



Качество товаров



План:

1. Основные понятия и термины.
2. Показатели качества продовольственных и непродовольственных товаров.
3. Оценка качества.
4. Факторы, влияющие на формирование и сохранение качества товаров.



Качество является одной из основополагающих характеристик товара, оказывающих влиятельное действие на создание потребительских предпочтений и формирование конкурентоспособности.

Качество(ISO)- это совокупность характеристик, относящихся к способностям объекта удовлетворять установленные и предполагаемые потребности.

Требования к качеству товара

Требования могут устанавливаться нормативными документами(законом, техническим регламентом, стандартом).

Требования устанавливаются на этапах проектирования и разработки, а обеспечиваются организацией производства, контролем, хранением и реализацией.

Показатели качества

- Единичные (выражают простые свойства товара)- цвет, кислотность
- Комплексные (состоят из нескольких показателей)- пищевая ценность
- Базовые (приняты за основу при сравнительных характеристиках)
- Определяющие (имеют решающее значение при оценке качества)



Уровень качества- это относительная характеристика, определяемая путем сопоставления действительных значений с базовыми.

Качество товара представляет собой совокупность свойств и показателей, которые обуславливают удовлетворение потребностей.

Основные показатели качества непродовольственных товаров

- Надежность
- Долговечность
- Безотказность
- Ремонтопригодность
- Сохраняемость
- Эстетичность и экологичность

Основные показатели качества продовольственных товаров

- Пищевая ценность
- Энергетическая ценность
- Биологическая ценность
- Физиологическая ценность
- Органолептическая ценность
- Усвояемость и безопасность

- 
- **Пищевая ценность**- это совокупность свойств пищевого продукта, при наличии которых удовлетворяются основные физиологические потребности в необходимых питательных веществах и энергии
 - **Энергетическая ценность**- это способность компонентов пищевых продуктов удовлетворять потребности организма в энергии, высвобождаемой из питательных веществ

- 
- **Биологическая ценность**- это способность компонентов пищевых продуктов обеспечивать формирование пластического резерва организма
 - **Пластический резерв**- это мышечные соединительные нервные ткани основу которых составляют вода, белки и жиры
 - **Физиологическая ценность**- это способность компонентов пищевых продуктов активизировать деятельность основных систем организма

- 
- **Органолептическая ценность**- это способность продуктов воздействовать на наши органы чувств и вызывать различные восприятия
 - **Усвояемость**- это способность пищевых продуктов вовлекаться в процессы обмена веществ
 - **Безопасность**- состояние обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для нынешнего и будущего поколения



Оценка качества- это совокупность операций по выбору номенклатуры показателей качества, определению их действительных значений, сопоставлению с базовыми показателями.

Блок показателей оценки качества продовольственных товаров

- 1) Органолептические- с помощью органов чувств (внешний вид, запах, вкус, консистенция).
- 2) Физико-химические- показатели химических и физических свойств товара, определяемые измерительными методами (прямые, косвенные).
- 3) Санитарно-гигиенические- регламентируются санитарно-эпидемиологическими нормами.



На территории РФ все продовольственные товары и сырье подлежат обязательной сертификации.

При проведении контроля качества каждое несоответствие установленным требованиям считается дефектом.

Дефекты бывают явные, скрытые, критические, значительные, устранимые и неустраняемые.

Факторы, влияющие на формирование качества товара

1. Маркетинговые исследования.
2. Качество нормативной документации.
3. Качество сырья и полуфабрикатов.
4. Технология производства
5. Качество труда.

Факторы, влияющие на сохранение качества товара

1. Качество упаковки.
2. Качество хранения.
3. Качество транспортировки.
4. Качество реализации.
5. Качество потребления.



Спасибо за внимание!