

Egyetemi doktori (PhD) értekezés tézisei

**SZERBIAI ÉLELMISZERIPARI KIS,- ÉS KÖZÉPVÁLLALATOK
MINŐSÉGÜGYI ÉS ÉLELMISZER-BIZTONSÁGI FELKÉSZÜLTSEGE
AZ EU KÜSZÖBÉN**

Kovács Sárkány Hajnalka

Témavezető: Prof. Dr. Győri Zoltán



DEBRECENI EGYETEM
Hankóczy Jenő Doktori Iskola

Debrecen, 2014.

BEVEZETÉS

Jugoszlávia széthullása, az országhatárok folyamatos változása, a gazdasági zárlat és az infláció közepette a hatóság Szerbia jogrendjének csak részben tudott érvényt szerezni. Ennek megfelelően az élelmiszeriparra vonatkozó teljes jogszabályi megfelelés háttérbe szorult. Az élelmiszeripari termékek számos esetben engedéllyel nem rendelkező üzemekből kerültek ki, az élelmiszeripari cikkek feketekereskedelme dívott ezekben az időkben.

A helyzet csak lassan kezdett normalizálódni, az ország élelmiszeriparra vonatkozó jogszabályi előírásait (is) elkezdték összehangolni az Európai Unióban érvényben lévő jogszabályokkal.

Ezzel párhuzamosan a vállalatok, így az élelmiszeripari cégek is megkísérelték globális hatókörük kiterjesztését, kisebb-nagyobb sikerrel megpróbálták külföldre exportálni a termékeiket.

Az, hogy egy élelmiszer-feldolgozó vállalat HACCP élelmiszer-biztonsági rendszert működtet, egyértelmű a vevők számára. Ezekben az esetekben az élelmiszer-biztonság szavatolása és az előre meghatározott termékminőség megléte kerül fókuszpontba. A vevők az alap élelmiszer-biztonsági és a cég belső irányítási rendszerétől kifinomultabb feltételeket támasztanak a beszállítóik felé. Mindezen vevői feltételrendszer minden részletre kiterjedő teljesítését az élelmiszeripari vállalatoknak bizonyítaniuk kell. Ezt leggyakrabban egy, a vevő által meghatározott élelmiszer-biztonsági (irányítási) szabvány bevezetésével és működtetésével tudják transzparens módon bemutatni. Az alkalmazott szabvány követelményeinek a kielégítettségéről vevői audit, vagy tanúsító audit során tudnak számot adni.

Szerbia élelmiszer-feldolgozó ipara nagy kihívásoknak nézett és néz elébe napjainkban. Gyorsan kell alkalmazkodnia a megváltozott feltételrendszerhez még abban az esetben is, ha a termékeit nem szándékozza exportálni.

Ahhoz, hogy meg tudjanak felelni a feljük támasztott elvárásoknak, egyidejűleg kell kielégíteniük a vevői követelményeket, valamint a szerbiai jogszabályi előírásokat, amelyekbe folyamatosan integrálják az Európai Unióban alkalmazott jogrendet.

Ez nem könnyű feladat, hiszen az ország még mindig nem heverte ki a volt Jugoszlávia széthullásából kialakult politikai viharokat, a bő egy évtizeddel ezelőtti gazdasági zárlat következményeit. Az ország (élelmiszer)ipara jórészt előregedett

gépeket, berendezéseket használ, felnőttoktatási rendszer nem létezik, a jogi és az élelmiszer-biztonsági infrastruktúra pedig még mindig átmeneti szakaszban van.

Eközben a vevők érthető módon ugyanazon feltételrendszert támasztják szerbiai élelmiszer-feldolgozó üzemek felé, mint bármelyik fejlett országban működő versenytársuk elé.

Ebben a működési környezetben a vállalatok felkészültségének nagy szerepe van abban, hogy versenyképesek tudjanak maradni.

Témaválasztásomat az indokolta, hogy 2004 óta élelmiszer-biztonsági és minőségügyi tanácsadással foglalkozom Szerbia, elsősorban a Vajdaság területén. Ügyfeleim döntő többsége a mikro-, kis- és középvállalat kategóriájába sorolható. Munkám kezdetén az akkor még nem kötelező HACCP élelmiszer-biztonsági rendszerek jelentették az élelmiszer-biztonság területén megvalósítható legmagasabb kritériumrendszert az élelmiszeripari vállalatok számára. Ez a multinacionális vállalatokat ellátó élelmiszer-feldolgozók esetében mára már alapot képez csupán, ezek a cégek tanúsítható szabványokat működtetnek.

Az egy évtizednyi munkám során több száz cég élelmiszer-biztonsági és minőségirányítási attitűdjébe láttam bele, velük együtt küzdöttem a kihívások teljesítése érdekében. Véleményem szerint a téma jelentősége kiemelkedő, hiszen a cégek felkészültsége meghatározó abban, hogy mennyire tudnak megfelelni az új, megváltozott követelményeknek. Ismerniük kell az éppen aktuális jogi szabályozást és azt a feltételrendszert is, amelyet elvárnak tőlük a vevőik. Az élelmiszer-biztonság garantálása, a jogszabályi megfelelés és a minőségirányítási rendszer(ek) működtetése alapértelmezetté válik.

Értekezésemben a szerbiai élelmiszeriparral kapcsolatos jogszabályi rendszert elemzem, rávilágítok annak hiányosságára, több esetben a magyarországi, illetve az Európai Unióban érvényben lévő jogszabályok tükrében. Elemzem a szerbiai mezőgazdaságban és az élelmiszeripari kis- és középvállalatok által legelterjedtebben alkalmazott élelmiszer-biztonsági irányítási szabványokat, valamint azok 2013-as alkalmazási gyakorlatát, valamint elemzem a jogszabályi környezetet. Mindezt átszöve a szerbiai oktatási szerkezettel, mert véleményem szerint minden cég legfőbb értéke az ember, egy cég fejlődési irányát a benne munkálkodó szellemi tőke szabhatja meg leginkább.

AZ ÉRTEKEZÉS CÉLKITŰZÉSEI ÉS A FELÁLLÍTOTT HIPOTÉZISEK

Az értekezés célja a kutatómunkám eredményének az összefoglaló elemzése, a jelenlegi szerbiai élelmiszer-ágazatot érintő élelmiszer-biztonsági helyzet bemutatása mellett hasznosítható javaslatok megfogalmazása a szerbiai kis- és középvállalatok minőségügyi és élelmiszer-biztonsági felkészültségének az előmozdítására, javaslatot téve, a többek közt, az ezt biztosító jogszabályi háttér hiányosságainak az orvoslására is. Ezen kívül célul tűztem ki azt, hogy hasznosítható javaslatot tegyek arra vonatkozóan, hogy milyen változtatás(ok)ra lenne szükség az oktatási rendszeren belül az ágazat emberierőforrás-fejlesztése érdekében.

A munka a 2013 szeptemberéig rendelkezésre álló adatok alapján készült.

A hipotéziseim:

1. Úgy vélem, a szerbiai jogrend élelmiszer-biztonsági vonatkozásai nem egyértelműek, hanem hiányosak, a hatósági ellenőrzések jogköre nem tisztázott.
2. A tanácsadói munkám során azt véltem felfedezni, hogy az élelmiszeripari üzemek nem alkalmaznak megfelelő szakképesítésű munkatársakat a HACCP élelmiszer-biztonsági rendszer működtetéséhez.
3. A feltevésem az, hogy mezőgazdasági termelőknek nem szükséges semmilyen szakképesítéssel rendelkezniük a tevékenységük folytatásához.
4. A HACCP rendszert az élelmiszeripari üzemek ugyan bevezették, de annak működtetése formális.
5. A HACCP élelmiszer-biztonsági rendszer mellett az élelmiszer-feldolgozó üzemek csak abban az esetben működtetnek más élelmiszer-biztonsági vagy minőségirányítási rendszert, ha az vevői elvárásként jelenik meg.
6. Feltételezem azt, hogy az élelmiszer-biztonsági csoportvezetők specifikus élelmiszer-biztonsági és élelmiszer-biztonsági irányítási ismeretei nem naprakészek.

A KUTATÁS MÓDSZERTANA

A kutatás alapsokaságának így értelemszerűen az általam jól ismert csoportot, az élelmiszer-feldolgozó iparban tevékenykedő mikro-, kis- és középvállalatokat választottam.

Az Európai Bizottság meghatározása szerint a 10 főnél és 2 millió eurónál kisebb forgalommal rendelkező cég a mikro vállalkozás kategóriájába sorolható, az 50 főnél és 10 millió eurónál kisebb forgalommal rendelkező cég a kisvállalat/vállalkozás kategóriájába sorolható, míg a 250 főnél kevesebb dolgozót foglalkoztató, és 50 millió eurónál kisebb forgalommal rendelkező cég a középvállalat kategóriájába sorolható (Commission, 2003).

Mivel a Mezőgazdasági, Erdészeti és Vízgazdálkodási Minisztérium az élelmiszerekkel valamilyen módon kapcsolatba kerülő vállalatok és vállalkozások számát tartalmazó adatbázist még nem töltötte fel adatokkal, ezért sajnos jelenleg hivatalos adat nem létezik a pontos számukat illetően. Becslések szerint a vállalkozások száma 25 000 lehet, de ebbe a számba beletartoznak a kávézók, kis- és nagykereskedők, élelmiszeripari feldolgozók, éttermek, és az egyéb élelmiszeripari vállalkozások is.

A kutatás menete:

- I.** Munkám során a szekunder kutatás módszerével elemzem a vonatkozó nemzetközi szakirodalmat, némi történelmi visszatekintéssel. A magyar mellett a szerb, angol és a horvát nyelvű szakirodalmat tekintetem át.
- II.** Szekunder kutatás módszerével elemzem Szerbia középiskolai, felső- és felnőttoktatási rendszerének a szerkezetét, valamint bemutatom az ország lakosságának az iskolázottsági szerkezetét.
- III.** Továbbá bemutatom a legfőbb eltéréseket a magyarországi és a szerbiai élelmiszer-biztonságot megvalósító szakpolitika intézményrendszere közt.
- IV.** A szerbiai élelmiszer-biztonsággal kapcsolatos jogszabáylelemzés keretén belül, elemzem azt, hogy:
 - 4.1. Szerbia milyen mértékben integrálta az Európai Unióban alkalmazott, az élelmiszeriparra
 - 4.2 Az egyes élelmiszeripari ágazatokban milyen képesítések szükségesek a munka végzéséhez, azaz milyen esetekben követeli meg a hatályos jogi szabályzás a megfelelő szaktudás meglétét.

4.3. Az elemzés keretében megvizsgáltam a szabványok jellemzőit.

V. Az elméleti, szekunder jellegű kutatás után primer kutatást végeztem.

A kutatás keretében az élelmiszeripari feldolgozó cégek standardizált, strukturált kérdőíves megkeresése által választ kaptam arra, hogy:

5.1. a HACCP élelmiszer-biztonsági rendszert milyen mértékben vezették be és milyen módon működtetik azt, valamint arra, hogy

5.2. milyen más élelmiszer-biztonsági irányítási rendszert alkalmaznak.

Néhány nyitott kérdéstől eltekintve a kérdőív elsősorban zárt kérdéseket tartalmaz, a következő témakörökkel:

- a céggel kapcsolatos általános információk,
- a HACCP rendszerrel kapcsolatos információk,
- laboratóriumi és egyéb vizsgálatokra vonatkozó információk,
- jogszabályokkal kapcsolatos információk,
- a szabványokkal kapcsolatos információk.

A kérdőíveket elektronikus formátumban (magyar és szerb nyelven), a Google űrlapszerkesztő programjával készítettem el. A kialakított kérdőívek használhatóságát, értelmezhetőségét és a program működését teszteltem, majd egy cég élelmiszer-biztonsági vezetője kérésre próbatesztet töltött ki, amely alapján a szükséges helyreigazításokat megtettem. Erre azért volt szükség, hogy a feltett kérdések a válaszadók számára megfelelő módon értelmezhetőek legyenek, a válaszok pedig kiértékelhetőek. A kérdések közé olyan kérdéseket is illesztettem, amelyekkel (az előző kérdésekre adott válaszok) igazságtartalmát is szűrni tudtam.

A vizsgált cégeket két módon értem el a kutatás keretén belül. Először az internetes adatbázisokból kigyűjtött összesen 650 e-mail címre küldtem el a kérdőív linkjét a SendBlaster 2 levelezőprogram segítségével. A 650 e-mail cím közül 146 db érvénytelen volt. A on-line megkeresés eredményeképpen az 504 létező címről összesen 59 válasz érkezett be.

A kapott válaszokat a Microsoft Excel program segítségével megtisztítottam, az értékelhetetleneket töröltem, így végül 52 db értékelhető válaszhoz jutottam. Ez 10,31%-os válaszadási hajlandóságot jelent.

A megkeresések másik módja a személyes telefonos megkeresés volt, melynek során a kapott válaszokat rögzítettem, és olyan módon került az adatbázisba, mintha azt a Google kérdőíven töltötték volna ki a cégek. Ez 72 db cég esetében zajlott így le. A cégeket random módon választottam ki a meglévő elérhetőségi listámból.

A két módszer eredményeképpen így összesen 124 cég adatai kerültek a kérdőívbe. A kérdőívben megadott válaszok önműködően a Google kérdőívhez tartozó Microsoft Excel táblába töltődtek be.

Az adatfeldolgozás során SPSS Statistics 20. programot, valamint Microsoft Excel táblázatkezelő programot használtam. Az SPSS segítségével leíró statisztika módszerével elemeztem az egyes szabványok bevezettségének a gyakoriságát és kereszt táblákat is alkalmaztam. A Microsoft Excel táblázatkezelő programot elsődlegesen az ábrák szerkesztéséhez vettem igénybe.

VI. További primer kutatás keretében az élelmiszeripari feldolgozó cégek élelmiszer-biztonsági csoportvezetőivel mélyinterjút készítettem.

A mélyinterjút nyitott és zárt kérdések módszerének a segítségével végeztem el, melynek során képet kaptam az élelmiszer-biztonsági rendszerekkel kapcsolatos ismereteikről, valamint megismertem a véleményüket az aktuális élelmiszer-biztonsági helyzetről és az élelmiszer-biztonsági/irányítási rendszerekről. Az előzőekben bemutatott kérdőívek során kapott válaszok miéértjére is alkalmam volt rákérdezni. Az interjúhoz előre megszerkesztett kérdőívet használtam.

Az elemzés keretében ismertetem a szakterületet jól ismerő szakember véleményét a kapott eredményekkel kapcsolatban.

A mélyinterjú módszerével végzett adatgyűjtést az élelmiszeriparban működő mikro-, kis- és középvállalatokban 2012 novembere és 2013 júniusa között végeztem el 24 élelmiszer-biztonsági vezetővel, elsősorban Vajdaság és Belgrád területéről.

A mélyinterjúk főbb kérdéscsoportja a következőkre terjedt ki:

1. jogszabályismeret,
2. a mikrobiológiai rendelet értelmezése,
3. a HACCP működtetésének a gyakorlata,
4. a potenciális vevői elvárások általános ismerete, és
5. várható változások az Európai Unióhoz történő csatlakozás során.

Az alkalmazott kérdőívben kapott válaszok mellett a beszélgetés során feljegyeztem a kérdések mentén megfogalmazódó megjegyzéseket is.

A kérdőíveket a beszélgetés után digitális formában is rögzítettem, a nyitott kérdésekre kapott válaszokat pedig összesítő táblázatba vittem be. Ez utóbbiakat csoportosítottam a kutatás befejeztével.

Az adatfeldolgozás során SPSS Statistics 20. programot, valamint a Microsoft Excel táblázatkezelő programot használtam a könnyebb adatkezelés érdekében.

A KUTATÁS FŐBB MEGÁLLAPÍTÁSAI

A Szerb oktatási rendszer elemzésének főbb megállapításai

A szerbiai felsőoktatásba belépésre jellemzően a négy éves középiskolai képzés befejeztével szereznek jogosultságot a diákok. Az egyetemi oktatás osztatlan és osztott képzés során valósul meg. E mellett szakmai tanulmányokat is folytathatnak a diákok, ahonnan különbözeti vizsgák teljesítése után van csak jogosultságuk továbbtanulni a diákoknak az egyetemeken. Az ország több egyetemén folyik élelmiszer-mérnök képzés. Kérdéses, hogy az ország nemrég hatályba lépő felnőttoktatási törvénye ki tudja-e minőségben elégíteni a felnőttoktatással kapcsolatos elvárásokat.

A szerbiai és a magyarországi élelmiszer-biztonságot megvalósító szakpolitika intézményrendszerének főbb különbségeinek a megállapításai

A magyarországi és a szerbiai intézményrendszer közt a legfőbb különbség abban áll, hogy amíg Magyarországon elsődlegesen az élelmiszer-biztonság kérdésköre egy minisztériumon belül egy közigazgatási szerv irányítása alatt áll, addig Szerbiában ez két minisztérium három hatósága között oszlik meg. Szerbiában az élelmiszer-biztonságot érintő ügyekben a minisztériumok és azok szervezetei közötti együttműködés (jogilag) nem szabályozott, a gyakorlatban nem valósul meg kellőképpen. A felügyeletet az egyes hatóságok egymással „párhuzamosan” hajtják végre.

A jogszabáylelemzés főbb megállapításai

A szerb élelmiszer-biztonsággal kapcsolatos, az Európai Unió jogi szabályozási rendszerével összhangban kialakított jogi szabályozási rendszer viszonylag fiatalnak tekinthető. Elemzésemben rámutattam a főbb intézményi hiányosságokra, mint az Élelmiszer-biztonsági Kockázatértékelési Szakértői Tanács hiányára, a hatósági jogkörök pontatlan mivoltára és az élelmiszerlánc szemlélet nehezen értelmezhetőségére.

A HACCP élelmiszer-biztonsági rendszer alkalmazásának elemzése során rávilágítottam arra, hogy nem teljes annak jogszabályi értelmezése, az alkalmazására kialakított útmutatók pedig nem eléggé egyértelműek a felhasználók számára.

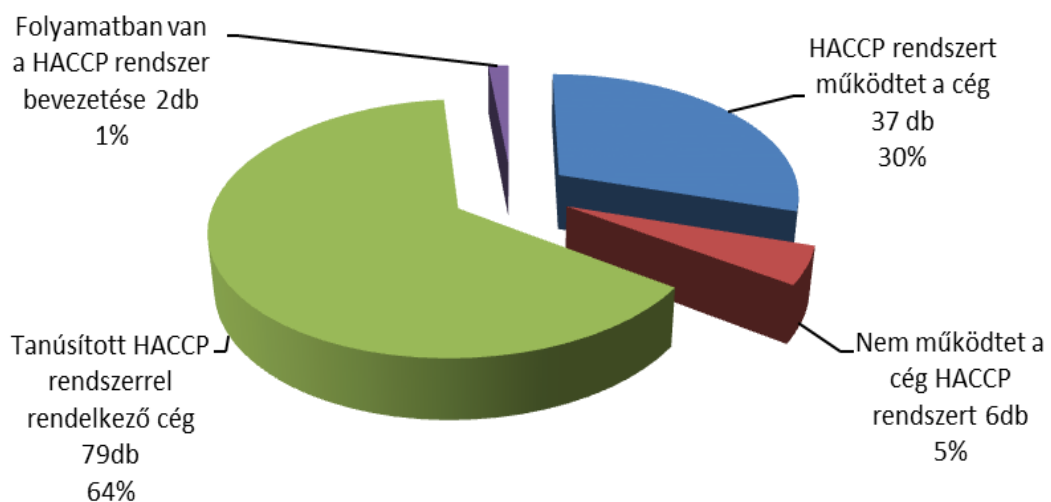
Az élelmiszer-biztonságért felelős vezetők iskolai vagy egyéb végzettségével kapcsolatos követelményrendszer nem értelmezhető, ugyanis a „megfelelő végzettséggel rendelkezzen” állítást nem részletezi a jogszabály. Ez különösen figyelemreméltó abból a szempontból, hogy az ország egészen a közelmúltig nem

rendelkezett felnőttoktatási törvénnyel. A felnőtt képző, továbbképző tréningekre, oktatásokra nem vonatkozott semmilyen akkreditációs előírás.

Rámutattam arra, hogy állati fehérjét feldolgozó üzemek nem kötelesek alkalmazni élelmiszeripari végzettséggel rendelkező személyt, továbbá a mezőgazdasági termelők sem kötelesek semmiféle oktatásban részt venni az alkalmazott növényvédőszeresek felhasználását illetően, sőt azok felhasználásáról sem kötelesek semmiféle feljegyzést vezetni.

A primer kutatások főbb megállapításai

Annak ellenére, hogy a HACCP élelmiszer-biztonsági rendszer az elsődleges termeléstől eltekintve az egész élelmiszer feldolgozóipar számára kötelező, a válaszadó cégek egy része nem működteti azt. Ezek a cégek nem szállítanak be a multinacionális élelmiszerkereskedő vállalatoknak, és nem is exportálják a termékeiket.



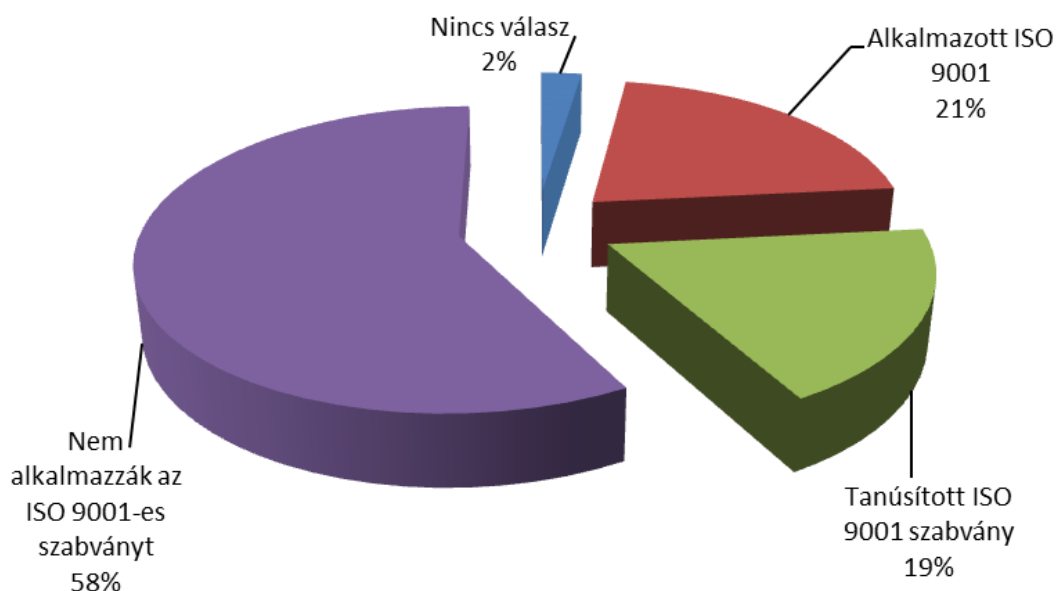
1. ábra. HACCP élelmiszer-biztonsági rendszer bevezettségének a megoszlása a vizsgált cégeknél (Forrás: Saját szerkesztés)

A HACCP rendszert nem működtető cégek felét a vegyes, növényi alapanyagot és állati fehérjét is feldolgozó cégek teszik ki. Holott éppen ezt az iparágat az állategészségügyi és a mezőgazdasági felügyelőségnek is joga van felügyelni.

A mélyinterjúk alkalmával kapott információk során a kizárólag növényi alapanyagot feldolgozó üzemek és a vegyes alapanyagot feldolgozó cégek (12 cég) élelmiszer-biztonsági vezetői közül kilenc (75%) azt nyilatkozta, hogy eddig még a hatóság a kialakított HACCP rendszerüket nem ellenőrizte le.

A cégek saját belső ellenőrzés keretében történő, élelmiszer-előállítás folyamatábrájának az ellenőrzési gyakoriságát legalább évenkéntinek jelölték meg. Gépvásárlások viszont történtek a HACCP élelmiszer-biztonsági rendszer bevezetése óta, ennek ellenére a folyamatábrák helyszíni felülvizsgálatának ellenőrzési gyakorisága nem nőtt meg a cégeknél. Ez arra enged következtetni, hogy a gépek, berendezések beszerelését követően a HACCP élelmiszer-biztonsági csoport nem vizsgálta felül a folyamatára helytállóságát, tehát a HACCP élelmiszer-biztonsági rendszer alkalmazása formális.

Másrészt viszont, meglehetősen magas az ISO 9001:2008-as minőségirányítási rendszer alkalmazása és annak a tanúsíttatása is, amit a következő ábra szemléltet.



2. ábra. Az ISO 9001:2008-as szabvány alkalmazásának és tanúsíttatásának a százalékos megoszlása (Forrás: Saját szerkesztés)

A megkérdezett cégek 40%-a működteti az ISO 9001-es minőségirányítási rendszert, és 19%-uk tanúsíttatja is azt.

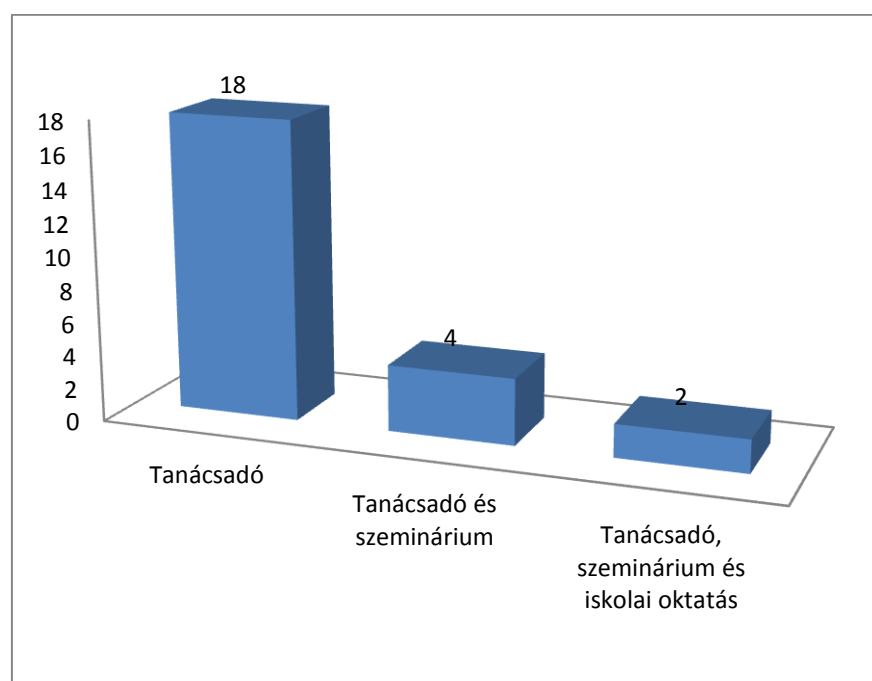
A mélyinterjúk során kiderült, hogy ez a magas alkalmazási arány a Mezőgazdasági, Erdészeti és Vízgazdálkodási Minisztérium által kiírt pályázatoknak tudható be, ahol a cégek pályázni tudtak többek közt a HACCP élelmiszer-biztonsági rendszer és az ISO 9001-es minőségirányítási rendszer bevezetésére és tanúsíttatására is. Véleményem szerint ez igen jó alapot nyújt az élelmiszer-biztonsági szabványok bevezetéséhez és működtetéséhez.

A kérdőív keretén belül megkérdezett mintából hat cég működtet egy időben IFS Food és ISO 22 000:2005 szabványt is.

A mélyinterjúban részt vevő cégek képviselői az egyéb, élelmiszeriparban alkalmazott szabványokkal kapcsolatos ismereteiket közepesnek ítélték. A kérdésre, amely az ISO 22 000 és az IFS Food közti, valamint az ISO 22 000 és az FSSC 22 000 közötti különbségre irányult, csupán öt személy tudott elfogadható választ adni. Ez a cégek 20,83%-t teszik ki. Véleményem szerint ez a tudásszint nem kielégítő.

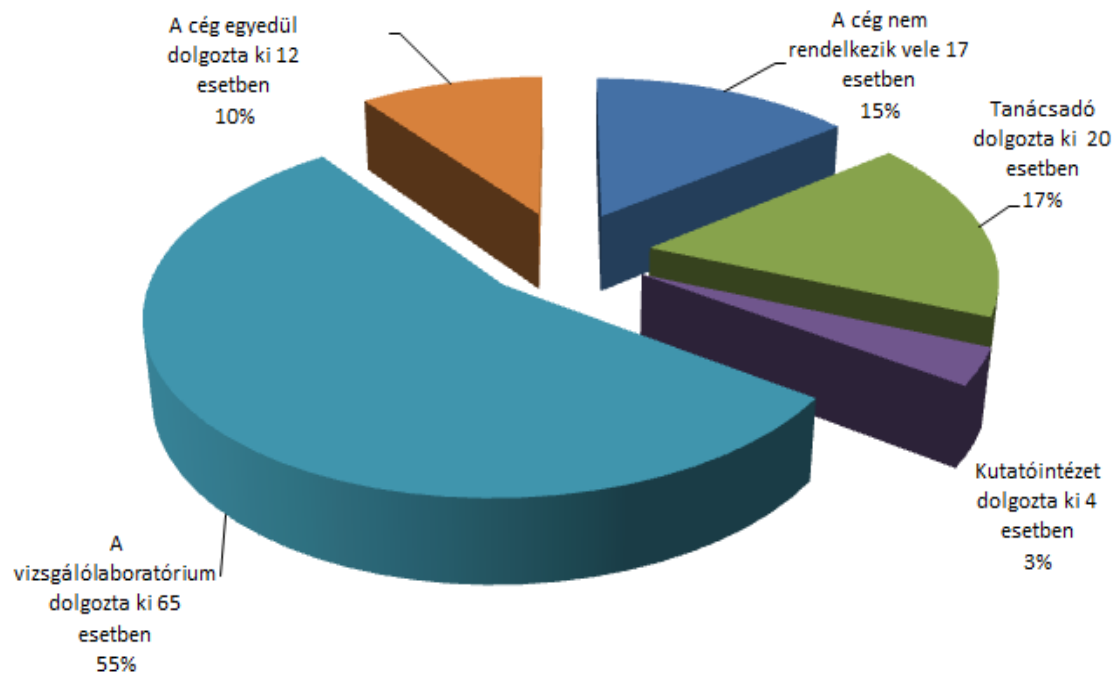
Mindazonáltal megjelent a tanácsadással foglalkozó cégek kifejezett szerepe is.

A HACCP-rendszer bevezetéséhez mintegy 115 cég, a vizsgált minta 92,74% -a nyilatkozott úgy, hogy a HACCP-rendszer bevezetéséhez szaktanácsadói szolgáltatást vett igénybe. Kilencven cég HACCP-csoportvezetője arról adott tájékoztatást, hogy a HACCP élelmiszer-biztonsági rendszerrel kapcsolatos ismeretét kizárólag a tanácsadó cég szakemberei által szerezte meg a rendszer bevezetésekor. Ez 72,6% -os arányt tesz ki. A mélyinterjúk során kapott válaszok is ezt a képet mutatták, a 24 válaszadó közül 18 azt nyilatkozta, hogy a HACCP-rendszerrel kapcsolatos ismereteit a tanácsadó cég szakembereitől szerezte, amit a következő, 3. ábra szemléltet.



3. ábra Az élelmiszer-biztonságért felelős vezetők HACCP rendszeri ismeretének az ábrázolása (Forrás: Saját szerkesztés)

Az élelmiszer-biztonsággal kapcsolatos ismeretek hiányosságára utal a mikrobiológiai ellenőrzési tervek kidolgozásának a gyakorlata is. Ennek értelmében 72%-ban a mikrobiológiai ellenőrzési tervet a vizsgálólaboratórium és a tanácsadó cégek dolgozták ki a cégeknek, melyet a következő ábra illusztrál.

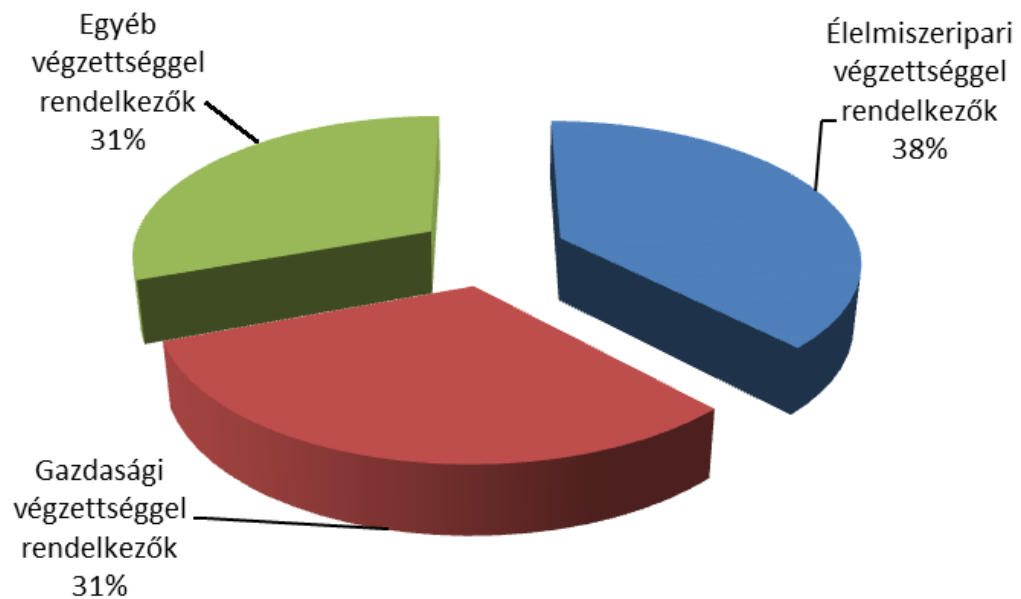


4. ábra A mikrobiológiai ellenőrzési terv elkészítésének a megoszlása

(Forrás: Saját szerkesztés)

Minderre magyarázatot adhat, hogy az élelmiszer-biztonsági vezetők nem rendelkeznek megfelelő szakirányú iskolai végzettséggel.

Az élelmiszeripari képzettséggel rendelkező élelmiszer-biztonsági csoportvezetők aránya a gazdasági végzettséggel rendelkezőkével összehasonlítva közel megegyező, ahogyan azt az 5. ábra is szemlélteti. Ezen túlmenően észre kell venni, hogy 14 fő (11,29%) csupán általános iskolai végzettséggel rendelkezik.

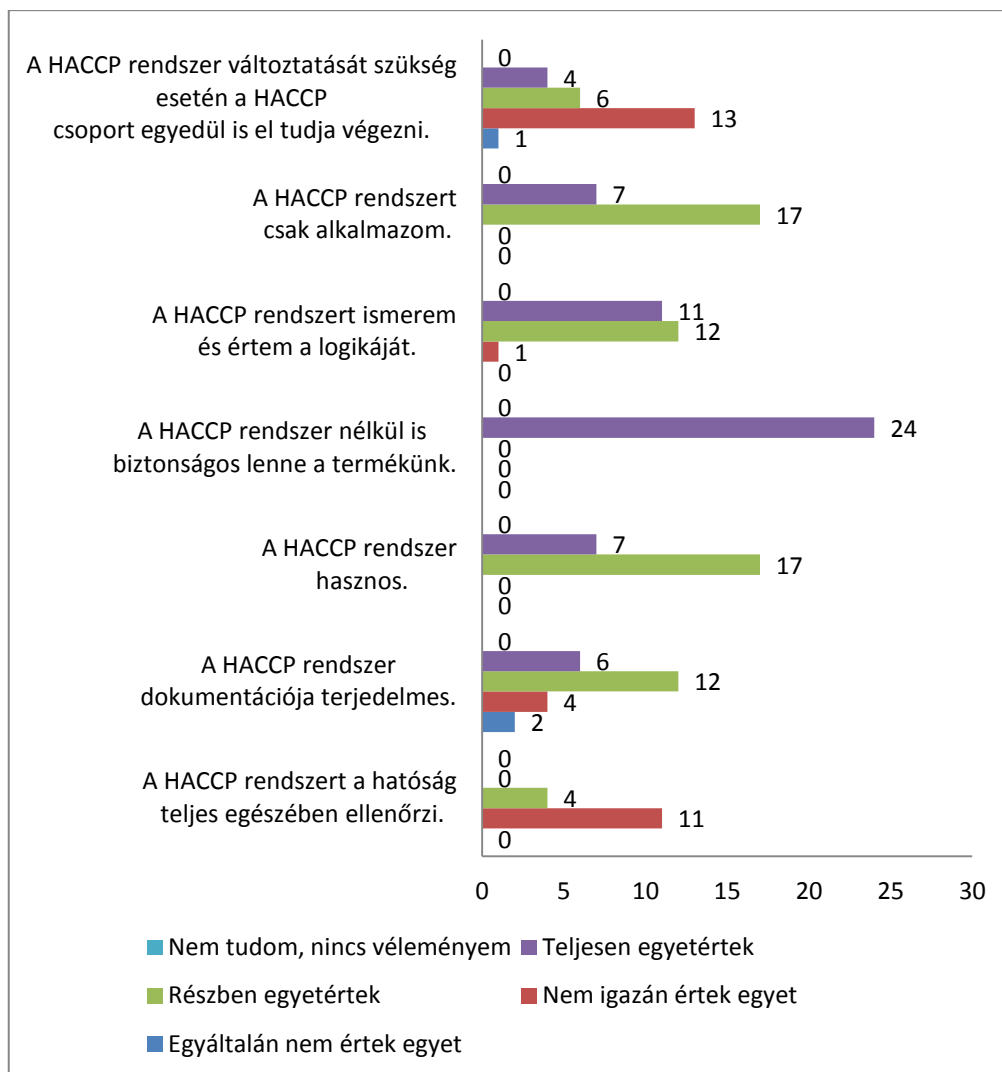


5. ábra. Az élelmiszer-biztonsági csoportvezetők képzettségi szakirányának a megoszlása (Forrás: Saját szerkesztés)

Habár a HACCP élelmiszer-biztonsági rendszer, és más élelmiszer-biztonsági rendszerek előnyeinek a rangsorolásakor úgy vélekedtek a megkérdezettek, hogy a termékbiztonság a legfontosabb, a mélyinterjúban megkérdezett cégek képviselői kivétel nélkül biztosak abban, hogy a termékük a HACCP élelmiszer-biztonsági rendszer alkalmazása nélkül is biztonságos lenne.

Ezzel együtt a HACCP-rendszert szükség esetén a HACCP-csoport nem igazán tudja átalakítani, a szükséges változtatásokhoz tanácsadóra van szükségük. A cégek élelmiszer-biztonsági vezetőinek a 70%-a úgy nyilatkozott, hogy a HACCP rendszert csak alkalmazza, nem aktív alakítója a rendszernek.

A HACCP élelmiszer-biztonsági rendszer kialakításának a tizenkét lépését minden esetben ismerték a válaszadók. Attitűdjüket a 6. számú ábra szemlélteti.



6. ábra A HACCP élelmiszer-biztonsági rendszerrel kapcsolatos vélemények ábrázolása (Forrás: Saját szerkesztés)

Összességében úgy gondolom, hogy a jogi feltételrendszer és a hatósági ellenőrzések jogköre nem pontosan definiált, az élelmiszer-biztonságért felelős vezetők iskolai végzettsége, avagy annak szakiránya kifogásolható sok esetben. Mivel azonban sok cég ISO 9001:2008-as minőségirányítási szabványt működtet, az élelmiszer-biztonságért felelős vezetők rendelkeznek megfelelő rendszer- és folyamatszempléttel. Ez pedig megfelelő alapul szolgálhat a vevő által megkövetelt élelmiszer-biztonsági irányítási rendszerek bevezetéséhez.

AZ ÉRTEKEZÉS ÚJ, TUDOMÁNYOS EREDMÉNYEI

1. A vevői elvárás mellett a pályázati források kiaknázása is szempont az élelmiszeripari cégeknél a HACCP-rendszer mellett más élelmiszer-biztonsági irányítási rendszerek bevezetésének az elhatározásakor. Az államnak ezáltal irányadó szerepköre lehet, hiszen a pályázati lehetőségek megnyitásával az élelmiszeripar szereplői számára ezzel sugallhatja a jövőbeni esetleges elvárásokat.

Megállapítható, hogy az állami szerepvállalásnak/támogatásnak nagy jelentősége van az új szemlélet és gyakorlat kialakításában.

2. A minőségbiztosítási vezetők képzettségi szintje nem megfelelő az élelmiszer-biztonsági rendszereket illetően, az élelmiszer-biztonsági tanácsadók szerepe kiemelkedő a cég élelmiszer-biztonsági rendszerét illetően.

Ahhoz, hogy az élelmiszer-biztonság megvalósulhasson az egész élelmiszerláncban, a feladatokat csak felkészült személyzet tudja minőségesen megoldani.

3. Annak ellenére, hogy az élelmiszer-feldolgozó üzemek a HACCP-rendszert bevezették, annak működtetése számos esetben formális. Az okok közt kereshető például a rendszert működtető személyzet megfelelő szaktudásának hiánya, az élelmiszer-biztonságra vonatkozó jogi szabályozás nem eléggé egyértelműsége, a hatósági felügyelet és szerepkörök konfúz volta.

A pontosan definiált jogi szabályozás mellett nagy jelentőséggel bír a hatóság és az élelmiszer-feldolgozók közti kommunikáció minősége.

4. A jogi szabályozás nem eléggé pontosított, számos hiányossággal küszködik az élelmiszer-biztonság területén. Az élelmiszer-biztonság előremozdítása érdekében Szerbiában mindenképpen szükséges lenne mihamarabb létrehozni az Élelmiszer-biztonsági Kockázatértékelési Szakértői Tanácsot, hogy el tudja látni az élelmiszer-biztonsággal és kockázatkezeléssel kapcsolatos feladatokat. Szükséges lenne az Élelmiszer- higiéniai alapelvek (General Principles Of Food Hygiene) CAC/RCP 1-1969 szerb nyelvű hivatalos fordítására és ágazat specifikus útmutatók kialakítására, hogy az beépülhessen a joganyagba.

A jogalkotási folyamatot és annak alkalmazását az Európai Unió joganyagot és gyakorlatot is kiválóan ismerő szakértői háttérnek érdemes felügyelni.

5. *Mivel az élelmiszer-biztonság sok összetevőből álló bonyolult struktúra, ezért ennek az irányítását egy integrált, az egész élelmiszerlánc felügyeletért felelős hatóság tudná jól kézben tartani, amelynek a munkája egy kellőképpen strukturált és pontosított jogszabályi alapon nyugszik. Ezzel megnyugtatóan lehetne rendezni a több profilú, vegyesen állati fehérjét és növényi alapanyagot is feldolgozó élelmiszeripari cégek hatósági ellenőrzését is.*

AZ EREDMÉNYEK GYAKORLATI HASZNOSÍTHATÓSÁGA

Kutatásom során elért eredményeim többféle tekintetben is hasznosíthatóak a gyakorlatban:

1. Rámutatnak az élelmiszerlánc szemléletnek a szükségességére, a megfelelő hivatali struktúra felépítésének a fontosságára. Jó példaként tekinthetne Szerbia a Magyar Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatalra.

2. Rámutatnak arra, hogy az élelmiszer-biztonságot érintő jogi szabályzás szabályozottsága, megfelelősége, átláthatósága és az ahhoz való hozzáférés az érdekelt felek számára alapfeltétel az élelmiszer-biztonság megvalósításához. A szerbiai kis- és középvállalatok minőségügyi és élelmiszer-biztonsági felkészültségének az előremozdításához véleményem szerint pontosabb és érthetőbb jogi szabályozottságra lenne szükség. A jogalkotásnál és annak alkalmazásánál érdemes lenne olyan szakértők bevonása, akik jól ismerik az európai uniós joganyagot és gyakorlatot. A kutatási eredményeket a Kormány, vagy annak a megfelelő szakhatósága fel tudná használni a jogszabályok pontosítása érdekében és a szakértők személyi összeállításánál.

3. Ráirányítják a figyelmet arra, hogy a jogi szabályozás csak akkor lehet az élelmiszeriparban teljes mértékben adoptálható, ha az azt magyarázó útmutatók megfelelően kidolgozottak, valamint figyelembe veszik az egyes élelmiszeripari ágazatokat és az üzemnagyságot is. Ezen túlmenően fontos a hatóság megfelelő ellenőrzési szigora is, hogy a kizárólag HACCP élelmiszer-biztonsági rendszert működtetők rendszere ne csak formális legyen. A kutatási eredményeket a megfelelő szakhatóság fel tudná használni az útmutatók kiegészítésére.

4. Az élelmiszeriparban alkalmazott szabványok bevezetésére és tanúsíttatására irányuló pályázatokat kiíró szervek a kutatás eredményét fel tudják használni. Indokolhatják a pályázati kiírás jogosultságát, hiszen ezzel nagyban megnövelik az élelmiszer-feldolgozó üzemek versenyképességét, biztosítják a feltételt arra, hogy az élelmiszeripari üzemek könnyebben tudjanak az egyes vevők beszállítójává válni, illetve, hogy azok tudjanak maradni.

5. Meghatároztam azt, hogy milyen jellegű képzésre lenne szükségük az élelmiszer-biztonsági csoportvezetőknek. Véleményem szerint az oktatást a felnőttképzés rendszerében, illetve specializáció keretében lenne célszerű megvalósítani. Ezt a képző intézmények figyelembe tudják venni az oktatási programjaik kialakításakor.

6. A kutatási eredményeket az élelmiszeriparban tevékenykedő kis- és középvállalatok tulajdonosai, vezetői is fel tudják használni, a munkát áttanulmányozva betekínthetést nyerhetnek abba, hogy a működésük mely területén lehetnek hiányosságok. Ezek helyesbítésével az üzem felkészültségére befolyással lehetnek.

FELHASZNÁLT IRODALOM

1. Commission, E. (2003). SME user guide. Official Journal of the European Union, L124, 36.
http://ec.europa.eu/enterprise/policies/sme/files/sme_definition/sme_user_guide_en.pdf (2012.09.11.)
2. Élelmiszer- higiéniai alapelvek (General Principles Of Food Hygiene) CAC/RCP 1-1969.



DEBRECENI EGYETEM
EGYETEMI ÉS NEMZETI KÖNYVTÁR
PUBLIKÁCIÓK



Iktatószám: DEENKÉTK/391/2014.
Tételszám:
Tárgy: PhD Publikációs Lista

Jelölt: Kovács Sárkány Hajnalka

Neptun kód: BNS4S1

Doktori Iskola: Hankóczy Jenő Növénytermesztési, Kertészeti és
Élelmiszertudományok Doktori Iskola

A PhD értekezés alapjául szolgáló közlemények

Magyar nyelvű könyv(ek) (5)

1. **Kovács Sárkány, H.**, Kovács, V.: Sajtok és túróféleségek készítése házilag. Háló Vajdasági Fejlesztési Alapítvány, Szabadka, 32, 32 p., 2014. ISBN: 9788689917000
2. **Kovács Sárkány, H.**, Kovács, V.: Gyümölcsfeldolgozás, befőttek és lekvárfélék készítése házilag. Háló Vajdasági Fejlesztési Alapítvány, Szabadka, 32, 32 p., 2014. ISBN: 9788689917017
3. **Kovács Sárkány, H.**, Kovács, V.: Száraztészta készítése házilag. Háló Vajdasági Fejlesztési Alapítvány, Szabadka, 32, 32 p., 2014. ISBN: 9788659917055
4. **Kovács Sárkány, H.**, Kovács, V.: Húsfeldolgozás házilag. Háló Vajdasági Fejlesztési Alapítvány, Szabadka, 32, 32 p., 2014. ISBN: 9788689917024
5. **Kovács Sárkány, H.**, Kovács, V.: Savanyúság készítése házilag. Háló Vajdasági Fejlesztési Alapítvány, Szabadka, 32, 32 p., 2014. ISBN: 9788689917048

Idegen nyelvű, külföldi könyv(ek) (1)

6. **Kovač Šarkanj, H.**, Kovač, V., Bataković, R.M.: Priručnik za primjenu HACCP sistema u restoranima. NVO Agro grupA, Podgorica, 38 p., 2013. ISBN: 9789940907945



Cím: 4032 Debrecen, Egyetem tér 1. □ Postacím: 4010 Debrecen, Pf. 45. □ Tel.: (52) 518–600
E-mail publikaciok@lib.unideb.hu □ Honlap: lib.unideb.hu



DEBRECENI EGYETEM
EGYETEMI ÉS NEMZETI KÖNYVTÁR
PUBLIKÁCIÓK



Magyar nyelvű tudományos közlemény(ek) hazai folyóiratban (4)

7. **Kovács Sárkány H.**, Kovács V.: Őstermelő vagy élelmiszer-feldolgozó?: Vajdasági helyzetkép.
Economica. "Accepted by Publisher" (2014) ISSN: 1585-6216.
8. **Kovács Sárkány H.**, Kovács V.: A fűszerpaprika jogi szabályozása: A fűszerpaprika mikrobiológiai paramétereinek jogszabályvizsgálata, valamint szerbiai gyakorlati alkalmazása.
Élelmívszg. Közl. "Accepted by Publisher" (2014) ISSN: 0422-9576.
9. **Kovács Sárkány H.**, Kovács V., Györi Z.: A szerbiai és vajdasági védjegyek, valamint a Hungaricum védjegy megítélése.
Minős. Megbízh. 47 (3), 165-170, 2014. ISSN: 0580-4485.
10. **Kovács Sárkány H.**, Kovács V.: A siker kulcsa a dolgozók felkészültsége.
Hum. Innov. Szle. 3 (1-2), 89-96, 2012. ISSN: 2062-0292.

Idegen nyelvű tudományos közlemény(ek) külföldi folyóiratban (1)

11. **Kovács Sárkány, H.:** Prerada prehrambenih proizvoda u okviru gazdinstva: Praksa u mađarskoj, mogućnosti u Srbiji.
The Central European Journal of Tourism and Regional Development. "Accepted by Publisher" (2014) ISSN: 1821-2506.

Magyar nyelvű konferencia közlemény(ek) (11)

12. **Kovács Sárkány H.**, Kovács V., Marosi T.: "Enni vagy nem enni": Élelmiszer-hamisítás, avagy a (szerbiai) élelmiszer-biztonság kihívásai és lehetőségei.
In: Kihívások és lehetőségek : válogatott társadalomtudományi tanulmányok. Szerk.: Novák Anikó és Rózsa Rita, Vajdasági Magyar Doktoranduszok és Kutatók Szervezete, Szabadka, 147-156, 2014. ISBN: 9788686935010
13. **Kovács Sárkány H.:** Fűszerpaprika előállítás Vajdaságban.
In: A magyar agrár felsőoktatás PhD-s szemmel. Szerk.: Górn Arnold és Fitos Gábor, Doktoranduszok Országos Szövetsége Agrártudományi Osztály, Keszthely, 76-81, 2014. ISBN: 9789638956033





DEBRECENI EGYETEM
EGYETEMI ÉS NEMZETI KÖNYVTÁR
PUBLIKÁCIÓK



14. **Kovács Sárkány H.:** Rendszertanúsítás a tanúsítást végző szervezet szemszögéből.
In: IX. KHEOPS Nemzetközi Tudományos Konferencia "Szervezetek és vállalatok aktuális kérdései" : fiatal kutatók tudományos fóruma : előadaskötet : Mór, 2014. augusztus 26.
Szerk.: Svéhlik Csaba, KHEOPSZ Automobil-Kutató Intézet, Mór, 258-266, 2014. ISBN: 9789638977922
15. **Kovács Sárkány H., Kovács V.:** A szerbiai élelmiszer-feldolgozó ipar élelmiszer-biztonsággal kapcsolatos feltételrendszere.
In: Tudományos diskurzusok : konferenciakötet : Vajdasági Magyar Tudóstalálkozó 2013, Szabadka, 2013. április 13. Szerk.: Berényi János, A Vajdasági Magyar Akadémiai Tanács, Újvidék, 320-328, 2013. ISBN: 9788689095043
16. **Kovács Sárkány H.:** Az élelmiszervédelem, mint új szabványkövetelmény.
In: Fiatal kutatók az egészséges élelmiszerért : tudományos ülés. Szerk.: Bacskainé Bódi Éva, Fekete István, Kovács Béla, Debreceni Egyetem Hankóczy Jenő Növénytermesztési, Kertészeti és Élelmiszertudományok Doktori Iskola, Debrecen, 67-71, 2014. ISBN: 9789634736011
17. **Kovács Sárkány H.:** A szerbiai élelmiszerbiztonság jogszabályi, minőség és élelmiszerbiztonsági-irányítási aspektusai.
In: PhD-konferencia 2013. Balassi Intézet Márton Áron Szakkollégium, Debrecen, 95-104, 2013. ISBN: 9786155389092
18. **Kovács Sárkány H.:** A szerbiai élelmiszeripari képzések a szabványok és a jogszabályok tükrében.
In: "Tudományos próbapálya" : PEME VI. Ph.D. Szerk.: Koncz István, Nagy Edit, Professzorok az Európai Magyarországért Egyesület, Budapest, 61-67, 2013. ISBN: 9789638843388
19. **Kovács Sárkány H., Kovács V.:** Élelmiszereink bölcsője: A vidék.
In: XVIII. Nemzetközi Tehetség gondozási - Környezetvédelmi és Vidékfejlesztési - Diákkonferencia : Szolnok, 2012. szeptember 28-29. Szerk.: szerk. Szabó Attila, Alumni K., [Szolnok], 35-36, 2012. ISBN: 9789638933966
20. **Kovács Sárkány H., Kovács V.:** A szerbiai élelmiszeripari cégek minőségügyi és élelmiszerbiztonsági felkészültsége az EU küszöbén.
In: Nemzedékek együttműködése a tudományban : PEME IV. Ph.D. Szerk.: Koncz István, Nagy Edit, Professzorok az Európai Magyarországért Egyesület, Budapest, 33-40, 2012. ISBN: 9789638843371



DEBRECENI EGYETEM
EGYETEMI ÉS NEMZETI KÖNYVTÁR
PUBLIKÁCIÓK



21. **Kováč Šarkanj, H.**, Kováč, V.: Primenjivanje standarda i propisa u cilju evropske integracije.
In: Agroprivreda Skrbije u pretpripravnom periodu : tematski zbornik = Agrarian Economy of Serbia in the Pre-accession Period : themathic proceedings. Ed.: editors Branislav Vlahović, Danilo Tomić, Aleksej Semenov Ovcinnikov, "DAES" Društvo agrarnih ekonomista Srbije, Beograd, 137-146, 2012. ISBN: 9788686087348
22. **Kovács Sárkány, H.**: Az IPA program keretében bevont tanyák feltérképezése minőségügyi szempontból- Quality Systems Analysis at the Farmsteads Selected Within the scope of the IPA project - Analiza sistema kvaliteta salaša koje su obuhvaćene IPA projektom.
In: A tanyák fenntartható gazdálkodása = Održivo gazdovanje na salašima = Sustainable farming at farmsteads. Szerk.: Endre, Lengyel László (szerk.), Gabonakutató Nonprofit Közhasznú Kft., Szeged, 412-428, 2011. ISBN: 9788684671280

Idegen nyelvű konferencia közlemény(ek) (2)

23. **Kovács Sárkány, H.**, Kovács, V.: Analysis of Food Safety Management Systems in Serbian Food Processing Industry.
In: Food Science Conference 2013 : with research for the success of Darányi Program : 7-8th November, 2013 : Budapest, Hungary. Corvinus University of Budapest Faculty of Food Science, Budapest, 392-395, 2013. ISBN: 9789635035502
24. **Kovács Sárkány, H.**, Kovács, V.: Food safety and quality management systems applied in Serbian and Hungarian food chain.
In: 7. International Quality Conference : may 24. 2013. Ed.: Slavko Arsovski, Miodrag Lazic, Miladin Stefanovic, University of Kragujevac-Faculty of Engineering, Kragujevac, 309-314, 2013. ISBN: 9788686663948

A DEENK a Jelölt által az iDEa Tudóstérbe feltöltött adatok bibliográfiai és tudományometriai ellenőrzését a tudományos adatbázisok és a Journal Citation Reports Impact Factor lista alapján elvégezte.

Debrecen, 2014.11.26.

