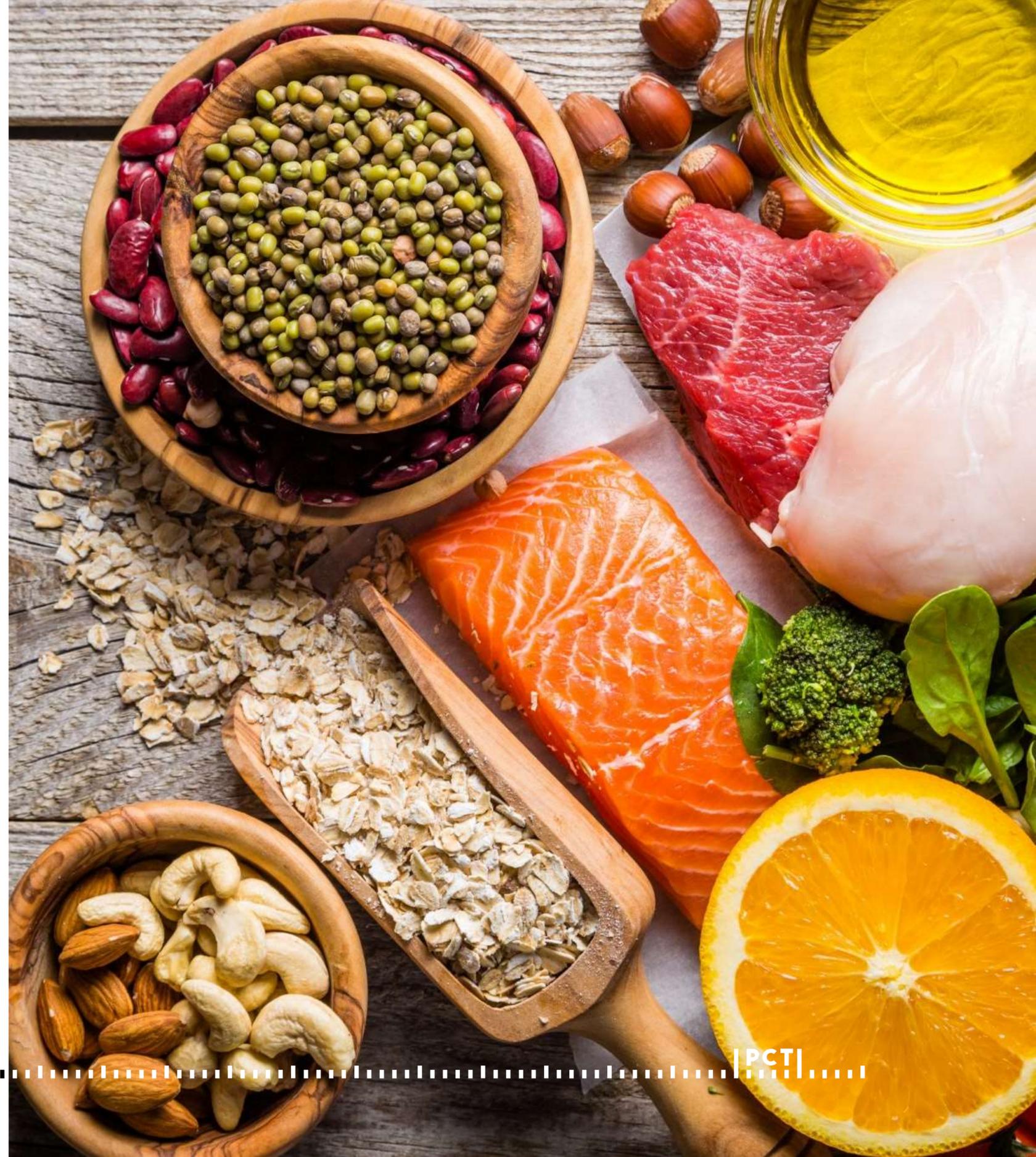


ПРОБЛЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Что такое качество продукции

ГОСТ 15467 «УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПРОДУКЦИИ»
ДАЕТ ОПРЕДЕЛЕНИЕ КАЧЕСТВА КАК СОВОКУПНОСТЬ
СВОЙСТВ ПРОДУКЦИИ, ОБУСЛОВЛИВАЮЩИХ ЕЁ
ПРИГОДНОСТЬ УДОВЛЕТВОРЯТЬ ОПРЕДЕЛЁННЫЕ
ПОТРЕБНОСТИ В СООТВЕТСТВИИ С ЕЁ НАЗНАЧЕНИЕМ

ГОСТ Р ИСО 9000-2015 «КАЧЕСТВО — СТЕПЕНЬ
СООТВЕТСТВИЯ СОВОКУПНОСТИ ПРИСУЩИХ
ХАРАКТЕРИСТИК ОБЪЕКТА ТРЕБОВАНИЯМ»





Повышение качества продукции – задача многоуровневая

ПРОВЕДЕНИЕ МОНИТОРИНГА КАЧЕСТВА ПИЩЕВЫХ
ПРОДУКТОВ

ЭКСПЕРТИЗА ТЕХНИЧЕСКИХ ДОКУМЕНТОВ НА ПРОДУКЦИЮ,
ПОМОЩЬ В ИХ РАЗРАБОТКЕ

КОНСУЛЬТИРОВАНИЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ ПИЩЕВОЙ
ПРОДУКЦИИ В ЧАСТИ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ВНУТРЕННЕГО
МОНИТОРИНГА КАЧЕСТВА ВЫПУСКАЕМОЙ ПРОДУКЦИИ

ИНФОРМИРОВАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННЫХ И ОБЩЕСТВЕННЫХ
ОРГАНИЗАЦИЙ, А ТАКЖЕ НЕПОСРЕДСТВЕННО
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ О КАЧЕСТВЕ И БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКТОВ
ПИТАНИЯ, РЕАЛИЗУЕМЫХ НА НАШЕМ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОМ
РЫНКЕ

Одна из основных задач производителей продукции, органов по
оценке соответствия и госконтроля – обеспечение и
подтверждение качества продуктов, которые могли бы
гарантировать потребителям соответствие характеристик,
обозначенных в маркировке

Структура испытанных образцов пищевых продуктов по группам однородной продукции

Группа продукции	Количество образцов	Несоответствующие НД, %	Показатели несоответствия
Кондитерские мучные и сахаристые изделия	2075	7	Микробиология, консерванты, органолептика
Зерно, зернобобовые, масличные культуры, продукты переработки (мука, крупа и т.п.)	920	9	Влага, примеси, зараженность, загрязненность
Мясо, мясопродукты, мясо птицы, продукты из мяса птицы	350	2	Микробиология, органолептика,
Молоко, молочные продукты, масло сливочное	310	5	Соматические клетки, белок, ЖКС, микробиология
Масложировые продукты	210	1	ЖКС
Хлебобулочные, макаронные изделия	228	4	Микробиология в изд. с начинкой
Рыба и рыбопродукты	85	0	-
Алкогольная продукция, пиво	82	1	микробиология, экстрактивность
Безалкогольные напитки, минеральная и природная вода	196	7	Минеральный состав
Фрутоовощная продукция	150	12	Промстерильность, кислотность, влага, нитраты
Соковая продукция	15	0	-
Пищевые концентраты, соль, крахмал	20	0	-
Готовые блюда (салаты, закуски, первые и вторые обеденные блюда)	760	8	полнота вложения, микробиология



Контрольные закупки

ФБУ «ЧУВАШСКИЙ ЦСМ» ЕЖЕГОДНО ПРОВОДИТ
КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАКУПКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ.

РЕЗУЛЬТАТЫ МЫ, ОЗВУЧИВАЕМ НА СВОИХ КОНФЕРЕНЦИЯХ.





Проверка качества сосисок

ВСЕ СООТВЕТСТВОВАЛИ ПО ФИЗХИМ ПОКАЗАТЕЛЯМ:
БЕЛОК, ЖИР, ФОСФАТЫ, СОЛЬ, ВЛАГА, НИТРИТЫ

ВСЕ СОДЕРЖАЛИ НЕЗАЯВЛЕННЫЕ БЕЛОКСОДЕРЖАЩИЕ
КОМПОНЕНТЫ: СОЕВЫЙ ИЗОЛЯТ, КОЛЛАГЕНОВЫЕ БЕЛКИ,
КАРРАГИНАН.



Соевый белок в колбасе



СПАСИБО
ЗА ВНИМАНИЕ!

www.gost.ru



PCT