

# Az EOQ VI. Nemzetközi Élelmiszer Minőségügyi Konferenciája

Az Európai Minőségügyi Szervezet (EOQ) Élelmiszer Szakbizottsága és az EOQ Magyar Nemzeti Bizottsága a KÉKI Élelmiszer Minőségügyi Információs Centrummal együttműködve 1993. október 13-15. között Budapesten, a MTESZ Székházban rendezte a VI. Nemzetközi Élelmiszer Minőségügyi Konferenciát, melynek fő témájául a "Minőségbiztosítás az élelmiszeriparban az ISO 9000/EN 29000 szerint" aktuális kérdéseit választottuk. A rendkívül sikeres konferencián 33 ország (Ausztria, Bangladesh, Belgium, Bulgária, Chile, Cseh Köztársaság, Dánia, Egyesült Királyság, Finnország, Franciaország, Irán, Írország, Izrael, Jugoszlávia, Hollandia, Horvátország, Lengyelország, Magyarország, Mexikó, Németország, Nigéria, Norvégia, Olaszország, Portugália, Románia, Spanyolország, Svájc, Svédország, Szingapúr, Szlovákia, Szlovénia, Törökország, Zimbabwe) több mint 250 szakembere vett részt. A résztvevők nagyobb része magyar szakember volt, akik így első kézből igen értékes információkhoz jutottak a túlnyomórészt külföldi előadók által. A nemzetközi konferencia hivatalos nyelve angol volt. A jobb előadáskövetés és az azt követő vita jobb megértése céljából színvonalas magyar nyelvű szimultán tolmácsolást biztosítottunk.

Az elhangzott előadások (összesen 21) és a tartalékelőadásként elfogadott kéziratok (összesen 5) három fő témakörbe csoportosíthatóak:

- **A minőségbiztosítás általános aspektusai az élelmiszeriparban**
- **Az élelmiszeripari minőségbiztosítás helyzete nemzeti szinten**
- **Iparági és vállalati tapasztalatok**

A konferencia tematikájául választott élelmiszeripari minőségbiztosító rendszerek általános, valamint nemzeti, iparági és vállalati szintű bemutatása várakozáson felüli érdeklődést váltott ki. A megkeresett neves előadók szinte kivétel nélkül kedvezően válaszoltak a felkérésre, de az önként jelentkező előadók száma is jelentős volt, akik közül természetesen csak a legjobbakat - azokat is általában csak tartalékelőadóként - tudtuk elfogadni. A résztvevők nagy számán és a résztvevő országok széles körén túlmenően ez is bizonyította a téma különleges aktualitását.

A legnagyobb számban az ISO 9000 szabványsorozat élelmiszeripari alkalmazásának általános aspektusait bemutató előadások tartására kaptunk jelentkezéseket, melyekben értelemszerűen igen sok összecsengő azonosságok, átfedések és összecsengő élelmiszeripari adaptációs törekvések jelentek meg. Így ezek közül csak a valóban eredeti

gondolatokat is felmutatókat fogadhattuk el előadásként. A résztvevők reakciói alapján úgy véljük, hogy a felkérések és a benyújtott előadások közötti válogatás sikeres volt, ami által a korábbi helyes ismeretek is megerősítést kaptak. Ezen a helyen indokolt arra rámutatni, hogy az EGK a fogyasztóvédelmi direktívákon, az analitikai élelmiszerszabványokon és a higiéniai irányelveken, majd - kiegészítésként - a tervezett HACCP-direktíván túlmenően jelenleg nem tervezi külön minőségbiztosítási irányelv vagy ajánlás kiadását az élelmiszeripar területén.

A minőségbiztosítást általánosan bemutató előadásokkal ellentétben komoly nehézségeket okozott olyan prominens előadók felkutatása, akik megbízható és átfogó képet tudnak adni egy-egy ország közel valamennyi élelmiszeripari vállalatának minőségbiztosítási helyzetéről. A résztvevők végül is Ausztria, Franciaország, Írország, Izrael, Magyarország, Németország, Norvégia és Spanyolország élelmiszeripari minőségbiztosítási gyakorlatáról és sajátosságairól kaphattak alapos áttekintést avatott szakértők által. A nyolc ország helyzetét bemutató igen színvonalas előadások azonban jelezték az országok közötti jelenleg igen nagy különbségeket is a tanúsított élelmiszeripari vállalatok számát illetően, valamint a fejlődés egyértelmű trendjét, amiben már természetesen igen sok azonos vonás fedezhető fel.

A harmadik előadócsoportot értékelve megállapítható, hogy inkább az iparági összefoglaló tapasztalatok ismertetése kapott volna nagyobb hangsúlyt a vállalati minőségbiztosító rendszerek bemutatása helyett, ha nem törekedtünk volna vállalati minőségügyi vezetők előadóként való megnyerésére. Ez azt a közismert tényt is jelzi, hogy a vállalati minőségbiztosító rendszerek részleteikben egyre inkább "know-how" tartalmúak és az általánosítható eljárások, tapasztalatok könnyebben összegezhetőek iparági szinten. A vállalati részről végül is elhangzott előadások abban összegezhetőek, hogy valamennyi vállalati előadó kedvező tapasztalatokról és eredményekről számolt be az ISO 9000 alkalmazását illetően. A szabványsorozat élelmiszeripari adaptációja azonban nem látszik véglegesen megoldottnak és több más módszerre, eljárásra, menedzsmentfejlesztésre stb. van szükség, melyek a TQM felé fordulást és annak fokozatos bevezetését jelzik az élelmiszeriparban is.

Az EOQ VI. Nemzetközi Élelmiszer Minőségügyi Konferencián elhangzott előadások, valamint az időhiány miatt csak helyenként élénk vita alapján a következő általánosítható következtetések vonhatók le:

- Az élelmiszeripar összességében - a többi ipárral szemben - jelentős késéssel ismerte fel a ISO 9000 szabványsorozat szerinti minőségbiztosító rendszerek kialakításának és bevezetésének kedvező hatását és előnyeit.

- Ennek megfelelően - néhány országtól (mint pl. Nagybritannia) eltekintve - az egyes országokban kevés élelmiszeripari vállalat rendelkezik tanúsított minőségbiztosító rendszerrel.
- Az általános érvényű ISO 9000 szabványsorozat esetenkénti élelmiszeripari adaptálása, valamint a HACCP-technikával és más speciális eljárásokkal való kiegészítése a hatékony alkalmazáshoz szükséges. A szabványsorozat élelmiszeripari változata iránti igény azonban a konferencián nem merült fel és azt az ismertetett eddigi tapasztalatok sem indokolják.
- Az elmúlt egy-két évben egyre több ország élelmiszeripari vállalatai foglalkoznak az ISO 9000 szerinti minőségbiztosító rendszer kiépítésével, bevezetésével és tanúsíttatásával. Ennek megfelelően a következő években a tanúsított minőségbiztosító rendszerrel rendelkező élelmiszerelőállító vállalatok száma várhatóan ugrásszerűen növekedni fog.
- Annak ellenére, hogy az ISO 9000 szabványsorozat és a HACCP-technika az élelmiszeripari kis- és középvállalkozásokra is alapvetően alkalmazható, indokolatlanul kevés az ilyen irányú törekvés, ami nehézségeket okoz beszállítói szerepkörük kifogástalan teljesítéséhez. Megfelelő értelmező anyagok és alkalmazási példák sokat segíthetnek az előrelépéshez ezen a területen.
- A konferencián kevés szó esett a külső és belső auditról, valamint a vállalati önértékelésről (self-assessment), melyek elengedhetetlenül szükségesek a minőségbiztosító rendszerek hatékony működésének bizonyításához, ill. az esetleges hibák felismeréséhez és kijavításhoz. Szakmailag hátrányos és az ISO 9000 szerinti minőségbiztosító rendszer egyébként is fellelhető bürokratikus jellegét domborítja ki, hogy általában alig veszik figyelembe az élelmiszerelőállítás sajátosságait az auditálás és tanúsítás során.
- A konferencia egy másik fontos következtetése az is, hogy a minőségbiztosítás célkitűzéseinek szakmai megalapozásához, a vállalati minőségpolitika részletesebb kimunkálásához a fogyasztói igények pontos felmérésére, magatartásuk alakulásának folyamatos figyelésére és a kapott adatok figyelembe vételére és elemzésére van szükség. A fogyasztói igények felmérésének egyre szorosabb összekapcsolása a minőségbiztosítással hosszú távra jelent egy sokrétű feladatsorozatot az ebben résztvevő szakemberek széles köre számára.

A minden szempontból kiemelkedően sikeres konferencia anyagi megalapozásához 20 szponzoráló vállalat járult hozzá, amelyek nevét - köszönetünk egyik jeléül - a konferencia valamennyi kiadványa tartalmazza. A nagy érdeklődésre való tekintettel a konferencián

elhangzott előadások kéziratának és a tartalékelőadásként elfogadott anyagoknak magyar nyelvű fordításait 1994-ben megjelentetjük, melyek az érdeklődők rendelkezésére fognak állni. A konferenciát összesen tíz kiállító - közülük hat tanácsadó szervezet és 4 műszerkiállító - tette színessé és valamennyi résztvevő számára hasznosabbá.

Az előadók és a tartalékelőadók beküldött előadás-kivonatait a tematika szerint csoportosítva a következők szerint közöljük.

*Molnár Pál*

---

---

## **A minőségbiztosítás általános aspektusai az élelmiszeriparban**

---

---

### **Fogyasztócentrikus minőségügyi szabványok**

*H.J.H. MacFIE*

Élelmiszer Kutató Intézet, Reading (Egyesült Királyság)

Számos, a gyártók által bevezetett előírás vonatkozik az összetételre vagy a termelési módszerekre, ezek azonban nem feltétlenül találkoznak a vásárlók értékítéletével, amelyet az adott termék fogyasztása közben alakítanak ki. A fogyasztócentrikus minőségügyi szabványok viszont a fogyasztók oldaláról közelítik meg a minőségi szempontokat; mi több valamilyen úton-módon definiálják is a termékkel kapcsolatos megelégedettség érzetét. Előadásában elsősorban az érzékszervi minőségre helyezte a hangsúlyt. Ezek a szabványok csak piackutatás után alakíthatók ki. Egy széles körű, az Egyesült Királyságban végzett tanulmány alapján vették szemügyre az ilyen minőségi szabványok iránt mutatkozó szükségletet. Felvázolták a testreszabott kísérleti módszereket. A jelenlegi, a termékek érzékszervi minőségével kapcsolatos fontosabb elvárásokra irányuló kutatómunka a korlátozó jellegű előírások meghatározásának módja felé mutat.

### **Termelés tervezés az élelmiszeriparban az ISO 9000 szabványsorozat szerint**

*D. Rautenberg,*

Qualitech Ebasco GmbH, TÜV Rheinland Gruppe, Köln (Németország)

Tekintettel a nemzetközi piacok megnyitására és arra, hogy az Európai Közösség magáévá tette az ISO 9000 világszerte elfogadott irányelveit, minden vállalatnál elkerülhetetlenné válik a

minőségbiztosítási rendszer kiépítése. A piac ugyanis egyaránt megkívánja a magas minőségi színvonalú termékeket, félkész termékeket és nyersanyagokat.

Az olyan hagyományosan nemzetközi szabványok, mint az ISO 9000 sorozat egyre inkább összekapcsolódnak a műszaki orientációjú termelési ágazatok intenzív követelményeivel (pl. műszaki tervezés és gépesítés, vagy üzemszervezés). Az ISO 9000 szabványsorozat élelmiszeriparra történő alkalmazása azonban egészen eltérő követelményeket támaszt.

Az élelmiszeriparral kapcsolatos aggodalmak eloszlátása szükségessé teszi az említett szabványok speciális értelmezését.

Ebben az előadásban definiálásra kerültek az általános kulcsszavak, de nem foglalkoztak a termelés és a minősítés higiéniai szempontjaival, valamint a dolgozók motivációjának és tudatosságának problémáival.

## **Az ISO 9000-en alapuló minőségbiztosítási rendszer bevezetésének forgatókönyve**

*Luz García-Chazarra Y Mora*

Azti-Sio, Spanyolország

A Minőségbiztosítási Rendszer kialakításának a következő területei vannak:

### 1. Diagnózis felállítása

A vállalat minőségirányításáról készített tanulmány, illetve az ISO 9000-ben foglaltakhoz képest tapasztalható eltérések feltérképezése.

### 2. A szükséges ráfordítások felmérése

Azon humán és anyagi erőforrások meghatározása, amelyekre a vállalatnak a hatékony végrehajtás érdekében szüksége van.

### 3. Megvalósítás

Három mozzanat különböztethető meg:

- A Minőségügyi Bizottság felállítása
- A Megvalósítási Terv kidolgozása

Ez a dokumentum tartalmazza a célokat, valamint azt az intézkedési programot, amely a diagnózis felállítása során feltárt eltérések kiküszöbölésére szolgál. Minden felsorolt intézkedés esetében szerepelnek a határidők, valamint a felelős személyek nevei.

- A Terv kiértékelése, majd végrehajtása.

# **A HACCP alkalmazása a kis- és közepes méretű vállalatoknál**

*Roy M. Kirby*

Escola Superior de Biotechnologia, Porto (Portugália)

A kritikus ellenőrzési pontok kockázatelemzése (HACCP) elnevezésű rendszer hasznosnak bizonyult az élelmiszerkészítmények biztonságának javításában. A HACCP azonosítja a kockázati tényezőket, kontroll módszereket ajánl, majd ezután figyelemmel kíséri és ellenőrzi azok végrehajtását. A HACCP kialakulása az élelmiszeriparban 1971-re tehető, amikor azt az Első Országos Élelmiszervédelmi Konferencia (Apha, USA, 1972) első alkalommal tűzte napirendre.

Az ötszáz teljes munkaidős alkalmazottnál kevesebbet foglalkoztató vállalat tekinthető kis- vagy közepes méretűnek (SME). Sokan helytelenül úgy fogják fel a HACCP-t, mint a nagyüzemi termelés eszköze, amelynek a kistermelők számára semmi jelentősége sincs. Ezzel szemben a HACCP az élelmiszer- és italgyártás valamennyi szektorára alkalmazható, beleértve az SME-t is.

Az előadás a HACCP alkalmazásával foglalkozott az SME-nél, rámutatva az ezzel kapcsolatos néhány lehetséges speciális problémára, amelyek a következő 4 csoport valamelyikébe sorolhatók be: elégtelen műszaki források, a tevékenységek koncentrációja, idő és pénzügyi háttér. Az előadás végső konklúziója mindezek ellenére abban került megfogalmazásra, hogy nem léteznek olyan korlátok, amelyek lehetetlenné tennék a HACCP alkalmazását bármely élelmiszergyártó műveletre.

## **Szakmai tapasztalatok és tudás, mint a minőségbiztosítás humán erőforrásai - az oktatás és a szakképzés új stratégiái**

*A. Kochan - H. Rose - D. Herenz,*

LQS Dresden, Társadalomkutató Intézet, München (Németország)

A kidolgozott koncepció középpontjában az integrált információs rendszer áll az élelmiszeripari minőségbiztosítás eszközeként. Ebben a felfogásban a vállalatok alkalmazottait adat-inputok és rendszerellenőrzések segítségével irányítják.

A minőségre kizárólag a rendszer-ellenőrzés nyújt garanciát. Ilyenformán az alkalmazottakban rejlő potenciális erőforrások jól

felhasználhatók a folyamatos minőségellenőrzés és minőségbiztosítás területén.

A minőségbiztosítási tapasztalat a külső ügyfelekkel való kapcsolatban is megjelenik, valamint az osztályok közötti információ-áramlásban az egész termelési folyamat során, illetve a gépek és a munkaműveletek tudnivalóinak haladéktalan elsajátításában. A tapasztalatok csak akkor aknázhatók ki maradéktalanul, ha a termelési folyamatok feltételei állandóak maradnak, és ha sikerül elkerülni a hibákat, illetve még a jelentkezésük időpontjában sikerül kiküszöbölni azokat. A fenti okokból kifolyólag stratégiai jelentőséggel bír a tapasztalatcsere technikai és szervezeti úton való előmozdítása.

Ebben az összefüggésben fontos a minőségi körök létrehozása a minőségügy elemeinek és rendszereinek kialakításához és továbbfejlesztéséhez, valamint az oktatás, a kooperáció és a kommunikáció előmozdításához.

A több szakmában és munkafolyamatban való jártasság megszerzése érdekében nélkülözhetetlen a parallel képzés, mert csak így biztosítható a tevékenységek flexibilitása és a minőségi csoportmunka.

## **A minőségi beruházások megtérülése. a minőségi ismeretek információs irányítási rendszere**

*B. Jancsik - T. Gyimothy - J. Dombi*

Biomondex (Ausztria)

Taguchi meghatározása szerint: "A minőség olyan veszteség a társadalom számára, ami a termék előállításának idejéből származik." Taguchi megállapítását kiterjesztve és módosítva úgy határozták meg a minőséget, mint számtalan összefüggés által determinált kritériumrendszer, mint a társadalmi veszteség minimalizálása a termék megtervezésének idejéből. Következésképpen annál kisebb a veszteség, minél kívánatosabb és piacképesebb egy termék, így a magas üzleti érték jó minőséget tételez fel. Az egységessé váló globális gazdaságban a jól informált vásárlók megkövetelik a jobb minőséget, sőt azt sem bánják, ha azért valamivel többet kell fizetniük. Nyitott piacgazdasági környezetben a jó minőség és az alacsonyabb költség szükségszerűen biztosítja a versenyképességet és a jövedelmezőséget: az olyan vállalatok ugyanis, amelyek nem tesznek szert profitra, nem is maradhatnak fenn sokáig. A korábbi KGST országok mai helyzete számtalan példával igazolja, hogy a gyenge minőség költséges volta

rendkívül nagy veszteséget okoz a társadalomnak, mivel a vállalatok képtelenek versenyezni és fenntartani jövedelmezőségüket, és így extrém gazdasági bajokat zúdítanak az egész társadalomra. Ebben a koncepcióban a minőség stratégiai társasági aktívának tekintendő, és a vezetés feladata az, hogy innovációs, a minőségi ismereteken alapuló technológiák kialakítása és alkalmazása révén védelmezze ezt a minőségi tőkét.

Az előadás kézírata bemutatja a Teljeskörű Minőségirányítás (TQM) számítógép által integrált rendszerét. Úgy definiálták a minőséget, mint az összefüggések és kritériumok sokasága által determinált tulajdonságok összességét. A TQM integrált rendszerszerű megközelítést tételez fel, amely a javításra irányuló tevékenységek állandó folyamatából tevődik össze. A cél a teljesítmények javítása minden szinten, és ebben a teljesen integrált erőfeszítésben a vállalat valamennyi alkalmazottjának megvan a maga helye - az igazgatóktól a munkásokig.

A teljesítmények állandó javítása olyan, egymással szorosan összefüggő funkcionális célok elérésére irányul, mint a minőség, a költségmegtakarítás, valamint a termék megfelelősége. A TQM magában foglalja az alapvető irányítási eszközöket, a fejlesztésre irányuló erőfeszítéseket, valamint a technológiákat, mindenkor a javítási folyamat megszakíthatatlanságára koncentrálva. A végső cél természetesen az ügyfelek, illetve a felhasználók minél magasabb fokú megelégedettsége.

Minden termék, szolgáltatás és rendszer számos minőségi jellemzővel rendelkezik. A korlátozott forrásokat az előnyben részesített minőségi attribútumok javítására, valamint a minőség érdekében eszközölt ráfordítások megtérülésének optimalizálására használják fel, hogy ezáltal csökkenjen a társadalmi veszteség, és ezzel összhangban fokozódjék az üzleti tevékenység sikeressége. A minőségi ráfordítások megtérülése egyben a jövedelmezőség mértéke. A kérdés az, hogy hol, mit és mennyit kell befektetnünk egy speciális minőségi kritérium érdekében? Éppen ez teszi szükségessé a minőségi ismeretek információs irányítási rendszerét. Az általunk tervezett számítógépes program integrált környezetet teremt a TQM Standard Operációs Folyamat definiálásához, valamint a minőségi kritériumok forrásigényének optimalizálásához. Szimulációs átalakítás révén a rendszer alkalmazható az optimális termelési szerkezet kialakítására is, minimális költség mellett.



---

---

# Az élelmiszeripari minőségbiztosítás helyzete nemzeti szinten

---

---

## Egy "fogyasztó-centrikus" nemzeti tanúsítási és elismerési rendszer kialakítása

*J.A. Murphy*

Irish Quality Association (Írország)

A korábban csak a termékellenőrzésre összpontosító minőségi megközelítés mára már a Teljeskörű Minőségirányítás (TQM) koncepciójáig fejlődött.

Egyre inkább a fogyasztó megelégedettsége kerül előtérbe. A vevőkör megőrzése és a jövedelmezőség szempontjából ez egyre inkább kulcskérdésnek számít. A hosszútávú ügyfelek ugyanis inkább kifizetődők.

Az Ir Minőségügyi Társaság kialakította a "fogyasztó-centrikus" Minőségi Jel rendszerét, hogy az mintegy beépített követelmény-rendszerként ösztönözze a minőségfejlesztést, aminek végső formában történő elismerését a Nemzeti Minőségi Díj képezi.

## Az ISO 9000 nemzetközi szabványon alapuló minőségügyi rendszerek fokozatos megvalósítása az izraeli élelmiszeriparban

*A. Laufer*

Minőségellenőrzési Intézet és Élelmiszeripari Szaktanácsadó Szolgálat,  
Tel-Aviv (Izrael)

Felismerve a minőségügy fejlesztésének országos jelentőségét, Izrael Állam és az izraeli kormány 1993-at a Minőség Évének nyilvánította.

Izraelben számos főhatóság és kormány szerv foglalkozik a feldolgozott élelmiszerek minőségével:

- Az Egészségügyi Minisztérium felügyeli a helyi értékesítés céljából történő élelmiszertermelést.
- Az Ipari és Kereskedelmi Minisztérium felügyeli az exportra kerülő élelmiszerek előállítását.
- A Honvédelmi Minisztérium felügyeli az Izraeli Védelmi Erők (IDF) számára történő élelmiszertermelést.

A felsorolt három minisztérium döntése értelmében az ISO 9000 szabványokon alapuló minőségügyi rendszerek feltételét képezik a vonatkozó törvényekben és rendeletekben foglaltak teljesítésének.

A tanúsítás, illetve a minőségügyi rendszerek alkalmazásának irányítása terén a fentiekben említett három minisztérium felügyeli a Minőségellenőrzési Intézet és Élelmiszeripari Szaktanácsadó Szolgálatot. Minthogy sem az ISO 9000 szabványokon alapuló minőségügyi rendszerek alkalmazásának erőtetése, sem pedig a határidők elhalasztása nem kívánatos, a Minőségellenőrzési Intézet a minőségi rendszer fokozatos bevezetésének programját támogatja. Az előadás részletesen bemutatta a program alapelveit, valamint a minőségi rendszer program szerinti bevezetésének jelenlegi helyzetét.

## **Az ISO 9000 alkalmazása a magyar élelmiszeriparban**

*P. Biacs, M. Váradi, E. Szabó*

Központi Élelmiszeripari Kutatóintézet, Budapest, (Magyarország)

Az előadás múlt, jelen és jövő egységében mutatta be a magyar élelmiszeripari vállalatok és a minőségbiztosítási rendszer kiépítésének kapcsolatát, a mindenkori jellegzetességek, főbb vonások kiemelésével.

Az élelmiszerminőség hathatós piaci szabályozása híján korábban élelmiszertörvényünk és annak végrehajtási rendelete volt a garancia a minőségi előírások betartására. Ebben - többek között - rögzítették a belső minőségellenőrzés keretében ellátandó feladatokat, meghatározták a vállalati minőségellenőrzési szervezet szakképesítési követelményeit.

Bár a rendeleti módosításra mindeddig nem került sor, a jelenben már a piacgazdaság követelményei vezérlik e területet is. Azaz: a minőségellenőrzési szemléletet kezdi felváltani a hibák megelőzésére hangsúlyt helyező minőségbiztosítási szemlélet, s ezzel együtt az ISO 9000 élelmiszeripari alkalmazása.

A folyamat legfőbb jellemzői: mintegy 20 élelmiszeripari vállalat elsősorban a hűtő-, konzerv-, hús-, baromfi-, és édesipar területéről, a bevezetést szaktanácsadó cégek gazdag választéka segíti. Eddig egyetlen vállalat rendelkezik független tanúsítással minőségbiztosítási rendszere megfelelőségéről.

Az ISO 9000 az élelmiszeriparban divattá vált, más problémamegoldási lehetőség szinte fel sem merül. Szakmai rendezvények, tanfolyamok sora irányítja erre a figyelmet. A KÉKI az általános tájékoztató és szemléletformálás elősegítésére 1992-ben

tartalmi és formai ajánlásokat bocsátott ki a vállalati minőségügyi kézikönyv összeállításához.

Az ISO 9000 szerinti minőségbiztosítási rendszer élelmiszeripari térnyerésére közép-, ill. hosszabb távon lehet számítani. Ez a szint azonban nem tekinthető végcélnak. A jövőben a TQM rendszer, a minőségbiztosításban a GMP és a HACCP elvek szisztematikus érvényesítése, a környezetvédelmi kérdések előtérbe kerülése stb. jelentenek számukra újabb feladatokat.

## **Az ISO 9000 szabványsorozaton alapuló minőségbiztosítási eredmények a német élelmiszeriparban**

*M. Christelsohn*

NATEC Institut GmbH, Hamburg (Német Szövetségi Köztársaság)

Hosszú időn keresztül úgy látszott, mintha a német élelmiszeripar mellőzné a minőségbiztosítási szabványokat. Mára azonban teljesen megváltozott a helyzet. Az elmúlt évben jónéhány élelmiszertermelő nagy- és kisvállalat döntött úgy, hogy szabványosított minőségügyi rendszert hoz létre. Az ilyen döntések kiterjedt piaci konzekvenciákkal járnak. Ma még csak kisszámú vállalat büszkélkedhet tanúsított minőségügyi rendszerrel, de kétség sem férhet hozzá, hogy néhány éven belül jóval elterjedtebbek lesznek a megfelelően tanúsított minőségügyi rendszerek.

Sok vállalat számára ez a követelmény szinte nyomásként jelentkezik. Arra azonban nem lehet számítani, hogy majd minimális ráfordítással marginális eredmény jön létre, mivel ez végső soron a legköltségesebb megoldásnak ígérkezik.

A minőségbiztosítás kérdését csak pozitív hozzáállásból lehet megközelíteni. Alaposan meg kell fontolni, hogy milyen esélyeket kínál fel a rendszer, illetve hogy milyen korrekcióra van kilátás a biztonság, a minőség és a gazdaságosság tekintetében, beleértve az összes egyéb kihatást is. Ebből kifolyólag a minőségbiztosítás elsősorban vezetői döntést igényel, és mint ilyen, a menedzsment felelősségét képezi. Ha csak felületesen hajtják végre a leírtakat, akkor tulajdonképpen nem is értették meg a minőségbiztosítás igazi lényegét - márpedig amit nem akarnak igazán, az soha nem lehet teljes. Arra van tehát szükség, hogy a vállalatvezetés megértse a lehetőségeket és a várható előnyöket, teljes mértékben magáévá tegye a minőségirányítás koncepcióit és hatékonyan hajtsa végre a szükséges feladatokat.

Szaktanácsadó szolgálatuk első eredményei arra utalnak, hogy a szükséges tanúsítás során olyan hibákat követtek el, amelyek a projekt teljeskörű végrehajtása szempontjából döntő jelentőséggel bírtak. Tapasztalataik szerint a legtöbb élelmiszeripari vállalat hasonló előfeltételekkel rendelkezik, amikor nekilát a projekt megvalósításához.

## **A minőségbiztosítás helyzete a norvég élelmiszeripari vállalatoknál**

*T. Jarmund*

Norvég Élelmiszeripari Kutató Intézet (Norvégia)

A belső ellenőrzési rendszerek (ICS) szabályozását az 1991. márciusában kelt Norvég Királyi Rendelet határozza meg, amely 1992. január 1-én lépett hatályba. Az ICS által tartalmazott előírások arra ösztönöznek, hogy a vállalatok felelős vezetői kötelességszerűen gondoskodjanak az egyes rendeletekben foglalt követelmények rendszeres és naprakész figyelembevételéről. Bár a rendeletek egyértelműen kiemelik a vezetés kiemelt felelősségét, gyakorlatilag minden alkalmazott aktív részvételét tételezik fel.

Ugyanezek az alapelvek vonatkoznak az élelmiszergazdaságra is. Ez azt jelenti, hogy az élelmiszerekkel kapcsolatos rendelkezések tekintetében a vezető feladata egy olyan rendszer kiépítése, amely biztosítja a hatóságok által előírt követelmények vállalati teljesítését. Az ISO 9000 mellett ez egy másik kényszerítő tényező, amely igen erőteljesen ösztönöz a minőségügyi rendszerek kialakítására az élelmiszergazdaságon belül.

E tekintetben a "rendszer szemlélet" képezi mind az ISO 9000, mind pedig az ICS-szabályozás alapkövetelményét. Az ICS legalább hat eleme elvben azonos az ISO 9000 húsz eleme közül valamelyikkel. Az igazi rendszer felépítéséhez szükséges elemeket ugyanakkor az ICS-szabályozás tartalmazza. Az élelmiszeripari vállalat kontrollált feltételrendszerének kialakítása során a HACCP-technika alkalmazása kézenfekvő.

Jelenleg 7 gyár (valamennyi húsipari üzem) rendelkezik ISO 9001/2 tanúsítással, és hozzávetőlegesen ugyanennyi a száma azoknak a vállalatoknak is, amelyek - túlesve a kezdeti átvilágításon - hozzákezdtek a korrekciós intézkedések végrehajtásához. Feltételezések szerint legalább 30-an folyamodtak tanúsításért, de csaknem a egész élelmiszer szektor tervezi valamilyen formában az ISO tanúsítvány megszerzését.

# A spanyol élelmiszeripar és a Teljeskörű Minőségirányítás (TQM)

*R. Garcia-Faure*

Spanyol Minőségügyi Társaság (Spanyolország)

Elsősorban az élelmiszeripari vállalatok és a közintézmények feladata, hogy a Teljeskörű Minőségirányítás koncepciójának figyelembevételével felmérhessék jelenlegi helyzetüket és meghatározhassák a szervezetükben végrehajtandó változtatásokat, kialakítva ilymódon a megfelelő modern rendszereket és hatékony stratégiákat.

A tanulmány vizsgálja az UNE 66-900 (ISO 9000, EN 29000) szabványok alkalmazását a vállalatoknál, valamint a Teljeskörű Minőségirányítás helyzetét az egész szektorban.

Valójában a minőség állandóan javul és fejlődik. Ezek a teljesítmények azonban sohasem lettek dokumentálva, rendszerezve vagy egy speciális minőségi programba integrálva, pedig ez utóbbira minden működő vállalatnak szüksége van.

Hiányosak a minőségi rendszerek a következő területeken: piaci stratégia, megelőzés, rendszerszervezés és dokumentáció, tervezés, szolgáltatások és szállítások, mérőeszközök, szakoktatási programok, motiváció és elismerés, minőséggel kapcsolatos költségek, belső auditálás.

A legtöbb vállalatnál teljes egészében fejlesztésre szorul: technológia és innováció, a beszerzések menedzselése és a minősített szállítók kiválasztása, a termelési folyamat kontrollja, az eltérések okainak elemzése, valamint a korrekció, a kommunikáció, a megfelelő információs rendszer és a vezetési stílus.

---

---

## Iparági és vállalati tapasztalatok

---

---

### Az ISO 9000 - út a Paradicsomba?

*R. Battaglia*

Migros - Laboratories, Zürich (Svájc)

Az ISO 8402 szabvány bevezetésével a minőség mérhető, számszerűsíthető paraméterré vált. A szabvány definíciója, illetve a vállalat irányításában játszott potenciális szerepének felismerése a minőségbiztosítási rendszerek széleskörű bevezetését eredményezte.

Ilyen szempontból az ISO 9000 sorozat megalkotása egy nyilvánvaló piaci szükségletre adott logikus válasznak tekinthető.

A MIGROS - amellet, hogy Svájc tekintélyes kiskereskedelmi vállalata - jelentős élelmiszeripari és egyéb tevékenységet is folytat. Fő imázsa az elmúlt 65 év során a következő mondatban összegezhető: "jó minőség - méltányos árért". A szigorúan definiált minőségbiztosítási rendszerek mai formalizált és intézményesített világa is megtette a maga hatását: folyamatban van valamennyi gyár ISO 9001 szerinti tanúsítása, sőt kettő közülük - a MIBELLE Kozmetikumgyár és a FREY Csokoládégyár - már sikeresen el is nyerte a tanúsítást.

Egyre növekszik ugyanakkor az a felismerés, hogy az ISO 9001 szerint történő gyártásban a minőségi rendszer egy teljesen új lépcsőfokot jelent egy nagyon meredek és nagyon hosszú, a fogyasztói elégedettség fenntartása irányába mutató úton. Az elmondottakat a MIGROS gyakorlatából vett, az élelmiszergyártással és -kereskedelemmel kapcsolatos példák szemléltették. Bemutatásra került az is, hogy az ISO 9000 mellett más minőségi koncepciók legalább olyan fontos szerepet játszanak a sikeres rendszerek fenntartásában és továbbfejlesztésében.

## **ISO 9000 és auditálás - a termékminőség folyamatos javításának két alapvető feltétele**

*S. de Leeuw*

CPC Europe Consumer Foods Ltd (Svájc)

A gyorsan változó piacra termelő élelmiszeripari vállalatok egyre inkább szembe találják magukat ügyfeleik azon kívánságával, hogy nyújtsanak garanciát termékeik megfelelőségéről a kölcsönösen elfogadott specifikációk alapján.

Ezen elvárás teljesítésének eszköze a minőségügyi rendszer, vagyis az ISO 9001/2 szabvány bevezetése és végrehajtása.

Kétség sem férhet hozzá, hogy ez a legcélravezetőbb módja a tényleges minőséggel összefüggő folyamatok nyomon követésének, a minőség ellenőrzésének és dokumentálásának, valamint a belső auditálási rendszer létrehozásának, ami viszont lehetővé teszi a minőségügyi rendszer hiányosságainak feltárását és azok kijavítását.

Ezen túlmenően az ISO 9001/2 szabvány megköveteli, hogy a nyersanyagok és más eszközök beszerzése "jóváhagyott" szállítóktól történjék. Ez utóbbiak legtöbbször olyan kisebb élelmiszeripari üzem, amely még mindig a hagyományos módon termel. A know-how csupán a

tapasztalt dolgozók fejében léteznek, és szinte semmi sincs dokumentálva. Ez a tény - legalábbis egy bizonyos mértékig - lehetővé teszi a minden ellenőrzés nélküli termelést.

A múltban nem csak elfogadták, hanem sokszor nem is vették észre a szállítmányok elégtelen minőségét, ami az adott termékkel kapcsolatos követelmények dokumentációja hiányának, a különféle hibáknak, vagy éppen a termék szennyezettségének volt tulajdonítható. Napjaink szállítóinak viszont minden időben képeseknek kell lenniük az előírások teljesítésére.

A szakképzett munkaerő hiánya, a termelési folyamat fogyatékoságai irányában tanúsított vakság és a szezonális dolgozóktól (pl. a zöldségtermelőktől) való függés gyakran hátráltatja a fejlődést.

Ha egy ilyen vállalatot tapasztalt külső ellenőrök rendszeres időközönként auditálnak, akkor kimutathatók lesznek a termékek minőségét befolyásoló hiányosságok, és megfelelő korrekciós intézkedések kidolgozására kerülhet sor. Mindez a termékminőség állandó javulását eredményezi.

Még a CPC-hez hasonló multinacionális vállalatok számos üzemében is - ahol pedig van minőségügyi rendszer - olyan területek, mint a gazdálkodás és a kártevők elleni védekezés néha nincsenek optimálisan megoldva. Éppen ezért a Központi Minőségbiztosítási Csoport szakemberei által végzett auditálás fontos eszköze az állandó minőségjavításnak az említett üzemekben, ami végső soron az egész vállalat minőségi színvonalának fejlesztéséhez és jobb összehasonlíthatóságához vezet.

## **Minőségügyi rendszerek a magyar hűtőiparban**

### *A. Sebők*

Mirelite Hűtőipari Minőségi Intézet, Budapest (Magyarország)

A magyar hűtőipar tudatában van a minőségügyi rendszerek szükségességének, mivel csak így lehet eleget tenni az európai piac minőségügyi és élelmiszerbiztonsági szabványainak.

A brit KNOW HOW FUND által támogatott szakoktatási és demonstrációs projektek az UNIDO-n keresztül brit szaktanácsadás útján indultak meg. A kiépítendő rendszerek magukban foglalják a HACCP-t, az ISO 9002-t és a Teljeskörű Minőségirányítás moduljait.

A HACCP technikát 7 nagy magyar hűtőipari vállalatnál alkalmazzák, és a teljeskörű ISO 9000 projektek 3 nagyvállalatnál

vannak kiépítés alatt, közös brit-magyar élelmiszer menedzsment konzultáció segítségével.

A következők voltak a megvalósítás kulcskérdései: az alapelvek megértetése, az élelmiszerbiztonság új koncepciói, pontosan mérhető célok definiálása, a köteleességek és a felelősségek formális rendszere, szakképzés, motiváció és kommunikáció.

Az említett erőfeszítések hozzájárultak ahhoz, hogy az utóbbi években a magyar hűtőipar jelentős előrehaladást mutathat fel termékei versenyképességének megtartása és javítása terén az európai piacon.

## **A minőségbiztosítási rendszer megszervezése a CHYMOS bébiétel gyártásban**

*Elisa Bloigu*

Chymos Ltd. (Finnország)

A minőségpolitikának megfelelően a CHYMOS olyan élelmiszereket állít elő, amelyeket az ügyfelek kívánnak. Tekintettel arra, hogy jelen esetben a fogyasztók a csecsemők közül kerülnek ki, céljuk a lehető legjobb minőségű termék és szolgáltatás előállítás. Különös figyelmet szentelnek a készítmény táplálkozási minőségének és biztonságának.

A minőségügyi rendszer arra törekszik, hogy a tevékenységeket a legmegfelelőbb területekre koncentrálja. Minthogy az Európai Közösségbe és más országokba is exportálnak, szükségük van a nemzetközileg ismert ISO 9001 minőségügyi rendszerre.

A Minőségi Kézikönyvben definiálták az ISO 9001 szerinti előfeltételeket, valamint számos, a személyi állomány higiéniájára, egészségügyi szűrésére és vizsgálatára vonatkozó követelményt.

Mindenkor szem előtt kell tartani azt, hogy a vásárlók mit kívánnak és mire van szükségük. Ez a szemlélet ugyan jelenleg nem nagyon domborodik ki az ISO szabványokban, de azt az álláspontot képviselte, hogy az a további fejlődés során egyre inkább előtérbe kerül majd.

Valamennyi tevékenységüket végső soron a fogyasztó fizeti meg, ezért joga van megkövetelni a legjobb minőséget. A jó minőség viszont feltételezi a megfelelő megbízhatóságot a gyártási folyamat minden szakaszában. A szabvány alkalmazása magában még nem biztosítja a jó minőséget. A siker érdekében jólképzett és elkötelezett, a feladatát a legmagasabb szinten végző személyzetre van szükség. Az ISO 9000 szabványok jó eszközei e célok elérésének.



# **Az ISO 9000 és a Teljeskörű Minőségirányítás (TQM) gyakorlati alkalmazása egy élelmiszer alapanyagokat előállító vállalatnál**

*J. Tretzel*

Döhler GmbH, Darmstadt (Németország)

Eddig kb. 100 német élelmiszeripari vállalat járta végig a tanúsítás útját, ami a minőségbiztosítási rendszereik ISO 9000 szerinti jóváhagyását eredményezte.

Ez az egyelőre alacsony százalékos arányszám azt látszik igazolni, hogy a vállalatok vonakodnak alávetni magukat a bürokratikus eljárásnak. Itt ugyanis nyilvánvaló ellentmondás mutatkozik a vállalati hatékonyságot a komplexitás csökkentésén keresztül fejleszteni kívánó jelenlegi programok tekintetében.

Valójában egyedül a Minőségügyi Kézikönyv megírása nem nagyon fogja előmozdítani a minőség átfogó javulását a vállalatnál. A minőségbiztosítási program megvalósítását össze kell kapcsolni a vezetési irányelvekkel, illetve valamennyi alkalmazott továbbképzésével. Az ún. Teljeskörű Minőségirányítás (TQM) tulajdonképpen hatalmas eszköz a vállalat átfogó hatékonyságának javítása terén, ami a költségek csökkentésében, a szervezeti felépítés optimalizálásában, valamint a stratégiai versenyképesség megszilárdításában ölt testet.

## **EQCS - európai minőségbiztosítási koncepció a gyümölcsle-ipar számára**

*A. Wiesenberger*

Schutzgemeinschaft der Fruchtsaftindustrie, Zornheim (Németország)

Az eddigi tapasztalatok szerint az önkéntes ipari önellenőrzés koncepciója képes elejét venni annak, hogy akár általános, akár egyéni hatások veszélyeztethessék a piac szereplőit. Az ilyen modellek messzemenően hatékonyak a tisztességtelen verseny elkerülésében is.

Az EQCS az EK Gyümölcsle Ipari Szövetségén (AIJN) belül kifejlesztett ipari önellenőrzési koncepció. Az EQCS jó hasznát veszi a

német gyümölcsle-ípar önellenőrzési rendszere, az SGF Önkéntes Ellenőrzési Rendszere (FKS) keretében felhalmozódott igen értékes tapasztalatoknak.

Míg a központi EQCS testület feladata a további fejlesztés, illetve a rendszerek megfelelő végrehajtásának és fenntartásának ellenőrzése az egész országban, addig a tartományi vagy regionális szinten szervezett egységek a saját felelősségi körükbe tartozó területen gondoskodnak a rendszer gyakorlatba való átültetéséről. Elképzelhető a társult tagság más országok részéről is.

Az előadásban bemutatott rendszert a gyümölcslégyártó iparra fejlesztették ki. Könnyen megvalósítható azonban más élelmiszeriparágak területén is.

## **Minősegbiztosítás és élelmezésbiztonság a húsiparban**

*Erdős Z.*

Magyar Húsipari Kutató Intézet, Budapest

A "minősegbiztosítás" kifejezés többet jelent annál, minthogy jó termékekkel kell megjelenni a piacon. Jelenti azt is, hogy meg kell erősíteni a fogyasztók bizalmát: meg lehetnek győződve afelől, hogy termékeink és termelési eljárásaink megfelelnek a nemzetközi piac korszerű előírásainak.

A hústermékek minősege magában foglalja az egészségügyi biztonságot is.

Az ISO 9000 szabványsorozat előírásainak realizálása érdekében egy funkciós modell került kialakításra. A modell moduljai kiterjednek minden, a minőseggel kapcsolatos tevékenységre és termelési feltételre, beleértve a "biztonság biztosítását" is. A HACCP ellenőrzési pontok vonatkozásában - a minősegbiztosítási rendszer keretén belül - kialakult az ún. "alvó pontok" koncepciója. Ezek a pontok mindaddig téli álmodnak, amíg jó eredmények érkeznek a fő ellenőrzési pontokról.