

Тишина А.О студент,

2 курс, Институт финансов, экономики и управления,

Тольяттинский государственный университет,

Тольятти (Россия)

КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ.

Аннотация: в данной статье рассказывается о качестве в пищевой промышленности и как его правильно обеспечить. Так же расписываются цели сохранения и улучшения качества продуктов. Написаны пункты, которых стоит придерживаться при производстве.

Ключевые слова: управление качеством, пищевое производство, сырье, санитарные нормы, технология, безопасность.

QUALITY CONTROL IN THE FOOD INDUSTRY.

Annotation: this article describes the quality in the food industry and how to ensure it correctly. The goals of preserving and improving the quality of products are also signed. Written items that should be adhered to during production.

Keywords: quality management, food production, raw materials, sanitary standards, technology, safety.

Когда вы являетесь производителем продуктов питания и напитков, нет более серьезного бизнеса, чем контроль качества. Безопасность потребителей и контроль качества идут рука об руку для пищевой промышленности таким образом, что большинству других отраслей не приходится иметь дело.

Вы работаете с едой, которую люди ставят на свои столы и кормят свои семьи. Это значит, что правильный путь-единственный и неповторимый.

Следуя этим семи принципам, вы можете гарантировать, что ваша практика является современной, безопасной, гигиеничной и прибыльной.

1. придерживайтесь плана

Лицензированный FDA производитель пищевых продуктов должен иметь подробные и строгие процедуры контроля качества. Ваша отправная точка-это ваш план анализа рисков и превентивного контроля на основе рисков, пошаговая процедура защиты безопасности ваших пищевых продуктов на каждом уровне.

Соблюдение этого плана-это то, как вы будете соблюдать стандарты безопасности и обеспечивать надежный контроль качества. В вашем плане HARPC будут изложены как превентивные меры, которые вам необходимо будет принять, так и корректирующие меры, которые необходимо принять в случае неудачи превентивных мер.

2. Прослеживаемость - Это Все

Прослеживаемость становится особенно важной, когда вы рассматриваете новую эру глобальных цепочек поставок. Централизованная платформа, такая как облачный производственный программный комплекс, поможет сохранить все ваши данные в одном месте, где они будут доступны всем соответствующим сторонам. Это также поможет вам отслеживать ключевые показатели контроля качества и отслеживать неудачные партии обратно к их источнику.

3. Будьте жесткими в отношении нарушений СИЗ.

Нарушения вашей политики в отношении средств индивидуальной защиты (СИЗ) - это не модный выбор и не вопрос удобства. Они могут нести ответственность за нарушения FDA и OSHA, сбои в контроле качества и, в худшем случае, отзыв продукции.

Первый шаг к улучшению соблюдения правил СИЗ заключается в том, чтобы убедиться, что они недвусмысленны и четко размещены. Убедитесь, что вы

четко сообщаете своим сотрудникам о необходимости надлежащего СИЗ для поддержания стандартов качества.

4. Автоматизируйте свои процессы.

Как правило, чем больше вы можете исключить человеческий вклад из своего процесса, тем лучше. Автоматизированный производственный процесс имеет множество преимуществ для контроля качества продуктов питания и напитков, включая прозрачность, безопасность работников, повышение эффективности и снижение затрат.

Оценивая затраты и выгоды от внедрения технологических усовершенствований в производственный процесс, убедитесь, что вы не упускаете из виду преимущества автоматизации контроля качества.

5. Не упускайте из виду продовольственную защиту

Пищевая защита - это несколько иное, чем безопасность пищевых продуктов. Там, где безопасность пищевых продуктов сосредоточена на случайном введении загрязняющих веществ, продовольственная защита защищает от преднамеренной фальсификации. Это большая угроза, чем вы могли бы ожидать, и затраты на неудачу могут быть губительными для производителя.

Управление по санитарному надзору за качеством пищевых продуктов и медикаментов предлагает производителям бесплатное программное обеспечение Food Defense Plan Builder, поэтому воспользуйтесь этой возможностью и не стесняйтесь получать экспертную консультацию, если она вам нужна. Возможно, самое главное, убедитесь, что у вас есть полный бай-ин от ваших сотрудников производственного этажа. Они - передовая линия обороны от фальсификаций.

6. Будьте агрессивны в отношении анализа сбоя.

Анализ отказов является стандартной процедурой любого производственного предприятия, но агрессивные усилия по выявлению первопричины отказов особенно важны в производстве пищевых продуктов и напитков. Помните, что вы ищете первопричину, а не пытаетесь применить пластырь—и это потребует соблюдения некоторых ключевых принципов в виду:

- Убедитесь, что детализация выполняется под поверхностными признаками.
- Помните, что может быть более чем одна первопричина, поэтому спросите себя, объясняет ли то, что вы нашли, эту проблему полностью.
- Не поддавайтесь искушению обвинять отдельных сотрудников и вместо этого спросите, как можно улучшить саму систему.

Надежные научные исследования особенно важны при анализе неудач в производстве пищевых продуктов, поскольку они позволяют лучше понять природу ваших угроз. Убедитесь, что вы используете микроскопы, предназначенные для анализа пищевых продуктов и напитков, и что вы нанимаете исследователей с научной подготовкой для эффективного изучения загрязняющих веществ под микроскопом.

7. подчеркните стоимость качества

Наконец, не забудьте донести идею стоимости качества до всей организации. СОQ состоит из нескольких ключевых компонентов:

- Стоимость профилактических мероприятий (таких как СИЗ и профилактическое обслуживание оборудования).
- Стоимость оценки (например, контроль качества и проверка поставщиков).
- Стоимость внутренних отказов (таких как отходы, переделки и анализ отказов).

-Стоимость внешних сбоек (таких как отзыв, возврат средств, антикризисное управление и даже судебные иски).

Ключевой вывод заключается в том, что затраты на каждом уровне часто растут экспоненциально, что делает раннее вмешательство критически важным для снижения затрат. Донесение этой приверженности к борьбе с проблемами в их источнике поможет создать климат безопасности и качества, в котором сотрудники рано приходят о проблемах, обращают внимание на детали и работают вместе, чтобы решить проблему.

Контроль качества в производстве пищевых продуктов и напитков является определением высоких ставок, а растущий спрос на продукцию и глобальные цепочки поставок еще больше подняли эти ставки.

К счастью, с помощью передовых технологий и ресурсов, доступных для пищевой промышленности сегодня, можно идти в ногу—до тех пор, пока вы устанавливаете свою культуру на курс полной приверженности качеству.

Список используемой литературы:

1. ГОСТ Р ИСО 9001–2008. Системы менеджмента качества. Требования.
2. Адлер, Ю. П. Система экономики качества / Ю. П. Адлер, С. Е. Щепетова – М.: РИА «Стандарты и качество», 2005. –183 с.
3. Ефимов, В. В. Статистические методы в управлении качеством продукции / В.В. Ефимов, Т.В. Барт. - М.: КноРус, 2017. - 240 с
4. Бондарук, А.М. Автоматизированные системы управления качеством в технологических процессах / А.М. Бондарук, С.С. Гоц. - М.: Уфа: Монография, 2016. - 144 с.