

TARTALOM	Oldal Page
SZAKMAI CIKKEK, ELŐADÁSOK	
Élelmiszer-biztonság az Európai Unióhoz csatlakozás tükrében – dr. Biacs Péter	2
Az élelmiszer-biztonság aktuális kérdései – dr. Erdős Zoltán	4
Nemzeti Élelmiszer-biztonsági Program készül – dr. Szabó Mária	6
Élelmiszer-biztonság a tejtermelésben – Balogh Miklós	13
Élelmiszer-biztonság a Fogyasztóvédelmi Főfelügyelőség tapasztalatai alapján – Schreiberné Molnár Erzsébet	16
A TÁRSASÁG HÍREI ÉS PROGRAMJAI	
Sikeressé vált a VI. Építésügyi konferencia	18
SZAKBIZOTTSÁGOK	
A Jogi Szakbizottság alakuló ülése	19
KITÜNTETETTEK	
NMD Díj 2002 – Sanatmetal Kft., kisvállalati kategória	20
Vas Megyei Minőségi Díj – BPW-Rába Futóműgyár Kft.	21
HAZAI ÉS NEMZETKÖZI HÍREK, BESZÁMOLÓK	
Külföldi rendezvények	23
Hazai rendezvények	24
A Ptk. 2003. július 1-én hatályba lépő jogharmonizációs célú változásai	24
A nemzeti szabványjel használata	25
CENELEC Megfelelőségértékelési Fóruma	26
Beszámoló az ISO/CASCO 18. plenáris üléséről	28
KÖZLEMÉNYEK	
A Nemzeti Akkreditáló Testület közleményei A HM Technológiai Hivatal által 2003. április 30-ig tanúsított szervezetek	30
A Minőség és Megbízhatóság 2003. 2. száma	34
FOLYÓIRAT- ÉS KÖNYVSZEMLE	
Tallózó	35
Az MMT titkárságán megvásárolható kiadványok	37
A TÁRSASÁG ÚJ TAGJAI	
Új belépők	38
Bemutatkoznak új tagjaink DSGI Ergonómiai Mérnöki Iroda	39

CONTENTS	Oldal Page
PROFESSIONAL ARTICLES, LECTURES	
Food safety as reflected by EU enlargement – dr. Biacs, Péter	2
Actual problems of food safety – dr. Erdős, Zoltán	4
National Food Safety Program in preparation – dr. Szabó, Mária	6
Food safety in milk production – Balogh, Miklós	13
Chief Consumer Inspectorate's experiences on food safety – Schreiberné Molnár, Erzsébet	16
NEWS AND PROGRAMS OF THE SOCIETY	
Construction industry's 6 th conference was a success	18
COMMITTEES OF EXPERTS	
Expert Committee on Law founded	19
PRIZE WINNERS	
National Quality Award 2002-Sanatmetal Ltd., small business category	20
Vas County's Quality Award – BPW-Rába Futóműgyár Ltd.	21
DOMESTIC AND INTERNATIONAL NEWS AND REPORTS	
Events abroad	23
Domestic events	24
Amendments of the Civil Act coming into force 1 st July 2003.	24
Usage of the national standard mark	25
CENELEC Conformity Assessment Forum	26
Report on the 18 th Plenary session of ISO/CASCO	28
COMMUNIQUÉS	
Announcement of the National Accreditation Board	30
Organizations certified by the Bureau of Technics of the Ministry of Defence before 30 th April 2003.	33
2003. 2. issue of Quality and Reliability (Content)	34
REVIEW OF PERIODICALS AND BOOKS	
Chips	35
Publications to be sold	37
NEW MEMBERS TO THE SOCIETY	
New members	38
Presentation of new members DSGI Ergonómiai Mérnöki Iroda	39

SZAKMAI CIKKEK, ELŐADÁSOK

Tisztelt Olvasó!

Az élelmiszer-gazdaság (termelés, feldolgozás, értékesítés) a hazai gazdaság egyik meghatározó ágazata volt és marad az EU-csatlakozást követően is. A gazdaságban elfoglalt jelentőségéről Tallózó rovatunkban a „Csatlakozási kilátások az élelmiszeriparban” című cikk közöl jellemző adatot. (35. old.) Ebből kiolvasható, hogy élelmiszereink piacképessége, ezen belül minősége, különösen a biztonsága létkérdés, nem is szólva a társadalmi és a fogyasztókra gyakorolt hatásokról. Az EU is kiemelt feladatnak tartja, amit az bizonyít, hogy a 6. Kutatási, Technológiafejlesztési és Demonstrációs Keretprogramjában 685 millió eurót irányoz elő az alábbi feladatokra:

Élelmiszer-minőség és -biztonság

- Biztonságosabb és környezetbarát termelési és feldolgozási eljárások, élelmiszerekkel összefüggő allergiák okainak elemzésére szolgáló eljárások.
- „Kimutathatóság”, nyomon követhetőség eljárási a termelési láncban, analitikai, kimutatási és ellenőrzési eljárások, módszerek.
- Biztonságosabb és környezetbarát termelési módszerek és egészségesebb élelmiszer-alapanyagok.
- Az állati takarmányok hatása a humán egészségre.
- Élelmiszerlánccal összefüggő környezeti, egészségi kockázatok.

E számunkban a problematikát és a hazai helyzet néhány vonását vázoljuk fel.

Szerkesztőség

Élelmiszer-biztonság az Európai Unióhoz csatlakozás tükrében

– Dr. Biacs Péter* –

Az élelmiszerek piacképességét a minőséggel kifejezhető értékükkel jellemezzük, azonban a forgalmazhatóságnak határt szab az élelmiszerek biztonsága. Az élelmiszer-ellenőrző hatóságok ma már elsősorban erről az oldalról közelítik meg a vizsgálatba vont élelmiszerterméket: elfogyasztásuk ne okozzon kárt egészségünknek, ne rontsa le az életünk minőségét, ha szennyezett, fertőzött élelmet, italt fogyasztunk. Elsősorban a hatóságoktól várják az élelmiszer-fogyasztók, hogy védje meg őket a hamisított összetételű, félrevezető árujelzéssel ellátott, megtévesztő csomagolásban lévő élelmiszerektől, mert attól félnek, hogy nemcsak becsapják őket, hanem még egészségük is károsodik, ha ilyen kifogásolható terméket, árucikket vásárolnak és fogyasztanak. Az élelmiszer-biztonságot a fogyasztók egészségének védelmében kell megteremteni, míg a tágabban értelmezhető élelmiszer-minőséget az értékkel kapcsolatos, melyet

az árucikk képvisel. A minőség az előírásoknak megfelelést jelent, melyet hazánkban a Magyar Élelmiszerkönyv ír le részletesen, mindenki számára hozzáférhetően. Az élelmiszer-termelők, -feldolgozók és -kereskedők, valamint a fogyasztók tájékoztatását szolgáló élelmiszerkönyv három fejezetből áll: általános elvek (horizontális, minden élelmiszerre vonatkozó, rendeletben is megjelenethető, kötelező szabályok), termékleírások (vertikális, iparágak szerinti termékleírások, melyek ajánlásjellegűek) és a vizsgálati módszerek (minta-vételi és analitikai eljárások). Az élelmiszer-biztonsággal kapcsolatos előírásokat elsősorban a horizontális fejezetekben találjuk, míg a minőségre vonatkozókat a vertikális fejezetekben.

Az élelmiszer-biztonságot veszélyeztető szennyező, fertőző anyagok a környezetből kerülnek az ételünkbe, italunkba. A szennyezés 70%-át az élelmiszerekkel, 20%-át az itallal, míg a fennmaradó

* Helyettes államtitkár, Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium.

10%-át a beszívott levegővel juttatjuk a szervezetünkbe. A veszélyek lehetnek fizikai, kémiai és biológiai természetűek és az élelmi anyagok életciklusa során különböző lépcsőkben veszik fel őket: a növény a talajból, az állat a takarmányból, míg a feldolgozás során a gépekből, csomagolóanyagokból juthatnak szennyező anyagok az élelmiszerbe. Az élelmiszerekben lévő szennyezés mértékét felbecsülve, a veszélyt ismerve a fogyasztott étel, ital mennyiségére vonatkoztatva számíthatjuk ki a fogyasztás kockázatát. Az élelmiszer-biztonság első nagyobb területe a kockázatelemzés, különösen a kockázatbecslés és az ezzel kapcsolatos tájékoztatási kötelezettség.

A szennyező anyagok egy része a természetből származik, ilyenek a talajlakó mikroorganizmusok vagy a növényeken élőködő rovarok, míg a feldolgozás során elsősorban ipari anyagokkal (adalékanyagokkal, csomagolószerekkel) érintkezik az étel, az ital. Az elfogyasztáskor is károsodhat az élelmiszer, akár a vendéglátóhelyeken, akár otthon, a háztartásban kezeljük helytelenül. A mérgező anyagok nehezen vonhatók ki az élelmiszerekből, de még több gondot okoznak az élő szervezetek, melyek fertőzést is okozhatnak, sőt járványos megbetegedéseket is kiválthatnak. Az élelmiszer-fertőzés során nemcsak a mikroorganizmusok megtelepedésével és a fertőzött tápanyagok elfogyasztásával kell számolnunk, hanem az általuk előállított mérgező anyagok is növelik a veszélyt. Az élelmiszer-biztonság második nagy feladata a járványok, tömeges megbetegedések azonnali felismerése és intézkedés a fogyasztók tájékoztatására, a hatóságok által elvárt lépésekre (tiltás, karanténba zárás).

Az élelmiszerek által hordozott veszélyek, betegségeket okozó mérgek (toxikus anyagok) egy részét szervezetünk hatástalanítani tudja, és kis mennyiségben nem jelentenek nagy kockázatot a fogyasztóra. A szennyező anyagok egy jelentős része azonban lerakódik az emberi szervezetben, felhalmozódik egyes szervekben (máj, vese, lép). A takarmányt fogyasztó állatokat hasonló veszélynek tesszük ki, ha ismeretlen helyről származó, nem kellően tisztított, kártevőktől nem mentesített anyagokkal tápláljuk őket. Az állatok többé-kevésbé ugyan kiszűrrik a szennyeződéseket, de a leginkább mérgező anyagokat ők sem tudják kivédeni, így a haszonállatok egy részéből az ember szervezetébe jutnak az egészségügyi kockázatot jelentő anyagok. Lehetséges, hogy az állatok táplálására használt különböző hozamfokozók, primexek, állatgyógyászati szerek is átjuthatnak a húst, tejet, tojást fogyasztó ember szervezetébe. A növényi anyagokkal pedig a műtrágyák szennyező anyagai, a növényvédő szerek, a rovarölő

anyagok maradékai kerülhetnek szervezetünkbe. Az élelmiszer-biztonság harmadik nagy feladata a szennyező anyagok nyomon követése a talajtól a fogyasztó asztaláig.

Hazánkban több minisztérium és azok keretében működő hatóság foglalkozik az élelmiszerek vizsgálatával, így az FVM-ben a növényvédelmi és talajvédelmi szolgálat, az állat-egészségügyi és élelmiszer-ellenőrző szolgálat, az ESzCsM-ben a közegészségügyi szolgálat és a GKM-ben a fogyasztóvédelmi felügyelőség. A környezetvédelmi felügyelőségek a mosó- és tisztítószerket ellenőrzik. A PM vám- és pénzügyőrsége pedig az export-importot, a határállomásokat figyeli. A hatóságok többsége megyei hálózatot tart fenn, állomásaikat minden tájegységben megtaláljuk, panaszokkal, kifogásokkal kapcsolatban intézkednek, ha kell, büntetnek, bírságot szabnak ki. A magyar élelmiszer-ellenőrzés sokrétű szervezete ugyan párhuzamos elemeket is tartalmaz, mégis kitűnő színvonalon, jó felszereltséggel és megfelelő módszerekkel látja el feladatát. Munkájuk koordinálására, európai uniós feladatok, adatszolgáltatási kötelezettségek ellátására rövid időn belül felállításra kerül az Élelmiszer-biztonsági Hivatal, mely széles szakmai-tudományos fórumok működtetésével fogja feltárni, értékelni és megítélni az élelmiszerekkel kapcsolatos veszélyeket, kockázatot, és tesz javaslatot ezek csökkentésére, elhárítására. Az Európai Unióban 1999 óta állították fel sorban a tagországok saját élelmiszer-biztonsági hivatalaikat, majd a 2002. évben megalapították az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatalt, mely egységes alapelvekre támaszkodva kezdte meg működését. Hazánk az európai integráció keretében szoros együttműködést kíván létrehozni az EU és a magyar hivatal között, a hatóságok munkájára támaszkodva, a hazai és a nemzetközi kapcsolattartást koordinálva.

A Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal létrehozásának újdonsága abban található, hogy a közforgalomba kerülő élelmiszereket nemcsak a piacon, illetve időszakonként az előállítás (gyártás) helyszínén vizsgálja, ellenőrzi, hanem a teljes folyamatról tájékozódik és tájékoztat. A talajtól kell kiindulni, mert szennyezett talajon nem lehet, illetve nagyon költséges tiszta alapanyagokat termelni, majd azokból biztonságos élelmiszert, árut a piacra vinni. Megfontolást érdemel, hogy a hazánkban bőséggel rendelkezésre álló termőföldből csak ott állítsunk elő növényi alapanyagokat, takarmányt, ahol az emberi fogyasztásra kerül, míg a kifogásolható területeken az emberrel nem érintkező anyagokat termeljünk. A tiszta termelés alapelve így lesz az élelmiszer-gazdaságban az egészséges, azaz biztonságos élelmi anyagokat garantáló gyakorlat.

Az élelmiszer-biztonság aktuális kérdései

– Dr. Erdős Zoltán * –

Bevezetés

Az élelmiszer-minőség természetes részkövetelménye a biztonság, az a „garancia”, hogy a fogyasztót az élelmiszer vagy étel elfogyasztása útján semmilyen károsodás nem éri (fertőzés, káros anyagok, idegen tárgyak, pl. szilánk). A technológia, a legjobb tudás, a helyes higiéniai gyakorlat rokon dolgokat takar, és bár évszázadok alatt, empirikusan alakult ki, egyre több tudományos támogatást kap, így fejlődik tovább. Nem is igazán választható el egymástól a jó gyártási és a helyes higiéniai gyakorlat (a GMP és a GHP) fogalma.

Az élelmiszer-biztonság nem egyedül szakmai, hanem társadalmi kérdés is. A tényezőket pedig nem csak táplálkozástudományi és közegészségügyi, hanem – sajnos legalább annyira – kereskedelmi és üzleti érdekek is alakítják.** A vállalati (vállalkozói) szabályozás gyakran kevésbé a tudományon, mint inkább az optimista kockázatátason, rosszabb esetben az események kényszerű utólagos feldolgozásán és kései visszacsatolásain múlik. Még időleges elhallgatások is előfordulnak, néha egy problémával csak azután foglalkozik a világ, hogy az „kitudódott”. Ha a szenzációéhes sajtó nem lenne, a tájékozottság és az arányok még rosszabbak lennének, még akkor is, ha a „bulvár-élelmiszerbiztonságot” amúgy gyakran a szakmai tájékoztatatlanság jellemzi. Összesítve, az élelmiszer-biztonság egyre fontosabb, de egyre összetettebb téma is, ahol a **mértéktartó, átgondolt szakmai hozzáállásra** egyre nagyobb szükség lesz. Mind nyilvánvalóbb, hogy a táplálkozás nagymértékben befolyásolja életünket. Egyszerre kellene foglalkozni a látványos kirakattal és az aggasztó, szinte megoldhatatlan szakmai kérdésekkel. A cikk inkább az utóbbihoz kíván kedvet teremteni.

Az élelmiszer-biztonság

Az élelmiszer-biztonság nem abszolút állapot, hanem egy olyan **minőségi szint**, amely az egészségi kockázatok mai ismeretére épül, és az abból fakadó követelménykör teljesítésével érhető el. Tartalma, ismeretei és így elvárásai is folyamatosan bővülnek. Sajátos módon azonban a mind

több ismeret, törődés és ráfordítás nem jelenti automatikusan a biztonság növekedését. Sok tényező eredőjeként egyre inkább úgy tűnik, hogy a biztonság szinten tartása vagy növelése jelentős változtatásokat, nem várt erőfeszítéseket és egyre szigorúbb elvárásoknak való megfelelést igényel a termelőktől, gyártóktól és szolgáltatóktól. Sajátos versenyfutás zajlik a tömegélelmezés elvárásai, a kereskedelem és a biztonság eltérő érdekei, valamint a természet leleményessége között. Új technológiák, új élelmiszerek, új betegségek, új mikrobák és más új problémák is – mint például a mind gyakoribb ételallergia – születnek.

Hosszú évtizedeken át a jogszabályok előírásai és a hatósági ellenőrzés intézményei segítették hatékonyan megteremteni a biztonság elfogadható mértékét. Szabványok, rendeletek sora, hazai és régióként más „exportkövetelmények” adták a gyártók minőségi-biztonsági mozgásterét.

Ma az elvárások egységesedése, a követelmények rendeződése és az előírások „integrációja” zajlik, élelmiszerkönyvek, iparági helyes gyakorlati útmutatók születnek.

A rendeződési folyamatot két új mozgás zavarja meg (rossz és jó értelemben, zavart és motivációt is teremtve). A HACCP-ről, majd az élelmiszer-biztonsági irányító rendszerek megjelenéséről, az élelmiszer-biztonsági tanúsítás iránti növekvő elvárásról van szó. Hogy ezek milyen változást eredményeznek, napjainkban dől el. A rendszerbe foglalt követelmények megjelenése gyakorlati erejű előrelépést, új biztonsági lépcsőfokot teremthet.

A HACCP***

Az élelmiszeripar több időt kapott, és szerepénél fogva már korábban ráhangolódott a „kockázatarányos” szabályozási gyakorlat gondolatára, a kritikus pontokon való figyelés-beavatkozás alkalmazására.

A közvetítés-vendéglátás „HACCP”-je heterogénebb kört, méretében és szakmai hozzáállásában is nagyon eltérő vállalkozásokat érint. Az időszűke, főleg a vendéglátásban, sokszor kap-

* Qualiment Kft.

** Idézet a Magyar Hírlap 2003. április 25-i számából: A kapzsiság ára. Az utóbbi évek állat-egészségügyi és élelmiszer-higiéniai botrányai szinte mind gazdasági ügyeskedésre vezethetők vissza. Ez állt a háttérben az évekkel ezelőtti, belgiumi telephelyről kiindult dioxinfertőzésnek is. Ekkor egy állattakarmány-adalékokat készítő üzem, ahol zsírport állítottak elő, olyan zsírokban gazdag alapanyagot használt fel, mely nagy mennyiségben tartalmazott erősen mérgező és rákkeltő dioxint. A tavalyi kínai, antibiotikummal szennyezett garnélarák-szállítmányt sem semmisítették meg, hanem állati takarmányozásra használható lisztet gyártottak belőle, melyet aztán számos takarmányosceg tápokba kevert. Csak hogy a kloramfenikol nevű antibiotikum tiltott szer Európában, mivel az emberi szervezetbe kerülve egy sor gyógyszer hatástalan teszt a kórokozók szemben. (Szerkesztőség).

*** Bővebben lásd 2002/5. számunkban.

kodást vagy szkeptikus közönyt szült, a sok egységet érintő feladatra szakmailag kívülről, hozzá nem értő vállalkozások sora is jelentkezett. Utóbbiak nem várt sikert értek el azon érintetteknek, akik tájékozottság hiányában nem álltak ellent, és tartalmi elképzelések hányában döntéseiket egyedül az árverseny határozta meg. Ma az igényes munkáktól a félreértett, a célra alkalmatlan, gyenge táblázatokig sok mindennel találkozhatunk, a melléfogások miatt majd újra dolgozni és fizetni kell. De az igényes munkák sem sokat változtatnak a napi gyakorlaton, ha az anyag a fiókban marad. Másutt pedig a túlszabályozott, sokféle űrlap vezetésén alapuló, „alapos” művek hátráltathatják a munkát, sőt el is vonják a figyelmet a zajló folyamatokról.

Rendszerkapcsolatok

A napi alkalmazás, a gyakorlatiasság sok élelmiszer-ipari cégnél javult azáltal, hogy a HACCP működtetését az ISO 9000-es minőségügyi rendszer eszközeivel támasztották alá. A felelőségek és feladatok pontosabb meghatározása, a bizonylati-számonkérési rend „életközbe” vitte a kritikus pontokat. Ez lassan még a hatósági ellenőrzés részéről is elfogadottá válik.

A rendszerszemléletű alkalmazást egyes vevői elvárások, az esetleges tanúsítási igény, az auditálhatóság szempontjai is segítették. Az ISO 9001 kibővítése után vagy mellett vevői érdekek vezérelte, a kereskedelem és a tanúsító szervezetek szempontjait is ötvöző ajánlások, új szabványok születtek. Ismert és terjed az EFSIS, a BRC szempontrendszer – az utóbbi az ISO 9001-gyel rokon, de élelmiszer-biztonsági tartalommal kitöltött követelményeket tartalmaz. A szabványok jelentősége mégsem a felmérhetőségben, számonkérhetőségben és auditálhatóságban, hanem a közvetve kialakult motivációban, valamint a gyakorlati és rendszercentrikus elvárásokban a nagyobb. A mintákat tanúsítás nélkül is célszerű alapul venni és követni.

A rendszerszerű továbbfejlődés rendkívül fontos az elvesztett egyensúly visszanyerése szempontjából, mert a túlhangsúlyozott HACCP helyett arányos teret, egyértelmű szerepet biztosít a helyes gyártási gyakorlatnak, higiénia-biztosításnak.

A kockázatok perspektívái

Az élelmiszer-biztonság kérdése legalább három téren nagy változásokon megy át. A perspektíva nem megnyugtató, a változások túl gyorsak, a megértés és beavatkozás esélye egyre kedvezőtlenebb.

A káros mikrobák világa „nyerésre fordul”, a gyógyszerezési és fertőtlenítési gyakorlat (azonnali eredményei mellett) hosszabb távon segíti az új és újabb, ellenállóbb törzsek megjelenését.

A technológiai, környezeti beavatkozások megnövelik az új, kiszámíthatatlan természetű vagy az új körülményekhez gyorsan alkalmazkodó törzsek, mutánsok megjelenését.

A versenyben a fogyasztót a mennyiség, a színek, az illatok, a „plázák” élményével bombázzák („még több gyümölcscsel”, „most 20% ingyen”), a valódi ízek harmonikus világa már lassan a múlté, ez azonban több és több vegyi anyag („természetazonos” – de nem természetes – aroma, színezék, állományjavító, tartósítószer) bevonását igényli. Az allergia és érzékenység egyetlen generáció alatt megötszöröződött, már a lakosság szignifikáns hányadát érinti, és ebben a táplálkozás az egyik tényező.

A termelés koncentrációja miatt egy-egy élelmiszer-biztonsági hiba széles tömegeket, országokat érint, és az üzleti érdek okozta időhúzó elhallgatás ennek hatásait tovább súlyosbítja.

A mind több környezeti, életmódbeli, táplálkozási változást nem éri utol az emberi evolúció, az orvostudomány, és nincs idő a káros következmények idejében történő felismerésére. Nincs elég fórum és pénz a felkészítésre és tájékoztatásra. Az átlagfogyasztó a BSE, GMO, SARS, dioxin, akrilamid stb. „ismereteihez” a médiától, az élményipartól jut.

Szakmailag megalapozott annak kimondása, hogy súlyos helyzet van kialakulóban. **Az élelmiszer-biztonsággal mind többet kell törődnünk, és ez mind többre fog kerülni.**

A biztonság perspektívái

Teljeskörűség

A „farmtól a fogyasztóig” szemlélet gyakorlati megvalósítása növeli a biztonságot. Érthető, hogy egyre többen hangoztatják, az élelmiszerlánc logikája szerint a mezőgazdaságban és az élelmiszer-kereskedelemben is lépni kell. Aggodalomra ad okot azonban a szakértői kapacitás korlátozott volta és az idő rövidsége, a vendéglátásnál e téren felmerült számos ellentmondást és hibát nem lenne szabad megismételni.

Nyomon követés

A nyomon követhetőség három dolgot jelenthet. Egyszer preventív biztonságot, ahol a termékkel együtt „görgetjük” a megbízhatóságát igazoló információt, segítve a forgalmazás és a fogyasztás bizalmi kérdéseit. Másrészt egy lehetőséget biztosít arra az esetre, ha valami történik – visszakeresni, lokalizálni a baj forrását, megakadályozni a probléma továbbterjedését vagy a károsultak számának növekedését. A harmadik szerep a felelőségek elhatárolása. Ha a származás ismert, a forgalmazás lépései követhetők, baj esetén a felelősség visszahárítható arra, aki az ellen elvben tehetett volna valamit. Az előbbi

kettő lenne a cél, az utóbbi a gyakoribb, de összességében a helyzet még messze nem megnyugtató.

A preventív nyomon követés legjobb megoldásai „sokba kerülnek”. A teljes láncot lefedő igény, valamint a termelési rendszer bonyolultsága miatt jelentős idő és pénz kérdése a hathatós megoldás. Informatikai rendszerekre és logisztikai megoldásokra van szükség, vonalkódos, jeladós, jelölési, automatizálási kérdések sorát kell megoldani, főleg ott, ahol sok forrásból, homogenizált tételeket, egyenmű terméket kell előállítani. A tejtermékek, a hústermékek, a gyümölcslevek esetében például – az egyenletes érzékszervi és kémiai jellemzők érdekében – a homogenizálás szükséges, ami csökkenti a beszállítói információk „felbontóképességét”. Az „egy farmra” való visszavezethetőség ilyenkor vagy nagy farmot, nagy tételeket, elkülönített gyártást feltételez, aminek a költségeit csak szűkebb fogyasztói réteg képes megfizetni, vagy óhatatlanul információt veszítünk.

Rendszerek, hitelesség

Az élelmiszer-biztonsági rendszerek terjedése sokat segít abban, hogy a helyes gyakorlatot és a HACCP-t együtt, jó arányban alkalmazzák. Nem szükségszerű a tanúsítás, de sokan azt feltételezik, hogy a megfelelő háttérű tanúsítvány kiválthatja a nap mint nap ismétlődő vevő általi auditokat. A tanúsítvány értéke azonban az alkalmazott rendszerszabvány megfelelőségétől is függ, nem csak a tanúsító fél felkészültségétől. A több, ismert szabvány között eltérések vannak, jelenleg a BRC tűnik a legelfogadottabbnak.

Az élelmiszer-biztonság növelésének néhány tényezője

A tanácsadás szerepe

A tanácsadás igénybevétele – főleg a számos kis- és középvállalkozás esetében – gyakran anyagi okokból korlátozott. A helyszínt felmérő és ahhoz igazodó, élelmiszer-biztonsági felkészítést is nyújtó HACCP-tanácsadás háttérbe szorul, annak na-

gyobb ráfordításai miatt. A megbízó gyakran nem érzi a valódi felkészülés szükségességét, csak túl szeretne esni egy formainak tűnő követelmény teljesítésén. A takarékosági megközelítés miatt az általánosított, helyszíntől független sorozatmunkák nyernek teret. Csak a szélesebb körű, elérhető általános tájékoztatás javíthatna ezen a helyzeten.

A tanácsadás felelősségét növeli az az elvárás, hogy a HACCP-fejlesztéssel a megbízó cégek élelmiszer-biztonsági lemaradása, hiányosságai is felszámolásra kerüljenek. Adott megbízói (anyagi) hozzáállás mellett azonban nem lehet a tanácsadónak felróni, ha a kézmosók felszereltsége, a személyi higiénia, a régóta meghirdetett rendeletek betartása továbbra is hiányosságokat mutat. Ha a megbízó az átadott információ és szempontok ellenére sincs ezek szükségességéről meggyőződve, a tanácsok hatástalanok maradnak. Az 1985 vagy 1999 óta érvényes élelmiszer-biztonsági előírások követésének hiányait, úgy tűnik, a HACCP-re korlátozódó tanácsadás gyakran nem képes felszámolni.

Az információ és a támogatások szerepe

A naprakész élelmiszer-biztonsági információ jelentősége rendkívüli, az általános hozzáférés támogatása lenne célszerű. Ma sok cég inkább a tanácsadó szervezettől jut ismeretekhez, függve annak felkészültségétől. Ennek negatív következményeit láthatjuk a témában járatlan szakemberek közreműködésével elkészített HACCP-rendszereknél.

Az ismeretek közvetlenebb hozzáférhetővé tétele, egy „nemzeti élelmiszer-biztonsági program” következetes végigvitele jelenthet komolyabb előrelépést élelmiszer-biztonságunk terén. Fontos lenne a felhalmozott hiányosságok megszüntetésének támogatása is (pl. higiéniai felszerelések, hűtők vásárlása). Minden ilyen várakozás ellenére a HACCP bevezetésének elrendelése nem vezet közvetlenül a helyes higiéniai gyakorlat felzárkózásához, sőt a fennmaradó tájékozatlanság vagy hiányosságok esetében a HACCP értelmét is veszti.



Nemzeti Élelmiszer-biztonsági Program készül

– Dr. Szabó Mária* –

Előzmények

Az utóbbi években több jelentős esemény támasztotta alá az élelmiszer-biztonság fontosságát. Gondoljunk csak a szalmonellózis világméretű térhódítására, élelmiszerekkel terjesztett liszteriózisokra, toxikus E. coli törzsek okozta ételfertőzésekre, ipari eredetű botulizmus esetekre, vagy a BSE lehetséges összefüggésére

az emberi megbetegedésekkel. A fejlett nyugati országokban is észlelhető az élelmiszerek fogyasztására visszavehető megbetegedések számának és súlyosságának növekedése. A WHO (World Health Organization) becslése szerint ráadásul az ételfertőzések előfordulása 300–350-szer gyakoribb annál, mint amit a jelentések tartalmaznak.

* Igazgatóhelyettes főorvos, Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet.

Az Európai Unióban az élelmiszer-biztonság a legfontosabb területek közé került, melyre folyamatos és fokozott figyelem irányul. Ezt a figyelmet nem hagyják lenyuhulni az újabb és újabb élelmiszerbotrányok és a fogyasztók erősödő bizalmatlansága. Az élelmiszer-biztonság az uniós csatlakozás folyamatában is az egyik kiemelt terület. Ezért a WHO is és az Európai Unió is nemzeti élelmiszer-biztonsági programok létrehozását, megerősítését és tudományos megalapozottságának fejlesztését kezdeményezte.

Az élelmiszer biztonságossága napjainkban már nem csak az adott ország ügye, mert legalapvetőbb eleme ugyan a fogyasztó védelme, és az élelmiszer eredetű megbetegedések megelőzése, de nem elhanyagolható a nemzetközi kereskedelemben játszott szerepe sem. A WTO (World Trade Organisation) megalakulása óta a világkereskedelemben is egyre nagyobb szerepe van az előírások és elvárások nemzetközi harmonizálásának.

Fentiekre tekintettel 1997 őszén a Népjóléti Minisztérium a Földművelésügyi Minisztériummal egyetértésben Élelmiszer-biztonsági Tanácsadó Testület létrehozását határozta el, melynek tagjai az élelmiszer-biztonságban érintett minisztériumok, élelmiszer-ellenőrző hatóságok, országos hatáskörű szervek, tudományos intézetek, társaságok, érdek-képviselői szervek képviselői. Alakuló ülésen, 1997 októberében, a Testület elnökének prof. dr. Farkas József akadémikust, titkárrá dr. Szabó Máriát választották.

A Testület első és legfontosabb feladatának kezdetektől fogva a **Nemzeti Élelmiszer-biztonsági Program** kidolgozását tekintette, melynek célja a fogyasztó preventív egészségvédelme az élelmiszerekkel közvetíthető ártalmaktól, és amelynek le kell fednie az élelmiszer-előállítás, -értékesítés teljes folyamatát, a termeléstől a fogyasztásig, a termőföldtől az asztalig.

A Program megalapozása érdekében első teendő a hazai élelmiszer-biztonsági helyzet felmérése volt. A felmérés adatgyűjtésen, értékelésen, helyzetelemzésen alapult, az alábbiak szerint:

1. Az élelmiszer-fogyasztással összefüggésbe hozható megbetegedések alakulása.
 - Ételmérgezési, ételfertőzési statisztikák.
 - Élelmiszerrel terjedő fertőzések epidemiológiai adatai.
 - Egyéb, élelmiszerek szennyezettségével közvetten összefüggésbe hozható megbetegedések alakulása.
2. Az élelmiszer-biztonsággal összefüggésbe hozható veszélyek monitorozása, rendelkezésre álló mikrobiológiai, toxikológiai élelmiszer-vizsgálati adatok összegyűjtése, értékelése.
3. Az élelmiszer-biztonsági helyzet felmérése az élelmiszer-gazdaság egyes területeiről az alábbi csoportosításban: állattenyésztés, növénytermesztés, importalapanyagok és -élelmiszerek, adalékanyagok, ivóvíz, élelmiszeripar, vendég-

látás, közétkeztetés, utcai árusítás, kereskedelem, háztartások élelmiszer-higiénés helyzete, a fogyasztó tájékoztatása.

Az egyes területek felmérése az alábbi egységes szempontok szerint történt:

- általános helyzetelemzés,
- az adott terület élelmiszer-biztonságot érintő jogi szabályozása, hatósági felügyelete,
- szabályozatlan, rosszul vagy túlszabályozott területek,
- reálisan számításba jövő, mikrobiológiai, vegyi, fizikai veszélyforrások (gyakorisági, fontossági sorrendben),
- megoldandó problémák,
- prioritások,
- nemzetközi kitekintés, összehasonlítás.

4. Az élelmiszer-biztonsággal foglalkozó hazai és nemzetközi szervezetek, kapcsolatok áttekintése, a felhasználható adatok, szakanyagok, szakirodalmak forrásainak feltárása.

5. A témakörre vonatkozó képzés, oktatás helyzetének felmérése, javaslatok, nemzetközi kitekintés:

- az élelmiszer-ellenőrzésben részt vevők oktatása: alap- és posztgraduális képzés, HACCP-tanfolyamok;
- az élelmiszerrel foglalkozók oktatása: szakképzés, továbbképzés, minimumtanfolyam, higiénés tréningek;
- iskolarendszerű oktatás, NAT.

A nagyszabású felmérés rövid összefoglalójából a teljesség igénye nélkül kivonatot közlünk.

Magyarország élelmiszer-biztonsági helyzete az ezredfordulón (részletek)

Az élelmiszer-biztonság jelentősége

Gazdasági vonatkozások

Az élelmiszer az emberi életre, egészségre gyakorolt pozitív vagy negatív hatásai mellett rendkívül jelentős gazdasági tényező is.

Az Európai Unióban minden háztartás bevételének kb. átlag 20%-át költi ételre, italra. Az élelmiszer- és italfeldolgozó iparágak kb. 2,3 millió embert foglalkoztatnak; 1996-ban a közösség élelmiszer-fogyasztása elérte az 500 000 millió ECU-t. (Az élelmiszer-törvénykezés általános elvei az Európai Unióban COM/97/176). Magyarországon az élelmiszerekre, italokra fordított jövedelem aránya még ennél is magasabb. 1997-ben a háztartások éves kiadásait tekintve az összes személyes célú kiadás 38,8%-át élelmiszere, italra, élvezeti cikkekre fordították (Magyar Statisztikai Évkönyv 1997., KSH 1998.).

A fejlett élelmiszer-gazdaság munkahelyeket és biztos jövedelmet jelent, emellett kedvezően befolyásolja a nemzetközi kereskedelmi mérleget.

A javuló élelmiszer-biztonság következtében kedvezően változik a lakosság egészségi állapota, csökkennek az orvosi ellátás és a munkától való távolmaradás költségei. Az élelmiszerek romlás, szennyezettség miatti vesztesége csökken. Az élelmiszerek hazai és külföldi versenyképessége – a fogyasztói bizalom növekedésével – javul, a termelés növekszik. Mindezek következtében a lakosság foglalkoztatottsága, jövedelme, vásárló-képessége emelkedik, a társadalmi jólét fokozódik.

Egészségügyi kihatások

Az élelmiszerek – beleértve az italokat is – minden környezeti szennyeződésnek leggyakoribb átvivői. Becslések szerint az egészségre káros anyagok mintegy 70%-a élelmiszerral, 10%-a vízzel, 20%-a pedig a levegővel jut be szervezetünkbe. Élelmiszerek, italok útján kórokozó baktériumok, vírusok, nemkívánatos vegyi anyagok kerülhetnek szervezetünkbe, és okozhatnak azonnali vagy csak évtizedek múlva kialakuló ártalmakat, az egyszerű „gyomorrontástól” a rosszindulatú daganatos megbetegedésekig.

Az élelmiszerek által okozott megbetegedések számáról, ezek súlyosságáról és az ok-okozati összefüggésekről többféle forrásból tájékozódhatunk.

Sajnálatos módon az egész világra kiterjedő, egységes szempontokat figyelembe vevő adatgyűjtésen alapuló, megbízható jelentési rendszer és nyilvántartás ugyan nem áll rendelkezésre, de az Egészségügyi Világszervezet (WHO) becslése szerint a fejlett nyugati országok lakosságának mintegy 10%-a betegszik meg évente élelmiszer-ártalmak következtében. (WHO Press, 1997. augusztus 13.)

Szociális kihatások

Ha valamelyik országban előállított élelmiszerekkel kapcsolatban élelmiszer-biztonsági aggály merül fel, ez visszahat a termékek exportképességére, a nemzetközi kereskedelemre és magára a nemzetgazdaságra. Ennek következtében a biztonságos élelmiszerek előállításához szükséges anyagi források is beszűkülnek, a társadalom egyre jobban leszakad a nemzetközi versenyben. Az élelmiszerek romlása és az egészségre ártalmas élelmiszerek fogyasztása révén a lakosság tápláltsági állapota is kedvezőtlenül alakul. Ebből az „ördögi körből” egyre nehezebb kitörni.

Politikai kihatások

Több konkrét példa igazolja (pl. a belgiumi választások), hogy az élelmiszer-biztonsági események, botrányok csökkentik az állampolgárok bizalmát az éppen hatalmon levő kormányzattal szemben, és erőteljesen befolyásolják a politikai választások eredményét.

Intézkedési stratégiák

Az élelmiszer-biztonság felügyeletének újragondolása és ezzel kapcsolatos nemzeti stratégia

kidolgozása elől Magyarország sem térhet ki. Meg kell találni azokat a pontokat és arányokat, ahol a változtatás halaszthatatlanul szükséges, és a legkisebb beavatkozással a legnagyobb eredményt lehet elérni. Ehhez fel kell mérni az élelmiszer-biztonság jelenlegi helyzetét, feltárva annak kritikus pontjait és rosszul vagy ellentmondásosan szabályozott területeit. Ez alapozhatja meg a helyzet javítására vonatkozó javaslatokat és teendőket.

Erre a feladatra vállalkozott az Élelmiszer-biztonsági Tanácsadó Testület, amelynek irányításával a legjelentősebb hazai szakemberek fogtak össze, adták össze tudásukat, ismereteiket, hogy az ezredfordulóhoz közeledő Magyarország élelmiszer-biztonsági helyzetéről szóló felmérést és a javasolt teendőket a döntéshozók elé terjesszék.

Az élelmiszer-biztonság nemzetközi vonatkozásai

A WHO (Egészségügyi Világszervezet) adatai szerint az élelmiszer eredetű megbetegedések száma évről évre emelkedik, ez a betegségek leggyakoribb oka a világon.

Az élelmiszer-biztonsági helyzet nemzetközi romlásának feltételezett okai: új kórokozók megjelenése, régi kórokozók megváltozása, a lakosság immunállapotának romlása, élelmiszer-ipari nyersanyagok és technológiák megváltozása, a „természetesebb” élelmiszerek iránti igény, a nemzetközi élelmiszer-kereskedelem és a nemzetközi turizmus növekedése, a környezet elszennyeződése, globális környezeti változások. A megbetegedések és események számának látszólagos növekedéséhez hozzájárulhat még a jobb bejelentési fegyver, a fejlettebb laboratóriumi módszerek, a tömegkommunikáció ébersége.

Az élelmiszer-biztonság hiányának következményei:

- az egyének életét és egészségét közvetlenül fenyegetik,
- hatalmas szociális, kulturális és közgazdasági terhet jelentenek,
- akut egészségügyi és gazdasági katasztrófa-helyzettel fenyegetnek,
- órákon belül összeomolhat valamely termék hazai és nemzetközi piaca.

Ezek a megbetegedések az európai országokban is veszélyeztetik a lakosságot. Mivel az élelmiszer eredetű megbetegedések az esetek többségében nem válnak ismertté, a bejelentett esetek csak a tényleges megbetegedések töredékét jelentik.

Az élelmiszer eredetű megbetegedések költségei végsősorban az államháztartást, tehát az adófizető állampolgárokat terhelik.

Az élelmiszer-biztonság javulásának hatásai

Csökkennek az orvosi ellátás költségei, csökken a munkától való távolmaradás, nő a termelés és termelékenység, nő az export, javul a nemzetközi

élelmiszer-kereskedelem, csökken az élelmiszerek romlása, szennyezettsége miatti veszteség, emelkedik a foglalkoztatottság, a jövedelem és a társadalmi jólét.

A javulást szolgáló intézkedések, módszerek

Ha az élelmiszereket már előállították, forgalomba hozták, és az egészségi ártalmassága ezután derül ki, az utólagos intézkedések költségesek, piacrombolóak (pl. szalmonellás tyúk-állományok kiirtása, dioxinos csirkék megsemmisítése stb.) A biztonságot ezért a termelés, forgalmazás teljes folyamatában „be kell építeni” a termékbe.

Erre a FAO-WHO Codex Alimentarius Bizottsága, és ezt figyelembe véve a legtöbb fejlett ország, a HACCP rendszert és az ennek alapját képező Jó Gyártási Gyakorlatot (Good Manufacturing Practice, GMP), illetve Jó Higiéniái Gyakorlatot (Good Hygienic Practice, GHP) ajánlja az élelmiszer-biztonság elősegítésére.

Az élelmiszer-biztonsági problémák nemzeti, nemzetközi szintű menedzselésére, a rendelkezésre álló erőforrások leghatékonyabb felhasználására a Kockázatelemzés (Risk Analysis) módszere a legmegfelelőbb. Ennek során tudományos módszerekkel meg kell állapítani a veszély tényleges nagyságát, súlyosságát (Risk Assessment), meg kell tenni a szükséges intézkedéseket a kockázat elfogadható mértékre csökkentéséhez (Risk Management), és meg kell tervezni a szükséges információcsere, tájékoztatást (Risk Communication).

A biztonság tényezői

Mikrobiológiai tényezők

Élelmiszereink mikrobiológiai biztonságát bizonyos rendszerességgel mindhárom élelmiszer-ellenőrző hatóság vizsgálja (Állami Népegészségügyi és Tisztiorvosi Szolgálat, Fogyasztóvédelmi Felügyelőségek, állat-egészségügyi és élelmiszer-ellenőrző állomások).

Jelenleg nincs olyan nyilvántartási rendszer, melybe a különböző hatósági vizsgálati eredmények összefutnának, és ezek az egyes hatóságok vagy más érdekeltek (pl. a döntéshozók) által hozzáférhetőek, lehívhatóak lennének.

Kémiai-toxikológiai tényezők

[Toxikus nehézfémek és elemek, a növénytermesztéshez használt szerek (növényvédő szerek, műtrágyák) maradékai, mikotoxinok]

A penészesedésnek kitett növényi élelmiszerekben, takarmányokban keletkeznek. Ezek, a penészgombák által termelt mérgező anyagok súlyos, később kialakuló betegségekhez (dagantok, idült gyulladások) vezethetnek, mivel az élet során elfogyasztott mikotoxinok hatása összegződik.

Hazánkban néhány, gyakrabban előforduló mikotoxin vizsgálatát végzik rendszeresen.

Poliklórozott bifenilek (PCB), dioxinok

Ezek rendkívül mérgező, esetenként rákkeltő anyagok, melyek az élelmiszerekbe környezeti szennyeződésnek kerülhetnek be. Élelmiszerekben történő monitorozása fontos élelmezés-egészségügyi érdek.

Poliaromás szénhidrogének (PAH-ok)

A PAH-ok elsősorban füstölt vagy direkt módon szárított élelmiszerekben vagy a környezeti szennyeződésnek kitett zöldségfélékben, gabonafélékben fordulnak elő. A lakosság expozícióját illetően nem rendelkezünk elég adattal.

Állatgyógyszer-maradékok

szerepet játszanak az antibiotikum-rezisztencia terjedésében.

Természetes tartalomként előforduló mérgező anyagok (ide nem értve az élelmiszerek nem tekinthető mérgező növényeket, állatokat)

pl: cian (mandulában, marcipánban), szolanin (burgonyában), magas morfintartalom (mákbán).

Élelmiszer-adalékanyagok

Az élelmiszer-adalékanyagok az élelmiszerhez a gyártás során szándékosan hozzáadott anyagok, melyek az élelmiszerek egyes tulajdonságait kedvezően befolyásolják. Jelenlétük a fogyasztói aggodalmak gyakori tárgya. Az ellenőrzést gyakoribbá és szigorúbbá kell tenni, melynek anyagi és laboratóriumfelszereltségi feltételei vannak.

Radiológiai biztonság

Élelmiszereink radioaktív szennyezettsége minden tekintetben jóval a határérték alatt van.

Új technológiák veszélyei

Az új technológiák iránti igényt részben a lakosság által újonnan jelentkező igények (a természeteshez minél közelebb álló, de minél kényelmesebben elfogyasztható termékek), részben gazdasági, ökológiai, élelmiszer-biztonsági igények és kényszerek hozzák létre.

A géntechnológiailag módosított élelmiszerek (GMO) jogi szabályozása rendezett, de hatósági ellenőrzése és az ehhez szükséges laboratóriumi háttér még hiányzik.

Az élelmiszerek besugárzással történő csíráztatása szakmailag elfogadottan ártalmatlan, technikailag és jogilag rendezett, de a fogyasztók és az élelmiszer-előállítók szubjektív ellenérzései miatt nem terjedt el. Az élelmiszerek sugárkezeltségének ellenőrzésére a hatósági laboratóriumok nincsenek felszerelve.

Az egyéb új technológiák („Sous-Vide” módszer, nagynyomású kezelés, nagyfeszültségű elektromos impulzusok stb.) Magyarországon még nem elterjedtek, szabályozásuk nem megoldott, technológiájuk, esetleges veszélyeik a szakemberek előtt sem közismertek.

Élelmiszer-biztonság jellemző vonásai az élelmiszer-láncolatban

Mezőgazdaság (állattenyésztés, növénytermelés)

- Jó minőségű és biztonságos élelmiszer csak jó minőségű és biztonságos alapanyagból állítható elő.
- Az mezőgazdaságban lazult a vegyszerek és állatgyógyászati szerek alkalmazásának fegyelme. A kistermelők és magángazdaságok növényvédő szerekre vonatkozó tudása, tájékozottsága korlátozott.
- A szakszerűtlen vagy hiányos növényvédelem növeli a mikotoxin-szennyeződés veszélyét is.
- A kereskedelmi forgalomba kerülő mezőgazdasági termékek termelő szerinti nyomon követése jelenleg nehezen vagy egyáltalán nem megoldható.
- Az agrárgazdaságban is ki kell alakítani olyan megközelítési rendszert, mely a minőségbiztosítás, a természet- és tájvédelem, a környezetvédelem, a növény- és állatvédelem és az élelmiszer-biztonság követelményeit harmonikusan ötvözi az emberi egészség és magas szintű életminőség érdekében.

Élelmiszer-feldolgozás

- A hazai nagyvállalatok többsége valamelyik multinacionális cég érdekeltiségébe került, így igazodik a nemzetközi követelményekhez.
- Az ISO, HACCP rendszerek alkalmazása megkezdődött, és folyamatosan növekszik.
- A kis- és középvállalkozások higiéniés helyzete sokszor nem megfelelő.
- Az élelmiszeripar jogi szabályozása általánosságban véve megfelelő, EU-konform.
- Az élelmiszer-ipari jogi szabályozás jelentős részét teszi ki, azonban a termékengedélyezési eljárások szabályozása, mely az EU-ban ismeretlen. Ezek az engedélyezési bevételek a hatóságok költségvetésében bevételként szerepelnek, így működésük feltételei.
- Az élelmiszeripar engedélyezési rendszere eltér a vendéglátásától.
- Az engedély nélküli élelmiszer-előállítás és a hamisítások felderítése, szankcionálása technikailag is, jogilag is problémákkal terhelt.
- Az élelmiszeriparban felhasznált víz minősége a fővárosban gyakorlatilag kifogástalan, az ország egyes területein azonban jelentős arányban kifogásolható, és csak vízkezelés után vagy úgy sem használható bizonyos iparágakhoz.

Élelmiszer-kereskedelem

- Az élelmiszer-kereskedelem helyzetét egyre inkább meghatározzák a szaporodó üzletközpontok és a nagy kereskedelmi hálózatok.
- A kis, egy-két személyes üzletek higiéniés, élelmiszer-biztonsági helyzete kritikus, beleértve az áruszállítást, az árutárolást és az üzelmeltető szakmai-higiéniés ismereteit is.

- A minőségbiztosítási rendszerek iránti igény még a nagy üzlethálózatokban is alig-alig fogalmazódik meg, elterjedtségük alacsony.
- Az élelmiszer-kereskedelem jogi szabályozása megújult, megfelelőnek mondható.

Importélelmiszerek

- Az importélelmiszerek jelenlegi engedélyezési rendszere, jogi szabályozása bonyolult, nehezen áttekinthető.
- Az importélelmiszerek vizsgálata nem súlyozott a termék várható egészségügyi kockázata szerint; a mintavételezés és vizsgálat nem kockázatelemzésen alapul.
- Az importélelmiszerek vizsgálatában több hatóság és laboratórium is érintett, a vizsgálati rendszer nehezen átlátható.
- A vizsgálatok egy része az importáló által behozott mintából történik.
- Az importélelmiszerek vizsgálatából eredő bevétel be van kalkulálva az élelmiszer-ellenőrző hatóságok költségvetésébe, esetleges megszüntetése financiaális gondokat jelenthet.

Közétkeztetés, vendéglátás, utcai árusítás

- A szállodaláncok, gyorsétkeztető hálózatok tagjai és a nívósabb éttermek higiéniés helyzete általában megfelelő.
- A kisebb vendéglátóegységek, a kínaiak és egyéb nemzetiségiek által üzemeltetett büfék, vendéglők higiéniés helyzete ritkán megfelelő.
- A HACCP rendszer kialakítása ezen a területen államilag még nem támogatott (ellentétben az élelmiszeriparral és a kereskedelemmel).
- A vendéglátásban sok a szakképzetlen, szakmai, higiéniés előírásokban tájékozatlan dolgozó.
- Sok veszélyes alapanyagot, technológiát használnak.
- A legtöbb élelmiszer-fogyasztásra visszavezethető megbetegedés a közétkeztetés, vendéglátás keretében felszolgált ételtől történik hazánkban.
- A minőségbiztosítási rendszerek iránti igény a nagyobb egységekben kezd megjelenni, de kialakításuk a vendéglátásban csak elvétve fordul elő.
- Problémát jelent az ételek házhoz szállítása és a partiszervizek működése, melyek közegészségügyi szabályozása hiányzik.
- Az utcai árusítás jogilag szigorúan szabályozott, de az illegális árusítás felszámolása nem megoldott, vele szemben a hatóságok szinte tehetetlenek.
- A vendéglátásban egyidejűleg vannak jelen viszonylag kedvező és nagyon kedvezőtlen tendenciák, de összességében a higiéniés helyzet romlik.

Magánháztartások

- A legtöbb ételmérgezési esemény a magánháztartásokban fordul elő.

- Jelentős a mérges gombák fogyasztásából származó megbetegedés és elhalálozás is.
- Különösen veszélyesek a családi rendezvények, lakodalmak.
- A lakosok étel- és konyhahigiéniai ismeretének szintje alacsony.
- Lakossági higiénés felvilágosítás, tájékoztatás hazánkban gyakorlatilag nincs.
- Egyes esetekben a magánháztartásokban illegális vendéglátó- és étel- és ital-előállítás tevékenységet folytatnak. Ennek felderítése, szankcionálása nem megoldott.
- A magánháztartás és közétkeztetés közti átmeneti formák (falusi turizmus, magánóvodák, családi nevelőotthonok) jogi szabályozása hiányzik.

A termelés és a forgalmazás hatósági felügyelete

- A magyar étel- és ital-ellenőrzést legalább hét minisztérium irányítja, felügyeli, illetve befolyásolja valamilyen szinten (EüM, FVM, GKM, BM, PM, KTM, HM). Ezen belül egyik tárca sincs nevesítve az étel- és ital-ellenőrzés irányítójaként.
- Az Élelmiszertörvény (1995. évi XC. tv.) három étel- és ital-ellenőrző hatóságot nevesít: Állami Népegészségügyi és Tisztiorvosi Szolgálat (ÁNTSZ), Állat-egészségügyi és Étél- és ital-ellenőrző Állomás (ÁÉEA), Fogyasztóvédelmi Főfelügyelőség (FVF).
- Az étel- és ital-ellenőrzés rendjéről szóló rendelet ezt kiegészíti még az Országos Borminősítő Intézettel. Ugyanez a rendelet előírja Tárcaközi Koordinációs Bizottság létrehozását, mely jelenleg még gyakorlatilag alig működik.
- Az egyes étel- és ital-ellenőrző hatóságok közötti együttműködés eseti, személyektől, intézetektől függő. A hatóságok között szervezett, rendszeres együttműködés és adatszolgáltatás nincs.
- A hatósági étel- és ital-ellenőrök rendszeres szakmai továbbképzése, anyagi megbecsülése, informatikai és nyelvi képzése, valamint felszereltségük korszerűsítése, egységesítése halaszthatatlan az EU-hoz történő csatlakozásig.

Képzés, oktatás, nevelés, felvilágosítás

- A hazai felsőfokú oktatásban (orvosi, állatorvosi, agrár-, műszaki) a képzés sajátosságainak megfelelő ismereteket oktatják, a speciális továbbképzések megszervezésében azonban vannak még tennivalók.
- Az étel- és ital-ellenőrök az ÁNTSZ és az ÁÉEA esetében magasan kvalifikáltak, de speciális hatósági étel- és ital-ellenőr-képzés nincs. A továbbképzés esetleges, rendezvényjellegű. Szervezett, tervezett, célzott továbbképzés nincs.
- Az étel- és ital-ipari, vendéglátó, kereskedő felsőfokú (egyetemi, főiskolai) képzés színvonala

magas. Vannak korszerű tananyagok, könyvek, jegyzetek is, de az étel- és ital-biztonsági-higiéniai oktatás és a használt oktatási anyagok színvonala változó.

- Az alacsony óraszámú, tanfolyamjellegű üzletvezetői képzések anyagából az alapvető étel- és ital-higiéniai ismeretek még hiányoznak, vagy korszerűtlenek.
- A középfokú szakemberképzés (szakiskola, szakközépiskola) oktatási anyagából a korszerű étel- és ital-higiéniai ismeretek gyakorlatilag hiányzanak.
- Ennek ellenére az ún. szakképzett dolgozók mentesülnek az étel- és ital-higiéniai tanfolyam és vizsga alól. A szakemberképzésben az étel- és ital-biztonsági ismeretek oktatását emelni szükséges.
- A szakképzetlen dolgozók számára előírt étel- és ital-higiéniai tanfolyam és vizsga jogi szabályozása szétdarabolt, bonyolult, ellentmondásos, túlságosan szerteágazó és nem a lényegre koncentrálnak.
- Sem az óvodai nevelésben, sem a Nemzeti Alaptantervben nincs étel- és ital-biztonsági oktatás. Erre vonatkozó írott tananyagról, játékos ismertetőanyagokról sincs tudomásunk.
- Információink szerint a lakosság étel- és ital-biztonsági tárgyú felvilágosításának még csirái is alig vannak. Ilyen jellegű tv-rádió reklámokról, szórólapokról, plakátokról nincs információnk.

A lakosság széles körű informálása, felvilágosítása az étel- és ital-biztonsági veszélyekről halaszthatatlanul szükséges, és a legkisebb ráfordítással a legnagyobb és leggyorsabb eredményt adna, mert az étel- és ital-eredetű megbetegedések legnagyobb része tudatlanságból ered, kellő ismeretek birtokában megelőzhető.

Kutatás, fejlesztés

- Az iparági kutatólaboratóriumok nagy része a privatizáció során megszűnt.
- A még megmaradt magyar étel- és ital-ipari kutatóintézetek (KÉKI, KPKI, MTKI, OHKI) továbbra is foglalkoznak étel- és ital-biztonsági kutatással, bár anyagi forrásaik besűkültek.
- Ugyancsak foglalkoznak magas szintű étel- és ital-biztonsági kutatással egyes egyetemek (pl. Kertészeti és Étél- és ital-ipari Egyetem, Állatorvostudományi Egyetem, Budapesti Műszaki Egyetem) is.
- Az étel- és ital-biztonság területén számos olyan prioritás van, melynek kutatása és a kutatási eredmények alapján megtervezhető fejlesztések nélkül hazánk étel- és ital-ipara reménytelenül lemarad.
- Az étel- és ital-ipari és a kapcsolódó mezőgazdasági kutatásokat tervezetten, rangsoroltan, tárcaközi koordinációban kell finanszírozni.

- Az élelmiszer-biztonsággal és az élelmiszer-fogyasztással, táplálkozással összefüggő egészség-veszélyeztetésekkel összefüggő kutatási, fejlesztési feladatok költségvetésből, az eddiginél nagyobb mértékben történő támogatása egyértelműen indokolt.

Következtetések

- Magyarország élelmiszer-biztonsági helyzetét kissé rosszabbodó tendencia jellemzi, melyet az ételmérgezési és a fertőzőbeteg-bejelentési statisztikák, valamint az élelmiszer-mikrobiológiai vizsgálatok is mutatnak.
- Élelmiszereink kémiai, radiológiai biztonsága többé-kevésbé megfelelő, de vannak beavatkozást igénylő területek.
- Az élelmiszer-előállítás és -forgalmazás terén számtalan pozitív változás észlelhető, de egyes területeken kifejezett rosszabbodás tapasztalható, és vannak rosszul szabályozott vagy ellenőrizhetetlen területek is.
- A hatósági ellenőrzés megosztott, átfedésekkel és információáramlási zavarokkal terhelt, pénzügyi problémákkal küzdő, de ennek ellenére működőképes.
- Az élelmiszer-biztonsággal kapcsolatos képzés, oktatás helyzete kritikus, ezen a területen alapvető, de könnyen orvosolható problémák vannak.
- Az élelmiszer-biztonsággal kapcsolatos kutatás-fejlesztés alulfinanszírozott, széttagolódott, nemzeti szinten előre nem tervezett.
- Az élelmiszer-biztonsági helyzet rosszabbodása kihatással lehet Magyarország gazdasági helyzetére, külső piacaira, turizmusára, és növeli az egészségügyi ellátórendszer költségeit.

Javaslatok

- A jelen élelmiszer-biztonsági helyzetfelmérés segítségével ki kell alakítani a Nemzeti Élelmiszer-biztonsági Programot, melyet a WHO is erőteljesen szorgalmaz.
- Ennek koordinálására igénybe lehet venni az Élelmiszer-biztonsági Tanácsadó Testületet, melyben valamennyi, élelmiszer-biztonságban érintett minisztérium, hatóság, intézet, szervezet képviselője, valamint több független szakértő is részt vesz.
- Ehhez az Élelmiszer-biztonsági Tanácsadó Testület háttérét rendezni kell. Célszerűnek látszik egy Élelmiszer-biztonsági Titkárság felállítása és működtetése, az Egészségügyi Minisztérium mint gazdasági és ipari érdektől leginkább független tárca égisze alatt.
- Mindezekről függetlenül és a lehető leghamarabb meg kell indítani a lakosság élelmiszer-biztonsági felvilágosítását, tájékoztatását, mely viszonylag kis ráfordítással, gyorsan és hatékonyan csökkenthetné az élelmiszer közvetette megbetegedések számát.

A felmérés óta bekövetkezett változások

A felmérés 2000 elején látott napvilágot, „Magyarország élelmiszer-biztonsági helyzete az ezredfordulón” címmel. A tanulmányt megkapta valamennyi, élelmiszer-biztonságban közvetve vagy közvetlenül érintett kormányzati szerv, minisztérium, intézet és hatóság.

Az abban közölt és fentiekben idézett tények és adatok az 1999. évi állapotot tükrözik, melyekhez képest több területen már változás történt, például alapjaiban megváltozott az importélelmiszerek ellenőrzésének rendszere.

A felmérés óta eltelt időszakban a Testület folytatta munkáját, és 2000-ben jogszabályban megfogalmazott háttérrel is kapott. Ennek értelmében a Testület titkársági feladatait az OKK Országos Élelmiszer- és Táplálkozástudományi Intézet látja el.

A Élelmiszer-biztonsági Tanácsadó Testület jelenlegi feladata a felmérés alapján, de az azóta bekövetkezett változások figyelembevételével a Nemzeti Élelmiszer-biztonsági Program kidolgozása, mely hamarosan befejeződik.

A Nemzeti Élelmiszer-biztonsági Program (NÉP) fő célja a fogyasztók egészségének és bizalmának megőrzése az élelmiszer-biztonság fokozásával.

A NÉP az indoklás, az előzmények, a nemzetközi és hazai háttér bemutatása után, a nemzetközi irányvonalak figyelembevételével és az elérendő fő cél szem előtt tartásával meghatározza:

- a nemzeti élelmiszer-biztonsági politika követendő alapelveit,
- a fő célkitűzéseket
- és a nemzeti prioritásokat.

Az egyes prioritásokra vonatkozóan alprogramokat dolgoz ki, melyekben részletesen kitér az adott témakörre vonatkozó hazai és nemzetközi helyzetre, az esetleges problémákra és teendőkre.

A Nemzeti Élelmiszer-biztonsági Program egy-egy élelmiszer-biztonsági szemléletet, áttekintést kíván adni, ennek érdekében alapvető szempontokat, irányokat, célkitűzéseket fogalmaz meg, melyekre alapozva az élelmiszer-biztonság területén érintett minden kormányzati és nem kormányzati szereplő kidolgozhatja saját cselekvési tervét a hatáskörébe eső szakterületen.

*

A Nemzeti Élelmiszer-biztonsági Programra a továbbiakban visszatérünk.

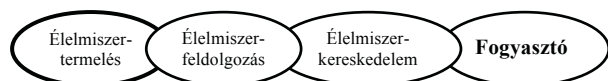
(Szerkesztőbizottság)

Élelmiszer-biztonság a tejtermelésben

– Balogh Miklós* –

Az utóbbi 10–15 évben olyan jelenségek tanúi vagyunk, amelyek Európában és hazánkban is ráirányították a figyelmet az élelmiszer-biztonságra. Elsősorban a helytelenül kergemarhakórként emlegetett szivacsos agyvelősorvadás BSE (Bovin Spongiform Encephalopathya) szindrómára, valamint a hazai lakosság körében nemrég nagy aggodalmat kiváltott kloramfenikol hatóanyaggal szennyezett, bizonytalan (külföldi) eredetű csirkeszállítmányra utalok.

Az 1. ábra a jól ismert élelmiszerlánc (farmtól az asztalig) szereplőit mutatja, ahol minden láncszem valamilyen mértékben magában hordoz élelmiszer-higiéniai veszélyeket. Meggyőződésem, hogy ebből a szempontból az első láncszem alapvetően meghatározó, de sok élelmiszernél a hűtőlánc megszakadása a kereskedelmi fázisban is komoly veszélyeket rejt magában.



1. ábra: Az élelmiszerlánc szereplői

Az Európai Unió élelmiszer-higiéniai szabályozását a Brüsszelben 2000. január 12-én elfogadott „Fehér Könyv” alapelvei irányítják. Megfogalmazása szerint „az egészséges élelmiszer olyan, emberi táplálékot jelentő anyag, amely higiéniai szempontból maradéktalanul kielégíti a humán fogyasztásra való alkalmasság kritériumait”.

A minőségbiztosításban a nemmegfelelőség, másképpen „eltérés”, a szabályokhoz, illetve a szakmailag megalapozott „Jó Mezőgazdasági Gyakorlat”-tól való eltérést jelenti. Ez utóbbi kifejezést az Unióban **GAP**-nak (Good Agricultural Practice) mondják, ezt a kifejezést mi is használhatjuk. Hasonló módon nemzetközi kifejezés a Jó Higiéniai gyakorlat (**GHP** = Good Hygienic Practice) kifejezés.

Az élelmiszer-előállításban is megnőtt a minőségirányítási rendszerek jelentősége, elsősorban a jogszabályi kényszer folytán. Az állattenyésztésben pl. egy farmtípusú tejtermelő tehenészetben azonban – eddigi tapasztalataim szerint – elsősorban a HACCP élelmiszer-biztonsági rendszer bevezetése népszerűbb.

Vizsgáljuk meg itt, a teljesség igénye nélkül, hogy a végtermék fogyasztójára nézve milyen veszélytípusok fordulnak elő.

a) Fizikai veszélyek

- A végtermék előállításának sajátos jellegéből adódóan **a trágya és egyéb fizikai szennyeződések** (szór, por stb.) jelentenek veszélyt, ha a termelőnél nem megfelelő az istállóhigiénia, nem elégséges az almozás, és nem megfelelő a tőgyelőkészítés higiénája.
- Rendkívül fontos az **edényzet** (fejrendszer, tároló-kezelő edényzet, csőrendszer stb.) **fizikai tisztasága**, annak megelőzése, hogy a tej az edények, tartály stb. nem megfelelő tisztítása következtében szennyeződjön.
- Itt kell említenünk az **idegen vizet is**, amely esetleg a mosási program indítása előtt, a rendszer üritésekor kerülhet a tejbe. Megelőzőként és végleges megoldásként egy alsó ponton tejleeresztő csapot iktathatunk be.

b) Kémiai veszélyek

A tehének gyógykezelése, ezen belül is a tőgygyulladások kezelése során gyógyszerek felhasználása ún. **gátlóanyag**-tartalmat jelenthet a tejben. Gátlóanyagot (kemoterapeutikum) tartalmazó tej az Állat-egészségügyi szabályzat [41/1997. (V. 28.) FM rendelet] 7. §-a (3) bekezdése szerint: „Az állatok szaporodási, termelési eredményeinek a növelésére vagy más célból tilos olyan kémiai vagy biológiai szereket alkalmazni, amelyek az állatok egészségi állapotára, illetve az állati terméket fogyasztó ember egészségére károsan hatnak. Az állati eredetű termék addig fogyasztásra nem bocsátható, amíg a gyógyszer bármilyen és formájú alkalmazását követően el nem telik az élelmezés-egészségügyi várakozási idő, és a szer, valamint a metabolitjainak koncentrációja nem csökken a rendeletben meghatározott **MRL**** határérték alá”. Ezért az óvatos gazda még az ún. „0” élelmezés-egészségügyi várakozási idejű szer esetében is kivár legalább 1 fejest. A kezelt állatokat el kell különíteni, és tejuket meg kell semmisíteni.

A 10/2002. (I. 23.) FVM rendelet az állati eredetű élelmiszerekben előforduló maradék anyagok (reziduum) országos megfigyelő (monitoring) vizsgálatairól és ellenőrzéséről rendelkezik.

A jogszabály konkrétan meghatározza, hogy a kezelést végző állatorvosnak kötelessége a saját

* Minőségügyi szakértő.

** MRL: Maximum Residue Level = maximálisan megengedhető szennyezettség.

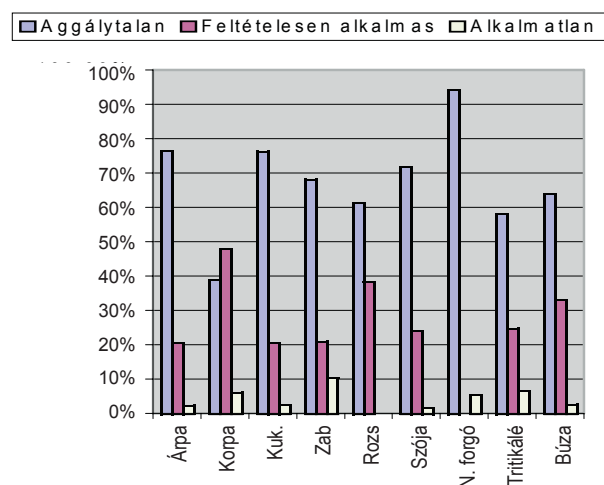
feljegyzésén kívül az állattartónál lévő nyilván-
tartásban rögzíteni:

- a diagnózist,
- az alkalmazott gyógyszer nevét, hatóanyagát,
- a dózist,
- az élelmezés-egészségügyi várakozási időt,
- aláírásával köteles ellátni a feljegyzést.

Az eredetileg jó szándékú tisztító-, fertőtlenítő-
szer-használat visszájára fordulhat, amennyiben
az indokoltnál magasabb koncentrációban és gya-
korisággal használják, illetve az öblítést nem kel-
lően bő vízzel végzik, és az edényeket, eszközöket,
tartályokat, csöveket nem ürítik cseppmentesen.
Ez azt eredményezheti, hogy tisztító- és fertőt-
lenítőszer kerülhetnek a tejbe. A takarmányok-
ban a kemizáció következtében lehetnek növény-
védőszer-maradványok (peszticidek). A főutak
közeli kaszált takarmányszéna nehézfémeket
(pl. ólom, higany, kadmium stb.) tartalmazhat.
A legmegbízhatóbb módszer, ha a gazda (vállal-
kozás) saját takarmányszükségletét elő tudja állí-
tani, a szükséges takarmánykiegészítőt (vitamin,
ásványi anyag stb.) neves, már bevált, megbízható
takarmánygyártótól szerzi be, és nem aszerint
váltogatja, hogy mikor ki adja olcsóbban. Kérjünk
minőségi bizonyítványt és írásos nyilatkozatot
arra nézve, hogy a takarmány állati fehérjét,
illetve nem engedélyezett hozamfokozót nem tar-
talmaz.

c) Biológiai-mikrobiológiai veszélyek

Ez a veszélycsoport a legnagyobb, mivel idetar-
toznak a **mikroorganizmusok** (vírusok, bak-
tériumok, gombák, prion).



2. ábra: Takarmány-alapanyagok osztályba sorolása
(Rafai P.–Bata Á. 1998. nyomán)

Takarmányozási szempontból közvetlenül az ál-
lategészségi állapotára és közvetve a termék

minőségére nagy hatással lehetnek a gombák és
anyagcseretermékeik, a mikotoxinok. *Rafai Pál*
és *Bata Árpád (1998)* az Állat-ortvostudományi
Egyetemen végeztek vizsgálatokat, melyben töb-
bek között a szója mikotoxin-vizsgálata is szere-
pelt. A kísérleti eredmények alapján megállapí-
tották, hogy az évi 3–400 ezer tonna szójából
5700–7600 tonnát kellene kizárni a felhasználás-
ból, de ezt a mennyiséget mégis megették az
állatokkal (2. ábra). Sajnos hiányoznak a
felhasználás előtt végzett rendszeres takar-
mányvizsgálatok.

Meg kell előzni a **legyek** tejbe kerülését, és egyál-
talan a legyek jelenlétét a tejkezelés során.

Itt kell említenünk az **ivóvizet** is, tekintettel
arra, hogy az állatok itatásához, az eszközök,
berendezések tisztításához, fertőtlenítéséhez és
öblítéséhez minden tekintetben jó minőségű
ivóvizet kell használni. Feltétlenül számolnunk
kell az állatról emberre terjedő betegségek előfor-
dulásával, melyeket több esetben a tej is közvetít
(pl. száj- és körömfájás), ezeket összefoglaló néven
zoonózisoknak nevezzük.

Az Egészségügyi Világszervezet (WHO) több mint
150-féle zoonózist tart nyilván.

Ezek közül (betűrendben) Európában a leggyako-
ribbak:

1. Brucellózis
2. BSE (Bovin Spongiform Encephalopathy)
3. Escherichia coli
4. Gümőkór (tuberculosis)
5. Lépfene
6. Leptospirosis
7. Listeriosis
8. Salmonellosis
9. Shigellosis
10. Száj- és körömfájás
11. Veszétség

A táblázatban bemutatok egy lehetséges (egyszer-
rűsített) HACCP-tervet, miután a helyszínen iga-
zolt folyamatára alapján elkészült a veszély- és
kockázatelemzés, valamint megtaláltuk és igazol-
tuk a CCP-eket.

Meggyőződésem, hogy a jövőben, különösen
az Európai Unióba való belépést követően, csak
az a mezőgazdasági vállalkozás lehet verseny-
képes, amelyik kiváló minőségű, élelmiszer-biz-
tonsági szempontból is megbízható, jó minőségű
terméket versenyképes önköltséggel tud előállí-
tani.

Termelői nyerstej HACCP-terve

CCP ssz.	Típusa	Művelet	Veszély	Kritikus határérték	Felügyelőrendszer			Helyesbítő tevékenység		
					Módszer	Gyakoriság	Felelős	Intézkedés	Felelős	Dokumentálás
1.	F	Tőgymosás	Fizikai szennyeződések (trágya, por) kerülhetnek a tejbe	Tiszta tőgy	Technológiába (SzMT-02) épített kötelező művelet	Minden fejés előtt	Fejő	Ismételt elvégzés	Fejő	Nem szükséges
2.	F	Első tejsugarak kifejezése, tejbírálat	Bimbócsatornában fizikai szennyeződések (trágya) lehetnek	Első 2-3 tejsugár kifejezése próbacsészébe	Technológiába épített kötelező művelet	Minden kehelyfelrakás előtt	Fejő	Ismételt elvégzés	Fejő	Nem szükséges
3.	F	Tejhűtő- és tárolórendszer tisztítása	Fizikai szennyeződések és tejnyomok (zsír, tejkő) visszamaradhatnak	Magyar Élelmiszerkönyv 2-51 irányelve szerint	Higiéniiai szabályzat (HSz-01) betartása	Mosogatás, fertőtlenítés minden műszak végén	Tejkezelő	Ismételt elvégzés	Tejkezelő	Takarítási napló
4.	K	A tehén gyógykezelése	Gátlóanyag bekerülése az értékesítésre kerülő tejbe	MÉ 2-51 irányelve szerint nem lehet gátlóanyag a tejben	ÉÉÜ várakozási idő betartása. Technológiai utasítás betartása	Minden gyógyszeradagolás esetén	A kezelést végző és a gazda	A le nem bomlott gyógyszer tartalmazó tejet ki kell önteni!	A kezelést végző és a gazda	Nem megfelelő terméket nyilvántartó lap
5.	K	Takarmánykiosztás, etetés	Káros kémiai hatóanyagok (pl. peszticidek, nehézfémek, hozamfokozók) a takarmányban	17/1999. (VI. 16.) EüM. rendelet szerint	Jogszabályi előírások betartása	Folyamatos	A takarmányozást végző	Csak megelőzés lehetséges	A takarmányozást végző	Minőségi nyilatkozat kérése a gyártótól
6.	B	Tőgymosás	Felületes elvégzése esetén káros baktériumok kerülhetnek a tejbe	Tiszta tőgy	Technológia és Higiéniai szabályzat (HSz-01) betartása	Minden tőgymosáskor	Fejő	Ismételt tőgymosás	Fejő	Nem szükséges
7.	B	Első tejsugarak kifejezése, tejbírálat	Bimbócsatornában káros mikroorganizmusok lehetnek	Első 2-3 tejsugár kifejezése próbacsészébe	Technológiába (SzMT-02) épített kötelező művelet	Minden kehelyfelrakás előtt	Fejő	Ismételt elvégzés	Fejő	Nem szükséges
8.	B	Bimbófertőtlenítés	Elhagyása esetén tőgygyulladás okozó baktériumok feljutása a tőgybe	Minden fejés után a tőgybimbót 2/3-ig bemártani	Technológiába épített kötelező művelet	Minden fejés után	Fejő	Ismételt elvégzés	Fejő	Nem szükséges
9.	B	A tej hűtése	Tej savanyodása	MÉ 2-51 szerint	Fejés és tejkezelés technológiája	A tej elszállításáig folyamatosan	Tejkezelő	Csak megelőzés lehetséges	Tejkezelő	Tejhőfok-ellenőrzési lap
10.	B	A tehén termékenyítése vagy gyógykezelése	Állatbetegségek és állatról emberre terjedő betegségek (zoonózisok)	Egészséges állat	A technológia és az állatorvos utasításainak betartása	Folyamatos	Gazda és állatorvos	Megbetegedés esetén gyógykezelés	Gazda és állatorvos	Beteglap és Eü. kiskönyv

„F” = Fizikai veszély

„K” = Kémiai veszély

„B” = Biológiai veszély



Élelmiszer-biztonság a Fogyasztóvédelmi Főfelügyelőség tapasztalatai alapján

– Schreiberne Molnár Erzsébet* –

A Fogyasztóvédelmi Főfelügyelőség (FVF) alapvető célja a fogyasztóvédelmi törvényben deklarált fogyasztói jogok védelme, a kereskedelmi forgalomban lévő fogyasztási cikkeknek az érvényben lévő jogszabályokban és a kapcsolódó szabványokban előírt minőségi és biztonsági követelmények érvényesítése.

E cél eléréséhez és szinten tartásához a vizsgálatokat magas műszaki színvonalon, megfelelően képzett szakemberekkel, pontosan, objektíven és pártatlanul végzi, és minden szükséges intézkedést megtesz a feltárt hiányosságok megszüntetésére, és hasznos információt szolgáltat a fogyasztók számára, hogy hatékonyabban védhessék érdekeiket.

A Fogyasztóvédelmi Főfelügyelőség feladata a piacfelügyeleti tevékenység, amelyek közül legfontosabb a **fogyasztók életének, egészségének és biztonságának védelme**.

Az elmúlt év jelentős eredménye volt a Vám- és Pénzügyőrség Országos Parancsnokságával megkötött „Együttműködési Megállapodás”, amelyet a 168/2002. (VIII. 2.) Korm. rendelet tett lehetővé. Ennek értelmében jogi lehetőség nyílt a vámáruk piacfelügyeleti ellenőrzésére a vámszervek és az FVF együttműködésével, mellyel biztosítani lehet, hogy már az országba se kerülhessen be a fogyasztók életét és egészségét veszélyeztető termék.

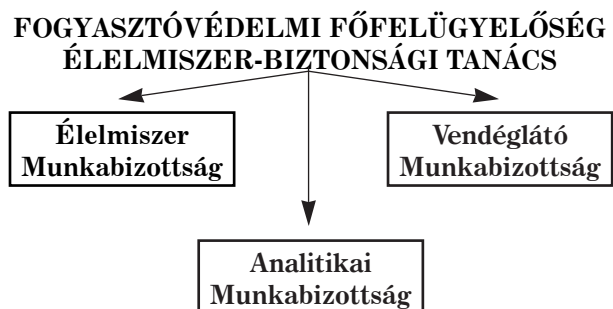
A Fogyasztóvédelmi Főfelügyelőség munkájában nagy hangsúlyt helyez **az élelmiszerek piacfelügyeleti ellenőrzésére és vizsgálatára**.

Élelmiszer-biztonsági szempontból a fogyasztóvédelem feladata kettős:

- a rendszeres hálózati ellenőrzésekkel gátat szab a kereskedelmi hibákból eredő minőségromlásnak (címkézés, lejárt áruk forgalmazása, tárolási követelmények be nem tartása),
- a célzott ellenőrzéseivel kiszűri a nyers-, félkész- és késztermékek fizikai, kémiai, mikrobiológiai szennyeződéseit, tehát a gyártói, forgalmazói szabálytalanságokat.

Az élelmiszer-ellenőrzési és a vizsgálati munka összehangolását a Fogyasztóvédelmi Főfelügyelőség Élelmiszer-biztonsági Tanácsa látja el.

Az Élelmiszer-biztonsági Tanács felépítése az alábbi:



A Fogyasztóvédelmi Főfelügyelőség Élelmiszer-biztonsági Tanácsának feladata az élelmiszer-ellenőrzés területén a regionális fogyasztóvédelmi szervezetek tevékenységének összehangolása, koordinálása, kockázatelemzés, kockázatértékelés, ellenőrzési protokollok kidolgozása, az élelmiszer-biztonsággal összefüggő aktuális eredmények ismertetése, új vizsgálati módszerek bevezetése.

Az FVF az ellenőrzések és a vizsgálatok pártatlanságának érdekében, ellenőrzési és vizsgálati funkcióit szétválasztva, biztosítja az ellenőrzéstől független, pártatlan élelmiszer-biztonsági vizsgálatok lefolytatását.

A piacfelügyeleti és hatósági intézkedéseinek műszaki hátterét európai színvonalú, modern, korszerűen felszerelt, szakképzett személyzettel rendelkező, az MSZ EN ISO/IEC 17025 szerint akkreditált Élelmiszer- és Vegyipari Laboratórium biztosítja.

A laboratórium főbb mérési területei:

- toxikológia,
- mikrobiológia,
- higiénés vizsgálatok,
- műszeres analitikai vizsgálatok (AAS, GC, HPLC, ICP, MS stb.)
- klasszikus analitikai vizsgálatok,

* Fogyasztóvédelmi Főfelügyelőség.

- besugárzottság vizsgálata,
- radiológiai vizsgálatok,
- érzékszervi vizsgálatok,
- fizikai tulajdonságok meghatározása,
- entomológiai vizsgálatok,
- csomagolás-jelölés vizsgálat.

Élelmiszer-ipari termékek vizsgálata és ellenőrzése 2002-ben

A piacokon és vásárcsarnokokban üzemelő baromfi- és húszületek vizsgálata

A vizsgálat keretében kiemelten ellenőriztük az előhűtött, mélyhűtött termékek forgalmazási körülményeit, az importból származó élelmiszerek eredetét igazoló dokumentumok meglétét. Az ellenőrzés során mintegy 6 tonna hús és húskészítmény további forgalmazását kellett feltételhez kötni, ill. zárolni. A szabálytalanságok között vezető helyet foglalt el az üzletekben engedély nélkül történő hús-előredarálás (üzletek 50%-a), az állatorvosi igazolás hiánya (üzletek 45%-a), a szabálytalan lefagyasztás és felengedtetés (22, illetve 16%).

A halak – gyorsfagyasztott és konzervtermékek – vizsgálata

A termékkör ellenőrzése során az üzletek 60%-ában szabálytalanságot állapítottunk meg. Az importból származó hal és haltermékeknel a forgalmazáshoz szükséges feltételek teljes vagy részleges hiányát a vizsgált termékek közel 30%-ánál tapasztaltuk. Kifogásoltuk a kereskedelemben értékesítésre nem került halak szabálytalan üzleti körülmények közötti lefagyasztását. A laboratóriumi vizsgálatok alapján a hisztamintartalom megnyuugtató, mert a mérési eredmények minden esetben a határértékek alatt voltak. Szintén biztonsági szempont a termékek maximálisan megengedhető fémtartalmának ellenőrzése. E tekintetben 3 termék kadmiumtartalma haladta meg a határértéket, és a minták 13%-át – valamennyi importból származott – kifogásoltuk határérték feletti arzéntartalom miatt.

Müzlik élelmiszer-biztonsági vizsgálata

Élelmiszer-biztonsági szempontból kiemelt jelentőségű, hogy a korszerű táplálkozásba illeszthető müzlik biológiai eredetű szennyező anyagot (mikotoxin) ne tartalmazzanak. Ebből a szempontból valamennyi minta kifogástalan volt. Mikrobiológiai jellemzők tekintetében mindössze egy termék nem felelt meg az előírásoknak. A vizsgált minták 47,5%-ánál a forgalmazók nem tettek eleget a forgalomba hozatali feltételeknek, illetve jelölési hibát, hiányosságot követtek el.

Tej és tejtermékek 2001. évi vizsgálatának utóellenőrzése

Az ellenőrzés 100 tej- és 50 tejfölminta vizsgálatára terjedt ki. A tejek minőségének utóellenőrzésénél a kifogásolt termékek aránya – 40%-ról – 16%-ra csökkent. Kiemelést érdemel a hasznosanyag-kifogások csökkenése, amely a korábbi közel 30%-ról 5%-ra „esett vissza”. Így a tejek fehérjetartalmánál a korábbi 25%-os kifogásolási arány 2002-ben 8%-nak adódott. A tejfölkönl a tejekhez hasonló javulás volt tapasztalható, a kifogásolási arány 6%-ra csökkent. Kiemelkedik a tejfölkönl a jelölési kötelezettség megváltozásából adódó kifogásolási arány (46%), mert a gyártók e változásra nem fordítottak kellő figyelmet.

Bébiételek laboratóriumi vizsgálattal egybekötött hálózati ellenőrzése

E termékcsoport keretében 120 minta laboratóriumi vizsgálatát végeztük el. A vizsgált minták közel egynegyedénél a fehérjetartalom kisebb-nagyobb eltérést mutatott. Kedvező tapasztalat, hogy egyetlen vizsgált bébiételnel sem volt a nitrit- és nitráttartalom a megengedett határértéknél nagyobb, illetve a mikrobiológiai jellemzők is minden esetben megfeleleltek.

Előrecsomagolt hús és húskészítmények vizsgálata

A laboratóriumi vizsgálatra vett 106 mintából, az összes vizsgált jellemzőt figyelembe véve, mintegy 74%-a nem felelt meg a vonatkozó előírásoknak. Jelölési hiba miatt 72 mintát (68%) kellett kifogásolni. Élelmiszer-biztonsági szempontból – mikrobiológiai vizsgálat – a termékek 41,5%-a (44 minta) volt kifogásolt. A magas kifogásolási arány valószínűsíti, hogy a kereskedelembe előrecsomagolt hús és húskészítmények előállításánál az azt végzők még mindig nem tesznek eleget maradéktalanul az előírt higiéniai követelményeknek.

Fűszerek, teák ellenőrzése

A vizsgálat során kiemelt figyelmet kapott a termékek csomagolása, mikrobiológiai állapota és a besugárzottság kimutatása. Több esetben a fűszer és tea csomagolása nem felelt meg az Élelmiszerkönyv előírásainak. Laboratóriumi vizsgálatra 80 minta került, melynek 50%-a bizonyult nem megfelelőnek. Elsősorban jelölési hibák fordultak elő, ezen túlmenően 7 teamintánál a forgalomba hozatali feltétel nem teljesült, 6 minta tömeghiányos volt, 4 fűszernél nem került feltüntetésre a besugárzottság ténye, 3 termék pedig mikrobiológiailag nem volt megfelelő.

Szörpök vizsgálata

A laboratóriumi vizsgálat során kiemelt ellenőrzési szempont volt a színezék-, tartósítószer-, édesítőszer- és vitamintartalom. A termelők egy része a technológiai hiányosságok elfedésére, illetve a mikrobiológiai stabilitás biztosítása érdekében a gyümölcszörpökhöz tartósítószereket adott, amely technológiai eljárást a Magyar Élelmiszerkönyv nem tette lehetővé.

Rizs vizsgálata

A megvizsgált 60 minta 45%-a nem felelt meg az előírásoknak. A magas kifogásolási arány zömmel jelölési hibából adódott (például minőségi osztályba sorolás hiánya, hosszabb minőségmegőrzési idő feltüntetése). Élelmiszer-biztonsági szempontból pozitív tény, hogy a vizsgált termékek egyetlen esetben sem tartalmaztak a megengedett határértéknél magasabb mikotoxint. 7 esetben azonban a forgalomba hozott rizs kifogásolt volt rovarszennyezettség miatt.

Vendéglátó-ipari termékek vizsgálata és ellenőrzése

2002-ben az élelmiszerekkel kapcsolatos szabálysértések növekedtek: általában az élelmiszerek átvételére, tárolására, ételkészítésre vonatkozó szabályokat szegték meg. Kifogásolni kellett, hogy a készételeket, félkész ételleket, húskészít-

ményeket, darált húst lefagyasztották, és a lefagyasztható alapanyagokat pedig gyakran jelöletlenül csomagolásban tárolták.

Hazai és Nemzetközi termékbiztonsági információcsere*Központi Piacfelügyeleti Információs Rendszer (KPIR)*

Az áruk és szolgáltatások biztonságosságáról és az ezzel kapcsolatos piacfelügyeleti eljárásról szóló 79/1998. (IV. 29.) kormányrendeletben meghatározott rendszer 2002 januárjában kezdte meg működését.

A **KPIR** rendszer keretében a társhatóságok együttműködési megállapodások alapján segítik egymás munkáját a veszélyes termékek és szolgáltatások kiszűrése érdekében. Az együttesen használt adatbázis, az információk kölcsönös cseréje lehetővé teszi a hatékonyabb ellenőrzést és koordinációt.

A **TRAPEX** (Transitional Rapid Information Exchange System on Dangerous Products) számítógépes információs rendszer – melynek titkársága a Fogyasztóvédelmi Főfelügyelőségen működik – biztosítja, hogy a közép-kelet-európai országok fogyasztóvédelmi szervezetei azonnal értesíthetik egymást, illetve felhívhatják saját fogyasztóik figyelmét a veszélyesnek ítélt termékekre.

A TÁRSASÁG HÍREI ÉS PROGRAMJAI

Sikeressé vált a VI. Építésügyi konferencia

Társaságunk ez évben március 31–április 1-én bonyolította le Hévízen a szokásos – ezúttal immár VI. – építésügyi konferenciáját. A résztvevők száma 67 fő volt, és ezek nagyobb hányada építőipari kivitelező- vagy tervezőszervezet, míg a kisebbik része önkormányzati vagy más szervezet képviselője volt.

A meghirdetett nyolc előadáson túlmenően egy kilencedik előadás is elhangzott, melyet a résztvevők egyetértéssel és érdeklődéssel fogadtak.

Az első nap előadásainak keretében a jelenlévők először az EU-csatlakozás előkészítéseként folyó, az építőipari klaszterek kialakítására irányuló tevékenységről hallgattak meg tájékoztatót. E tevékenység alapvető célja a hazai – általában nem tőkeerős – építőipari cégek, ill. vállalkozások versenyképességének megteremtése a nyugati, nagy építőipari cégekkel szemben.

A továbbiakban tájékoztatást kapott a hallgatóság a korábban működött Építési Fórum átalakításáról, amelynek létszámát, a kisebb szervezetek kihagyásával, továbbá a tárca képviselők mellőzésével, csökkentették. Az új Építőipari Tanácsadó Testület lényegében kifejezetten szakmai testületté alakult, és mint ilyen, az ÉVOSZ irányításával szakmai tanácsokkal látja el a kormányt.

Igen érdekes előadás hangzott el a fogyasztóvédelem és a termékfelelősség területén várható, a jelenlegi hazai gyakorlat megváltoztatását jelentő feladatokról. A fogyasztó védelme maximálisan előtérbe kerül az EU-csatlakozásunk eredményeképpen, és ennek a jövőben pl. a bírói gyakorlatban is messzemenően érvényesülnie kell. A szavatossági jogok érvényesítésében lényeges változtatást jelent a bizonyítási kötelezettségnek a fogyasztóról a gyártóra vagy kereskedőre történő áthárítása. A szavatosság

területén bekövetkező változtatások nem érintik az építőipar területén jelenleg is élő, az általános szabályoknál szigorúbb szavatossági igények érvényesítését, és így az építőiparban továbbra is élni fog a kötelező alkalmassági időre vonatkozó szabályozás.

A lakásépítéssel kapcsolatos előadás keretében a résztvevők a feladatok megfogalmazásával és előkészítésével összefüggő problémakörökkel ismerkedhettek meg, és kaptak tájékoztatást a lakásépítés tervezett száadatairól, a támogatók hogyanjáról és mértékének indokoltságáról. Ez a megközelítés lényegesen hozzájárult a lakásprogram egyes elemeinek megalapozottságához és elfogadásához.

Az első nap ötödik előadása az építési projektek készítésének gyakorlati teendőit, problematikáját és készítésének körülményeit mutatta be a hallgatóságnak, különös tekintettel a projektek minőségbiztosítására. Érzékeltette a projekt készítésének nehézségeit, buktatóit és a feladat végrehajtásának szépségeit is.

Az első nap előadásait követő hangulatos, közös vacsora keretében és azt követően késő estig folytatódott a beszélgetés és a vita az elhangzott megállapításokról és az előttünk álló, az EU-csatlakozáshoz kapcsolódó feladatok gyakorlati végrehajtásának kérdéseiről.

A második nap előadásai a közigazgatási reform alapelveinek bemutatásával kezdődtek. A hallgatók ennek keretében megismertek a régió és a kistérség fogalmával, kialakításuk alapelveivel, feladataikkal és működésük szabályozásával. Nyilvánvalóvá vált, hogy gyakorlati működésük megvalósításához alapvető igény, hogy ezek a területi kategóriák önálló, választott önkormányzati vezetéssel rendelkezzenek. Az előadás rámutatott a megvalósítás olyan kérdéseire is, mint pl. a régióközpontok elhelyezkedése, a jelenlegi közigazgatási szervek dolgozóinak személyi jellegű problematikája, a megyei jogú város státusának kérdése stb.

A közigazgatási reform alapelveinek bemutatásához szorosan kapcsolódott az építésügyi igazgatás, ezen belül alapvetően az építésfelügyelet ellátásának jövője. Ez utóbbi feladat ellátását élesen meg kell különböztetni az építési hatóságok ellenőrzési tevékenységétől és feladatától, sőt az elhangzottak szerint ennek szervezeti szétválasztása is indokolt. Ismételten szükségessé válik az építési törvény újbóli felülvizsgálata és módosítása is.

Az ÉMI tevékenységéről szóló előadás átfogóan mutatta be az intézet feladatait az építési termékdirektíva bevezetésétől kezdődően a szabványosítási feladatokon keresztül egészen az építőipari alkalmassági bizonyítványok kiadásáig. Bemutatta ezenkívül az intézet közreműködését az EU keretében folyó építésügyi műszaki szabályozási feladatokban, az építésfelügyeleti ellenőrzési feladatok végrehajtásában, és foglalkozott az akkreditálás és a notifikálás kérdésével is.

A konferencia záró előadása a közbeszerzéssel foglalkozott, rámutatva azokra a sajátosságokra, amelyeket az EU-csatlakozást követően itthon is érvényesítenünk kell (építőipari sajátosságok, értékhatárok stb.). Az előadás hangsúlyozta, hogy a közbeszerzés szabályainak be nem tartása esetén az EU nem fog támogatást folyósítani. Felsorolta azokat a tapasztalatokat, amelyek a hazai gyakorlatban a közbeszerzés területén napjainkban is fennállnak (összeférhetetlenség, a bírálati szempontok hiányosságai, ezer(!)éves szavatosság vállalása stb.), és fennmaradásuk a támogatások elvesztését jelentheti. Mindezek miatt sürgette a közbeszerzés szakmává minősítését.

Összefoglalásul: a konferencia előadásainak szerencsés témaválasztása jól szolgálta a résztvevők ismereteinek bővítését az EU-csatlakozáshoz kapcsolódó jövőbeli feladataink meghatározásában és megvitatásában.

Gálosfai Jenő
az Építésügyi Szakbizottság
vezetője

SZAKBIZOTTSÁGOK

A Jogi Szakbizottság alakuló ülése

Márciusi híradásunknak megfelelően, április 14-én megalakult az MMT Jogi Szakbizottsága.

Az alakuló ülésen – a Magyar Minőségben és a Pesti Ügyvédben közzétett hirdetmény alapján – megjelent közel 30, jogi végzettségű és jogi témák iránt érdeklődő szakember.

Dr. Aschner Gábor, az MMT ügyvezető igazgatója üdvözölte a megjelenteket, és ismertette az MMT és a már működő szakbizottságok céljait és tapasztalatait. Javasolta, hogy a termékek és szolgáltatások minőségével, az EU-csatlakozás miatti jogharmonizációval és a Társaság tevékenységének más területeivel kapcsolatos

jogi kérdések feldolgozására alakuljon Jogi Szakbizottság.

A jelenlévők röviden bemutatkoztak, majd felvetettek néhány javaslatot a tárgyalandó témakörökre és a Szakbizottság munkájának gyakorlati megvalósítására. Javaslat hangzott el pl. az ISO és a jogi szabályozás közötti összhang erősítésére, a felsőoktatással kapcsolatos minőségproblémák feltárására, a termékfelelősség külföldi tapasztalatai alkalmazásának szélesítésére, valamint arra, hogy az alakuló ülésen részt vevők és a később csatlakozók is lehetőséget kapjanak az aktív részvételre.

Dr. Aschner Gábor javaslatára a megalakuló Szakbizottság elnökévé dr. Fazekas Évát, elnökhelyettesévé dr. Fehér Ibolyát, elnökségi tagjaivá dr. Leloczky Kálmánt és Kerényi Zsuzsannát, titkárává pedig Ignác Renátát választották meg.

Dr. Fazekas Éva a megválasztott tisztségviselőik nevében megköszönte a bizalmat, és javasolta, hogy évi 3-4 alkalommal szervezzenek nagyobb rendezvényeket, a köztes időben pedig, munkabizottságok alakításával, szűkebb körben dolgozzanak fel egyes témaköröket. Kifejtette, hogy az EU-csatlakozással járó jogharmonizáció a gazdaság minden területén sok feladatot ró a gyakorlót jogászokra, de a jogászok öntevékeny együttműködése a minőség területén ezen túlmenően is segítheti a jogértelmezést, a jogalkalmazást, a párbeszédet különböző szakmák között,

s nem utolsósorban magának a jogi munkának a hatékonyságát és megbecsültségét.

Az elsődlegesen javasolt témakörök:

- a minőséghez kapcsolódó jogharmonizáció körének felmérése,
- a fogyasztóvédelem változásainak átültetése a gyakorlatba,
- a termékfelelősség bevezetésének hatása Magyarországon és a további lehetőségek feltárása,
- minőségmenedzsment a humánpolitikában, változások a munkajog területén,
- a jogi munkaszervezet belső tartalékainak feltárása és külső kapcsolatrendszerének erősítése.

Az ezt követő hozzászólások és vita során javaslat hangzott el „klubszerű” rendezvények tartására.

Dr. Fazekas Éva az alakuló ülés jegyzőkönyvét megküldi a résztvevőknek, és javaslatot tesz a Szakbizottság munkatervére. Ennek alapján a tagok további javaslatokat tehetnek.

A Szakbizottság a továbbiakban is szívesen várja jogi végzettségű és jogi témák iránt érdeklődő tagok jelentkezését az ország egész területéről. Javasoljuk, hogy a tagfelvételi kérelemmel vagy bármilyen kérdéssel vagy javaslattal forduljanak a Szakbizottság elnökéhez vagy titkárához a 06-1-353-1293 telefonszámon vagy a fazekas.tarsai@axelero.hu e-mail címen.

KITÜNTETETTEK

NMD DÍJ 2002 – Sanatmetal Kft., kisvállalati kategória

„tudás – akarat – szerencse”?

Lehet, hogy nem a legkifejezőbb szópárosítás, de a Sanatmetal Kft. tízéves életútja mindhárom szó tartalmát kimerítette. 1992-ben egy válsághelyzetben lévő állami vállalat alakult át Sanatmetal Kft.-vé, a név „gyógyító fémet” jelent latinból fordítva. A válságmenedzselés eredményeként gyors vállalatikultúra-fejlődés, változásmenedzsment, controllingszervezet, minőségbiztosítás, önálló fejlesztés és értékesítés jött létre.

Gyönyörű fogalmak, de mindezek gyötrelmes munkával váltak valós tartalommal, ma szinte oktatási példa szintűek. Folyamatosan tanulni kellett (és kell), a betanított munkástól az ügyvezetőig. Elvárás, építő jellegű kritika volt és van bőven, csak merni kell szembenézni vele!

Ezúton is köszönjük a magyar orvostársadalomnak, traumatológusoknak és ortopédiai

szakembereknek a sok-sok jelzést, fejlődési igényt!

A fejlődés fokmérője, hogy 1995-ben a Kft. megszerzi az ISO 9001-es minősítést, a magyar traumatológiai piac kb. 80%-át, és megéri a helyzet egy cégosztódásra: Sanatmöbel Kft.-re (eü. bútorgyártó) és Sanatmetal Kft.-re.

Az ITDH segítségével 1994-től a vállalkozás nemzetközi kiállításokon méri fel erejét, termékeit és szolgáltatását. Az önértékelésünk: belsőleg már „szépülünk”, de a nemzetközi mezőnyben „balkániak” vagyunk, tehát tanulni, változtatni...

A nemzetközi cégek felfigyelnek az akaratban nagy, de technikát illetően szegényes, kicsi szürke egri cégre. A multinacionális DePuy cég ajánlata és tisztességes szándéka – ortopéd termékei mellé

traumagyártót találni! – 1996-ban DePuy-Sanatmetal néven amerikai–angol–magyar közös céget eredményez (51–49% tulajdoni arány).

Tudásszomjunknak nincs határa, hiszen soha nem gondolt beruházási lehetőségek mellett, megnyílt a világ az angliai Leedstől az amerikai Los Angelesig. Mit, miért és hogyan csinálnak? Elég volt egy villanás – valamit látni, megérteni –, néhány hét alatt Egerben már továbbfejlesztve formálódott. Erősödött a magyarságérzetünk is! Nem kellett szégyenkezni, a magyar munkaerő legyen munkás vagy mérnök, tud, akar, nem kíméli magát (sajnos), és bizonyít. A közös vállalati 2 év alatt egyetlen külföldi sem került a Sanatmetalhoz, elfogadták vezetői információs rendszerünket, fejlesztéseinket. Eger 1997-ben versenyelőnyben szerzi meg a CE jelet a Los-Angeles-i társcéghez képest.

A változás azonban kísérti a céget. A Johnson&Johnson és a DePuy fúziója során a közös cég 90 fője porszemnek bizonyul a J&J 90 ezer fős szervezetében. A stratégiát a nagyokra szabják, a DePuy-Sanatmetal kicsinek bizonyul. Leépíteni vagy visszaadni!? Visszavásárolni és megváltani az eddigi fejlesztéseket, de hogyan? – megosztja a magyar tulajdonosi kört is. Több hónapos tárgyalások és kiváló stratégiai tanácsadó – a Budaconsult Kft. – segítségével mégis van megoldás, így 1999-ben újra 100% magyar tulajdonban a Sanatmetal Kft.

A háttérben egy beszállítói megállapodás, miszerint:

- Magyarországon a Sanatmetal Kft. termékeit a J&J Hungary forgalmazza,
- a J&J a világpiacon meghatározott mennyiséget vásárol,
- közvetlen export csak 1 év (1999) után szabad a Sanatmetal Kft.-nek.

A kihívás – amelyet a Sanatmetal annyira szeret – újra adott! Túlélni az 1 év korlátozást, és elindulni

a világpiacon. Sikerült! Sőt, jelenleg a 3. szerződést kötjük a J&J-vel, stratégiai beszállítókká váltunk. Az export nagyobb része azonban közel 30 ország Sanatmetal-disztribútoraitól jön pl. Mexikó, Kína, Vietnam vagy az EU-tagországoiktól.

2003. április 3–5. között tartjuk az első nemzetközi Sanatmetal-tréninget Egerben. Reméljük, ezt sok követi még, és a Sanatmetal ortopédiai és traumatológiai oktatási központot is kialakít majd. Mert van mit oktatni!

Hála a magyar orvosok és műszakiak szürke-állományának, a Sanatmetal Kft. vezető innovátor lett. Van néhány olyan műszaki megoldásunk, amely ismét felkeltette a világ piacvezetőinek az érdeklődését. Így pl. flex-TLT gerincimplantátum, dr. Varga Péter Pál főorvostól, amely egyedüli alkalmas eszköz súlyos porotikus csigolyák műtésére.

Piacvezető Magyarországon, és Európában is elindult hódító útjára a prof. Manninger-féle ketős combnyakcsavarozás, amellyel idős combnyaktöréses betegek 20 perces műtét után másnap lábra állhatnak.

Egyedüli a világpiacon a prof. Sárváry-féle velőűrszegezés különböző csontokra, amelyek közül tudományos meglepetés lesz 2003-ban a káros röntgensugarat nélkülöző – így beteget és műtőszemélyzetet kímélő – lábszár- és combcsont-velőűrszeg és műtőműszere.

Van még más is a tarsolyunkban, további innovációs meglepetésekre készülünk.

A 2002-es „Nemzeti Minőségi Díj” nagy öröm számunkra, és biztató a vállalkozás jövőjére nézve. Szerettük volna tudni, hol tart a Sanatmetal, ezért indultunk a megmérettetésben. A vevői igények kielégítését, a folyamatos fejlesztést, a dolgozók bevonását a díj értékelési rendszere garantáltan méri. A Nemzeti Minőségi Díjat azonban elnyerni... – még a szerencse is velünk volt.

Farkas József
ügyvezető igazgató



Vas Megyei Minőségi Díj – BPW-RÁBA Futóműgyár Kft.

A BPW-RÁBA Kft. járműalkatrészek tervezésével, gyártásával, forgalmazásával foglalkozik. 1991-ben alakult Szombathelyen. Alapítói: a német BPW Bergische Achsen Kommanditgesellschaft, Wiehl, valamint a RÁBA Rt., Győr. A tulajdonosi hányad: 75/25%.

Főbb termékei: dob- és tárcsafékes futóművek, szerelt futóműrendszerek (aggregátok), guruló

alvázak, vonó- és támasztószerkezetek. A fejlesztést 18 fős mérnökcsoporth végzi a legkorszerűbb számítógépes tervezőrendszerrel és folyamatosan fejlesztett vizsgálati háttérrel. A termékeket az anyavállalat értékesítési hálózatán keresztül 96%-ban exportálják, a BPW több mint 100 vevőjének közvetlenül. A termékek kategóriájukban piacvezetők, és Európában piaci részesedésük eléri az 55–60%-ot. 2002-ben az árbevételük 29 Mrd Ft volt.

A beszállítók száma – a beruházásokhoz kapcsolódó partnerekkel együtt – meghaladja a 300-at, ezáltal a cég a régió egyik meghatározó gazdasági tényezője.

A vállalatnál – alapítása óta – alapvető igény a minőségtudatosság, a magas gyártási kultúra, valamint a gazdaságos működésre való törekvés. Vállalati filozófiája, a gazdasági trendektől függetlenül, három alappillérre, az emberekre, az értékekre és a technikákra épül.

A vállalat 1992 óta – elsők között az országban és elsőként a régióban – tanúsított minőségbiztosítási rendszert működtet. A rendszer továbbfejlesztése: 1994-ben (ISO 9002:1994) és 2001-ben (ISO 9001:1994). Jelenleg folyik az új szabványkövetelményekre való áttérés. A rendszer működését és folyamatos fejlesztését jól képzett (elkötelezett) személyzet és korszerű technika biztosítja. A fejlesztés fő irányait a termékminőség (vevő) szabta követelmények az anyavállalattal azonos technika, a szakadatlan folyamat- és termékinnováció határozta meg. Ehhez megfelelő alapot biztosított a folyamatosan eredményes működés, megfelelő a tulajdonosok, vevők, alkalmazottak elvárásainak. A megtermelt nyereség nagyobbik hányadát fejlesztésekre fordította.

A vállalat már 1995-ben elmozdult az Átfogó Minőségirányítási elvek felé, és minőségpolitikájában elkötelezte magát. A napi gyakorlatban való alkalmazáshoz a minőségfejlesztési módszerek adaptálása és jó gyakorlata azóta is folyamatos. Kialakították a vállalatra jellemző értékrendet. A vezetés folyamatos feladata az értékelés, a fejlesztési igények megállapítása és bevezetése. Ez nagymértékben megalapozta a vállalat dinamikus fejlődését.

A vállalat hatékony környezetpolitikát folytat, és 2004-ben – még az EU-csatlakozás előtt – megvalósítja integrált minőség- és környezetirányítási rendszerét teljes működési területén. A folyamatos belső fejlesztés eszközeként alkalmazta a minőségi díj kritériumai szerinti önértékelést, és **2002-ben – nagyvállalati kategóriában – Vas Megyei Minőségi Díjat nyert.**

A napi problémák megoldásának alapvető formája a teammunkavégzés, célcsoportos tevékenység. Az itt felvetett ötleteket, javaslatokat beépítik a termékfejlesztési és gyártásfejlesztési programokba. 1995-ben AUTO-CAD termékfejlesztés indult be.

Az alapítás óta alkalmazott stratégiájuk szerint tevékenységük középpontjában a vevői és nem kevésbé a tulajdonosi elégedettség és bizalom

elnyerése áll, valamint a saját munkatársak külső vevőként kezelése is. Az 1995-ben bevezetett MFG/PRO integrált vállalatirányítási rendszer a beszerzéstől a gyártáson, az értékesítésen át a pénzügyekig képessé tette a vállalatot a vevői igények gyors kielégítésére a minőség sérülése nélkül. A rendszer informatikai továbbfejlesztése 2002-ben tovább erősítette ezt a képességet.

1999-ben a BPW-vel – új típusú vevői együttműködés keretében – vevőszolgálati szerződést kötöttek. A fejlesztések az ügyfélszolgálati statisztikák alapján indulnak.

A vállalat 2000-ben jelentős szervezeti fejlesztést hajtott végre (termékorientált struktúra) a jobb vevőkiszolgálás és bővítés érdekében. Ezt kiegészítette a fejlesztési, beruházási, pénzügyi tervezés tökéletesítése. A szervezeti teljesítmény értékelése folyamatos.

2001–2002-ben a vevői és dolgozói elégedettségmérések bevezetésével meghatározták a mérőrendszert és az önként vállalt követelmények paramétereit, az ezekre épülő fejlesztéseket. A vevői elégedettség a minőség és a szerviztevékenység területén nagyon jó, több elem az alkalmazotti elégedettség terén is jó értéket mutat.

A beszállítói kör menedzselése – beleértve a beruházási javakat is – folyamatos, és biztosítja a vevői igények kielégítésének beszállítói feltételeit.

2001-ben – a fejlesztések pénzügyi forrásainak bővítése keretében – eredményes Széchenyi tervpályázaton vettek részt.

Az ergonómiai feltételek javítására, a képzésre, sportra, kultúrára, pénzügyi támogatásokra fordított összegek jelentősek. A környezetvédelmet alaptervékenységnek tekintik, nőtt a hasznosítható hulladékok és csökkent a veszélyes hulladékok mennyisége. A hatósági kapcsolatok jók.

A vállalat – megalapítása óta – jelentős minőségbiztosítási fejlesztéseket hajtott végre, és ezzel megalapozta a Teljes Körű Minőségirányítás megvalósítását. Ennek köszönhetően jó eredményeket ért el számos kulcsfontosságú mutató tekintetében (árbevétel, likviditás, osztalék, hatékonyság, eredményesség, pénzügyi mutatók, exporthányad, selejtköltségek), mellyel erősítette a szervezeti kiválóságát. Pozíciói a BPW családon belül megerősödtek, és az elsők között van a tulajdonosok rangsorolásában.

HAZAI ÉS NEMZETKÖZI HÍREK, BESZÁMOLÓK

KÜLFÖLDI RENDEZVÉNYEK

MEGNEVEZÉS	HELY	IDŐPONT
<p>European meeting of TQM-Excellence promotion organizations EUSKALIT, Fernando Sierra T: 34-94-420-9855 e-mail: fsierra@euskalit.net</p>	<p>Bilbao Spain</p>	<p>24–27. June</p>
<p>EcoProcura Göteborg Mainstreaming Eco-Procurement Throughout Europe Information: T: +49-761/368-9220 • F: +49-761/368-9229 e-mail: ecoprocura2003@icleieurope.org</p>	<p>Göteborg</p>	<p>8–10. September</p>
<p>I. EMAT Nemzetközi Környezetvédelmi, Ökotechnológiai és Kommunális Szakvásár Contact person: Gellér Irisz T: 263-6089, 263-6333 • F: 263-6090 e-mail: geller.irisz@mail.hungexpo.hu</p>	<p>Zagreb</p>	<p>1–4. October</p>
<p>9th Asian and Pacific Quality Conference Information: EOQ MNB 1026 Bp. Nagyajtai u. 2/b T: 212-8803, 225-1250 • F: 212-7638 e-mail: eoq@mtesz.hu website: www.eoq.mtesz.hu</p>	<p>Mexico City Mexico</p>	<p>1–4. October</p>
<p>EFQM Forum Contact person: Vinciane Beauduin T: +3227753510 e-mail: beauduin@efqm.org website: www.efqm.org</p>	<p>Helsinki, Finland</p>	<p>8–10. October</p>
<p>Common Interest Day Corporate Social Responsibility Contact person: Vinciane Beauduin T: +3227753510 e-mail: beauduin@efqm.org website: www.efqm.org</p>	<p><i>függőben</i></p>	<p>31. October</p>
<p>How-To Workshop Successful Implementation of Six Sigma Contact person: Hervé Legenvre T: +322/775-3540 e-mail: legenvre@efqm.org website: www.efqm.org</p>	<p>Brussels Belgium</p>	<p>27–28. November</p>
<p>4. Qualitec A minőségbiztosítás vására A szervező P.E. Schall GmbH Magyarországi Képviselete Open Gates Hungary Kft. 1143 Bp. Hungária krt. 66. T: 1/ 222-1360, 468-2072 F: 1/ 222-0802, 468-2073 www.ogh.hu • e-mail: info@ogh.hu</p>	<p>Jönköping, Sweden</p>	<p>2003</p>

HAZAI RENDEZVÉNYEK

ESEMÉNY	IDŐPONT	HELYSZÍN	RENDEZŐ
Minőség- és környezetirányítási auditszabvány (ISO 9001:2002) követelményrendszerének változása és a tanúsítók új elvárásai	szeptember 10.	Budapest	MMT
Minőségtechnikák III. FMEA Hibafeltárás és Hatáselemzés	szeptember 18.	Budapest	MMT
XII. Minőség Hét XII. Magyar Minőség Háza Kiállítás	november 10–13.	Budapest	MMT, EOQ MNB

Emlékeztetjük tisztelt olvasóinkat 2000. februári számunkban megjelent „Új rendezvénynaptár” című cikkünkre. Ebben – a többi között – közöltük, hogy igazgatótanácsunk állásfoglalása értelmében „Hazai rendezvények” című rovatunkban saját rendezvényeink, valamint kiemelkedő országos rendezvények mellett csak azokat soroljuk fel, melyek felvételét a rendezők megrendelik. A rendezvénynaptár vezetését, valamint annak időszakos megjelentetését a Magyar Minőség Társaság önköltséges alapon vállalja.

Ennek megfelelően az éves költségek:

- 1–3 rendezvény bejelentése és nyilvántartása 7 500 Ft + áfa,
- 4 vagy több rendezvény bejelentése és nyilvántartása 11 500 Ft + áfa.

A Polgári Törvénykönyv 2003. július 1-én hatályba lépő jogharmonizációs célú változásai

Az Országgyűlés a múlt év novemberében megalkotta 2002. évi XXXVI. törvényét a Polgári Törvénykönyv és néhány kapcsolódó jogszabály módosításáról.

A miniszteri indokolás szerint a törvény célja többek között a fogyasztóvédelem területén még hátralévő jogharmonizációs célú jogalkotási feladatok megvalósítása. Nem terjed ki az érintett jogszabályok átfogó felülvizsgálatára, hanem az aktuális feladatok teljesítésére irányuló jogközelítést valósít meg.

A fogyasztási cikkek adásvételének és a kapcsolódó jótállásnak egyes vonatkozásairól szóló **1999/44/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv** átültetése a magyar jogrendbe elsősor-

ban a Polgári Törvénykönyv felülvizsgálatát kívánja.

A 2003. július 1. napján hatályba lépő rendelkezések tárgykörei a következők:

1. **Jótállás** (248. §)
2. **A teljesítés** (277–278. §)
3. **Fogyasztói szerződések** (685. § *d)*, *e)*, 305–311. §)

*

A változások részletes ismertetésére – dr. Fazekas Éva, Jogi Szakbizottságunk elnöke tolalából – a következő (júliusi) számunkban visszatérünk.

Szerkesztőség

A nemzeti szabványjel használata

A kereskedelmi forgalomban lévő termékeken gyakran találkozunk a termék szabványos voltára utaló jelöléssel. Az MSZ-jel vagy a szabványjelzet terméken való feltüntetésével a gyártó a vevők figyelmét kívánja felhívni arra, hogy terméke valamely szabvány(ok) követelményeinek figyelembevételével készült.

A gyártó tájékoztatási kötelezettségét a termék alapvető tulajdonságairól és minőségéről a fogyasztóvédelemről szóló 1997. évi CLV. törvény is előírja. A gyártók felismerték, hogy a szabványokban lévő követelmények figyelembevétele a gyártás során, azaz a szabványok alkalmazása és a termék szabványos voltának feltüntetése a leg egyszerűbb, legjobb módszer a termék minőségének igazolására, a tájékoztatásra, egyben a törvényi előírások teljesítésére.

A Magyar Szabványügyi Testület (MSZT) fontosnak tartja annak szabályozását, hogy a gyártók egységes szempontok alapján alkalmazzák a szabványnak való megfelelésre utaló jelölést.

Az MSZT, élve a nemzeti szabványosításról szóló 1995. évi XXVIII. törvényben kapott felhatalmazással, kidolgozta és kiadta a nemzeti szabványjel használatának rendjét.

Ennek értelmében, ha a gyártó a termékén fel kívánja tüntetni az MSZ-jelet, akkor ezen igényét köteles az MSZT-nél bejelenteni, és engedélyeztetni. A benyújtott dokumentumok és a gyártó joghatályos nyilatkozata alapján az MSZT nyilvántartásba veszi a jelhasználatot.

Azok a gyártók, akik a termékeiken az MSZ-jelet a jelhasználat rendjének közzététele előtt tüntették fel, és továbbra is használni kívánják, hat hónapon belül kötelesek kezdeményezni a jelhasználat nyilvántartásba vételét és engedélyeztetését. Mivel az MSZT a vevők törvényben előírt tájékoztatásának érvényt kíván szerezni, ezért ennek elmulasztásakor az MSZT köteles az MSZ-jel jogtalan használatát nyilvánosságra hozni, és jogi igényét törvényes úton érvényesíteni.

Az alábbi jelhasználati rend betartása a gyártók és a fogyasztók közös érdekét szolgálja.

A nemzeti szabványjel használatának rendje


A nemzeti szabványosításról szóló, módosított 1995. évi XXVIII. törvény 8. § (1) bekezdése h) pontjában foglalt felhatalmazás alapján a nemzeti szabványjel használatának rendjét az alábbiak szerint állapítom meg:

A nemzeti szabvány jele: MSZ (Magyar Szabvány).

Az **MSZ-jel** a védjegyéről szóló 1997. évi XI. törvény alapján a Magyar Szabadalmi Hivatalnál bejelentett, jogi oltalomban részesülő, betűvel kombinált ábrázolás, amelyre a törvény rendelkezései érvényesek.

Az **MSZ-jel** megjelenítése

1. Az **MSZ-jel** alakja és mérete.

Az **MSZ-jel** alakja: 

Az **MSZ-jel** mérete: az **MSZ-jel** arányosan nagyítható vagy kicsinyíthető, de a betűk magassági mérete nem lehet kevesebb, mint 2,5 mm.

Az **MSZ-jel** használata

- Az **MSZ-jel** annak igazolására szolgál, hogy valamely termék, eljárás vagy szolgáltatás (a továbbiakban: termék) megfelel a Magyar Szabványügyi Testület (MSZT) által kiadott nemzeti szabvány(ok)nak.
- Az **MSZ-jelet** a nemzeti szabványosításról szóló 1995. évi XXVIII. törvény 6. § (4) bekezdése alapján, ezen jelhasználati rend betartása esetén, a szabványnak való megfelelés jelölésére bárki használhatja.
- Az **MSZ-jel** használata önkéntes. A jel feltüntetésével a gyártó, a szolgáltató vagy a forgalmazó kötelezettséget vállal, hogy a jellel ellátott termék megfelel valamennyi, a termékre vonatkozó szabvány(ok)ban előírt követelménynek.
- Olyan termékeken, amelyek nem felelnek meg a vonatkozó szabványok követelményeinek, és/vagy a jelhasználat nincs engedélyezve, az MSZ-jel feltüntetése nem lehetséges.
- Az **MSZ-jel** a gyártás időpontjában érvényes szabvány(ok)nak való megfelelés igazolására szolgál.

Az **MSZ-jel** elhelyezése

7. Az MSZ-jel a terméken és/vagy a termék csomagolásán, adattábláján, kísérő dokumentumán (a továbbiakban: terméken) helyezhető el. Az MSZ-jelet jól láthatóan, egyértelműen és maradandóan kell elhelyezni.

A terméken csak az 1. pontban megadott jel tüntethető fel, a vonatkozó termékszabvány jelzete (hivatkozási száma) nem.

8. Olyan termékeken, amelyekre a műszaki követelményeket jogszabályok is előírják (pl. az élet-, egészség- és környezetvédelemmel vagy biztonsággal kapcsolatos követelményeket), az

MSZ-jel csak akkor tüntethető fel, ha a termékek a jogszabályokban előírt követelményeket is kielégítik, és az MSZ-jel elhelyezése más megfelelési jelölések olvashatóságát nem befolyásolja.

9. Azokon a termékeken, amelyek nem vagy csak részben felelnek meg valamennyi rájuk vonatkozó szabvány(ok)nak, az **MSZ-jel** nem tüntethető fel.

*Az **MSZ-jel** használatának engedélyezése és nyilvántartásba vétele*

10. Az MSZ-jel használata előtt a termék gyártója köteles ezt az igényét MSZT-nél bejelenteni, és engedélyeztetni. Ez az eljárás nem helyettesíti a 208/1999. (XII. 26.) Korm. rendeletben és más vonatkozó jogszabályban előírt kötelezettségeket.

A bejelentéshez csatolni kell a termék fényképét is tartalmazó termékismertetőt, gyártói megfelelési nyilatkozatot és a termék szabványnak való megfelelését alátámasztó, 6 hónapnál nem régebbi vizsgálati dokumentumokat.

Az MSZT a benyújtott dokumentumok ellenőrzése után a nyilvántartásba vételről igazolást állít ki. A szabvány és/vagy a termékjellemzők megváltozása az igazolást érvényteleníti. A termékjellemzők megváltoztatását a termék előállítója köteles az MSZT-nek bejelenteni.

11. A kiadott engedély érvényessége egy évre szól. Az engedélyt az MSZT-nél évente meg lehet újítani, amelyet az **MSZ-jel** használója kezdeményezhet. A megújításhoz szükséges dokumentumokat az MSZT az érvényes szabvány(ok) követelményeihez igazodva határozza meg.
12. A nyilvántartásba vételért egyszeri, az éves megújításért évenkénti eljárási díjat kell fizetni.

Az eljárási díj összegét az MSZT a hivatalos lapjában, a Szabványügyi Közlönyben hozza nyilvánosságra.

13. Nyilvántartásba vétel után az MSZT a gyártó és a termék adatait a hivatalos lapjában és a honlapján közzéteszi.

*Az **MSZ-jel** használati engedélyének visszavonása*

14. Jogosulatlan, a használati rendnek nem megfelelő vagy félrevezető jelhasználat, a fogyasztó megtévesztése, továbbá a jelhasználat elkövetett bármilyen visszaélés esetén az MSZT az **MSZ-jel** jogtalan használatát nyilvánosságra hozza, a jelhasználati engedélyt visszavonja, ezzel összefüggő jogi igényét törvényes úton érvényesíti.

Átmeneti rendelkezések

15. Azok a jelhasználók, akiknek a termékein az **MSZ-jel** e jelhasználati rend közzététele előtt tüntették fel, 6 hónapon belül kötelesek kezdeményezni a jelhasználat engedélyeztetését és nyilvántartásba vételét. A 6 hónapos türelmi idő lejártá után az engedélyeztetés és a nyilvántartásba vétel hiányában az **MSZ-jel** használata jogosulatlannak minősül, és a 14. pont szerinti eljárásra kerül sor.

Az **MSZ-jel** használatának nyilvántartásba vételét az MSZT Tanúsítási Titkárságán (1091 Budapest, Üllői út 25., tel.: 456-6928, 456-6936; fax: 456-6940; e-mail cím: cert@mszt.hu) lehet kezdeményezni.

Budapest, 2003. március 10.

Pónyai György s. k.,
a Magyar Szabványügyi Testület
ügyvezető igazgatója

CENELEC Megfelelőségértékelési Fóruma *

A CENELEC Megfelelőségértékelési Fóruma (CCAF), a CENELEC 39. közgyűlésének határozata alapján, 1999-ben jött létre.

A CCAF munkájában a CENELEC nemzeti bizottságok, a társult tagok, a Kölcsönös Elismerési Egyezmény (MRA), a CENELEC-kel együttműködési megállapodást kötött megfelelőségértékelési rendszerek képviselői, valamint egyéb tanácsadók és vendégszervezetek vesznek részt.

A társult tagok szakértői, így kezdetben a Magyar Szabványügyi Testület (MSZT) is, a CENELEC-közgyűlés ilyen értelmű döntését követően, először 2001-ben lehetett jelen megfigyelőként a CCAF ülésén. Miután 2002-ben az MSZT teljes jogú tagja lett a CENELEC-nek, ma már természetesen teljes jogú tagként vesz részt a CCAF munkájában is.

* Megjelent a Szabványügyi Közlöny 2003. februári számában.

A CCAF az elektrotechnikai termékek megfelelőségértékeléséhez összekötő kapocs a CENELEC szabványosítási tevékenysége és a megfelelőségértékeléssel foglalkozó rendszerek között.

A CCAF:

- tájékoztatást ad a CENELEC-közgyűlésnek a megfelelőségértékelési ügyekben az elektrotechnikai szabványosítás területén,
- koordinálja a CENELEC-szabványok alkalmazásával kapcsolatos megfelelőségértékelési problémákra vonatkozó határozati javaslatokat,
- összekötő a kapcsolódó területi és nemzetközi testületek között a megfelelőségértékelési ügyekben,
- információcserét biztosít a vonatkozó szakmai kérdésekben.

A CCAF alapvető feladatát tizenegy stratégiai célban határozta meg. Ilyen célok többek között (a teljesség igénye nélkül): az európai szabványok értelmezése, a piacfelügyelet támogatása, az ISO/CASCO ügyek figyelése, kapcsolat létesítése a CEN-nel a kulcsjel (keymark) alkalmazására vonatkozóan.

A CCAF ülésein a szakértők kiemelten foglalkoznak a CEN és a CENELEC közötti együttműkö-

dés fontosságával, ezen belül hangsúlyozottan a CEN/CENELEC megfelelőségi jelének, a kulcsjelnek az értelmezésével és használatával. Jelenleg ugyanis *véleménykülönbség van a két szervezet között abban a tekintetben, hogy a kulcsjelnek a termék szabványnak való megfelelőségét vagy a biztonsági követelmények teljesítését kell igazolnia. Nem teljes az egyetértés a tekintetben sem, hogy a kulcsjel adományozására feljogosított tanúsító testületek szakmai alkalmasságának megállapítására elegendő-e az Európai Akkreditációs Együttműködés akkreditálása valamely tagja által, vagy azt ki kell még egészíteni egyenrangú felek közötti ellenőrzéssel (peer assessment) is.*

A kulcsjellet odaítélő tanúsító testület kijelöléséhez a CEN nemzeti tagtestületének (Magyarországon a Magyar Szabványügyi Testületnek) a javaslata szükséges.

A Magyar Szabványügyi Testület a CEN/CENELEC megfelelőségi jeléről készült tájékoztatót magyarul kiadta, amely minden érdeklődő számára az MSZT-nél ingyenesen hozzáférhető.

Részvételünk a CCAF munkájában lehetőséget biztosít a megfelelőségértékelési tevékenység európai gyakorlatának megismerésére, átvételére és szakmai véleményünk kinyilvánítására.

Tarcsi József

Kiegészítés a Szabványügyi Közlöny 2003. áprilisi száma alapján

A CENELEC Megfelelőségértékelési Fóruma 2003. március 3-án tartotta 7. ülését Brüsszelben. Az ülés napirendjének egyik kiemelten fontos témája volt – az előző ülésekhez hasonlóan – a kulcsjel eltérő értelmezése a CEN-ben és CENELEC-ben.

Az ANEC (Európai Fogyasztó-képviselői Szervezet) képviselője kifejezésre juttatta azon aggodalmát, hogy ha a vevő egy kulcsjellet viselő terméket vásárol, az eltérő értelmezés miatt nem tudhatja, hogy egy adott szabvány előírásainak megfelelő termékről van-e szó – a CEN szerinti értelmezése a kulcsjelnek –, vagy egy biztonságos termékről, azaz olyan termékről, amely megfelel az alapvető biztonsági követelményeknek, a CENELEC szerinti kulcsjelértelmezés szerint. A fogyasztók érdekében az ANEC szeretné a kulcsjellet az önkéntes területeken úgy alkalmazni, mint ahogy a CE-jelölést alkalmazzák a jogilag szabályozott területeken.

A problémát egy konkrét szabvány alkalmazásáról, értelmezéséről szóló megbeszélésen is

áttekintették. Az ülés résztvevői azt vizsgálták, hogy a villamos játékok biztonságára vonatkozó EN 50 088 azonosító jelzetű CENELEC-szabvány tartalmazza-e teljeskörűen az elektromos játékokra vonatkozó követelményeket (a villamos, mechanikai, vegyi stb. jellemzőkre). A CEN a játékok tanúsításához alkalmazza a kulcsjellet, de a tanúsításhoz az EN 71 szabványt veszi alapul. Az eszmecsere végül az a vélemény alakult ki, hogy csak az EN 50 088 szabvány követelményrendszere alkalmas az elektromos játékok tanúsításához. Ez a példa felhívja a figyelmet arra, hogy ugyanarra a termékre különböző szabványok alapján kerülhet fel a kulcsjel.

Ezért a Fórum, erre a konkrét esetre hivatkozva, felkéri a CEN/CENELEC Tanúsítási Összekötő Bizottságát (Certification Liaison Committee), hogy a következő ülésén vitassa meg a kulcsjel engedélyezési folyamatát a CEN és a CENELEC területét egyaránt érintő termékekre.

Beszámoló az ISO/CASCO 18. plenáris üléséről*

Az ISO/CASCO-ról általában

Az ISO/CASCO a Nemzetközi Szabványügyi Szervezet (ISO) Megfelelőségértékelési Bizottsága (Conformity Assessment Committee), amely a Tanúsítási Bizottság (CERTICO) utódaként, 1985-ben szerveződött újjá. A bizottság tanulmányozza a megfelelőségértékelés eszközeit, nemzetközi útmutatókat és szabványokat dolgoz ki a termékek, a folyamatok és a szolgáltatások vizsgálatának, ellenőrzésének és tanúsításának gyakorlatára. Tevékenysége kiterjed az irányítási rendszerek, a vizsgálólaboratóriumok, az ellenőrző szervek, a tanúsító szervezetek, valamint az akkreditáló testületek működésének értékelésére is. Elő kívánja segíteni a nemzeti és a regionális megfelelőségértékelési rendszerek kölcsönös elismerését

és elfogadását. A CASCO-nak tagja lehet az ISO minden P- (participating, részt vevő) és O- (observer, megfigyelő) tagja. Jelenleg 88 tagja van, köztük Magyarország is, amely 1998 óta P-tag. A CASCO eddig tizenöt nemzetközi szervezettel létesített hivatalos kapcsolatot (ún. liaisont).

A dokumentumokat – a Nemzetközi Electrotechnikai Bizottság (IEC) az Európai Szabványügyi Bizottság (CEN) közreműködésével – munkacsoportokban (Working Group, WG) dolgozzák ki. A WG-k száma jelenleg 23, elnevezésüket előző cikkemben ismertettem (Szabványügyi Közlöny, 2001. 12. szám). A CASCO által kidolgozott, érvényben lévő útmutatók és szabványok közül azokat, amelyek magyar nyelven is megjelentek, a következő táblázat tartalmazza:

A magyar nyelven, nemzeti szabványként bevezetett ISO/CASCO-útmutatók listája

ISO/IEC Guide 2:1996	MSZ EN 45 020:1999 <i>A szabványosítás és az azzal kapcsolatos tevékenységek. Általános szakszótár</i>
ISO/IEC Guide 61:1996	MSZ EN 45 010:2000 <i>Tanúsító/registraló szervezetek minősítésének és akkreditálásának általános követelményei</i>
ISO/IEC Guide 65:1996	MSZ EN 45 011:1999 <i>Terméktanúsítási rendszereket működtető szervezetekre vonatkozó általános követelmények</i>
ISO/IEC Guide 62:1996	MSZ EN 45 012:2000 <i>Minőségügyi rendszerek minősítését és tanúsítását/registralását végző szervezetekre vonatkozó általános követelmények</i>
ISO/IEC Guide 22:1996	MSZ EN 45 014:2000 <i>Gyártók megfelelőségi nyilatkozatának általános kritériumai</i>
ISO/IEC 17 025:1999	MSZ EN ISO/IEC 17 025:2001 <i>Vizsgáló- és kalibrálólaboratóriumok felkészültségének általános követelményei</i>

Az ISO/CASCO évente tart plenáris ülést, ahol a WG-k vezetői, a hivatalos kapcsolatban lévő szervezetek, valamint a CASCO-n belül működő tanácsadó és egyéb speciális csoportok számolnak be tevékenységükről. A 18. Plenáris ülést 2002. november 7. és 8. között Genfben tartották. Az eseményen 42 tagország és 15 nemzetközi szervezet 96 képviselője vett részt.

A jövőben csak akkreditált tanúsító szervezetek tanúsíthatnak?

Az ISO elnökének elvi állásfoglalása

Az ISO ügyvivő főtitkárának üdvözlő szavai és John Donaldson távozó CASCO-elnök beszámolója

után a jelenlévők megvitatták Mario Cortopassinak, az ISO elnökének a megfelelőségértékelési tevékenység javítása érdekében tett következő ajánlásait:

1. legyenek szigorúbbak az ISO-szabványok szerinti tanúsítványok kiadásának feltételei;
2. a tanúsító szervezetek akkreditáltak legyenek minden országban, ahol tevékenykednek;
3. a tanúsító szervezeteket be kell vonni a CASCO-szabványok kidolgozásába abban az országban, amelyben tevékenykednek;
4. olyan tanúsítási feltételeket kell teremteni, hogy egy vállalat:

* A Szabványügyi Közlöny 2003. márciusi számában megjelent cikk kivonata.

- a) részt vegyen a szabványkidolgozásban a saját országában, és
- b) alkalmazza a nemzeti, regionális és/vagy a nemzetközi szabványokat.

A résztvevők zöme egyetértett ezekkel az ajánlásokkal, mindössze a második váltott ki némi aggodalmat. Kifogásként hangzott el, hogy ennek végrehajtása jelentősen megnöveli a költségeket, és az akkreditáló testületek sincsenek felkészülve ilyen mértékű többletmunkára.

Megjegyzés: A Magyar Szabványügyi Testület, figyelembe véve ezeket az ajánlásokat, lehetővé kívánja tenni, hogy a tanúsító szervezetek és az ipar képviselői nagyobb arányban vehessenek részt a megfelelőségértékelést érintő nemzetközi szabványok és útmutatók kidolgozásában. Ezért a magyar tükörbizottságba való belépés nyitva van minden MSZT-tag számára. Mivel a bizottság az angol nyelvű munkadokumentumok véleményezését végzi, kérjük a belépni kívánó MSZT-tagokat, hogy angolnyelv-tudású képviselőket delegáljanak az ISO/CASCO Magyar Nemzeti Bizottságba.*

Az ISO arculatának és jó hírnevének védelme az irányítási rendszer tanúsítása és a terméktanúsítás területén

A belső és külső hivatalos kapcsolatban lévő szervezetek részéről több ízben elhangzott, hogy mennyire fontosnak tartják a CASCO-val való kapcsolattartást. Némelyik ilyen szervezet a CASCO speciális csoportjaiban is szerepet vállal. Ebből a szempontból érdemes kiemelni az IAF/ILAC-ISO/CASCO közös munkacsoportot, amely 2001-ben alakult meg a Nemzetközi Akkreditációs Fórum (IAF), a Nemzetközi Laboratóriumakkreditációs Együttműködés (ILAC) és a CASCO kölcsönös elhatározásaként. Ennek a munkacsoportnak az a feladata, hogy feltárja: az említett szervezetek hogyan tudnak hozzájárulni a megfelelőségértékelési eljárások tisztaságának javításához. A felmerülő problémákat elemezték, és azokat a következő 3 területbe sorolták:

- egyes megfelelőségértékelést végző szervezetek törvénysértő, etikátlan és tisztességtelen gyakorlata,
- a megfelelőségértékelési eredmények félrevezető hirdetése, beleértve a megfelelőségi jelek helytelen használatát,
- a tanúsítás és az akkreditálás fogalmának összetévesztése.

A problémák megoldására számos intézkedést javasoltak, többek között a tisztességtelen megfelelőségértékelési gyakorlat elleni fellépés fontos eszközének tartják a közvélemény tájékoz-

tatását a meglévő panaszkezelési rendszerekről. A WG 21 feladata lesz, hogy a készülő ISO/IEC 17021-ben világosan megfogalmazza azokat a szabályokat, amelyek alapján egy cég hirdetheti, ha irányításirendszer-tanúsítványa van. Elhatározták egy közlemény kiadását is a tanúsítás és az akkreditálás közötti különbség értelmezéséről.

A CASCO jövőbeli tervei és a munkacsoportok beszámolója

A CASCO stratégiai tervezésért felelős csoportja (SGSP) elkészítette a bizottság alapvető stratégiai dokumentumát, a 2003-ra vonatkozó Megvalósítási tervet, amely jól áttekinthető formában tartalmazza egy-egy munkacsoport feladatát. Az SGSP a következő kérdéseket vetette fel, hogy azokkal érdemes lenne-e a CASCO-nak a jövőben foglalkoznia.

1. A CASCO dolgozzon-e ki „szektorspecifikus”, azaz egy ágazatban használható útmutatókat (együttműködve a megfelelő műszaki bizottságokkal), pl. a következő területek jöhetnek számításba:
 - élelmiszer-előállítás és a -feldolgozás,
 - bio- és genetikailag módosított termékek,
 - egészségügyi termékek és szolgáltatások,
 - gyógyszerek,
 - kozmetika,
 - szoftvertanúsítás.
2. A másik, megfontolásra ajánlott kérdés arra vonatkozott, hogy a jogszabályalkotók hogyan tudnák még jobban hasznosítani a CASCO-dokumentumokat.
3. Végül azt is mérlegelni kell, hogyan tudna a CASCO hozzájárulni a Kereskedelmi Világszervezet (WTO) munkájához olyan dokumentumok kidolgozásával, amelyek a WTO-egyezmények érvényre jutását segíthetik, vagy hogyan tud műszaki segítséget nyújtani a fejlődő országoknak.

A szektorspecifikus dokumentumok készítését több felszólaló ellenezte. Az elnök, mivel nem látta kellően átgondoltnak a beterjesztett javaslatot, felkérte a SGSP-t, hogy a következő plenáris ülésre tekintse át még egyszer a CASCO szerepvállalását ilyen útmutatók készítésében.

Az ülésen a CASCO-ban működő munkacsoportok is beszámoltak tevékenységükről. Bővebben csak a WG 23 munkájára tértek ki, amellyel az ülés részletesen foglalkozott, mert növekszik az egyre előrehaladottabb fázisban lévő CASCO-szabványtervezetek száma, és szükségessé vált az azokban előforduló közös fogalmak meghatá-

* További információ: MSZT, tel.: 456-6860, e-mail: g.czimer@mszt.hu.

rozása, és egységes megszövegezése. A munka során a következő közös szakkifejezéseket határozták meg:

- fellebbezés,
- panaszkezelés,
- titoktartás,
- pártatlanság,
- irányítási rendszerek,
- egymással kapcsolatban lévő szervezetek.

Az ülésen elfogadták a CASCO-szabványok egységes szerkesztési követelményeire tett javaslatot, és úgy határoztak, hogy a titoktartásra és az egymással kapcsolatban lévő szervezetekre már elkészült szöveget véleményezésre bocsátják a CASCO-tagok körében. A titoktartási kötelezettség javasolt egységes szövege többek között

azt tartalmazza, hogy a megfelelőségértékelést végző szervezetnek a tevékenysége során megszerzett összes információt bizalmasan kell kezelnie, azt csak az érintett szervezet írásos beleegyezésével szolgáltathatja ki másoknak. A másik fogalom meghatározásakor részletesen felsorolták azokat a szempontokat, amelyek alapján a megfelelőségértékelés szempontjából a szervezetek egymással kapcsolatban lévőnek tekinthetők. Ilyenek az olyan, jogilag különálló szervezetek, amelyeknek a tulajdonosa vagy az igazgatója azonos, vagy pl. szerződéses megállapodás köti össze őket.

A WG 23 foglalkozik azzal is, hogy az állandó vitákat kiváltó ISO 9001:2000-re való hivatkozás milyen formában legyen a CASCO-szabványokban.

Czímer Gáborné

KÖZLEMÉNYEK

A NEMZETI AKKREDITÁLÓ TESTÜLET KÖZLEMÉNYEI

2002. december 1. – 2003. február 28. között akkreditált vizsgálólaboratóriumok:

Okiratszám	Akkreditált vizsgálólaboratórium neve	Okirat érvényességi dátuma
NAT-1-0969	„Fodor József” OKK OSSKI	2005. december 15.
NAT-1-1112	„Fodor József” OKK Zaj- és Rezgéslaboratórium Főosztály	2005. december 16.
NAT-1-1138	ÁKMI Kht. Minőségvizsgáló Osztály	2005. december 18.
NAT-1-1085	ÁNTSZ BAZ Megyei Intézete Mikrobiológiai Laboratóriumi Osztály Víz- és Élelmiszer-mikrobiológiai Laboratóriumok	2005. december 16.
NAT-1-1091	ÁNTSZ Budapest Fővárosi Int. Zaj- és Rezgésvizsgáló Laboratórium	2005. december 16.
NAT-1-1089	ÁNTSZ Hajdú-Bihar Megyei Intézete Regionális Zaj- és Vibrációmérő Kp.	2005. december 16.
NAT-1-1054	Debreceni Egyetem Agrártudományi Centrum Agrárműszerközpont	2005. december 5.
NAT-1-1020	ÉRV. Északmagyarországi Regionális Vízművek Rt. Központi Laboratórium	2005. december 10.
NAT-1-1116	GÉPTESZT Termelőeszközök Felülvizsgáló és Karbantartó Kft.	2005. december 16.
NAT-1-1025	HM Technológiai Hivatal Anyagvizsgáló Laboratórium	2005. december 15.
NAT-1-1046	Hódmezővásárhelyi Útépítő Kft. HÓDÚT Labor	2005. december 18.
NAT-1-1056	Innovációs és Minőségvizsgáló Kft. Dél Laboratórium	2006. február 17.
NAT-1-1057	Innovációs és Minőségvizsgáló Kft. Székesfehérvári Laboratórium	2006. február 23.
NAT-1-1053	Innovációs és Minőségvizsgáló Kft. Nyíregyházi Laboratórium	2006. február 23.

Okiratszám	Akkreditált vizsgálólaboratórium neve	Okirat érvényességi dátuma
NAT-1-1071	Jász-Nagykun-Szolnok M. NTSZ Talajvédelmi Laboratórium	2005. december 9.
NAT-1-1105	Környezetgazdálkodási Intézet Környezetvédelmi Intézete Zaj- és Rezgésvédelmi Lab.	2005. december 16.
NAT-1-1101	Magyar Honvédség Hadtápanyag-ellátó Központ Központi Üzemanyag Bsz.-vizsgáló Részleg	2005. december 15.
NAT-1-1049	Magyar Nemesfémvizsgáló Rt. Vizsgálólaboratórium	2005. december 15.
NAT-1-1075	MOL Rt. TKD Finomítás- Minőség-ellenőrzés Dunai Finomító Minőség-ellenőrzés	2006. február 23.
NAT-1-1046	MOL Rt. TKD Logisztika	2005. december 18.
NAT-1-0718	Nitrogénművek Rt. Anyagvizsgáló és Állapot-ellenőrző Laboratórium	2005. december 15.
NAT-1-1072	OMMI Központi Laboratórium	2005. december 15.
NAT-1-0994	OVIT Rt. Központi Szakszolgálati Üzem Termovíziós Szolgálati Vizsgálólaboratórium	2005. december 3.
NAT-1-1024	Paksi Atomerőmű Rt. Üzemviteli Igazgatóság Vegyszeti Ellenőrzési Osztály	2005. december 15.
NAT-1-1023	Paksi Atomerőmű Rt. Anyagvizsgáló Osztály	2005. december 15.
NAT-1-1008	Pannon Baromfi Kft. Mikrobiológiai Laboratórium	2005. december 5.
NAT-1-0834	PHARMAVALID Kft.	2005. december 15.
NAT-1-0979	POWERTEST Kft. Anyagvizsgáló Lab.	2005. december 15.
NAT-1-1064	RADIFORM Bt.	2005. december 15.
NAT-1-1052	Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei ÁÉÉÁ Központi Laboratórium	2005. december 15.
NAT-1-1121	Vám- és Pénzügyőrség Vegyvizsgáló Intézete	2006. január 19.
NAT-1-1006	VILLKESZ Kft. Mozdó Laboratórium	2006. február 11.

Kiegészítés 2002. július 1. és november 31. között akkreditált vizsgálólaboratóriumokról:

Okiratszám	Akkreditált vizsgálólaboratórium neve	Okirat érvényességi dátuma
NAT-1-1014	ALBASAFA Munkavédelmi és Szolgáltató Kft. Munkavédelmi Gépvizsgáló Laboratórium	2005. szeptember 26.
NAT-1-1076	ALTEX 99 Kft.	2005. november 27.
NAT-1-1065	Baki Agrocentrum Kft. Agrochem Labor	2005. november 4.
NAT-1-1027	Beton Technológia Centrum Kft. Budapesti és Dunakeszi Laboratórium	2005. szeptember 25.
NAT-1-1022	Beton Technológia Centrum Kft. Debreceni Laboratórium	2005. szeptember 25.
NAT-1-1048	FETIVÍZ Felső-Tiszavidéki Vízépítő Kft. Talajmechanikai Laboratórium	2005. november 27.
NAT-1-1039	Fogyasztóvédelmi Főfelügyelőség Műszaki-vizsgáló Igazgatóság Élelmiszer- és Vegyipari Laboratórium	2005. november 18.
NAT-1-0723	Gyógyszeripari Ellenőrző és Fejlesztő Laboratórium Kft.	2005. november 10.
NAT-1-1033	Skorpió Mérnökiroda Bt.	2005. november 10.
NAT-1-1050	Szegedi Vízmű Rt. Környezetvédelmi Osztály	2005. október 2.
NAT-1-1061	Veszprém M. ÁÉÉÁ Mikrobiológiai Laboratórium	2005. november 19.

Kiegészítés névváltoztatás miatt

Okiratszám	Akkreditált vizsgálólaboratórium neve	Okirat érvényességi dátuma
NAT-1-1029	AGROGRAIN Kereskedelmi Rt. Központi Laboratórium	2005. július 3.

2002. július 1. – 2003. február 28. között akkreditált kalibrálólaboratóriumok:

Okiratszám	Akkreditált kalibrálólaboratórium neve	Okirat érvényességi dátuma
NAT-2-0135	ALCOA-KÖFÉM Kft.	2005. december 12.
NAT-2-0132	BA-TA Kkt.	2005. szeptember 15.
NAT-2-0155	GYEL Kft.	2005. december 12.
NAT-2-0165	HM ArmCom Kommunikációtechnikai Rt.	2006. január 19.
NAT-2-0140	KTI Rt.	2005. augusztus 25.
NAT-2-0104	Magyar Honvédség Légijármű-javító Üzem	2005. november 14.
NAT-2-0156	Mérlegtechnika Műszeripari Szolgáltató Kft. Kalibrálólaboratórium	2005. szeptember 2.
NAT-2-0166	METRIPOND PLUS Mérlegtechnika Kft.	2005. november 14.
NAT-2-0172	METROLONG Kereskedelmi és Szolgáltató Egyéni Cég	2005. december 19.
NAT-2-0146	Nagyfi Miklós Műszerész Mester Egyéni Cég	2006. február 10.
NAT-2-0164	OVIT Rt. Kalibrálólaboratórium	2005. december 12.
502/ 0047	Q-TEST Ipari, Kereskedelmi és Szolgáltató Kft.	2006. január 5.
NAT-2-0174	RADIANT Termelő, Szolgáltató és Kereskedelmi Rt.	2005. december 12.
NAT-2-0154	S-MEMBRÁN Kereskedelmi és Szolgáltató Kft.	2005. szeptember 22.
NAT-2-158	TELMO Kft.	2005. augusztus 29.
NAT-2-0175	TEXERVIZ Műszerjavító Bt.	2005. december 18.
NAT-2-0173	TIGÁZ GEPA Gyártó és Karbantartó Kft.	2005. december 16.
NAT-2-0170	TiszaTeszt Méréstechnikai Kft.	2005. december 18.
NAT-2-0160	VT-Rendszertechnika Gyártó és Kereskedelmi Kft.	2006. január 29.

Kiegészítés 2002. január 1. – június 31. között akkreditált kalibrálólaboratóriumokról:

Okiratszám	Akkreditált kalibrálólaboratórium neve	Okirat érvényességi dátuma
NAT-2-0147	S+V Engineering Kft.	2005. március 13.
NAT-2-0149	FONET 93 Optikai Hálózatok Kft.	2005. június 12.

Kiegészítés 2002. január 1. – június 31. között akkreditált tanúsító szervezetek:

Okiratszám	Akkreditált tanúsító szervezetek neve	Okirat érvényességi dátuma
NAT-4-0031	SGS Hungária Kft. (Minőségirányítási Rendszertanúsítás)	2006. január 16.
NAT-5-0008	DIGART LTD. (Személyzettanúsítás)	2005. július 12.
NAT-6-0027	ExVÁ Robbanásbiztos Berendezések Vizsgáló Állomása Kft. (Terméktan.)	2005. december 15.
NAT-6-0018	KERMI Minőség-ellenőrző és Szolgáltató Kft. Tanúsítási Osztály (Terméktan.)	2005. július 17.
NAT-6-0013	MSZT (Terméktan.)	2005. november 10.



INTERNATIONAL
LABORATORY
ACCREDITATION
COOPERATION

EUROPEAN
COOPERATION
FOR
ACCREDITATION

1119 Budapest, Tétényi út 82. 1464 Budapest, Pf. 1581
Tel.: 204-5432 Fax: 204-5075 E-mail: nat@nat.hu

A HM Technológiai Hivatal által 2003. április 30-ig tanúsított szervezetek

Felülvizsgált szervezet		AQAP	Érvényesség
neve	címe		
1. ARNITEL Rádiótechnikai Ipari és Kereskedelmi Kft.	1119 Budapest, Thán Károly u. 3-5.	120	2005. július
2. TQM CONTROLL 2001 Rt.	1035 Budapest, Szentendrei út 10.	120	2005. szeptember
3. SÁG – Építő Rt.	8000 Székesfehérvár, Deák Ferenc u. 7.	120	2005. július
4. RADIANT Termelő, Szolgáltató és Kereskedelmi Rt.	1159 Budapest, Késmárk u. 7/b	120	2005. július
5. FAJRO Automatika és Tűzvédelmi Berendezéseket Gyártó Kft.	1097 Budapest, Timót u. 6.	110	2005. március
6. FERCOM Kommunikációs Kft.	1036 Budapest, Lajos u. 78.	120	2005. június
7. MEDYAG Immunbiológiai Diagnosztikai Termelő és Kutatásfejlesztő Kft.	2040 Budaörs, Fodros u. 47/b	120	2005. július
8. ARTIFEX Szimulációs és Oktatási Rendszerek Kft.	1124 Budapest, Keveháza u. 1-3.	110	2005. október
9. SKY-SOFT Szoftverfejlesztő, Szolgáltató és Tanácsadó Kft.	1125 Budapest, Városkúti út 30/a	110	2005. október
10. NAPSUGÁR Ruházati Rt.	8840 Csurgó, Széchenyi tér 12-14.	110	2005. október
11. TÓTH és TSA Ügynöki és Kereskedelmi Kft.	Hajdúböszörmény, Petőfi Sándor u. 1-13.	120	2005. december
12. HM „CURRUS” Gödöllői Harcjármű-technikai Részvénytársaság	Gödöllő	110	2006. január
13. HESZTIA Tűzvédelmi és Biztonságtechnikai Kft.	2096 Üröm, Görgey u. 26/a	120	2006. április
14. HUNYADI Elektronika Kft.	Debrecen, Kerekes Ferenc u. 39-42.	120	2006. március
15. M + Z 2000 Kft.	4220 Hajdúböszörmény, Bíró P. u. 71.	120	2006. április
16. PINTÉR MŰVEK	6237 Kecel, II. Rákóczi F. úti ipartelep	110	2006. február
17. RESPIRÁTOR Rt.	1097 Budapest, Illatos út 9.	120	2006. február

A Minőség és Megbízhatóság

2003. 2. számában
a következő cikkeket olvashatja

Balogh András Zoltán:

A magyar Nemzeti Fejlesztési Terv

A cikk bemutatja a terv átfogó célját, majd részletezi speciális céljait. Felsorolja a kiemelt területeket: a prioritásokat, részletezi a megvalósítást szolgáló operatív programokban kijelölt fejlesztési irányokat, e programok céljait és a célok elérését szolgáló fontosabb tennivalókat. Befejezésül áttekinti az operatív programokhoz kapcsolódó minőségfejlesztési tevékenységeket.

Pónyai György:

Irányítási rendszerek szerepe a magyar Nemzeti Fejlesztési Terv megvalósításában

A szerző megvilágítja a magyar Nemzeti Fejlesztési Terv kapcsolatát az utóbbi évtizedek világszintű fejlődési szakaszaival, majd bemutatja az irányítási rendszereknek a Nemzeti Fejlesztési Terv céljai megvalósítását alapvetően támogató hatását.

Dr. Varga Lajos:

Az EOQ harmonizált rendszere szerinti szakemberképzés hazai tapasztalatai

A szerző röviden áttekinti a képzés létrejöttét, irányait és rendszerét, valamint hazai szervezetét. Ismerteti az eddig kiadott oklevelek szakmai megoszlását, érvényességét, rámutat a szinten tartó tanfolyamok fontosságára, és összefoglalja a rendszerrel kapcsolatos hazai tapasztalatokat.

Átadták a 2002. évi Nemzeti Minőségi Díjakat

2003. március 6-án, a Parlamentben tartott ünnepségen dr. Medgyessy Péter miniszterelnök adta át a 2002. évi Nemzeti Minőségi Díjakat.

Tóth Attila:

Út a Nemzeti Minőségi Díjig – LEGRAND KONTAVILL Rt.

Középvállalati kategóriában, 2002-ben a LEGRAND KONTAVILL Rt. nyerte a Nemzeti Minőségi Díjat. A szerző az Rt. pályázatának alapján ismerteti a díjig vezető út több fontos állomását, továbbá bemutat néhány olyan módszert, amelyet az Rt. kissé másképpen alkalmaz, mint mások – bízva abban, hogy ezzel hasznos tapasztalatokat adhat át másoknak.

A minőségbiztosítás kiemelt terület az EU-ban.

Beszélgetés a TÜV vállalalkozási igazgatójával.

Varga Sándorné:

A személyzet felkészítése a közszolgálat irányítására

A szerző a közigazgatási személyzet időszerű feladatai ellátására való felkészítésének – az általános jogharmonizációs, a minőségügyi és a szolgáltatási ismeretekkel kapcsolatos – szempontjait fejt ki.

Véber Miklós:

Minősítéses átvételi eljárások költségoptimalizálása. II. rész

A közlemény második része röviden szót ejt egy, a gyakorlatban szintén gyakran felmerülő problémáról, az inhomogén szállítmányok vizsgálatáról. Ekkor azt tételezzük fel, hogy a selejtarány a szállítmány különböző részeiben más és más.

James J. Rooney:

Hét lépés orvostechnikai eszközök fokozott biztonságáért

A Veszélyelemzés, kritikus szabályozási pontok (HACCP): minőségsszabályozási folyamat a termékek biztonságának fokozására. Az orvostechnikai eszközök esetében ez a folyamat biológiai, kémiai és fizikai veszélyek elemzése és szabályozása útján megy végbe. Kiterjed mindenre a nyersanyag-előállítástól, beszerzéstől és készletkezeléstől kezdve ezeknek az eszközöknek gyártásáig, forgalmazásáig és alkalmazásáig.

Dr. Sencz József:

Az ISO 9001:2000-essel kapcsolatos kiaknázatlan lehetőségek

A szerző az ISO 9001:2000-es szabvány bevezetésével kapcsolatos legfontosabb tapasztalatait foglalja össze, a gyengeségek kiküszöbölését célzó javaslataival együtt.

EOQ MNB

Szinten tartó tanfolyamok EOQ-okleveles minőségügyi szakemberek számára

Köszöntjük az EOQ MNB új jogi tagjait

Köszöntjük az EOQ MNB új tagjait

FOLYÓIRAT- ÉS KÖNYVSZEMLE

Tallózó

Csatlakozási kilátások az élelmiszeriparban

Az élelmiszeripar döntő részben már felkészült az európai uniós csatlakozásra, sok kisebb cég azonban halogatja a szükséges beruházásokat.

Ezek hiányában azonban az érintett vállalkozások a piacon kívül találhatják magukat.

Az élelmiszeripar GDP-ből való részesedése csökkent az elmúlt időszakban – a működő vállalkozások száma is 1,7–1,8 ezerrel, 8,2–8,3 ezerre csökkent a korábbihoz képest –, aránya azonban ma is 3,5–4 százalék. Bruttó termelési értéke csaknem 2000 milliárd, éves forgalma 2300 milliárd forint, az exportból 7–8 százalékkal részeseedik, s termékeinek csaknem felét az Európai Unióba exportálja. A szakágazat termelésének legalább háromnegyedét a nagy és közepes vállalkozások adják.

Főként ezek közé tartoznak azok a cégek, amelyek, az elmúlt időszakban hozzávetőleg 1000 milliárd forint értékű beruházást végrehajtva, nem dolgoznak általában hét évnél idősebb gépekkel, mivel fenti összeg háromnegyedét fejlesztésre, berendezésekre, gépekre költötték. Ezek a cégek tehát versenyképesek, de a magyarországi élelmiszeripar versenyképessége is jobb, mint az EU 15 tagállamáé – vélik az Élelmiszer-feldolgozók Országos Szövetsége (ÉFOSZ) szakértői. Arra alapozzák ezt, hogy míg a bruttó kibocsátáson belül a bruttó hozzáadott érték aránya az Unió esetében átlagosan 22,4 százalék volt 2000-ben, Magyarországon ennél jóval nagyobb, és 2001-ben is maradt a fölény. Adataik szerint az EU-ban csak a szigetországban jobb a helyzet, mint Magyarországon. Az agrártárca részéről ugyanakkor, a kisvállalkozásokkal is kalkulálva, úgy vélik, hogy az élelmiszer-ipari vállalkozások uniós megfeleléséhez is legalább 120–140 milliárd forint kellene. Utalnak is rögtön a SAPARD-programra és más, már a csatlakozás utáni uniós forrásokra,

de rezignáltan azonnal hozzá is teszik: a versenyképességhez ennél sokkal többre lenne szükség.

Mivel a mezőgazdasági termékek mintegy négyötöde az élelmiszer-ipari feldolgozást követően jut el a fogyasztóhoz, az alapanyag-termelő mezőgazdaság nagymértékben függ az élelmiszeripar állapotától. Az iparágban a gondok az alacsony jövedelmezőségből adódnak – hívja fel a figyelmet Fórián Zoltán, az Agrár Európa Kft. Élelmiszer-ipari Elemzések Központja igazgatója. Alátámasztják ezt az ÉFOSZ adatai is: az élelmiszer-ipari nyereség árbevétel-arányosan alig 30 százaléka az iparénak, ezért – véli Fórián – az élelmiszeripar nem tudja megvalósítani még a fenntartó beruházásokat sem, nemhogy a fejlesztéseket.

Az Unióban mindenesetre 26 ezer vállalkozás működik az élelmiszeriparban, Magyarországon pedig ennek csaknem a harmada. Akár már ebből is következhetne, hogy a csatlakozás után sok apró cég törvényszerűen ellehetetlenül, ha nem találja meg a továbbélés feltételeit, bár mások a vetítés alapjai. A hús-, a baromfi-, a tej- és a malomiparban, de a zöldség- és gyümölcsfeldolgozás terén és a borágazatban mindenesetre tőkehiányosak a kis- és közepes méretű vállalkozások, s nem felelnek meg több – például **élelmiszerbiztonsági, higiéniai** – előírásnak sem. Pedig amennyiben a hiányosságok az uniós csatlakozásig nem szűnnek meg, az a mintegy ezer érintett cég működését is kockára teszi.

*Napi Gazdaság
2003. március 13.*

Minőségbiztosítás a kertészetben

Eurepgap: a jó mezőgazdasági gyakorlat minimális elvárásai

Az uniós csatlakozáshoz közeledve sok előírásról hallunk, és úgy tűnik, mintha egyre több szabályt állítanának elénk. Mindezt a piac változása adja, mely rámutat, hogy mire kell számítanunk. A zöldség-

gyümölcs kertészeknek többek között az Eurepgap minőségbiztosítás fogalmával is meg kell ismerkedniük.

Az európai élelmiszer-kereskedelem meghatározó része a rendkívül gyorsan terjedő, nagy áru-

* Lásd részletesen Balogh Miklós cikkében, a szakmai cikkek között. (13. oldal).

hálózatok kezében van. A multinacionális hálózatok mára mintegy 950 milliárd euró forgalmat bonyolítanak, melynek közel felét az első tíz cég fogja össze. A kereskedelmi hálózatoknak hihetetlenül nagy befolyásuk van a piacra. Ezen áruházak polcaira kikerülő áru csak kifogástalan, minden kritériumnak megfelelő lehet. A beszállítókat érintő fontos elvárás, hogy a zöldség és gyümölcs termesztése, a magvásárlástól a kiültetésen, kezeléseken át a szüretig, dokumentáltan visszakövethető legyen – hallottuk nemrég egy térségi agrárfórumon.

Az Eurepgap rendszer tulajdonképpen ezt a minőségbiztosítási folyamatot követi végig. A nemzetközi tanúsítás egyik normatív dokumentu-

ma, melyet az ISO 65 (EN 45011) irányelvei szerint akkreditáltak, világszerte professzionálisan alkalmazható. Normáit a zöldség-gyümölcs szektor képviselői az egész világot átfogóan fejlesztették ki. 1977-ben kezdte működését, melyet – az uniós csatlakozás után – néhány éven belül Magyarországon is be kell vezetni. Az élelmiszer-gazdaságban már bevezetett HACCP rendszerhez hasonlóan az Eurepgap a kertészet terén írja elő a jó mezőgazdasági gyakorlat minimális elvárásait. Érdekes hát ismerkedni, barátkozni az új fogalommal, amely az áru nyomon követhetőségét fogja össze.

H. M.

Békés Megyei Hírlap



Könyvismertető

R. S. Kaplan–D. P. Norton:
A stratégia-központú szervezet

Ár: 4900 Ft.

Terjedelem: 464 oldal.

Kiadó: PANEM Modern Gazdasági Ismeretek

Főbb témakörök

- Stratégia és operatív működés.
- Stratégiai térképek.
- Balanced Scorecard és stratégia.
- Szervezet és szinergia.
- Stratégiai tudatosság megteremtése.
- Egyéni és csoport szintű célok.
- Folyamatos stratégiaalkotás.
- Felső vezetők szerepe a változásokban.

Tartalom

Kaplan és Norton, a **Balanced Scorecard**, e forradalmian új teljesítménymenedzsment-eszköz alkotói, most egy merőben újszerű megközelítést mutatnak be, amely a stratégiát a vállalat minden dolgozójának feladatát képező, folyamatos tevékenységgé alakítja át. Ebben a könyvükben a

szerzők 200, a Balanced Scorecardot már bevezetett vállalatnál tíz év alatt szerzett tanulási és kutatási eredményeiket ismertetik. Több mint húsz esettanulmányban szemléltetik – többek között a Mobil, a CIGNA, a Nova Scotia Power, az AT&T Canada példáján –, hogyan fejlesztették ezek a vállalatok egyre magasabb szintre a Balanced Scorecardot, arra használva a kiegyensúlyozott mutatószámrendszert, hogy olyan új teljesítménymenedzsment-keretet alkossanak meg, amely a stratégiát helyezi a legfontosabb vezetési folyamatok és rendszerek középpontjába.

Olvasókör: közép- és felsővezetők, egyetemi hallgatók, szakirányú kurzusok résztvevői.

Információ

Vég Zsuzsa kereskedelmi vezető,

✉ 1147 Budapest, Öv utca 146.

Tel.: (06 1) 460 02 72, 460 02 73

Fax: (06 1) 460 02 74

E-mail: panem@panem.hu

MAGYAR MINŐSÉG

A Magyar Minőség Társaság havi folyóirata.

SZERKESZTŐBIZOTTSÁG

Vezetője: dr. Róth András. Tagjai: dr. Ányos Éva, Fűredi László, Gombkötő Judit, dr. Helm László, Pákh Miklós, Pónyai György, dr. Ring Rózsa, Szódi Sándor.

Felelős kiadó: dr. Aschner Gábor.

Szerkesztőség: 1091 Budapest, Üllői út 25. III. emelet.

Tel.: (36-1) 456-6951. Fax: 456-6954. E-mail: mmt@axelero.hu, www.quality-mmt.hu

A folyóirat címlapját és a Magyar Minőség Társaság új arculatát a Marketing Management Service tervezte. 1132 Budapest, Victor Hugo u. 35. Tel.: 339-5339, 20/915-6203. • E-mail: mest1@elender.hu.

Nyomda: Grafika Typopress Nyomdaipari Kft., 1101 Budapest, Monori út 1–3.

Felelős vezető: Farkas Tamás ügyvezető igazgató.

Egy szám ára: 600 Ft. Éves előfizetés tagoknak 5500, nem tagoknak 7500 Ft.

Megrendelés, publikáció- és hirdetésfelvétel a szerkesztőségben.

Engedélyező szerv: Művelődési és Köznevelési Minisztérium.

NYTSZ: B/SZI/1687/1993. HU ISSN-szám: 1416-9576.



A Magyar Minőség Társaság titkárságán megvásárolható kiadványok



	Előfizetési lehetőség a Magyar Minőségre, a Magyar Minőség Társaság havi folyóiratára / év	MMT-tagoknak: 5500 Ft Nem tagoknak: 7500 Ft
Magyar Minőség:	Minőség az oktatásban (2001. november)	446+ 54 = 550 Ft
Magyar Minőség Társaság:	Tanúsított és akkreditált szervezetek Magyarországon 4. kiadás (2001. december)	3393+407 = 3800 Ft
Palotai Kata–Győri Pál:	A TQM elmélete és gyakorlata	1275+153 = 1428 Ft
Győri Pál–Palotai Kata:	Szolgáltatások minőségbiztosítása	1275+153 = 1428 Ft
Badacsonyi Zsolt– Győri Pál–Oláh Péter:	Hogyan kerüljük el a tanúsítás buktatóit?	1375+165 = 1540 Ft
Ribizsár Zoltán–Győri Pál:	ISO 9001:2000 Értelmezés és megvalósítás Hogyan alkalmazzuk a gyakorlatban? (2., átdolgozott és bővített kiadás)	2250+270 = 2520 Ft
Győri Pál:	AKCIÓ Iránytű a minőséghez vezetőknél	1250+150 = 1400 Ft
Gyetvai Gábor:	ISO 9000 auditorszemmel	3000+360 = 3360 Ft
Gyetvai Gábor:	ISO 9000:2000 menedzser szemmel	4000+480 = 4480 Ft
Szerkesztette: Dennis Lock	Minőségmenedzsment	1152+138 = 1290 Ft
Mojzes Imre–Talygás Judit:	Minőségbiztosítás, Termelésirányítás – Ahogy mi megéltük	1786+214 = 2000 Ft
Robert C. Camp:	Üzleti folyamat Benchmarking	2643+317 = 2960 Ft
Tóth Tiborné dr.–Tóth Andrea Éva:	Értékelés és minőség a közoktatásban	1054+126 = 1180 Ft
Tóth Tiborné dr.:	Minőségmenedzsment az iskolában	2589+311 = 2900 Ft
Arthur R. Tenner–Irving J. DeToro:	Teljes körű minőségmenedzsment TQM	2661+319 = 2980 Ft
Dr. Bálint Julianna:	Minőség – tanuljuk, tanítsuk és valósítsuk meg (második kiadás)	1750+210 = 1960 Ft
Dr. Kemény Sándor–dr. Papp László –dr. Deák András:	Statisztikai minőség – (megfelelőség) szabályozás (második kiadás)	Új 1661+199 = 1860 Ft
Tóth Gergely:	Környezeti teljesítményértékelés	3125+375 = 3500 Ft
Havér Balázs:	Termékek és környezetvédelem	3125+375 = 3500 Ft
Heinz Werner Engel–Tóth Gergely:	EMAS 2001 – Egyszerűen	893+107 = 1000 Ft
Szerkesztette: Koczor Zoltán	Minőségirányítási rendszerek fejlesztése	3429+411 = 3840 Ft
Tóth Tibor:	Minőségmenedzsment és informatika	2500+300 = 2800 Ft
Szerkesztette: Kun-Szabó Tibor	A környezetvédelem minőségmenedzsmentje	2045+245 = 2290 Ft
Szerkesztette: Parányi György	Minőséget – Gazdaságosan	3295+395 = 3690 Ft
Szerkesztette: Veress Gábor	A felsőoktatási intézmények minőségmenedzsmentje	1143+137 = 1280 Ft
Pataki Béla:	Technológiaváltások menedzselése	1321+159 = 1480 Ft
Majoros Pál:	Iparvállalatok beszerzés-gazdaságtana	1589+191 = 1780 Ft
Bardócz-Tódor András:	Szabványos minőségirányítási rendszer az iskolában Új	357+ 43 = 400 Ft

AKCIÓ

A megjelölt könyv vásárlása esetén választható egy – az ISO 9001:2000 szabvány alkalmazásával kapcsolatos témájú – tanulmány.

- A választható témák:
1. Auditterv és auditkérdések készítése
 2. Minőségi célok kitűzése és nyomon követése
 3. Vevői elégedettség mérése

Az ár 12% áfát tartalmaz. Csomagolási és utánvételi postaköltséget nem tartalmaz!

A kiadványok utánvétellel is megrendelhetők, vagy megvásárolhatók a Magyar Minőség Társaságnál, naponta 9–14 óra között.
(1091 Budapest, Úllői út 25. Telefon: 456-6955, 456-6952, fax: 456-6954, e-mail: mmt@axelero.hu, www.quality-mmt.hu)

Eladási sikerlista 2003. április

- I. Ribizsár Zoltán–Győri Pál: ISO 9001:2000 Értelmezés és megvalósítás. Hogyan alkalmazzuk a gyakorlatban? (2., átdolgozott és bővített kiadás).
- II. Győri Pál–Palotai Kata: Szolgáltatások minőségbiztosítása.

A TÁRSASÁG ÚJ TAGJAI

Jogi tag

Békés Megyei Katasztrófavédelmi Igazgatóság, 5600 Békéscsaba, Kazinczy u. 9.

Vezető: dr. Gáti Zoltán igazgató, tű. ezredes, főtanácsos ((66/443-247)

Megbízott: Jenei Imre igazgatóhelyettes, mk. pv. ezredes (66/443-247)

Brunswick Corporation, European Sourcing Team, 8000 Székesfehérvár, Sóstó u. 4.

Vezető: dr. Rappensberger Csaba igazgató (30/500-9001)

Megbízott: Balázs István Senior Manager, Supplier Quality (30/500-9002)

N. Molto Mérnöki Szolgáltató és Tanácsadó Kft., 1222 Budapest, Alsósas u. 22.

Vezető: Nagy Márta ügyvezető igazgató (229-3619)

Polgármesteri Hivatal, 4200 Hajdúszoboszló, Hősök tere 1.

Vezető: dr. Vincze Ferenc jegyző (52/557-300)

Megbízott: Szoboszlai Lilla min.-ügyi vezető, humánpol. ügyintéző (52/557-308)

ROTAPACK Rt., 6728 Szeged, Dorozsmai út 35.

Vezető: Róta Tamás elnök-vezérigazgató (62/553-280)

Megbízott: Kiss Zoltán termelési igazgató (62/553-280/115)

Vas Megyei Rendőr-főkapitányság, 9700 Szombathely, Petőfi S. u. 1/c

Vezető: dr. Orbán Péter főkapitány (94/311-537)

Megbízott: dr. Nátkai Györgyi kiemelt főelőadó (94/311-011/14-29)

Egyéni tag

Bordás Jolán, Nyíregyháza • Neubauer Albert, Németország • dr. Szabó Antal, Svájc
Székely Attila, Jászkisér • Závodszki Zoltán, Szentendre

Üdvözljük új tagjainkat!

Bemutatkoznak új tagjaink

DSGI Ergonómiai Mérnöki Iroda Kft.



A DSGI Ergonómiai Mérnöki Iroda Kft. az ergonómiai ismeretek magas szintű alkalmazására jött létre. Számunkra az ergonómia egy olyan megközelítésmód, mely az embert és a tevékenységet befolyásoló összes lényeges jellemzőt (pl.

környezetre, használati módra, időkényszerre, fizikai terhelésre, a felhasználó fizikai és szellemi sajátosságaira, a kapcsolódó informatikai rendszerek kezelői felületére vonatkozó jellemzőket) együttesen kezeli, és elsősorban a tárgyi és munkaszervezési környezet megváltoztatásával keresi az optimumot. Szolgáltatásainkat az alábbi célterületeken biztosítjuk:

- munkahelyek ergonómiai fejlesztése,
- szoftverek ergonómiai és funkcionális fejlesztése,
- ergonómiai képzések.

1. Munkahely-ergonómia

Az ergonómiai szempontok elhanyagolása vagy figyelmen kívül hagyása hosszú távú, súlyos következményekkel járhat mind a dolgozó, mind a környezete részére (egészségkárosodás, kisebb teljesítmény, magasabb költségek, balesetek). A mindennapokban az ergonómia további hozama, hogy növeli a munkabiztonságot, a termelékenységet, a dolgozói elégedettséget és az emberi megbízhatóságot.

Mivel az ipari termelésben, irodában vagy szolgáltatói szektorban végzett emberi munka mennyisége és minősége a vállalkozások eredményességét alapvetően befolyásolja, célszerű olyan munkafeltételeket kialakítani, melyben a munkafeladat szempontjából ideális körülmények között ösztönzött munkatársak dolgoznak. A munkahelyek ergonómiailag helyes kialakítása a termelékeny, magas színvonalú munkavégzés feltételeinek létrehozása mellett a dolgozói elégedettség és elkötelezettség megteremtésével is hozzájárul a vállalkozás eredményes működéséhez. Egyre több jogszabály ad aktualitást ergonómiai értékelés és fejlesztés lefolytatásának:

- a számítógépes munkahelyekre vonatkozó 50/1999. EüM rendelet,
- a munkaeszköz, a munkahely (munkakörnyezet) és a munkavállaló közötti kapcsolatrendszer kialakítása során az MSZ ENV 26 385:1999 szabvány szerint kell eljárni,
- a munkahelyi kockázatértékelés az ergonómiai kockázatok felmérését és védelmi intézkedések végrehajtását is tartalmazza.

A munkavégzés színvonalát befolyásoló tényezőket az ember-gép-környezet rendszerelvű meg-

közelítésben fejlesztjük. Az elemzés során komplexen értékeljük a fizikai és mentális terhelést (a munkatevékenységet, munkaszervezést, vizsgáljuk az alkalmazottak, valamint az épített és technológiai környezet adottságait), azonosítjuk az ergonómiai kockázatokat, rövid és hosszú távú intézkedési tervet (sürgősség és fontossági besorolással) dolgozunk ki.

A munkahelyek fejlesztéséhez több, egymást erősítő eljárást alkalmazunk, pl. szakértői bejárás, a kommunikációt segítő ergonómiai képzés, tevékenységelemzés, dolgozói és felhasználói megkérdezés, környezeti mérések, antropometriai modellezés, ellenőrző listák, pontozásos technikák, videotechnika, mozdulatelemzés stb.

2. Szoftverergonómia

Az informatika (és telekommunikáció) térnyerése a számítógép használatával olyan élethelyzetet – a korábban elképzelhetetlen számítógép-használatot – alakított ki, melyben az ember-gép kapcsolat jellemzően kognitív illesztést kíván; az információs ergonómia e feladat megoldására vállalkozott.

A számítógépes programok és a processzorvezérlésű fogyasztási javak felhasználói felületének fejlesztése a gépi funkcionalitás és az emberi információfeldolgozó mechanizmusok illesztését célozza. Része a vizuális információ megjelenítési formák, a kezelőelemek, az ember-gép párbeszéd jellegzetességeinek értékelése és fejlesztése.

A terméként készülő szoftverek és intelligens termékek ergonómiai fejlesztése a termék versenyképességét javítja azáltal, hogy megjelenésében és működésében megfelel a felhasználói elvárásoknak, pl. hibátűrő, könnyen tanulható, következetes, lényegre törő stb.

A vállalati célokat szolgáló alkalmazások fejlesztésekor néha meglepően kis változtatások jelentős minőségi – pl. többszörös adatbevitel megszüntetésével – és mennyiségi – pl. ügykezelés során felesleges lépések kiiktatásával, új információ megjelenítési mód alkalmazásával – javulást hozhatnak. A fejlesztéssel nő a munkavégzés hatékonysága (nő az időegység alatt megoldott feladatok száma), javul a biztonság, csökken a dolgozói igénybevétel. A szolgáltatói szférában az ügyfélkiszolgálást támogató szoftverek javítása a gyorsabb és pontosabb ügyintézés miatt közvetlenül javítja a szolgáltatás minőségét is.

Az információs technológia fejlesztését és az alkalmazás hatékonyságának növelését a szoftvertermékek funkcionális és szoftverergonómiai tesztelésével, fejlesztési javaslatok kidolgozásával támogatjuk. Az alapvető funkcionális (MSZ ISO/IEC 9126) tesztelés mellett költséghaté-

kony módon vizsgáljuk a szoftvertermék kezelői felületének minőségét. Az értékelés és fejlesztés az ember-gép kapcsolat kognitív elemeire fókuszál, célja a tevékenységkritériumok, gépi funkcionalitás és felhasználói jellemzők egyensúlya. A fejlesztés eredményeképp a szoftver kezelői felülete megfelel a felhasználó (változó) igényeinek. Itt is igaz, hogy sok kis (elhanyagolt) apró kezelési nehézség felérhet egy nagy programhibával.

3. Ergonómiai képzés

Az ergonómia iránt ébredő egyre élénkebb érdeklődésre válaszol képzések szervezését és lebonyolítását is vállaljuk. Képzéseinken gyakorlatorientált módon, lehetőleg az aktuális munkafeladathoz kapcsolódóan adjuk át tudásunkat.

Képzéseink elsődleges célja az ergonómiai szemlélet meghonosítása egy-egy vállalaton belül, felismertetni a termék-, termelés- vagy szoftverfejlesztőkkel az ergonómiai szemlélet jelentőségét, majd képessé tenni a résztvevőket ezen ismeretek alkalmazására.

A DSGI Ergonómiai Mérnöki Iroda Kft. regisztrált felnőttképzési intézmény, regisztrációs száma: 02-0124-02. A képzést támogató szolgáltatások mellett az alábbi képzési programokat tartjuk:

- Szoftverergonómiai tanfolyam fejlesztők részére.
- Termékergonómiai tanfolyam fejlesztők részére.
- Munkahelyek ergonómiai kialakítása tanfolyam.

4. Minőség

Partnereink körében egyre többször merült fel az igény, hogy vállalatunk tanúsított minőségbiztosítási rendszerrel rendelkezzen, ezért a cég tevékenységi körére minőségbiztosítási rendszert építettünk ki, és működtetünk.

Társaságunk TÜV CERT (www.tuv.com id:9105016371) által tanúsított MSZ EN ISO 9001:2001-es minőségbiztosítási rendszere támogatást és komoly piaci előnyt jelent, mert a tanúsítás garanciát nyújt vevőinknek és partnereinknek arra, hogy cégünk az eddig megszokott magas színvonalú munkát tartósan képes biztosítani számukra.

Munkamódszerünket szakmailag a rendszer-szemlélet, szervezési szempontból a PRINCE alapú projektmenedzsment jellemzi. Minőségi céljaink között kiemelt helyen szerepel a folyamatos kontaktus megbízóinkkal és a vevői igényeknek való tökéletes megfelelés a szakmai meggyőződésünk keretein belül. Nemcsak „teljesítjük a feladatot”, de a munka során folyamatosan konzultálunk megbízóinkkal, így kétirányú kommunikációt sikerül megvalósítani. Ezáltal nemcsak a „vevőnek tervezünk”, hanem a „vevővel tervezünk”. A feladat végrehajtása nem ér véget a szerződésben foglaltak teljesítésével. Az utókövetés során folyamatosan figyelemmel kísérjük termékünk életútját az átadás után is. Munkánk során a teljes ergonómiai fejlesztési folyamatot támogatjuk, az indító feltárástól a cselekvési program kidolgozásán, majd a megvalósításhoz adott konzultációs támogatáson keresztül az utóellenőrzésig.