

* КОНТРОЛЬ ВІДХИЛЕНЬ НА ВИРОБНИЦТВІ



Контроль – одна з основних функцій системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів на виробництві.

Мета контролю – це спостереження і перевірка процесу та стану ділянки у зоні відповідності.

Контроль спрямований на виявлення відхилень.

Відхилення - це порушення, невідповідності, зауваження до існуючих правил, норм, роботи обладнання, продукції та інфраструктури.

* Дільниця відповідальності

КАРТА РАССТАНОВКИ РАБОЧИХ

ПО РАБОЧИМ МЕСТАМ НА ПЛ-1 ЛІНІЇ ВИГОТОВЛЕННЯ ФАСОВАННОЇ КАРАМЕЛИ С ПРАПІНОВИМИ НАЧІНКАМИ 1 кг
В ЦЕХЕ №2

Форма організації праці - бригадна

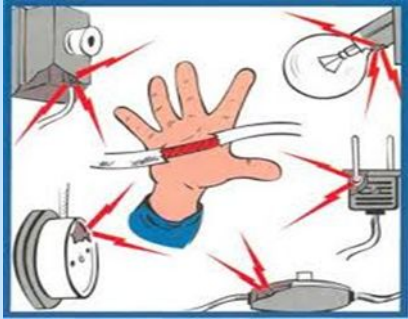
Основні	Найменування професій	№ раб. места	К-во чел.	Рівень і освіта	Кількість одиниць і найменування обслуговуваного обладнання	Склад роботи, виконуваною кожним членом бригади	Участь в регулюванні, усунуванні неполадок, дійства в аварійних ситуаціях при роботі лінії	Участь в ремонтних роботах	Місце роботи
7 п.10	Варщик цукрового сирця і продуктів	1	1	4 Середнє освітнє	Накопичувальна і расходна ємкість для карамельного сирця, насос для подачі сирця, вакуум-насос, варочна колонка. Вакуум-апарат з механічною вакуумізацією - 33А, охладжувальна машина НОМ -2, пускозв'язувальний насос-дозатор Ж 7	Ведення процесу варки сирця в варочних колонках і вакуум-апаратах з механічною вакуумізацією. Приготування розчинів, окрашування сирця, контроль процесу варки по показанням контрольно-вимірних приладів (манометрів). Спостереження за роботою з судами під тиском. Отримання і додавання красителя в карамельний сирець, ароматизаторів при допомозі дозатора в карамельну масу. Розрахунок дозів ароматизатора в залежності від к-ва карамельної маси. Подача карамельного сирця трубопроводом із сирцяного відділення в накопичувальну ємкість на теплоізольованих. Слив пориш карамельного сирця в расходну ємкість, додавання красителя. Перевірка кожної подачі карам. сирця на вміст вологи і записування результатів аналізу в журналі учета подачі карам. сирця. Посылка тальком транспортера подачі карамельної маси на кінцеву машину. Уборка робочого місця. Спостереження за санітарно-гігієнічними нормами, правилами пожежної безпеки і інструкції по охороні праці на протяженні зміни. Спостереження за вимогами СУА і СМБПХ.	Роботи по налаштуванню і ремонту не виконують. При виникненні неполадок - повідомляють ст. оператора, бригадиру, майстра. В аварійних ситуаціях, при необхідності, останавлюють обладнання, повідомляють майстра.	Не приймає участі в ремонтних роботах	маршрутне (стої)
11 п.9	Карамельщик	2	1	3 Середнє освітнє	Тягальна машина	Смазування сумішшю оливи і підсолоненого масла внутрішніх поверхонь тягальної машини. Виконання маси на тягальній машині і передачі на підкатальні машини. Спостереження за технологічним процесом. Уборка робочого місця. Спостереження за санітарно-гігієнічними нормами, правилами пожежної безпеки і інструкції по охороні праці на протяженні зміни. Спостереження за вимогами СУА і СМБПХ.	Роботи по налаштуванню і ремонту не виконують. При виникненні неполадок - повідомляють ст. оператора, бригадиру, майстра. В аварійних ситуаціях, при необхідності, останавлюють обладнання, повідомляють майстра.	Не приймає участі в ремонтних роботах	стационарне (стої)
11 п.9	Карамельщик (прашник)	3	1	3 Середнє освітнє	Смеситель для прашки Г7-ТЗМ-63 - 2шт, тележки 4-колісні	Отримання із клавіш ароматизатора. Загрузка прашки вручну в мех-машину (з урахуванням партії прашки - № репетитору і дати виготовлення), розігрів до заданої температури. Додавання ароматизатора і загрузка прашки вручну в шнековий напичкопозититель карамельподкатальній машини. Спостереження за температурним режимом напички з допомогою подачі води і пара в рубашку смесителя. Транспортування тележок з прашки до смесителя і отвоз до ліній пустих тележок. Уборка робочого місця. Спостереження за санітарно-гігієнічними нормами, правилами пожежної безпеки і інструкції по охороні праці на протяженні зміни. Спостереження за вимогами СУА і СМБПХ.	Роботи по налаштуванню і ремонту не виконують. При виникненні неполадок - повідомляють ст. оператора, бригадиру, майстра. В аварійних ситуаціях, при необхідності, останавлюють обладнання, повідомляють майстра.	Не приймає участі в ремонтних роботах	стационарне (стої)
11 п.9	Карамельщик	4	1	3 Середнє освітнє	Подкатальна машина №1, шнековий напичкопозититель Катировальна машина ШК - 3, транспортер.	Приготування карамельного батона, подача напички в батон з допомогою шнекового напичкопозитителя, формовання карамельного агуту з допомогою калібрующе - оттягивающего механізму і подача його на кольєскладувальник. Уборка робочого місця. Спостереження за санітарно-гігієнічними нормами, правилами пожежної безпеки і інструкції по охороні праці на протяженні зміни. Спостереження за вимогами СУА і СМБПХ.	Роботи по налаштуванню і ремонту не виконують. При виникненні неполадок - повідомляють ст. оператора, бригадиру, майстра. В аварійних ситуаціях, при необхідності, останавлюють обладнання, повідомляють майстра.	Не приймає участі в ремонтних роботах	стационарне (стої)
11 п.9	Карамельщик	5	1	3 Середнє освітнє	Стоп різниці. Подкатальна машина №2, кольєскладувальник.	Промішка, розділка пласта карамельної маси, отримання пересолоного карамельного агуту з кольєскладувальника, закладка його в пласт, формовання вручну «конверта» карамельної маси з пересолоним агутом. Перед початком роботи - обробка тальком поверхності стопа. Совместно з карамельщиком 4 р закладують вручну «конверт» в подкатальну машину для формовання батона. Уборка робочого місця. Спостереження за санітарно-гігієнічними нормами, правилами пожежної безпеки і інструкції по охороні праці на протяженні зміни. Спостереження за вимогами СУА і СМБПХ.	Роботи по налаштуванню і ремонту не виконують. При виникненні неполадок - повідомляють ст. оператора, бригадиру, майстра. В аварійних ситуаціях, при необхідності, останавлюють обладнання, повідомляють майстра.	Не приймає участі в ремонтних роботах	стационарне (стої)



*** 5 напрямків контролю:**

- * Відхилення по техніці безпеки
- * Відхилення по картам та нормам на виробництві
- * Якість
- * Санітарний стан обладнання
- * Дефекти обладнання
- * Інфраструктура

* Основні правила техніки безпеки



- Справність устаткування, запобіжних пристроїв, інструменту
- Наявність та справність огорож небезпечних зон
- Стан електроустановки та захисного заземлення
- Робота систем вентиляції та кондиціювання
- Наявність засобів пожежогасіння
- Наявність засобів індивідуального захисту



* Відхилення по картам та нормам на виробництві

КАРТА НОРМ ТА РЕЖИМІВ

ВИРОБНИЦТВО ГЛАЗУРОВАНИХ ЦУКЕРОК З ІРИСОПОДІБНИМ КОРПУСОМ (МАСА ТОФФІ) З НАЧИНКАМИ

Технологічний процес приготування рецептурної суміші, уварювання, карамелізації та ароматизації цукеркової маси

Найменування технологічної операції та контролюємого технологічного параметру	Од. вимір.	Оптимальні параметри	Допустимі параметри	Примітка
1 Приготування молочної суміші				
1.1 Температура води в сорочці Termograv 250	°C	-	70-90	
2 Приготування цукрово-патоково-жирової суміші				
2.1 Тиск гріючої пари для обігріву Termograv 500	Бар	-	6	
2.2 Температура суміші	°C	-	96±2	
3 Приготування рецептурної суміші				
3.1 Температура води в сорочці ємності об'ємом 750л	°C	-	80-90	
3.2 Температура рецептурної суміші	°C	-	75-80	
3.3 Частота змішування	Гц	50-60	40-65	
4 Уварювання рецептурної суміші				
4.1 Тиск пари у вхідному колекторі	Бар	-	9-12	
4.2 Т...	

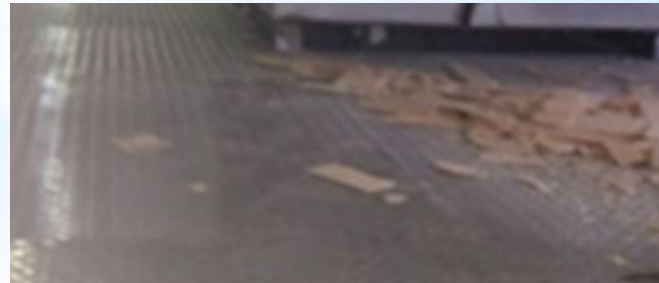
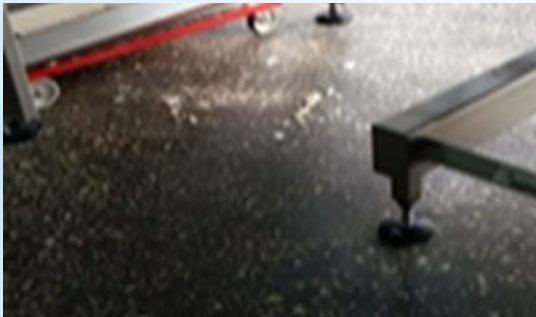
Якість



- * **Якість** - сукупність властивостей продукції, які визначають ступінь придатності її для використання за призначенням.
- * **Якість** – це відповідність вимогам споживача.
- * На якість харчових продуктів впливає: сировина, технологія виробництва, тара та пакувальні матеріали.
- * **Технологія** – це власне технологічні процеси одержання, обробки й переробки, а також, опис цих процесів у вигляді рецептур, технологічних інструкцій, карт норм та режимів, регламентів, технічних вимог та інш.

* Санітарний стан обладнання-

- * Це просипання, проливи, розпилення, механічні пошкодження стрічкових транспортерів, лущення фарбованого покриття, наявність іржі та інше.



* Усунення відхилень своїми силами



Порядок дій при виявленні дефектів обладнання

Виявлено протікання насосного обладнання:

1. Ліквідувати протікання шляхом підтягуванням гандбукси.

2. Зробити відмітки у "Журналі передачі зміни" про виявлення дефекту та статус у колонці "Усунено".

3. Провести санітарну обробку місця протікання насосного обладнання.



* Як знайти дефект?

- * 1. Ретельне очищення та дотик до пристроїв дає можливість виявити дефект.
- * 2. Перевіряйте не тільки візуальні дефекти, а також вібрацію, перегрів, незвичайний запах і т.п.
- * 3. Вивчайте своє обладнання, вчіться відрізнити його нормальний та ненормальний стан.
- * 4. Обов'язково записуйте, що ви знайшли - ми не можемо все пам'ятати

Приклад невідповідного стану	Що Вам дасть виявлення дефекту?
Невідповідне або підтікаюче мастило. Деформовані отвори для мастила. Невідповідні шланги для мастила. Болти і гайки: розкручені, загублені, перекошені, занадто довгі, зношені або пошкоджені, шайба, смушкова гайка не підходять.	Запобігання примусового зносу, зупинку і пов'язаних з ними втрат та інше.

Приклад дефектів	Що Вам дасть виявлення дефекту?
Знос, деформація, вигини, вібрація, зміщення, незвичний звук, перегрів, дивний запах, втрата кольору, неправильний тиск або струм	Визначення проблеми на ранньому рівні та запобігання поломки або серйозної проблеми

* Інфраструктура

* Відхилення по інфраструктурі - це пошкодження стін, стелі, підлоги, ізоляції продуктопроводів та вентиляційних систем, стан навісних комунікацій, трапів, кранів та інше.



* ПЕРЕДАЧА ІНФОРМАЦІЇ

* Відповідальному працівнику призначеного керівником підрозділу: старший оператор, оператор, бригадир та інші.



* ЗАПОВНЕННЯ ЛИСТА ПЕРЕЗМІНИ

Дата	Лінія	П.І.Б. працівника	Підпис	№ зміни	Дільниця лінії	Усунено	
						Так	Ні
Безпека	Відсутні відхилення			Виявлено відхилення			
КНР	Відсутні відхилення			Виявлено відхилення			
Якість	Відсутні відхилення			Виявлено відхилення			
Зв'язування	Протікання	Відсутні відхилення		Виявлено відхилення			
	Просипання	Відсутні відхилення		Виявлено відхилення			



* Правила заповнення листа перезміни

Правила заповнення листа перезміни

Лист заповнює оператор/ старший оператор лінії або ділянки, напруязі зміни у своїй зоні відповідності

Дата	Число, місяць та рік, коли працювала відповідна лінія ЧЧ.ММ.РРРР (Приклад: 01.01.2018)	
Лінія	Назва лінії (Приклад: Нев -1, Стріла, СГА, Корівка, Нуга, Гоффі, Глаз. трубочки і т.д.)	
П.І.Б. працівника	Прізвище, ім'я, по батькові працівника, який відповідає за роботу лінії або ділянки (Приклад: Іванов І. І.)	
Підпис	Підпис оператора/старшого оператора, який відповідає за роботу лінії або ділянки загалом	
Зміна	Проставляємо у комірці номер відповідної добової зміни	
Відділення	Назва відділення (Приклад: цукеркове, бісквітне, біскв-цукеркове і т.д.)	
Всі колонки	Відсутні відхилення	При відсутності відхилень/зауважень проставляємо у комірці відмітку "V" або "+".
		Заповнюються всі відхилення по техніці безпеки, які можуть нести загрозу життю та здоров'ю людини, а саме:



* Заповнення Журналу передачі зміни

Журнал передачі зміни										Ф4 СТІ СУЯ 7.13-6.3-20				
Дата	Зміна	Лінія	П.І.Б. працівника, який виявив відхилення	Відхилення				Дефекти обладнання		Яку запчастину замінено	Зупинка	Коментарі	Аналіз (веде механік)	Статус виконання
				Безпека	Якість	КНР	Санстан	Виявлено	Усунуто					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
01.01.2018	1	Невен 1	Іванов І.І.	0	1	0	1	0	2		V	зміщення пласта; наявність нитки на стрічковому транспортері		



* Електронний документ «ІНФРАСТРУКТУРА»

ІНФРАСТРУКТУРА													
Заповнюють працівники цеху								Заповнює керівник підрозділу					
Дата	Зміна	Група дефектів	Дефекти	Місце виявлення на схемі	Нумерація на схемі /фото	П.І.Б. майстра-технолога	Категорія	Корекція	Корегувальні дії	Термін	Відповідальний	Статус виконання	Примітка
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
04.04.2018	1	стіни	відшарування	A1-B1	?	Іванов	критично						



* Правила заповнення зведеної таблиці ІНФРАСТРУКТУРА

Таблицю заповнює майстер-технолог/керівник підрозділу при наявності відхилень

№ колонки / назва			
1	Заповнюють працівники ІЗКУ	Дата	Число, місяць та рік, коли працювала відповідна лінія ЧЧ. ММ. РРРР (01.01.2018)
2		Зміна	№ добової зміни, коли працювала відповідна лінія. Вноситься виключно цифра у форматі "1" або "2" або "3"
3		Група дефектів	Вказуємо умовно визначену групу дефектів по інфраструктурі, де були виявлені відхилення: <i>стіни, стеля, ізоляція, стан трапів, стан кранів, навісні комунікації та інші.</i>
4		Дефекти	Вказуємо вид дефекту, який було по якому було виявлено відхилення: <i>тріщини, луцення, відшарування, пошкодження, протікання, відсутність, вибоїни та інші.</i>
5		Місце виявлення на схемі	Вказуємо місце (координати) виявлення відхилення на схемі поверху (Приклад: А1-Б2)
6		Нумерація фото	Вказується номер фото із силкою його місця знаходження.
7		П.І.Б. майстра-технолога	Прізвище, ім'я, по батькові майстра-технолога, який відповідає за роботу відділення на якій виявлено дефекти
8		Категорія	Вноситься інформація про оцінку критичності виявленого відхилення: "Потенційно небезпечно" або "Критично"
9	Заповнює керівник підрозділу	Корекція	Корекція - дії, направлені на усунення фактора виявленого відхилення
10		Корегувальні дії	Корегувальні дії – дії, направлені на усунення причини виявленого відхилення
11		Термін	Вказується термін виконання корегувальних дій
12		Відповідальний	Вказується відповідальний за виконання корегувальних дій
13		Статус виконання	Вказується фактичний статус виконання корегувальних дій
14		Примітка	Додаток до якого-небудь розділу, що містить пояснення до нього або відомості про його.

*Зміну здав!



Питання є ??? Сподіваюсь, їх немає!

