

EOQ Minőségügyi Világkongresszus

Budapest, 2011. június 20.

Minőségszabályozás és innováció az agráriumban

Az elnökségi prioritásunk részét képező minőségcsomaghoz kapcsolódóan adott helyet a Vidékfejlesztési Minisztérium **2011. június 20-án** a budapesti Minőségügyi Világkongresszus **Agrifood Szemináriumának**, ahol az Európai Bizottság, a tagállamok és a magyar elnökség képviselői, szakértőit adtak tájékoztatást a nemzetközi konferencia résztvevőinek az európai minőségi és innovációs politika eddigi eredményeiről és további feladatairól.

Kálmán Zoltán levezető elnök a Vidékfejlesztési Minisztérium nemzetközi ügyekért felelős helyettes államtitkára nevében és a magyar uniós elnökség képviselőjében köszöntötte a résztvevőket, a konferencia kiemelt előadói között Németh Tamást, a MTA főtitkárát, az Európai Bizottság képviselőjében Francis Fayt és Dirk Pottiert; Szeitzné Szabó Máriát, a Magyar Élelmiszerbiztonsági Hivatal főigazgatóját, továbbá Gyaraky Zoltánt, a VM Élelmiszer-feldolgozási Főosztályának vezetőjét és Zobor Enikőt, az Élelmiszer-minőség tanácsi munkacsoport magyar elnökét. Külön köszöntötte az EOQ MNB tiszteletbeli örökös elnökét, Sütő Kálmánt.

Pallóné Kisérdi Imola társelnökként az EOQ Magyar Nemzeti Bizottság Vezetősége nevében köszöntötte a megjelenteket és ismertette a konferencia programját, majd felkérte Kálmán Zoltánt megnyitó beszédének megtartására.

Kálmán Zoltán főosztályvezető (VM EUKF) megnyitó beszédében kiemelte, hogy az EU Tanácsának magyar elnöksége nagy kihívást jelentett a számunkra, intenzív munka folyt és örömmel számolt be arról, hogy számos területen jelentős előrehaladást sikerült elérnünk. Így például 2011. március 17-én az Agrár Tanács minősített többséggel elfogadta a Közös Agrárpolitika jövőjéről kidolgozott elnökségi következtetéseket. Egyértelművé vált, hogy az európai agrár- és élelmiszergazdaság csakis az innováció segítségével tud fennmaradni, középpontba helyezve a minőségi élelmiszertermelést, beleértve ebbe a lokális élelmiszertermelést is. Magyarország mezőgazdasági és élelmiszeripari politikájáról szólva kiemelte, hogy kiváló talaj és klíma adottságokkal, édesvíz készlettel rendelkezünk, a növénytermesztésnek és állattenyésztésnek gazdag hagyományai vannak. Annak érdekében, hogy ezeket az erőforrásainkat sikeresen kiaknázzuk, a magyar kormány 10 évre szóló Vidékfejlesztési Stratégiát dolgozott ki. A magyar mezőgazdaság számára a legfontosabb piac a hazai piac. Kiemelten fontos a helyi feldolgozás és közvetlen értékesítés területe, ahol a termelő közvetlen kapcsolatba léphet a vásárlóval, és jó minőségű, egészséges, magyar terméket tud kínálni a vevőknek. A Kiváló Magyar

Élelmiszer (KMÉ) védjegy programmal a minőségi szempontokat kívánjuk előtérbe helyezni és a fogyasztói tudatosságot javítani a minőségi magyar termékek irányába. Európai szinten arra törekszünk, hogy az uniós minőségi rendszerek által minél több termékünk váljék az európai fogyasztók számára is ismertté. Az Európai Unióban jelenleg 47 termék mellett kizárólagos oltalmat élvez a magyar „pálinka” elnevezés, továbbá 5 gyümölcs-pálinkánk és 8 mezőgazdasági termékünk illetve élelmiszerünk földrajzi árujelzője is védett.

A Vidékfejlesztési Minisztérium fontos feladatának tartja a hungarikumok védelmét. A hungarikumként számon tartott hagyományos és tájjellegű mezőgazdasági termékeinket és élelmiszereinket a Hagyományok-Ízek-Régiók program keretében védjeggyel ellátva is igyekszünk a hazai fogyasztók körében ismertté tenni. Jelenleg 47 termék viseli a HÍR védjegyet, további 35 hamarosan elfogadásra kerül. Ezekből a hagyományos és tájjellegű (HÍR védjegyes) termékekből is ízelítőt kapnak majd a szakmai tanácskozás résztvevői.

A délelőtti plenáris ülésen *Francis Fay* (Európai Bizottság, DG AGRI) az ún. „**minőségcsomagról**” tartott előadást, amelyet éppen az előadás napján tárgyalt az Európai Parlament Mezőgazdasági Bizottsága. Bizottsága. Őt követte ***Németh Tamás***, az MTA főtitkára a XXI. század élelmiszer-biztonsági kihívásairól. Majd bepillantást kaphattunk az európai innovációs fejlesztéspolitikába a német ***Dietrich Knorr***, illetve a következő FP7 keretprogram részleteibe ***Dirk Pottier*** (Európai Bizottság) részéről. Az innováció témaköre is részletesen terítékre került: az FP6 keretprogram elért eredményeinek bemutatására ***Sebők András*** magyar előadó vállalkozott.

Francis Fay: A mezőgazdasági termékek minőségi rendszerei az Európai Unióban

Francis Fay (Európai Bizottság DG AGRI) bevezetőjében elmondta, hogy Magyarország kiválóan látta le az élelmiszer-minőség tanácsi munkacsoport vezetését, a 27 tagállam eltérő véleményének összehangolásában óriási előrelépés történt a magyar elnökség ideje alatt. A globális versenyben, ahol nagyon illékony a piac és az élelmiszer ellátó láncok erősen koncentráálódtak, óriási árnyomás nehezedik a termelőkre. Ugyanakkor a fogyasztók részéről egyre nagyobb az elvárás a jó minőségű, biztonságos, egészséges, a hagyományos és különleges termékek iránt. További követelmények a fogyasztók részéről: a kedvező ár, a helyi gazdálkodás támogatása, a nyomonkövethetőség, a környezetvédelmi, állatjóléti szempontok, továbbá a termékek frissessége, a kulturális hagyományok fenntartása. Eddig már sokféle jelölési rendszer jelent meg a piacon: marketing standardok, kötelező előírások; EU minőségügyi rendszerek (organikus gazdálkodás, földrajzi árujelzők, hagyományosan különleges termékek); opcionális minőségi feltételek, pl. szabad tartás, hidegen sajtolt termékek; önkéntes megkülönböztető rendszerek (jelenleg 450 van). A mezőgazdasági termékek minőségéről szóló 2008.évi Zöld Könyv és az arra érkezett észrevételek, valamint a mezőgazdasági termékek minőségéről szóló bizottsági közlemény tárgyalását lezáró, 2009. júniusában elfogadott tanácsi következtetések jogalkotási feladatot irányoztak elő a Bizottság számára. A mezőgazdasági termékek minőségrendszeréről szóló rendelettervezet célja a földrajzi

árujelzők (PDO, PGI), a hagyományos különleges termékekre (TSG) és a minőségre utaló választható kifejezések (pl. „szabadtartású”, „hidegsajtolásból nyert”) meglévő uniós rendszereinek egységes keretbe foglalása. A minőségi rendelet tárgyalásában a magyar elnökség rengeteg részletkérdést tisztázott, reményét fejezte ki, hogy a következő lengyel elnökség alatt sikerül lezárni a dossziét.

Németh Tamás: Élelmiszerbiztonsági kihívások a 21. században

Németh Tamás, az MTA főtitkára, a svéd Királyi Akadémia tagja a XXI. század élelmiszer-biztonsági kihívásait elemezve feltette a kérdést: jó kezekben van-e a Föld nevű bolygó? Az életminőség alapvető feltételei: tiszta víz, tiszta levegő, és a megfelelő mennyiségű és minőségű élelmiszer. Egy 2004. évi felmérés során a megkérdezett európai polgárok elvárása a Közös Agrárpolitikától, hogy a következők élvezzenek prioritást: stabilitás és a megfelelő jövedelem; egészséges és biztonságos élelmiszer; valamint a környezetvédelem. A Föld felszínének 4%-a alkalmas csak a növénytermesztésre, ugyanakkor az emberek több mint 50%-a fővárosokban és a városokban él. Ennek ellenére megvan a lehetőségünk rá, hogy elegendő és jó minőségű élelmiszert lássuk el az egyre növekvő népességet. A jó mezőgazdasági gyakorlat betartása és a színvonalas, szakmailag megfelelő tanácsadási rendszer kiépítése óriási jelentőséggel bír.

Kérdezz-felelek

Kérdés 1: Az EU nagy hangsúlyt fektet a minőségbiztosítási rendszerekre, de kívülről olcsó, ellenőrizetlen termékek áramlanak be dömpingáron – kiterjesztik-e harmadok országokra is az európai minőségi követelményeket?

Válasz 1: Az EU-n kívüli szállítóknál is rendkívül fontos a biztonság és a higiénia (pl. gyomirtószer maradványokat találtak argentin élelmiszerekben). A minőség ugyan nem igényel ilyen szigorú ellenőrzést, de ha be akarnak kerülni az európai piacra, az EU rendszereket órájuk is ki kell terjeszteni.

Kérdés 2: Hogyan biztosítható az önkéntes ellenőrzési rendszerek kiépítése?

Válasz 2: Az önellenőrzés terheit a kisgazdaságok nem tudják kitermelni, ezért alternatív biztonsági és higiéniai ellenőrzési formákra van szükség. Egy elképzelhető rugalmas megoldás lehetne például, ha a farmok társulnának és kollektív ellenőrzési rendszert vezetnének be.

Dietrich Knorr: Az európai innovációs klíma javítása az élelmiszer feldolgozással kapcsolatos kutatás-fejlesztés terén

Dietrich Knorr, a Berlieni Műszaki Egyetem professzora előadása előtt méltatta a magyarok szerepét a berlini fal ledöntésében. A Hurdle-konceptió arra irányul, hogy a különböző folyamatok együttese biztosítja az élelmiszerek minőségének megőrzését (pl. a magyar szalámi több évszázados készítési technológiája). A Food 4 Life (Élelmiszerek az életért) program keretében a kíméletes technológiákat vizsgálták, ezáltal a bio folyamatok kialakulását segítették elő. A tevékenységek kombinálása az ízzel és a fenntarthatósággal – ez a program lényege.

Legfontosabb innovációk az élelmiszer technológiák területén az elmúlt 50 évben: aszeptikus csomagolás, minimális feldolgozás, mikrohullám, citruslevek fagyasztásos

besűrítése, zöldségek-gyümölcsök szabályozott légterű csomagolása, fagyasztva szárítás, fagyasztott ételek, vízaktivitás; élelmiszer tápértéknövelés, ultramagas hőmérsékleten feldolgozás. Kiemelkedő innovációs eredmények: vízaktivitás, aszeptikus „smart” csomagolás; hidrosztatikus nyomás; folyamatok kombinációja/minimál feldolgozás.

A tanulmányozott innovációknak 4 típusát különböztette meg: koncepció-orientált feladatok (COTs); közös tanuláson alapuló (CL) tevékenységek; technológiai (TECH) és igényre alapozott projektek,(IBPs),

Előadása végén közös európai Transdanubia konferencia sorozat megrendezését javasolta a Duna-mentén lévő országok bevonásával a víz és élelmiszerbiztonság témában.

Dirk Pottier: Élelmiszer innováció és minőség fejlesztés – az élelmiszerkutatás kilátásai az FP7 keretében

Dirk Pottier (Európai Bizottság, DG Research) előadásának legfontosabb üzenetei így foglalhatók össze:

- A kutatási prioritások összehangolása az ipari és a társadalmi igényekkel.
- A kis- és középvállalatok (KKV-k) fokozott bevonása a közös projektekbe, kutatási erőfeszítéseik anyagi támogatása, jobb kommunikáció.
- Az innováció előmozdítása a tudástranszfer és a demonstrációs tevékenységek révén,
- Tudományos támogatás a szabályozási aspektusokhoz
- A kutatási eredmények tagállami és európai szintű megismertetése és minél jobb kihasználása.

A környezet, a társadalom és a versenyképesség között feszülő tudásháromszög fejezi ki legszemléletesebben az elmondottakat.

Az „EU 2020” új stratégia három prioritást fogalmaz meg a fenntartható növekedés és munkahelyek érdekében:

- A tudás alapú, „digitális” társadalom képes a legdinamikusabb növekedésre, ennek az alapja pedig az oktatás és az információáramlás.
- A szegénység leküzdésének leghatékonyabb eszköze a szakképzettség és a foglalkoztatottság növelése.
- A természetes erőforrások kihasználására irányuló zöld növekedés a versenyképes és fenntartható gazdaság záloga; ide tartozik a klímaváltozás leküzdése, valamint a tiszta és hatékony energiáért folytatott verseny.

Az unió innovációs politikájának nemcsak a gazdasági kérdésekre kell koncentrálnia, hanem a társadalmi kihívásokra is:

- Az éghajlatváltozás megértése és leküzdése
- Energiabiztonság
- Élelmezésbiztonság
- Közegészségügy
- Idősödő népesség.

A vállalkozások 99%-a az EU-ban kis- és középvállalkozás, amely 75 millió munkavállalót foglalkoztat – az uniós innovációs politika a KKV-kat az innováció fókuszába helyezi. **Jelenleg ugyanis a KKV-k nem tudják a már meglévő tudást**

sem alkalmazni, ezért a FP7 projekt a KKV-val való együttműködést helyezi a központba: kommunikáció, disszemináció és tudástranszfer.

Sebők András - Hegyi Adrienn: Innováció az élelmiszergazdaságban a KKV-k felé irányuló hatékony tudástranszfer révén – a TRUEFOOD FP6 Projekt koncepciója és tapasztalatai

Sebők András (Campden&Chorleywood Élelmiszer Fejlesztési Intézet) az előző előadó gondolatsorát továbbfűzve, megállapította, hogy jelentős színvonalbeli eltérések vannak a KKVk-on belül, az újítókat követik, azonban senki sem akar első lenni. Feladat, hogy meggyőzzük őket arról, hogy a kutatási eredményeket saját érdekükben hasznosítsák, ehhez viszont emészthető tudást kell biztosítanunk. A kommunikációs csatornák feltárása érdekében hangsúlyozta, hogy az igények kielégítése a tudományos mediátorok beállításával jobban hasznosul, bizalmi alapon pedig az ágazati tapasztalatokkal rendelkező személyekkel lesz eredményes.

Legfontosabb kérdés: hogyan lehet elérni az élelmiszertermelő KKV-k aktív bekapcsolódását az innovációba? Legtöbbjük ugyanis vonakodik minden kockázatvállalástól, legföljebb a kész, máshol már kipróbált technológiákat hajlandó átvenni. Meg kell tehát győznünk őket az új eredmények gyakorlati alkalmazásának előnyeiről és kivitelezhetőségéről; ennek feltétele, hogy elérhetővé kell tenni számukra ezeket az eredményeket. A csoportos együttműködés szemléletes példája lehet a PharmAgora klaszter, ami végső soron a tagok piaci pozíciójának és érdekérvényesítő képességének megerősítésére irányul. Az alapvetően egészségügyi jellegű klaszternek jelenleg 18 KKV, 3 egyetem, 1 nonprofit kutatási szervezet és 1 nagyvállalat a tagja.

Kérdés: Vannak-e már jó gyakorlatok a KKV-k közötti hálózatépítésre?

Válasz: A KKV-k közötti hálózatépítésnek (networking) már szép példái vannak Magyarországon: a Campden BRI Magyarország Nonprofit Kft. tanfolyamokat is rendezett a számukra, például a mikrobiológiai folyamatok felhasználásáról és az üzleti lehetőségekhez való hozzájutás módjáról. Az ÉFOSZ-nál a KKV-k írásban is leadhatják, milyen jellegű információra van elsősorban szükségük szakfolyóiratokban.

A délelőtti szekció záróakkordjaként *Pallóné Dr. Kisérdi Imola* levezető elnök bemutatta a Magyar Pékek Fejedelmi Rendjének rendi egyenruhában felvonuló tagjait, és átadta a szót *Kácsor András HÍ R-vivőnek*, aki a hagyományos, fonatos technológiával készülő HÍR védjegyes kulcsos kaláccsal szemléltette a sütőiparon belül az elmúlt időszakban kibontakozódó szakmai együttműködést, amivel a minőségi sütőipari termékeket kívánják elérhetővé tenni a helyi piacon.

A délelőtti szekció végén a levezető elnök a délelőtti szekció előadóinak a Magyar Szikvízkészítő Ipartestület ajándékát, Szódavíz egy magyar kultuszital/Soda Water a cult drink in Hungary c. magyar-angol nyelvű kiadványt névre szóló dedikációval ellátva adta át, megköszönve, hogy értékes előadásukkal járultak hozzá a szakmai konferenciához.

A délutáni szekcióülésen a minőségirányítás jelenlegi és jövőbeni szerepét körvonalazta Juhász Anikó (AKI) és Hans Buser (Svájc). A legfontosabb és legújabb

minőségfejlesztési irányokat ismertették: „Hat Sigma” az élelmiszeriparban és kockázatmenedzsment (Detert Brinkmann); nyomon követés (Fekete Balázs; Erdős Zoltán); érzékszervi kiválóság (Eija Piispa, Finnország; Milflora M. Gatchalian, Fülöp-szigetek; Gaber Sheta Egyiptom).

Popp József - Juhász Anikó: A minőségügyi rendszerek szerepe a magyar élelmiszeriparban

Juhász Anikó (osztályvezető, AKI) a kutatóintézetük által a közelmúltban készített minőség tanulmányának főbb eredményeit foglalta össze. A szakirodalmi adatokra, internetes honlap elemzésre és strukturált mély interjúkra alapozott kutatási eredményeik alapján megállapítható, hogy az elmúlt két évtized során látványosan megnövekedett a minőségügyi rendszerek száma a magyar élelmiszeripar területén. Az élelmiszer kiskereskedelem megnövekedett vásárlóereje következtében a HACCP és az ISO 9000 rendszerek piaci értéke jelentősen csökkent, hiszen a nemzetközi üzletláncok (IFS, BRC) szinte a piacra jutás minimum követelményeként fogják fel a saját minőségügyi rendszerüket („egy rendszer, egy ügyfél”). Ez a tendencia megkérdőjelezi a minőségmenedzsmentnek egyetlen rendszerbe (pl. ISO 22000) történő integrálását. Bár a magyar élelmiszeriparban széleskörűen alkalmazott minőségügyi rendszerek igen hasznosnak bizonyultak, a válaszadók véleménye szerint azok túlburjánzása már alig járul hozzá a minőség további javításához, miközben jelentős vállalati humán és pénzügyi erőforrásokat emésztnek fel.

Hans Buser: Élelmiszerbiztonság, minőség és jogszerűség – az érdekelt felek növekvő hatása az élelmiszertermelőkre

Hans Buser (Svájci Élelmiszeripari Szövetség) szerint világszerte növekszik az élelmiszertermelők vállára nehezedő nyomás: a régi követelményekhez most új jelenségek is társulnak, mint például a nanotechnológia vagy a nyomtatáshoz használt festék kérdése. Felkészültek vajon a vállalatok arra, hogy megbirkózzanak a jelenlegi és a jövőbeli problémákkal? A svájci élelmiszertermelők körében végzett legutóbbi kutatások bebizonyították, hogy továbbra is nagy a bizalom a harmadik fél általi, a jóváhagyott szabványokon és az új élelmiszerbiztonsági követelményeken alapuló tanúsítások iránt. Egy élelmiszertermelő akkor lehet igazán sikeres, ha jól kommunikál és együttműködik valamennyi érdekelt féllel az élelmiszerlánc teljes hosszában, figyelembe veszi azok véleményét, és a tudás alapú menedzsment rendszereket alkalmaz.

Detert Brinkmann, Thorsten Klauke, Rolf Ibald, Brigitte Peterson: Hat Sigma az élelmiszertermelésben – a biofolyamatok optimalizálásának kihívásai

Detert Brinkmann (Bonni Egyetem) előadásában rámutatott a Hat Sigma jelentőségére, mely mérés, üzleti stratégia, filozófia és menedzsment módszer is egyszerre. Hat Sigmát elsősorban multinacionális nagyvállalatok alkalmazzák, mint a Motorola, a General Electric, az IBM, a JP Morgan vagy az American Express, mivel bevezetése és működtetése jelentős forrásokat igényel. Egyre többet hallunk azonban arról, hogy kórházak, közintézmények, kisebb szolgáltató vállalatok is sikerrel vezették be. A Hat Sigma a feladatokat szigorú eljárásrend szerint végzi el, ez az úgynevezett DMAIC ciklus, ahol D a Define (Definíció), M a Measure (Mérés), A az Analyze (Elemzés), I az Improve (Fejlesztés) és C a Control (Szabályozás) fázis. Felhívta a figyelmet, hogy a Hat Sigma bevezetése mindenképpen előnnyel jár,

elősegíti a minőségtudatos gondolkodás továbbfejlődését, módszert ad a vállalkozás folyamatainak korszerűsítéséhez, az üzletmenet fejlesztéséhez, egy túlélési stratégiát ad a KKV-k kezébe. Értékelte a Hat Szigma koncepció speciális alkalmazási lehetőségét az iparszerű sertéshústermelő folyamatokban, elsősorban az értéklánc gyenge pontjainak feltárására. Példaként a vágott-test minősítési rendszert és a hozzá kapcsolódó árrendszert említette.

Fekete Balázs: A globális szabványok integrált alkalmazása az élelmiszerek hatékony nyomonkövetési rendszerének kialakításához

Fekete Balázs (GSI Hungary) a GS1 azonosító kulcs jelentőségéről beszélt, mely egy olyan GS1 által kezelt numerikus vagy alfanumerikus mező, amely lehetővé teszi a globális, összetéveszthetetlen, egyedi azonosítást a nyitott keresleti és ellátási láncban. A GS1 cégprefix belépést biztosít minden GS1 azonosítási szabványokat használó alkalmazásba, mint például partner azonosítás, áruk, szolgáltatások, helyek, logisztikai egységek, visszatérő csomagolóeszközök azonosítására. A nyomonkövethetőségi rendszerek felállítása elengedhetetlen az élelmiszerbiztonság szempontjából. A GS1 Hungary magyar nonprofit szervezet által kidolgozott szabványok (azonosítók, jelzések, adathordozók, hálózatok és e-mail standardok) integrált alkalmazása nagyban hozzájárul az élelmiszerek hatékony nyomonkövethetőségi rendszereinek kiépítéséhez.

Surányi József - Erdős Zoltán: A nyomonkövethetőség multidimenziós lehetőségei az élelmiszerlánc mentén

Erdős Zoltán (Qualiment Kft) bemutatta, hogy a folyamatábrák és egyéb grafikonok, a termelési adatok szinkronizált gyűjtése és az automatizált adatfeldolgozás együttesen képes megteremteni a nyomonkövethetőség új szintjét. Az élelmiszerbiztonság területén túli továbbfejlesztés is lehetséges, például az egyes termékek vagy speciális problémák külön kezelése, termékek listázása vagy visszatartása, napi forgalom nyomon követése, készletmenedzsment, különféle elemzések elvégzése stb.

Miflora M. Gatchalian: Az érzékszervi minőség mérése – a Red Ribbon Bakeshop, Inc. esete

Miflora M. Gatchalian (Fülöp szigetek) kifejtette, hogy a fogyasztók újravásárlási hajlandósága elsősorban a személyes megelégedettség függvénye, a gyártók egyre nagyobb figyelmet fordítanak az érzékszervi minőség tudományos alapokon nyugvó mérésére. A Fülöp-szigetek egyik legnagyobb sütőipari vállalkozása, a Red Ribbon Bakeshop, Inc. (RRBI) már régen felismerte ennek szükségességét: 2006-ban újjáalakították az érzékszervi értékelő programjukat. Ennek keretében – külső szakemberek bevonásával - szisztematikus továbbképzésben részesítették a munkatársakat, kiterjesztve az oktatást a kísérlettervezésre és a statisztikai folyamatszabályozásra is. Az érzékszervi tulajdonságok pontozására statisztikai adatbázist építettek ki, amelyhez hozzátartozik a hipotézisek gyakorlati tesztelése, az elemzés, az értelmezés és a jelentések. Ez a szigorúan tudományos megközelítés teszi lehetővé, hogy az érzékszervi minőség mérését kiterjesszék a termékeken túlmenően a fogyasztói elvárások meghatározására, valamint az egyes munkatársak teljesítményének figyelésére a fogyasztói igények kielégítése szempontjából.

Eija Piispa: Minőség és innováció az érzékszervi kiválóság révén

Eija Piispa (Bunge Europa) kiemelte, hogy a termékfejlesztés irányainak meghatározásánál nem lehet figyelmen kívül hagyni a hatályos jogszabályoknak való megfelelést. Az érzékszervi értékelés megfelelő módszereket biztosít a termékjellemzők tanulmányozásához, továbbá a műszaki fejlesztésre irányuló döntések megalapozásához. A fókuszcsoporthoz és maguk a fogyasztók mellett elsősorban a jól képzett szakemberekből álló panelek végzik az érzékszervi értékelést. Az érzékszervi minőség többet jelent a termékek ízénél: beletartoznak olyan tényezők is, mint a csomagolás vagy az állomány. Annak megállapítása, hogy az élelmiszerek mely jellemzői a legfontosabbak a vevők számára, döntő jelentőséggel bír a termékfejlesztés, az innováció és a márkaépítés szempontjából.

Gaber Shehata-Souzen Ibrahim El-Sharbatly: Az egyéni húsfogyasztás meghatározó tényezői és a tudatos fogyasztás fontossága

Gaber Shehata (Alexandriai Egyetem, Egyiptom): Az egyéni húsfogyasztás mozgatórugóinak meghatározására a szerző egyaránt alkalmazott kvalitatív és kvantitatív kutatási technikákat: személyes mélyinterjúkat és strukturált kérdőíveket összesen 150 háztartás bevonásával. Óriási szerep hárul a kormányra és a fogyasztóvédő szervezetekre egyaránt, hogy szigorúan végrehajtsák a kereskedelmi törvényben foglaltakat, megbüntessék a hamis vagy romlott termékeket árusító kereskedőket, illetve hogy ellássák a piacot a szükséges mennyiségekkel. A hústermékekkel kapcsolatos fogyasztói tudatosság nagyon fontos az egyiptomi lakosság romlott vagy hamisított húsoktól való megóvása szempontjából. Nagy hangsúlyt kell fektetni ezért a fogyasztói tudatosság növelésére is, amihez a szerző hét ajánlást dolgozott ki.

Juliane Lang – Detert Brinkmann – Brigitte Petersen: QUARISMA – Minőség- és kockázatmenedzsment a hústermelő láncokban

Detert Brinkmann (Foodnet Center, Bonn) szerint tudományos szempontból két párhuzamos innovációs kihívással nézünk szembe:

1. Az ellátó jellegű láncoktól el kell mozdulni a kereslet által mozgott láncok irányába.
2. Az élelmiszerbiztonsági ellenőrző rendszerek új, fenntartható technológiai lehetővé teszik a hatékony minőségmenedzsmentet, amit többé már nem a kormány, hanem a termelők és az üzleti élet más szereplői forszíroznak.

Az új kihívások multidiszciplináris megközelítést igényelnek, ami egyaránt kiterjed a közgazdasági, a műszaki, a társadalmi, a jogi és a környezeti tudományok ismeretére. Ennek gyakorlati megvalósítására szolgál az FP7 Marie Curie Kezdeményezéseinek keretében 2009-ben elindult 4 éves QUARISMA (Minőség és Kockázatmenedzsment) Projekt, ami integrálja a különböző tudományágakat a kiváló minőség elérése érdekében. Kettős célt szolgál: egyrészt a vállalkozókkal együtt demonstrálja, hogy igenis léteznek lehetséges és életképes új megoldások, másrészt pedig a tudományos intézmények bevonásával szállítja az ehhez szükséges tudást.

A délutáni szekcióülés végén Pallóné Kisérdi Imola társelnök megköszönve az előadóknak értékes közreműködésüket, átadta a Magyar Szikvízkészítő Ipartestület ajándékát, a névre szóló fröccslexikont (angol, német illetve magyar nyelven) az előadóknak.

Kálmán Zoltán levezető elnök összegezve az Agrifood Szemináriumon elhangzottakat kiemelte, hogy a konferencia előadói az EU minőségügyi rendszereitől kezdve a kutatásfejlesztés és innovációig, a nyomonkövetéstől az érzékszervi értékelésig a minőségfejlesztés legújabb hazai, európai és nemzetközi eredményeiről adtak számot. Ezekről a témákról önmagukban is egy-egy külön szemináriumot lehetne tartani. Az előadások fontos ismeretekkel, hasznos információkkal gazdagították a résztvevők tudását. A szeminárium eredményeivel hozzájárul a minőség és innováció szerepének erősödéséhez az agrár- és élelmiszergazdaság fejlesztési stratégiájában.

A szeminárium szüneteiben a résztvevők a szakmai szponzor **Agro-Legato Kft** laboratóriumi mérőműszer kiállítását is megtekinthették, valamint reklámanyagát is megkapták. A **Magyar Pékek Fejedelmi Rendje** és a **MOSZI Szikvízkészítő Ipartestület**, pedig termékbemutatót és kóstolót tartottak az előadások szüneteiben a külföldi előadók és résztvevők nagy örömeire. A Magyar Pékek Fejedelmi Rendje hagyományos péksütemény ajándécsomagot (rongyos kifli, Orosházi banán, vajás és tepertős pogácsa) is készített útravalóul a hazautazó előadóknak.

Az Agrifood Szeminárium utóprogramjaként a Minőségügyi Világkongresszus meghívott előadója és workshop vezetője, **Margery Mayer (San Franciscoi Egyetem, CA, USA)** részére az EOQ MNB Hagyományos Élelmiszer csoportja a kongresszus után szakmai kirándulást szervezett. Ennek keretében többek között látogatást tett a Komáromi Monostori Erőd Kenyérmúzeumában, ahol megtekintette a kenyér története és a HÍR gyűjtemény sütőipari kiállítást, Baltás Zsuzsa rendfő és Kácsor András HÍR-vívő szakavatott tárlatvezetésével. Kérésünkre vendégünk, aki nemzetközi tanácsadóként is dolgozik, **angol nyelvű workshopot tartott** a Szegedi Tudományegyetem Vidékfejlesztési és Ökonómia Intézetében az IAMA'2009 Budapest Student Case Competition bronzérmes helyezést elért szegedi egyetemi csapatának, és megtekintette a Szikvíz Ipartörténeti Gyűjteményt a szegedi Víztoronyban.

A rendezvénynek összesen **117 regisztrált résztvevője** volt. A Világkongresszuson a **legjobb előkonferencia** – a résztvevők által kitöltött elégedettségi kérdőívek kiértékelése alapján - **az Agrifood szeminárium** lett. Köszönet minden szereplőnek, szervezőnek, és résztvevőnek, akik szívvel-lélekkel látták el feladatukat és segítették sikerre vinni ezt a nemzetközi rendezvényt! Név szerint köszönet Acsainé dr. Kobilka Livia, az EOQ MNB Mezőgazdasági Bizottság társelnökének a szeminárium előkészítésében és lebonyolításában nyújtott fáradhatatlan munkájáért és a Hagyományos Élelmiszer munkacsoport tagjainak a szakmai kísérő és utóprogramok megvalósításában való aktív részvételükért: Baltás Zsuzsa, Bánffi István, Galicz István, Kácsor András, Kovács Ágnes, Mozsolics Gábor, Palló Imola, dr. Panyor Ágota.

Budapest, 2011. szeptember 25.

Pallóné Dr. Kisérdi Imola
EOQ MNB Hagyományos Élelmiszer munkacsoport vezető