

Animal welfare, etológia és tartástechnológia



Animal welfare, ethology and housing systems

Volume 4

Issue 2

Különszám

Gödöllő
2008



MINŐSÉGÜGYI RENDSZER KIÉPÍTÉSÉNEK LEHETŐSÉGEI MEZŐGAZDASÁGI KISVÁLLALKOZÁSOKBAN

Somogyi Sándor, Lukács Gábor, Szabó I. László, Fodor Lóránt

Pannon Egyetem, Georgikon Mezőgazdaságtudományi Kar, Gazdasági és Társadalomtudományi Tanszék,
8360 Keszthely, Deák F. u. 57.

ss@georgikon.hu

Összefoglalás

A biztonságos élelmiszer iránti fokozott fogyasztói igények kielégítése érdekében fontos figyelmet fordítani az állattenyésztés biztonságos és megfelelő minőségű takarmányokkal történő ellátására, ami meghatározó eleme a „szántóföldtől a fogyasztó asztaláig” elv megvalósításának. A legismertebb nemzetközi és egyéb szabványok a minőségre, az egészségre és biztonságra, a környezetvédelemre és a társadalmi felelősségvállalásra vonatkoznak, azaz a vállalkozás értékelésének kulcsfontosságú területeire. Egységes irányítási rendszerrel, átlátható folyamatokkal, sokkal eredményesebben tud működni egy mezőgazdasági vagy élelmiszeripari vállalkozás is. Természetesen piaci előnyt jelentene, ha „értékeit” minél több szempont szerint tudná tanúsíttatni. Véleményünk szerint a mezőgazdasági kisvállalkozások termelésében a minőség biztosításának legfontosabb alappillére a megfelelő technológiai gyakorlat, a GAP utasításainak betartása. A HACCP-rendszer kiépítésével áttekinthetővé válnak a termelési folyamatok. A minőségüggyel komolyan foglalkozó mezőgazdasági kis- és középvállalkozások gyakran megelégednek ezzel is, a szolgáltatást is végző, illetve nagyobb cégek a meglévő HACCP rendszer mellett sikeresen tanúsíttatják az ISO 9001 rendszert is. A jövőben várhatóan teret fog hódítani az ISO 22000-es szabványcsalád is, de valószínűleg a közeli és távolabbi jövőben is a mezőgazdasági kisvállalkozások esetében a minőségügyi rendszer kiépítésekor a legfontosabb szempont a piaci partnerek követelménye marad.

Kulcsszavak: minőségügyi rendszer, „szántóföldtől a fogyasztó asztaláig” elv

Opportunities for setting up a quality control system in agricultural small-scale enterprises

Abstract

In order to satisfy the costumers' increasing demands for safe food, it is important to pay attention to the supply of animal husbandry with safe and quality feed stuff, which is the decisive element of the 'from the field to the consumer's table' principle. The best known international and other standards apply to the quality, health, safety, environmental protection, and social responsibility that is, the most important areas of the evaluation of an enterprise. An agricultural or food industrial enterprise can work more effectively with a uniform control system, and transparent processes. It would certainly be an advantage if its 'values' could be certified by several aspects.

In our opinion the most important keystone of the quality control in the production of agricultural small-scale enterprises is the suitable technological practice, the observance of the GAP instructions. The establishment of the HACCP system makes production processes transparent. The agricultural small-scale enterprises, which take quality control seriously, are often content with this, but the bigger companies and those doing service certify the ISO 9001 system as well, besides the existing HACCP. In the future the ISO 22000 standard will gain ground but in the case of agricultural small-scale enterprises the most important aspect will be the demands of the partners in the market when it comes to the establishment of a quality control system.

Keywords: quality control system, 'from the field to the consumer's table' principle



Irodalmi áttekintés

Magyarországon, úgy mint az Európai Unió más országaiban is a minőségi élelmiszertermeléshez szükséges alapanyagokat a kevés számú nagyméretű gazdaság mellett a mezőgazdasági kis és középvállalkozók, valamint ezek szövetezései biztosítják.

A vevői igények a piaci mechanizmusokon keresztül jutnak el a termelőkhez, így az élelmiszerfeldolgozás és a kereskedelem feladata, hogy beszállítóik számára összeállítsák azokat a követelményeket, amelyek az élelmiszerbiztonságon túl a minőségi élelmiszer előállítását szolgálják.

A termelők számára a legbiztosabb piacot az élelmiszer feldolgozók valamint a napi élelmiszereket forgalmazó áruházláncok alkotják. Magyarországon már szinte minden nagy európai élelmiszer-áruház lánc tagjai megtalálhatók, amelyek minőségi követelményeiket, a beszállítási feltételként betartandó szabványokat – egész hálózatukra érvényesen – saját maguk határozzák meg. A vevők egymástól eltérő igényeit leíró nagyszámú szabvány és előírás mindegyikét a termelők nagy része még segítséggel sem képes integrálni, így választaniuk kell közülük. Általában a legfontosabb vevő kívánságának megfelelően építik ki a saját rendszerüket, ezzel viszont értékesítési lehetőségeik beszűkülnek, termelési kockázatuk növekszik.

Tanulmányunkban annak a vizsgálatát tűztük ki célul, hogy a mezőgazdasági kisvállalkozások számára milyen kiépíthető, kötelező és lehetséges minőségügyi rendszerek állnak rendelkezésre. Röviden bemutatjuk az egyes rendszerek legfontosabb jellemzőit, illetve a különböző felvásárlók eltérő igényei miatt szükséges és lehetséges kombinálhatóságukat.

A minőségmenedzsment-rendszer a vállalkozások termelési tevékenységeinek folyamatszemplétű, emberközpontú, érdekelt-irányultságú, értékteremtő minőségszabályozását végzi. A minőségszabályozás lényege, hogy a beszállítói termeléssel és a fogyasztási folyamattal kiegészített termelési folyamat minőségét szabályozza úgy, hogy a termelési folyamatra és a minőségmenedzsment rendszerre vonatkozóan méréseket, megfigyeléseket hajt végre, majd az így nyert adatokat elemzi, és a célrendszer alapján eldönti, hogy milyen beavatkozásokat tegyen.

A minőségmenedzsment rendszereket vizsgálva megkülönböztethetünk „általános” és megnevezhető profitorientált szervezetekhez kötődő „vállalati” szabványokat is.

A kereskedelmi szövetségek élelmiszerszabványai elsősorban a kereskedelmi láncához kötődő saját márkás termékek előállítási folyamatára vonatkoznak.



Az önkéntes szabványok előírásai általában többet követelnek, mint a jogszabályban rögzített minimumok. Az alapvető szakmai tartalomban kevés lényegi különbség van, az eltérések általában az értékelés módjában, és az alkalmazást megkövetelő cégek területi elhelyezkedésében vannak.

Egy nyomott áron értékesítő, forrásokkal gyengén ellátott ágazat szereplőitől kívánják meg a felvásárlók, élelmiszer-feldolgozók (és a fogyasztók), hogy eleget tegyenek a követelményeknek, amelyek az élelmiszerbiztonságon túl lehetővé teszik a minőségi élelemtermelést is.

Az elterjedt és közkeletű „termőföldtől a fogyasztó asztaláig” elv értelmezésében fontos, hogy – az élelmiszertermelési láncot folyamatként szemlélve – különös figyelmet fordítsunk az alapanyag-termelőkre, a mezőgazdasági kis és középvállalkozókra, továbbá az őstermelőkre is.

Az élelmiszertermelésben alkalmazott minőségmenedzsment szabványok

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point, Veszélyelemzés és Kritikus Szabályozási Pontok)

Nemzetközileg elfogadott, szisztematikus módszer, és egyben minőségügyi alrendszer a biztonságos élelmiszerek előállítására, a lehetségesen előforduló kockázatok, veszélyek megállapítása, értékelése és kezelése révén.

A HACCP alkalmazása az Európai Unió országaiban a 93/43 EK direktíva értelmében 1995 óta kötelező az élelmiszer gyártók számára, míg hazánkban 2002. január 1-től az 1/1996. (I. 9.) FM-NM-IKM rendelet tette kötelezővé. A HACCP alkalmazása a globalizálódó élelmiszerkereskedelem hiányosságai miatt egyre gyakoribb élelmiszereredetű megbetegedések visszaszorítása érdekében vált kötelezővé. A fogyasztók jogos elvárása ugyanis, hogy csak biztonságos élelmiszerek kerüljenek forgalomba. A HACCP legfontosabb jellegzetessége, hogy adott termékre (termékcsoporthoz, technológiára), adott körülmények között folytatnak veszélyelemzést, majd ez alapján dolgozzák ki a megelőző intézkedéseket. Ez alapos és pontos, a helyi viszonyok közé kiválóan adaptált rendszert eredményez, de így nincs mód általános, minden hasonló tevékenységet végző szervezet esetében alkalmazható dokumentáció elkészítésére, hanem minden esetben az egyedi adottságok, feltételek részletes vizsgálatára van szükség.

A mezőgazdasági termelők számára nem kötelező a HACCP-rendszer bevezetése, azonban egyre gyakrabban alkalmazzák saját tevékenységük során.

Dán HACCP szabvány (DS 3027)

A HACCP alapelveinek szabványosított, tanúsítható követelményeit írja le, ez szolgál az ISO 22000 egyik alapjául is.



BRC- Global Food Standard

Brit cégek által megkövetelt minősítési rendszer (British Retail Consortium Global Food Standard). A szabvány a kiemelten fontos követelményeket 10 pontban foglalja össze.

EFSIS szabvány

Az angol EFSIS (European Food Safety Inspection Service-Európai Élelmiszer-biztonsági Ellenőrző Szolgálat) a jó Gyártási/Higiéniái/Laboratóriumi Gyakorlat és a HACCP elvek alkalmazása mellett az ISO 9001 elemeinek komplex megvalósítását jelenti, a szabvány a gyakorlatban egybeolvadt 2005-től a BRC-vel.

International Food Standard (IFS)

A német és francia kereskedelmi elvárásokat tükrözi, 2004-től a francia áruházláncok szövetsége is ezt követeli meg. Alapjaiban megegyezik a BRC-vel, mivel mindkettő a vállalatnál működtetett HACCP rendszeren alapul, melyet kiegészít az ISO 9001:2000 szabványnak megfelelő termékbiztonsági, és jogi elemekkel. Az áruházláncok minden beszállítójának IFS auditálnak kell lenni. Szerepe várhatóan a közép-kelet európai országokban is növekedni fog a kereskedő láncok terjeszkedése során.

SQF 2000 szabvány

Az SQF olyan élelmiszerbiztonsági szabvány, mely meghatározza a minőségirányítási rendszerrel szemben támasztott, az élelmiszerbiztonsági és minőségi kockázatok meghatározásához és a szabályozó intézkedések érvényesítéséhez/ nyomomonkövetéséhez szükséges követelményeket. Főleg az amerikai kereskedelmi láncok szabványa.

EUREPGAP

Célja, hogy az Integrált Pesticid Menedzsment (IPM) és az Integrált Mezőgazdasági Termékmenedzsment (ICM) gyakorlata beépüljön a kereskedelmi-mezőgazdasági tevékenységbe. A teljes élelmiszerlánc biztonságát szolgálja.

A GMP+ szabványrendszer

Jelenleg 33 szabványból áll, a holland PDV (Takarmány TermékTanács) dolgozta ki a takarmány-előállító és forgalmazó, valamint a mezőgazdasági takarmány-alapanyag termelő cégek számára. Egyaránt tartalmazza a Jó Gyártási Gyakorlat (GMP) és a HACCP alapelveit.



ISO 15161:2001 szabvány

A szabvány pontról pontra kiegészíti az ISO 9001:2000 általános szabványt, így nagyban elősegíti az élelmiszeripari és italgyártási alkalmazásait, és különös hangsúlyt helyez a jogszabályi előírásokra, az élelmiszerláncra és a HACCP gyakorlati alkalmazására.

ISO 22000-es szabványcsalád

Nemzetközileg elfogadott tanúsítható rendszer, amelyet független non-profit szervezet dolgozott ki, és egyszerre követeli meg a vezetési valamint az élelmiszer-biztonsági felkészültséget. Országtól és terméktől függetlenül alkalmas minden élelmiszerrel foglalkozó cég számára, legyen az akár termelő, gyártó vagy kereskedő. Jelenleg még kevésbé elterjedt. Elfogadottsága nagyban függ a kereskedelmi láncok és az élelmiszerbiztonsági ellenőrzéseket végző hatóságok hozzáállásától.

A szabványcsalád tagjai:

ISO 22001: tulajdonképpen a korábban sikeresen és elterjedten alkalmazott az ISO 15161:2001 szabvány felülvizsgált változata.

ISO 22002: az ISO 9001 mezőgazdaságban való alkalmazásához nyújt útmutatást.

ISO 22003: az élelmiszer-biztonsági rendszerek auditálását és tanúsítását végző testületekre vonatkozó követelményeket tartalmazza.

ISO 22004: Élelmiszer-biztonsági irányítási rendszerek. Útmutató az ISO 22000 alkalmazásához.

ISO 22005: A nyomonkövethetőség a takarmány- és az élelmiszerláncban. Általános alapelvek és útmutató a rendszer tervezéséhez és kialakításához című bizottsági tervezet (ISO/CD 22519) is bekerül a 22000-es szabványcsaládba.

ISO 9001:2000 szabvány

A szabvány jó kiindulási alap, mert egyértelműen biztosítja a folyamatszempelétet, bár az érdekeltpontúság helyett csak a vevőközpontúságot írja elő és jól biztosítja a minőség szabályozást, de háttérben van az emberközpontúság és az értékteremtés, továbbá nem említi a minőség háromszintű szabályozását. Azt látnunk kell, hogy a fentiek miatt az ISO 9001 egyedüli alkalmazása nem elegendő.

ISO 9004:2000 szabvány

A szabvány segítséget, útmutatást nyújt az ISO 9001:2000 alapú rendszerek fejlesztéséhez. Önállóan nem tanúsítható.



Míg az ISO 9001 szabvány csak a vevőközpontúságra épül, az ISO 9004 szabvány az összes érdekelt fél igényét és elégedettségét figyelembe veszi, ezért feltétlenül szükséges az ISO 9001 szabvány kibővítése az ISO 9004 szabványban szereplő további pontokkal, biztosítva ezzel az összes érdekelt figyelembevételét, így a tulajdonos, a beszállítók, az alkalmazottak és a társadalom érdekeit.

ISO 14001:2004 szabvány

Az ISO 14001-es szabvány alapján környezetközpontú irányítási rendszert lehet kiépíteni. Legfontosabb tulajdonsága, hogy a gazdasági szervezetek számára olyan követelményeket fogalmaz meg, amelyek betartásával minimalizálhatják a környezetkárosításukat.

Következtetések és javaslatok

A termelés folyamatát olyan nagyszámú jogszabály és szabvány befolyásolja, hogy mindegyiküket a termelők nagy része még segítséggel sem képes integrálni. Ebben az esetben a legfontosabb vevő kívánságának megfelelő követelményeket próbálják teljesíteni., ezzel értékesítési lehetőségeik beszűkülnek, termelési kockázatuk növekszik. Természetesen ez a folyamat egyben a piacok általános beszűkülését is jelenti, befolyásolva ezzel az élelemtermelési lánc további szereplőinek tevékenységét is.

Irodalomjegyzék

ISO 15161:2001 Irányelvek az ISO 9001:2000 alkalmazásához az élelmiszeriparban és az italgyártásban.

ISO 9001:2000 Minőségirányítási rendszerek. Követelmények.

ISO 9004:2000 Minőségirányítási rendszerek. Útmutató a működés fejlesztéséhez.

Szabó I. L., Lukács G, Veress G. (2006): A jogszabályok és az ajánlások dzsungelében – avagy milyen a jó élelmiszeripari minőségmenedzsment-rendszer? *Minőség és Megbízhatóság*, 4. 210-213.

Veress G., Birher N., Nyilas M. (2005): *A minőségbiztosítás filozófiája*. JEL Kiadó. Budapest.