

■ Факторы, формирующие качество продукции



1. Понятие и слагаемые качества продукции
2. Сырье
3. Технология производства
4. Контроль качества

Формирующие факторы

- комплекс объектов и операций, свойственных определенным этапам технологического цикла и предназначенных для формирования заданных требований к качеству и количеству продукции.
- К этой группе факторов относятся:
 - проектирование,
 - разработка продукции; сырье;
 - технология производства.



При *проектировании и разработке продукции* предусматриваются определенные требования к ее качеству и количеству.

- Эти требования должны устанавливаться на основе маркетинговых исследований рынка, конечным результатом которых является определение запросов потребителей к уровню качества, а также к наиболее приемлемым количественным характеристикам (размерам изделий, массе упаковочных единиц и т. п.).

Успех (или провал)

- обеспечения качества и количества во многом обусловлен этим фактором.
- От того, насколько правильно потребности выявлены и отражены в характеристиках конкретного продукта, зависит конечный результат – сбыт и реализация товаров.
- Этот фактор является определяющим для всех остальных формирующих факторов.

Сырье

- один из основополагающих факторов, формирующих качество и количество товаров.
- Виды сырья и их соотношение (рецептура) определяются на этапе проектирования и разработки продукции.
- На этапе производства необходимо лишь четко соблюдать заданные сырьевые параметры.
- Различают основное и вспомогательное сырье, материалы, в том числе упаковочные, а также полуфабрикаты.
- Различия между указанными элементами сырьевого фактора заключаются в степени их обработки и готовности, а также воздействия на формирование качества и количества продукции.

Основное сырье

- составная часть сырья, существенно влияющая на формирование качества и количества готовой продукции на стадии производства.
 - Например: сорт муки, из которой выпекается хлеб, существенно влияет на потребительские свойства и качество готового продукта.



Вспомогательное сырье

- составной элемент сырья, предназначенный для улучшения состава и свойств основного сырья и/или готового продукта.
- Вспомогательное сырье, как правило, не определяет количественные характеристики изготавливаемого товара. В ряде случаев даже ограничивается максимально предельное содержание этого сырья.
- В качестве вспомогательного сырья для пищевых продуктов используют пищевые добавки (красители, консерванты, загустители и т. п.), пряности и приправы (перец, гвоздика, корица, поваренная соль, пищевые кислоты и т. п.).

Технология производства

- – совокупность операций, предназначенных для формирования основополагающих товароведных характеристик готовой продукции.
- Различают три основных этапа технологии производства:
 - подготовительный,
 - основной и
 - окончательный.

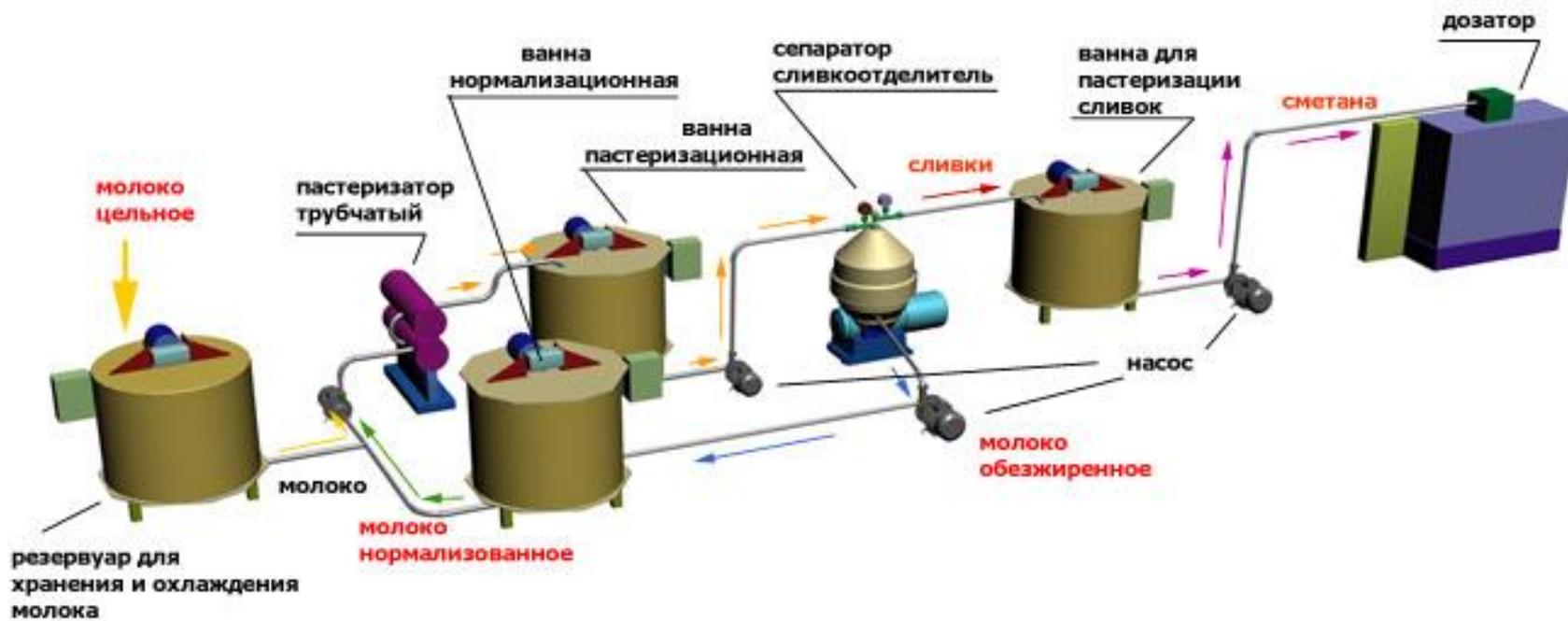


Рис. Технологическая линия производства сметаны

Подготовительный этап

- – совокупность операций по подготовке основного и вспомогательного сырья к переработке.
- На этом этапе исходные свойства сырья практически не изменяются или эти изменения касаются отделения малоценных частей.
- Основными операциями подготовительного этапа могут быть мойка, резка, обвалка, измельчение, сортировка, растворение в воде, плавление и т. п.
- Эти операции относятся к способам механической и гидромеханической обработок.

Основной этап

- – совокупность операций по переработке сырья (материалов, полуфабрикатов) для получения готовой продукции.
- Имеет решающее значение для формирования качества готовой продукции на стадии производства.
- Происходит существенное изменение исходных свойств сырья, материалов, полуфабрикатов, если применяется их глубокая переработка.
- На основном этапе применяются разнообразные технологические операции: смешивание по рецептуре, термическая, механическая и иная обработка.

Окончательный этап

- – совокупность операций по обработке готовой продукции с целью придания ей товарного вида, улучшения сохраняемости и подтверждения соответствия установленным требованиям.
- Все операции этого этапа направлены либо на дополнительные улучшения качества готовой продукции (упаковка, сортировка по градациям качества, обработка поверхности защитными покрытиями, окраска, маркирование и т.п.), либо на окончательный контроль качества.

Технохимконтроль

- - необходимый элемент системы качества на производстве
- Контроль за соблюдением установленных параметров технологического процесса и окончательного контроля готовой продукции.
- Выполняют эти функции производственная лаборатория или отдел качества.
- При необходимости проводятся корректирующие мероприятия.

Корректирующие мероприятия

- подбор сырья с определенными технологическими свойствами,
- совершенствование и модернизация технологических операций и режимов с учетом свойств исходного сырья,
- сортировка готовой продукции по градациям качества,
- изъятие, переработка или уничтожение некачественной продукции.



Гарантия качества – система НАССР



- На предприятиях пищевой промышленности является система НАССР – международная концепция по идентификации, оценке и управлению опасными факторами производства пищевой продукции.
- Дословно НАССР - Hazard analysis and critical control points (переводится и расшифровывается как «Анализ рисков и критические контрольные точки»)

НАССР = безопасность

- Система обеспечивает полноценный контроль всех этапов пищевого производства.
- Особое внимание при этом уделяется критическим контрольным точкам – стадиям с наибольшей концентрацией опасных факторов.
- НАССР контролирует факторы, условия и вещества, которые, так или иначе, связаны с пищевым продуктом и могут привести к травмам, заболеваниям и даже смертям.



Факторы, стимулирующие выпуск качественной продукции:

- Внедрение и поддержание системы менеджмента безопасности и качества на производстве;
- Улучшение условий труда и отдыха персонала:
 - организация медицинского обслуживания;
 - предоставление льгот и привилегий персоналу и т. д.