

УДК 658.56

Блонская А.А студент,

3 курс, Институт финансов, экономики и управления,

Тольяттинский государственный университет,

Тольятти (Россия)

Давыдова Э.И., студент,

2 курс, Институт Финансов, Экономики и Управления,

Тольяттинский государственный университет,

Тольятти (Россия)

КОНТРОЛЬ ПРИЕМА ПРОДУКТОВ.

Аннотация: В данной статье рассказывается, что нужно при приеме продуктов пищевой промышленности на предприятия.

Ключевые слова: СМК. Аудит. Качество продукта. Управление. Качество. Международные системы.

Blonskaya A.A. student,

3 course, Institute of Finance, Economics and Management,

Togliatti State University

Togliatti (Russia)

Davydova E.I., student,

2 course, Institute of Finance, Economics and Management,

Togliatti State University,

Control of food intake

Annotation: This article tells you what you need to do when accepting food products into a facility.

Keywords: QMS. Audit. Product quality. Management. Quality. International systems.

На что особо следует обратить внимание при приемке продуктов питания:

1. Автотранспорт, соответствующий санитарным и гигиеническим правилам.

Транспорт, который эксплуатируется в качестве перевозчика продуктов питания обязательно должен быть без поломок и прошедшим гигиеническую обработку. То есть внутри транспорт должен быть сделан из материала, который можно легко помыть и продезинфицировать. При приемке товара у поставщика нужно уделить особое внимание этому моменту и придать значение автотранспорту, на котором был доставлен товар.

2. Хранение продуктов и товарное соседство.

Безусловно, грубым нарушением будет являться, если продукция будет стоять на полу в автотранспорте. Продукция должна располагаться на специальных паллетах. Конечно, все продукты хорошо и плотно упакованы в несколько слоёв упаковки, но, чтобы исключить риск заражения какими-либо бактериями и веществами, их нужно хранить в специально отведенном месте. Также в транспорте должно соблюдаться строгое товарное соседство. Оно предполагает исключение

«коммуникации» разных по составу видов продукции. Так, к примеру, пищевая продукция не должна попадать в контакт с химической.

3. Чистая одежда и санитарная книжка водителя.

Водитель, который доставляет продукты питания, обязательно должен быть в чистой одежде и иметь с собой санитарную книжку. В ней должны находиться метки с информацией о прививках и аттестациях.

4. Температурный режим транспортировки.

У каждого вида продукции есть установленный нормативный режим температуры. Он устанавливается, исходя из вида товара и сроков доставки. Чтобы данное правило не было нарушено, при приемке товара, необходимо проверить температурный режим в кузове автотранспорта.

5. Температурный режим самой продукции.

Чтобы исключить момента некачественной перевозки товара и попыткой сэкономить на этом денежные средства, необходимо проверить также температуру доставленной продукции. Так как в целях экономии, перевозчики могут включать рефрижераторы только при моменте прибытия на склад.

6. Проверка качества упаковки.

Существуют определенные правила к внешнему виду продукта: упаковка не должна быть нарушена, не должно возникать неприятного запаха, неизвестных выделений и обязательно должна быть абсолютно чистой.

7. Качество продукции.

Если предоставляется такая возможность, необходимо тщательно провести осмотр продукта. Стоит обратить внимание на аромат, визуальное представление продукции. Так, продукты замороженного вида стоит осмотреть на отсутствие дефростации, наличие образовавшейся жидкости,

лишнего льда на упаковке. Если были замечены признаки повторной заморозки, следует написать отказ от данной поставки, так как количество опасных микроорганизмов при таком виде хранения значительно увеличивается. Продукт становится опасным для жизни и употребления в пищу.

8. Документация.

По тому, насколько качественно и ответственно заполнена основная документация на поставленный товар, можно судить и о его качестве. Если все виды накладных, деклараций и сертификатов составлены верно и корректно, значит можно быть в полной уверенности за поставленный товар и его качество.

При соблюдении всех этих правил приемки пищевой продукции, качество поставленного товара будет отвечать всем стандартам качества и норм.

Список используемой литературы:

1. Управление качеством / Под ред. С.Д. Ильенковой. - М.: Юнити, 2016
2. Шестопал, Ю. Т. Управление качеством: Учебное пособие / Ю.Т. Шестопал, В.Д. Дорофеев, Н.Ю. Шестопал, Э.А. Андреева. — М.: НИЦ ИНФРА-М, 2017