

УДК:658.5

Чадина И.А.

студент,

2 курс, Институт финансов, экономики и управления,

Тольяттинский государственный университет,

Россия, Тольятти

МЕТОДЫ ОБЕСПЕЧЕНИЯ КАЧЕСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Аннотация: В статье рассматривается система обеспечения качества производства пищевых продуктов. Виды негативных факторов, влияющих на качество. Этапы производства продукции. Разновидность способов контроля качества.

Ключевые слова: входной контроль, сырье, производственные операции, выходной этап, вредоносные факторы, пищевая продукция, менеджмент качества.

FOOD QUALITY ASSURANCE METHODS

Abstract: The article deals with the quality assurance system of food production. Types of negative factors affecting quality. Stages of production. A variety of quality control methods.

Keywords: input control, raw materials, production operations, output stage, harmful factors, food products, quality management.

Во всем мире проблема безопасности пищевых продуктов является актуальной и бессмертной. Жизнь каждого человека зависит от качества продуктов, поступающих в организм. На мировом рынке каждый день появляются новые компании, занимающиеся пищевым производством. Но не каждая организация может похвастаться высоким спросом на свою

продукцию. Если потребителя не устраивает качество и безопасность приобретаемого товара, он перестанет потреблять его и найдет новый продукт, более высокого уровня.

Благодаря современным технологиям профилактические меры, основанные на поиске и ликвидации возможных опасностей на протяжении всего жизненного цикла, проводятся эффективнее и надежнее.

Рассмотрим обеспечение качества на предприятиях по производству продуктов пищевого характера.

В начале происходит входной контроль полученного сырья от других предприятий или участков производства. Благодаря начальному контролю производитель сокращает риски изготовления некачественной продукции. К основным мероприятиям на данном этапе можно отнести:

- 1) проверка оформления сопроводительной документации на поступившую продукцию;
- 2) регулирования соответствия характеристик продукта требованиям нормативных документов;
- 3) взятие проб полученной продукции на экспертизу;
- 4) своевременная подача несоответствий по установленным параметрам поставщикам;
- 5) выдача заключений службам предприятия о качестве поступивших материалов и сырья;
- 6) контроль за соблюдением условий, сроков хранения сырья и материалов на складах производства;

На каждой производственной операции составляется индивидуальная технологическая карта, в которой указывается требования к сырью, методы контроля. Благодаря использованию технологических

карт повышается эффективность работы, так как устанавливаются точки контроля и ответственные сотрудники за их выполнение[1].

На этапе производства в целях предостережения бракованной продукции необходимо определить и оценить всевозможные виды опасностей. Такие как биологические, физические, химические, а также факторы, присутствующие на производственных процессах.

К биологическим угрожающим факторам относят: вирусы, бактерии, паразиты. Зачастую биологические факторы связаны с материалами, из которых изготавливаются пищевые продукты. Помимо материалов и сырья, угрозой выступают работники, занятые в процессе изготовления. Поэтому на предприятиях высокого уровня существуют зоны чистоты, при входе в которые персонал меняет одежду, надевает специальную чистую форму с дополнительными аксессуарами.

К физическим опасным факторам относят инородный предмет, который попал в пищевую продукцию и может вызвать заболевания или нанести вред, употребив эту продукцию. Примером физического опасного фактора может служить: стекло, дерево.

К химическим вредоносным факторам относят вещества, способные нанести вред сразу же или через какое-то время, также могут появиться в пищевом продукте естественным путем.

Происхождение химических опасных моментов:

- 1) не специально попавшие в пищевую продукцию химикаты;
- 2) химикаты сельскохозяйственного происхождения (пестициды, удобрения);
- 3) химикаты промышленного характера (моющие средства, краска, средства для дезинфекции);

- 4) естественные химические факторы угрозы (продукты микробного метаболизма);
- 5) продукты пищевого характера (орехи, определенные виды рыб, кукуруза, морепродукты).

На выходном этапе контроля качества происходит проверка масштабного спектра показателей на соответствие нормам действующей документации по каждому продукту отдельно. Применяют органолептический и измерительный контроль.

Органолептический контроль осуществляется без использования специальных средств измерений, проверка происходит только на основании органов чувств человека.

Измерительный контроль осуществляется в два уровня. На первом анализируют информацию о фактическом состоянии продукта, его параметры. На втором этапе сравнивают первичную информацию с заранее поставленными требованиями. На данном этапе определяют соответствие фактических данных изначально поставленным. И дальше уже выдвигают решение о том, что товар годен или негоден[2].

Далее происходит контроль хранения полученной пищевой продукции. Уделяют внимание таким параметрам, как температура, влажность помещения, срок хранения, чистота помещения.

В результате, на производственном этапе качество пищевых продуктов зависит от используемого сырья, исправности оборудования, компетентности персонала. Для достижения качественной продукции используется менеджмент качества, занимающиеся созданием благоприятных условий, контролем за соблюдением поставленных требований, проверкой соответствия выпускаемой пищевой продукции действующим стандартам качества.

Использованные источники:

1. Дунченко, Н.И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности: Учебное пособие / Н.И. Дунченко, М.Д. Магомедов. - М.: Дашков и К, 2016. - 192 с.
2. Магомедов, Ш.Ш. Управление качеством продукции: Учебник / Ш.Ш. Магомедов, Г.Е. Беспалова. - М.: Дашков и К, 2016. - 236 с.