

# Beszámoló a MÉTE Mikrobiológiai-Biotechnológiai-Higiéniai Szakosztály 2002–2006. évi tevékenységéről és terveiről

Dr. Kiss István

## Tisztelt Elnök Úr! Hölgyeim és Uraim!

Tisztelettel köszöntöm Önöket a Magyar Élelmiszeripari Tudományos Egyesület Mikrobiológiai-Biotechnológiai-Higiéniai Szakosztály megalakulásának 45. évfordulója alkalmából rendezett ünnepi ülésen. Tisztelettel köszöntöm a Szakosztály és az Egyesület megjelent tagjait, vendégeinket, nagyon köszönöm az Országos Húsipari Kutató Intézet igazgatójának, Dr. Szerdahelyi Károlynak, hogy lehetővé tette számunkra, hogy itt, az Intézetben kerüljön sor az évforduló ülésre. Külön öröm számomra, hogy ebben az Intézetben és egyben a MÉTE Húsipari Szakosztályának, a hazai húsipari mikrobiológia fellegvárában, rendezhetjük meg ülésünket, ahol Dr. Lőrincz Ferenc professzor úr olyan sokat tett a mikrobiológia ipari hasznosítása, a szakma rendszeres továbbképzése érdekében, és méltó tanítványa, Dr. Incze Kálmán és munkatársai, valamint az Intézet új vezetése ma is sikeresen folytatják ezt a tevékenységet. Szükségünk van a helyszellemiségére, a példaképekre, ha meg akarunk felelni a mai kihívásoknak.

Külön öröm számomra, hogy megadott nekem az a megtiszteltetés, hogy köszönhetem a 45 éves Szakosztály tagjait és szolgálhatom az annak idején kitűzött célokat az alapítástól a mai napig, igyekezve eleget tenni azoknak a követelményeknek is, amelyek az idő során felmerültek. Kötelességemnek tartom emlékeztetni a Szakosztály tagjait, de azokat is, akik érintettek kell, hogy legyenek a MÉTE kereteiben, azok munkájára, akik szakmai elkötelezettségükkel, emberi magatartásukkal, felelősséggel szolgálták az Egyesületet, a magyar élelmiszeripar érdekeit. Emlékezzünk azokra, akik már nem lehetnek közöttünk, Dr. Vas Károlyra, Dr. Nagy Emilre, Dr. Pulay Gáborra, Dr. Görög Jenőre, Dr. Fábri Ilonkára, Dr. Vajda Ödönre, Dr. Timkó Ivánra, Dr. Ormay Lászlóra, mindazokra a tagjainkra, akik alázatos és szorgalmas munkájukkal résztvettek a magyar élelmiszer mikrobiológiai munkában és annak külföldi elismertetésében.

A példaképek mindig irányadók, akik egyéniségükkel, emberi tulajdonságaikkal, tudásukkal, dolgoztak a jövőért, az utódokért, akiknek munkáját tovább kell folytatni, fejleszteni, reális álmaikat megvalósítani. Ez kötelességünk, ezzel tartozunk nekik és tartozunk a jövőnek. Feladatunk beszámolni arról, hogyan sáfarkodtunk a ránk bízott javakkal és képességeinkkel.

Az elmúlt 45 esztendő szakosztályi munkájában sokan aktívan résztvettek. Tudom azt is, hogy a MÉTE más szakosztályaiából, társegyesületekből és intézményekből Szakosztályunk munkájában sokan együtt működnek velünk ma is, és segítik munkánkat. Köszönetemet szeretném kifejezni mindazoknak, akik egyetértéssel elképzeléseinkkel, segítettek és segítik munkánkat, akik hozzájárultak, talán nem tűnik szerénytelenségnek, hazai és nemzetközi eredményeinkhez, sikereinkhez.

A Szakosztály célkitűzései közt meghatározó volt a szakmai ismeretek állandó bővítése, gazdagítása, a legújabb eredmények gyakorlati bevezetése, a fiatalok fejlődésének biztosítása, a szakmai összefogás. Már akkor világos volt, hogy a tudományos megalapozottság a döntésekben, az elhatározásokban, a megvalósításokban, a lépéstartás a fejlődéssel, alapvető követelmény, s így a szakmai ismeretek állandó fejlesztése elengedhetetlen egyesületi feladat volt számunkra mindig, és az ma is. Az élelmiszertudomány, az élelmiszertechnológia interdiszciplináris jellege, egyértelműen széleskörű ismereteket, az együttműködések szükségességét, ezeknek a gondolatoknak a terjesztését igényli mindazok számára, akik ezen a területen dolgoznak, ez feltétele az eredményes munkának. Szeretném hangsúlyozni, hogy sok szakterület művelőjének együttműködése, közös gondolkodása és tenni akarása szükséges a feladatok megoldásához. Ehhez helyes szakmai és emberi szemlélet kell, hogy érvényesüljön, s ezt a munkát szolgáltnak kell, hogy tekintsék. Nem a parciális érdekek a meghatározók, hanem a feladat minél eredményesebb megoldása. Az őszinte, kollegiális kapcsolatok kialakítá-

sa, egymás munkájának megbecsülése, az egészséges kritika, a közös állásfoglalások létrejötte jelenti a megoldásokat. Itt van nagy jelentősége a tudományos társadalmi egyesületeknek és így a MÉTE-nek is. A Szakosztály célkitűzései között szerepel, hogy az Egyesület a szakmai továbbképzés fóruma kell legyen, tekintse mindenkor feladatának a tagság szakmai fejlődését, az élelmiszeripar fejlesztésének szorgalmazását, a szakmai elkötelezettség biztosítását.

Az elmúlt 45 esztendőben erőteljesen megváltozott körülöttünk a világ, és megváltozott szűk környezetünkben is. Jelentős változások mentek végbe társadalmi és gazdasági életünkben egyaránt. Megváltozott az emberek egymáshoz való viszonya, ami kihat az egyesületi életben a kapcsolatokra, sokszor a célkitűzésekre, befolyásolja a lehetőségeket és meghatározza a korlátokat is az együttműködésben. Az elmúlt esztendőben ez a folyamat felgyorsult. Mások is, és mi is keressük a megoldásokat, jők-e az eredeti célkitűzések, ha jók, hogyan lehet azokat megvalósítani, melyek azok az újak, amelyeket programba kell venni, hogyan szolgálják azok a Szakosztály, az Egyesület szakmai fejlődését, az ismeretek terjesztését, és hogyan lehet biztosítani az önfenntartást. A véleménycserék olyan fórumát szükséges kialakítani, amelyek valóban az élelmiszeripar, az ország érdekeit viszik előre.

A következőkben arról szeretnék röviden beszámolni, hogy 2002–2006. években milyen tevékenységet folytatott a Szakosztály.

A Mikrobiológiai-Biotechnológiai-Higiéniai Szakosztály központi szakosztályként vesz részt az Egyesület életében, ami azt jelenti, hogy tevékenysége több élelmiszeripari ágazatot érint. Pénzbevétele, a szakosztályi tagok tagdíjából (25%) közel 40 000 Ft évente, (a Szakosztály taglétszáma 2007-ben 139 fő), ezt az összeget, amennyiben részvételi díjas rendezvényt szervezünk, a bevétel bizonyos hányada növeli. Az Egyesülethez befolyó jogi tagdíjából az utóbbi években a szakosztály nem részesült. Az elmúlt 5 esztendőben a Szakosztály

1. táblázat

A Szakosztály 2002–2006. évi rendezvényeinek, előadásainak és résztvevőinek száma

év	szakosztály			közös			összes
	száma	előadás	fő	száma	előadás	fő	
2002	3	14		2	14		
			95			310	405
2003	3	7		3	19		
			120			197	317
2004	2	5		1	14		
			89			88	177
2005	1	2		1	15		
			20			90	110
2006	1	2		2	18		
			20			170	192
összes			369			857	1201

évente önállóan 2, más szakosztályokkal, illetve intézményekkel további 2 rendezvényt szervezett (összesen 19), amelyeknek összes résztvevője 1201 fő volt (1. táblázat).

Rendezvényeink egyik témaköre az élelmiszer-biztonság mindennapi feladataival, a mikrobiológiai veszélyek és azok nagyságának megismerésével, a HACCP rendszer technológiákba illesztésével, a rendszer működésének és működtetésének kérdéseivel és azok megvitatásával volt kapcsolatos. Ehhez a területhez szorosan illeszkedtek a kockázat becléssel és a gyakorlati megvalósításával kapcsolatos előadások, a „ComBase” nemzetközi élelmiszer-mikrobiológiai adatbázist, és annak szoftver-csomagjai használatát ismertető „szakmai műhely”, gyakorlati bemutatóval, angol nyelven. A másik érdeklődésre tartó feladatcsoport a vizsgálati módszerekre irányult. Az elmúlt években sok olyan eljárás, technika került kidolgozásra, amelyek világszerte nagy sikert értek el, a megbízhatóságban, a gyorsaságban, és az egyszerűségben. Ezek mind hozzájárulnak a biztonságos élelmiszer előállítás eredményes ellenőrzéséhez, és szabályozásához. Kell arról is beszélnünk, hogy az utóbbi évtizedben a hazai mikrobiológiai kutatások száma jelentősen csökkent. Ezt a tényt megerősíti az is, hogy az élelmiszeripari kutatásra fordított összegek aránya is csökkent. A kutatási lehetőségek többsége ma már szerényen az egyetemekre szorítkozik. Ezeknek az eredményeknek az ismertetésére is sor került. Kiemelkedően tartom ezek közül a fermentációs úton előállított probiotikumokkal kapcsolatos eredményeket, és a higiéniai kérdéseket tárgyaló előadásokat. Néhány előadásban betekintést lehetett nyerni a külföldön folyó

kutatásokra, kutatási irányzatokra és tapasztalatokra, az ipari megvalósításokra. Az ipari, élelmiszer előállítási mikrobiológiai tapasztalatokról, eredményekről sajnos csak kevés tájékoztatást kaptunk. Ezt a jelenséget talán lehet magyarázni a mai élelmiszertermelés és forgalmazás meglehetősen zárt rendszerével, a „nagy versennyel”, és az ezt igénylő, talán túlzott titoktartási igénnyel. Az élelmiszer ellenőrzés tapasztalatairól, ma inkább a napi sajtóból, rádióból és televízióból lehet értesülni, nyilván nem véletlenül. Az egész vizsgálati rendszer, most már évek óta átalakulóban van. Nem tisztem állást foglalni a jelenlegi helyzetről, ideértve az élelmiszer-biztonság helyzetét is, megítélés szerint nagyon nehezen jutnak az egyről a kettőre. Feltételezem, hogy a MÉTE-nek, mint társadalmi-tudományos egyesületnek ebben a probléma körben komoly feladata lehetne az ott lévő *szakmai elkötelezettségű szakemberek* gondolatainak, javaslatainak, munkájának az igénybevételével, és hasznosításával.

A tevékenységeket áttekintve szeretném bemutatni azokat a tagtársainkat, akik hosszú évek szorgalmas társadalmi és tudományos munkájával egyesületi kitüntetésben részesültek, és ezúton is szeretném megköszönni munkájukat.

### A Szakosztály kitüntetettjei

2002.

25 éves MÉTE Társadalmi Munkáért Emlékplakett: **Dr. Nágel Vilmos**

2003.

”Sigmond Elek Emlékérem:  
**Dr. Beczner Lászlóné**

2005.

Kosutány Tamás Emlékérem:  
**Mohácsiné – Dr. Farkas Csilla**

Egy-egy lezárt időszak tevékenységének áttekintését szükségszerűen követi a további feladatok felvázolása, kijelölése, *a hogyan tovább?* Milyen célokat jelölünk ki, melyik utat kell választani, kik azok, akik sikerre viszik a csapatot, kik azok, akik csatlakoznak a kijelölt feladat végrehajtására, kik biztosítják a sikert? Csupa kérdőjel, de nem reménytelen feladat.

Úgy gondolom, mindenekelőtt sorainkat kell rendezni. Számba kell venni mindazokat a mikrobiológusokat, akik még vannak, akiknek még van lehetőségük az élelmiszer-mikrobiológia területén dolgozni, akik érdeklődnek a terület eredményei, sikerei, tévedései és hibái iránt, és akik ki akarják javítani azokat, akik új ismereteket akarnak szerezni és azokat hasznosítani akarják. Ehhez sokaknak munkája szükséges, a legkisebb beosztástól, a legnagyobb beosztású vezetőkhöz. Újra kell építkezni, újra ki kell alakítani azt a közös szemléletet, amit már egyszer megtettünk és éltünk vele, de nem sikerült végigmenni az úton, mert a parciális érdekek ezt akadályozták. Megpróbáltam ezen változtatni, van eredmény, de van falba ütközés is. Az együttműködési készség van, ahol hiányzik, bár korábban létezett, van, ahol gyengélkedik. Az előrelépés csak akkor lehetséges, ha az eredmények, a jó példák mellett, őszintén feltárjuk a hibákat, bátran rámutatunk azokra, és javaslatot teszünk azok kijavítására. A tévedések, a hibák elhallgatásával nem segítünk, csak rontunk a helyzeten, meghosszabbítjuk a lehetetlen, tarthatatlan állapotot. Tapasztalható, hogy az együttműködést, az együttgondolkodást, az együttmunkálkodást, ezt a hasznos tevékenységet sokan akadályozzák. Megfelelnek a közösség szolgálatáról, sokan célt tévesztenek ezen a területen, és nem akarnak tudomást venni másokról, mások tudásáról, gondolatairól, munkájáról. Ez visszaélés a helyzetünkkel, lehetőségeikkel. Ennek megváltoztatását nagyon nehéz feladatnak tartom, nehezebbnek, mint magát a munkát.

A Szakosztály programját illetően, a továbbiakban is nem a mennyiség, hanem a minőség, a témakör a fontos, az évi két-három összejevetelnél többet nem látok célszerűnek. Ma már az előadásokon való részvétel is problémát jelenthet a munkahelyen. Természetesen a kisebb rendezvények, célratoró műhelymegbeszélések is szükségessé válhatnak. Feltétlenül indokolt egy-egy témakörnél a több szempont érvényesítésének helyet adni, azt megvitatni, így más szakosztályokkal, egyesülettel,

intézménnyel közös rendezvényt szervezni.

A terület, amivel célszerű lenne foglalkozni a korszerű élelmiszertartósítási, élelmiszerfeldolgozási technológiák hatékonyságának vizsgálata, a mikrobiológiai stabilitás, a mikrobiológiai ártalmatlanság, más szóval mikrobiológiai élelmiszer-biztonság. Többet kellene tudni a kezelések szubletális- és letális hatásáról, a stressz hatásáról, a homeosztázisról, a kezelés-kombinációk hatásáról, a technológiákról. Fontosnak tartom a kor szellemét is megértve az élelmiszer-biztonság jelentőségét, az ezzel kapcsolatos gyakorlati követelményeket, azok beépítését az élelmiszer előállítás- és forgalmazás rendszerébe, de nem szabad azokat bürokratikus ügyintézőssé tenni. Az új program kialakításában segítséget jelentenek majd a beszámolómat követő előadások is. Ezek szempontokat adnak a részletes terv kidolgozásához. Rendkívül széles terület, ez interdiszciplináris mivoltából ered, nagyon sok tudományterületet ölel fel, ami nagyon sikeres lehet, és mindannyiunk javára hasznos. A téma megjelölése magába foglalja a különböző tudományágak iránti igényt, azok tényleges részvételét a munkában, a kémiaól a matematikáig, a fizikától a biológiáig, a műszaki tudományoktól a közgazdaságtanig. Óriási falatnak tűnik, de közös akarattal, jó szándékkal, megértéssel megoldhatónak látom a feladatot. Az élelmiszer-tudományi kutatások eredményei más tudományterületek eredményeivel biztosítják a feladatok megoldásának sikerét. Változatlanul fontosnak tartom, hogy a Szakosztály fórumain egészséges vitaszellem legyen és az érvek győzzenek. Az előadások és a viták mindannyiunk számára továbbképzési lehetőséget jelentsenek, ahol ismereteinket gazdagíthatjuk, és mindennapi munkánkban hasznosíthatjuk. Alapvető követelmény kell, hogy legyen a fiatalok részvétele ezekben a tevékenységekben, biztosítsunk teret és lehetőségeket szakmai és emberi fejlődésükhöz. A végzett munka, a felelősség, a tisztesség, a példamutatás legyen a meghatározó.

Az Egyesület pénzügyi helyzete már régen nem az, ami korábban volt. A változásokat már régóta lehetett érzékelni. Ezek tudomásul vétele, egy új stratégia kialakítása és végrehajtása, mégsem történt meg. Meghirdettek egyet (2004), volt arról vélemény, csak visszhangja nem volt az egyesület vezetése részéről. Nem emlékszem, hogy azóta történt vol-

na valami ez ügyben. 2005 elején drasztikus lépések történtek, megkezdődött egy belső rend zavarait megszüntető folyamat furcsa és szerencsétlen módon. A stratégia közös kialakítása azonban változatlanul késik. A Szakosztálynak addig is saját tervet kell kidolgozni a nehéz helyzet megoldására. Úgy látom, néhány szakosztállyal együtt talán könnyebb az előrelépés. A működésünkhöz saját bevételt kell biztosítani, amit idáig is tetünk, és meg kell akadályozni most annak elvonását, mert ez most már súlyosan akadályozza a működési lehetőségeket. Ilyen terveket, munkaprogramot szeretnék javasolni a Szakosztálynak a következő évekre.

Nem szeretnék ünneprontó lenni, de kötelességemnek tartom, hogy tájékoztassam a jelenlévőket, a Szakosztályt érintő kilátásba helyezett eseményekről az Egyesületben.

Az új vezetőség most, a március 20-i Titkári értekezleten érdekes megállapításokról adott tájékoztatást. Az Egyesület tervezi, hogy a jövőben megkezdí visszafizetni tartozásait (igen jelentős pénzügyösszegek), amit a szakosztályoktól egyoldalúan elvont. Arról nem lehet tudni, hogy miből. Az is elhangzott, és én most erre szeretnék kitérni, hogy bizonyos szervezeti átalakulásokat terveznek az Egyesületben. A megyei szervezeteket régiókká alakítják, és a 23 szakosztályból összevonás révén 18 lesz. (Ez oldja meg a pénzügyi hiányokat?) Megállapításuk szerint „vannak gyengén működő szakosztályok és vannak gazdagok”. Érdekes felosztás! Nem lenne haszontalan ismerni a rendező elveket. A Mikrobiológiai Szakosztályt másokkal szándékozzák összevonni, új szakosztályt létrehozva. Ezt egy vezetőségi tag ismertette, feltételezem, hogy a Vezetőség ezt a bejelentés előtte már megtárgyalta. Minket erről senki sem tájékoztatott. *Rólunk, nélkülünk!* Érdekes, hogy 2001-ben az Egyesület Vezetősége így nyilatkozott rólunk „eredményes munkát végzett, hozzájárult a magyarországi élelmiszerfeldolgozás szakmai színvonalának emeléséhez, a kutatás eredményeinek gyakorlati megvalósításához”. 2004-ben az egyesületi rendezvény-résztevő arány 30,2, nálunk a csak szakosztályi rendezvényeknél ez a hányados 59. A 2002–2006 években a mutató éves átlaga szakosztályi rendezvényeken 38, közös rendezvényeknél 240. Ma az Egyesület taglétszáma 2334 fő (2007), a mikrobiológiai tagság aránya 5,95%. Érdekes lenne

megismerni az összevonási elképzelések tényleges indokait. Az Egyesület pénzügyi problémájának megoldására „figyelemre méltó” a kitalált út. A Szakosztály pénzének (saját rendezvényekből) elvonása következtében, valóban megtorpanunk a bevételünk növelését tekintve, ez minden szakosztályt súlyosan sújtott, de érthető, hogy bizalmunk elveszett az elvonást és az elvonás módját illetően. Biztos lett volna ennek más módja is, mint ezt a szakosztályok annak idején el is mondták.

### Tisztelt Kolleginák és Kollégák!

Ismertettem a Szakosztály 2002–2006. évi tevékenységét, számokkal is bemutattam. Elmondtam egy elképzelést a tevékenységet illetően, természetesen ez tervezet, amit meg lehet és meg kell vitatni részleteiben. Várom a szakosztályi vezetőség nevében hogy megkeressenek minket, elmondják véleményüket, gondolataikat, javaslataikat, elképzeléseiket a Szakosztály jövőjét illetően.

Végezetül szeretném megköszönni a Szakosztály minden tagjának és mindazoknak a társszakosztályoknak és tagjainak, egyesületnek, intézményeknek, és a MÉTE Titkárság azon tagjainak, akik segítettek, én kimondom, nagyon eredményes munkánkat. Köszönöm azoknak a szimpatizánsoknak az érdeklődését, üléseinken való aktív részvételüket, akikhez közel áll az élelmiszer-mikrobiológia.

### Közreműködők (2002–2006.)

- MÉTE  
Húsipari Szakosztály  
Konzervipari Szakosztály  
Nagykőrösi Konzervgyár Rt.
- MÉTE Üzemi Csoportja
- KÉKI – MÉTE
- MÉTE – Titkárság
- Toldi Miklós Élelmiszeripari  
Középiskola  
Nagykőrös
- GTE Tisztítástechnológiai Klubja  
Békés Megyei Szervezete,  
Békéscsaba

Szerző: Dr. Kiss István  
a Szakosztály elnöke, ny. egyetemi tanár  
Budapesti Corvinus Egyetem,  
Élelmiszertudományi Kar  
Hűtő- és Állatiternék  
Technológiai Tanszék