

## A minőségfejlesztés aktuális feladatai

SÜTŐ KÁLMÁN  
Magyar Szabványügyi Hivatal, Budapest

... A népgazdaság fő ágazatait – az ipart, a mezőgazdaságot, a termelő és a nem termelő szolgáltatókat – egymással összehangoltan a hazai adottságok és a nemzetközi együttműködési lehetőségek figyelembevételével kell fejleszteni.

A gazdasági tevékenységet a társadalmi termelés hatékonyságának erőteljesebb növelésére kell összpontosítani. Következesebben kell folytatni a termelési és termékszerkezet adottságainak megfelelő korszerűsítését, a termelés népgazdasági jövedelmezőségének emelését. A hazai szükségleteknek megfelelő és a nemzetközileg versenyképes, gazdaságos termelés dinamikusan fejlődjön. Gyorsuljon a műszaki és tudományos eredmények hasznosítása, az új, korszerű technológiák bevezetése, s javuljon a termékek minősége...

– állapítja meg a XII. Kongresszus irányelveinek III. fejezete.

Az irányelveknek e fejezete minden dologzóra egyaránt vonatkozik, de különösen nagy szerep jut ebben a munkában gazdaságunk valamennyi vezetőjének a legalsóbbtól a legfelsőbb szintig, mivel elsősorban rajtuk múlik, hogy a feladat elvégezhető legyen.

Az élet maga is feladat. Feladat abból a szempontból, hogy fenntartásáért tennünk, akarnunk, dolgoznunk kell. Egy újabb feladat azonban egy korábbi cselekmény-sorozat nyomán áll elő. Láncszem, mely összeköti az előző munkát a jövőben végzendővel. Ezt teszi az irányelvek szóban levő fejezete is, amikor szám szerint 11 pontban csoportosított feladatok előtt visszatekint az előző munkákra.

Megállapítja többek között, hogy a jelenlegi gazdasági nehézségeink nagyobb-részt a külső gazdasági feltételek, a nemzetközi ár és értékesítési viszonyok a várt-nál is kedvezőtlenebb alakulásából adódtak. Kritikusán állapítja meg ezen kívül, hogy a „szükségesnél jobban korszerűsödik a termelési és termékszerkezet, nem javul kielégítően a hatékonyság, a minőség. Ebben hazai munkánk gyengeségei, az irányítás és végrehajtás fogyatékoságai mutatkoznak meg.”

A termékek minőségének javítása az irányelvek más helyein is nagy hangsúlyt kapott. Ez a feladat nem újkeletű. A felsőbb gazdasági szervek már korábban is központi feladatként kezelték ezt a kérdést. Minisztertanácsi határozatok, miniszteri rendeletek születtek az elmúlt időszakban a minőségfejlesztéssel kapcsolatban. Azt sem mondhatjuk, hogy nem történt előrehaladás e téren: számos ipari, mezőgazdasági vállalatunk megértette az idők szavát és elért jelentős eredményeket is. Sajnos azonban ez még korántsem jellemző és a jó eredmények számított területeken is – csak a korábbi elmaradás csökkentését sikerült elérni. A minőség fejlesztése világgazdasági jelenség, amelynek különböző okai vannak.

E helyen most – mivel ennek az írásnak elsődleges célja nem az alapössze-függések ismertetése – csupán a továbbiak jobb megértéséhez sorolnék fel néhány olyan összetevőt, melyek a minőségfejlesztés szükségességét igazolják.

Ismeretes, hogy a *jobb minőségű termék egyben nagyobb használati értéket* is jelent, mert megbízhatóbb, tartósabb, nem okoz kárt a környezetben, biztonságosabb üzemeltetési és munkavédelmi szempontból stb. A piaci igény a jobb minőségű termékek felé tolódott el, mégpedig jelentősen. A fentebb felsorolt pozitív tulajdonságokkal rendelkező gyártmány a vevő számára akkor is hasznosabb, ha a korábbi két db árértékért ma csak egyet kap, de jobbat. És ha ez a piac igénye, akkor ennek hatása is van a termelőre, ill. előállítóra, – akinek így kell termelnie.

A jobb minőségű termék előállítása azonban nem csupán elhatározás kérdése. Már magának annak a fogalomnak a meghatározása is eléggé bonyolult dolog, hogy „mi a jobb minőség” egy adott terméknel. Számos összetevő együttes vizsgálata és értékelése szükséges ennek megállapítására. Ezek között esetenként nem egy olyan jellemző is akad, amely csak szubjektív módon ítélnél meg, befolyásolhatja a felhasználó, fogyasztói környezet és -igény az egyéb társ-termékek környezetébe, a felhasználók, alkalmazók képzettsége stb. Közfogyasztású cikkeknel – így az élelmiszereknél is pl. az egyes jellemzők vizsgálata, mérése önmagában nem dönt arról, hogy a termék minősége mennyiben jó, vagy mennyivel jobb, mint egy azonos rendeltetésű, de más előállító terméke. Az egyes jellemzők mérhetőek, osztályozhatóak és ezek az eredmények végül összeadhatóak. Téves úton járnánk azonban, ha az így kimutatott értékszámok szerint döntenénk a termék minőségéről. Az egyes műszaki paramétereket ugyanis viszonyítani, súlyozni kell a többi paraméterhez, mert önmagában egy-egy jellemző értéke még nem szabja meg a termék teljes értékét, minőségét. A termék minőségének fogalma, helyes értelmezése ugyanis ma már nem zárul le azszal, hogy az elkészült, becsomagolásra került, s a többi a vásárlók ügye. Ez a változás a műlthöz képest teljesen jogos, hiszen a termék tulajdonképpen a használatba vétel alkalmával válik valóban fogyasztói cikké, s csak a használat során tölti be valódi célját: azt, hogy a befeléktetett munkát, energiát, anyagot hasznosítsa, további értéket és lehetőleg többletértéket – állítson elő. Az a régebbi és sajnos eléggé meggyökeresedett véleménye, álláspontja az előállítóknak, hogy munkáját befejezte a termék elkészültével, ma már nem állja meg a helyét. Lehet, hogy a végső minőség megállapítása kiváló mutatót mutat a végellenőrzés során. Ám a terméknek a fogyasztóhoz, felhasználóhoz kell kerülnie. Nyilvánvaló, hogy eközben tárolni, szállítani kell. De vajon az az egyébként kiváló minősítést elért termék, amely nem jól csomagolható, nem bírja el az esetenként nagyon is változó tárolási (pl. hőmérséklet, fizikai igénybevétel) és szállítási (rezgések, változó éghajlati viszonyok) hatásait a szállítás alatt – gondoljunk csak a kontinensek közötti szállítás-nál jelentkező hatásokra stb., milyen minőségű marad akkor, amikor a megrendelő-höz érkezik. De még jóformán ez is csak a kezdet a termék életében: az ömlesztett jellegű terméket kisebb egységekre kell „kiszerezni”, vagy ha alapanyagról van szó, azt be kell építeni egy más egységbe, termékbe. Ha a konstrukció kialakítása és a gyártás, a végkiszállítás során ezekkel az igénybevételekkel nem számolunk, a legkiválóbb gyári minősítés is megbukhat, már a forgalmazás alkalmával is.

A helyesen értelmezett jó minőség eléréséhez már a tervező asztalnál be kell tervezni ezeket a követelményeket, s a gyártás során ezek teljesülését biztosítanunk is kell. Csak zárójelben jegyezném meg: számos olyan esetről tudunk, hogy az előállító a termékének piaci sikerét ezeknek a régebben figyelmen kívül hagyott szempontoknak alkalmazásával, szigorú betartásával érte el, sőt az előállító még azt is tüzetesen megvizsgálta, hogy a tőle elkerülő termék milyen körülmények között kerül felhasználásra. Az egyik jóhírű, állati tápanyagokat előállító cég pl. több esetben megtagadta termékének szállítását olyan megrendelőhöz, amelynél azt vette észre, hogy termékét nem az általa előírt módon használták fel, s így az egyébként kiváló minőség a felhasználás során semmivé vált.

Az eddig vázlatosan elmondottakkal a kör még nem zárult be, sőt nyugodtan állíthatjuk, hogy ezek teljesítése csupán alapkövetelmény. Olyan minőségügyi kívánalom, amely ma már a termelés legtermészetesebb velejárója. A magyar népgazdaság szempontjából pedig ma már az a követelmény, hogy a *jó minőség fogalmával elválaszthatatlanul összekapcsolódjon a gazdaságosság feltétele*. Ha figyelemmel kísérjük pl. a szeptemberben fővárosunkban lezajlott nemzetközi minőségügyi tanácskozást\*, meggyőződhetünk arról, hogy ma már a világ termelési tevékenységében az alapvető követelmény nem egyszerűen a jobb minőség, hanem a *gazdaságosan* előállított, jobb minőség. Nem valamiféle sajátos magyar gazdaságpolitikai kívánalom, hanem a gazdasági fejlődés objektíven ható törvénye követeli ezt meg.

Lehetetlen vállalkozás lenne a cikk keretében az előbbi feladatnak részletesebb elemzése. Úgy vélem azonban, hogy e folyóirat olvasói tisztában vannak, jól értik és érzik e fontos kérdés jelentőségét, sőt napi munkájuk során tudnak is cselekedni e követelmény megvalósítása érdekében.

A jó minőség elérésének egyik legfontosabb eszköze a *szabvány*, amely – ha jól készítjük el és az ésszerű határokon belül párhuzamosan hozzáalakítjuk az egyre változó követelményekhez – hatékonyan segíti a minőség fejlesztését. Élelmiszeriparunk egyre nagyobb jelentőséggel bír hazánk gazdaságában. Ebben az ágazatban előállított termékek fontosságához mind a hazai ellátás, mind pedig exportunk szempontjából semmi kétség nem férhet. Ugyanúgy érvényesek azok a minőségügyi követelmények, mint más ipari termékeknel, sőt az esetek többségében még további speciális kívánalmak is járulnak ezekhez.

A jó minőség elérésének másik igen fontos eszköze az *ellenőrzés*. Ez a tevékenység azonban – amellet, hogy nélkülözhetetlen láncszeme a bonyolult folyamatnak – még egyéb nagyon jól érvényesíthető tartalomokkal rendelkezik. A nemzetközi összehasonlításban is igen jóname minősíthető és jól működő élelmiszerellenőrző és vegyvizsgáló hálózatunk hatalmas szakmai, szellemi tudást tárol. Az itt dolgozók a szakma kiváló ismerői, legtöbbszörük – s ezt mint kívülálló mondhatom – szerelmesei hivatásuknak. Laboratóriumai korszerűek, jól felszereltek, munkájuk jól szervezett. Ám úgy gondolom, hogy ezt a nagy szellemi tudást, a napi munkájukból eredő gazdag szakmai tapasztalataikat az eddigénél is jobban ki lehetne használni, értékeit jobban felszínre lehetne hozni, azzal pl., hogy az ellenőrzéseik során még inkább törekedjenek a szabványok érvényesülésére, népgazdaságunk és lakosságunk érdekében még harcosabban álljanak ki a minőség megtartása és javítása terén. Ugyanakkor az eddigénél is nagyobb segítséget nyújthatnak – és ezt a Magyar Szabványügyi Hivatal nélkülözhetetlennek is tartja – az állami szabványok készítésében, észrevételeik rendszeres közlésével hozzájárulhatnak a még jobb szabványok kidolgozásához.

A jól képzett minőségvizsgáló szakember munkája során magától értetődően szoros kapcsolatban áll mind az előállítóval, mind pedig a fogyasztóval. Ennek nyomán feltétlenül betekintéssel rendelkezik a gyártás folyamatára, s ha ez így van, akkor bizonyára értékes észrevételekre is szert tehet. Olyanokra, amelyek esetleg elsikkadnak az előállító szeme előtt. Ötleteikkel, tanácsaikkal elősegíthetik a gazdaságosabb termelést. Ezért célszerű a hatósági minőségvizsgáló intézetek munkatársai és a gyári minőségellenőrző egységek közötti kapcsolat további elmélyítése. Ez az együttműködés felmérhetetlen haszonnal jár az üzemekre nézve, s ezen keresztül a népgazdaságra is, ugyanakkor saját munkájukat is zökkenésmentesebbé tenné, mert a közös gondok megismerése mindkét fél munkáját segíti.

\* Európai Minőségügyi Szervezet 23. Kongresszusa, Bpest 1979. szept. 4–7. 1. 123. o.

Ezeket a gondolatokat kívántam elmondani a 25 éves jubileumát ünneplő lapban. A tájékoztatás szerepe minden területen egyre fontosabbá válik. Bizom abban, hogy ezt a szép és hasznos munkát a lap szerkesztősége a jövőben is szívesen, odaadással végzi. Ehhez kívánok sok sikert a Magyar Szabványügyi Hivatal nevében a lap szerkesztőbizottságának, a cikkek, tanulmányok íróinak s a lap tisztelt olvasóinak.

---

## Minőségügyi konferencia Budapesten

Budapest, 1979. szeptember 4 – 7.

A „minőség – gazdaságosság – érdekelttség” címmel tartotta meg az Európai Minőségügyi Szervezet (EOQC) 23. konferenciáját Budapesten, melyen mintegy 600 külföldi és 200 magyar delegátus vett részt.

Az ülést megnyitó beszédet *dr. Székér Gyula* miniszterelnök-helyettes tartotta.

A nyitóülésen nyújtották át az 1979. évi elnöki kitüntetést (oklevelet és vándorszerleget) az EOQC Gyógyszerészeti és kozmetikai iparok minőségellenőrzési szekciójának.

A mezőgazdaság és élelmiszeripar termékeinek minőségügyi kérdéseiről szakbizottsági ülés tárgyalt.

Az EOQC Magyar Nemzeti Bizottságának Élelmiszeripari Szakbizottsága javasolta az EOQC Nemzetközi Élelmiszeripari Bizottságának, hogy a munka további korszerűsítéséért 5 éves munkaprogramot dolgozzon ki, melynek keretében meghatároznák a feladatot. Így a minőségügyi terv-témákat évenként napirendre lehet tűzni, és ehhez a tagországok tapasztalataikat és véleményüket hozzá tudják fűzni.

Az Élelmiszeripari Nemzetközi Bizottság a Magyar Tagállam javaslatát elfogadta, és a Magyar Élelmiszeripari Szakbizottság az 5 éves tervjavaslat elkészítését vállalta.

Az üzemlátogatás keretében a konferencián résztvevő delegátusok meglátogatták a Budapesti Húsipari Vállalatot, ahol megismerkedtek a magyar dobozolt sonka készítésével. A termék minőségéről, a gyártási körülményekről elismeréssel nyilatkoztak.

A konferenciával egyidőben a szervezők kiállítást is rendeztek a „minőség”-gel kapcsolatos könyvekből, melyen folyóiratunkat, az Élelmiszervizsgálati Közleményeket is kiállították.

A konferencián szerzett szakmai ismereteket és tapasztalatokat a következő években mindannyiunk megfelelően kamatoztathatják.

*Marosi József*