

Minőségvédelmi oktatás az élelmiszer- és vegyiáru nagykereskedelmi vállalatoknál

RAVASZ LÁSZLÓ

Élelmiszerellenőrző és Vegyvizsgáló Intézetek Központi Irodája, Budapest

Ma már általánosságban elismert, hogy az élelmiszerek – minden más közfogyasztási cikket megelőzve – alapvető fontosságúak. Magyarországon jelenleg a lakosság fogyasztási alapjának közel 50%-át képezik az élelmiszerek. A fejlődés irányát figyelembevéve megállapíthatjuk, hogy az élelmiszer iránti kereslet növekedésében a legnagyobb szerepet az 1 főre jutó fogyasztás növekedése játszik.

A fogyasztók igényét azonban nemcsak mennyiségileg, hanem minőségileg is ki kell elégíteni. A lakosság igénye az élelmiszerek minőségével kapcsolatban az életszínvonal növekedésével ugrásszerűen fokozódik. A minőséggel kapcsolatos igényeket az élelmiszergazdaságnak az értékesítő hálózattal egyetértésben kell kielégítenie. A minőségi igények kielégítésére irányuló tudatos törekvést nevezük minőségszabályozásnak. *Juran* közismert minőségfejlesztési spirálisa világosan megjelöli a termelés és értékesítés organikus kapcsolatában, azokat a tevékenységi helyeket, amelyeken a termék minőségét befolyásolni, szabályozni lehet.

A minőségellenőrzés súlypontját az élelmiszergazdaságban a vállalati belső és hatósági külső ellenőrzés képezi. Míg a termelőüzemekben a minőségellenőrzés színvonala megfelelő, hatékonysága évről-évre fokozódó, addig a kívánt intenzitású minőségellenőrzés a terméknek a gyárkaput történő elhagyása után nincsen megnyugtatóan megoldva.

Az élelmiszergazdasági vezetője felelős azért, hogy az élelmiszeripari üzemek a fogyasztói igényeket mennyiségi, minőségi és választéki tekintetben maximálisan kielégítsék. A belkereskedelmi miniszter felelős azért, hogy a fogyasztók igényét összegyűjtve azt a termelőhöz eljuttassa és biztosítsa, hogy a kereskedelem részéről átvett élelmiszerek teljes értéküket megőrizve kerüljenek a fogyasztó asztalára. Ennek érdekében a kereskedelemnek is meg kell szerveznie a saját belső és külső ellenőrzését.

A kereskedelem külső, hatósági jellegű ellenőrzését a Kereskedelmi Minőségellenőrző Intézet s a Kereskedelmi Felügyelőségek végzik. A Kereskedelmi Minőségellenőrző Intézet színvonalasan végzi munkáját. Két havonta egy-egy megyében ellenőrzi az élelmiszeripari és mezőgazdasági termékek minőségét. Az ellenőrzéséről készített jelentésben tett javaslatok végrehajtását, a tapasztalt hibák további fennállását vagy megszűntét utóellenőrzéssel kontrollálja. Ez az ellenőrzési forma az ellenőrzési időszakban fennálló állapotok rögzítésére alkalmas. Szankcionálási jog hiányában azonban megállapításainak visszatartó hatása csak gyengén érvényesül.

A Kereskedelmi Felügyelőségek, amelyek átszervezésük óta a tanácsok kereskedelmi osztályaihoz tartoznak, feladata a kereskedelmi, üzleti szabály-

zatok, a fogyasztói árak és az árképzési rendelkezések betartásának ellenőrzése, továbbá a szállítás, tárolás, raktározás, és árukezelés szakszerűségének, az áru mérésének, elszámolási módjának, a kiállított fizetési jegyzék helyességének vizsgálata stb.

A KERMI és a Kereskedelmi Felügyelőségek ellenőrzési tevékenysége nem mentesítheti a kereskedelmet az alól, hogy belső vállalati ellenőrző hálózatot kiépítse s a népgazdasági, fogyasztói és vállalati érdekek figyelembevételével működtesse.

Az élelmiszer és vegyiáru nagykereskedelmi vállalatok annak érdekében, hogy a termelő vállalatoktól csak a szállítási szerződésben kikötött jó minőségű terméket vegyék át, annak eredeti jó tulajdonságait a kiskereskedelemmel történő átadásáig megőrizték fokozatosan kiépítik s erősítik minőségellenőrző hálózatukat. Korszerű, hatékony ellenőrzést azonban kiépíteni csak akkor lehet, ha elegendő szakképzett minőségellenőr áll a vállalat rendelkezésére. Ennek a felismerésének az alapján 1970 júniusában megszervezték a központi és a vállalati minőségellenőri tanfolyamokat.

Központi minőségellenőri tanfolyam

A központi minőségellenőri tanfolyam irányítását és felügyeletét a Bk. M. Oktatási Főosztálya, valamint az Élelmiszer- és Vegyi Kereskedelmi Főosztálya látja el. A tanfolyamon előadók biztosításával, gyakorlatok végzésére alkalmas laboratóriumok rendelkezésére bocsájtásával a Kereskedelmi Minőségellenőrző Intézet közreműködik.

A központi tanfolyamon 13 nagykereskedelmi vállalat 39 munkatársa vesz részt. A tanfolyami hallgatók kijelölésében gondosan jártak el. Általában egy-egy tapasztaltabb, nagy áruismerettel és gyakorlattal rendelkező s két fiatalabb, érettségizett vagy főiskolát végzett dolgozót jelöltek a részvételre.

Vállalati minőségellenőri tanfolyam

A vállalati tanfolyamokat a vállalatok maguk szervezik a központi tanfolyamra kiadott irányelvek alapján. Míg a központi tanfolyam tematikáját a Minisztérium hagyta jóvá, s azt az egész oktatási idény alatt szigorúan be is tartották, addig a vállalati tanfolyamok a központi tanfolyamhoz igazodva, saját adottságaik figyelembevételével szervezik — az előadásokat. Ezen azt kell érteni, hogy a DÉLKER Vállalat mint a déligyümölcs-import monopól szerve jelentősen több órában s nagyobb mélységben ismerteti a déligyümölcsöket a tanfolyamon, mint más nagykereskedelmi vállalat. A Budapesti Fűszért s a Pest — Komárom — Nógrád megyei csak az élelmiszer tárgykörből, a Vegyiáru-nagykereskedelmi Vállalat csak vegyiáru témakörből tart vállalati tanfolyamot.

Oktatási irányelvek

A tanfolyam célja, hogy olyan elméleti és gyakorlati ismeretekkel rendelkező szakembereket képezzen, akik az élelmiszer- és vegyiárak területén képesek hatékonyan érvényesíteni a vállalati felelősséget a forgalombahozott áruk minőségéért.

A tanfolyam olyan szakemberek képzését kívánja megalapozni, akik az áru anyagi tulajdonságainak (összetétel, felhasználhatóság, eltarthatóság, árukezelés közbeni viselkedés stb.) és az egyes árucsoportokra, azok választékára vonatkozó előírások ismertetésében, nagy biztonsággal képesek dönteni az áruk átvételéről. Ismerik továbbá a mintavétel szabályait, a minőségellenőrzéssel foglalkozó

jogszabályokat, előírásokat s minőséghibás terméknél reális javaslatot tudnak tenni az értécsökkenésre.

Az oktatás módja és formája

Az 1970 szeptemberében kezdődött tanfolyam két és féléves. Ez idő alatt a központi tanfolyamon 40 foglalkozáson kapnak elméleti és gyakorlati képzést a résztvevők. Ez óraszámra vetítve 140 elméleti és 100 gyakorlati óra.

Az elméleti és gyakorlati órák anyagát jegyzetben kapják meg. A gyakorlatokon elsősorban olyan vizsgálatokkal foglalkoznak, amelyeket a raktári átvételkor maguk is el tudnak végezni, illetve el kell végezniük. Pl. érzékszervi vizsgálat, tiszta súly, töltőszúly megállapítás, hibás szemek, darabok százalékos arányának meghatározása stb.

A foglalkozásokat a nyári szünetet leszámítva minden hónap első péntekén és szombatján tartják.

A résztvevők az első év végén beszámoltak a tanultakról. A beszámoló 1 fő kivételével mindenki részt vett s ezért lemorzsolódásról a központi tanfolyamon nem beszélhetünk.

A vállalatok a vállalati tanfolyamokat a központi tanfolyamhoz hasonlóan szervezték. A foglalkozások óraszámát, az elméleti és gyakorlati órák arányát adottságaiknak megfelelően állapították meg.

Az anyagközlés mélysége

Az anyagközlés mélységeinek megállapításánál a tanfolyam vezetőségét, az vezette, hogy az oktatás keretében mint a központi, mint a vállalati tanfolyam résztvevői megismerkedjenek a korszerű minőségellenőrzéssel s annak magas színvonalú végzését elsajátítsák. Ennek érdekében elsősorban a minőséget meghatározó, a minőségellenőrzést szabályozó rendeleteket, utasításokat, előírásokat kell olyan mélységben megismerniük, hogy azokat a gyakorlati munkájukban is hasznosítani tudják. A főbb árucsoportok minőségi követelményei összefüggéseikben úgy kell megtanulniuk, hogy azok alapján nagy biztonsággal dönthessenek az áru átvételéről, intézkedéseket adhassanak ki a különleges árukezelésre, gyors értékesítésre, illetve a fogyasztói és vállalati érdekeket egyaránt figyelembe véve reális javaslatot tehessenek az értécsökkenés mértékére.

A tanfolyam különös gondot fordít arra, hogy a résztvevők megismerjék az új korszerű csomagolóanyagokat, csomagolóeszközöket, azoknak az áru minőségét megőrző főbb tulajdonságait s a helyes, célszerű raktározást, raktári anyagmozgatást. Ennek érdekében a központi tanfolyam hallgatói mintafüzetet kaptak a jelenleg élelmiszerek és vegyiárúk csomagolására használt anyagokból, amelyet minősítéskor etalonként is használhatnak.

Külön előadás foglalkozik az élelmiszeradalékokkal (állományjavítók, antioxidánsok, színezékek, zamatosítók stb.) azok minőségjavító és egészségügyi vonatkozásaikkal.

A gyakorlati órákon igen nagy súlyt fektetnek az érzékszervi vizsgálatokra.

A központi tanfolyam hallgatói az alkalmassági vizsgán is résztvettek.

A tananyag

Az előadott anyag Csuzy P-né, Ravasz L.: Élelmiszervizsgálatok a vendéglátóiparban, Zimányi Alajos és munkatársai: Az élelmiszerek áruismerete I–II főiskolai tankönyvpótló jegyzetre valamint országos, ágazati szabványokra és minőségi törzslapokra épül fel. Ezenkívül 25 témakörben az említett anyagokhoz kapcsolódó, azt kiegészítő jegyzetben írták meg az előadók azokat a korszerű

ismereteket, amelyeket a nagykereskedelmi minőségellenőröknek az élelmiszerek és vegyiáruk területén el kell sajátítaniuk.

A tanfolyam vezetősége arra törekedett, hogy a hallgatóknak olyan anyagot bocsásson a rendelkezésére, amely naprakész állapotban ismerteti az árucsoportot, választékát, csomagolását, minőségi követelményeit.

E tekintetben hézagpótló munkáknak kell tekinteni a száraz főzelékekkel, a déligyümölcsökkel, kefe és ecsetárakkal, festékek, lakkok, hígítók és festékeltávolítókkal, a csomagolás eszközeivel, a csomagológépekkel és segédgépekkel, a csomagolás megtervezésének műszaki, közgazdasági és kereskedelmi feltételeivel foglalkozó jegyzeteket, amelyek jelentős mértékben olyan ismeretanyagot fognak össze, amelyek eddig megjelent tankönyvekben, jegyzetekben nem szerepelnek.

Hézagpótlónak tekinthetjük a műanyag- és gumiárakkal, a halkonzervekkel és a raktározással foglalkozó jegyzeteket is.

A résztvevők aktivitása a tanfolyamon

A résztvevők úgy az elméleti, mint a gyakorlati foglalkozásokon aktívak. Az aktivitást a felszólalók nagy száma, az élénk vita, valamint a tanfolyam vezetőségéhez írásban is beküldött számos konzultációs kérdés igazol.

A résztvevők aktivitása nagymértékben elősegíti a tanfolyam egyik céljának megvalósítását azt, hogy a nagykereskedelemben a minőségellenőrzéssel foglalkozók egységes értelmezésében és állásfoglalásában, a fogyasztók érdekvédelmében nagy hatékonysággal végezzék a minőségellenőrzést és a minőségi átvételt.

A Megyei (fővárosi) Élelmiszerellenőrző- és Vegyvizsgáló Intézetek hálózati ellenőrzéseik során megfelelő partnereket fognak találni a tanfolyamot végzett nagykereskedelmi minőségellenőrökben.

Ez év végén a 13 élelmiszer és vegyiáru nagykereskedelmi vállalatnál 520 tanfolyamot végzett elméleti és gyakorlati tudással rendelkező minőségellenőr fog dolgozni. Tevékenységük nagy mértékben fogja növelni a kereskedelmi minőségellenőrzés hatékonyságát, ami kedvezően fogja éreztetni hatását a fogyasztók érdekvédelmében is.

A nagykereskedelmi vállalatok tervezik, hogy évente a felmerült témák számából és mélységétől függően néhány előadásból álló továbbképzésben részesítik a minőségellenőri tanfolyamot végzett s középfokú minősítését nyert dolgozókat. A szabványmódosításokról, a minőségellenőrzéssel kapcsolatos közben megjelenő jogszabályokról a hatósági minőségellenőrző intézetek, KERMI, OÉTI és KÖJÁL-ok állásfoglalásairól a nagykereskedelmi minőségellenőrök hálózatot rendszeresen informálni fogják.

A tanfolyamot végzett minőségellenőrök munkája véleményünk szerint jelentős mértékben fog hozzájárulni ahhoz, hogy a nagykereskedelmi vállalatok csak kifogástalan minőségű terméket vegyenek át, annak minőségét a szakszerűen végzett tárolás alatt megőrizve teljes értékűen adják át a kiskereskedelemnek.

Szerkesztő: dr. Kottász József

Felelős kiadó: Sala Sándor — Kiadja: a Lapkiadó Vállalat
Budapest VII., Lenin körút 9—11.

Előfizetési ár: egy évre intézeteknek, üzemeknek 100 Ft, egyéni előfizetőknek 25 Ft

Budapest Fővárosi Tanács VB költségv. szla, Budapest elnevezésű
2.830 000—70. sz. csekk számlára hivatkozással a 67.115.32/50. ÉVIKE számrá

Ez a folyóirat az MSZ 34045 és 5605/A szerint készült

72.1427. Állami Nyomda, Budapest
