

# МЕТОДОЛОГІЯ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ

Наш пріоритет – якість!

Успіх підприємств на зовнішньому і внутрішньому ринках повністю залежить від того, наскільки їхня продукція відповідає стандартам якості. При цьому слід враховувати, що підвищення якості продукції – довгостроковий і безперервний процес. На кожному часовому етапі якість продукції повинна бути оптимальною, тобто максимально задовольняти потреби споживачів при відносно мінімальних затратах на її досягнення

На цьому шляху конкуренція виступає як стимул вдосконалення якості продукції. Адже покупець вибирає продукт з очікуваними властивостями і стабільним смаком: розчарувавшись одного разу, надалі він віддасть перевагу конкурентному продукту. Тому уся відповідальність лягає на виробника, який має враховувати, передбачати і попереджати усі ризики. Підвищення і забезпечення стабільної якості продукції забезпечує величезну економію використаних ресурсів.

### Системний підхід

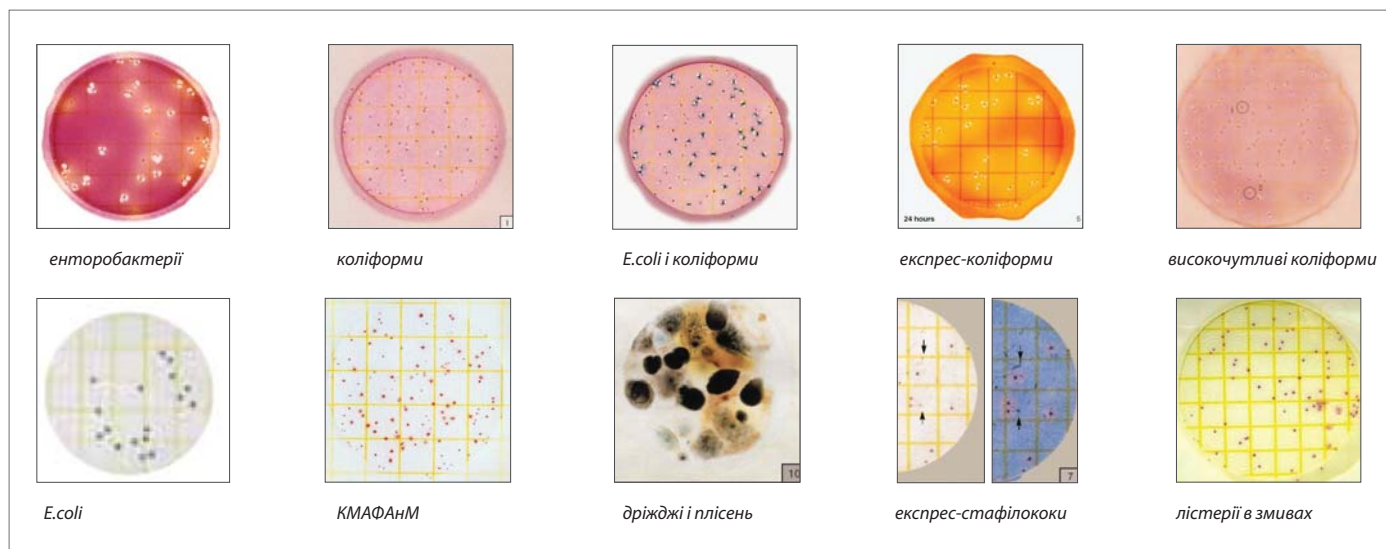
Вирішувати питання якості і харчової безпеки традиційними методами, тобто лише шляхом контролю якості готової продукції, практично неможливо. Необхідний комплексний, системний підхід, реалізація якого можлива тільки в рамках системи управління якістю. Ні в якому разі не можна обмежуватися оформленням документації системи якості та створенням зовнішньої подоби порядку. Ще у

1950 р. американський спеціаліст Едвард Демінг писав, що вирішення проблеми якості на 85% залежить від системи управління якістю.

Правильний підхід до розробки системи НАССР на підприємстві охоплює весь виробничий і логістичний ланцюг. При цьому особлива увага спрямовується на критичні контрольні точки, в яких пов'язані з виробництвом і споживанням харчових продуктів ризики можна попередити, усунути чи знизити до задовільного рівня в результаті цілеспрямованих засобів контролю. Інакше кажучи, система контролю якості і харчової безпеки – це система швидкого реагування з методами вирішення і діями в критичних ситуаціях.

Найбільш доцільним з точки зору ефективності впровадження системи якості є підхід, при якому співробітники підприємства самостійно розробляють і впроваджують систему, безумовно за допомогою кваліфікованих консультантів.

### Асортимент тест-пластин 3M™ Petrifilm™



**Переваги інтегрованої програми системи Clean Trace 3М (США), що включає в себе всі сучасні вимоги до контролю якості миття обладнання:**



- Люмінометр Clean Trace –це прилад, який підтверджує і здійснює контроль якості миття обладнання, що відповідає вимогам НАССР і враховує нові тенденції вимог Харчової Безпеки.
- Отримання швидкого результату (1хв) з можливістю прийняття своєчасних рішень по усуненню недоліків
  - Визначені порогові параметри безпечності
  - Надійність, об'єктивна оцінка якості і ефективності санітарно-гігієнічної обробки, підбору миючих засобів
  - Програмний режим з необхідним набором робочих процедур, система реагування, автоматичне занесення даних з оцінкою процесу і динамікою зниження органічних забруднень.

**Контроль на високому рівні**

Команда спеціалістів компанії «КС-Мегатрейд» пропонує практичні інноваційні рішення у сфері харчової безпеки. Співпраця з нашими партнерами на українському ринку приводить до розширення асортименту засобів мікробіологічного контролю сировини, продукції, контролю миття обладнання, відбору змивів, виявлення патогенів. Для молочної промисловості це має особливе значення у зв'язку з нетривалими термінами зберігання продукції.

Інтегрована програма системи Clean Trace 3М (США) включає в себе всі сучасні вимоги до контролю якості миття обладнання, при цьому асортимент готових тест-пластин Petrifilm охоплює необхідні дослідження для молокопереробної галузі та відповідає міжнародним стандартам.

Засоби системи Clean Trace (люмінометр, сваби, програмне забезпечення) і Petrifilm для мікробіологічних досліджень дають можливість лабораторії підприємства застосувати новий формат у сфері харчової безпеки: зосередити свою увагу на аналізі результатів, працювати над уникненням ризиків, а не затрачати час на підготовку і проведення мікробіологічних аналізів.

Група компаній Мегатрейд пропонує своїм клієнтам комплексний підхід до вирішення питань з харчової безпеки. А саме:

• **Сучасні методи контролю мікробіологічних ризиків, які відповідають вимогам НАССР:**

Експрес-контроль гігієни виробництва 3М™ Clean-Trace™

Інноваційні системи для мікробіологічного контролю тест-пластини 3М™ Petrifilm™

• **Натуральні інгредієнти для вирішення мікробіологічних проблем у продуктах при зберіганні**

• **Захисні молочні культури**

• **Заквасочні культури прямого внесення Italac для сирів та кисломолочних продуктів**



Східний офіс  
м. Новомосковськ  
вул. Короленко, 19-а  
тел./факс: (05693) 7-13-11, 7-13-33

Західний офіс  
м. Львів  
вул. Галицька, 29  
тел. (093) 867-32-73

office@megacompany.com.ua  
www.megacompany.com.ua