

Az üzemi minőség-ellenőrzés helyzete az élelmiszeriparban

R Á C Z E N D R E

Mezőgazdasági és Élelmezésügyi Minisztérium,
Allategészségügyi és Élelmiszerhygiéniai Főosztály

A fogyasztási cikkek – ezeken belül kiemelten az élelmiszerek – minősége mindig, de a jelenlegi gazdasági körülmények között különösen fontos hazánkban.

A fogyasztó asztalán megjelenő élelmiszer minőségét nagyon sok tényező alakítja. A nyersanyag-termesztés – tenyésztés, a feldolgozási technológia, a tárolási és szállítási körülmények mellett hat, kell hogy hasson rá a minőségellenőrzés is. Mert igaz ugyan, hogy a már kész termék nem lesz jobb egy utólagos minőségellenőrzéstől; de a minőség-ellenőrzés adatai alapján, tudatos beavatkozással meg lehet akadályozni a hibás készletek keletkezését, de legalábbis kiszállítását.

A minőségbiztosítás hagyományos végtermék-ellenőrzési, módja is, de a ma zűkséges minőségszabályozás különösen nagy feladatokat ad a minőségellenőrzésnek. A nyers-, segéd- csomagoló és adalék anyagok vizsgálata, a gyártásközi ellenőrzés, a késztermék minősítés sokféle jellemző, gyors eredményt adó és megfelelő pontosságú vizsgálatot igényel.

A személyi és tárgyi feltételektől döntően függ, hogy az előállítók belső minőség-ellenőrzése meg tud-e felelni ennek a kihívásnak.

Hogy erre az eddigieknél objektívebb választ kaphassunk, a MÉM Állategészségügyi és Élelmiszerhygiéniai Főosztálya az elmúlt évben felmérte a jelentősebb üzemek minőség-ellenőrzési feltételeit.

1. Üzemi belső minőség-ellenőrzés

- A felmért 401 élelmiszertermelő egység belső minőség-ellenőrzésében összesen 4283 fő dolgozik. Ez arányaiban alacsony szám, az összes dolgozók átlag 2,8%-a. Az arány különösen alacsony a baromfi-, sör-, édes-, bor-, hús- és sütőiparban, legmagasabb a cukor-, növényolaj- és tejiparban.
- A dolgozók 7,0%-a egyetemi végzettségű
8,0%-a főiskolai végzettségű
52,5%-a középfokú végzettségű
32,5%-a alapfokú végzettségű

Az átlagokon belül iparáganként, de területenként is nagy a szóródás. Az egyetemi-, főiskolai végzettségűek aránya a bor-, hús-, hűtő-, konzerv-, sör és üdítőital iparokban, valamint a vidéki nagyvárosokban a legmagasabb.

A létszamarány és képzettség jelenlegi fejlettségi színvonalunkat összességében kielégíti, így ezen adatokat megfelelőnek tartjuk.

– A belső minőségellenőrzés színvonalas és hatékony működése nagymértékben függ vezetője képzettségétől is. Ezt megvizsgálva megállapítottuk, hogy:

a vezető egyetemi végzettségű az egység ck	37,3%-ban
a vezető főiskolai végzettségű az egységek	27,9%-ban
a vezető középfokú végzettségű az egységek	34,8%-ban

a csak középfokú végzettségű vezetők aránya különösen magas a baromfi-, gabona-, sütő- és tejiparban. Ez nem ritkán még olyan esetben is előfordul, amikor magasabb végzettségűek is dolgoznak az adott üzem minőségellenőrzésében.

A középfokú végzettségű vezetők magas aránya még annak tudatában is nyugtalanító, hogy döntően (a baromfiipar kivételével) kisebb kapacitású, elsősorban a helyi ellátást szolgáló egységekről van szó. Így feltétlenül e helyzet javítására kell törekedni.

- A minőség-ellenőrzés vezetője az üzemek döntő többségében az igazgató irányítása alá tartozik. E helyes gyakorlat alól kivétel a sütőipar, ahol általában a főmérnök felügyeli a minőség-ellenőrzést. Néhány más vállalatnál kereskedelmi vezető, illetve ellenőrzési osztály alá rendelés is előfordul.
- A termelő üzemek 88,3%-a a nyersanyagok félkész- és késztermékek minősítéséhez szükséges vizsgálatok elvégzésére laboratóriummal rendelkezik. Kivétel a baromfiipar, ahol rendkívül kevés, 36% a laborok száma. Kevés a labor (70 – 80%) a bor-, hús-, sütő- és a gabonaiiparban is. Itt a kisüzemekben általában csak helyi minőség-ellenőrök működnek, a legszükségesebb vizsgálatokat a vállalat központi laboratóriumában, néhány esetben (kis húsüzemek) a megyei állategészségügyi és élelmiszerellenőrző állomáson végzeztetik el.

E helyzet nem megnyugtató, kevés a vizsgálat, az eredmények későn jutnak vissza az üzembe, így gyakorlati hasznuk kevés. Minden termelő helyen törekedni kell a legszükségesebb egyszerű vizsgálatok elvégzési lehetőségének megteremtésére.

- A felszerelés színvonala közepes, néhány iparágban (cukor-, hűtő-, növényolaj-, sör) jó. Fejlesztése, de még szintentartása is rendkívül nehézé vált az utóbbi években. A nagyüzemekben a termelés folyamatos kontrolljához égetően szükséges gyors, sorozatvizsgáló műszerek szinte kizárólag tőkés importból szerezhetők be. Ezért még a meglévők üzemben tartása (pótalkatrész stb.) is igen nehéz. Az egyszerűbb eszközök, vegyszerek beszerzése is nehezült. Ez különösen a kisebb felhasználókat, a vidéki kisüzemek laboratóriumait sújtja.

A szűkös beszerzési keretek felhasználásánál a minőség-ellenőrzést nem szabad automatikusan háttérbe szorítani (ez a jelenlegi gyakorlat), hanem legalább a vállalat többi részlegével egyenlő esélyeket kell kapnia.

- A minőségellenőrzésre fordított költség alacsony, 100 forint termelési értékre számítva átlag 27 fillér. Az egyes iparágak között ebben az esetben kicsik az eltérések. Legalacsonyabb a költség (8 fillér) a hús-, legmagasabb (34 – 37 fillér) a cukor-, gabona- és hűtőiparban. Ezek a költségek az általunk ismert NSZK-beli egyes üzemi adatokhoz képest igen alacsonyak, felét, harmadát teszik csak ki azoknak.
- A minőség-ellenőrzésben dolgozók átlagbére az üzemi átlagbér 94,1%-a. Különösen nagy az üzemi átlagtól való elmaradás (80 – 90%) a cukor-, gabona-, növényolaj- és söriparban. Eléri, illetve meghaladja az üzemi átlagot a baromfiédes-, hűtő-, konzerv- és szesziparban.

A kellő anyagi megbecsülés hiányát méginkább kidomborítja az a tény, hogy az itt dolgozók átlagos képzettsége természetesen az üzemi átlag feletti.

Az üzemi belső minőség-ellenőrzés felmérésének részletes adatait az 1. táblázat tartalmazza.

Az üzemi belső minőség-ellenőrzés felmérése

1. táblázat

Ágazat	Felmért egység- száma	Min. ellenőrzés- ben dolgozók		Min. ellenőrzésben dolgozók képzettsége				Min. ell. dolgo- zók keresete üzemi átlag %-a	Min. ell. vezetőjének képzettsége			Labor van az üzemek %-ában	Laborban dolgozók		Min. ell. költsége 100 Ft term. értékre fillér
		száma	aránya %	egye- tem %	főiskola %	középf. %	alapf. %		egye- tem %	főiskola %	középf. %		száma	aránya %	
Baromfi	14	105	0,9	1,0	11,4	60,0	27,6	103	—	57,1	42,9	36	16	15	12
Bor	25	152	1,5	11,8	14,5	57,9	15,8	96	36,0	32,0	32,0	72	71	72	12
Cukor	12	442	4,6	4,3	3,6	18,3	73,8	88	83,3	16,7	—	100	362	82	36
Dohány	6	125	2,4	4,8	0,8	64,0	30,4	95	83,3	—	16,7	100	53	42	18
Édes	11	105	1,4	10,5	8,6	63,8	17,1	99	54,5	27,3	18,2	91	59	56	27
Gabona	42	681	3,7	3,4	7,2	59,8	29,6	84	17,5	40,0	42,5	88	252	37	34
Hús	48	318	1,6	10,4	12,6	51,3	25,7	96	51,4	34,3	14,3	73	154	48	8
Hűtő	14	179	3,6	11,7	8,9	58,1	21,3	102	78,6	7,1	14,3	100	92	51	37
Konzerv	39	709	3,3	10,9	12,1	52,2	24,8	102	50,0	28,9	21,1	97	492	63	28
Növényolaj	6	130	4,6	4,6	2,3	51,5	41,6	80	66,6	33,4	—	100	106	82	15
Sör	5	92	1,3	16,3	7,6	55,4	20,7	89	100	—	—	100	70	76	23
Sütő	56	355	1,8	4,2	16,6	61,4	17,8	95	18,5	33,3	48,2	82	191	53	22
Szesz	23	167	3,0	9,6	9,6	56,3	24,5	99	45,0	20,0	35,0	100	147	88	26
Tej	87	669	4,8	4,8	5,5	51,4	38,3	91	25,0	19,4	55,6	100	574	86	27
Údító	13	54	3,6	13,0	9,3	29,6	48,1	93	38,5	23,0	38,5	100	42	78	21
Összesen	401	4283	2,8	7,0	8,8	51,7	32,5	94,1	37,3	27,9	34,8	88,3	2681	62,6	23

Az iparági központi minőség-ellenőrzés felmérése

2. táblázat

Iparág	Létszám/fő						Labor alapter. m ²	Labor felszereltsége	Működési költség e Ft	Megjegyzés
	képzettség				Összes	Laborban				
	egyetem	főiskola	középf.	alapf.						
Baromfi	2	1	2	1	6	6	80	közepes	126	Baromfitermelők Egyesülete keretében
Bor	5	4	9	2	20	16	360	közepes	850	Borgazdaságok Min. Ellenőrző Laboratóriumaként
Cukor	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Cukortermelési Kutatóintézet keretében
Dohány	3	—	9	2	14	14	170	jó	1 962	Doh. Szolgáltató Közös Vállalat keretében
Édes	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Nem működik
Gabona	5	1	7	—	13	7	180	jó	3 000	Gabona Tröszt keretében
Hús	7	8	8	3	26	10	280	jó	11	Húsipari Minőségügyi Leányvállalatként
Hűtő	7	4	3	—	14	14	260	jó	—	Magyar Hűtőipari V. Központi Minőségellenőrző Laboratóriumaként
Konzerv	5	2	4	—	11	11	200	közepes	2 000	Konzerv Kutató keretében
Növényolaj	2	—	8	1	11	9	290	jó	3 387	Növényolaj Kutató osztályonként
Sör	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Nem működik
Sütő	2	1	2	—	5	4	40	jó	400	Malom és Sütőip. Kutató keretében
Szesz	3	—	7	—	10	10	150	jó	1 346	Szeszipari Kutató keretében
Tej	6	2	8	2	18	6	505	közepes	3 470	Tejipari Tröszt keretében
Údító	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Nem működik
Összesen	47	23	67	11	148	107	2 515		17 641	—

2. Iparági központi minőség-ellenőrzés

A gazdaságirányítási rendszer több éve folyó korszerűsítése előtt az üzemi belső minőség-ellenőrzés (a termelés döntő részét adó minisztériumi iparban) a jól felszerelt laboratóriummal is rendelkező trösztí, országos vállalati, központi minőség-ellenőrzés szakmai felügyelete alatt működött. Ezek feladata volt:

- az üzemi minőség-ellenőrzés felügyelete és szakmai irányítása,
- a minőség-ellenőrzési módszerek fejlesztése,
- különleges felkészültséget igénylő vizsgálatok elvégzése,
- a minőség-ellenőrzési adatok feldolgozása.

Ezért elengedhetetlennek tartottuk az iparági központi minőség-ellenőrző laboratóriumok helyzetének felmérését is, melynek során rendkívül heterogén állapotot találtunk.

- Trösztök és országos vállalatok.
Az igényeket kielégítő, jó felszereltségű és jogi helyzetű központi minőségellenőrzés működik.
- Az 1980 – 85-ben megszűnt trösztök.
A baromfi-, bor-, cukor-, dohány- és húsiparban központi laboratórium van. Munkájuk hatékonysága jogi helyzetüktől függően változó. Az őket fenntartó termelő vállalatoktól kapott általános felhatalmazások, valamint egyedi megbízások alapján módszerfejlesztést, késztermékvizsgálatokat, információs adatfeldolgozó tevékenységet végeznek.
- A döntően tanácsí felügyeletű ágazatok.
A sütőipar részére a Malom- és Sütőipari Kutató Intézet, illetve jogutódja a Sütőipari Kutató-Fejlesztő és Szolgáltató Közös Vállalat adatrögzítést és ritkán módszerkidolgozást végez.

Az üdítő- és szikvíz-üzemeknek semmiféle központi minőség-ellenőrzése nincsen.

A konzerv-, cukor- és szesziparban a kutatóintézet a vállalatok évenkénti megbízása alapján azok minőség-ellenőrzési adatainak összesítését, esetenként konkrét vizsgálatokat végez.

Az édes- és söriparban semmiféle központi minőség-ellenőrzési tevékenység nincsen.

Az iparági központi minőség-ellenőrzés helyzete kevés kivétellel nem megnyugtató. Ez a tény az üzemi belső minőségellenőrzés fejlesztésének, de szintentartásának távlati lehetőségeit szakmailag teszi kérdésessé.

Az üzemek nagy részénél ugyanis nincs a minőség-ellenőrzésben (a nagyüzemek kivételével nem is várható el és nem is szükséges) széles szakmai látókörű vezető. Így nincs, aki az alkalmazásra szóbajöhető ellenőrzési, vizsgálati módszereket, műszereket kellően ismeri, képes a számukra szükségessé kiválasztani vagy éppen újat kidolgozni. Hasonló a helyzet az esetenként szükséges különleges vizsgálatok elvégzésére alkalmas nagyjértékű módszerekkel és az ezeket kezelni tudó szakemberekkel.

De az egyszerű rutinmódszerek időnkénti külső szakmai felülvizsgálata, ezek megbízhatóságának megállapítása is minden laboratóriumban elengedhetetlen.

Mindezek egyértelművé teszik, hogy az üzemi belső minőségellenőrzésnek szüksége van szakmai háttérre és ezt csak az ágazati központi minőségellenőrzésnek – a jelenlegi vállalati irányítási formákhoz igazodó formája – adhatja meg.

Az iparági központi minőségellenőrzés felmérésének részletes adatait a 2. táblázat tartalmazza.