

ÉLELMISZERBIZTONSÁG

I. A MINŐSÉGÜGY ALAPFOGALMAI

I.1. Bevezető

I.1.1. Mi a minőség?

A minőség értelmezése és a minőség biztosítása emberi mivoltunk alapvető része, így a minőség története az emberiség történetével azonos. Az ipari forradalommal elinduló nagyméretű tömegtermelés során azonban a termelés „függetlenné” vált a termelés minőségének biztosításától. Ennek ellensúlyozására alakították ki az ipari tömegtermelésben a termeléstől független „minőségellenőrző” rendszereket. Ezen minőségellenőrző rendszerek sok helyen azonban nem a valós minőségi igények és a termelés adottságainak a figyelembevételével működtek és működnek, így nem az igazi minőséget biztosítják, hanem önkényesen megállapított megfelelőség- követelményrendszereken alapuló, a minőségtől független szűrőrendszerként működnek. A korszerű minőségügy feladata ezen torzulás megszüntetése: a termelésnek és a termelés minősége biztosításának egységbe ötvözése.

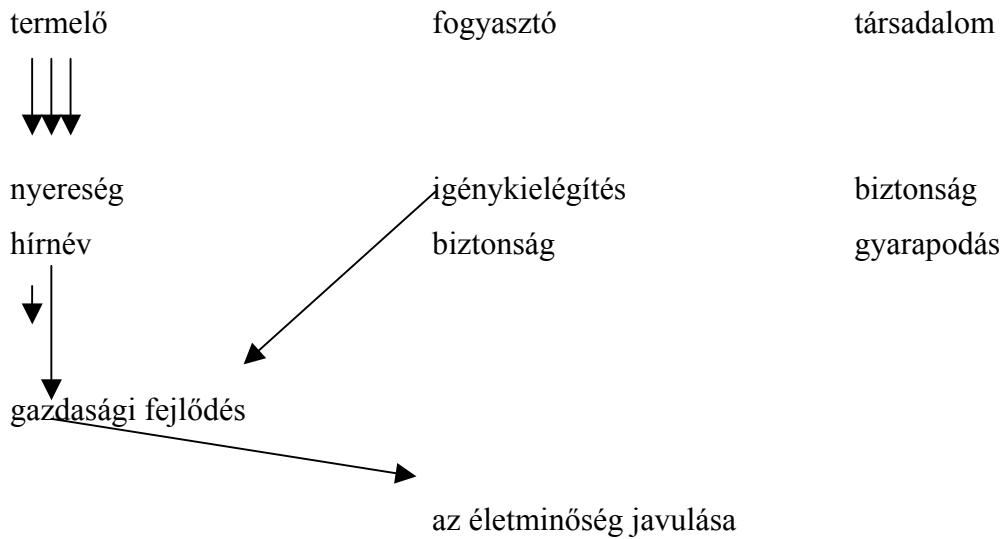
A korszerű minőségügy értelmezése szerint **a termelési és a fogyasztási folyamatok minősége** a termelési és a fogyasztási folyamatokban **érdekeltek**, azaz elsősorban a fogyasztók, a termelők és a társadalom **értékítélete** arra vonatkozóan, hogy a termelési és a fogyasztási folyamatok mennyire elégítik ki az érdekeltek igényeit, azaz az érdekeltek az igényeik kielégítése által mennyi értéket kapnak. A minőség tehát átadott **érték**. (Bővebben lásd a 3.4. fejezetet.)

A **minőségügy** a termelési és a fogyasztási folyamatok **minőségének** a nemzeti szintű és a vállalati szintű **szabályozásával** foglalkozik. (Bővebben lásd a 4.1.-4.2. fejezeteket.)

I.1.2. A minőségügy jelentősége

A termelés (akár gyártás, akár szolgáltatás) magas színvonalú minősége a termelő számára sikert, nyereséget, hírnevet jelent, ezáltal lehetővé válik a vállalat gazdasági fejlődése, a fogyasztó számára az igényeinek kielégítését és a biztonságot jelenti, míg a társadalom számára biztonságot és a gazdasági fejlődés által gyarapodást jelent, amely összességében a nemzet életminőségének a javulását eredményezi (lásd 1. ábra).

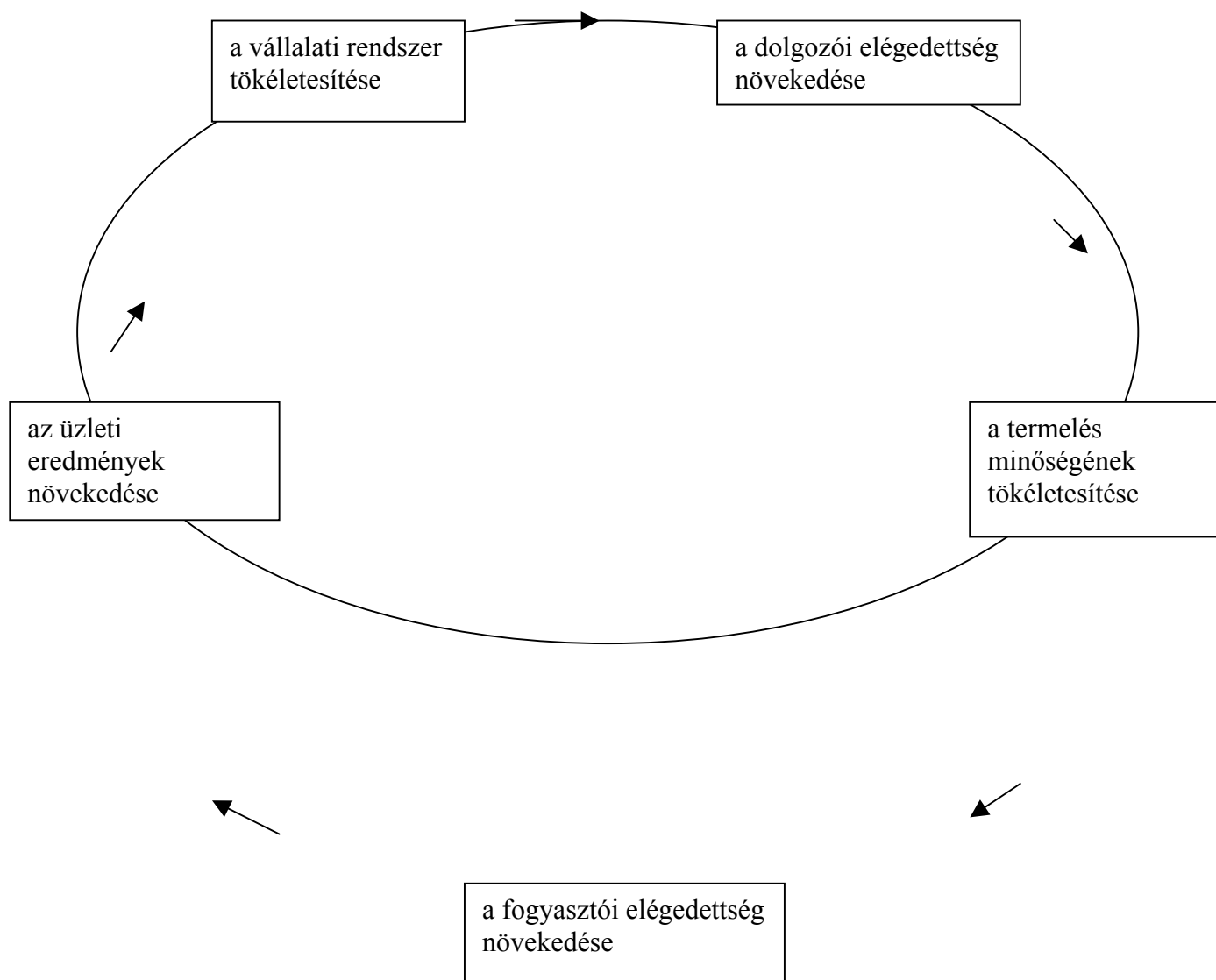
a termelés (gyártás és szolgáltatás magas színvonalú minősége)



I. 1. ábra: A minőségügy nemzeti jelentősége

A termelés (gyártás, vagy szolgáltatás) magas színvonalú minősége a fogyasztói elégedettséget növeli, ezáltal a vállalat eredményei is növekednek, ennek alapján javul a vállalati rendszer, a munkakörülmények, ezáltal elégedettebbek lesznek a dolgozók, amelyek eredményeként tovább javul a termelés minősége, majd ez a folyamat spirálszerűen ismétlődik, egyre javul. (lásd 2. ábra).

Meg kell azonban jegyezni, hogy ennek a spirálnak létezik ellenkező iránya, amikor a romló minőség következménye romló üzleti eredmény és így a vállalat tönkremenetele.



I. 2. ábra: A minőségügy vállalati jelentősége

I.1.3. A minőségügy fogalomrendszere és nevezéktana

Sajnálatos módon a minőségügy egységes fogalomrendszere és nevezéktana mind a mai napig nem alakult ki.

Alapvető problémát jelent a **minőség** fogalmának sokféle értelmezése, ahol újabb zavart okoz az új ISO 9000:2000 szabvány [5] homályos, üres értelmezése: „a minőség (3.1.1.) annak a mértéke, hogy mennyire teljesíti a saját jellemzők egy csoportja a követelményeket.”

Az új ISO 9000-2000 szabvány üres minőségértelmezésével szemben álljon itt egyrészt a korábbi ISO 8402: 1994 szabvány tartalmas TQM értelmezése: a teljes körű

Összeállította az FVM VKSZI megbízásából az Atist Kft a Nyíregyházi Főiskola munkatársai segítségével

minőségmenedzsment a szervezet olyan irányítási módja, amely minőségközpontú, mindenki részvételén alapul, célja a fogyasztó/vevő megelégedettsége által a szervezet hosszútávú sikeressége, amely a szervezet minden tagjának és a társadalomnak hasznára szolgál; másrészt az EOQC Glossary (IV), amelynek értelmezése szerint a minőség a termék (szolgáltatás) olyan tulajdonságainak és jellemzőinek az összessége, amelyek adott igények kielégítésére alkalmassá teszik.

Az angol nyelvű irodalomban a **minőségügyi tevékenységekkel** kapcsolatban elsősorban a quality control (minőségszabályozás) és a quality assurance (minőségbiztosítás) elnevezéseket használják, de elterjedőben van a quality management (minőségmenedzsment) elnevezés is.

Ezen elnevezéseknek sem egyértelmű a tartalma, de kialakulóban van az az értelmezés, hogy a **minőségszabályozás** (quality control) az alaptevékenységek, a termelés minőségének szabályozása, míg a **minőségbiztosítás** (quality assurance) olyan további, a támogató folyamatok (pl. karbantartásra) is kiterjedő minőségügyi tevékenységek összessége, amelyek biztosítják a termelés szabályozott minőségét. A **minőségmenedzsment** (quality management) a legtágabb fogalom, a minőséggel kapcsolatos minden tevékenység gyűjtőfogalma. Megjegyezzük, hogy az új MSZ EN ISO 9000:2000 szabvány a minőségmenedzsmentet minőségirányításnak fordítja, amivel a szerző tartalmi okokból nem ért egyet.

Nagyobb zavart jelent a fenti elnevezések magyar használata: nem mindig világos, hogy a magyarul használt minőségbiztosítás, minőség-ellenőrzés, minőségirányítás, minőségmenedzsment, minőségszabályozás, minőségvezetés stb., melyik angol kifejezés megfelelője. A helyzetet súlyosbítja, hogy a nemzeti (MSZ) szabványokban szereplő magyar fordításokat több szakember kötelezőnek tekinti, megnehezítve ezzel a fogalmak magyar elnevezésének a tisztulását. Megdöbbentő például, hogy egyesek „tiltják” a minőségbiztosítás kifejezés használatát, pedig az több szakterület alapvető fogalmát jelenti. Mint már említettük, a „quality management” minőségirányítás fordítása is torzítást okoz.

A minőségügy kialakulatlan fogalomrendszere és nevezéktana miatt kérem a kedves Olvasót, hogy megértéssel legyen megértő: figyelje, hogy ki milyen fogalmat milyen elnevezéssel használ, akkor talán megértjük egymást!

I.1.4. A minőségügy irodalmáról

Ha figyelmen kívül hagyjuk a világháló rengeteg minőségügyi információját, a minőségügy hagyományos papíralapú nemzetközi irodalma is olyan nagy, hogy annak áttekintésére nem vállalkozhatunk. A hatalmas irodalomból értékei miatt csak Juran [1], Sinha [2] és Oakland [3] műveit említjük meg. Természetesen „lappúnek” tekintjük az új MSZ EN ISO 9004-2000 szabványt [4], továbbá a fogalomrendszert tárgyaló MSZ EN ISO 9000:2001 szabványt [5] és a tanúsítást szolgáló MSZ EN ISO 9001:2001 szabványt [6], valamint a Nemzeti Minőségi Díj követelményrendszerét [7].

A minőségügy hazai irodalma is olyan nagy, hogy ennek értékelésére sem vállalkozhatunk, de a sok értékes műből a Róth András által szerkesztett kapcsos könyvön [8] kívül tartalmi gazdasága miatt kiemeljük Parányi [9], Konczor [10] és Veress [11] összefoglaló munkáit.

A fentiek mellett - a teljesség igénye nélkül - felhívjuk a figyelmet a minőségügy oktatására készült néhány újabb könyvre, jegyzetre [12-18].

Felhívjuk a figyelmet a sokféle nemzetközi minőségügyi folyóirat mellett a *Minőség és Megbízhatóság* és a *Magyar Minőség* hazai folyóiratokra.

Az Olvasónak éreznie kell, hogy a minőségügy hatalmas irodalmában a fenti néhány könyv csak néhány csepp az óceánban.

I.2. A minőségügy alapfogalma: az igénykielégítési folyamat

I.2.1. Folyamat, rendszer, szervezet, folyamat

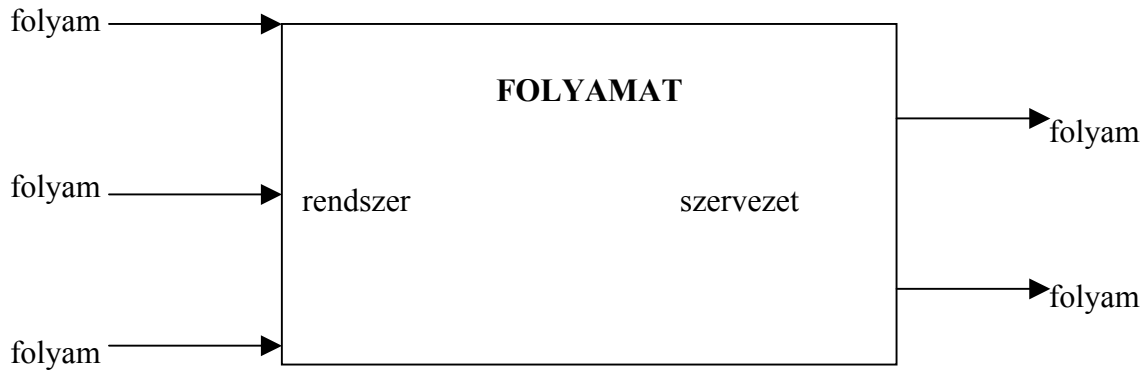
A minőségügy alapfogalmainak értelmezése érdekében bevezetünk néhány általános fogalmat.

A **folyam** (flow), vagy áramlás (áram) valami, valamik változásának, történéseinek egységben lévő, összefüggő sora.

Rendszernek (system) nevezzük az anyagi (valós, vagy képzelt) világ időben, térben és/vagy adott tulajdonság(ok) szempontjából elhatárolt, adott szempont(ok) szerint vizsgált részét.

A **szervezet** (organization) személyek valamilyen cél érdekében, valamilyen tevékenysége(ke)t végző együttese, alapvető jellemzője a szervezeti kultúra, értékrend és célrendszer, továbbá a szervezeti felépítés, a vezetés, irányítás és a szervezettség.

A **follyamat** (process) adott rendszerben (a folyamatok kölcsönhatásaként) lejátszóóó átalakulás, változás, művelet, tevékenység, cselekvés (lásd 3. ábra).



I. 3. ábra: Follyamat, rendszer, folyamat

Az **eljárás** (procedura) a folyamat, tevékenység lejátszóóóásának, elvégzésének móóója. A **follyamatszabályozás** (process control) adott rendszerben lejátszóóóó folyamat adott cél szempontjából történő szabályozása, a beavatkozó változóóó meghatározása.

I.2.2. A termelési folyamat

A *termelés* (produktion) folyamat közöl a folyamat rendeltetése szerint értelmez(het)jük a munkaeszköz, a munkatárgy, a munkaerő, a munkaismeret, tudás és a tőke folyamatát. A termelés folyamatok a folyamat minősége szerint lehet anyag, energia, személy, információ, vagy pénz folyamat. Az irányítás folyamatok általában információ-follyamatok.

A *termelő rendszer* (production system) a termelés folyamatok magába foglaló, adott (pl. minőségügyi!) szempontból vizsgált rendszer.

A *termelő szervezet* termelő tevékenységet végző szervezet.

A *termelési folyamat* a termelő rendszerben a termelési folyamatok kölcsönhatásaként lejátszóóóó átalakulás, változás, jellemzője a technológia

Példa: az oktatási folyamat

Az oktatás két alapfolyama a tanár (mint munkaeszköz) és a diák (mint munkatárgy) folyama. E két folyam az osztályteremben az órán rendszert alkot, amelyben lejátszódik az oktatási folyamat.

Látható, hogy míg a diák folyama a szálláshely- iskola- iskolán belüli folyamok (oktatás mellett szünetek, ebéd, stb. is) - szálláshely folyama és hasonlóan a tanár folyama a szálláshely- iskola- iskolán belüli folyamok (oktatás mellett pihenés (?), értekezlet stb. is) - szálláshely folyama, addig rendszerként sokszor csak az osztálytermi folyamszakaszt értelmezzük és csak ennek a folyamatát vizsgáljuk, jóllehet az oktatás minősége sokszor például a szünetek folyamának, rendszerének és folyamatának figyelmen kívül hagyása miatt lesz rossz.

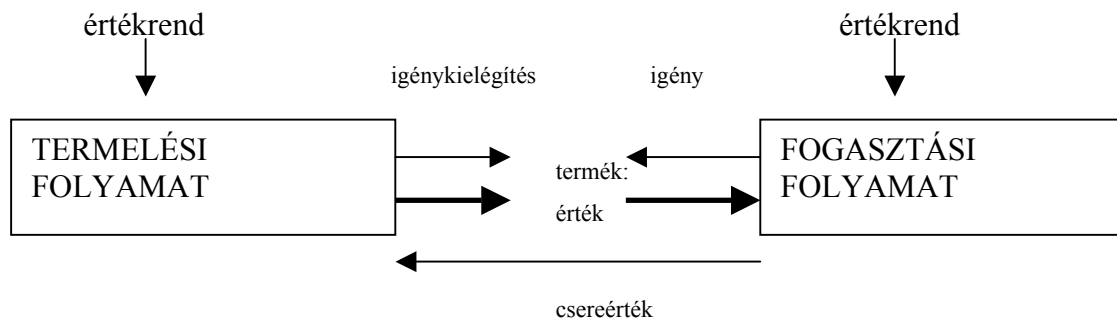
A fenti példából könnyen általánosítható a szűkebb értelemben vett szolgáltatási folyamatok mint speciális termelési folyamatok sajátossága, hogy azok ember (munkaeszköz)- ember (munkatárgyi) folyamatokon alapulnak, így jelentősen eltérnek az anyagi, vagy információ folyamokon alapuló termelő folyamatoktól. Ezen ember-ember kapcsolatok jellemzője, hogy azok egyrészt szakmai (oktatás, gyógyítás), másrészt emberi, továbbá egyben jogi kapcsolatok.

I.2.3. Az igénykielégítési folyamat

A *fogyasztónak* (a vevőnek) - emberi természetéből következően - az értékrendjétől függően igényei vannak, az igényeinek a kielégítése érdekében a piacon terméket vásárol, amelyet a fogyasztási folyamat során használ, felhasznál, elhasznál, elfogyaszt. Érték számára az, ami az értékrendje szerinti igényeit kielégíti.

A *termelő* a saját értékrendjétől függően a fogyasztó igényeit ki akarja elégíteni, ezért a *termelési folyamat* során *terméket* állít elő, amelyet a piacon mint jószágot, árut értékesít, a termékéért a termelő általában a fogyasztótól - *csereértéket* kap.

A termelési és a fogyasztási folyamatok együttesét igénykielégítési folyamatnak nevezzük, a minőségügynek ez az alapvető fogalma. Az igénykielégítési folyamat lényege a 4. ábrán látható.



I. 4. ábra: Az igénykielégítési folyamat

A korszerű minőségügyben a termelés (production) tágan értendő, egyaránt magába foglalja a gyártást (manufacturing) és a szolgáltatást (service) és hasonlóan a termék (product) vagy gyártmány (manufacturing product), vagy szolgáltatmány (service product). (Bár a szolgáltatmány régies kifejezés, érdemes mégis használni, hogy különbséget tegyünk a szolgáltatási folyamat és annak eredménye között.)

Tág értelemben termelésnek nevezzük a kereskedelmi tevékenységet is.

I.2.4. A teljes igénykielégítési folyamat

Az igénykielégítés lényege a termék termelése és fogyasztása, azonban ahhoz, hogy az adott termék valóban alkalmas legyen arra, hogy a fogyasztó igényét kielégítse, a termelő és a fogyasztó között szoros közvetlen, vagy közvetett kapcsolat kell, hogy kialakuljon.

A teljes igénykielégítési folyamat első fő lépése a fogyasztói igények minél pontosabb megismerése piackutatás, reklámtevékenység, stb. útján, majd a következő lépés a fogyasztói igények alapján a termék és a termelési rendszer, a termelési technológia és termelési folyamat megtervezése, majd a termelő (és a kapcsolódó ellátó és támogató) rendszer létesítése. Alkalmas termelő rendszer birtokában a termelő a termelés során terméket állít elő, amelyet értékesít és a fogyasztó a fogyasztási folyamat során azt használja, elhasználja, felhasználja. Minőségügyi szempontból a termelőnek az eladás után szolgáltatással segítenie kell a fogyasztást, ebbe célszerűen beleértjük az elhasznált termék újrahasznosítását is. A

teljes igénykielégítési folyamat egyben a *termékéletpálya*. A teljes igénykielégítési folyamat főbb szakaszai az 5. ábrán láthatók.

Nyilvánvaló, hogy a termelő és a fogyasztó kapcsolata a termék jellegétől függően igen sokféle lehet. A tömeggyártással előállított fogyasztási javak esetén a fogyasztó nem találkozik a termelővel, míg egy házépítés során általában gyakran találkoznak.

A *szolgáltatás* fogalma nem egyértelmű, de a szűkebb értelemben vett szolgáltatások mindig ember-ember kapcsolaton alapulnak (lásd 2.2. fejezet), így ezeknél a termelő és a fogyasztó kapcsolata igen szoros, lásd például tanár-diák, orvos-beteg, fodrász-ügyfél stb.

I.2.5. A vállalkozás

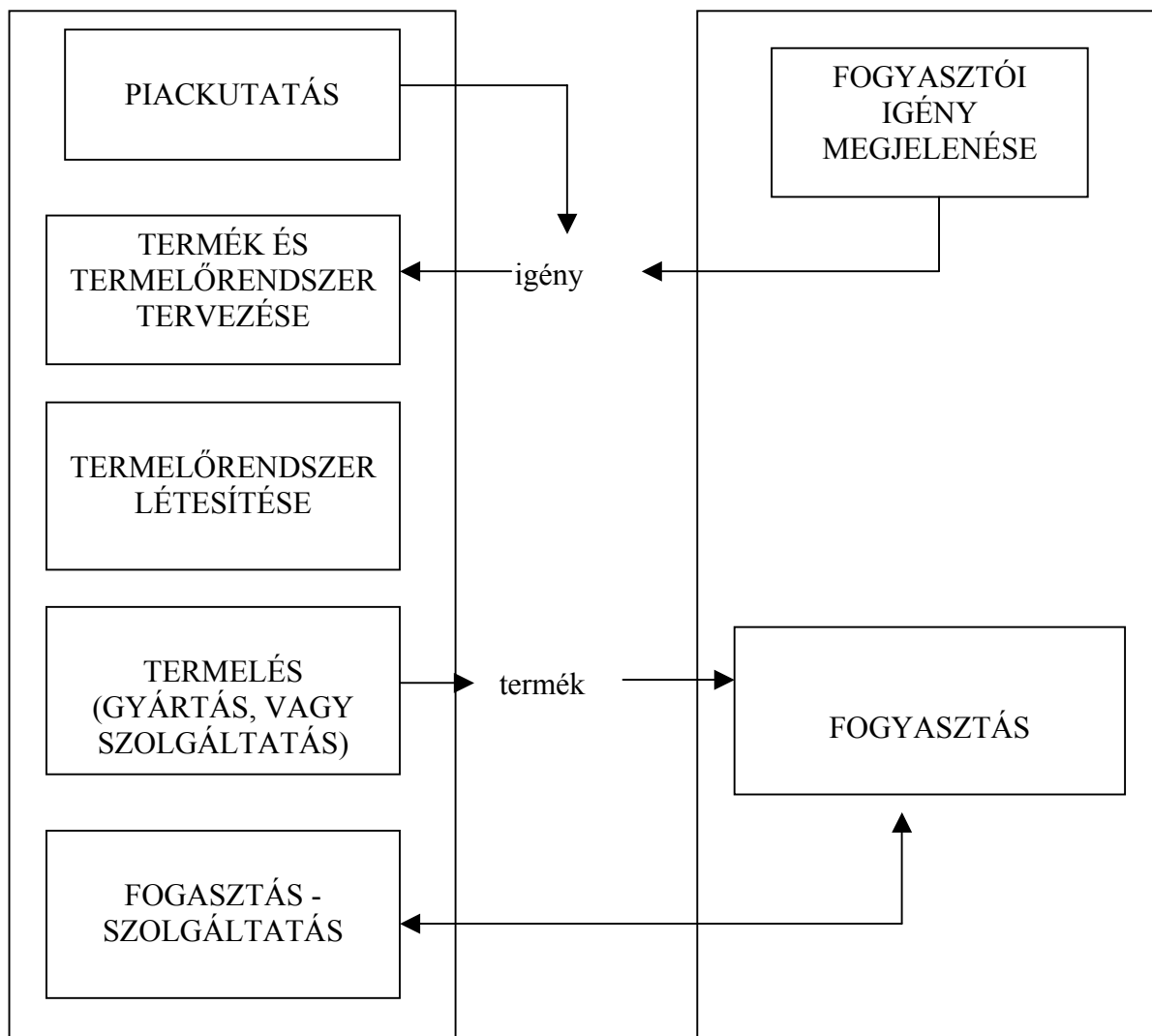
A *vállalkozás* olyan gazdasági tevékenységet, azaz nyereség- és vagyonszerzés céljából üzletszerűen, ellenérték fejében történő termelő (gyártó vagy szolgáltató) tevékenységet végző szervezet, jogalany (legal entity), amely bizonyos gazdasági, pénzügyi, műszaki jogi *szabályozók* figyelembevételével *erőforrások* felhasználásával terméket (gyártmányt, szolgáltatmányt) azaz a piacra árut, jószágot állít elő.

A vállalkozás termelési folyamata termelő rendszerben, termelő eszközökkel adott technológia szerint eljárás utasításokban rögzített módon szabályozottan, dokumentáltan játszódik le, a termelést termelésellátó és *termelőrendszer-fenntartó* tevékenységek támogatják.

A vállalkozói rendszer célját, politikáját a tulajdonosok, a részvényesek a kultúrájuk, értékrendjük alapján határozzák meg, tevékenységét a vezetőség irányítja, működéséhez szervezet kell, amelyben alapvető szerepe van az alkalmazottaknak.

A *vállalkozás* minőségügyi szempontból egyaránt fogyasztó és termelő (lásd 6. ábra). Ebből következően a vállalkozás kétféle igénykielégítési folyamat részese: az értékesítési piacon a vállalkozás termelő, míg a beszerzési piacon fogyasztó.

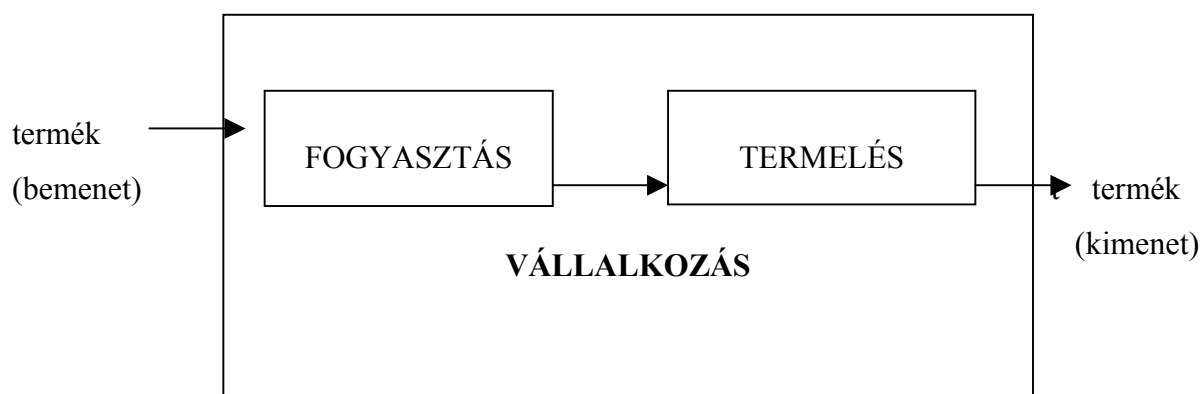
A vállalkozás működését alapvetően meghatározza a vállalkozás kultúrája, értékrendje.



I. 5. ábra: A teljes igénykielégítési folyamat főbb szakaszai

A vállalkozás *portfóliója* a vállalkozás mindazon képességeinek összessége, amely meghatározza, hogy milyen termékeket milyen hatékonysággal képes előállítani.

A vállalkozás *értéknövelő* tevékenységet végez, tevékenysége lehet nyereségérdekeltségű (profit-orientált), vagy nem-nyereségérdekeltségű (nonprofit).

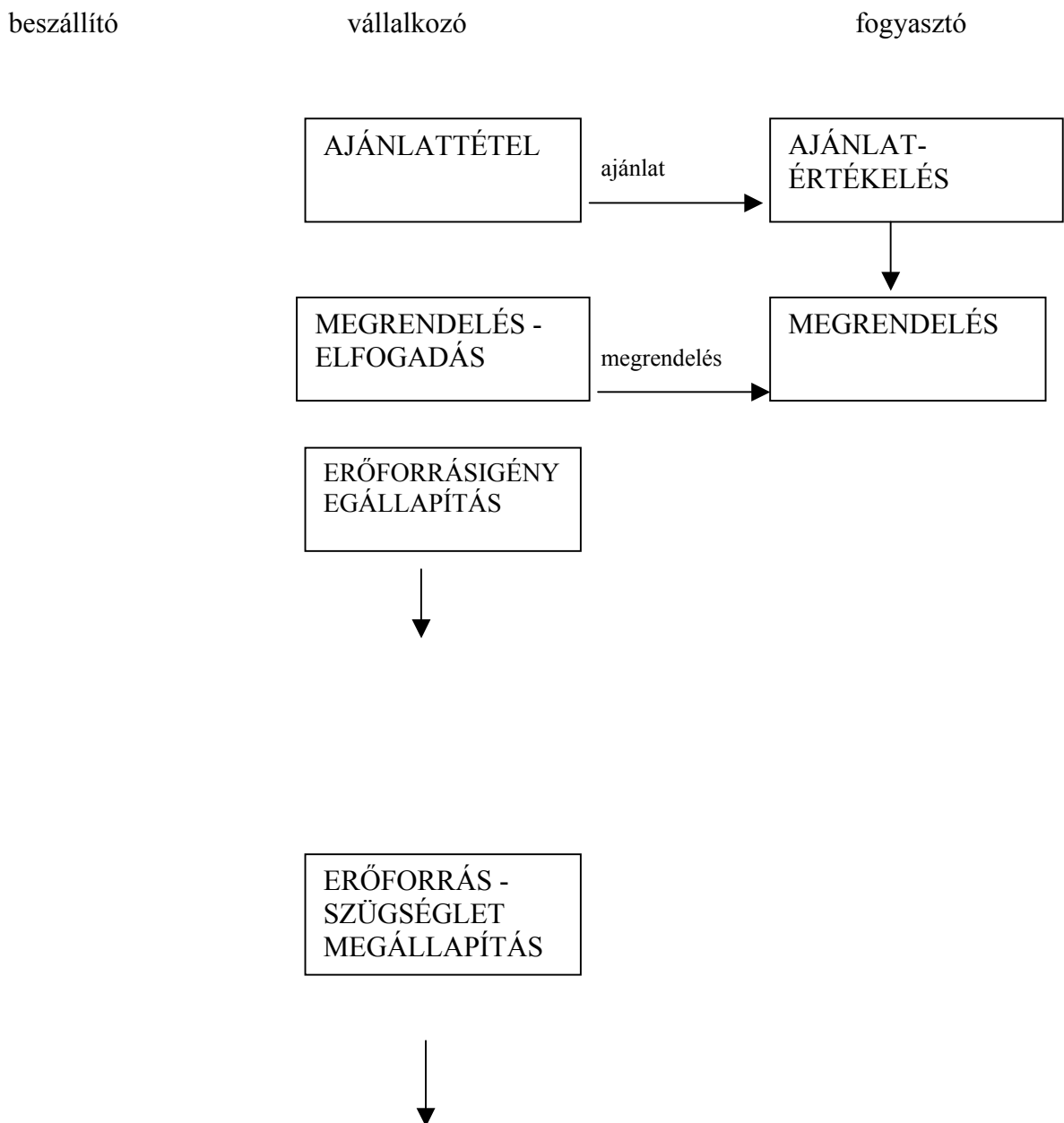


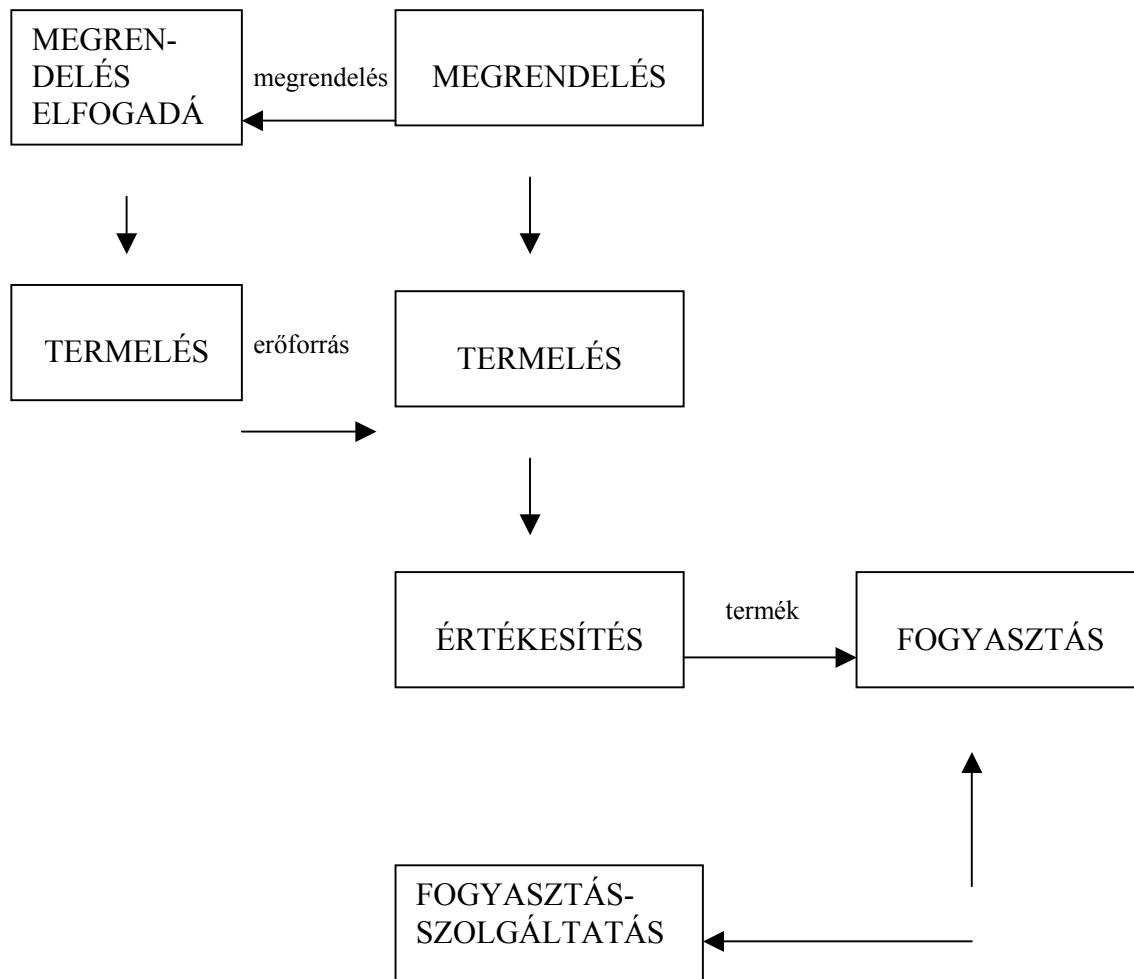
beszerzési piac
piac

értékesítési

I. 6. ábra: A vállalkozás, mint fogyasztási és termelési folyamatok együttese

A vállalkozás „tipikus” termelési tevékenysége az ajánlattétel, a megrendelés elfogadás, az erőforrás szükséglet megrendelése és beszerzése, majd a termelés és az értékesítés főbb lépésekből áll (lásd 7. ábra).





I. 7. ábra: A vállalkozás működésének vázlata

Minőségügyi szempontból a termelésnek három fő típusát különböztetjük meg:

- az azonos vagy hasonló körülmények között **ismétlődő termelés**,
ilyen például nem egyedi gyártás, a nyelvoktatás, a javítószerelés, stb.,
- az **új alkotás** (létesítmény) létrehozását szolgáló termelés, „létesítés”,
ilyen például a házépítés, a szoftver-fejlesztés, a tanácsadás, a könyvírás stb.,
- adott összetett tevékenységsorból álló **folyamat** lefolytatása,
ilyen például egy rendezvény-szervezés és - lebonyolítás, egy színházi előadás stb.

A fenti csoportosítás bizonyos szempontból önkényes, például a fodrász tevékenysége lehet robotszerű ismétlődő tevékenység, de lehet új alkotás is, vagy a tanácsadás lehet új alkotás, vagy „csak” egy folyamat lefolytatása. Minőségügyi szempontból azonban éppen

azért van jelentősége a csoportosításnak, mert a három esetben más a termelés minőségének irányítása.

I.2.6. Az igénykielégítési folyamat közege: a piac

A korszerű minőségügy az igénykielégítési folyamatok közül csak az úgynevezett piaci igénykielégítési folyamatokkal foglalkozik, amelyek esetén a termelő és a fogyasztó demokratikus társadalmi rendszerben, jogállamban, **piacgazdaságban** a piacon találkozik, ott bonyolítják le az üzletet.

A szabadpiacot a kereslet és a kínálat szabályozza, a közpiacon a kereslet-kínálat egyensúlyát állami szabályozókkal kell megteremteni.

Az igénykielégítési folyamat társadalmi/jogi szabályozásával az 5. fejezet foglalkozik.

I.2.7. Az igénykielégítési lánc

Az egyre fejlettebb, bonyolultabb termékek és szolgáltatások miatt a végtermékek előállítása általában igen hosszú beszállítói láncokon keresztül valósul meg, egy-egy termék előállításához igen hosszú ellátási lánc (supply chain) tartozik. Az ellátási lánc lényegében a termékfa.

Példa: agrár ellátási lánc

Gondoljunk a mezőgazdaság és az élelmiszerelőállítás láncára, ahol az állati termékekből készülő élelmiszeripari termékek leegyszerűsített igénykielégítési lánc a takarmányelőállítás (növénytermesztés), az állattenyésztés és a húsipari termelés főbb láncszemekből áll.

Az igénykielégítési lánc értelmezése persze a szemléletünk horizontjától is függ. Például az óvodai nevelés esetén a fogyasztó a szülő (a pillanatnyi igényével), vagy a középiskola, vagy a felsőoktatás, vagy a munkavállalás, a teljes élet? Nyilván más szemléletű az az óvodai nevelés, amely a gyereket a harminc év múlva várható társadalmi hatásokra készíti fel, mint az, amely csak a szülő pillanatnyi igényét elégíti ki.

Ahhoz, hogy egy vállalat/intézmény igénykielégítési tevékenységét elemezzük, feltétlenül meg kell határoznunk mindazon beszállítókat és beszállítói/ellátási láncokat,

amelyektől függ a vállalkozás, és meg kell határozni azon fogyasztókat, különösen a végfogyasztókat, akiktől függ a vállalkozás!

I.2.8. Az igénykielégítési folyamat - kulcsszavak

folyam (flow), áram, áramlás

rendszer (system)

szervezet (organization)

folyamat (process), művelet, tevékenység

eljárás (procedure)

folyamatszabályozás (process control)

x x x

fogyasztás, fogyasztási folyamat, fogyasztó/vevő/ügyfél, végfogyasztó, igény, értékrend
termék (gyártmány, szolgáltatmány), jószág, áru,

piac, áru, ár, csereérték

termelés (gyártás, szolgáltatás), termelési folyamat, termelő, igénykielégítés, értékrend

igénykielégítési folyamat

teljes igénykielégítési folyamat

társadalmi rendszer, piacgazdaság

vállalkozás

beszerzési piac, beszállító/ellátó (supplier)

igénykielégítési lánc

I.3. Az igénykielégítési folyamat minősége: az érdekelteknek átadott érték

I.3.1. Az igénykielégítési folyamat érdekeltjei

Példa: autógyártás

Ki érdekelt az autógyártásban? Nyilván érdekelt az, aki autót akar venni, annak a környezete, de természetesen érdekelt az autógyár, az autószalon, az autóipari beszállítók, sőt érdekelt az autóvezetői vizsgára felkészítő, a vizsgáztató, a zöldkártyát kiadó vizsgálóhely, az olajipar stb.

Példa: óvodai nevelés

Ki érdekelt az óvodai nevelésben? Nyilván érdekelt a szülő, tudattalanul a gyermek, az óvoda személyzete, az önkormányzat, az óvodai korú gyerek édesanyjának, édesapjának munkaadója, de távlatilag az iskola és a társadalom is.

A termelési és a fogyasztási folyamatokból álló igénykielégítési folyamat főbb érdekeltjei (stakeholders) (érintettjei, érdekelt felei) az alábbiak:

a fogyasztás oldaláról

a közvetlen fogyasztó

a végfogyasztó

a fogyasztó környezete

a fogyasztói érdekvédelmi szervezetek

a termelés oldaláról

a termelő, ezen belül

a tulajdonosok, részvényesek

a vezetők

az alkalmazottak

a termelők érdekszövetségei

a beszállítók

a versenytársak (ésszerű együttműködés esetén)

a piac oldaláról

a piac minőségügyi szereplői, ezen belül

szabványosítók

vizsgálók, tanúsítók, akkreditálók,

tanácsadók

az infrastruktúra szolgáltatók

az államigazgatás oldaláról

a felügyelő hatóság

a közigazgatás

az államigazgatás

a társadalom oldaláról

a helyi közösség

a munkaerőpiac.

A minőségügyben a termelőt szokás első félnek (business first party), a fogyasztót második félnek (business second party) és a független minőségügyi tanúsítót harmadik félnek (third party) nevezni.

1.3.2. Az igénykielégítési folyamat érdekeltjeinek igényei

Amint az már az előző fejezetből kiderült, annak az eldöntése, hogy kik tekintendők érdekelteknek, a minőségügyi szemléletünktől, értékrendünktől függ, attól függ, az adott folyamatokat, az igénykielégítési láncot rövidtávúan vagy hosszútávúan vizsgáljuk.

Az igénykielégítési folyamatban érdekeltek igényei általában erősen eltérőek: mindegyiküknek egyértelmű saját érdeke, igénye van. Az igénykielégítési folyamat főbb érdekeltjeinek igényeit az 1. táblázat foglalja össze.

vizsgált terület érdekelt	termelési folyamat	fogyasztási folyamat	környezet
tulajdonos	hatékony termelés	üzleti siker	hírnév
ügyvezetés	hatékony termelés elismerés 27	üzleti siker -	bírság hiánya -
alkalmazottak	elismerés védelem		
fogyasztók	(védelem)	igénykielégítés védelem	-
társadalom	védelem adó, munkahely. ... serkentés	védelem jólét, ellátottság	védelem serkentés

I. 1. táblázat. Az igénykielégítési folyamat főbb érdekeltjeinek igényei

Nem könnyű kérdés a különböző érdekeltek eltérő igényeinek az „összehangolása”. Az érdekeltek angol kifejezése a stakeholders, vagyis azok, akik a lóversenyen egy lóra tettek. A minőségügy alapkérdése, hogy az érdekeltek összefognak-e azért, hogy a közös céljuk, vagyis, hogy az igénykielégítési folyamat sikeres legyen (azaz a lovuk befusson), vagy az egyéni érdekek miatt széthúznak és az igénykielégítési folyamat nem lesz sikeres.

I.3.3. A minőség köznyelvi értelmezése

A **minőség** kifejezését a magyar köznyelv korábban nem használta, az esztétikai minőségre a szép, az erkölcsi minőségre a jó, a logikai igazság minőségére az igaz

kifejezéseket használta, majd ezeket elvonatkoztatta és pl. szép házasságról, igaz emberről beszélünk.

A magyar értelmiségi köznyelvben az 1900-as évek első felében elterjedt a filozófiai minőségértelmezés. A minőség általános (naturális) filozófiai értelmezése szerint adott dolog (objektum) minősége, pontosabban „mineműsége” a dolog azon tulajdonságainak az összessége, amelyek azzá teszik az adott dolgot, ami. A minőség értékszemplétű filozófiai értelmezése szerint adott dolog (objektum) minősége, pontosabban értéke, értékelt minősége a vizsgáló (minősítő) személynek az adott dologra vonatkozó értékítélete amely a vizsgáló személy értékrendjétől függ.

Megjegyezzük, hogy a minőségügy megfelelés fogalma (lásd 3.5. fejezet) a minőség általános filozófiai értelmezésén alapul és a minőségügy minőség fogalma lényegében a minőség értékszemplétű filozófiai fogalma (lásd a következő 3.4. fejezetet).

Napjainkban a minőség kifejezése a köznyelvben és az értelmiségi nyelvben egyaránt elterjedőben van.

I.3.4. A korszerű minőségügy minőség fogalma

Mint már említettük, a minőségügyben rengeteg minőség-értelmezés található, a minőség fogalma mind a mai napig kialakulatlan, de egyre inkább kibontakozik egységes értelmezése.

A korszerű minőségügy értelmezése szerint a termelési és a fogyasztási folyamatokból álló **igénykielégítési folyamat minősége** a termelésben és a fogyasztásban **érdekeltek** (fogyasztók, termelők és társadalom) értékrendjén alapuló **értékítélete** arra vonatkozóan, hogy a termelési és a fogyasztási folyamatok mennyire elégítik ki az érdekeltek **igényeit**, azaz az érdekeltek az igényeik **kielégítése által** mennyi **értéket** kapnak. A minőség tehát átadott érték.

A minőség más szavakkal az érdekelt megelégedettségére vonatkozó értékítélet, így a minőség a három fő érdekelt csoport értékítéleteként is értelmezhető

A korszerű minőségügy értelmezése szerint nem a terméknek, hanem a termelési és a fogyasztási folyamatoknak van minősége. A termék esetében azt mondhatjuk, hogy egyrészt a termelési folyamat minősége a termékben testesül meg (adott erőforrások felhasználásával adott módon, adott hatékonysággal készült el), másrészt a terméknek a fogyasztási folyamatra vonatkozóan minőségképessége van, a tényleges fogyasztói minőség a termék használata/felhasználása során fog megmutatkozni.

Összeállította az FVM VKSZI megbízásából az Atist Kft a Nyíregyházi Főiskola munkatársai segítségével

I.3.5. A minőség nem megfelelés!

A korszerű minőségügy értelmezése szerint a minőség tehát az érdekeltek értékrendjétől függő, szubjektív fogalom, így a szubjektív, változó igényeknek, nem pedig valamilyen követelményrendszernek való megfelelés!

a minőségügyben ugyanis a minőség mellett értelmezzük az objektumok (termékek, folyamatok, személyek, rendszerek stb.) - adott követelményrendszerre vonatkozó - **megfelelőségét** (conformity).

A megfelelés-vizsgálat az objektum típusától függően eltérő, így a termékek (anyagok) esetén vizsgálat (testing), folyamat, rendszer esetén átvizsgálás (audit, inspection) és személy esetén vizsgáztatás (examination)

A megfelelés-megállapítást sok esetben a megfelelés-tanúsítás (conformity certification) követi

Sajnálatos módon a minőség és a megfelelés fogalmát több szerző összemossa, összekeveri, pedig a két fogalom élesen eltérő. A zavarhoz hozzájárul az is, hogy a gyárakban sok helyen még ma is használt minőség-ellenőrzés elnevezés korszerű értelemben megfelelés-megállapítás.

Példa: a gyógyszer megfelelése és minősége

Egy adott gyógyszer, mint termék megfelelését az adott nemzeti gyógyszerkönyv alapján lehet megállapítani: konkrét vizsgálatokkal eldönthető, hogy adott kalmopirin megfelel-e a Magyar Gyógyszerkönyv előírásainak, vagy nem. Az adott kalmopirin fogyasztói minősége pedig azt jelenti, hogy ha a beteg beveszi a kalmopirint, elmulasztja-e a fejfájását. A fogyasztói minőség itt biológiai funkció kielégítése, míg a termék megfelelése a termék fizikai és kémiai tulajdonságaira vonatkozik. E példa esetében is látható, hogy a kalmopirin minősége és megfelelése két erősen eltérő fogalom.

Általánosságban is megállapíthatjuk, hogy egy adott termék fogyasztási folyamat során mutatott minősége és a megfelelése lényegében eltérő két fogalom (lásd 2. táblázat).

Jellemző	Minőség	Megfelelőség
<i>fogalma elsődlegesen</i>	<i>szubjektív</i>	<i>objektív</i>
<i>dimenziója</i>	<i>érték</i>	<i>naturális</i>
<i>tulajdonságtípusa</i>	<i>funkcionális</i>	<i>leíró</i>
<i>mérhetősége</i>	<i>nehezen</i>	<i>könnyen</i>
<i>jelentősége</i>	<i>alapvető</i>	<i>másodlagos</i>

I. 2. táblázat. Adott termék fogyasztói minőségének és megfelelőségének összehasonlítása

I.3.6. A termelési, illetve a fogyasztási folyamat megbízhatósága

Az igénykielégítési folyamat minőségét alapvetően meghatározza a termelési, illetve a fogyasztási folyamat **megbízhatósága**. A folyamat megbízhatósága azt mutatja meg, hogy a folyamat milyen hosszú ideig hibamentes.

A folyamatok (rendszerek) megbízhatóságával a megbízhatóság elmélet (Reliability Theory) foglalkozik. Korszerű szemléletben megkülönböztetjük a fenntartás/karbantartás nélkül értelmezett megbízhatóságot (reliability) és a fenntartással/karbantartással értelmezett megbízhatóságot (dependability).

I.3.7. A termelési, illetve a fogyasztási folyamat biztonsága

Az igénykielégítési folyamat minőségét a megbízhatóság mellett alapvetően meghatározza a termelési, illetve a fogyasztási folyamat biztonsága (stafety), azaz a megengedhető mértékű veszélyessége.

A folyamatok (rendszerek) biztonságával a biztonságtudomány (Safety Science) foglalkozik, melynek lényege, hogy védelemmel a veszély mértékét elfogadható szintűre csökkentjük.

A biztonság szempontjából kiemelt szerepe van az ún. kritikus folyamatoknak, rendszereknek, melyek meghibásodása nagy veszélyt jelent, így megfelelő védelmük biztosítása elengedhetetlen.

I.3.8. Az igénykielégítési folyamat minősége, kulcsszavak

az igénykielégítési folyamat érdekeltjei (stakeholders)
az igénykielégítési folyamat érdekeltjeinek igényei
az igénykielégítési folyamat minősége, a termék minőségképessége
az objektum megfelelősége
a folyamat megbízhatósága
a folyamat biztonsága

I.4. A minőségügy: a minőség szabályozása

I.4.1. a minőségügyi szabályozási rendszer

A **minőségügy** a termék teljes életpályájának, azaz a (teljes) igénykielégítési láncnak és a teljes termelési és fogyasztási folyamatnak az érdekeltek, azaz a fogyasztó, a termelő és a társadalom értékítélete által meghatározott minőségének a kétszintű minőségügyi szabályozásával, azaz a felső szintű nemzeti minőségügyi szabályozásával és az alsó szintű vállalati minőségiszabályozásával foglalkozik.

A nemzeti minőségügyi szabályozási rendszer (national quality regulation system) magába foglalja mindazon állami, kormányzati intézményeket, tevékenységeket és szabályozókat, amelyek a vállalatokat és a piacot minőségügyi szempontból szabályozzák. E témakörrel foglalkozik az 5. fejezet.

A vállalati minőségiszabályozási rendszer (company quality control system) a vállalati tevékenységek minőségének szabályozását valósítja meg a vállalatirányítási rendszer keretében. E témakörrel foglalkozik könyvünk következő része.

I.4.2. A minőségügy értelmezése

Több szakember nemtetszését fejezi ki a minőségügy elnevezés miatt. Tény, hogy a magyar „ügy” végződésű fogalmaknak nincs meg a latin, az angol, stb. megfelelője, ez azonban nem kell, hogy azt jelentse, hogy mi sem használjuk e tartalmas kifejezést. Véleményünk szerint a **minőségügy** a minőség és a minőséggel kapcsolatos fogalmak összességét foglalja magába.

A minőségügy tárgya az igénykielégítési folyamat minőségének szabályozása, azaz a kétszintű - nemzeti és a vállalati szintű - minőségügyi szabályozási rendszer.

A minőségügy tartalma a kétszintű minőségügyi szabályozási rendszer minden elve és minden gyakorlati módszere, eljárása. A minőségügy tehát magába foglalja egyrészt a minőség értelmezését, másrészt a nemzeti minőségügyi szabályozás minden kérdését, pl. fogyasztóvédelem, továbbá a vállalati minőség szabályozás minden elméleti és gyakorlati kérdését, így a minőségügyi eszközök, a minőség szabályozás és a minőségbiztosítás minden kérdését.

A minőségügy terjedelme ma már az összes piaci igénykielégítési folyamat, így nemcsak a nyereségérdekeltségű gyártás és szolgáltatás, hanem a közszolgáltatás, sőt a közigazgatás is, ebből következően terjedelme az állampolgárok életminősége.

I.4.3. Az értékteremtő minőségügy

A minőségügy célja tehát az, hogy a piaci igénykielégítési folyamat során a termelési és a fogyasztási folyamatot mind nemzeti, mind vállalati szinten úgy szabályozza, hogy az igénykielégítési folyamat az összes érdekelt, azaz a fogyasztó, a termelő és a társadalom igényeit minél inkább elégítse ki, vagyis számukra minél több értéket adjon. A minőségügy ezért értéktermelő és ezáltal válik korunk központi kérdésévé.

A minőségügynek azonban nemcsak az a célja, hogy az igények kielégítése által értéket adjon hanem az is, hogy a társadalom, a fogyasztók és a termelők értékrendjét ápolja, fejlessze és ezáltal a szegényes, hiányos értékrendű, „igénytelen” emberekből, illetve szervezetekből is kialakítsa a helyes értékrendet, hogy ezáltal „igényes” emberekké, illetve szervezetekké váljanak.

I.4.4. Minőség és az erkölcs

A minőség értelmezésénél láttuk, hogy a minőség az értékrendtől függ, így mind az igény, mind az igénykielégítés oldaláról meghatározó az érdekeltek erkölcsé.

Összeállította az FVM VKSZI megbízásából az Atist Kft a Nyíregyházi Főiskola munkatársai segítségével

A minőségügy számos guruja megállapította, hogy erkölcs nélkül nincs minőség: az igények mellett a munkatársak vezetése, a munkatársak egymáshoz való viszonya, a termelés minősége, a termelő és a fogyasztó kapcsolata, az ügyfelekkel való bánásmód mindegyike az erkölcsi hozzáállástól függ.

A minőség szempontjából ezért meghatározó a vállalati kultúra, a vállalat etikai kódexe.

I.4.5. A minőségstudomány

A minőségügy fentiekben vázolt fogalomrendszere alapján napjainkban bontakozik ki a minőségstudomány (quality science), mint a társadalmi-műszaki (socio-technical) tudományok egyik önálló tudománya.

A minőségstudomány egyrészt filozófiai, antropológiai, pszichológiai, szociológiai, jogi, másrészt rendszerelméleti, irányításelméleti, folyamattani és méréselméleti alapokra épül és magába foglalja többek között a közgazdaságtan, a vezetéstudomány, az operációkutatás, a logisztika, az informatika, továbbá az adott termelési folyamat technológiájának ismeretét.

I.4.6. a minőségügy - kulcsszavak

minőségügy

minőségügyi szabályozási rendszer

nemzeti minőségügyi szabályozási rendszer

vállalati minőségsszabályozási rendszer

I.5. Az igénykielégítési folyamat társadalmi/jogi szabályozása

I.5.1. A piac társadalmi/jogi szabályozása

A társadalom viselkedését a társadalmi kultúra, a társadalmi erkölcs, a társadalom szervezettsége, a társadalmi intézményrendszerek határozzák meg.

A társadalom működésének normáit a társadalmi erkölcsön alapuló jogrendszer írja el. A társadalmi rend alapelveit általában alkotmányba rögzítik. A társadalom számára meghatározó az államigazgatás és a közigazgatás rendszere.

Összeállította az FVM VKSZI megbízásából az Atist Kft a Nyíregyházi Főiskola munkatársai segítségével

A társadalom számára meghatározó a gazdasági rendszer, a magántulajdonon alapuló piacgazdaság. A piacgazdaságban szabad verseny van, a szabadpiacon a kereslet és a kínálat egyensúlya alakítja ki az árat.

A korszerű minőségügy feltételezi, hogy a piac jogállamban, demokratikus társadalmi rendszerben, piacgazdaságban működik.

A fejlett országokban a piac működését a társadalmi (civil) szervezetek, pl. kamarák, szakmai társadalmi szervezetek is jelentősen befolyásolják.

I.5.2. A vállalkozások jogi szabályozása

A minőségügy alapvető, de ritkán hangsúlyozott kérdésköre az igénykielégítési folyamat, azaz a vállalkozások és a piac jogi szabályozása.

Minőségügyi szempontból nagy jelentősége van a vállalkozási forma jogi szabályozásának.

Minőségügyi szempontból meghatározó, hogy a vállalkozás nyereségérdekeltségű, vagy nem nyereségérdekeltségű és ezen belül közhasznú, közigazgatási, köztisztviselői stb.

Minőségügyi szempontból jelentős, hogy az irányítási rendszer tulajdonosi, vagy önkormányzati.

Példa: Magánvállalkozás, illetve egyetem irányítási rendszere

A magánvállalkozások esetén a - törvényi kereteken belül - a tulajdonos(ok) határozzák meg a vállalkozás vezetési-irányítási rendszerét.

Az állami egyetemeken - a felsőoktatási törvényből következően - az irányítási rendszer önkormányzati, a legfelsőbb irányító szervezet az egyetemi tanács, amely mellett a hallgatói önkormányzatnak, a közalkalmazotti tanácsnak és a dolgozói érdekképviseletnek van irányítási/döntési joga.

I.5.3. A munkavállalók jogi szabályozása

Minőségügyi szempontból nagy jelentősége van annak is, hogy a vállalkozás jogi formájából részben következően a munkavállalóknak milyen a jogviszonya a vállalkozással. A köztisztviselőknek más a jogviszonya, mint a közalkalmazottaknak, mindkét csoport számos előnnyel és kötelezettséggel rendelkezik.

Azon munkavállalóknak, akik alkalmazottak, - a törvényi kereteken belül - a munkavállalás feltételei a munkaadó és a közöttük kötött szerződés tartalmától függ. A fentiektől tartalmában jelentősen eltér, ha a munkavállaló vállalkozóként köt szerződést a munkaadóval.

I.5.4. A piac általános jogi szabályozása

Minőségügyi szempontból meghatározó a piac jogi szabályozása. A **szabadpiacon** a csereérték a piaci ár, amelyet a fogyasztó fizet, a közpiacon a csereértéket nem (csak) a fogyasztó fizeti, hanem általában jogszabály által meghatározott módon a költségvetés.

A közfeladatot ellátó intézmények értékesítési piaca mindig közpiac, ugyanakkor ha a beszerzési piaca szabadpiac, akkor a szabadpiacon a közbeszerzési törvény előírásai szerint végezheti csak a beszerzéseit.

I.5.5. A piac minőségügyi jogi szabályozása

A termelő és a fogyasztó kapcsolatát a piacon korszerű minőségügyi szemléletben a jog elsősorban a **fogyasztóvédelemmel**, ezen belül különösen a termékfelelősséggel biztosítja, de a hibás teljesítés, a szavatosság, illetve jótállás jogintézményei is ezt segítik elő. A fogyasztók védelmét bizonyos esetekben a büntetőjog is biztosítja.

A vállalkozások egymás közötti versenyét a tisztességtelen piaci magatartás tilalma szabályozza.

A termelők védelmét általában az iparjogvédelmi intézmények biztosítják, így a szellemi tulajdon védelme: a szabadalmak, a minták, a védjegyek oltalma és a szerzői jog.

I.5.6. A piac műszaki jogi szabályozása

A **műszaki szabályozás** (technical regulation) a termeléssel és a fogyasztással kapcsolatos védelmi feladatokat látja el.

Minőségügyi szempontból jelentős lehet a termék piaci forgalmazásának műszaki jogi szabályozása. A termék szabályozott lehet társadalmi veszélyessége miatt (élelmiszer, gyógyszer, veszélyes anyag stb.), vagy élvezeti jellege miatt (jövedéki termékek).

Számos termék esetén jogilag kötelező a termék- megfelelőség- megállapítás, a termelés, illetve a forgalomba hozatal hatósági engedélyezése, illetve a hatósági ellenőrzése.

Minőségügyi szempontból meghatározó lehet a termelési folyamat műszaki jogi szabályozása, amely egyrészt a termék jellegéből (élelmiszer, gyógyszer stb.), vagy a termelési technológiai jellegéből (nagy nyomású berendezések stb.) vagy a termelési tevékenységek vizsgához, képesítéshez kötöttségéből következhet.

Előfordulhat a fogyasztási folyamat jogi szabályozása is, adott fogyasztói tevékenységek vizsgához, képesítéshez kötése, pl. autóvezetés.

Az Európai Unióban kialakult műszaki szabályozási, megfelelőség-megállapítási rendszert hazánk is átvette: ennek rételmében bizonyos termékek esetén a CE jelölést, bizonyos termékek esetén a H jelölést kell használni.

I.5.7. A vállalkozások minőségügyi jogi szabályozása

Ma már az általános jogi szabályozás mellett egyre jobban terebélyesedik a vállalkozások, a tevékenységek és a piac minőségügyi jogi szabályozása. A témakör hatalmas, itt csak néhány alapvető szempontra hívjuk fel a figyelmet.

Ma már többféle vállalkozás/termelő tevékenység minőségirányítási rendszerét jogszabály írja elő. Ma már többek között a köz- és a felsőoktatásban, az egészségügyi szolgáltatásnál jogilag kötelező a minőségirányítási rendszer működtetése, de ennél is egyértelműbb, hogy a gyógyszeriparban kötelező a Helyes Gyógyszergyártási Gyakorlat (Good Manufacturing Practice, GMP), az élelmiszerelőállításnál és a vendéglátóiparban, a közétkeztetésnél a Veszélyelemzés és Kritikus Szabályozási Pontok (Hazard Analysis and Critical Control Points, HAPPC).

I.5.8. A piac minőségügyi szereplői

A minőségügy alappillére a **mérés**, így a piac fontos szereplői az Országos Mérésügyi Hivatal, továbbá a mérőrendszerek kalibrálását végző kalibráló laboratóriumok.

A minőségügy másik alappillére a **szabvány**, így a piac fontos szereplői a szabványosító szervezetek, ezek közül kiemelten a nemzeti szabványosító szervezet, a Magyar Szabványosító Testület.

A minőségügyben alapvető szerepe van a **megfelelőség-vizsgálatnak** és az ehhez kapcsolódó **megfelelőség-tanúsításnak**, így fontos piaci szereplők a vizsgáló laboratóriumok és a tanúsító szervezetek.

A kalibráló és vizsgáló laboratóriumok, valamint a tanúsító szervezetek alkalmasságát az **akkreditálás** során állapítja meg a Nemzeti Akkreditáló Testület.

Az ún. jogilag szabályozott termékek és tevékenységek esetén csak kijelölt vizsgáló laboratóriumok és tanúsító szervezetek működhetnek. E területen általában hatósági felügyelőségek végzik az engedélyezést és felügyeletet.

A piaci minőségügyi felügyelet a piaci felügyelet (market surveillance) látja el, hazánkban ezt a Fogyasztóvédelmi Felügyelet végzi.

A fejlett országokban társadalmi szervezetek végzik a fogyasztóvédelmi tevékenységeket, hazánkban ezt a tevékenységet is a Fogyasztóvédelmi Felügyelet végzi.

A fejlett országokban több helyen minőségügyi/fogyasztóvédelmi országgyűlési biztos (ombudszman) felügyeli a piaci minőségügyi jogi szabályozásának megfelelőségét.

A fentiek mellett minőségügyi vállalkozások és minőségügyi társadalmi szervezetek tanácsadást és oktatást végeznek.

I.5.9. Az igénykielégítési folyamat serkentése

A fejlett országokban a minőségügyet jogi úton nemcsak korlátozzák, hanem serkentő-támogató rendszert is működtetnek.

A minőségügy serkentésére szolgáló hatékony rendszer a minőségügyi díjak rendszere, különös tekintettel a Nemzeti Minőségi Díj rendszerre.

A minőségügy másik fontos serkentő rendszere a védjegyek védelme.

A fentiek mellett a minőségügyi tevékenységek serkentését szolgálják a minőségügyi támogatási pályázatok.

I.5.10. Az igénykielégítési folyamat jogi szabályozása - kulcsszavak

társadalmi kultúra, értékrend, intézményrendszer

jogrendszer

Összeállította az FVM VKSZI megbízásából az Atist Kft a Nyíregyházi Főiskola munkatársai segítségével

államigazgatás, közigazgatás
demokratikus társadalmi rend
gazdasági rend, piacgazdaság, szabadpiac, közpiac
minőségügyi jogi szabályozás
műszaki szabályozás (technical regulation)
a piac minőségügyi szereplői
társadalmi szervek
Nemzeti Minőségi Díj
védjegyrendszer

II. MINŐSÉG ÉS PIAC AZ ÉLELMISZERGAZDASÁGBAN

II.1. A nemzetközük élelmiszerpiacok minőségi igényeinek átalakulása

II.1.1. A nemzetközük kereskedelem globális folyamatai

A világ élelmiszergazdaságának fejlődését egyrészt a valamennyi nemzetgazdasági ágra általánosan jellemző tendenciák határozzák meg, másrészt olyan sajátosságok is érvényesülnek, melyek az élelmiszertermelés- és fogyasztás sajátosságaiból következnek. A világgazdaság **tartós, hosszútávon érvényesülő fejlődési tendenciája közül három tényező emelendő ki:**

- **A globalizáció hatására** a vállalkozások jogi és működési keretei átlépik a nemzetállamok határait. A folyamat következtében egyre csökken a nemzetállamok gazdaság-szervező szerepe. Ezzel egyidejűleg nagymértékben, az ártermelést- és kereskedelmet sokszorosan meghaladó mértékben növekszik a nemzetközük tőkeáramlás.

- **A gazdasági - politikai integrációk** (Európai Unió, NAFTA) előtérbe kerülése a korábbiaknál összehasonlíthatatlanul nagyobb mozgásteret biztosít a vállalkozások részére, a fogyasztók pedig nagyobb áruválasztékhoz juthatnak hozzá. A vállalatok közötti együttműködés sokszínű rendszere alakul ki, a vállalatközük szerveződések, például stratégiai szövetségesek, beszállítói hálózatok jönnek létre. A verseny napjainkban már nem magányos vállalatok, hanem vállalatcsoportok között folyik.

- **Mind nagyobb mértékben nyer teret a fogyasztóközpunktúság.** Ez azt jelenti, hogy csakis azon vállalatok maradhatnak talpon az egyre élesebbé váló versenyben, melyek a lehető legnagyobb mértékben veszik figyelembe a fogyasztók igényeit és azok változására gyorsan és rugalmasan képesek reagálni.

- **A szolgáltatások növekvő szerepe.** A hagyományos termelő szektorok, a mezőgazdasági és az ipar mellett gyors ütemben emelkedik a szolgáltató (tercier) szféra szerepe.

A vázolt tényezőkből hatására átalakul a nemzetközük élelmiszerkereskedelem is. Ennek legfőbb sajátosságai:

- **A fejlődő országok** korábban viszonylag homogénnek tekintett köre egyre inkább differenciálódik.

- A világgazdasági folyamatokhoz **gyorsan alkalmazkodó, modernizálódó államok** nemcsak a mennyiségi élelmiszerigényeket elégitik ki, hanem képesek jelentős, export célú termelés megvalósítására is. Jól mutatja ezt Törökország vagy Kína élelmiszergazdasági külkereskedelmének példája. Ezen országok egy részének termékei napjainkra a magyar termékek jelentős versenytársaivá váltak.

- A **fejlődő országok másik része továbbra is igen súlyos makrogazdasági problémákkal küzd ugyan, de ennek ellenére képes igényes termékekkel megjeleníteni az exportpiacokon, még azon az áron is, hogy közben súlyos belső élelmiszer ellátási problémákkal kell szembenéznie.** Ezen csoport jellegzetes képviselője - számos más latin-amerikai állam, így például Mexikó, melyeknek elhúzódó adósságválsága különösen erőteljes ösztönzést jelent a külpiaci értékesítés szó szerint mindenáron történő növelésére.

A harmadik csoport a gazdasági fejlettség szempontjából **tartósan leszakad,** és napjainkra egyértelműnek tűnik, hogy a következő évtizedekben nem lesz képes felszámolni az éhínséget. Figyelembe kell azonban azt is vennünk, hogy még az élelmezési szempontból legkritikusabbnak tekinthető államokban is igen gyakran tetten érhető egy-egy diktatúra vagy polgárháború, egyszóval nem ökológiai, hanem politikai-gazdaságpolitikai katasztrófák hatása.

- A **volt szocialista országok** élelmiszergazdasága ugyancsak alapvető átalakuláson megy keresztül. Ezen ország-csoport is mindinkább differenciálódik. Az elmúlt 70 év sorozatos agrárpolitikai hibái olyan mértékben tönkretették az egykori szovjet tagállamok mezőgazdaságát, hogy annak termelési potenciálja csak töredékében kihasznált. Például egyedül a talaj foszfor ellátottságának javításával Ukrajna gabonatermelését akár 20-30%-kal is növelheti. A szovjet mezőgazdaságban a gabonának körülbelül 30-40% a logisztikai rendszer hibáiból adódóan semmisül meg. Ez mintegy 30-40 millió tonna veszteséget jelent. Ennek ésszerű csökkentése akkora lehetőségeket biztosít, melyek önmagukban is nagymértékben átalakíthatják a világkereskedelmet és kedvező hatással lehetnek a kereslet és kínálat közötti egyensúly javulására.

A Közép-Kelet Európai Államok EU csatlakozása új, kedvező lehetőségeket biztosíthat a magyar élelmiszerkivitel növelése szempontjából, mert a csatlakozást követően például a lengyel piacokon azonos versenyfeltételekkel indulhatunk az ide szállító, jelenleg lényegesen nagyobb támogatást élvező nyugat-európai szállítókkal.

- Az Európai Unió rendkívül magas támogatási szinttel párosuló mezőgazdaságot, és mind hatékonyabbá váló élelmiszeripart hozott létre. Ennek hatására a világpiacon jelentős **nettó exportórként** jelenik meg.

Összeállította az FVM VKSZI megbízásából az Atist Kft a Nyíregyházi Főiskola munkatársai segítségével

II.1.2. A világkereskedelem liberalizálása és ennek hatása a minőségre

A WTO egyezmény alapelve, hogy az azt aláíró országok kötelezettséget vállalnak külkereskedelmük liberalizálására, az állami befolyás csökkentésére.

A GATT-ot 1995. január 1-én világkereskedelmi szervezetté - **World Trade Organization WTO** - alakították át. Ez az utódszervezet lényegesen szélesebb körű illetékességgel rendelkezik.

A WTO-t létrehozó megállapodás **legfontosabb határozatai** a következők:

- A termelés korlátozó jellegű támogatások lehetővé tétele, a csökkent termelés miatt elmaradt bevételek **kompenciós támogatása és prémium-kifizetések** biztosítása.

- Mindennemű, **nem-vámjellegű kereskedelmi akadály tilalma és vám-leépítés**. Semmiféle nem tarifális kereskedelmi akadály, - ideértve az EU korábban alkalmazott ún. lefölközéseit is -, a jövőben nem alkalmazható, hanem azokat vámokká kell átalakítani. Ezeket a vámokat azután 2001-ig átlagosan 36%-kal kell csökkenteni.

- **A belső támogatások leépítése**. A GATT agrár-határozatainak értelmében valamennyi szerződő fél köteles az agrár-termékekre vonatkozó belső támogatást az 1986-1988-as átlaghoz képest 20%-kal csökkenteni.

- **Minimális piaci hozzáférhetőség**. A világkereskedelmi egyezmény valamennyi szerződő partnert kötelezte magát az 1986-1988-as szintű belföldi fogyasztása 3%-ának megfelelő piaci hozzáférhetőség biztosítására és annak 2001-ig 5%-ra történő emelésére. Ezekre a mennyiségekre csak alacsony importvámok szabhatók ki. Preferencia-megállapodások illetve harmadik országokkal való bilaterális kereskedelmi egyezmények alapján egyidejűleg számításba vehetők további kedvezményezett importmennyiségek is.

- **Export korlátozások**. A mezőgazdasági cikkek és élelmiszerek világkereskedelmét elősegítő legmesszebb menő intézkedés a támogatott exportmennyiségnek az 1986-90. évek exportjához képest 21%-os leépítése és az export-támogatások költségvetési kiadásainak 36%-os csökkentése.

- **„Béke-záradék”**. A megállapodás részét képezi egy úgynevezett „Béke-záradék” is. Ez biztosítja, hogy az egyeztetett, kilenc éves futamidőn belül a résztvevők - így az EU - agrárpolitikai intézkedéseit nem bírálhatják felül a WTO bizottságai.

Az Uruguay-i forduló során **három csoportba**, szakzsargonban: **„színes dobozokba”** sorolták a különböző támogatási formákat, aszerint, hogy kívánatos-e a csökkentésük, és ha igen, milyen feltételek mellett.

Összeállította az FVM VKSZI megbízásából az Atist Kft a Nyíregyházi Főiskola munkatársai segítségével

- A **zöld dobozba** kerültek azok a kedvezmények, amelyek nyújtását továbbra sem kell korlátozni, mert közvetlenül nem növelik a termelés mennyiségét.

A megállapodásban felek azt rögzítették, hogy tizenkétféle, az agráriumot is érintő támogatási formát **kivonnak az egyezmény hatálya alól**, ezek a támogatások nem képezik az egyezmény tárgyát. Ezek:

- Általános, kormányzati szintű költségvetési támogatások az élelmiszergazdaság infrastrukturális fejlesztésének javítása érdekében (pl. kutatás, oktatás, szaktanácsadás, növény- és állategészségügyi felügyelet, minőségbiztosítási rendszer fejlesztése, marketing tevékenység, a farmon kívüli infrastruktúra fejlesztése),

- a lakosság élelmiszer ellátásának biztosítását szolgáló központi készletezés;
- szociális célú belföldi élelmiszersegély;
- az agrártermelők számára nyújtott, korlátozott mértékű közvetlen állami támogatás;
- jövedelem - kiegészítő támogatás;
- kormányzati részvétel a mezőgazdasági biztosítás finanszírozásában;
- katasztrófa sújtotta területek támogatása;
- mezőgazdasági termelésből kikerülő foglalkoztatottak támogatása (pl. átképzési támogatás, nyugdíjfolyósítás);
- szerkezet átalakítási támogatás a föld kivonása és az állatállomány csökkentésére;
- szerkezet átalakító beruházások támogatása;
- környezetvédelmi programok támogatása;
- térségfejlesztési (regionális fejlesztés) programok támogatása.

A bemutatott összefüggésből jól látható, hogy a WTO egyezmény a támogatások fennmaradását csak azon területeken engedélyezi, ahol teljesül két alapvető követelmény

- a támogatások költségvetési forrásból valósulnak meg, (azaz nem közvetlenül a fogyasztók finanszírozzák őket),
- a támogatások nincsenek közvetlen módon torzító hatással a külkereskedelemre, illetve a termelésre.

A WTO mentesítési rendszerét azért mutattuk be ilyen részletesen, hogy ezzel is hangsúlyozzuk: a fejlett országok a WTO létrehozását követően valószínűleg továbbra is igen jelentős mértékű támogatásokat folyósítanak majd az agrárszférának, ez azonban **egyre nagyobb arányban a termelés minőségi és infrastrukturális feltételeinek javítására, a környezetvédelemre, valamint a térségi fejlesztési programok megvalósítására fordítódik majd.**

A **kék dobozba** sorolhatók azok a támogatásfajták, amelyek valamilyen termeléskorlátozási programhoz kapcsolódnak, és bizonyos kritériumok megléte esetén szintén mentesülnek a WTO-egyezményben előírt csökkentési kötelezettségek alól. Itt vagy a termelés maximum 85 százalékos szintjéhez kapcsolódó, vagy úgynevezett történelmi referenciák (korábbi időszakra jellemző megművelt földterület, termés hozam, állatsűrűség) alapján kalkulált (és ez utóbbi esetben a termelésnek akár a 85 százalékát meghaladó részére is alkalmazható) támogatásokról van szó. Ez azt jelenti, hogy a CAP- reformban bevezetett, a gabonafélék, olajosmagvak és fehérjetakarmányok garantált árának csökkentése miatt fizetett kompenzációk, a tejelő tehenek és a növendékbikák, valamint a juhok után járó prémium, és a pihentetett földekre adott kifizetések GATT-konformnak bizonyultak.

A **sárga dobozba** kerültek azok a támogatások, amelyekre a már említett 20 százalékos kötelezettség vonatkozik. Ez a csökkentés a sárga doboz hatálya alá tartozó teljes európai agrárpolitikai támogatást érinti, vagyis - ellentétben a piacvédelemre vagy az exportszubszencióra vonatkozó GATT-szabályozással - nem termékenként, vagy termékcsopontonként kell végrehajtani.

A **WTO megállapodás zöld doboza széleskörű lehetőségeket biztosít a támogatások érvényesítésére.** Átfogó kormányzati stratégiára van szükség annak megfogalmazásához, hogy ezekkel mely területeken, milyen módon kívánunk élni. Nyilvánvaló, hogy a **kollektív marketing tevékenység fejlesztése, valamint a minőségi termelés támogatásában rejlő lehetőségek a kilencvenes évek végén még töredékükben sincsenek kihasználva.**

A **WTO megállapodás alap gondolata, hogy az élelmiszer gazdasági termékek világpiaci árának centruma a költség, és ne a támogatás legyen.** Ebből két dolog következik:

- a gazdálkodó szervezeteknek fokozott figyelmet kell fordítaniuk a **meglévő költség előnyeink és költség oldali versenyképességünk fenntartására.** Azon termékcsoportok esetében, ahol nincs lehetőség termékeink differenciálására, ott célszerű a gazdálkodás költségeinek csökkentésére, a termelés és hatékonyság javítására törekednünk. Ez a követelmény felveti a **méretgazdaságosság követelményeinek fokozódó érvényesítését a mezőgazdasági termelésben.**

A korábbi piaci szerkezet gyakran elemzett összeomlása már önmagában is jelentős mértékben privatizáció hatására további feszültségek léptek fel. Az agrártermelésben ezek közül kiemelkedő a viszonylag szétagolt birtokstruktúra kialakulása. Ennek hatására a már korábban is gazdaságtalan tevékenységek rentabilitása még tovább romlott. A kisméretű táblák jelentősen csökkentették a korábbi mezőgazdasági struktúrához kiépült állóeszközök

Összeállította az FVM VKSZI megbízásából az Atist Kft a Nyíregyházi Főiskola munkatársai segítségével

kihasználásának lehetőségét, a kisebb teljesítményű gépek fajlagos költsége eleve nagyobb, és ezért jelentősen visszaesett a termelékenység és a hatékonyság. Egyrészt növekedett a fordulók ideje, másrészt emelkedtek az utazási, gépbeállítási, feltöltési, ürítési idő.

Kevesebb lett a termőterület, nőtt a mezsgye, az árokpart és az utak területe és karbantartási igénye. Fokozódott a gyomosodás veszélye. Nagyobb a szegély, csökken a termés. Több a forgók területe, több taposási kár, emelkedik a talajszerkezet - rombolás esélye. Az átalakulás üzemszervezési hátrányait jól érzékelteti ezt az FVM Műszaki Intézet számítása, mely szerint a 100 ha körüli táblaméretnél adódó gépüzemeltetési költségeket 100%-nak véve, 50 ha- os búzatermelés esetén 3-10%, 20 ha-os táblánál 11-25%, 5 ha- os táblánál 40-65% többletköltség adódik a búza termesztésekor.

A kisebb üzemméretekből adódó munkaszervezési hátrányok közül kiemelkedő még, hogy az izolációs távolság nem tartható be, ezért a vetőmagtermelés nehézségekbe ütközik, sőt esetenként lehetetlenné válik. Körülényesebb a növényvédelem a szél könnyebben elhordja a vegyszereket, illetve a kis távolságok miatt a kártevők elterjednek onnan, ahol irtásuk nem megfelelő. Nehezebben (körülényesebben és költségesebben) szervezhető a talajvédelem, a talajjavítás, a tereprendezés, a vízrendezés, illetve minden melioráció (Ferencz, 1999). Az öntözés egy-egy kis parcellán külön nem valósítható meg.

Kistáblákon nagy tömegű egységesen jó minőségű termék nem állítható elő. Az állattenyésztés esetén ugyancsak számos érv szól a nagyobb méretű telephelyek mellett. Kétségtelen, hogy a több ezer sertést vagy szarvasmarhát befogadó tenyésztőtelep-óriások nagyobb állategészségügyi kockázatot jelentenek, de még így sem gondolnak arra a fejlett országokban, hogy ismét a 30-50 állat befogadására alkalmas tenyésztő telepek kerüljenek előtérbe. Mint láttuk, az üzemméretök csökkenése már önmagában is elegendő okot szolgálhatna a gazdálkodás eredményességének csökkenésére, ehhez azonban számos egyéb tényező, így például a piaci rendtartás zavarai is jelentős mértékben hozzájárul.

Hasonlóan a **jelentős tartalékok vannak az élelmiszeripari termék előállításban** is. A 2. táblázatból jól látható, hogy az összehasonlítható magyar élelmiszeripari szakágazatok esetében a termelékenység harmada, negyede az Európai Unió átlagának. Ez azt jelenti, hogy az EU legfejlettebb államaihoz képest a fajlagos termelékenységi mutatók 5-6-szoros a lemaradásunk. Az Európai Unióhoz történő csatlakozás folyamata növekvő mértékben emelheti majd a termék előállítás fajlagos költségeit, tovább fokozva ezzel versenyhátrányunkat a magyarországi fajlagos értékeknél alacsonyabb költségzinttel termelő egykori szocialista országokkal szemben. Tekintetbe kell vennünk azt is, hogy a

Összeállította az FVM VKSZI megbízásából az Atist Kft a Nyíregyházi Főiskola munkatársai segítségével

viszonylag olcsó energiaárak és a világkereskedelem liberalizálása egyaránt új piaci belépők jelenlétének szerepét erősíti fel, hagyományos piacainkon. Az egyetlen lehetőség a minőség javítása, magasabb hozzáadott-érték tartalmú termékek előállítása.

Nyilvánvaló azonban, hogy önmagában az alacsony költség és az alacsony ár még nem elégséges. Ezt igazolja, hogy hiába az EU -val fennálló, a magyar élelmiszergazdaság számára preferenciális kedvezményt nyújtó társulási megállapodás, a magyar-EU élelmiszergazdasági egyenleg folyamatosan romlik.

- a tömegtermékek előállításában egyre kevésbé lehetünk versenyképesek a még a magyar költségszintnél is alacsonyabb költségszerkezettel működő versenytárakkal, ugyanakkor a **termékek minőségének javítása** új lehetőségeket nyit meg a hazai termelők részére a lassan-lassan nyitottabbá váló piacokon. Azon élelmiszergazdasági termékek esetében, amelyek **differenciálhatóak, megkülönböztethetőek versenytársaiktól, célszerű ezt minél jelentősebb mértékben kiaknázni**. A fejlett országok tapasztalattal egyértelműen igazolják, hogy a feldolgozottsági fok, a termék-újdonosság tartalmának növekedésével, a piacépítés költségeinek emelkedésével az elérhető bevételek is magasabb lesznek (1. táblázat).

termelési tevékenység megnevezése	Reklámköltségek aránya a költségszerkezetben (%)	nettó nyereségráta (%)
tőkehús-előállítás	0.3	0.13
tejtermékgyártás	2.5	0.47
jégkrém-gyártás	5.3	0.88
főzelékkonzerv-gyártás	1.2	0.6
készételgyártás	5.6	0.2
édesipari termékek előállítása	8.3	2.0
kávépörkölés, teacsomagolás	8.1	2.0
ételízesítők gyártása	15.9	2.1
gyermekétel-gyártás	8.1	2.0
müzlik, extrudált termékek gyártása	19.6	3.7
nyerszesz gyártás	0.2	5.1

gyümölcsösszesz gyártás	7.1	7.1
gyümölcslikőr gyártás	10.5	8.2
brandy	14.3	3.7
pezsgőgyártás	3.7	5.3
sörgyártás	8.9	4.7
almaborgyártás	6.6	1.4
zöldség- és gyümölcsléipar	9.5	0.18
üdítőital-ipar	4.3	1.66
ásványvízgyártás	8.4	0.8

III. 1. táblázat: A reklámköltségek és a nettó nyereségráta aránya a francia élelmiszeriparban

Forrás: Ritson, 1999

A WTO keretei nem jelentik automatikusan a világkereskedelem robbanásszerű fejlődését. Ez nemcsak a kereskedelmi korlátok eltávolításának fokozatossága miatt van így, hanem a különböző nem tarifás korlátozások továbbélése miatt is. A jövőben megkülönböztetett jelentősége lesz a termékek minőségével kapcsolatos szabályozásnak. Erről szólva a WTO dokumentum viszonylag széleskörű lehetőséget nyújt az egyes tagállamoknak, módot adva arra, hogy megfelelő szakmai érvek esetén egyes tagállamok az adott termékkör kereskedelmében szokásos állat- és növény egészségügyi szabályozásnál szigorúbb minőségi követelményeket alkalmazzanak.

A világ mezőgazdasági és élelmiszeripari termékkereskedelmét elemezve megállapítható, hogy növekedés üteme alatt marad a termékek és szolgáltatások exportjának, de továbbra is növekvő arányú. A Világkereskedelmi Szervezet alapításáról intézkedő szerződés aláírása még nem hozta meg a többek által várt robbanásszerű kereskedelem növekedést, de máris érzékelhető, hogy a fejlődő országok minden korábbinál nagyobb mértékben növelik kivitelük mennyiségét és ezzel jelentős versenytársainkká válnak a hagyományos magyar piacokon. Ennek szemléletes példája a fűszerpaprika és a baromfi értékesítése.

Ezen hagyományos termékeink biztos, kiszámítható piacokon voltak értékesíthetőek Nyugat-Európában, napjainkra azonban mind erőteljesebben érvényesül a fejlődő országok támasztotta verseny hatása. Ennek következtében jelentős piacvesztést tapasztalunk.

III. 1.3. A magyar élelmiszergazdaság exportorientált fejlesztésének dilemmái

Magyarország egyre csökkenő szerepet játszik az élelmiszergazdasági termékek világkereskedelmében. Ennek oka részben a nemzetközi agrárkereskedelem gyorsütemű növekedése, a fejlett országok erőteljes kereskedelmi expanziója, a fejlődő világ egy részének sikeres agrárfejlesztési programjai, részben pedig a magyar élelmiszergazdaság kibocsátásának csökkenése. Ebből következően a világkereskedelemben kerülő termékek döntő többségénél gyakorlatilag alig van módunk a kereslet-kínálat globális viszonyának befolyásolására, az így kialakult árszint szabályozására. A mikroökonómia megfogalmazása szerint élelmiszergazdasági termelésünk elsősorban **ár-elfogadó** (price-taker) és nem ár-kialakító (price-maker) **pozícióban van**.

Ennek ellenére a magyar élelmiszergazdaságnak továbbra is jelentős szerepe lehet a nemzetgazdaság modernizációjában, a fejlődéshez szüksége források akkumulációjában. Jól igazolja ezt, számos fejlett állam példája, melyek - többek között a húsipari termékexportban - a magyar export érték többszörösét realizálják egységnyi szántóterületre vetítve (2. táblázat).

Ennek ellenére létezik néhány olyan termékcsoportok, ahol reális lehetőséget látunk piacvezető szerepünk fenntartására. Ezek elsősorban a speciális magyarországi termékek, a hungarikumok.

	bruttó exportérték, USD/ ha	export-import egyenleg (1000 USD)	export/import arány (%) (3)	nettó exportérték (USD/ha)
Belgium- Luxemburg	3644.537	1702.286	282.509	2354.475
Dánia	1590.316	3370.143	1144.774	1451.397
EU (15)	295.855	1357.571	106.379	17.740
Hollandia	5765.617	3985.571	456.810	4503.471
Magyarország	150.043	676.286	1584.013	140.571

III.2. táblázat: A húsipari termékek külpiazi értékesítésének adatai (1990-1999) átlagértékek

Forrás: FAO Trade Yearbook évkönyvek alapján végzett saját számítás

A magyar élelmiszergazdasági termék-külkereskedelem, változását vizsgálva, **valamelyeset elmozdulást tapasztalhatunk ugyan a magasabb feldolgozottsági fokú**

termékek irányába, ez azonban még alig ad lehetőséget a viszonylag olcsó munkaerőből és a jelentős termelési kultúrából adódó komparatív előnyeink kiaknázására. A magyar kivitel szerkezete a 90-es évtizedben nem változott lényegesen. Továbbra is alapvető jelentőségűek a német nyelvterület országai és csak nagyon gyenge pozíciókkal rendelkezünk mind a legigényesebb európai piacokon, mind az egyre gyorsabban fejlődő dinamikus bővülő közel-keleti piacokon. A korábbi piacismeretből és a magyar termékek, illetve szállítók rendkívül kedvező imázsából adódó versenyelőnyöket nem voltunk képesek kihasználni sem az orosz, sem az ukrán relációkban.

A magyar termékek külpiaci értékesítési ára meglepően alacsony (3., 4. táblázat. A bemutatott táblázatból szemléletesen kitűnik, hogy termékeink átlag árszintje a felét sem éri el a főbb nyugat-európai versenytársak árszintjének, ezt az alacsony árat azonban nem tudjuk verseny előnyé alakítani az export finanszírozás nehézségei és a termékek választékában és minőségében meglévő ingadozások következtében.

Méz		Alma		Kajsziabarack	
Görögország	226	Új-Zéland	326	Franciaország	156
Ausztria	207	Franciaország	242	Görögország	139
Franciaország	152	Spanyolország	214	Olaszország	125
Olaszország	149	Olaszország	204	Spanyolország	113
Németország	133	Argentína	195	Chile	113
Magyarország	100	Dél-Afrika	173	Dél-Afrika	110
Ausztrália	77	Chile	160	Argentína	109
Argentína	72	Magyarország	100	Magyarország	100

III. 3. táblázat A főbb versenytárs-exportőrök export-ára néhány hagyományos magyar termék („Hungarikum”) export-árának százalékában

Forrás: FAO Agrostat évkönyvek alapján végzett saját számítás

Ország	bacon	marhahús	füstölt, sózott marhahús	marhahús-készítmény	vadhús
Franciaország	150	149	498	124	321
Hollandia	112	176	733	63	164
Olaszország	334	102	1832	80	403

Spanyolország	241	121	661	90	260
Ausztria	181	95	341	84	492
Belgium-Luxemburg	170	154	578	246	300
Dánia	112	127	3 98	271	166
Magyarország	100	100	100	100	100

III. 4. táblázat: A magyar húsipari termékek export-árszínvonala a nemzetközi összehasonlítás tükrében

Forrás: FAO Agrostat évkönyvek alapján végzett saját számítás

A magyar élelmiszergazdaság átalakításának kezdetén sok esetben megfogalmazódott, hogy az erősen koncentrált élelmiszeripari vállalatok és a külkereskedelmi monopol szervezetek nem kellően érdekeltek hatékonyabb piaci munka megvalósításában és a kisebb tételek értékesítésében. Napjainkra már látjuk, hogy **önmagában a privatizáció és a liberalizálás nem oldotta fel a keletkezett feszültségeket, mert továbbra is alacsony az egyedi, különleges és/vagy magasabb feldolgozottsági fokú termékek aránya a kivitelben.** A kevés, kedvező eredményeket felmutató terület egyike a borászat, ahol hosszabb távon a palackozott borok kivitelének növekedését figyelhetjük meg. Igaz ugyan, hogy az elmúlt években ismét megjelentek nagyon alacsony feldolgozottságú termékek is a palettán. A változások ellenére alig találunk árnövekedést a borászati termékexportban.

Látható, hogy zöldség-gyümölcs kivitel erőteljes csökkenését figyelhetjük meg az elmúlt évtizedben. Tanulságos folyamat volt a gyógynövény export alakulása is. A magyarországi gyógynövény kivitel a 70-es és 80-as évtized aranykora után erőteljesen csökkent. Ennek magyarázata elsősorban a konkurens alacsonyabb árára, valamint az árualap bizonytalanságára vezethető vissza.

A magyar élelmiszergazdasági külkereskedelem tradicionálisan a német piacra összpontosult. Ez a tendencia az elmúlt évtizedben is fennmaradt. Élelmiszergazdasági kivitelünk több mint negyede az osztrák és német piacon talál gazdára. Ebből az is kitűnik, hogy **nem sikerült erősítenünk piaci jelenlétünket az arab világban és a jelentős igényeket támasztó, de magas fizetőképes kereslettel rendelkező észak-európai országokban sem.**

A magyarországi élelmiszergazdasági külkereskedelem modernizációjának elemi feltétele a **jelenleginél biztosabb és kiszámíthatóbb árualapok** megléte. Az erősen változó mennyiségű- és minőségű nyersanyag alapvető gátját képezi a tartós piaci jelenlétnek. Fontos gyakorlati probléma az élelmiszergazdasági szervezetek elhúzódó forgóeszköz hiánya, ami miatt sok esetben csak késedelmesen sikerült alkalmazkodni a piac igényeihez (Ferencz, 2000).

Az **összpontosító stratégiában** rejlő lehetőségeket számos esetben nem ismerik fel a magyar élelmiszeripari vállalkozások. Gyakran megfigyelhető például, hogy több növényolajipari vállalkozás olyan termékekkel igyekszik versenyre kelni a multinacionális vállalatokkal, melyeknek előállítása nagymértékben a multik alkalmazta korszerű technológiával lényegesen gazdaságosabb. Ilyen körülmények között nem csoda, ha alulmaradnak, holott például a gyógynövényekből készült olajok és egyéb természetes anyagok előállítása jelentős extraprofitot biztosíthatna számukra. Az is természetes, hogy ez a nehezebb út, hiszen itt az alapanyag előállítás, vagy begyűjtés hátterét is meg kellene szervezni és ez törvényszerűen magasabb szaktudást, speciális ismereteket igényel.

A fejlesztési prioritások meghatározása mindinkább az egyes **szakágazatok sajátosságaihoz** kell, hogy igazodjon. Ezért is kell még nagyobb szerepet játszaniuk a terméktanácsoknak és egyéb érdekképviselői- és egyeztető fórumoknak. A szakágazati útkeresés egy példaként az 5. táblázatban a magyar borászat 200 vezető szakembere körében végzett felmérés eredményeit mutatjuk be.

Ebből szemléletesen kitűnik, hogy a válaszadók megkülönböztetett jelentőséget tulajdonítanak a szőlőbor vertikum stabilizálásával összefüggő közgazdasági és piacszabályozási tennivalóknak. A magyar borászati közvélemény valamennyi képviselője egyetért azzal, hogy a szőlőtermő terület növelése elengedhetetlen követelmény az EU csatlakozást megelőző időszakban, később ugyanis erre már nem valószínű, hogy források szerezhetők. Eltérés van azonban annak megítélésében, hogy milyen területek kapjanak prioritást a telepítéseknél.

A szakértők egy része a gazdaságossági szempontokat helyezi előtérbe (ők elsősorban az alföldi borvidékekről érkeznek), másik része pedig az ökológiai adottságok fokozott mértékű figyelembe vételét javasolja.

A válaszokból az tűnik ki, hogy a borászati technológia fejlesztésében válaszadók nagyobb elmaradást érzékelnek, mint a szőlőtermesztésben. Figyelemreméltó, hogy a hazai bormarketing jelentőségét a megkérdezett szakemberek napjainkban már felismerik.

Teendő	átlag	medián	szórás
A szőlő- bor vertikum gazdasági helyzetének javítása	3.30	2	2.87
Hazai piacsabályozás	4.69	4	3.26
Ültetvénytelepítés gazdaságossági- versenyképességi szempontok szerint	5.10	4	3.18
Ültetvénytelepítés az ökológiai adottságok szerint	5.54	5	3.28
Borászati technológia fejlesztése	5.87	6	2.63
Hazai bormarketing	6.02	6	2.70
Exportmarketing	6.04	6	2.88
Szőlőtermesztési technológia fejlesztése	6.17	6	2.58
Termékfejlesztés	7.06	7	2.63
Információs rendszer fejlesztése	7.23	7	2.63
Az ültetvények területi szerkezetének szabályozása	9.00	10	2.50

III. 5. táblázat: A szőlő-bor vertikum helyzetének rendezését szolgáló tennivalók relatív jelentőségének értékelése sorrendi skálán

fejlesztési cél	átlag	medián	szórás
Ültetvénytelepítés differenciált támogatása a termőhelyek relatív jelentősége szerint	3.87	2	3.44
A magyar borok piacra jutását elősegítő exportmarketing rendszer fejlesztése	5.17	5	2.85
Meglévő ültetvények korszerűsítésének támogatása (pl. fajtaváltás, művelésmód-váltás, pótlás...)	5.31	4	3.46
Az eredetvédelmi rendszer működési feltételeinek kialakítása	5.45	4	7.63
A borászati technológia fejlesztése	5.50	5	2.74
A magyar borok ismertségét fokozó, a borkultúrát növelő belföldi marketingtevékenység támogatása	5.80	5	3.02
A szőlészeti technológia fejlesztése	5.80	6	2.77
Az információs rendszer kialakításának és megbízható	7.09	7	2.90

működtetésének támogatása			
A borászati termékek fejlesztésének támogatás	8.09	8	2.53
Szaktanácsadás fejlesztése	8.22	9	2.64
A kedvezőtlen termőhely levő vagy korszerűtlen szőlőültetvények felszámolásának támogatása	8.57	10	3.67
Intervenciós támogatások (pl. lepárlás állami támogatása)	ö-63	11	3-00

III. 6. táblázat: A támogatási célkitűzések relatív jelentőségének értékelése sorrendi skálán

III.2. Az élelmiszeripari termékek belföldi piacát befolyásoló főbb tényezők rendszere

Ebből kitűnik, hogy az élelmiszerfogyasztás mennyiségét és szerkezetét egyidejűleg magyarázzák **objektív és szubjektív tényezők**. Megismerésük elengedhetetlenül fontos az élelmiszerpiac működési mechanizmusának megértéséhez.

III.2.1. A magyar lakosság élelmiszerfogyasztását befolyásoló objektív tényezők

- A születésszám

Magyarország népessége 2000-ben mintegy 650 ezer fővel volt kevesebb az 1980. évi népszámláláskor összeírt népességnél. A fejlett országok jelentős részében megfigyelhető, hogy a népesség fogyásának intenzitása hazánkban különösen intenzív. A lakosság lélekszámának csökkenése elsősorban a születésszám csökkenésére vezethető vissza. A születésszám csökkenésének trendje Magyarországon több mint negyven éve tart, a trenden belül azonban számottevő hullámzások (pl. „Ratkó korszak”, GYES bevezetésének hatása) mutathatók ki.

A népességszám csökkenésének tendenciája az elmúlt években csökkent ugyan, mégis nagy valószínűséggel állíthatjuk, hogy **a születésszám további csökkenésére kell számítanunk**, mert számos, nálunk fejlettebb országban a magyarországinál alacsonyabb a termékenységi arány. A teljes termékenységi arány értéke egy nőre vetítve a 60-as évek elején 2,7-2,8 volt, jelenleg pedig nem éri el az 1,9-et, így azt valószínűsíthetjük, hogy a népesség száma a második évezred elejére 10 millió fő alá csökken. Demográfiai számítások szerint a népesség reprodukciójának szinten tartásához 2,2-2,3 értékű termékenységi arányra lenne szükség, nem látunk azonban semmi olyan tényezőt, mely a jelenlegi - hangsúlyozzuk:

európai összehasonlításban nem túl alacsonynak tekinthető - termékenységi arány növekedését okozná.

Egészségi állapot

A lakosság létszámalakulásának másik faktora a halandóság. Az elmúlt évtizedeket Magyarországon a várható élettartam növekedése jellemezte. Ez a tendencia azonban megállt, sőt megfordult, napjainkban megszülető magyar állampolgár 8-10 évvel rövidebb élettartamra számíthat, mint egy fejlett ország ifjú polgára.

A halálok között különösen magas a **szív és érrendszeri** megbetegedések és a daganatos betegségek aránya.

A magyar **lakosság egészségi állapotában meglévő jelentős különbségeket** jól tükrözi az egyes régiók halandósági statisztikáinak összehasonlítása. Budapesten egy 35-65 év közötti férfinak mintegy 10%-kal nagyobb esélye van arra, hogy elérje a 65. életévét, mint egy községben élő hasonló korú férfinak. Az 50-es éveik elején járó férfiak halandósága Szabolcs-Szatmár-Bereg megyében 57%-kal nagyobb, mint Budapesten. Ebben a megyében annak valószínűsége, hogy egy 35 éves férfi megéri 65. életévét mindössze 50 %, ami a századfordulón mért országos átlagnál is kisebb. Budapesten még az egyes kerületek között is jelentős különbségek vannak. A II. kerületben élő férfiak születéskor várható átlagos életkora 5 évvel nagyobb, mint a VII. kerületben élőké. Más szavakkal ez azt jelenti, hogy a II. kerület lakói halandóság szempontjából Németországhoz, a VII. kerület lakói pedig Szíriához állnak közelebb.

A lakosság magas halálozási aránya nagyon sok összetett tényezőre vezethető vissza. Nyilvánvaló, hogy

- az egészségügyi ellátás alacsony hatékonysága,
- a jelentős környezetszennyezés,
- az életmód,
- a társadalmi-gazdasági változások okozta stresszhelyzet egyaránt közrejátszik a kedvezőtlen jelenségek kialakulásában.

Szakmai körökben is jelentős vita, hogy a helytelen táplálkozás milyen mértékben okozója a megbetegedések kialakulásának. Egyes vélekedések szerint például a daganatos megbetegedések kiváltó okai között döntő szerepe van az élelmiszer- és élvezeti cikkek fogyasztásnak. Más számítások szerint a megbetegedések kialakulásában lényegesen kisebb az élelmiszerfogyasztás szerepe.

Hogy az ok és okozat viszonyát mennyire nehéz elkülöníteni, azt jól jellemzi például a dohányzás, vagy az alkoholbetegség. Mindkét káros szenvedély kialakulásában nagy szerepe van a **stresszhelyzetekkel** történő szembesülésnek és annak, hogy az egyéneknek nincsenek tanult konfliktuskezelési stratégiáik. Jól magyarázható kapcsolat van például az alkoholizmus és az öngyilkosság között, de az is tény, hogy a népesség jelentős hányada szorongásait, belső feszültségeit kényszeres evésben vezeti le és így a helytelen táplálkozással összefüggő betegségek részben okozati a helytelen táplálkozásnak, ugyanakkor az ésszerűtlen táplálkozás, a mértéktelen falánkság (pl. bulímia nervosa) maga is az egyének megbomlott belső harmóniájának egyik kivetítődése.

A népesség területi megoszlása

Az elmúlt fél évszázadban alapvetően megváltozott a magyar népesség területi megoszlása, mert a falusi lakosság korábbi túlsúlyát a városiak túlsúlya váltotta fel.

Ez részben annak tulajdonítható, hogy összetett szociális és iparfejlesztési okok következtében igen jelentősen megnőtt a városokba irányuló migráció. Ezzel párhuzamosan számos, korábban elmaradt kistelepülésen alakultak ki a viszonylag korszerű városi élet feltételei. A jövőben nem várható a már eddig is túlszűfolt nagyvárosok további növekedése (Például Budapest lakossága 1990 és 200 között több mint 200 ezer fővel csökkent), ugyanakkor általános tendencia a nagyvárosok határainak elmosódása és kifelé tolódása, új, a városokhoz szorosan kapcsolódó lakóövezetek kialakulása. A városok és a peremükön elhelyezkedő községek infrastruktúra és szolgáltatás szempontjából mindinkább egyé válhatnak. A falvak és a városok közötti különbségek hosszabb távon várhatóan csökkennek. Elsősorban Észak-Magyarországon és a Dunántúlon számos területen 2-3 évtized múlva folyamatosan urbanizált, összefüggő lakóterületek kialakulására van esély.

A lakóhelyváltozás gyakran életmód- és ezzel együtt táplálkozási szerkezet-változást is eredményez. A táblázatból például szemléletesen kitűnik, hogy a növényolajipari termékek fogyasztása lényegesen magasabb a fővárosban, illetve a fővároshoz közeli agglomerációban, mint például az Alföldön. Ebből arra következtethetünk, hogy az urbanizáció növekedésével reális esély van a növényi eredetű zsiradékok felszámolásának fokozódására, az állati zsiradékok fogyasztásának visszaszorítására.

Az elmúlt években látványosan javult a lakosság lakásellátottsága. Ez a nagyobb mértékű otthoni élelmiszertárolás lehetőségét teremtette meg.

A bemutatott táblázat alapján egyértelműen kitűnik, hogy a lakásállomány növekedése kedvező lehetőséget teremt arra, hogy a lakosság **egyszerre nagyobb bevásárlásokat** hajtson végre.

Az életmód átalakulása

Az életmód a leglassabban változó tényezők közé tartozott a XX. század első feléig. Ezt követően azonban **a tudományos-technikai forradalom előretörésének hatására a lakosság életmódjában alapvető átalakulások mentek végbe.** A következő évtizedekben ezek az életmódváltozások tendenciájukban tovább folytatódnak, sebességük felgyorsul. Az életmód változásának legfőbb - vizsgálataink szempontjából releváns - összetevői:

- **Átalakul a hagyományos családmódel.** A korábbi nagycsaládot, mely magába foglalta a nagyszülőket és a tágabb rokonságot, mindinkább két szülő + egy vagy két gyerek módel váltja fel. Kitolódik a házasságkötés életkora és nő az elváltak száma. A nyugat-európai társadalmakban arra is számos példát látunk, hogy a nők jelentős része házasságon kívül vállal gyereket. Ez a tendencia különösen a protestáns kultúrájú országokra jellemző, Dániában például ez az arány napjainkra elérte a 45%-ot. A család átalakulása új követelményeket támaszt az élelmiszerek előállítóival szemben, fokozódik a gyorsan elkészíthető, konyhakész termékek iránti igény. A szülők és a nagyszülők különélése azt is jelenti, hogy a nagyszülők táplálkozási szokásai a korábbiaknál lényegesen kisebb mértékben öröklődnek át a felnövekvő generációkra, ezért sokkal gyorsabb lesz a változás sebessége.
- A tudományos-technikai forradalom egyre kisebb munkaráfordítást igényel társadalmi szinten. Ezért **a következő évtizedeket a heti munkaidő csökkenése jellemzi majd.** nagyon valószínű, hogy a társadalom a nők egyre nagyobb hányadának lesz képes biztosítani a gyermekgondozási segélyhez hasonló intézményeket, illetve, hogy a jelenleginél sokkal szélesebb körben terjed el az egy keresős családmódel. Ezzel párhuzamosan **mind nagyobb hangsúlyt kap a szabadidő célszerű és értelmes eltöltése.** Az a fogyasztó, aki szabadidejének értelmes eltöltésére soha korábban nem tapasztalt lehetőségek tömegének birtokába jut (a szórakoztató elektronika ma még elképzelhetetlen mértékű fejlődésétől kezdve az utazási lehetőségek kiteljesedéséig) egyre kevésbé lesz hajlandó idejét főzéssel tölteni. Ez ismét olyan tényező, mely növeli a konyhakész élelmiszerek szerepét.
- A rohanó élet számos olyan étkezési szokást alakított ki, mely az étkezésnek sokkal inkább a fiziológiai funkcióját hivatott kielégíteni, mint az élelmiszerfogyasztás élményét szolgálni. Ennek jellemző példái a világ szinte minden pontján megtalálható gyorsétkező

Összeállította az FVM VKSZI megbízásából az Atist Kft a Nyíregyházi Főiskola munkatársai segítségével

hálózatok. Várható, hogy egy kevésbé túlhajszolt „hedonistább” világban ezek szerepe csökken és fokozódik az étkezések „szertartás jellege”.

III.2.2. A fizetőképes kereslet hatása az élelmiszerfogyasztásra

A **magyar lakosság reáljövedelme** az ötvenes évek közepétől a nyolcvanas évtized végéig tartó időszakban dinamikusan növekedett, ezt követően, a kilencvenes évtized második harmadáig erőteljesen csökkent. A 90-es évtized közepére **a lakosság jövedelme és fogyasztása** a másfél évtizeddel korábbi szintre **süllyedt**. Az élelmiszerfogyasztás változása számos esetben mutat párhuzamosságot a reáljövedelem változásával. Más esetekben a jövedelem és a fogyasztás kevésbé szoros ok-okozati viszonyban van egymással, mert jelentős a szubjektív tényezők szerepe.

A fogyasztói árszínvonalban bekövetkezett robbanásszerű változások nemcsak az egyes termékek nominális (azaz névleges) árát, hanem azok árárányait is alapvetően módosították. Az összehasonlíthatóság érdekében a különböző évekre jellemző ár-adatokat az 1980-as év szintjére számítottuk át, azaz defláltuk azokat. Az így kiszámított ár-értékeket vizsgálva megállapítható, hogy - a közhiedelemmel ellentétben - az élelmiszeripari termékek **többségének reál-ára erőteljesen csökkent**. Az árcsökkenés alól egyedül a korábban közismerten rendkívül erőteljesen támogatott kenyér képez jelentős kivételt.

Figyelemre méltó, hogy a zsiradéktartalmú termékek esetén különösen erőteljes árcsökkenés tanúi lehetünk.

Az árváltozások mellett végbemenő árárány - változások szemléletes példáját láthatjuk a sertéscomb és a trappista sajt árárányának változását vizsgálva. Húsz évvel ezelőtt másfél kg sajtot lehetett vásárolni egy kilogramm hús áráért, később pedig ez az arány már kettő egész egynegyed kilogrammra nőtt. A sajt tartotta árszínvonalát, míg a hús reálára erősen csökkent, így aztán rendkívül erőteljes árárány - romlás tanúi lehetünk. Ha figyelembe vesszük, hogy a sajt még a magasabb ár esetén is képes volt pozíciója megtartására, míg a húsfogyasztás erőteljesen csökkent, akkor ebből bizony az is következik, hogy a húsipar eddigi árstratégiájában rejlő lehetőségek kimerültek és önmagában az alacsony ár (???) alkalmazása már nem lehet elégséges a piaci pozíciók megtartására, még kevésbé visszaszerzésére. Az alacsony ár kérdéséhez kívánczik az a megjegyzés is, hogy a relatíve (!) alacsony ár a kereskedelmi vállalatok közismert erőfölényéből adódóan koránt sem elégséges a húsipari vállalatok műszaki- technikai- technológiai modernizációjának megvalósításához.

Az „olcsó tömegtermék” stratégia végét jelzi az a tény is, hogy a csökkenő reálár ellenére a sertéshús-fogyasztás folyamatosan csökkent és nőtt a sokkal dinamikusabb marketingstratégiát megvalósító baromfiipar termékeinek fogyasztása.

Nagyon fontos azonban azt is hangsúlyozni, hogy a lakosság jövedelmének mértéke ma Magyarországon szinte számbavehetetlen. Óvatos becslések szerint a szürke-, vagy feketegazdaságban a magyar GDP mintegy 25%-a, más vélemények szerint 30-35%-a jelenik meg. Ezzel a ténnyel magyarázható, hogy a lakosság pénzügyi helyzete a statisztikailag kimutatható reáljövedelem-csökkenés ellenére viszonylag kisebb mértékben romlott. Valószínűsíthető, hogy a szürke és feketegazdaság adatainak figyelembevételével még inkább jelentős jövedelem-differenciálódást lehetne kimutatni, de így is megállapíthatjuk, hogy a magyar gazdaságban igen nemzetközi mércével is **számottevő jövedelemkülönbségek alakultak ki**. Ennek következtében a háztartások mintegy 10%-a ma már a teljes lakossági jövedelem kb. 25/-át birtokolja és a teljes jövedelem több mint fele a háztartások 30%-ában jelenik meg. A lakosság mintegy ötöde olyan alacsony színvonalon él, hogy ez a 20% még az összjövedelem tizedét sem tudhatja magáénak. A lakossági jövedelmek egyik pólusán egy igen gyorsan **gazdagodó felső- és felső-középosztály** helyezkedik el. Ezen réteg fő jellemzője, hogy fogyasztási szokásaiban és életmódjában elsősorban a fejlett országok polgárságát tekinti mértékadónak, ahhoz igyekszik hasonlítani. A jövedelemskála másik végén a lakosságának az a **20%-a található, amelyik mindinkább leszakad** és többszörös hátrányos helyzetűnek tekintendő.

Figyelemre méltó, hogy a jövedelmi megoszlási görbe középen álló negyven esetleg ötven százalék mint nagytömegű piaci keresletet hordozó növekedési tényezőnek a szerepe rendkívüli mértékben visszaesett. Ez azt jelenti, hogy a gazdaságból hiányzik az a fajta középréteg, mely a fejlett piacgazdaságokban a növekedés egyik letéteményese. Ennek a középrétegnek napjainkban mindinkább válaszut elé kell állnia, vagy tudja tartani eddigi egzisztenciális pozícióját, vagy a leszakadók táborába kerül. Ez utóbbi esélyt sajnos nagymértékben növeli, hogy a gazdaság teljesítményének visszaesésével és a nemzetgazdaságban végbemenő technológiai váltással együtt számos olyan munkahely válik feleslegessé, melyet eddig jellegzetesen ez a réteg töltött be. Így a következő években arra kell felkészülnünk, hogy a már meglévő polarizációs tendenciák tovább érvényesülnek.

A magyar élelmiszer-gazdasági termékpiacot **jellemző vásárlóerő - és fogyasztásdifferenciálódás** természetesen hasonló mértékű minőségi igénydifferenciálódással is párosul.

Összeállította az FVM VKSZI megbízásából az Atist Kft a Nyíregyházi Főiskola munkatársai segítségével

A belföldi vásárlóerőt növelheti a **külföldi turizmus** hatása. A tömegméretű turizmus széleskörű elterjedése az elmúlt évtizedek életforma változásának talán egyik legjobb példája.

A tömegturizmus a polgárosodással vált általánossá és terjedt el a fejlett országokban. Az élelmiszergazdasági termékek szempontjából figyelemre méltó, hogy a turisták máshol megtermelt vásárlóerőt hoznak az adott országba és ez pótlólagos keresletet támaszt számos árú és szolgáltatás iránt. A turizmus fejlődése természetesen hozzájárul a magyar élelmiszergazdaság termékeinek jobb megismertetéséhez, ahhoz, hogy a hazánkba érkezett vendégek minél jobban megismerhessék a magyar mezőgazdaság és élelmiszeripar termékeit. A Magyarországra érkező vendégek szemszögéből számos olyan tényező van, amely hozzájárulhat hazánk vonzerejének növeléséhez. Ezek között jelentős szerepe van a nemzetközi összehasonlításban még mindig viszonylag kedvező élelmiszeráraknak és a vendéglátóipari kínálatnak. Természetesen nem lehet eléggé hangsúlyoznunk annak jelentőségét, hogy a turizmus különösen fontos bizalmi iparág és ezért egy-egy turisztikai szolgáltatással kapcsolatos botrány több év piacfejlesztő-piacépítő munkájának eredményeit áthatja alá és semmisítheti meg.

A nemzetközi összehasonlításban a magyar turisztikai forgalom a világranglista hetedik helyén áll, ez azt jelenti, hogy a világ turizmusából m4 %-kal részesedünk. Míg az Európai Unióban ezer lakosra 540 turisztikai célú beutazás esik, addig hazánkban ez a mutató 2200. Ugyanakkor a turisztikai bevételek aránya a lakosság egységére vetítve mindössze harmada a megfelelő európai uniós mutatóknak. Ez azt támasztja alá, hogy még mindig a tömegturizmus jellemzi hazánkat. Fel kell készülnünk arra, hogy hosszabb távon csökken azon turisták száma, akik csupán az olcsó fogyasztási-vásárlási lehetőségek miatt látogatnak hozzánk.

A **minőségi turizmus fejlesztése** szükségessé teszi a magyar kultúra, természeti értékeink jobb megismertetését, a gyógy-, sport- és hivatásturizmus különböző formáinak szélesebb körű kiaknázását. Ezen tényezők mindegyike kapcsolódik valamilyen módon a magyar élelmiszeripari termékek minőségi fejlesztéséhez. a magyar borászatról nem lehet például úgy képet alkotni a hazánkba érkezőnek, hogy ne ismerné meg a hozzá kapcsolódó történelmi, kulturális, néprajzi összefüggéseket, de ez fordítva is igaz, például a Balatonhoz szervesen hozzá kellene kapcsolni a vidék borkultúráját, a falusi turizmusnak szerves részévé kell válnia az adott vidék táplálkozás kultúrája bemutatásának is. A hazánkba érkező külföldiek **komplex szolgáltatást** várnak, ebből adódóan a turizmus fejlesztése együtt kell járjon az infrastruktúra modernizációjával is.

A gazdaság helyzetének javulásával a **közétkeztetés** (vendéglátás és egyéb házon kívüli étkezés) jelentőségének növekedésére számíthatunk. Ez a folyamat analóg a fejlett országokban végbemenő változásokkal. A házon kívüli étkezés növekvő térhódítását - Franciaország példáján

Forrás: Hajduné, 2001

Az eddig tárgyalt tényezők minőségre gyakorolt hatását a 7. táblázatban foglaljuk rendszerbe.

Tényező	Hatása az élelmiszer-keresletre
Demográfiai tényezők	
Csökkenő születésszám	Csökkenő mennyiségi igények a bébiételekkel, gyermektápszerekkel, és egyéb, jelentős részben vagy teljes egészében a gyermekek ételmezését szolgáló készítményekkel szemben. A kisebb létszámú, gyermekkorú népesség azonban fokozottabb törődést, odafigyelést kap, ezért megnövekednek a gyermekételmezéssel szemben támasztott minőségi követelmények

III. 7. táblázat: Az élelmiszerfogyasztás átalakulására ható főbb tényezők

III.2.3. A fogyasztók élelmiszerfogyasztással kapcsolatos véleményét befolyásoló tényezők

A fogyasztók élelmiszerfogyasztással kapcsolatos véleményére a fejlett országokban különösen nagy hatást gyakorolnak a **szakértői csoportok**. Magyarországon ezen szakértők hangja, véleménye gyakran nincsenek meg a szükséges anyagi eszközök. Jellemző példa erre, hogy a 80-as évek második felében elkészültek ugyan hazánkban is az egészséges táplálkozást körvonalázó irányelvek, ezek azonban alig jutottak el a széles fogyasztóközönséghez.

Az egyes gyártók ugyancsak sokoldalú hatást fejtettek ki a fogyasztók táplálkozás-élettani ismereteire, ez főleg öt területen érvényesül:

- saját élelmiszertudomány és táplálkozás-élettani kutatások;
- élelmiszer tudományi kutatások támogatása kutató intézetekben, non-profit szervezeteknél, vagy kórházakban és klinikákon;

- szakmai rendezvények, folyóiratok támogatása;
- a fogyasztók tájékoztatása az adott vállalat tevékenységéről, vagy termékeiről (azaz a szűkebb értelemben vett PR tevékenység);
- termékek reklámja.

A különböző **gyártók** támogatásával megvalósított felvilágosító tevékenység az esetek többségében egybeesik a tudományos ismeretekkel, hiszen például nem férhet kétség ahhoz, hogy a rostdús táplálkozás egészséges és ez még akkor is így van, ha az ezzel foglalkozó konferenciákat valamely reggeliző ételeket gyártó vállalat szponzorálja. Ugyanígy kedvező hazai törekvés a magyar bortermelők felvilágosító munkája a mértékletes borfogyasztás kedvező élettani hatásairól. Más esetekben viszont a fogyasztóknak szóló tájékoztatás nem más, mint a különböző vállalatok piacszerző hadműveleteinek egyik fegyvere. Jellemző példa erre a vaj-margarin háború.

Az ilyen típusú, egymásnak ellentmondó tájékoztatásnak megvan az a veszélye, hogy elbizonytalanítja a fogyasztót, aki kellő ismeret és tapasztalat hiányában mindenfajta élelmiszerfogyasztással kapcsolatos tájékoztatást csupán a gyártó cégek egyszerű manipulációjának tekint, azaz éppen a legfontosabbat, a fogyasztók bizalmát veszíthetjük így el. Találón fogalmazza meg az Egyesült Államok nemzeti szövetsége, hogy az amerikaiak soha nem voltak annyira tisztában azzal, hogy mit esznek, mi lenne az egészséges és hogyan kellene kinézniük, mint éppen napjainkban. Mégis többségük elhízott és nem táplálkozik egészségesen.

A fejlett országok tapasztalatai alapján fontos összefüggés, hogy az **egyes iparágak és vertikumok** több évtizede kidolgozták a fogyasztók felvilágosítására, nevelésére szolgáló eszközrendszerüket. Az amerikai tejszövetség például 1915 óta készít tájékoztató anyagokat a tej, tejtermékek és az egészség kapcsolatáról. Ezen dokumentumoknak csupán egy-egy éves katalógusa 20-30 oldalt tesz ki.

A **nemzetközi szervezetek** hosszú időn keresztül elsősorban a szűk értelemben vett gazdasági kérdésekkel, továbbá a fejlődő országok élelmezési és egészségügyi problémáival foglalkoztak. Ennek ellenére számos értékes és fontos élelmezéspolitikai és élelmezés egészségügyi javaslatot dolgoztak ki. Ezek azonban döntően a gazdaságpolitika kialakításához, valamint a kormányok élelmezési politikájának megfogalmazásához adtak alapot, ezért közvetlen hatásuk a fogyasztók élelmiszerfogyasztói magatartására és minőséggel kapcsolatos követelményeire csupán áttételesen érvényesült.

Nem elhanyagolható a szociális szakirodalomban „új osztálynak” (new class) nevezett csoport szerepe. Ők azok a véleményvezetők, akik különösen fontosak például a fogyasztók értékrendjének kialakításában. Ezek a személyiségek, akik népszerűségükből, társadalmi elismertségükből adódóan példaképei mindenképp a középosztálynak. A **véleményvezetők** szerepét jól példázza egy-egy közismert személyiség (pl. Dianna hercegnő) „legendává” válása, vagy az a tény, hogy a Barbie figurák a gyerekek számára olyan szépségideált közvetítenek, melyeknek középpontjában a kóros soványság áll és ennek hatására több országban egészségkárosító diétába kezdtek.

III.3. Az élelmiszerfogyasztás néhány új fejlődési irányáról

A fejlett országok polgárai számára az élelmiszerfogyasztás során egyre nagyobb jelentőségűvé válik a természetesség, a frissesség követelménye.

Az egyes élelmiszerjellemzők jelentőségének megítélése az összes válagadó százalékában, németországi felmérések alapján

Forrás: Wagner és Meimlich, 1997

A stagnáló élelmiszerpiacok élénkítésének, a természetességhez történő visszatérés erősítésének eszközt sokan a bio- hús előállításában látják. A biotermelés fejlesztésére irányuló törekvés azonban sok esetben a termék minőségének erőteljes csökkenésével jár együtt, például a bio- hús állományának finomsága, nedvesség tartalma, íze és aromája lényegesen kedvezőtlenebb, mint az intenzíven tartott állatok esetében meghatározott értékek. A takarmány alacsonyabb energiatartalmából következően kisebb ugyan a hús zsírtartalma, de az erősebb kötőszöveti állományból adódóan a bio- hús rágásához több erőre és (jobb fogakra) van szükség. A bio- hús előállításának gazdaságosságát jelentős mértékben csökkenti az alacsony takarmányhasznosítás és a megnövekvő tenyésztési idő. A bio- hús termelés gazdasági pozícióját rontja az a tény is, hogy a hús előállításához sok esetben speciális kedvezőtlenebb takarmányhasznosítású fajtákra van szükség.

A bio- hús előállítás tenyésztési technológia jellemzőinek hatása a késztermékre

Forrás: Branchied, 1996

Speciális tanúsító árujelzők alkalmazásának lehetőségei

Az **eredet megjelöléssel** rétékesített élelmiszeripari termékeknél a földrajzi származás feltüntetésére kerül sor és ezt az egyes régióban az egymás földrajzi közelségében elhelyezkedő vállalatok szervezik és valósítják meg. Ebben az esetben a különböző vállalatok marketing stratégiájának és taktikájának részletes egyeztetése és összehangolása nem

követelmény, de a regionális árujelzéssel kapcsolatos marketing kommunikáció koordinálása elengedhetetlenül szükséges feladat.

A **minőség (ellenőrzött minőségű) termék** értékesítése során két féle marketing stratégia megvalósítására törekedhetnek. Az egyik marketing stratégia az élelmiszeripari feldolgozás során optimalizálja a termékek minőségét. Ebben az esetben az élelmiszeripari termelés során megvalósuló minőségellenőrzés nem teszi feltétlenül szükségessé a mezőgazdasági termelő részvételét a minőség ellenőrzés és tanúsítás folyamatában. A másik marketing stratégia vertikálisan integrált minőség tanúsító rendszer kialakítására és működtetésére épül. Ekkor a termék és a termelési folyamat minőségi jellemzőinek folyamatos figyelemmel kísérése és ellenőrzése a terméklánc valamennyi résztvevőjének feladata. Az ilyen jellegű rendszerek működtetésének hatékonyságát nagymértékben növeli a minőségi paraméterekhez kötődő ösztönzés alkalmazása. Ez részben a minőség javításához kapcsolódó átvételi árak alkalmazását tételezi fel, részben az átadó-átvevő kapcsolatrendszerben a termék felelősség érvényesítésének szükségességét húzza alá.

A különleges termelési eljárásokhoz kapcsolódó árujelzők alkalmazása. Ezen árujelzőket az olyan termékeknél célszerű alkalmazni, melyeket speciális módszerekkel állítottak elő. A marketing programok célkitűzése szorosan kapcsolódik a fogyasztói bizalom visszaszerzéséhez, valamint a mint nagyobb mértékben differenciálódó fogyasztói igények többoldalú kielégítéséhez.

Amióta 1986-ban először takarítottak be genetikailag módosított (GM) szóját, a biotechnológia valamint annak élelmiszeripari alkalmazása az egyik legvitatottabb, legellentmondásosabb kérdéssé vált. Egyes becslések szerint 1998-ban GM gabonaféléket világszerte összesen 28 mint ha- on termesztették, ami kb. az Egyesült Királyság területének felel meg. Az USA-ban élő fogyasztók jelentős része elfogadja a genetikailag módosított szervezetek felhasználását a mezőgazdasági termékek előállítására, de az EU-ban élő fogyasztók jelentős része ellenzi ezt. A génkezelt termékek mellett szóló jelentős érv, hogy előállításukhoz kevesebb kemikáliára van szükség, ugyanakkor a fogyasztók többsége úgy véli: túlzottan kevés tudományos ismeret és tapasztalat gyűlt még össze az objektív ítéletalkotáshoz.

Állítás: a termék címkéjén minden esetben fel kelljen tüntetni, ha genetikailag módosított mikroorganizmusok, növények vagy állatok felhasználásával készült (válaszadók %-a)

A genetikailag módosított termékek jelölésével kapcsolatos fogyasztói vélemény az
Európai Unióban

Forrás: Eurobarometer, 49.

IV. MINŐSÉG-ELLENŐRZÉS ÉS MINŐSÉGBIZTOSÍTÁS AZ ÉLELMISZER-IPARI ÁGAZATOKBAN

IV.1. Az élelmiszerek minősége

Az élelmiszerek piaci forgalmazhatósága részben a hatósági ellenőrzés által megkövetelt élelmiszer-biztonsági előírások betartására épül, részben a piaci versenyképességet meghatározó minőségi előírásoknak való megfeleléssel biztosítható. Az élelmiszer-minőség az adott áru összetételének, tulajdonságainak, csomagolásának és jelölésének előírásait tartalmazza a jogos fogyasztói elvárásoknak megfelelően. A fogyasztók értékítélete is szerepet játszik az élelmiszer-szabályozás előírásainak megalkotásában, hiszen a vállalatok, érdek-képviselői és a fogyasztói szervezetek részt vesznek a Magyar élelmiszerkönyv, illetve a szabványok készítésében. Néhány magyar előírás ezért szigorúbb követelményeket támaszt, mint az Európai Unió vonatkozó irányelve, míg másoknál a magyar gyakorlat a termékszavatosságon belül különbséget tesz a fogyaszthatósági határidő és a minőség megőrzési időtartam között.

Az élelmiszer-feldolgozó vállalatok többsége az egyenletes áru minőség biztosítására korszerű minőségbiztosítási rendszereket vezetett be (ISO 9000), és alkalmazza a helyes termelési gyakorlat, illetve a helyes laboratóriumi gyakorlat alapelveit. Miután az élelmiszer-biztonság szigorú egészségügyi előírásokat tartalmaz, ezért a magyar élelmiszertörvény ajánlásainak megfelelően a vállalatok többsége alkalmazza a veszélyforrások elemzése és kritikus ellenőrzési pontok (HACCP) egyes elemeit, különösen a romlásra hajlamos élelmiszerek előállításánál. A magyar élelmiszer-szabályozás jól ötvözi a hatósági ellenőrzés előírásainak megfeleléssel) és a minőségbiztosítási rendszerek vállalati alkalmazásának módszereit. Az Európai Unió tagságának elnyerése érdekében az élelmiszertermékek versenyképessége mind az élelmiszer-biztonság, mind az előírásoknak megfelelés feltételeit teljesíteni tudja.

IV.2. Az élelmiszer-minőség ellenőrzésének és szabályozásának helyzete Magyarországon

Az élelmiszer-gazdaság exportorientáltsága következtében az élelmiszer-előállítás minőségellenőrzése már 1990 előtt fejlődésnek indult hazánkban. 1988-ban kötelezővé tették

az élelmiszerek minőségének ellenőrzését az előállítás teljes folyamata alatt, és adaptálták a korszerű külföldi normákat (pl. toxikológiai, higiéniai előírásokat).

Az 1990-es évek gazdasági átalakulása, a keleti piacok összeomlása következtében az élelmiszeripari vállalatok a külföldi tapasztalatokat követve az ISO 9000 minőségbiztosítási rendszer kiépítésében vélték a kiutat megtalálni piaci pozícióik megtartására. Az állami támogatás hozzájárulásával 1997 végére már 122 élelmiszer-előállító rendelkezett tanúsított rendszerrel.

A biztonságos élelmiszer-előállítást segítő HACCP-(veszélyelemzés, kritikus szabályozási pontok) rendszer elvei az 1990-es évek eleje óta ismertek Magyarországon, és az elmúlt években megkezdődött széles körű bevezetésük. 1996 végéig mintegy 50 üzemben befejeződött vagy folyik a rendszer megvalósítása.

Az Európai Unióban az élelmiszerek higiénijára vonatkozó irányelvek (93/43. EEC) 3. cikkelyével megtörtént a HACCP európai jogrendbe való integrációja. E szerint 1995. decemberig valamennyi tagország élelmiszer-törvénykezésébe be kellett építeni azt, hogy az élelmiszerekkel foglalkozóknak meg kell határozniuk tevékenységüknek az élelmiszer-biztonság szempontjából kritikus pontjait, és e pontokon biztosítaniuk kell a megfelelő óvintézkedések alkalmazását és rendszeres felülvizsgálatát a HACCP-rendszer elvei szerint. A HACCP-módszer (vagy más egyenértékű módszer) alkalmazása tehát lényegében kötelezővé vált valamennyi élelmiszerrel kapcsolatos tevékenység során.

A magyar élelmiszerjog korszerűsítése a társulási szerződés 68. cikkelye szerint kiemelt harmonizációs terület. Ennek érdekében az elmúlt években intenzív munka folyt, amelynek jelentős eredménye az 1996. január 1-jén hatályba lépett új élelmiszertörvény (1995. évi XC. törvény) és a végrehajtási rendelete 1/1996. (I.9.), az az FM-NM-IKM együttes rendelet. Az Európai Unió élelmiszer-minőségi szabályozásának teljes átvételére kialakított és jól működő háromelemű rendszerben (élelmiszertörvény- rendeletek- élelmiszerkönyv) 1998 végéig sor került.

- Az új élelmiszertörvény és végrehajtási rendelete átveszi az unió élelmiszer-politikájának céljait, valamint az ezt megvalósító legfontosabb direktívákat (pl. jelölés, ellenőrzés, egészségvédelem).
- További rendeletek egy-egy speciális terület EK-előírásait veszik át (pl. bio-, különleges, eredet- és földrajzi megnevezésű élelmiszerek).
- A Magyar élelmiszerkönyv I. kötete kötelező előírásként átveszi a további Európai Unió-direktívákat.

- Az élelmiszerkönyv II. kötete a legfontosabb, kötelező előírással nem szabályozott termékek minőségének irányelveit a nemzetközi szervezetek ajánlásai és a hazai adottságok figyelembevétel rögzíti.
- A Hivatalos élelmiszer-vizsgálati módszergyűjtemény a vizsgálati módszereket tartalmazza.

Az élelmiszer törvény alapján a 21/1198. FM-BM-HM-IKM-NM együttes rendelte előírja az élelmiszerek ellenőrzésének rendjét, szabályozza a Magyarországon közfogyasztásra szánt, illetőleg forgalomba hozott élelmiszerek és dohánytermékek, továbbá az élelmiszer- és dohány-adalékanyagok előállításával és forgalmazásával kapcsolatos közegészségügyi, minőségügyi, állat-egészségügyi, élelmiszer-higiénia hatósági ellenőrzést.

A hatósági ellenőrzést a megyei (fővárosi) állat-egészségügyi és élelmiszerellenőrző állomások, az Állami Népegészségügyi és Tisztiorvosi Szolgálat illetékes intézete, valamint a Fogyasztóvédelmi Főfelügyelőség és megyei (fővárosi) felügyelőségek végzik.

A hatósági minőség-ellenőrző tevékenység statisztikus és preventív jellegű. Monitoring jelleggel rendszeresen vizsgálják az élelmiszerekben található finom összetevőket (hasznos és egészségre káros anyagok), aktuális témakörökben célvizsgálatokat végeznek. Az engedélyezési eljárások során új élelmiszerek, új termékek, új működések stb. vizsgálatát végzik el.

A hatósági tételszám és egyéb mintaszám 1987-1997 közötti alakulását mutatja az 1. táblázat. Megállapítható, hogy a statisztikai minták száma folyamatosan csökken, pedig az üzemek száma az utóbbi időben jelentősen megnőtt. A termékek számának növekedéséből következik az egyéb vizsgálatok számának emelkedése.

Az élelmiszerek kifogásolási arányának alakulását 1996-ban és 1997-ben az 1. ábra mutatja. Látható, hogy a száraztésztafélék, kenyerek, péksütemények, hústermékek és gabonatermékek kifogásolási aránya meghaladja az élelmiszer-ágazati átlagot.

Megállapítható, hogy a beltartalmi összetételi jellemzők kifogásolása volt a legmagasabb, és ez növekvő tendenciát mutat. Az ugyancsak jelentős, bár csökkenő tendenciájú jelölési hibák nemcsak etikai problémát vetnek fel, hanem veszélyeztethetik az egészséget is, például nagyszámú érzékszervi hiba egyéb hibákra is felhívja a figyelmet, így összetételi (sós, édes stb.) vagy mikrobiológiai hibára (penész ízű, savanyú stb.) is az ágazatok között.

Az eltérő tulajdonviszonyok, - szerkezetek következtében a minőségbiztosítási rendszerek kialakításához is különbözőek a feltételek, továbbá az iparág piaclehetőségei is

erősen befolyásolják a vele szemben felmerülő követelményeket és lehetőségeket. Éppen ezért a következőkben az egyes iparágakat külön mutatjuk be.

IV. 3. Minőség-ellenőrzés és -szabályozás a különböző élelmiszer-ipari ágazatokban

Gyorsfagyasztóipar¹

A hazai gyorsfagyasztóipar a gazdasági átalakulás folyamata közben megőrizte nemzetközi piacait, sőt az export növelésével részben ellensúlyozni tudta a vásárlóerő csökkenéséből származó belföldi fogyasztás mérséklődését. Az iparág élen jár az élelmiszer-biztonsági és minőségügyi rendszerek bevezetésében. Angol együttműködéssel végrehajtott fejlesztési, iparági belső szolgáltatásai mintaként szolgálhatnak más élelmiszer-ipari ágak számára. A minőségbiztosítási, élelmiszer-biztonsági gondolkodásmóddal összefüggő jelentős változást jelentett a technológiák HACCP - elvek alapján történő átgondolása és a szabályozások újratervezése nemcsak az élelmiszer-biztonsági, de a minőségi hibák megelőzése és kiküszöbölése szempontjából is. Tömegessé vált a fémdetektorok, gyakoribb lett a szín szerinti válogató berendezések, és terjed a röntgensugaras idegenanyag-felismerő és -eltávolító rendszerek alkalmazása. Nagyobb hangsúlyt kapott a gépek higiénikus tervezése és a takarítás-fertőtlenítés hatékonyságának javítása.

Míthogy a gyorsfagyasztott késztermékek minőségének szempontjából meghatározó jelentősége van a nyers- és alapanyagok minőségének, ezért már évekkel ezelőtt kidolgozásra kerültek olyan átvételi előírások, amelyek a minőségi átvétel alapjául szolgálhatnak. Ezeket az elmúlt időszakban a vállalatok továbbfejlesztették, jelenleg szinte valamennyi vállalatnak egyedi minőségi előírásai vannak, amelyek az európai gyorsfagyasztóipar tapasztalatainak összegzése és széles körű megvitatása alapján készültek. A jelenlegi előírások már viszonylag jól mérhető formában tartalmazzák a kulcsminőségű paramétereket és a hibák meghatározását, illetve azoknak a termékminősítésben játszott súlyát is. Általában a megfelelő mérőeszközök és berendezések rendelkezésre is állnak. Így a csemegekukorica és a zöldbab, valamint a gyökérfélék és a paraj esetén a különféle fizikai jellemzők mérése történik. Ez utóbbinál a nitrát meghatározását több helyen automatikus elemzőkkel végzik. A zöldborsónál szükséges lenne üzemenként egy-egy modern elektronikus tenderométer beszerzése.

Konzervipar²

Megoldatlan problémát jelent a nyersanyagok kémiai szennyezettségének, növényvédőszer-maradvány tartalmának hatékony ellenőrzése. Bár ehhez a műszerek rendelkezésre állnak, de időigényességük és költségességük miatt rutin átvételre nem alkalmazzák ezeket. Továbbá a nagyszámú kistermelő esetében a mintavétel is sok esetben megkérdőjelezhető. Éppen ezért a veszélyek keletkezését megelőző, az elvárható gondosság elvét megvalósító élelmiszerbiztonsági rendszerek alkalmazását írják elő, és ebbe építik be a felügyelet vagy igazolás jellegű vizsgálatként a műszeres ellenőrzéseket.

Alapvető gondot jelent továbbá, hogy a nyersanyagháttér bizonytalansága és a keresleti piac miatt a módszereket nem minden esetben lehet érvényesíteni a vevői-beszállítói kapcsolatban. A versenyképességhez hosszabb távon elengedhetetlen a nyersanyagtermelő kapacitások stabilizálódása, a kínálati piac létrejötte és hosszabb távú együttműködés kiépítése az élelmiszer-feldolgozó és nyersanyagtermelő között.

Fontos lenne a nyersanyagtermelőknél, beszállítóknál az élelmiszerbiztonsági, idegenanyag-szennyezés megelőzési programok terjesztése.

A vállalatok minőségügyi gyakorlatát tekintve megállapítható, hogy a meghatározó jelentőségű gyorsfagyasztó üzemek mindegyikében működik ma már élelmiszer-biztonsági és/vagy minőségbiztosítási rendszer. Ki kell emelni, hogy egy vállalat két üzeme Magyarországon elsőként érte el az angol kereskedelmi hálózatok élelmiszer-ipari beszállítókkal szemben támasztott követelményei szerinti - az ISO 9000, a HACCP és a GMP kombinációjára épülő EFSIS (Európai Élelmiszer-biztonsági Ellenőrző Szolgálat) szerinti - tanúsítást. A vállalatok többsége a CCFRA és a HFMI által kidolgozott elvek szerinti GMP-re épülő, integrált HACCP-ISO 9000 szerinti rendszert alkalmazza, amely megfelel a jelentősebb nyugat-európai vevők követelményeinek. Ezt a vevői auditok eredményei is igazolják.

Összefoglalva megállapítható, hogy a hűtőipari vállalatok többségénél az élelmiszer-biztonsági és minőségbiztosítási rendszer az EU-követelményeknek megfelelően létrejött. A fő feladatot ezek működés közben történő tökéletesítése, az ebből adódó műszaki feladatok megoldása és a rendszerek által nyújtott előnyök mind nagyobb mértékű kihasználása jelenti. A vállalatok többsége minőség-ellenőrző és mikrobiológiai laboratóriumokkal rendelkezik. Ezek felszereltsége, működési és vizsgálati rendszere megfelel az európai gyakorlatnak.

A konzervipari termékek minőségét meghatározza a nyersanyagok minősége, az alkalmazott gyártástechnológiák, a mikrobiológiai követelmények betartása, a beltartalmi

adatok biztosítása. Az előállítók, elsősorban a nagyobb cégek már évek óta megkezdték a fejlett országok minőségügyi gyakorlatának átvételét.

Az ISO 9000 sorozat, a HACCP, a GMP és GLP bevezetése folyamatban van, a kis- és középvállalatoknál azonban e rendszerek megismerését még szorgalmazni szükséges.

A konzerviparban a nagyobb tömeget és szériát jelentő gyártmányok (befőttek, dzsemek, paradicsom- és gyümölcs sűrítvények, natúr zöldségkonzervek, savanyúságok, zöldségsaláták, hús- és készétel konzervek) a nagyobb kapacitású gyárak profilját képezik. A speciális igényeket kielégítő kisebb szériákat, hungaricumokat a kis és középkapacitású cégek állítják elő (kézi berakású termékek, speciális ízesítések, tájjellegű készítmények stb.), míg a gyümölcslevek, nektárok, gyümölcsitalok termelésén közösen osztoznak a nagy- és kisvállalatok. Megállapítható, hogy a minőségi előírások tekintetében általában nincs lemaradás, a gondot elsősorban a termékek minőség-ingadozása jelenti.

Növényolajipar³

Az utóbbi évtizedben a növényolajipar mind termékeinek mennyisége, mind azok minősége szempontjából a hazai élelmiszeripar egyik legdinamikusabban fejlődő ágazatává vált. Hazánkban az olajmagtermesztés, elsősorban a napraforgó-termesztés az agrárgazdaság igen jelentős ágazata. Az olajnövények (napraforgó, repce, szója, len) összes vetésterülete évről évre növekszik. Ugyanakkor a közeljövőben el kell érni nemcsak a hozamnövelést, hanem a minőségjavulást is.

A jó minőségű termék előállításának szervezésénél gondot okoz az, hogy jelenleg sok, mintegy 4000 kistermelő termeszt az országban olaj magvakat. Saját eszköz, valamint minősítő rendszerük hiányában nehézségekbe ütközik a termesztés döntési pontjainál a minőség-ellenőrzés. Minőségbiztosító és -ellenőrző tevékenységük - néhány kivételtől eltekintve - jelenleg nem kielégítő. Általában nem rendelkeznek laboratóriummal, és csak a vevők által minimálisan megkívánt minőségi jellemzőket vizsgáltatják termékeiknél, időnként külső intézményekkel. Teljesen finomított étolajat - jelenleg csak napraforgó étolajat Magyarországon egyedül a külföldi tulajdonban lévő Cereol Növényolaj-ipari Rt. Magyarország gyárt, három telephelyén. E helyeken a napraforgómag átvétele tételes minőség-ellenőrzés alapján történik. Minden beérkező tételt megvizsgálják olajtartalom, nedvességtartalom, szennytartalom, valamint élelmiszer-biztonsági szempontból is. Valamennyi gyárban korszerű műszerek állnak rendelkezésre (NMR, illetve pulzáló NMR készülékek az olaj és a víztartalom gyors műszeres vizsgálatára). A gyártásközi minőség-

ellenőrzésen túlmenően az üzemek a termelt étolajat palackozás előtt újólág teljes körűen minősítik.

A végtermékre vonatkozó minőségi specifikációk szigorúbbak, mint a szintén korszerű Magyar élelmiszerkönyv (MEK-2-4211) előírásai. (A MÉK előírásai azonosak a WHO/FAO Codex Alimentarius világszervezet ajánlásaival.) Az EU-piacon a növényolajok esetében fennálló kemény versenyhelyzet ugyanis igen szigorú minőségi specifikáció betartását igényli. A végterméket élelmiszer-biztonsági szempontból is rendszeresen ellenőrzik. A Cereol Magyarország Rt. martfői gyára 1996. októbertől rendelkezik az SGS által kiadott ISO 9002-es minősítéssel. A másik két gyár előkészületeket tett a minősítésre. A laboratóriumok működéséhez és a gyártásközi ellenőrzésekhez harmonizált módszerek állnak rendelkezésre, amelyek nagyrészt nemzetközi szabványok (ISO, AOCS). Mindezek alapján a Magyarországon jelenleg korszerű nagyüzemi termeléssel előállított étolaj mind minőségi paramétereit, mind csomagolását tekintve versenyképes az EU országaiból, illetve bármely más országból származó hasonló termékkel. Az étolajtermelés-, szállítás, csomagolás az EU-ban jelenleg érvényben lévő valamennyi élelmiszer-biztonsági és higiéniai előírásnak megfelel. Magyarországon a margarin- és ételzsírigenyek meghatározó részét az Unilever Magyarország Kft. elégíti ki, de más magyarországi vállalat is állít elő margarint, továbbá import margarinok is egyre növekvő mennyiségben vannak jelen a piacon. A beszállítók kiválasztásában fontos szerepet játszik minőségbiztosítási rendszerük színvonala. A legnagyobb beszállítók rendelkeznek az ISO 9000 szabványsorozat szerint tanúsított minőségbiztosítási rendszerrel és a termékbiztonságot garantáló HACCP-rendszerekkel.

Az analitikai paraméterek rendszeres vizsgálata korszerű, jól felszerelt laboratóriumokban, műszeres (HPLC, GLC, NMR) és klasszikus analitikai módszerekkel történik EU-előírások szerint. Az alkalmazott analitikai módszerek validáltak, rendszeresen vesznek részt nemzetközi szintű körtesztekben.

Ásványvizek⁴

Az ásványvizek minősége és minősítése szempontjából nemzetközi összehasonlításban is kedvező helyzetben van az iparág. Az alapanyag minőségével nincs probléma (természetesen a technológiai utasítások megtartása esetén), a víz összetétele ugyanis gyakorlatilag állandó, nem igazodik, szállítása során nem változhat és nem szennyeződhet, mert helyben palackozzák. Az ásványvizet nem szabad fertőtlenítőszerrel kezelni, mikrobiológiai szempontból eredendően tisztának kell lennie. Ezért különösen fontos a palackozásra kitermelt víz mikrobiológiai állapotának vizsgálata, amelyet az ÁNTSZ is

Összeállította az FVM VKSZI megbízásából az Atist Kft a Nyíregyházi Főiskola munkatársai segítségével

rendszeresen ellenőrizz, illetve előírja annak kötelező elvégzését a palackozó számára. A késztermék minősítése ennek megfelelően szigorúbb, mint egyéb élelmiszerek esetén. Az ásványvízre vonatkozó szabvány meghatározza a késztermék kötelező kémiai, valamint mikrobiológiai vizsgálatainak számát is. A kémiai vizsgálatok száma a palackozott víz mennyiségének függvényében 6-12 minta évenként, a mikrobiológiai vizsgálatoké ugyancsak a víz mennyiségétől függően 2-9 minta hetente (legalább két párhuzamos mintából). Ezeket a vizsgálatokat végezheti a palackozó a saját laboratóriumában vagy megbízhat szaklaboratóriumot. Ezen kívül a rendszeres hatósági (Állat-egészségügyi és Élelmiszer-ellenőrző Állomás) ellenőrzés mellett az ANTSZ is végez bakteriológiai ellenőrzéseket.

Az ásványvizekre vonatkozó EU-direktíva hasonlítása, tekintettel arra, hogy jelentős hazai érdekekről van szó, nem a Magyar élelmiszerkönyvben történik, hanem az élelmiszertörvény alapján külön, önálló rendeletben. A rendeletet úgy készítik elő, hogy átveszik az EU-direktíva valamennyi előírását, de hazánk Európai Unióhoz való csatlakozásáig érvényben marad az ásványvizek ásványianyag-tartalmának alsó, illetve az összetevők mennyiségének felső határértéke. A csatlakozási tárgyalások során pedig meg kell kísérelni a nemzeti szabályozásban előírt értékek megtartását.

Gyümölcslevek⁵

A gyümölcslevek megbízhatóan jó minőségét a rendelkezésre álló korszerű berendezéseken, az alkalmazott technológián és az azt működtető kvalifikált munkaerőn túl a minőségbiztosítási rendszer garantálja. A nagyobb gyümölcsgyártók már bevezették az ISO 9000 szerinti minőségbiztosítási rendszert, sok helyen pedig folyamatban van e lépés. A jövőbeni kiemelt feladatok közül kiemelkedő az élelmiszerkönyv által előírt HACCP-rendszer, valamint az ISO 9000 szerinti minőségbiztosítási rendszer teljes körű elterjedése az ágazatban. Az Európai Unió Gyümölcs- és Zöldség Előállítói Szövetsége (AIJN) Európai Minőség-ellenőrző Rendszer (EQCS) alapelveinek figyelembevételével és vezetőinek ajánlására 1994-ben megalakult a Magyarországi Gyümölcslé Előállítók Önkéntes Minőség-ellenőrző Szervezete (HFQ-Hungarian Fruit Juice Producers' Voluntary Quality Control Organization). A HFQ tagjai termékeik megfelelőségének biztosításán, minőségének stabilizálásán túlmenően önkéntesen vállalják a szervezet által felkért független szakértők által végzett rendszeres üzemellenőrzést, a véletlenszerű mintavételt és a nemzetközi előírások szerinti szigorú termékvizsgálatokat.

Üdítőital-ipar⁶

Az üdítőitalok előállítását végző multinacionális vállalkozások koncentrált nagyüzemei korszerű minőségbiztosítási rendszert alkalmaznak, amely általában az ISO 9000-esnek felel meg, vagy ahhoz hasonló. A kis- és középvállalkozásoknál a versenyképesség, illetve a piacon maradás feltétele a korszerű minőségbiztosítási rendszer kiépítése. Ennek alapján szintén az ISO 9000-es rendszer egyszerűsített változata, beleértve a HACCP bevezetését is. Az Európai Unió irányelveknek megfelelő Code of Practice előírásait a hazai előállítású és forgalmazású gyümölcslevekre alkalmazva a kifogásolt termékek száma nagyságrenddel emelkedne. A nemzetközi összehasonlítás a jó adottságok ellenére nem mindig kedvező számunkra, kivéve a kiváló minőségű és exportképes almalésűrítményt.

Az üdítőitaloknál a hatósági kifogásolási arány csaknem eléri az élelmiszer-ipari átlagot és nemzetközi összehasonlításban is túlzottan magas. A kifogásolások zöme az összetételre és a jelölésre vezethető vissza.

Sör- és szeszipar⁷

A sör- és szesziparban a minőségvizsgálat területén két kérdés került az utóbbi időben az érdeklődés középpontjába: az élelmiszer-biztonság és autentikusság, vagyis bármiféle hamisítás elkerülése.

Az égetett szeszes italoknál és finomszesznél az élelmiszer-biztonság szempontjából azok a kémiai komponensek a lényegesek, amelyek ártalmasak (mérgezőek) lehetnek az emberi szervezetre. A lehetséges komponensek a következők:

- technológiai kontaminánsok, amelyek az előállítás során kerülhetnek a termékbe (elsősorban nehézfém-szennyeződések),
- a nyersanyagokból származó illó komponensek vagy azok illó bomlástermékei (pl. metilalkohol, ciántartalmú glikozid, mikotoxin illó lebontási terméke),
- esetlegesen káros erjedési melléktermék (pl. etilkarbamát),
- a csomagolóanyagból (műanyag palack, műanyag dugó, parafa dugó) esetleg kioldódó mérgező komponens.

Sör esetére fokozottabb figyelmet igényelnek a szénhidráttartalmú alapanyagokból eredő nehézfém-szennyeződések és a penész eredetű toxinok. Számos nemzetközi vizsgálat igazolta, hogy fumonisinek ochratoxin a, aflatoxin, zearalenon, illetve ezek metabolitjai gyakran szennyezik a készterméket. A mikrobás szennyezettség íz hibát, illetve zavarosodást vagy csökkent eltarthatósági időt, valamint megemelkedett biogén amin- (elsősorban a hisztamin tekinthető markernek) koncentrációt okoz.

Összeállította az FVM VKSZI megbízásából az Atist Kft a Nyíregyházi Főiskola munkatársai segítségével

A sör- és szeszipari termékek jelenével kapcsolatosan elmondható, hogy a Magyar élelmiszerkönyv előírásai megfelelnek az EU- szabályozásnak. Egyes termelővállalatok törekednek a TQM- rendszer bevezetésére, amely a termék minőségét nem elkülönítetten, hanem a fajlagos nyersanyag-, energiafelhasználás és környezetterhelés kérdéseivel együtt elemzi. A minőségi termékek előállításához a fejlődés megkívánja a gyártásban alkalmazott élesztőre vonatkozó törzsnemesítési tevékenységet ozmózis-rezisztens, alkoholtűrő, jól flokkuláló fagyasztást, illetve hűtést tűrő, Killer- tulajdonságú stb. irányban. Analitikai vonatkozásban fokozott figyelmet igényel a mikotoxinok, illetve metabolitjaik detektálása. Gyümölcspálinkák terén az eredetvizsgálat, illetve igazolás kérdésére a hamisítás gyors és megbízható kimutatására kell felkészülni.

Sütőipar⁸

A sütőipari termékek versenyképes minőségét két csoportban lehet tárgyalni. Az egyik csoportba a napi fogyasztásra szolgáló friss termékek tartoznak, melyeknél a fogyasztói értékítélet szerint legfontosabb kritérium a termék friss állapota, utána következnek csak a bélzet- tulajdonság, íz, aroma, morzsalékosság. Ezeket a klasszikus fermentációs technológia alkalmazásával, megfelelő üzem- és szállításszervezéssel, valamint a szakboltok számának növelésével biztosítani lehet.

A másik csoportba a féltartós és tartós termékek sorolhatók, melyek gyártásánál lényegesen nagyobb figyelmet kell a termék gyártástechnológiájára fordítani. Ezeknél a minőségi információ, az egészséges táplálkozás követelményeinek deklarálási lehetősége (termékösszetétel) és a piaci propaganda a csomagolás megfelelő megválasztásával megoldható.

A kényelmi termékek számának növekedése a sütőipari termékek esetében is szükségessé teszi gyorsfagyasztott vagy fagyasztott termékek forgalmazását. Ennek feltétele a hibátlan hűtlánc alkalmazása.

Minden sütőipari termék minősége alapanyagfüggő, ez itt elsősorban a kiegyenlített és a biztonságos élelmiszer követelményeinek megfelelő lisztminőséget jelenti. A liszt minősített átvételéhez csak a sütőipar jelentősebb kapacitású egységei bírnak megfelelő szakértelemmel és felszereltséggel. A kisüzemek gyakorlatilag a malmi minősítésre szorítkoznak. Hasonló fontosságú az élesztő minősége, amely - miután mikrobiológiai úton szaporították - a termék lazítottságán kívül az aromaanyagok képzésében is jelentős szerepet játszik. Műszeresen az élesztőt is csak az élesztőgyárban minősítik. Az adalékanyagok tételes minőségi ellenőrzése a felhasználó sütőipar számára megoldhatatlan. Sokszor azt is nehéz követni, hogy a

Összeállította az FVM VKSZI megbízásából az Atist Kft a Nyíregyházi Főiskola munkatársai segítségével

fantázianéven forgalmazott keveréknek mi a hatóanyaga, mert a forgalmazott adalékanyagot tartalmazó keverék összetételét a gyártó vagy keverő üzemek a verseny érdekében nem közlik. Az élelmiszer-vizsgáló intézetek felszereltsége lehetővé teszi az adalékanyagok felhasználásnak meghatározását a késztermékből is, de egységesen alkalmazható vizsgálati módszerek még nem állnak rendelkezésre. Az adalékanyagokkal való ellátás bőséges, sőt a jelentős külföldi tőkeérdekeltség túlzott mértékű felhasználásukhoz vezetett. Alkalmazásuknál a nemzetközi gyakorlatban bevezetett előírásokkal konform hazai és egészségvédelmi szempontokat következetesen érvényesíteni kell. Az adalékanyagok használatának csökkentésére még a tartós kenyerek esetében törekedni kell például pasztörözéssel a vegyszermentes táplálkozás biztosítása érdekében. Mindenütt komolyan kell venni a „helyes technológiai gyakorlat” korlátait.

A fokozatosan átalakuló sütőipar a korábbi megyei, városi vállalatok helyett többnyire gyáregységi szintű kisebb társaságokra, magánvállalkozásokra oszlott fel. A vállalatok korábbi technológiai fejlesztést és minőség-ellenőrzést ellátó szervezetei hatókörüket elveszítve egyre nagyobb mértékben szűntek meg. Nem megnyugtató az a gyakorlat, hogy az üzemek a különböző anyagokat gyártók és forgalmazók nem teljes körű minőségi bizonylataira alapozzák a minőségi átvételt. A késztermékek minőségi ellenőrzése sem megoldott.

A hatósági ellenőrzések és az állami szabályozás hatékonyságára is nagy hatást gyakorol a Magyar élelmiszerkönyv sütőipari irányelve, amely határozottan fogyasztóvédelmi szempontú, különösen a deklarált összetételi jellemzők és a használható adalékanyagok terén. A hatósági minőség-ellenőrzés feladatköre hangsúlyozottan kritikus helyzetű, mert felelőssége erősen megnőtt. A megfelelő szinten tartott vagy korszerűsített műszerpark megléte főleg az automatikus, nagy teljesítményű analizátorok alkalmazása már elengedhetetlen követelmény, különben az ellenőrzés elveszíti hatékonyságát.

Baromfiipar⁹

A baromfihús a világ népességének ellátásában dinamikusan növekvő arányt képvisel, az előrejelzések szerint az ezredfordulóra felülmúlhatja a 70 millió tonnát. Magyarország az EU-ban elért és jónak mondható piaci pozícióit csak abban az esetben tudja megtartani, ha fokozzuk mindazokat a törekvéseket, amelyek a magyar baromfitermékek jó minőségének megtartását és javítását szolgálják. Termékeink versenyképességét a baromfi-vertikus valamennyi fázisában javítani kell. Ez a biológiai biztonság fokozását, a fertőző betegségektől való teljes mentesség elérését, a hizlalási paraméterek javítását, az optimális telep- és

Összeállította az FVM VKSZI megbízásából az Atist Kft a Nyíregyházi Főiskola munkatársai segítségével

üzem nagyság kialakítását, a tőkeforrások bővítését és összehangolását, valamint a feldolgozási és forgalmazási költségek csökkentését kell, hogy jelentse. A minőségi előírások betartását a baromfiipari vállalatoknál az ISO- és HACCP-rendszerek bevezetése segít létrehozni, fenntartani és hatékonyan működtetni. Ezen kívül fontos lépés lehet az önkéntes termékminőség megfelelőségének tanúsítása (pl. KAF-, REKMAT minőségjelek stb.). Fontos még a márkanevek használata, a földrajzi eredet igazolása, a minőségi díjak elnyerése. Az élelmiszer-biztonsági előírások képezik a hatósági ellenőrzés alapját. Az ellenőrzésben reális célkitűzéseket kell megcélózni, a fő feladat a termékbiztonság fenntartása, a szermaradványok ellenőrzése. Meg kell oldani kisebb cégek ellenőrzését, különösen azért, mert potenciálisan nagyobb veszélyt jelenthetnek higiéniailag és környezetvédelmiileg is, mint a minőségbiztosítási rendszerekkel rendelkező nagyvállalatok. A hatóságoknak az élelmiszer-biztonsággal kapcsolatos rendeletek, az élelmiszertörvény, az élelmiszerkönyv és a kapcsolódó dokumentumok előírásait kell érvényesíteni.

Húsipar¹⁰

A magyar húsipar 1985 (még inkább 1990) óta egyre nehezebb helyzetbe kerül. A belső fogyasztás csökken, az export töredékére esett vissza. Nagy, kihasználatlan kapacitások, amortizációs és hitelterhek nehezítik a korábbi közép- és nagyvállalatok egy részének helyzetét. A belépő új, többnyire kisvállalkozások egyes helyi és céligényeket elégítenek ki. A kis vágóüzemek azonban a növekvő higiéniai igények anyagi terheit nehezen viselik el.

A minőségbiztosítási rendszerek kialakításában és a tanúsítás megszerzésében a hazai húsipar idejében lépett, a nagyobb cégek többségének - néhányuk már évek óta - nemzetközi ISO 9000 tanúsítás van a birtokában.

A higiéniai feltételek megteremtése terén, élen járnak az export célú termelésre szánt vagy annak lehetőségére felfejlesztett nagyüzemek. Bár egy-két kisebb üzemben is rendelkezésre állnak a megfelelő feltételek, számos húsipari kisvállalkozás esetében gyakran alkalmatlan környezettel, elhanyagolt üzemmel, hozzá nem értéssel is találkozunk. A nagyobb üzemek általános feltételei jók, több közöttük nemcsak az európai, hanem az USA- és NATO-feltételeknek is megfelel.

A HACCP a nagyobb üzemekben ismertté vált, és más országokkal egy időben elkezdődött az ilyen rendszerek kialakítása. Több húsipari üzem már kidolgozta ilyen rendszerét, s néhány üzemben - ahol az USA új higiéniai előírásainak is meg kívántak felelni - „amerikai típusú” takarítási rendre, a vonatkozó „SSOP- előírások” használatára is berendezkedtek.

Összeállította az FVM VKSZI megbízásából az Atist Kft a Nyíregyházi Főiskola munkatársai segítségével

A nagyobb vállalatoknál az alapfeladatokra jól felkészült, kellő gyakorlattal bíró minőségellenőrző szervezetek működnek. A speciális vizsgálatok és eszközök terén azonban sokkal rosszabb a helyzet. Nem alakult ki a külső laboratóriumok rendszeres igénybevételének gyakorlata sem, részben pénzügyi okokból. Ma már több akkreditált vizsgálóhely kapacitása módot adna erre.

A kisvállalkozásoknál, kisüzemekben nincs szakember és laboratórium, mégis csak elvétele végeztetnek máshol vizsgálatot. A jogszabályi szintű megfelelés (pl. termékvizsgálatok) kérdése ezzel megoldatlan.

A hazai minőségbiztosítás fejlesztése létérdek, de ráfordítást igényel. A számítógépes on-line mérőeszközök, a vonalkódos rendszerek, a beültetett chipeken alapuló nyomon követés, sőt a teljesen automatizált, állategyedenkénti mintavétel és vizsgálat lehetősége sem ismeretlen. A gyakorlati megvalósítás azonban olyan jelentős beruházást feltételez, hogy - e területen is - a lemaradás veszélyével kell számolnunk.

Tejipar¹¹

A tejipar legnagyobb hányadban a hazai nyerstej feldolgozásával állítja elő termékeit. Ezeknek a termékeknek a kiváló minőségét, versenyképességét a nyerstej minősége alapvetően befolyásolja.

Az 1985-ben bevezetett mikrobiológiai minősítés normáit, majd a kiegészítő előírásokat többször módosították, míg eljutottunk a ma is érvényes nyerstejjel szemben támasztott minőségi követelményrendszerig. A minőségi követelmények elsősorban higiéniai jellegű meghatározásokat tartalmaznak, illetve olyan követelményeket, amelyek a fogyasztói tej és a nyerstejből előállítható tejtermékek minősége szempontjából kulcsfontosságúak, így az érzékszervi, a kémiai és fizikai, valamint a higiéniai tulajdonságokat.

Ha a hazai előírásokat összehasonlítjuk az Európai Unió országaiban érvényes előírásokkal, akkor megállapíthatjuk, hogy a két minőségi követelményrendszer között gyakorlatilag nincsen különbség.

Még nem elfogadott és nem széles körben közölt EU-terv szerint 2000 után további szigorítás várható, amelyben a szomatikus sejtszám elfogadott szintjét 400 000-ról 200 000/tej ml-re, az elfogadható össz- csíraszámot pedig 100 000-ról 50 000/tej ml-re kívánjuk csökkenteni. Ez azt jelenti, hogy a kihívás számunkra is érvényes, a 2000. évet követően hazánkban is a tejminőség további javulását kell elérnünk.

Gyakorlatilag az összes felvásárolt tejmenyiségnek mintegy 85%-a megfelel az európai előírásoknak, a kedvező minőségi szint legnagyobb hányadban a nagyüzemekből

Összeállította az FVM VKSZI megbízásából az Atist Kft a Nyíregyházi Főiskola munkatársai segítségével

származik, és a kifogásolt tejtételek ugyancsak legnagyobb hányadát a kistermelőktől vásárolják fel.

A tejipari üzemek jelentős része komoly erőfeszítéseket tett a minőségbiztosítási rendszerek bevezetésére. Számos vállalat rendelkezik ISO 9001 vagy 9002 tanúsítással, és néhányánál a HACCP-rendszer bevezetése is megtörtént.

V. ÉLELMISZER-BIZTONSÁG

Az **élelmiszer-biztonság** annak garantálása, hogy az élelmiszer nem veszélyezteti a fogyasztó egészségét, ha azt rendeltetésszerűen használja fel.

Tehát egyrészt értelmeznünk kell az élelmiszer fogalmát, azaz minden olyan növényi és állati eredetű alapanyagra, nyersen fogyasztható termékre és feldolgozott élelmiszere, az élelmiszeripar vagy a vendéglátás, közétkeztetés keretében elkészített ételre vonatkozik, amelyet az élelmiszerlánc valamely szakaszában állítottak elő. Másrészt mit értünk az alatt, hogy nem veszélyezteti a fogyasztó egészségét? Sem rövid, sem pedig hosszú távú egészségkárosító hatása nincsen, azaz sem a fogyasztást követő heveny életfertőzést vagy élelmiszer mérgezést nem okoz sem pedig a benne felhalmozódó szermaradványok, toxikus anyagok, engedélyezett és engedély nélkül felhasznált kémiai anyagok, pl. hozamfokozók, adalékanyagok, segédanyagok kumulációja révén nem okoz hosszú távú egészségkárosító hatása nincsen, azaz sem a fogyasztást követő heveny ételfertőzést vagy élelmiszer mérgezést nem okoz sem pedig a benne felhalmozódó szermaradványok, toxikus anyagok, engedélyezett és engedély nélkül felhasznált kémiai anyagok, pl. hozamfokozók, adalékanyagok, segédanyagok kumulációja révén nem okoz hosszú távú egészségkárosodást. Nem kevésbé fontos a fogalom-meghatározás utolsó eleme, miszerint feltételezzük a fogyasztó jóhiszeműségét és helyes magatartását, akár az élelmiszer jelölésén feltüntetett utasítások betartása akár a helyes konyhai gyakorlat követésével az utószennyeződés elkerülése révén.

Az elmúlt években az Európai Unióban előállított és forgalomba hozott élelmiszerekkel kapcsolatban egyre többször merült fel, hogy azok veszélyeztet(het)ik a fogyasztók egészségét, a fogyasztók az élelmiszer-biztonsági helyzet romlását érzékelték, a fogyasztók bizalma alapvetően megrendült. Új kórokozók jelentek meg, a régiéek megváltoztak és ezzel egyidejűleg fejlődtek a kimutatási, vizsgálati módszerek valamint a bejelentési-statisztikai rendszer. Az élelmiszer előállítás nagyüzemivé válásával jelentősen megnőtt a tömeges élelmiszer-fertőzések és -mérgezések előfordulásának valószínűsége.

Megváltoztak az élelmiszer feldolgozási technológiák, megjelent a fogyasztók természetesebb, kevésbé feldolgozott élelmiszerek iránti igénye, ezzel egyidejűleg a kíméletesen feldolgozott élelmiszerek, amelyek egyben új élelmiszer-biztonsági kockázatot jelentenek. Az élelmiszerek nemzetközi kereskedelme valamint a nemzetközi turizmus terjedése miatt új veszélyforrásokkal kell számolnunk. A globális környezeti változások, a környezet-szennyezés valamint a táplálékláncban megjelenő, az emberi szervezetet terhelő tényezők szorosan összefüggenek a lakosság immunállapotának romlásával. Mindez kedvezőtlenül hat mind az élelmiszer-biztonsági helyzetre mind pedig a fogyasztók kockázat-észlelésére.

Az **élelmiszer-biztonsági helyzet** objektív változását, negatív megítélését igazolják az elmúlt évek élelmiszer-biztonsági botrányai valamint a tudomány mai állása szerint nehezen értékelhető eseményei, mint például a régóta meghatározó számban ismétlődő élelmiszerfertőzések és -mérgezések mellett a pszichotróf, hűtőtárolás hőmérsékletén is életképes mikroorganizmusok (pl. *Listeria*, *Aeromonas*) okozta megbetegedések, a BSE krízis, a dioxin botrány, a hormonkezelt húsok és a genetikailag módosított élelmiszerek forgalomba hozatala. Egyre inkább előtérbe kerül az antibiotikum rezisztencia kialakulása miatti helyzet, a peszticidek, szermaradványok (állatgyógyászati készítmények valamint növényvédőszer maradványai) jelentette kockázat a táplálékláncban.

Egyre nyilvánvalóbbá vált, hogy az élelmiszer-biztonsági kockázatot a jól ismert biológiai (baktériumok, vírusok, paraziták, protozoonok, toxigén penészgombák, prionok), kémiai-toxicológiai (környezet szennyezésből eredő nehézfémek, poliklórozott bifetil származékok, dioxinok, állattenyésztés és növénytermesztés során alkalmazott állatgyógyászati készítmények, hozamfokozók, hormonok, növényvédőszer, műtrágyák szermaradványai, technológia révén keletkező anyagok mint poliaromás szénhidrogének, nitrózaminok, a feldolgozási technológia során szándékosan felhasznált anyagok pl. adalékanyagok maradványai, átalakulási termékei, továbbá a gondatlan szennyezés eredménye) és fizikai tényezőkön (idegen anyag pl. rovar- fém-szennyeződés), veszélyforrásokon túl az élelmiszerlánc egyes szakaszaiban megjelenő, a táplálékláncba kerülő és a fogyasztó egészségét veszélyeztető tényezők szerint is vizsgálnunk kell. Az élelmiszer-biztonságot az élelmiszerlánc egyes pontjai, így már a növénytermesztés, a takarmány-előállítás, az állattenyésztés valamint az előállítást követő forgalmazás illetve a közétkeztetés, vendéglátás sőt a fogyasztó megfelelő konyhai gyakorlata is meghatározza.

Összeállította az FVM VKSZI megbízásából az Atist Kft a Nyíregyházi Főiskola munkatársai segítségével

Egyre inkább előtérbe kerül az élelmiszerlánc egységes, a termőföldtől a fogyasztó asztaláig történő szemlélete, integrált megközelítése.

Az élelmiszer-biztonság integrált megközelítése megköveteli:

- az élelmiszerlánc egységes szemléletét a „termőföldtől a fogyasztó asztaláig”,
- az élelmiszerlánc egyes elemeinek (alapanyag termelés, előállítás, kereskedelem, vendéglátás, forgalmazás) egyidejű szabályozását,
- a szabályozásnak a legújabb tudományos alapokra épülését,
- a szabályozást (is) segítő kutatási háttér megteremtését,
- a jogalkalmazás és jogérvényesítés biztosítását,
- ehhez a felelősségi körök pontos meghatározását,
- a hatékony ellenőrzés megteremtését (módszerek, vizsgálati háttér és koordináció),
- a kockázat-kezelés; proaktív szemlélet kialakítását,
- a kockázat kezelés elválasztását a kockázat-becsléstől,
- az élelmiszer-biztonsági kockázat-becslésben és kockázat-kezelésben érdekelték közötti hatékony kommunikáció és együttműködés biztosítását,
- a kockázat-kommunikációban rejlő lehetőségek kiaknázását, ezáltal az élelmiszerlánc szereplőinek tájékoztatását egyúttal a fogyasztók kockázat észlelésének vizsgálatát.

Ez az integrált megközelítés, az élelmiszerlánc egészét tekintő szemléletmód tükröződik az Európai Unió átalakuló élelmiszerpolitikájában. Az európai élelmiszerpolitika és **élelmiszer-szabályozás legfőbb célkitűzései:**

- a közegészség és a fogyasztók egészségének magas szintű védelme,
- az áruk szabad áramlásának biztosítása a belső piacon,
- az ipar versenyképességének elősegítése,
- a jogalkotó testület munkájának elsődlegesen tudományos eredményeken és kockázat elemzésen kell alapulnia, ugyanakkor figyelembe kell vennie az ésszerű elvárásokat és a fogyasztók aggodalmait,
- az élelmiszer-biztonságért az elsődlegesen az ipart, az előállítókat és a forgalmazókat terhelje felelősség,
- a jogalkotás következetes, ésszerű és gyakorlatias jellegének biztosítása.

Mindezen célkitűzéseket, az európai élelmiszerpolitika illetve az élelmiszer-biztonsági stratégia legfőbb elemeit, az EU élelmiszer-szabályozás változásának főbb irányát az Európai Bizottság az alábbi **dokumentumokban** foglalta össze:

- Zöld Könyv az élelmiszer-szabályozás alapelveiről
Green Paper - Principles of Food Law (COM (97) final)
- A fogyasztók egészsége és élelmiszer-biztonság
Consumer Health and Food Safety (COM (97) 183 final)
- Fehér Könyv az élelmiszer-biztonságról
White Paper - Food Safety (COM (1999) 719 final)
- az elővigyázatosság alapelve - Közlemény
Commission Communication on the Precautionary Principle

Új alapelvek jelentek meg az élelmiszer-biztonsági politikában és az élelmiszer-szabályozásban. A fogyasztók egészségének védelme - mint az egyik legfontosabb alapelv - megjelent az Alapszerződésben (Amszterdami Szerződés 152. és 153. cikkely). Előtérbe került a kockázat-elemzés (risk analysis) mint az élelmiszer-biztonsági helyzet elemzésének és kezelésének eszköze, a termékek nyomomonkövethetőségének (traceability) kívánalma a teljes élelmiszerláncban továbbá a kellőképpen nem ismert új technológiák és termékek esetében alkalmazható elővigyázatossági alapelv (precautionary principle).

A kockázat-elemzést (risk analysis) három - egymással szorosan összefüggő - elem alkotja a kockázat-beclés (risk assessment), a kockázat-kezelés (risk management) és a kockázat-kommunikáció (risk communication).

A kockázat-beclés lépései a veszély azonosítása, jellemzése valamint a veszélynek való kitettség vizsgálata, a kockázat meghatározása. Magában foglalja a mikrobiológiai-toxikológiai elemzést, az epidemiológiai felmérést, az expozíció, a környezeti terhelés hatásának értékelését. Egyidejűleg értékelni kell a különböző kockázati tényezőket valamint a veszélyeztetett populációra specifikus paramétereket. A kockázat-becléshez csak a tudományos ismeretek folyamatos bővítése, naprakész alkalmazása és megfelelő adatbázisok létesítése szolgálthat megfelelő alapokat.

A kockázat-kezelés vagy kockázat-menedzsment magában foglalja mindazon intézkedéseket, amelyek eredményeként az adott veszély előfordulásának valószínűsége elfogadható szintre csökken vagy megszűnik. A kockázat értékelését a lehetséges változatok tanulmányozása követi, majd a kiválasztott opció végrehajtását a megfigyelés és felülvizsgálat. A döntés során figyelembe kell venni a társadalmilag elfogadható kockázat mértékét, valamint a kockázat-becslés során értékelt tudományos ismereteken kívül gazdasági, szocio- ökonómiai, etikai és politikai szempontokat is. A kockázat-kezelés a döntéshozók feladata és azt átlátható módon szét kell választani a kockázat-becsléstől.

A kockázat-kommunikáció a kockázat-elemzés nem kevésbé fontos eleme. A kockázat-becsléssel és kockázat-kezeléssel foglalkozók között is meg kell valósulnia a folyamatos kommunikációnak, információ cserének, a folyamatnak átláthatónak kell lennie, a keletkezett információkat pedig folyamatosan közvetíteni kell az élelmiszerlánc szereplői felé. A kockázat-kommunikáció ellenében kétirányú folyamat, melynek során az élelmiszerlánc szereplőinek - köztük a fogyasztóknak - az informálása, képzése mellett vizsgálni kell a fogyasztók kockázat-észlelését, az élelmiszer-biztonsággal kapcsolatos kockázatok megítélését és értelmezését.

Az elővigyázatosság alapelve az európai élelmiszer-szabályozás, az élelmiszer-biztonsági politika legújabb, még nem teljes körűen elfogadott, sokat vitatott eleme. Az Európai Unió az un. elővigyázatossági megközelítést alkalmazta már az elmúlt évek egyik leginkább elhíresült élelmiszer-biztonsági eseménysorozata, a BSE esetek kapcsán. Az elővigyázatosság alapelve, valamely új technológia vagy új termék forgalmazásának felfüggesztése, időleges korlátozás akkor alkalmazandó „amikor a tudományos bizonyítékok nem megfelelőek, nem teljes körűek vagy bizonytalanok és ahol az előzetes objektív tudományos elemzés jelzései szerint a környezetre, emberi, állati és növényi egészségre gyakorolt lehetséges hatások esetlegesen veszélyesek”. Ez az alapelv illetve annak sokat vitatott alkalmazása - akár a genetikailag módosított élelmiszerek, akár a hormonkezelt húsok estében - jól jelzi az európai élelmiszerpolitika változását, a proaktív, megelőzésre irányuló szemléletmód érvényesülését.

Ezen törekvéseket támasztja alá a Fehér Könyvben meghirdetett új intézmény, az **Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal** (European Food Safety Authority, EFSA) létrehozása is amelynek célja, hogy hozzájáruljon a fogyasztók egészségének magas szintű védelméhez valamint a fogyasztók bizalmának visszanyeréséhez és fenntartásához. További

Összeállította az FVM VKSZI megbízásából az Atist Kft a Nyíregyházi Főiskola munkatársai segítségével

fontos célkitűzés, hogy tevékenységét a legkorszerűbb tudományos ismeretekre alapozza, tudományos tekintéllyel rendelkezzen, ipari és politikai érdektől független legyen és nyitott legyen a közvéleménnyel való párbeszédre.

Az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal hatásköre kiterjed majd a kockázatbecslésre, az élelmiszer-biztonsággal kapcsolatos tudományos információk gyűjtésére és elemzésére, a tudományos tanácsadásra, a válsághelyzetek felismerésére és jellemzésére, a kockázat-kommunikációban való részvételre valamint nemzeti (tagállami) hasonló intézményekkel és tudományos testületekkel való hálózati együttműködés kialakítására.

A fentiekben felsorolt dokumentumokban, elsősorban a Fehér Könyvben ismertetett terveknek, valamint az Európai Bizottság szervezetében bekövetkezett változásoknak megfelelően megjelent az Európai Parlament és a Tanács 2002. január 28-i **178/2002/EK számú rendelete**, amely az európai élelmiszerjog általános elveinek és követelményeinek megállapításáról, az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal létrehozásáról és élelmiszer-biztonsági ügyekben alkalmazandó eljárások megállapításáról rendelkezik.

Az új rendelet nyomán idén megalakult az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal (EFSA), amely minden olyan tényezővel foglalkozik majd tevékenysége során, szakmai tanácsadást valamint tudományos és műszaki támogatást nyújt a közösségi jogszabályokhoz és politikákhoz minden olyan területen, amely az élelmiszerek és takarmányok biztonságára akár közvetlen akár közvetett hatást gyakorol. Az EFSA gyűjti és elemzi azokat az adatokat, amelyek az élelmiszerek és takarmányok biztonságára közvetlen vagy közvetett hatással bíró kockázatok jellemzését és monitorozását lehetővé teszi. Felkutatja, összegyűjti, egyezteteti, elemzi és összefoglalja az élelmiszer fogyasztással, az egyének élelmiszer fogyasztással kapcsolatos kockázatoknak való kitettségével (expozíciójával), a biológiai kockázatok előfordulásával és gyakoriságával, élelmiszerek és takarmányok szennyezőanyagaival és maradványanyagokkal kapcsolatos adatokat.

Szakvéleményt ad, tudományos és műszaki támogatást nyújt a hivatal a humán táplálkozásra vonatkozó közösségi jogszabályokkal, állategészségüggyel, állatvédelemmel, növényegészségüggyel továbbá a genetikailag módosított szervezetekkel illetve termékekkel kapcsolatban. Ehhez felkutatja, összegyűjti, egyezteteti, elemzi és összefoglalja a tudományos és műszaki adatokat, segíti a felmerülő kockázatok azonosítását és jellemzését. Előmozdítja és koordinálja az egységes kockázat-becslési módszerek kialakítását. Monitorozó eljárásokat állapít meg információk és adatok szisztematikus felkutatására, összegyűjtésére, egyeztetésére

és elemzésére azzal a céllal, hogy feltárja a megbízási körébe eső területeken felmerülő kockázatokat. Ha a Hivatal olyan adat birtokába jut, amely komoly kockázat gyanúját sejteti, akkor további adatokat kér a tagállamoktól.

Ahhoz, hogy a hivatal a lehető leghatékonyabban láthassa el feladatát, az élelmiszerek egészségügyi és táplálkozási kockázatainak monitorozását, a hivatalnak meg kell kapnia minden üzenetet, amelyet a sürgősségi riasztó rendszeren (gyors veszélyjelző rendszeren) át továbbítanak. Ezeknek az üzeneteknek a tartalmát a hivatal elemzi, hogy a kockázat-elemzés elvégzéséhez szükséges minden információ rendelkezésre álljon.

Biztosítja tevékenysége során, hogy a közvélemény és az érdekelt felek a megbízási körébe eső területeken gyors, megbízható, elfogulatlan és átfogó tájékoztatást kapjanak. Független módon fejt ki saját következtetéseit és iránymutatását szakmai kérdésekben. Továbbá tudományos és műszaki segítséget nyújt az Európai Bizottság által bevezetett élelmiszer- és takarmány-biztonságot érintő válságkezelési eljárásokban.

A hivatal tevékenységét a függetlenségre, átláthatóságra, bizalmas információ kezelésre és teljes körű tájékoztatásra vonatkozó követelmények szerint végzi. A fogyasztók bizalmának erősítése érdekében az EFSA a szakvélemény, információ és kockázatkommunikáció független, tudományos forrása kell, hogy legyen. Emellett erősíteni kell a kockázat-bebecsléssel és kockázat-kezeléssel foglalkozók közötti kapcsolatot, hogy előmozdítsák a kockázat-elemzéssel összefüggő feladatok koherenciáját.

Az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal az alábbi testületekből áll majd: Irányító Testület, ügyvezető igazgató, Tanácsadó Fórum, Tudományos Szakbizottság és Tudományos Panelek.

Az Irányító Testület 14 tagból áll, akiket a Tanács az Európai Parlamenttel egyeztetve bíz meg az Európai Bizottság által összeállított lista alapján, amelyen a felkérendő tagok számánál jelentősen nagyobb számú jelölt szerepel. A tagok közül négy a fogyasztók illetve az élelmiszerláncban résztvevő más érdekelt szervezeteket képviselik. az Irányító Testület tagjait úgy választják meg, hogy a legmagasabb szintű szakértelem, a szükséges szakmai tapasztalatok széles skálája és egyidejűleg az Unión belüli lehető legszélesebb földrajzi eloszlás is biztosított legyen. A tagok hivatali ideje négy év, mely egyszer megújítható. Az első mandátum esetében azonban a tagok fele hat évre kap megbízást. Az ügyvezető igazgató javaslata alapján az Irányító Testület fogadja el a Hivatal szervezeti és működési szabályzatát, amelyet nyilvánosságra hoznak. Az Irányító testület tagjai közül elnököt választ két éves időtartamra, amely megbízás megújítható. Az Irányító Testület minden év januárjában

Összeállította az FVM VKSZI megbízásából az Atist Kft a Nyíregyházi Főiskola munkatársai segítségével

elfogadja éves munkaprogramját valamint egy több éves program tervet is. Az első negyedév végéig pedig elfogadja előző évi tevékenységéről szóló jelentést. Az ügyvezető igazgató az operatív irányításért felel, előkészíti a munkaprogram tervezeteket, költségvetési terveket és kapcsolatot tart az Európai Parlamenttel valamint annak illetékes bizottságaival.

A Tanácsadó Fórum a tagállamokban működő, az EFSA-hoz hasonló feladatokat ellátó illetékes testületek egy-egy képviselőjéből áll. Segíti az ügyvezető igazgatót a hivatal munkaprogramjának előkészítésében. Kialakítja a potenciális élelmiszer-biztonsági kockázatokra vonatkozó adatok cseréjének, az információ cserének a mechanizmusát. Szoros együttműködést biztosít a hivatal és a tagállamok hasonló testületei között.

A Tudományos Szakbizottság és az állandó Tudományos Panelek feladata, hogy elkészítsék a hivatal szakvéleményeit saját szakterületükön. A szakbizottság az általános szakmai koordinációért felel, szakvéleményt ad ki multiszektorális ügyekben illetve olyan esetekben, amelyek nem tartoznak a panelek egyikének illetékességi körébe sem. A Tudományos Szakbizottság a panelek elnökeiből és hat - Tudományos Panelhez nem tartozó - független szakértőből áll. A Hivatal létrejöttekor nyolc Tudományos Panel kezdi meg működését:

- élelmiszer adalékanyagok, aromák, segédanyagok és élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagok,
- adalékanyagok és takarmányban használt termékek vagy anyagok,
- növény-egészségügyi, növényvédelmi szerek és maradványaik,
- genetikailag módosított szervezetek,
- diétás termékek, táplálkozás és allergiás megbetegedések,
- biológiai veszélyforrások,
- az élelmiszerlánc szennyezőanyagai,
- állategészségügyi és állatvédelem.

Az említett Fehér Könyvben előterjesztett javaslatok nyomán az EU élelmiszer-politikája proaktív, dinamikus, következetes és átfogó eszközzé válik majd a magas szintű egészség- és fogyasztóvédelem biztosításához. A Fehér Könyvben az élelmiszer-biztonsági hivatal megalakításával kapcsolatos célkitűzések mellett egy jogalkotási program, az élelmiszerek előállításának és forgalomba hozatalának teljes körű, az élelmiszerlánc minden elemének szabályozására vonatkozó terv szerepel.

Az Európai Unióban zajló átalakulás, az élelmiszer-biztonság területén érvényesülő törekvések mellett azonban figyelmet kell fordítanunk a **regionális** problémákra, az élelmiszer-biztonságért való megosztott felelősségből adódóan a határokat nem ismerő problémák közös elemzésére és az élelmiszer-biztonsági stratégiák összehangolására. Ezt a célt szolgálta az ENSZ Mezőgazdasági és Élelmezésügyi Szervezetének (FAO) valamint a Világ Egészségügyi Szervezetnek (WHO) a 2002. februárjában Budapesten rendezett konferenciája. A **FAO/WHO Pán-európai Élelmiszer-biztonsági és Minőségi Konferencia** résztvevői ajánlásokat fogalmazta meg mindkét világszervezet soron következő miniszteri szintű találkozási számára, amelyektől pán-európai szintű, proaktív intézkedések meghozatalát várhatjuk a jövőben. az alábbi két témakörre oszthatók a megvitatott kérdések:

I. Pán-európai együttműködés a politika és a tudomány fejlesztésében (élelmiszer-biztonság és minőség, élelmiszerek által okozott betegségek, kockázatelemzés, integrált megközelítés, hálózatépítés),

II. Pán-európai együttműködés az információ áramlásra és a kommunikáció fejlesztésére (a jellemző veszély és kockázat meghatározása, monitoring és gyors vészjelző rendszer, interaktív kommunikáció a fogyasztókkal, az állat- és növényegészségügyi információk cseréjének meggyorsítása).

Az ajánlások közül csupán néhány, az európai régió országai számára egyaránt fontos és előremutató javaslatot emelek ki.

- Nemzeti és regionális szintű **együttműködés** fokozása a kapacitásépítés terén, ami **nemzeti élelmiszer-biztonsági stratégiákon** és tapasztalatokon alapszik.
- Az **élelmiszer-biztonsági stratégiának kockázat alapúnak kell lennie**, prioritást adva azon problémáknak, amelyek az egészségre a legnagyobb veszélyt jelentik és az intézkedéseknek, melyek csökkenthetik az élelmiszer eredetű megbetegedések gyakoriságát.
- A **felelősség** és **hatáskörök** tisztázása nemzeti szinten, különösen a tudományos tanácsadás, kockázat-becslés, kockázat-kezelés, döntéshozás, szabályozás, ellenőrzés, kommunikáció terén az élelmiszerbiztonság javítása érdekében.
- Különös tekintettel a tudományos tanácsadásra, a kockázat-becslésre és a kockázat-kommunikációra egy független, átlátható és hatékony **Nemzeti Élelmiszer-biztonsági Hivatal** felállítása ajánlott.

- A **fogyasztók** élelmiszer higiéniai **oktatásának** már az iskolában meg kell kezdődnie, de különösen fontos a **szakértők és az ellenőrök** megfelelő **képzése**, hogy hatékony munkát fejthessenek ki az egész élelmiszerláncban.
- A FAO, a WHO és az Európai Bizottság arra ösztönzi a tagállamokat, hogy minden érintett fél számára dolgozzanak ki különféle oktatási és tájékoztatási kezdeményezéseket és folytassanak olyan kampányokat, amelyek a fogyasztói tudatosság szintjének emelését célozzák.
- Az EU-ban **működő Gyors Veszély Jelző Rendszer** hatékony eszköznek bizonyult a közegészségügy, a fogyasztóvédelem és a nemzetközi élelmiszer kereskedelem átláthatósága szempontjából egyaránt. Ezért a Konferencia ösztönzi minél több ország bekapcsolódását ebbe a rendszerbe.
- Minden hivatalos élelmiszervizsgálati eredményt haladéktalanul nyilvánosságra kell hozni, hogy valamennyi érintett fél időben megtehesse észrevételeit. A hivatalos **monitoring tesztek** (növényvédőszer- és állati gyógyszermaradványok, egyéb szennyeződések élelmiszerben, takarmányban, ivóvízben), felülvizsgálatok és az élelmiszerekhez kapcsolódó más **ellenőrző tevékenység** eredményeinek **nyilvánosságra hozatala**.

Mint a fentiekből látható, a szakmai világszervezetek és az Európai Unió is komoly figyelmet szentel az élelmiszerlánc szereplői képzésének, az élelmiszer-biztonsággal kapcsolatos információk, ellenőrzési és monitoring eredmények közzétételének, a fogyasztók folyamatos tájékoztatásának, a kockázat-kommunikációnak. A kockázat-kommunikáció azonban kétirányú folyamat, magába foglalja a fogyasztók kockázat-észlelésének vizsgálatát, a fogyasztók véleményének megismerését, a fogyasztók bizalomvesztése okainak feltárását.

Megpróbáltuk feltérképezni a **magyar fogyasztók** élelmiszer-biztonságról alkotott képét, az **élelmiszer-biztonsági kockázatok megítélését** valamint a fogyasztók és a szakemberek véleménye közötti különbségeket. Vizsgálatainkat úgy terveztük meg, hogy azok a néhány évvel ezelőtti, a nagy európai élelmiszer-biztonsági botrányok előtt készült hasonló felmérésünkkel összevethető legyen. Az alábbiakban csupán néhány, jelzesszerű példa kiragadására nyílik lehetőségem. Mivel a fogyasztók alapvetően bíznak a magyar termékekben, ezért nem kaptak kiemelkedően magas pontszámot az élelmiszer-biztonsággal kapcsolatba hozható tényezők. Az ár és élvezeti érték hagyományosan meghatározó szerepe

mellett figyelmet érdemel az élelmiszerek csomagolásán feltüntetett információ olvashatóságának kiemelt értékelése. Tehát a fogyasztók számára fontos, hogy az élelmiszer milyen - szemmel nem látható - tulajdonságokkal rendelkezik.

Egy meghatározott élelmiszerral kapcsolatos élelmiszer-biztonsági botrány kialakulásakor meghatározó a fogyasztók viselkedése, a fogyasztók bizalmának megrendülése az adott termékben, az előállítóban vagy akár élelmiszerek adott csoportjában. A következő kérdést tettük fel: Egy vállalat adott (Ön által kedvelt) élelmiszeripari termékéről kiderül, hogy egészségre káros összetevőket tartalmaz ellenőrizetlen nyersanyagok felhasználása miatt. Országos szintű botrány után a cég bejelenti, hogy a termék összetételét a jövőben fokozottan ellenőrzi, nem kerülhetnek tehát veszélyes nyersanyagok a termékben, így annak fogyasztása már biztonságos. Hogyan cselekszik Ön?

Eredményeink jól bizonyítják, hogy - bár a legtöbb vásárló egy idő után visszatér az általa megszokott termékhez - azonban egy jelentős réteg soha többet nem vásárol az adott vállalattól. Ebből is következik, hogy az élelmiszer-biztonsággal kapcsolatos megelőző munka, annak folyamatossága, az élelmiszer-biztonság magas színvonalú, következetes biztosítása a fogyasztók bizalmának megtartása érdekében elengedhetetlen.

- A:** Elképzelhető, hogy ugyanúgy vásárol belőle, mint azelőtt
- B:** Egy darabig nem vásárol belőle, aztán, ha nincs körülötte újabb botrány, lehet, hogy újra vásárol
- C:** A botrányt okozó termékből soha többé nem vásárol, de a cég más termékeiből esetleg továbbra is
- D:** Soha többé nem vásárol az adott vállalat termékeiből, mert fél attól, hogy ez máskor is előfordulhat az ő termékeikkel
- E:** Nem vásárol más cégek hasonló termékeiből sem, hátha ott is vannak hasonló hiányosságok

A közelmúltban ismertté vált új mezőgazdasági és élelmiszeripari technológiákkal illetve az új élelmiszerekkel kapcsolatban is számos aggodalom merült fel az európai fogyasztókban. Elutasítják, vagy idegenkedve fogadják azokat a termékeket és azokat a technológiákat, amelyeket nem ismernek, amelyekkel kapcsolatban nem állnak rendelkezésünkre megfelelő tudományos bizonyítékok, ismereteink hiányosak illetve felmerülhet a gyanú, hogy azok veszélyeztethetik a fogyasztók egészségét. Külön felmérés

keretében foglalkoztunk a modern biotechnológiai úton előállított, a genetikailag módosított élelmiszerek hazai megítélésével.

A magyar fogyasztóknak csupán 14%-a fogadná örömmel vagy legalábbis kételkedés nélkül, 25%-uk bizonytalan és 61% nem szívesen fogyasztana ilyen élelmiszereket. A fogyasztók 28%-a egyértelműen elutasítja fogyasztásukat.

A megkérdezett magyar fogyasztók 90%-a szükségesnek tartaná, hogy ráírják a termékekre, ha előállításuk során génmódosított nyersanyagot használtak, 7% nem tartja feltétlenül szükségesnek a tájékoztatást és mindössze 3% nem tartana igényt a tájékoztatásra. A fogyasztók tehát egyértelműen várják, hogy a termékeken feltüntessék, ha nyersanyaga genetikailag módosított.

Az elmúlt években folytatott felméréseink eredményei egyöntetűen igazolják azon feltevésünket, hogy a magyar fogyasztók is egyre tudatosabban döntenek élelmiszereik vásárlásakor. Kialakulóban van egy olyan réteg, amely az élelmiszer-biztonságot nemcsak fontosnak, meghatározónak tartja, hanem tudatos fogyasztóként megköveteli a kiváló minőségű és biztonságos élelmiszerek forgalmazását.

Irodalmi jegyzék:

Bálint Julianna (szerk.): Minőség - Tanuljuk, tanítsuk és valósítsuk meg. TERC Kft, 2001.

Barta Tamás, Tóth Tihamér: Minőségmenedzsment. Szókratész Kft, Budapest, 1996.

Gremberger Géza: Minőségügyi szabvány- és normatív dokumentumismeret. Miskolci Egyetem, Dunaújvárosi Főiskolai Kar, Dunaújváros, 1999.

Husti István: Minőségmenedzsment. Szent István Egyetem, Gödöllő, 2000.

Juran, J. M., Gryna, F. M. (eds.): Juran's Quality Control Handbook, Mc Graw-Hill, New York, 1998. (Fifth Edition)

Kemény Sándor: Statisztikai minőség-(megfelelőség-) szabályozás. Műszaki Könyvkiadó, - Magyar Minőség Társaság Budapest, 1999.

Koczor Zoltán (szerk.): Minőségirányítási rendszerek fejlesztése. TÜV Rheinland Akadémia, Budapest, 2001.

Kovács Károly, Veress Gábor: Minőségelmélet. Miskolci Egyetem, Miskolc, 2000.

MSZ EN ISO 9000: 2001 - Minőségirányítási rendszerek. Alapok és szótár (ISO 9000:2000). Magyar Szabványügyi Testület, Budapest, 2001.

MSZ EN ISO 9000: 2001 - Minőségirányítási rendszerek. Követelmények. (ISO 9001:2000). Magyar Szabványügyi Testület, Budapest, 2001.

MSZ EN ISO 9004:2001 - Minőségirányítási rendszerek. Útmutató a működés fejlesztéséhez (ISO 9004: 2000), Magyar Szabványügyi Testület, Budapest, 2001.

Nemzeti Minőségi Díj Követelményrendszere

Oakland, J. S.: Total Quality Management (Second Edition). Butterworth, Heinemann Ltd., Oxford, 1993. Parányi György (szerk.): Minőséget - Gazdaságosan. Műszaki Könyvkiadó - Magyar Minőség Társaság, Budapest, 2001.

Róth András (szerk.): ISO 9001: 2000. Dashöfer Verlag, Budapest, 2000.

Sinha, M. N., Willborn, W.W.O.: The management of quality assurance. Wiley and Sons, New York, etc., 1985.

Veress Gábor (szerk.): A minőségügy alapjai. Műszaki Könyvkiadó, - Magyar Minőség Társaság, Budapest, 1999.

Waltz Géza: Szabványosítás és minőségügy. Gödöllői Agrártudományi Egyetem, Gödöllő, 1995.

Balling R. (1995) Der Herkunftaspekt als Erfolgsfaktor für das Lebensmittelmarketing / Ber. Ldw. 73 p.83-106

Eurobarometre 49 La securite des produits Alimentaires pour la Commission Europeenne direction générale XXIV Politique des Consommateurs par INRA (Europe) – European Coordination Office

FAO (2001) Agrostat adatbázis

Ferencz Á. (2000) Evaluation of pear-storage management and its effectiveness, 28, Óvári Tudományos Napok, 4. kötet p. 169-175

Hajdu I.-né (1994): Adalékok a magyar élelmiszergazdaság versenyképességének értékeléséhez és fejlesztéséhez, PhD értekezés

Hajdu I.-né (2001): Habilitációs tézisek, Szent István Egyetem, Budapest

Hoff K. (1996) Gemeinschaftswerbung auf Agrarmarkten / eine Meta-Analyse, /Ber. Ldw. 74 p. 340-357

Központi Statisztikai Hivatal: Statisztikai, Mezőgazdasági és Külkereskedelmi Statisztikai Évkönyvek

Lehota J. (2001) Élelmiszer-gazdasági marketing, Műszaki Könyvkiadó, Budapest

Ritson F. (1999) The European Food Industry, Univ. Of Reading p. 1-25

Szakály Z. – Széles Gy. (2000) Problems of animal production in Hungary. International Symposium on Korea-Hungary. Seoul National University, Korea. P. 139-144

Udovecz G. 2001 Az agrárexport alakulása. A magyar agrárgazdaság és a vidék helyzete, a kibontakozás lehetőségei/Veszprémi Egyetem, ed.: Papócsi L. & Takács L. p. 89-112

Wagner P. – Beimdick E. (1997) Determinanten des Erfolgs von Markenfleischprogrammen /Ber. Ldw. 75 p. 171-205

World Bank: World development indicators, Washington, D. C.