



AgEcon SEARCH
RESEARCH IN AGRICULTURAL & APPLIED ECONOMICS

The World's Largest Open Access Agricultural & Applied Economics Digital Library

This document is discoverable and free to researchers across the globe due to the work of AgEcon Search.

Help ensure our sustainability.

Give to AgEcon Search

AgEcon Search

<http://ageconsearch.umn.edu>

aesearch@umn.edu

*Papers downloaded from **AgEcon Search** may be used for non-commercial purposes and personal study only. No other use, including posting to another Internet site, is permitted without permission from the copyright owner (not AgEcon Search), or as allowed under the provisions of Fair Use, U.S. Copyright Act, Title 17 U.S.C.*

QUALITY MANAGEMENT IN DOMESTIC POULTRY PROCESSING

MIKÁ CZÓ, ANDREA

Keywords: food security, quality, management, control system.

It can be determined based on our investigations that the domestic poultry-processing sector fulfils both domestic and EU regulations and requirements. Conformity with food security regulations is a priority in all affected businesses. Companies also utilise additional methods to achieve and fulfil high quality standards, such as integrated management control systems; however, these endeavours are not motivated by their internal requirements, but by the market. It is to be hoped that in the future increasing numbers of food industry businesses will acknowledge the advantages of utilising the ISO 22000 standard, which combines the HACCP and the ISO 9001 standards and was entered among international standards as one specifically relating to food industry production.

A MINŐSÉGMENEDZSMENT A HAZAI BAROMFI-FELDOLGOZÁSBAN

MIKÁ CZÓ ANDREA

Kulcsszavak: élelmiszerbiztonság, minőség, menedzsment, irányítási rendszer.

ÖSSZEFOGLALÓ MEGÁLLAPÍTÁSOK, KÖVETKEZTETÉSEK, JAVASLATOK

A vizsgálatok alapján megállapítható, hogy a hazai baromfi-feldolgozó iparág megfelelően teljesíti mind a hazai, mind az EU-s előírásokat, követelményeket. Az élelmiszerbiztonsági előírásoknak való megfelelés valamennyi érintett vállalkozásban elsődleges szempont. A magas minőségi színvonal elérésére és teljesítésére irányuló további módszereket, mint pl. az integrált menedzsment irányítási rendszereket is alkalmazzák a vállalkozások, de az ezekre való törekvést nem a vállalat belső igénye, hanem a piac indukálja. Remélhetőleg a jövőben egyre több élelmiszeripari vállalkozás ismeri fel az ISO 22000 szabvány alkalmazásának előnyeit, ami ötvözi a HACCP és az ISO 9001 alkalmazását, és kifejezetten az élelmiszeripari termelésre specializált szabványként vonult be a nemzetközi szabványok közé.

A KUTATÁS CÉLJA ÉS MÓDSZERE

A kutatás célja, hogy különböző aspektusból világítsa meg az élelmiszerfeldolgozó iparágra jellemző alapvető stratégiai tervezési tevékenységek, valamint a szakmával szemben támasztott minőségi és biztonsági követelmények közötti kapcsolatot, rendszer- és folyamatszemplétű megközelítéssel, vertiká-

lisan és horizontálisan. További célkitűzés tudományos és a gyakorlati életben is kézzelfogható módszerek kidolgozása, folyamatmodellek összeállítása és összefüggések feltárása.

A kutatás a Magyarországon működő, hatóságilag engedélyezett (HU számmal rendelkező) baromfi-feldolgozó iparág (beleértve mind az elsődleges, mind a másodlagos feldolgozást) teljes sokaságának

körében készült. A vizsgálati bázist az *Országos Élelmiszervizsgáló Intézet* (OÉVI) nyilvántartása alapján meghatározott 114 vállalkozás alkotta. Kvantitatív vizsgálati módszerként egy 47 kérdésből álló kérdőívet kaptak a mintában szereplő vállalkozások. A visszaérkezett, értékelhető kérdőívek száma 71 volt, ami a vizsgálati minta 62,3%-át jelenti, ennek alapján igazolható a minta reprezentativitása.

A kérdőíves felmérés mellett kvalitatív vizsgálati módszerként 32 mélyinterjú készült. A rendelkezésre álló primer adatok az összetartozó szakterületek alapján csoportosításra, majd matematikai-statisztikai módszerekkel feldolgozásra kerültek.

Sor került továbbá az élelmiszeriparban leggyakrabban alkalmazott minőségügyi, környezetvédelmi, munkabiztonsági és -egészségügyi területeket szabályozó szabványok és előírás összeha-

sonlító értékelésére és egy folyamatmodell összeállítására.

A VIZSGÁLATI MINTA ÖSSZETÉTELE

A mintában átlagosan 50% körül alakul az egyes régiók képviselője, amit igen kedvezőnek ítélek, mivel így az országos reprezentativitás jól alátámasztható. A baromfiipari vállalkozások számának alakulását részben az OÉVI nyilvántartásaiban szereplő adatok, részben saját kutatómunkám során szerzett információk alapján határoztam meg (1. táblázat). A baromfiipari vállalkozások száma csökkenést mutat, aminek hátterében többek között az Európai Unióhoz történő csatlakozásból adódó, szigorodó előírásoknak való meg nem felelés is megtalálható, a felkészülés ellenére.

A minta megoszlását méretkategóriánként és piacirányonként a 2. táblázat tartalmazza.

1. táblázat

A baromfiipari üzemek számának alakulása

Régiók	Megyék	Baromfiipari üzemek száma évenként (db)		Régió összesen db (2006. VI.)	Minta	
		2001	2005		db	%
Dél-Alföld	Bács-Kiskun	16	17	27	17	24
	Békés	15	12			
	Csongrád	9	9			
Dél-Dunántúl	Baranya	4	4	10	8	11
	Somogy	2	4			
	Tolna	4	7			
Észak-Alföld	Hajdú-Bihar	9	7	19	17	14
	Jász-Nagykun-Szolnok	8	4			
	Szabolcs-Szatmár-Bereg	7	10			
Észak-Magyarország	Borsod-Abaúj-Zemplén	9	5	8	5	7
	Heves	7	5			
	Nógrád	0	0			
Közép-Dunántúl	Fejér	4	8	11	9	13
	Komárom-Esztergom	2	4			
	Veszprém	2	4			
Közép-Magyarország	Budapest és Pest	58	42	27	13	18
Nyugat-Dunántúl	Győr-Moson-Sopron	8	8	12	9	13
	Vas	9	9			
	Zala	6	4			
Összesen		179	163	114	71	100

Forrás: összeállítás az OÉVI nyilvántartása és saját kutatás alapján

2. táblázat

A vállalkozások számának megoszlása az értékesítési irány szerint

Vállalati méret	Értékesítési irány			
	belpiacra termelő üzem		külpacra termelő üzem	
	db	%	db	%
mikro	6	100,0	0	0,0
kis	29	90,6	3	9,4
közepes	16	84,2	3	15,8
nagy	11	78,6	3	21,4

Forrás: saját vizsgálat; N=71

A válaszadó vállalkozások 87,3%-a (62 db) belföldre termelő üzemnek, míg 12,7%-a (9 db) külpacra termelő üzemnek tekinthető, és a külföldre termelő üzemek a közepes és nagyméretű vállalkozások köréből kerültek ki nagyobb arányban.

A MINŐSGMENEDZSMENT SZEREPE A STRATÉGIAI TERVEZÉSI FOLYAMATOKBAN

A kérdőíves felmérésben és az interjúkban egyaránt szerepelt az a kérdés, hogy mi indokolta a minőségmenedzsment-rendszer kiépítését? Az összesített

válaszok alapján megállapítható, hogy a jogszabályi, hatósági előírásoknak való megfelelésen túl (81,7%) a vevői igényeknek való megfelelést jelölték meg a legtöbben (66,2%). A tulajdonosi igény 38%-os, valamint a vezetőségi igény 32,4%-os aránya is figyelemre méltónak tekinthető, ám ez utóbbi két szempont nagyobb aránya a kívánatos. *A belföldre termelő* üzemeknél egyértelműen a jogszabályi előírásoknak való megfelelés (83,9%) került előtérbe, és ezt követi a vevői igény (62,9%), majd tulajdonosi (37,1%), vezetőségi igény (25,8%) és végül a pályázati követelmények (19,4%). *A külpiacokra termelő* üzemeknél másképpen alakult a sorrend: a vevői igény (88,9%), a vezetőségi igény (77,8%), a jogszabályi előírásoknak való megfelelés (66,7%), a tulajdonosi igény (44,4%), végül a pályázati követelményeknek való megfelelés (11,1%). Ez a megváltozott sorrend azzal magyarázható, hogy a külpiacokra termelő vállalkozások már megszemlélően túlteljesítették a vonatkozó jogi előírások követelményeit, és már az attól magasabb színvonalú vevői köve-

telmények kerültek előtérbe. A vezetőségi igény második helyen megjelenő magas aránya pedig azt tükrözi, hogy ezeknél a vállalkozásoknál a vezetők felismerték a piac ilyen irányú követelményeit, és igyekeznek a minőségügyi elkötelezettség megszilárdítására.

A válaszadók mintegy 62%-a nagyon fontosnak ítélte a minőségmenedzsmentnek a stratégiai tervezésben való szerepét; közel 30%-uk már csak kevésbé fontosnak, kerekén 6%-uk pedig egyáltalán nem tartotta fontosnak. A vizsgálatban szereplő vállalkozások több mint 1/3-a nem ismerte fel a minőségbiztosítás fontosságát és súlyát, és nem helyezte kellő hangsúlyt annak megvalósítására. Ez adódhat abból, hogy egyáltalán nem is rendelkeznek stratégiai tervekkel, vagy nem mérték fel kellőképpen a piaci erőviszonyokat.

A különböző *vállalkozási méretek* szerint vizsgálva, a minőségügyet nagyon fontos szempontnak ítélő vállalkozások körében a vállalkozási méret növekedésével párhuzamosan növekszik az említés gyakorisága (3. táblázat).

3. táblázat

A minőségmenedzsment működtetéséből adódó feladatok tervezésének jelentősége az üzleti/stratégiai tervekben vállalkozási méret szerint

Vállalati méret	Nagyon fontos		Kevésbé fontos		Nem fontos	
	db	%	db	%	db	%
mikro	2	33,3	3	50,0	1	16,7
kis	18	58,1	12	38,7	1	3,2
közepes	14	73,7	4	21,1	1	5,3
nagy	10	76,9	2	15,4	1	7,7
p=0,389						

Forrás: saját vizsgálat; N=71

Az értékesítés iránya szerint vizsgálva a stratégiai tervezés jelentőségét megállapítható, hogy a külpiacra termelő üzemek körére (88%) jellemző, hogy nagyobb jelentőséget tulajdonítanak a minőségügyi feladatok tervezésének, mint a belföldre termelő üzemek (61%).

**A MINŐSÉGMENTEDZSMENTBEN
ALKALMAZOTT IRÁNYÍTÁSI
RENDSZEREK ÁLTALÁNOS
JELLEMZŐI**

A HACCP élelmiszerbiztonsági rendszert valamennyi, a vizsgálatban szereplő vállalkozás alkalmazza, ami a jogszabályi követelményeknek való megfelelést jól tükrözi. A következő, legszélesebb körben (62%) alkalmazott irányítási rendszer az MSZ EN ISO 9001:2001 szabvány szerinti minőségirányítási rendszer. Az IFS (22,5%) és a BRC (11,5%) előírásai szerint kialakított rendszerek aránya igen jelentősnek mondható. Egyetlen olyan vállalkozás szerepelt a vizsgálati mintában, amelyik alkalmazza az ISO 22000 – MSZ EN ISO 22000:2005 szabvány szerinti – élelmiszerbiztonsági irányítási rendszert (ÉBIR). Ez az alacsony reprezentativitás annak tudható be, hogy ez a szabvány 2005 novemberében vált elérhetővé hazánkban magyar nyelven, és kevesen ismerik e szabvány alkalmazhatóságának előnyeit, a szabvány célját.

A minőségmenedzsment keretein belül egyre nagyobb igény jelentkezik a környezetvédelmi tevékenységek felügyeletére is. Az EN ISO 14001:2005 szabvány szerinti környezetirányítási rendszer (KIR) a vizsgált vállalkozások körében csak 14%-os arányban fordult elő.

A *mikroméretű vállalkozások* teljes körében kizárólag az említett HACCP rendszert alkalmazzák. A *kisméretű cégek* esetében 50% az egy rendszert alkalmazók aránya, 38% a két rendszert és 13% a három rendszert alkalmazók köre. A *közepes méretű vállalkozásoknál* már csak 16% az egy rendszert alkalmazók aránya, 42% a két rendszert, 32% a három rendszert alkalmazók aránya, és 11%-ban képviseltetik magukat a négy irányítási rendszert alkalmazó vállalkozások. A *nagyméretű vállalkozásokra* a négy irányítási rendszer alkalmazása jel-

lemző (43%), s nincs közöttük, amelyek csak egy rendszert működtetne.

A *belföldre termelő cégek* 40%-a egy irányítási rendszert működtet, 34% a két rendszert, egyaránt 11% a három és négy rendszert alkalmazók aránya, és 3%-uk öt irányítási rendszerrel rendelkezik. A *külföldre termelő cégek* körében a három rendszert alkalmazók aránya 67%-ot képvisel, ami jól tükrözi, hogy ez a vállalkozási kör nagyobb hangsúlyt helyez a különféle irányítási rendszerek működtetésére. A *külföldre termelő üzemek* sokkal nagyobb arányban alkalmazzák a „magasabb színvonalú” irányítási rendszereket (IFS 33,3%, BRC 33,3%, ISO 14001 55,6%), 100%-os arányban megjelenik a HACCP és az ISO 9001, tehát az exporttevékenység alapfeltételének is tekinthető ezen két rendszer alkalmazása.

A MINŐSÉG- ÉS BIZTONSÁGMENTEDZSMENT MŰKÖDTETÉSÉT BEFOLYÁSOLÓ TÉNYEZŐK, AZ ALKALMAZÁS EREDMÉNYEI ÉS FEJLESZTÉSI IGÉNYEI

A felmérés szerint a vállalkozások mintegy 66%-a a vállalkozás irányítási funkcióján kívül hajtotta végre a rendszer kiépítését, és csak közel 27%-uk ismerte fel annak a lehetőségét, hogy a rendszert integrált módon is kialakíthatják. Az önálló módon történő rendszerépítés magas arányát azoknak eltérő időpontokban történő bevezetése magyarázza. Az egynél több rendszert működtető vállalkozások körében (N=46) közel fele-fele arányt tesznek ki az integrált módon (53%) és az azokat önállóan működtető (47%) vállalkozások. Kedvezőtlennek tekinthető az az eredmény, hogy a vizsgált vállalkozásoknak csak fele ismerte fel az irányítási rendszerek integrált módon történő alkalmazhatóságát. Az lenne az ideális állapot, ha valamennyi több irányítási rendszert üzemeltető vállalkozás felismerné a rendszerek in-

tegrálhatóságát, hogy a minőségmenedzsment különböző irányítási rendszerei a vállalat irányítási rendszerébe jól illeszkednek. Megállapítható továbbá, hogy ahol nagyon fontosnak ítélték a minőségügy szerepét a stratégiai tervezési tevékenységekben, ott 68,2%-os a rendszereiket integrált módon alkalmazó vállalkozások száma, ami jól tükrözi a vállalkozások minőségügy iránti elkötelezettségét is egyben.

A minőségmenedzsment eredményességét illetően első helyen áll a vevői elégedettség növekedése 89%-kal, ezt követi a vevői kör bővülése 51%-kal, majd a gazdaságosabb működés (32%), a bevétel növekedése (16%) és végül a dolgozói elégedettség növekedése (8%). A válaszadók eredménynek könyvelik a stagnáló vagy éppen csökkenő reklamációkat is, valamint a tulajdonosi elégedettséget – ami esetenként anyagi elismerésben is megjelenik –, a kedvezőbb hatósági megítélést, a csökkenő hatósági bírságok arányát, és volt, aki a Baromfi Termék-tanács elégedettségét, valamint a különböző szakmai díjakat is.

A minőségmenedzsment kialakításából/működtetéséből származtatható *előnyök rangsora* a következő:

1. Vevői bizalom elnyerése.
2. Szélesebb vevői kör.
3. Nyomon követhetőbb folyamatok.
4. Kedvezőbb hatósági megítélés.
5. Átláthatóbb szervezet.
6. Tisztázott feladat-, felelősségi- és hatáskörök.
7. Dokumentált folyamatok.

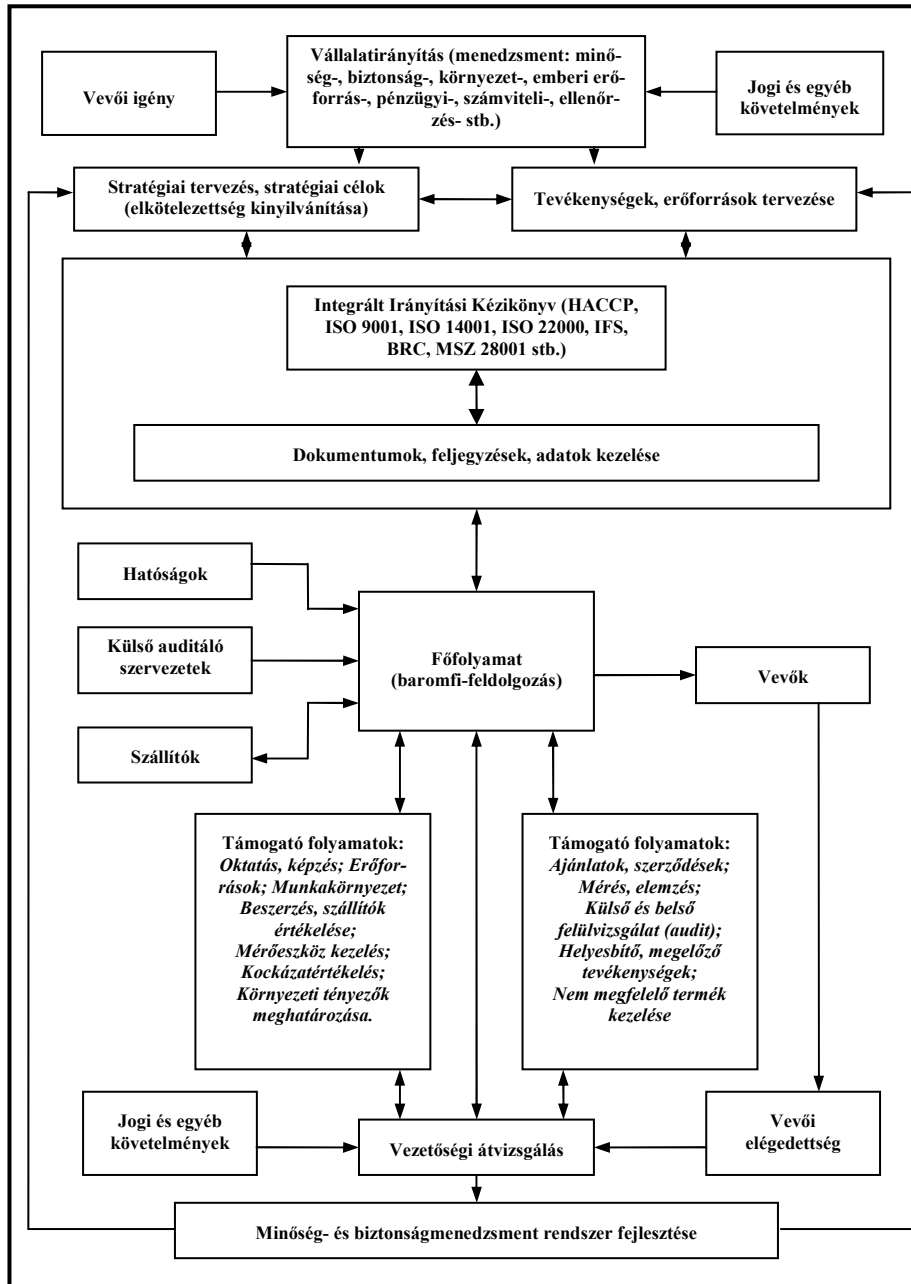
A minőségmenedzsment továbbfejlesztési igényét vizsgálva cégméretenként megállapítható, hogy a mikrovállalkozások körében nem jelenik meg a fejlesztés igénye, ugyanakkor a kisméretű vállalkozások közel fele (47%) felismerte a fejlesztés szükségességét. A közepes- (32%) és nagyméretű (29%) vállalkozások körében tapasztalt alacsonyabb érték oka az, hogy vélhetően elégedettek a meglévő minőségmenedzsmenttel.

AZ INTEGRÁLT MINŐSÉG- MENEDZSMENT RENDSZEREK FOLYAMATMODELLJE

A minőség biztosítására tervezett irányítási rendszerek kialakítása és működtetése feltételezi a minőségre ható tényezők, alrendszerek egymásra épülésének, kapcsolódási struktúra meghatározását is. Az élelmiszer-minőségbiztosítási rendszerek összehangolásán, azok integrált működtetésén túlmenően fontos a környezetvédelem, a munkavédelem, a munkaegészségügy, logisztika, controlling stb. területeivel való összehangolás is. Ehhez kapcsolódóan, megoldási javaslatként készült „Az integrált irányítási rendszer működtetésének folyamatábrája”, ami egyrészt saját vizsgálatokra, másrészt a vonatkozó szabványok követelményeinek összehasonlításakor szerzett információkra alapozódik (1. ábra). Az összeállított folyamatmodell követi és egyben ötvözi a különböző irányítási rendszereket leíró folyamatmodellek logikai menetét, a PDCA elméletet (Plan-Do-Chek-Act).

1. ábra

Az integrált irányítási rendszer működtetésének folyamatábrája



Forrás: saját feldolgozás