

Minőségmenedzsment a szerb élelmiszeripari vállalkozásoknál

„Minőségmenedzsment az élelmiszergazdaságban 2015”

Szeged, 2015. November 25.

Dr. Kovács Sárkány Hajnalka

BEVEZETÉS

- Szerbia élelmiszer-biztonságra vonatkozó **jogrendje** strukturális változásokon megy át napjainkban.
- A multinacionális (kereskedelmi) vállalatok **beszállítói feltételrendszerét** a szerbiai élelmiszeriparnak maradéktalanul ki kell elégítenie.

A jogi és vevői követelményeknek történő megfelelés megvalósulása érdekében az élelmiszeripar szereplőinek **felkészültnek** kell lennie.

KITEKINTÉS

„ISO Survey 2014”

Kiadott ISO **9001** tanúsítvány szám

2012

Világ: 1 096 987 db

Európa: 474 574 db

Kína: 328 213 db

2013

Világ: 1 126 460 db

Európa: 485 554 db

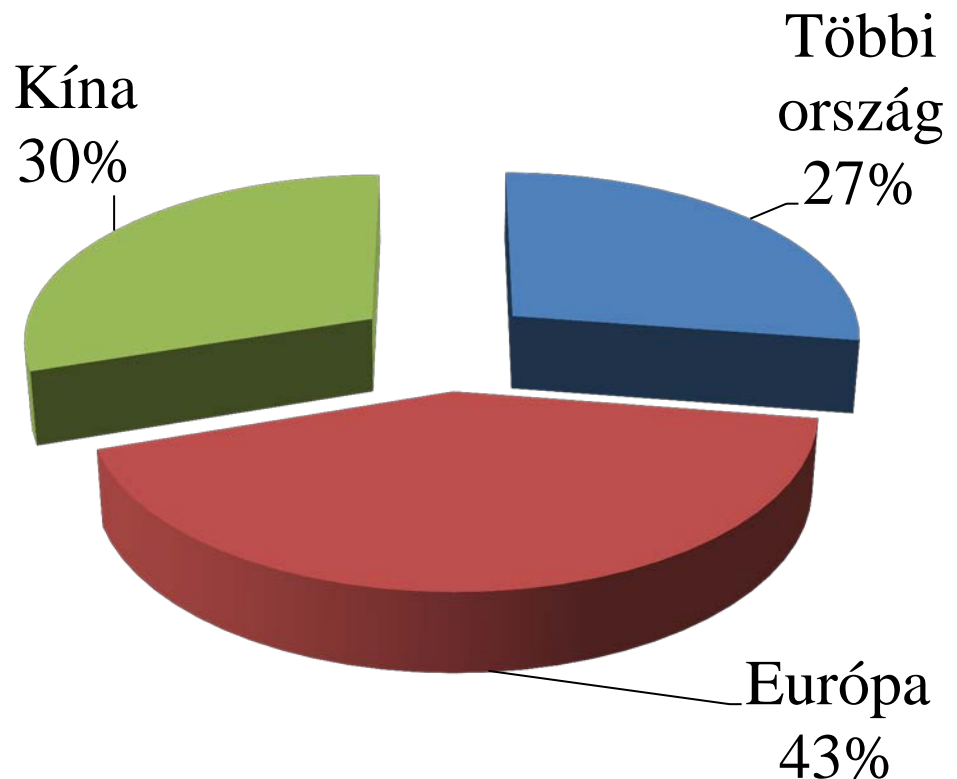
Kína: 337 033 db

2014

Világ: 1 138 155 db

Európa: 483 710 db

Kína: 342 800 db



KITEKINTÉS

„ISO Survey 2014”

Kiadott **ISO 22 000** tanúsítvány szám

2012

Világ: 23 278 db

Európa: 8307 db

Kína: 8228 db

2013

Világ: 26 847 db

Európa: 9733 db

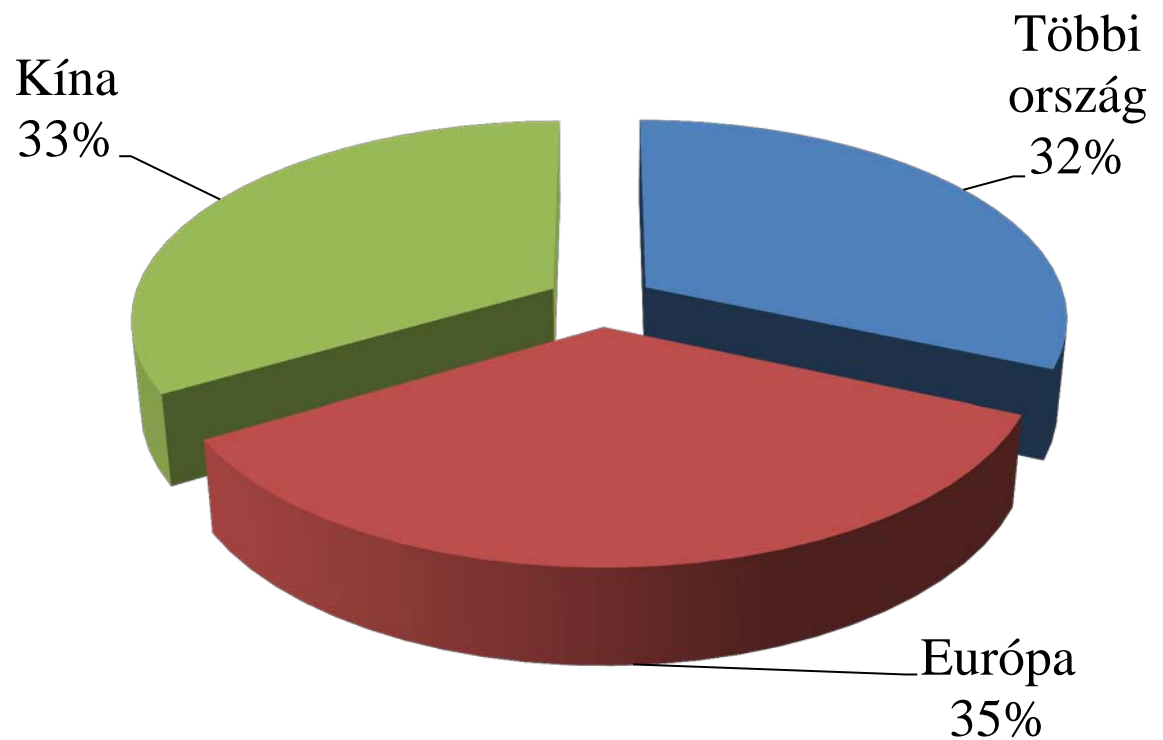
Kína: 9406 db

2014

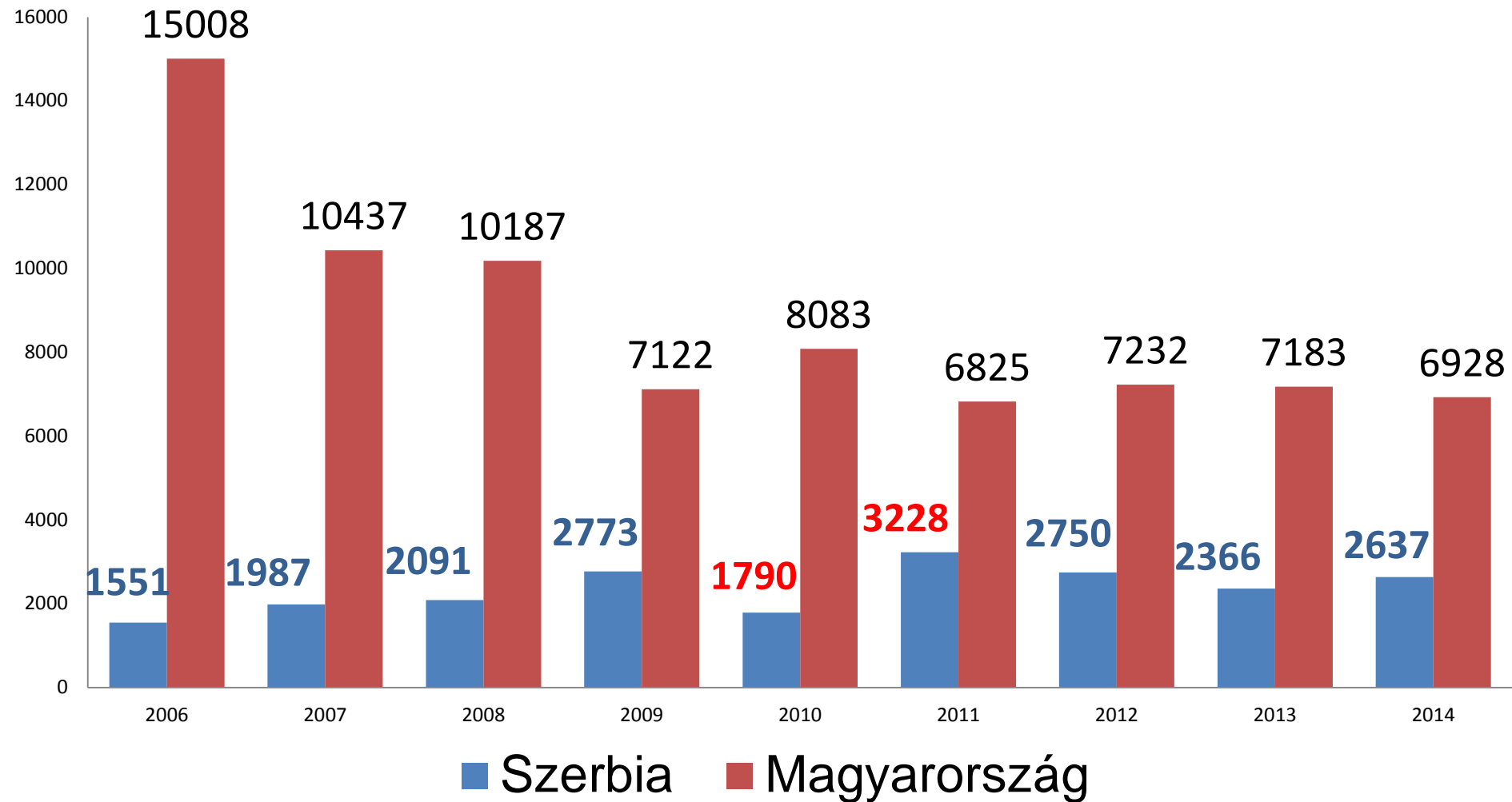
Világ: 30 500 db

Európa: 10 654 db

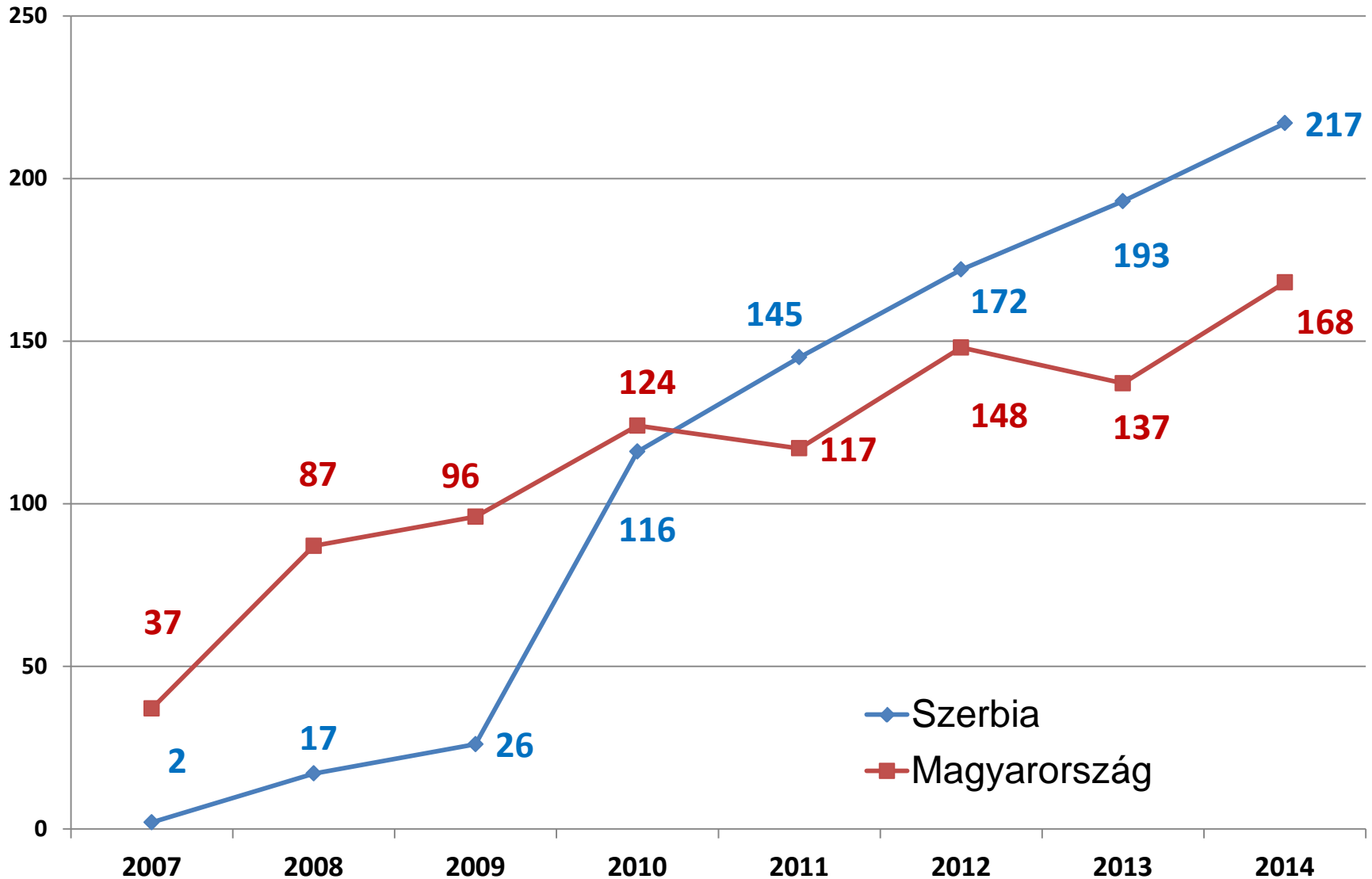
Kína: 10 212 db



Kiadott ISO 9001-es tanúsítványok számának alakulása Szerbiában és Magyarországon



Kiadott ISO 22000-es tanúsítványok számának alakulása Szerbiában és Magyarországon



MEZŐGAZDASÁG

Termőterület: 3.437.423 ha

Termelők: 631.552 regisztrált mezőgazdasági gazdaság

Átlag életkor: 65 év felett **35%**

64-55 év **30%**

54-45 év 20%

44-35 év 10%

35 év alatt 5%

Iskolázottság: Egyéb egyetem, főiskola: 5%

Mezőgazdasági egyetem, főiskola **1%**

Egyéb középiskola 30%

Mezőgazdasági középiskola **3%**

Gyakorlat útján megszerzett
mezőgazdasági ismeretek 60%

MEZŐGAZDASÁG

Növényegészségügyi Törvény (Sl. Glasnik RS 41/2009)

Feljegyzés vezetési kötelezettség — ~~felügyelet~~

Növényvédő és ápolószerek: szabad eladás

További kérdések.....

Permetezőgépek kalibrálása?

Talaj nehézfém tartalma?

FELNŐTTOKTATÁS

Felnőttoktatási Törvény (Sl. Glasnik RS 55/2013)
alapján, de....

Tanfolyam!

JOGSZABÁLYI HÁTTÉR

HACCP:

Állategészségügyi Törvény

(Sl. Glasnik RS 91/2005,30/2010,93/2012)

Élelmiszer-biztonsági Törvény

(Sl. Glasnik RS 41/2009)

Szabályzat az élelmiszerhigiénia feltételéről

(Sl. Glasnik RS 73/2010)- HACCP 7 alapelve.. [de...](#)

Szabályzat az élelmiszerek általános és higiéniai feltételéről az előállítás, feldolgozás vagy a forgalmazás bármely szakaszában

(Sl. Glasnik RS 72/2010)- Mikrobiológia... [de...](#)

A KUTATÁS ANYAGA

A szerbiai élelmiszer **feldolgozó-iparban** **tevékenykedő mikro-, kis-, és középvállalatok** vizsgálata, három csoportot alkotva:

- növényi eredetű alapanyagot feldolgozó cégek
- állati eredetű fehérjét feldolgozó élelmiszer-ipari cégek,
- növényi és állati eredetű fehérjét is, mint alapanyagot feldolgozó élelmiszeripari cégek.

124 cég on-line kérdőív 24 cég mélyinterjú

A KUTATÁS

- Volt olyan cég (6 db), amely nem működtetett HACCP rendszert. A növényi és állati eredetű alapanyagot is feldolgozó élelmiszer-ipari cégek felelnek meg legkevésbé a törvényi előírásoknak.
- A HACCP rendszert működtetők több mint egynegyede gazdasági végzettséggel rendelkezik. Általános iskolai végzettséggel 14 fő rendelkezik. Az élelmiszer-biztonsági rendszer kialakítására a cégek 90%-a tanácsadót bízott meg.

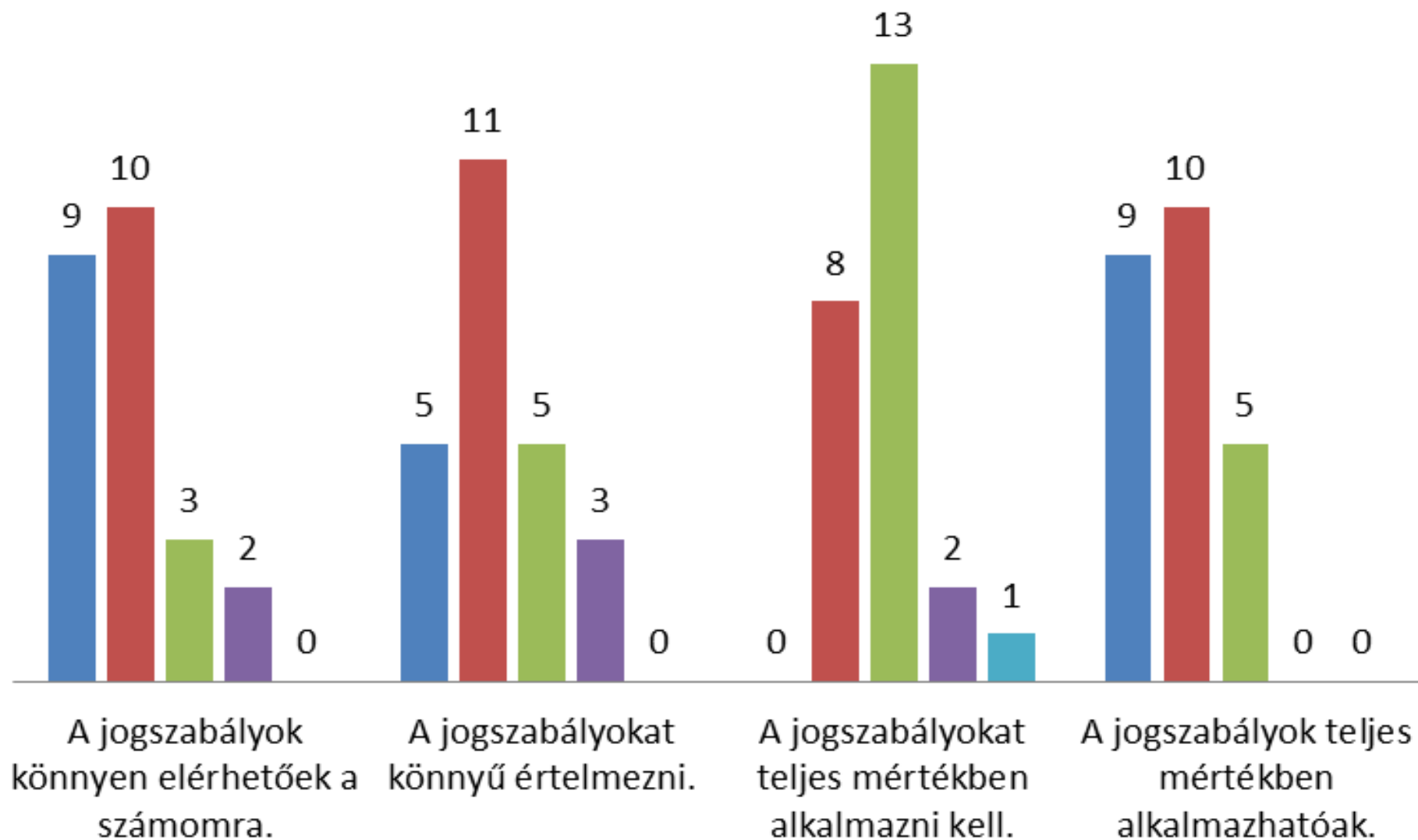
A KUTATÁS

- Az állati eredetű fehérjét feldolgozó élelmiszeripari cégeknél többnyire a hatóság határozta meg a CCP pontokat. Nyomonkövetés:95,1%
- A vizsgált cégek 40%-a vezette be az ISO 9001-es szabványt (21% tanúsíttatja).
- Más szabványokkal párhuzamos működtetés
- Az alkalmazáshoz éves szerződés: 8%, 38% igény szerint.
- A szabványok eljárási követelményeit nagyrészt dokumentálták a cégek.

MÉLYINTERJÚ

- A kizárólag növényi eredetű alapanyagot feldolgozó cégeket a hatóság nagyon **ritkán** ellenőrzi. A HACCP rendszerrel kapcsolatos változtatásokat csak tanácsadó segítségével tudják integrálni a rendszerükbe. Más rendszerek bevezetését **vevői elvárás** kielégítése céljából vélik szükségesnek.
- A potenciális vevői elvárások,- és az EU-hoz történő csatlakozás változásainak az ismeretét **megfelelőnek** értékelték.
- **Tanácsstalanok** a termékek mikrobiológiával kapcsolatos jogszabállyal és az útmutatóval kapcsolatosan.
- A hatályos jogszabályok értelmezésével **aggályaik** vannak, azokhoz való hozzájutásuk korlátozott.

- Egyáltalán nem értek egyet
- Nem igazán értek egyet
- Részben egyetértek
- Teljesen egyetértek
- Nem tudom, nincs véleményem



ÖSSZEGZÉS

- ✓ A szerbiai élelmiszer-biztonságra vonatkozó jogrend **nem szabályozott** kellően.
- ✓ A mezőgazdasági termelőknek **nem szükséges** szakképesítése hiányos.
- ✓ A HACCP élelmiszer-biztonsági rendszert működtetők **nem rendelkeznek** megfelelő képesítéssel.
- ✓ A HACCP rendszer működtetése **formális**.
- ✓ Az élelmiszer feldolgozó üzemek csupán **vevői elvárás**ra működtetnek (a HACCP rendszer mellett más) élelmiszer-biztonsági rendszereket.
- ✓ Az élelmiszer-biztonsági csoportvezetők specifikus ismeretei **nem naprakészek**.

ÖSSZEGZÉS

Az élelmiszerbiztonság „irányítását” egy **integrált**, az egész élelmiszerlánc felügyeletért felelős **hatóság** tudná csak jól kézben tartani.

A **jogi szabályozásnak** megfelelő alapot kell nyújtania a hatékony élelmiszer-biztonság megvalósításához, és ezáltal a minőség- és élelmiszerbiztonsági rendszerek alkalmazásához.

ÖSSZEGZÉS

A minőségügy célkitűzéseit csak felkészült személyzet tudja hatékonyan megoldani.

A bevezetett és alkalmazott minőség-, és élelmiszerbiztonsági szabványokat csak abban az esetben képesek megfelelően alkalmazni a cégek, ha azokat alaposan ismerik és adott a vezetői elkötelezettség.

Kiemelkedő az ágazat oktatásának a fontossága.

Köszönöm a megtisztelő figyelmet!

hajnalka.kovac@gmail.com