
Rövid beszámolók szakmai rendezvényekről

Szerkeszti: *Várkonyi Gábor*

Az FVM Élelmiszeripari Főosztálya és a FAO Közép–Kelet–Európai Regionális Iroda szervezésében **1999. november 16-án** 1 napos workshop került megrendezésre „**Kockázatelemzés**” címmel. A konferencia levezető elnöke Dr. Rácz Endre, osztályvezető volt.

Megnyitó beszédében Folláth Györgyné, főosztályvezető emlékeztetett rá, hogy az élelmiszer-biztonság és -minőség kérdése az utóbbi időben egyre hangsúlyosabban merül fel; már számos élelmiszeripari vállalat alkalmaz különféle irányítási rendszereket (GMP, HACCP, ISO), de még mindig sok tennivaló van a mezőgazdasági alapanyag-termelés, a kereskedelem és a vendéglátás terén. A kockázatelemzés elengedhetetlen feltételét képezi az Élelmiszertörvény és a Magyar Élelmiszerkönyv előírásai betartásának.

Michael Canon, a FAO élelmezésügyi szabvány szakértője részletesen beszélt a kockázatelemzés elméleti és gyakorlati kérdéseiről a FAO/WHO Codex Alimentarius alapján. A veszélyek megnövekedésével egyre nagyobb jelentőségre tesz szert a kockázatbecslés, a kockázatkezelés és a kommunikáció. Lényeges, hogy különbséget tudjunk tenni veszély és kockázat között: a kockázat ugyanis nem más, mint a veszély – a káros egészségügyi hatás – előfordulásának valószínűsége az egyes fogyasztói csoportoknál. Az élelmiszer-technológia napjainkra eljutott a saját űrkorszakába: világszerte terjednek a genetikai manipulációk, a besugárzás, az újszerű csomagolások és az élelmiszerek dúsítása. Ezzel párhuzamosan megsokasodnak az élelmiszer-biztonsági problémák is: az Egyesült Államokban évente több tízezer ember betegszik meg élelmiszer-fertőzésektől. A fejlődő világban évente 3 millió gyermek hal meg a nem biztonságos élelmiszerek elfogyasztásának következtében, Japánban pedig a szennyezett talajon termelt retekől betegedtek meg több ezren.

Dr. Somogyi Árpád az EU szemszögéből elemezte a kérdést. A Romano Prodi vezette új Bizottság első számú prioritása lesz az élelmiszerek biztonsága, ezzel kapcsolatban még az idén Fehér Könyvet terjesztenek a Tanács és az Európai Parlament elé. A ma még heterogén, nehezen áttekinthető közösségi élelmiszerszabályozást egyszerűbbé, harmonikusabbá kell tenni. A BSE és a dioxin botrány kapcsán előtérbe kerül a takarmányok biztonsága is. A kockázatkezelés részévé kell tenni az elővigyázatosság elvét.

A mikrobiológiai kockázatbecslésről szólva Dr. Farkas József akadémikus kiemelte, hogy a döntések objektivitása érdekében kvantitatív eljárásokra, így matematikai–statisztikai módszerekre van szükség. Itt

sokváltozós modellekről van szó, amelyeket a „Monte Carlo” szimulációs módszerrel és a valószínűségi eloszlások nagyszámú iterálásával lehet leginkább számszerűsíteni. A HACCP egy specifikus kockázatkezelési stratégia, ami a termelés szintjén valósítja meg az élelmiszer-biztonságot.

A workshop végén kerekasztal-beszélgetésre került sor arról, hogy mit jelent számunkra a kockázatelemzés és hogyan valósítható meg az a magyar élelmiszergazdaság gyakorlatában. A felszólalók kiemelték a kommunikáció kétirányúságának szükségességét, tehát a fogyasztók megfelelő tájékoztatását is.



Az FVM Magyar Közösségi Agrármarketing Centrum (AMC) Közhasznú Társaság és a Csemege Julius Meinl **1999. november 15-én közös sajtótájékoztatót tartott a Kiváló Magyar Élelmiszer tanúsító védjegyről.**

Dr. Mucsi Imre, az FVM helyettes államtitkára megnyitó beszédében Platón ógörög filozófusra hivatkozva a magyar élelmiszerek jóságát (íz, szín, zamat), megbízhatóságát és szép, csábító kisserelését nevezte a legfőbb értéknek. A „Kiváló Magyar Élelmiszer” védjegy programot az AMC indította el. 1998. végéig 90 termék kapott ilyen védjegyet, a számuk ma már eléri a 117-et (összesen 55 cég termékei). A bemutatkozásra az 1998. évi FOODAPEST-en került sor, majd a balatoni régióban indult el egy ösztönzési akció. Az AMC igen fontosnak tartja a fogyasztók megnyerését, ezért gondoskodik a médiában való intenzív megjelenésről. A védjegy főbb céljai: 1) a magyar eredet és a kiváló minőség tanúsítása, 2) kedvező országimázs kialakítása, 3) a hazai termelők védelme, 4) a vásárlók korrekt tájékoztatása, 5) a fogyasztási kultúra, illetve a gazdasági fejlődés elősegítése.

Házi Zoltán, a Csemege Julius Meinl üzletlánc elnök-vezérigazgatója szerint nagy árstruktúra-változás következett be, és sok új termék jelent meg a piacon. A megfelelő marketing és a reklám hiánya azonban még a legjobb és a legtetszetősebben csomagolt magyar termékek forgalmát is erősen visszafogja. Éppen ezért a legnagyobb bevásárló centrumokban kóstolókkal egybekötött bemutatókat rendeznek. Közel félmillió példányban adták ki azt a katalógust is, amelyben meghirdetik az új termékeket.

Szűcs Menyhért, az AMC Pénzügyi Osztályának vezetője kijelentette, hogy intenzív védjegy-kampányt kívánnak folytatni. Ennek keretében még karácsony előtt új reklámfilmeket jelentetnek meg a médiában a kiváló élelmiszerekről. Mindig a helyi körülményekhez alkalmazkodó marketing politikát kell folytatni. Az AMC hajlandó standdíjat is fizetni azért, hogy a védjeggyel ellátott élelmiszerek külön polcon jelenjenek meg. Arra

ösztönzik a gyártókat, hogy lépjenek be a Kiváló Magyar Élelmiszer Klubba. Minden élelmiszerboltban plakátokat kívánnak elhelyezni. Tervezik, hogy a MALÉV és más légitársaságok járatain díszes csomagolású ajándékot adnak az utasoknak, így hívva fel figyelmüket a kiváló élelmiszerekre.

Kérdésekre válaszolva a jelenlevők elmondták, hogy eddig még egyetlen terméktől sem vonták vissza a védjegyet. A Julius Meinl összesen mintegy 16 ezer terméket forgalmaz, ezek között 97 kiváló magyar élelmiszer van. A gyártónak a tanúsíttatáshoz az – 50 ezer forintos nevezési díj befizetése mellett – meg kell térítenie a laborvizsgálat költségeit is.

William Powell lett a National Starch elnök-vezérigazgatója

James Kennedy 1999. június 30-i visszavonulását követően az Imperial Chemicals Industries (ICI) bejelentette William Powell a National Starch elnök-vezérigazgatójának kinevezését.

Powell 1976 óta dolgozik a National Starch vállalatnál, ahol karrierje kezdeti szakaszában a termelésben, tervezési területen és különböző vezető pozíciókban dolgozott. Később a Ragasztók és Gyanta Ágazat termelési elnökhelyettesévé lépett elő 1981-ben. Ezt követően, 1984-ben a Gyanta és Speciális Vegyszer Ágazat vállalati szintű elnökhelyettese lett, majd az azt követő évben a Nemzetközi Ágazat vállalati szintű elnökhelyettese. 1989-ben Powellt csoportszintű elnökhelyettesé nevezték ki az Ipari Keményítők és Élelmiszeripari Termékek Ágazata élére. 1997-ben az Ágazat vezérigazgatóhelyettesi székébe került. 1989 májusa óta a National Starch vállalat igazgatótanácsának tagja.

A National Starch világszerte vezető szerepet játszik a különleges élelmiszer termékek kifejlesztésében és az élelmiszeripar számára történő szállításában. Ennek megfelelően a világ minden táján stratégiai technikai centrumokkal és értékesítési képviselőkkel rendelkezik.

A National Starch magyarországi képviselője az ICI Hungary Kft. További információkért forduljon az ICI Hungary Kft.-hez az 1012 Budapest, Pálya u. 9. címen, illetve Herczog Edithez: 8083 Csákvár, Jókai u. 37., tel/fax: 06 22 354286, mobil: 06 30 9777595, e-mail: edit.herczog@nstarch.com