**ВВЕДЕНИЕ**

На современном этапе развития экономики разработка стандарта организации является одним из важнейших аспектов развития предприятия, так как данный стандарт позволяет, повысить уровень качества продукции и увеличить ее конкурентоспособность.

В тоже время стандарт организации не должен являться препятствием производству и предпринимательству. Стандарты организации разрабатываются для обеспечения соблюдения требований технических регламентов и применения в данной организации международных, национальных региональных стандартов и национальных стандартов других стран.

Актуальность стандарта заключается в создании на предприятии системы организации деятельности производственной лаборатории, которая будет способствовать, совершенствованию работы предприятия, а также обеспечивать качество выпускаемой продукции, и эффективности выполнения работ персонала лаборатории.

Основными целями разработки СТО являются:

- совершенствование производства;

- обеспечение качества продукции, выполнения работ и оказания услуг;

- распространение и использование полученных в различных областях знаний результатов исследований (испытаний), измерений и разработок.

Из выше изложенного, целью данной работы является разработка стандарта организации ЗАО «Курильский рыбак» «Работа производственной лаборатории».

Для достижения поставленной цели курсового проекта необходимо решить следующие задачи:

- провести анализ информационных источников по проблеме разработки и применения НД;

- проанализировать деятельность организации;

- на основании полученных данных разработать стандарт организации «Работа производственной лаборатории».

**1**. **Обзор нормативных документов, применяемых в Российской Федерации**

**1.1. Понятие, сущность и виды нормативных документов**

Нормативный документ является организатором любого человеческого общества, определяет и вводитв действие нормы, различные аспекты деятельности человечества. Создание нормативного документа предшествует изучение патента, требование рынка, данных по качеству продукции выпускаемой разными странами и фирмами, проведению научно-исследовательской и опытно-конструкторской деятельности.

Нормативный документ-документ, устанавливающий правила, общие принципы или характеристики, касающиеся различных видов деятельности или их результатов.

Нормативный документ по стандартизации применяются государственными органами управления, субъектами хозяйственной деятельности на стадиях разработки, подготовки продукции к производству, ее изготовления, реализации (поставки, продажи), использования (эксплуатации) , хранения, транспортирования и утилизации, при выполнении работ и указании услуг, при разработке технической документации (конструкторской, технологической, проектной), в том числе технических условий. Нормативные документы могут содержать следующие требования:

- обязательные требования, которые обязательны для всех предприятий и всех форм собственности, в соответствии с законом или действующим регламентом.

- альтернативные требования и положения стандарта-это выборочные либо дополнительные нормы к обязательным нормам.

Международная служба по стандартизации (ISO) рекомендует следующие виды нормативных документов:

- стандарт;

* документ технических условий;
* свод правил;
* регламенты.

Стандарт-документ, в котором в целях добровольного многократного использования устанавливаются характеристики продукции, правила осуществления и характеристики процессов производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, выполнения работ или оказания услуг. Стандарт также может содержать требования к терминологии, символике, упаковке, маркировке или этикеткам и правилам их нанесения.

Регламент-документ, содержащий обязательные правовые нормы и принятый органами власти.

Свод правил-документ в области стандартизации, в котором содержаться технические правила и описание процессов проектирования, производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации продукции и который применяется на добровольной основе.

Документ технических условия-документ, устанавливающий технические требования к продукции (общий вид, габариты, цвет, запах и др.) или технические требования к услуге. Часто в ТУ указывают методы и процедуры, которые необходимо использовать при оказании услуги или производстве товара для проверки соблюдения нормативных требований ТУ.

К документам, в области стандартизации используемым на территории Российской Федерации согласно Федеральному закону «О техническом регулирование» относятся:

- национальный стандарт;

- правила, нормы и рекомендации;

- общероссийские классификаторы технико–экономической и социальной информации;

- своды правил;

- стандарт организаций.

Правила (ПР)-документ в области стандартизации, устанавливающий обязательные для применения организационно-технические и общетехнические положения, порядки (правила, процедуры), методы (способы, приемы) выполнения работ соответствующих направлений, а также обязательные требования к оформлению результатов этих работ.

Рекомендации (Р)-документ в области стандартизации, содержащий добровольные для применения организационно-технические и (или) общетехнические положения, порядки (правила процедуры) методы (способы, приемы) выполнения работ соответствующих направлений, а также рекомендуемые правила оформления результатов этих работ.

Норма-документ, содержащий положения устанавливающие количественные меры или качественные критерии, которые должны быть удовлетворены в процессе производства.

Общероссийские классификаторы-документ, распределяющий информацию в соответствии с ее классификацией и является образцовым при создании государственных информационных систем.

Свод правил-документ в области стандартизации, в котором содержаться технические правила и описание процессов проектирования, производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации продукции и который применяется на добровольной основе.

Стандарт организаций (СТО)-разрабатываться на применяемые в данной организации продукцию, процессы и оказываемые в ней услуги, а также на продукцию, создаваемую и поставляемую данной организацией на внутренний и внешний рынок, на работы, выполняемые данной организацией на стороне, и оказываемые ею на стороне услуги в соответствии с заключенными договорами (контрактами).

Таким образом, нормативный документ концентрирует в себе накопительный опыт и новейшую научно-техническую, экономическую информацию. Является первым механизмом управлением качества. В настоящие время НД перестал быть техническим документом, он стал организатором в современной жизни и помощником на производстве, быту, сфере услуг, спорте, везде где нужно создать человеку комфорт и условия для жизни, обеспечивающие безопасность и сохранение здоровья.

**1.2. Понятия и порядок разработки стандартов организации**

В Федеральном законе «О техническом регулировании» появилась, на первый взгляд, новая категория документов в области стандартизации– «стандарты организаций». Им посвящена ст.17 ФЗ, в п.1 которой раскрывается, как следует понимать термин «организация», в том числе коммерческие, общественные, научные, саморегулирующие организации, объединения юридических лиц. Иначе говоря, используемые в ФЗ понятия «организация» охватывает все те организации, которые действующем Федеральном законе о «Стандартизации» были названы предприятиями, их объединениями, научно-техническими и инженерными обществами, а также другими объединениями .

Поскольку в ст. 17 ФЗ указано, что организации могут самостоятельно устанавливать порядок разработки своих стандартов, то они могут принять документально оформленное решение (путем подготовки и утверждения соответствующего организационно-распопорядительного документа) о признании и применении разработанных ранее и действующих на текущий момент стандартов предприятия или стандартов общественного объединения в качестве стандартов данной организации. Одновременно может быть решен вопрос о целесообразности постепенного, поэтапного или одномоментного переоформления стандартов предприятия (объединения) и или изменения их обозначения для отражения того, что данные стандарты являются стандартами организации .

В 2004 г. принят ГОСТ Р 1.4 «Стандартизация в РФ. Стандарты организаций. Общие положения». В данном стандарте установлено, что:

Настоящий стандарт устанавливает объекты стандартизации и общие положения при разработке и применении стандартов организаций.

Организация-это юридическое лицо, которое имеет в собственности, хозяйственном ведении или оперативном управлении обособленное имущество и отвечает по своим обязательствам этим имуществом, может от своего имени приобретать и осуществлять имущественные и личные неимущественные права, нести обязанности, быть истцом и ответчиком в суде, а также имеющее самостоятельный баланс или смету и зарегистрированное в установленном порядке. Примерами организаций могут быть компания, корпорация, фирма, предприятие, учреждение, благотворительная организация, предприятие розничной торговли, ассоциация, а также их подразделения или комбинация из них. Организация может быть государственной или частной.

Разработка и применение стандартов организаций осуществляется только при условиях указанных в статье 17 Федерального закона «О техническом регулировании». Стандарты организаций не должны противоречить требованиям технических регламентов, а также национальных стандартов, разработанных для содействия соблюдению требований технических регламентов .

Стандарты организации могут разрабатываться на применяемые в данной организации продукцию, процессы и оказываемые в ней услуги, а также на продукцию, создаваемую и поставляемую данной организацией на внутренний и внешний рынок, на работы, выполняемые данной организацией на стороне, и оказываемые ею на стороне услуги в соответствии с заключенными договорами (контрактами).

В частности, объектами стандартизации внутри организации могут быть:

- составные части (детали и сборочные единицы) разрабатываемой или изготавливаемой продукции;

- процессы организации и управления производством;

- процессы менеджмента;

- технологическая оснастка и инструмент;

- технологические процессы, а также общие технологические нормы и требования с учетом обеспечения безопасности для жизни и здоровья граждан, окружающей среды и имущества;

- методы; методики проектирования, проведения испытаний, измерений и/или анализа;

- услуги, оказываемые внутри организации, в том числе и социальные;

- номенклатура сырья, материалов, комплектующих изделий, применяемых в организации;

- процессы выполнения работ на стадиях жизненного цикла продукции и др.

Стандарты организации могут разрабатываться для обеспечения соблюдения требований технических регламентов и применения в данной организации национальных российских стандартов, международных, региональных стандартов (в том числе межгосударственных), национальных стандартов других стран, а также стандартов других организаций.

Стандарты организации могут разрабатываться на полученные в результате научных исследований принципиально новые виды продукции, процессы, услуги, методы испытаний, в том числе на нетрадиционные технологии, принципы организации и управления производством и другими видами деятельности, а также с целью распространения и использования результатов фундаментальных и прикладных исследований, полученных в различных областях знаний и сферах профессиональных интересов.

Стандарты организации не должны противоречить требованиям технических регламентов, а также национальных стандартов, разработанных для содействия соблюдению требований технических регламентов.

В стандартах организации не следует устанавливать требования, параметры, характеристики и другие показатели, противоречащие национальным стандартам. Стандарты организации не должны противоречить национальным стандартам, обеспечивающим применение международных стандартов ИСО, МЭК и других международных организаций, к которым присоединилась Российская Федерация, а также стандартам, разработанным для обеспечения выполнения международных обязательств Российской Федерации.

Разработку стандартов организации осуществляют с учетом национальных стандартов общетехнических систем, а также других национальных стандартов, распространяющихся на продукцию, выпускаемую организацией, выполняемые ею работы или оказываемые услуги.

Порядок разработки, утверждения, учета, изменения и отмены стандартов организаций устанавливается организациями самостоятельно с учетом положений статей 11 и 12 Федерального закона «О техническом регулировании».

Организациями также самостоятельно устанавливается порядок тиражирования, распространения, хранения и уничтожения утвержденных ими стандартов.

При установлении процедур разработки и утверждения стандартов организации целесообразно предусмотреть:

- создание условий для свободного участия в обсуждении проектов стандартов широкого круга сотрудников заинтересованных структурных подразделений организации, а при разработке стандартов на продукцию, поставляемую на внутренний и (или) внешний рынок, на работы, выполняемые организацией на стороне, или на оказываемые ею на стороне услуги - представителей других организаций, заказчиков и (или) приобретателей поставляемой продукции, выполняемых работ и оказываемых услуг;

- при разработке стандарта организации на продукцию, которая может поставляться для федеральных государственных нужд, согласование проекта этого стандарта с государственным заказчиком, утвержденным в порядке, установленном федеральным законом .

Стандарты организации целесообразно разрабатывать на основе программ (планов) стандартизации организации и предложений ее структурных подразделений. Техническое задание на разработку стандарта утверждается руководством организации.

Построение, изложение, оформление и содержание стандартов организаций выполняются с учетом ГОСТ Р 1.5.

Стандарты организации утверждает руководитель (заместитель руководителя) организации приказом и (или) личной подписью на титульном листе стандарта в установленном в организации порядке. В случае утверждения стандарта организации приказом дату введения стандарта в действие устанавливают в приказе. При утверждении стандарта организации личной подписью руководителя (заместителя руководителя) организации дату введения стандарта в действие приводят на его первой странице.

При утверждении стандарта, при необходимости, утверждают также организационно-технические мероприятия по подготовке к применению стандарта.

Согласование проекта стандарта организации с заинтересованными лицами [структурными подразделениями организации и (или) заказчиками поставляемой продукции, выполняемых работ или оказываемых услуг] перед его утверждением осуществляют в порядке, установленном организацией, утверждающей стандарт.

Стандарты организации утверждают, как правило, без ограничения срока действия.

По решению организации, утверждающей стандарт, срок действия стандарта организации может быть ограничен.

Перед утверждением стандартов организации на продукцию, поставляемую на внутренний и (или) внешний рынок, на работы, выполняемые организацией на стороне, или на оказываемые ею на стороне услуги проводят их экспертизу (в том числе экспертизу на соответствие законодательству Российской Федерации, действующим техническим регламентам и национальным стандартам, а также научно-техническую, метрологическую, правовую, патентную экспертизы, нормоконтроль).

Экспертизы проекта стандарта могут проводиться силами организации, разработавшей проект стандарта, при наличии в ней квалифицированных специалистов и/или экспертов. При необходимости проект стандарта может быть направлен организацией-разработчиком в специализированные организации для проведения экспертиз:

- метрологической (по ГОСТ Р 1.11);

- терминологической;

- научно-технической;

- правовой;

- патентной;

- на соответствие национальным стандартам.

Организация, разработавшая проект стандарта организации, может представлять его для экспертизы в соответствующий технический комитет по стандартизации (ТК).

ТК организует проведение экспертизы проекта стандарта организации и на основании ее результатов направляет заключение по проекту стандарта организации, представившей его.

В состав обозначения утвержденного стандарта организации на продукцию, поставляемую на внутренний или внешний рынок, на работы, выполняемые на стороне, или оказываемые ею на стороне услуги следует включать аббревиатуру слов «стандарт организации» (СТО), код по Общероссийскому классификатору предприятий и организаций ОК 007, позволяющий идентифицировать организацию-разработчика стандарта; регистрационный номер, присваиваемый организацией, разработавшей и утвердившей стандарт, и год утверждения стандарта.

Требования стандарта организации подлежат соблюдению в организации, утвердившей данный стандарт, и ее структурных подразделениях (в случае корпоративной или ведомственной подчиненности) с момента (даты) введения стандарта в действие.

Требования стандартов организаций к продукции, процессам, работам и услугам подлежат соблюдению другими субъектами хозяйственной деятельности и приобретателями в случае, если эти стандарты указаны в сопроводительной технической документации изготовителя (поставщика) продукции, исполнителя работ и услуг или в договоре (контракте).

Стандарт организации, разработанный и утвержденный одной организацией, может использоваться другой организацией в своих интересах только по договору с утвердившей его организацией, в котором при необходимости предусматривается положение о получении информации о внесении в стандарт последующих изменений.

Организация, разработавшая и утвердившая стандарт организации на продукцию, поставляемую на внутренний или внешний рынок, может при необходимости готовить предложения о разработке национального стандарта на основе этого стандарта. СТО разрабатывается и утверждается предприятием самостоятельно, исходя из необходимости их применения в целях совершенствования организации и управления производством. Основным назначением СТО является решение внутренних задач организации, управление в системах качества и повышения конкурентоспособности.

Таким образом, проведенный анализ информационных источников по проблеме разработке и применению НД показал, что НД концентрирует в себе накопительный опыт и новейшую научно-техническую, экономическую информацию. Является первым механизмом управлением качества. В настоящие время НД перестал быть техническими документом, он стал организатором в современной жизни и помощником на производстве, быту, сфере услуг, спорте, везде, где нужно создать человеку комфорт и условия для жизни, обеспечивающие безопасность и сохранение здоровья.

**2. анализ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ЗАО «КУРИЛЬСКИЙ РЫБАК»**

**2.1. Характеристика предприятия ЗАО «Курильский рыбак»**

ЗАО «Курильский рыбак» является производственным рыбоперерабатывающим предприятием.

Почтовый адрес предприятия: 694530, Сахалинская область, о. Итуруп, поселок Китовый, рыбоперерабатывающий завод «Ясный».

Предприятие ЗАО «Курильский рыбак», производит рыбную продукцию, специализируясь на глубокой переработке и реализации океанической рыбы.

Устойчивое социально-экономическое развитие административного региона может быть основано только на эффективной организации производственно-хозяйственной деятельности предприятий, действующих на его территории. Именно результаты их повседневной работы позволяют поддерживать и увеличивать занятость местного населения, повышать его денежные доходы и благосостояние, формировать надежные финансовые источники пополнения бюджетов различных уровней. Подъем экономики и социальной сферы Курильских районов всецело зависит от состояния рыбохозяйственной отрасли, конкурентоспособности местных добывающих и рыбоперерабатывающих компаний.

Одним из наиболее динамично развивающихся предприятий рыбохозяйственного комплекса Курильских островов является ЗАО «Курильский рыбак». Анализ условий и факторов функционирования компании в переходной рыночной экономике позволяет выработать рекомендации по повышению эффективности ведения производственно-финансовой, в том числе внешнеэкономической деятельности, которые могут быть общими для всех рыбодобывающих и рыбоперерабатывающих предприятий региона.

ЗАО «Курильский рыбак» является многоотраслевым, вертикально интегрированным предприятием, основными видами деятельности которого являются рыбодобыча и рыбопереработка. Закрытое акционерное общество «Курильский рыбак» основано 14 марта 1991 года с уставным капиталом всего сто тысяч рублей. За 15 лет предприятие прошло путь от совсем небольшого бизнеса до межотраслевого гиганта с персоналом более полутора тысяч человек, четырьмя крупными заводами и мощным рыбодобывающим флотом.

Основными видами деятельности являются ЗАО «Гидрострой»:

1. Рыбная промышленность (все виды деятельности, связанные с выловом, переработкой и реализацией рыбопродуктов и морепродуктов);
2. Строительство;
3. Внешнеэкономическая деятельность;
4. Торговля

Основные цели рыбоперерабатывающего предприятия ЗАО «Курильский рыбак» представлены на рисунке 1.

|  |
| --- |
| **Основные цели р/з ЗАО «Курильский рыбак»** |

Обеспечение оптимальных условий труда и социального развития участников производства

Полное использование отходов производства

Кардинальное повышение качества продукции, работ и услуг

Рациональной использование всех ресурсов, снижение себестоимости и обеспечение высокоэффективного производства, тем самым, обеспечивая себе финансовое благополучие

Увеличение выпуска продукции, работ и услуг

Гибкая ценовая политика (эластичные цены, уровень которых меняется в зависимости от возможности покупателя торговаться и его покупательских возможностей)

Рисунок 1 - Основные цели приоритетного развития

ЗАО «Курильский рыбак»

Любая из вышеназванных целей производственной деятельности может вполне выступать как самостоятельная важнейшая цель рыбного производства.

Цели развития предприятия ЗАО «Курильский рыбак» направлены на достижение новых, более совершенствованных технологий и создание дополнительных производственных ресурсов. Устанавливаемые предприятием цели зависят от влияния разнообразных факторов.

На рисунке 2 показаны факторы влияющие на достижения целей развития предприятия.

**Основные факторы, влияющие на достижение целей ЗАО «Курильский рыбак»**

Объём спроса на продукцию (услуги) предприятия

Конкурентоспособность предприятия и др.

Надёжность партнёрских связей

Квалифицированность кадров

Надёжность поставщиков сырья, материалов, оборудования

Рисунок 2 - Влияние факторов на достижение целей развития

ЗАО «Курильский рыбак»

**2.2. Расположение предприятия ЗАО «Курильский рыбак»**

Рыбоперерабатывающий комплекс ЗАО «Гидрострой» включает четыре береговых рыбоперерабатывающих завода, из которых три размещены на острове Итуруп (Курильский район), и один на острове Шикотан (Южно-Курильский район). Суммарная производственная мощность по переработке морепродуктов составляет 800 тонн сырца в сутки.

Базовый рыбоперерабатывающий завод находится в пос. Рейдово (о. Итуруп). Он состоит из цеха по переработке рыбы и морепродуктов, икорного цеха и холодильного хозяйства. Завод оснащен современным морозильным и рыбоперерабатывающим оборудованием, отвечающим мировым стандартам. В цехах по переработке рыбного сырья смонтировано филеровочное оборудование немецкой фирмы «BAADER» и вспомогательное оборудование американских фирм. Восемь холодильных камер воздушной заморозки рыбы обеспечивают выпуск 160 тонн готовой мороженой рыбопродукции в сутки. Икорный цех в состоянии производить 2 тыс. тонн высококачественной икры в год. Производственная мощность холодильного оборудования-1800 тонн единовременного хранения.

Рыбоперерабатывающий завод «Ясный» расположен в пос.Китовый (о.Итуруп). Его основной цех по переработке рыбного сырья оборудован морозильным тоннелем для воздушной заморозки рыбы, установленным по контракту с датской фирмой YORK REFRIGERATION G. C. Воздушная морозильная камера и автоматизированный кольцевой подвесной монорельсовый транспортер позволяет непрерывно замораживать 210 тонн готовой рыбопродукции в сутки. Мощность икорного цеха-3 тонны высококачественной икры в сутки. Также действуют холодильник мощностью 2300 тонн единовременного хранения, оборудование и плиточные скороморозильные аппараты для производства рыбного филе глубокого обесшкуривания мощностью 30 тонн в сутки.

В пос. Рыбаки (о. Итуруп) находится специализированный цех по изготовлению деликатесной слабосоленой горбуши и кеты производительностью 25 тонн в сутки.

* 1. **Организационная структура**

Влияние этих факторов таково, что в различные временные промежутки цели деятельности предприятия могут меняться, либо менять свою приоритетность, в зависимости от конкретных обстоятельств. Например, основной целью настоящего предприятия на определённом этапе являлось не получение максимальной прибыли, а завоевание рынка, что, в конечном счёте, возместило недополученную прибыль.

Организационная структура ЗАО «Курильский рыбак» представлена на рисунке 3.

Организационная структурауправления на ЗАО «Курильский рыбак» представляет собой наиболее распространенный вид иерархической структуры. Ее основу составляют так называемый «шахтный» принцип построения и специализация управленческого процесса по функциональным подсистемам организации (производство, исследования и разработки, финансы, персонал и пр.). Организационная структурауправления на ЗАО «Курильский рыбак» представляет собой наиболее распространенный вид иерархической структуры. Ее основу составляют так называемый «шахтный» принцип построения и специализация управленческого процесса по функциональным подсистемам организации (производство, исследования и разработки, финансы, персонал и пр.).

По каждой из них формируется иерархия служб, пронизывающая всю организацию сверху донизу. Результаты работы каждой службы аппарата управления организацией оцениваются показателями, характеризующими выполнение ими своих целей и задач. За конечный результат в целом отвечает линейный руководитель (руководитель организации), задача которого состоит в том, чтобы все функциональные службы вносили свой вклад в его достижение.

**Директор**

Бухгалтерия

(главный бухгалтер)

Заместитель директора по снабжению

Технический директор

Коммерческий директор

Бухгалтер

Водители экспедиторы

Отдел продаж

Слесарь-наладчик

Сторожа, дворник

Слесарь-сварщик

Прачка, уборщики

Рефмеханик

Производственный цех М1:100 (начальник цеха)

Мастера, рабочие

Рисунок 3 - Организационная структура ЗАО «Курильский рыбак»

Линейно-функциональная структура управления на ЗАО «Курильский рыбак» является эффективной, поскольку на предприятии выполняются рутинные, часто повторяющиеся и редко меняющиеся задачи и функции.

Полный штат предприятия ЗАО «Курильский рыбак»» состоит из 450человек, смотрите в приложении.

Успех реализации принятия решений ЗАО «Курильский рыбак» целиком зависит от компетенции персонала в ключевых направлениях развития предприятия и приближению российских стандартов качества продукции к международным.

Специфика реализации управления персоналом во многом определяется отраслевыми особенностями деятельности предприятия ЗАО «Курильский рыбак». Отличительной особенностью предприятий рыбоперерабатывающей отрасли является высокий объём трудовых операций, непосредственно связанных с обслуживанием потребителей.

Основной состав рыбообработчиков-местное население из числа студентов; бюджетных работников, находящихся в очередных отпусках; безработных. В связи с вводом в эксплуатацию нового рыбоперерабатывающего цеха в 2000 году были организованы наборы студенческих отрядов из г. Южно-Сахалинска и Владивостока. Труд рыбообработчиков механизирован более чем на 60%.

На предприятии существуют разные формы оплаты труда: сдельная, за 1 кг готовой продукции для основных рабочих; повременная-для рабочих-повременщиков, обслуживающих производство; паевая система оплаты труда для мастеров и ведущих специалистов; по установленным должностным окладам для административно-управленческого персонала.

Основным способом изготовления готовой продукции является замораживание. Мороженая рыбопродукция конкурентоспособна как на внутреннем, так и на внешнем рынке.

Особую ликвидность получила в последние годы икра лососевых пород, которую отправляют по экспортным контрактам в Японию. Филе мороженное (шатер-пак) поставляется в США, а такая продукция как горбуша «зубатка» мороженная идет в Китай на рыбную муку. Всего за год предприятие выпускает до 40 наименований рыбной продукции, в том числе:

- филе горбуши;

- фарш горбуши;

- филе и фарш трески;

- палтус;

- камбала;

- минтай;

- икра минтаевая и лососевых пород и др.

Оплата за рыбопродукцию осуществляется через валютные счета ЗАО «Курильский рыбак». На внутренний рынок поставляется соленая рыбопродукция, в том числе икра пробойная соленая. Вывоз готовой продукции производится судами, принадлежащими ЗАО «Гидрострой» или арендованными им. Реализация рыбы осуществляется по договорам купли - продажи, бартерным договорам, за наличный расчет.

В головной компании ЗАО «Гидрострой» создан производственно-экономический отдел, который занимается подсчетом затрат на производство и выпуск продукции, ведет учет по вылову, переработке и реализации продукции, разрабатывает положения по оплате труда, устанавливает сдельные расценки на виды различных услуг.

В плане организационной структуры предприятие представляет собой холдинг. Холдинг-совокупность двух и более юридических лиц (участников холдинга), связанных между собой отношениями (холдинговыми отношениями) по управлению одним из участников (головной компанией) деятельностью других участников холдинга на основе права головной компании определять принимаемые ими решения.

ЗАО «Гидрострой» является держателем контрольных пакетов акций своих дочерних компаний в следующих отраслях:

1. Рыбодобыча (ЗАО Курильский рыбак);
2. Рыбопереработка (ЗАО Рейдово; ЗАО Крабозаводск);
3. Транспортные услуги (ЗАО «РТК» Курильск );
4. Банковские услуги (ООО Банк Итуруп),

Дополнительно стоит обратить внимание на то, что производственные объекты (дочерние предприятия), не относящиеся к головной организации, выделены как отдельный элемент управления и являются дивизиональными структурами. Основную деятельность ЗАО «Курильский рыбак» можно охарактеризовать динамикой следующих показателей, которые представлены в таблице 1.

Таблица 1 - Вылов и выпуск рыбной продукции на внутреннем и внешнем рынках с 2005-2009 г.г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Показатели | Ед. изм. | 2005г. | 2006г. | 2007г. | 2008г. | 2009г. |
| 1 | Вылов рыбы и других морепродуктов, всего: | тонн | 32 447 | 22439 | 37663 | 26 758 | 45952 |
| 2 | а. Лососевые (горбуша, кета) | тонн | 30 668 | 17 825 | 27 278 | 14 849 | 24649 |
| 3 | б. Разнорыбица (май-июнь), кета | тонн | 330 | 695 | 1158 | 1001 | 5975 |
| 4 | в. Минтай, треска, сайра пр. (Ясный) | тонн | 1449 | 3919 | 9227 | 10 908 | 15328 |
| 5 | Выпуск рыбной продукции на базах переработки: | тонн | 27 255 | 17 265 | 30 840 | 19196 | 35321 |
| 6 | а) рыбцеха Рейдово | тонн | 12048 | 10 123 | 14 869 | 10960 | 19474 |
| 7 | в г. ч. икра лососевая | тонн | 739 | 652 | 1025 | 681 | 1132,4 |
| 8 | б) Суда - производители и переработчики (Гидрострой) | тонн | 0 | 82 | 2617 | 5431 | 5998 |
| 9 | в т. ч. икра минтаевая | тонн | 0 | 1,2 | 24 | 69 | 71,2 |
| 10 | в) Плавбазы | тонн | 14 192 | 4 076 | 8 216 | 389 | 2310 |
| 11 | в г. ч. икра лососевая и горбушевая | тонн | 585 | 127 | 310 | 16 | 89,1 |
| 12 | г) рыбцеха Крабозаводск | тонн | 1 014,6 | 2 984 | 5 138 | 2416 | 7539 |
| 13 | в т. ч. икра минтаевая и лососевая | тонн | 73,6 | 18,1 | 19,3 | 0.6 | 98,2 |
| 14 | Экспортные поставки рыбы и морепродуктов | тонн | 9668,7 | 10674 | 11983 | 8857 | 13655 |

На основании приведенных данных таблицы 1. следует отметить, что за период с 2005-2009 г.г. произошло увеличение вылова рыбы и морепродуктов на 13505 тонн.

Такие изменения обусловлены: увеличением вылова минтая за данный период на 13879 тонн, а так же выловом разновидной рыбы и морепродуктов в летний период времени-5645 тонн. В то же время произошло снижение вылова лососевых на 6019 тонн.

**2.4.** **Анализ работы производственной лаборатории**

**Руководство ЗАО «Курильский рыбак» считает приоритетным** для себя выпуск качественной продукции, удовлетворяющей самым высоким запросам потребителей.

Руководство предприятия тщательно следит за качеством продукции, осуществляя ее непрерывный контроль на каждом этапе: начиная с поступающего сырья, в процессе переработки, и, заканчивая выпуском готовой рыбной продукции.

Все сырье, поступающее на производство, подвергается тщательному входному контролю, согласно требований «Стандарта качества сырья», разработанного на основе ТУ и ГОСТов.

На предприятии **ЗАО «Курильский рыбак»** введена система контроля качества, цель которой в том, что жесткий контроль ведется от начала проектирования изделия и приема сырья до передачи готовой продукции клиенту. Именно качество есть основным показателем предприятия.

На предприятии **ЗАО «Курильский рыбак»** создан Отдел качества. Специалисты отдела осуществляют работы:

-по внедрению и функционированию систем качества и безопасности на производстве;

-гигиеническую регистрацию и сертификацию сырья и оборудования;

-входной контроль сырья и материалов;

-надзор за производством;

-постановку новых видов продукции на производство;

-надзор за санитарным состоянием цехов и складских помещений.

В состав отдела качества входит производственная лаборатория, аккредитованная на соответствие требованиям СТБ ИСО/МЭК 17025-2001 г. «Общие требования к компетентности испытательных и калибровочных лабораторий».

Производственная лаборатория предприятия **ЗАО «Курильский рыбак»** осуществляет:

- органолептические, физико-химические и микробиологические испытания готовой продукции;

- контроль санитарного состояния производства;

- контроль технологического процесса на всех этапах производства;

- контроль ведомственного водозабора (органолептические, физико-химические и микробиологические испытания).

Производство рыбных пресервов сертифицировано на соответствие требованиям СТБ ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов НАССР. Общие требования». В 2005 году была проведена ресертификация системы качества на основе принципов НАССР при производстве и хранении пресервов, изделий кулинарных и салатов из филе сельди на соответствие требованиям СТБ 1470-2004 «Системы качества. Управление качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе анализа рисков и критических контрольных точек. Общие требования».

Выпускаемая предприятием продукция имеет серийные сертификаты соответствия на территории Российской Федерации.

### На предприятии **ЗАО «Курильский рыбак»** контроль входящего сырья производится по следующим критериям:

1. Органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция).

2. Качество упаковки (целостность).

3. Маркировка (качество маркировки, дата изготовления, срок годности).

4. Весовые характеристики (масса нетто).

5. Наличие всей сопроводительной документации (удостоверения качества, сертификаты соответствия, ветеринарные справки и т.д.).

Сырье, которое хотя бы по одному из показателей не соответствует установленным требованиям, не допускается для приготовления продукции.

Не менее важным показателем, влияющим на качество продукции, является работа с поставщиками сырья и упаковочных материалов, не использующих в своем производстве генномодифицированные организмы (ГМО) и генномодифицированные продукты (ГМП).

Контроль производства качественной продукции осуществляется в соответствии с требованиями **СП 2.3.6.1079-01** «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», **СанПин 2.3.4.050-96** «Производство и реализация рыбной продукции».

### Контроль производства качественной продукции включает в себя:

1. Соблюдение условий хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции (температура, сроки годности);
2. Поддержание санитарно-гигиенического состояния транспортных средств, предназначенных для транспортировки сырья - внешний вид и наличие санитарного паспорта, согласно требованиям Приказа РОСПОТРЕБНАДЗОРА от 20.05.2005 **№ 402**, производственных и складских помещений, а также выполнение персоналом правил личной гигиены;
3. Соответствие технологии приготовления продукции;
4. Соответствие весовых характеристик готовой продукции согласно ГОСТ 8.579–2002 «Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте» и ГОСТ 5904–82 « Правила приемки, методы отбора и подготовки проб» соответственно;
5. Контроль качества упаковки и маркировки согласно **ГОСТ Р 51074–2003** «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»;
6. Физико-химический и микробиологический контроль готовой продукции согласно **Программе производственного контроля 2009 г** ООО «НТОП», разработанной в соответствии со **статьей 11, 32 ФЗ РФ №52 от 30.03.99 г.** «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», **СП 1.1.1058–01** «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий», **СП 1.1.2193–07** «Изменение и дополнение к **СП 1.1.1058–01**», утвержденного руководителем предприятием, и **ГОСТ Р 5076–2007** «Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

Построение системы контроля качества продукции произведено согласно требований **ГОСТ Р ИСО 9001–2001** Система менеджмента качества и **ГОСТ Р ИСО 22000–2007** Система менеджмента безопасности пищевой продукции является стратегической целью компании, при осуществлении которой на все 100% гарантируется качество и безопасность продукции.

**ЗАО «Курильский рыбак»** не останавливается на достигнутом, постоянно развивается, работает над улучшением качества продукции, разрабатывает и внедряет мероприятия, способствующие этому. Так, например, сейчас идет работа над внедрением нового проекта с целью более глубокого контроля и анализа санитарно-гигиенического состояния производства и оперативного реагирования на любые отклонения в технологических процессах.

Разрабатывается проект устройства и оснащения собственной лаборатории для постоянного контроля физико-химических параметров поступающего сырья, полуфабрикатов. Это позволит гарантировать еще более высокое качество готовой продукции.

Кроме того, планы развития производственной базы на ближайшее время включают обеспечение разработки, внедрения и проведения сертификации системы менеджмента качества и системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

Сотрудниками лаборатории проводится физико-химический, микробиологический, санитарно-гигиенический и технологический контроль.

Сотрудники прекращают приемочный контроль продукции, если она не соответствует требованиям действующей НД на продукцию, имеющей повторяющиеся дефекты или другие недостатки, до устранения этих недостатков или причин, вызывающих эти недостатки. Проводят замеры микроклимата (температура, относительная влажность воздуха) и оценку санитарно-гигиенического состояния производственных, вспомогательных и складских помещений на предмет соответствия требованиям к условиям производства, хранения и реализации сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции.

Обязательно ежедневно проводят дезинфекцию всех цехов и оборудования, автотранспорта, исключительное внимание уделяется личной гигиене сотрудников. Также контроль водопроводной воды, воды со скважин, смывов с оборудования, приборов, вспомогательного инвентаря, фартуков, санитарной одежды, тары, упаковки, рук работников.

Также осуществляет соблюдение требований по метрологическому обеспечению испытаний, обеспечение достоверности, полноты, объективности и требуемой точности результатов испытаний. Организует оценку состояния средств измерений, аттестацию испытательного оборудования и контрольно-измерительных приборов согласно установленных сроков подтверждения технической компетентности производственной испытательной лаборатории.

Оформляет документы (акты), содержащие обоснование для предъявления рекламации и претензии к качеству поставщикам сырья, специй, добавок, вспомогательных материалов, забракованных при осуществлении входного производственного контроля.

Кроме этого производственная лаборатория осуществляет ведение фонда нормативной документации (НД). Структурная схема персонала производственной лаборатории показана в приложении А.

Таким образом анализ деятельности предприятия показал, что в настоящее время ЗАО «Курильский рыбак» развивается и укрепляет свою материально-техническую базу. На производстве тщательно отслеживается каждый производственный процесс, начиная от поступления сырья до выхода готовой продукции. Компания уверенно лидирует в рыбоперерабатывающем секторе экономики и пользуется заслуженным уважением партнёров и потребителей продукции.

Для организации деятельности предприятия актуально и целеобразно будет разработать СТО «Работа производственной лаборатории».

**3.РАЗРАБОТКА СТАНДАРТА ОРГАНИЗАЦИИ**

**ЗАО «курильский рыбак»**

**«Работа производственной лаборатории»**

Цели развития предприятия ЗАО «Курильский рыбак» направлены на достижение новых, более совершенствованных технологий и создание дополнительных производственных ресурсов. Для организации деятельности ЗАО «Курильский рыбак» актуально и целесообразно будет разработать СТО «Работа производственной лаборатории».

Областью применения данного СТО будет требования и положения по организации деятельности лабораторий рыбоперерабатывающих заводах, требования предъявляемые к оборудованию, требования по приемке и выпуску переработанного сырья.

Стандарт разрабатывается с учетом следующих нормативных документов:

В состав отдела качества входит производственная лаборатория, аккредитованная на соответствие требованиям СТБ ИСО/МЭК 17025-2001 г. «Общие требования к компетентности испытательных и калибровочных лабораторий».

Руководство направления 260302.65 «Технология рыбы и рыбных продуктов»;

Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПин 2.3.2.1280-03;

ГОСТ Р 1.4-2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты организаций. Общие положения»;

Построение системы контроля качества продукции произведено согласно требований **ГОСТ Р ИСО 9001–2001;**

Контроль качества упаковки и маркировки согласно **ГОСТ Р 51074–2003** «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»;

Соответствие весовых характеристик готовой продукции согласно ГОСТ 8.579–2002 «Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте» и ГОСТ 5904–82 «Правила приемки, методы отбора и подготовки проб» соответственно;

Контроль производства качественной продукции осуществляется в соответствии с требованиями **СП 2.3.6.1079–01** «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», **СанПин 2.3.4.050–96** «Производство и реализация рыбной продукции».

Производство рыбных пресервов сертифицировано на соответствие требованиям СТБ ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов НАССР. Общие требования».

СТО оформлен, построен и выполнен в соответствии с требованиями ГОСТ Р 1.5. Разработанный стандарт ЗАО «Курильский рыбак» «Работа производственной лаборатории» представлен в приложении Б.

В результате проделанной работы был разработан стандарт, который позволит организовать деятельность производственной лаборатории завода на соответствие требуемым нормам, а это в свою очередь приведет к совершенствованию работы предприятия, обеспечит качество, сохранность и безопасность выпускаемой продукции.

**ВЫВОДЫ**

Проведенный анализ информационных источников по проблеме разработке и применению НД показал, что НД концентрирует в себе накопительный опыт и новейшую научно-техническую, экономическую информацию. Является первым механизмом управлением качества. В настоящие время НД перестал быть техническими документом, он стал организатором в современной жизни и помощником на производстве, быту, сфере услуг, спорте, везде, где нужно создать человеку комфорт и условия для жизни, обеспечивающие безопасность и сохранение здоровья.

СТО разрабатывается и утверждается предприятием самостоятельно, исходя из необходимости их применения в целях совершенствования организации и управления производством. Основным назначением СТО является решение внутренних задач организации, управление в системах качества и повышения конкурентоспособности.

Анализ деятельности организации показал, что цели развития предприятия ЗАО «Курильский рыбак» направлены на достижение новых, более совершенствованных технологий и создание дополнительных производственных ресурсов.

В результате проделанной работы был разработан стандарт, который позволит организовать деятельность предприятия на соответствие требуемым нормам, а это в свою очередь приведет к совершенствованию работы лабораторий, обеспечит качество выпускаемой продукции, выполнения лабораторных работ и оказания услуг, распространение и использование полученных на предприятии ЗАО «Курильский рыбак» исследований (испытаний), измерений и разработок для сохранности и безопасности выпускаемой продукции.

**СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ**

1. Гиссин В.И. Управление качеством продукции. Р.-на-Дону: Изд. «Феникс». 2000 г., с.31-32

2. Грузинов В.П. Экономика предприятия и предпринимательство.-М.: «СОФИТ», 2006 г., с.16-18

3. Грибов В.Д. Основы бизнеса: Учебн. Пособие. М.: Финансы и статистика, 2005 г., с.24-25

4. Ершова И.В. Предпринимательское право: Учебник/ Инна Владимировна Ершова.-Изд. 3-е, перераб. и доп.-М.: ИД «Юриспруденция», 2005 г., с.46

5. Стратегическое планирование развития предприятия: Учебное пособие для вузов / В.И. Ляско.-М.: Издательство «Экзамен», 2005г. (Серия «Учебное пособие для вузов»), с.288-297

6. Новикова В. М. «Справочник технолога рыбной промышленности», Москва; Из-во «Пищевая промышленность» 1972 г., с.269-318

7. Новикова В. М. «Справочник технолога рыбной промышленности», Москва; Из-во «Пищевая промышленность» 1972 г., с.6-18

8. ГОСТ 7631-85 «Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Правила приемки, методы органолептической оценки качества. Методы отбора проб для лабораторных испытаний», с.4-39

9. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.-М.: Ника, 2001 г., с.320-322

Приложение А

Структурная схема производственной лаборатории

Начальник

производственной лаборатории

Вет. врач

(1 чел.)

Инженер по стандартизации и сертификации

(1 чел.)

Ведущий химик (1 чел.)

Ведущий инженер микробиолог

(1 чел.)

Инженер химик

(2 чел.)

Уборщица

(1 чел.)

Инженер микробиолог

(1 чел.)

Лаборант

микробиолог

(1 чел.)

Лаборант пробоподготовки

(2чел)

Приложение Б

СТО 44662211-025-2010

СТАНДАРТ ОРГАНИЗАЦИИ

«Работа производственной лаборатории»

(проект)

ЗАО «Курильский рыбак»

СТО 44662211-025-2010

Предисловие

Порядок разработки, согласования, утверждения, учета, издания (тиражирования) и отмены СТО субъекты хозяйственной деятельности устанавливает самостоятельно с учетом ГОСТ Р 1.0. Построение, изложение, оформление, содержание и обозначение СТО осуществляется согласно ГОСТ Р 1.5.

1. РАЗРАБОТАН рабочей группой ЗАО «Курильский рыбак»;

2. ВНЕСЕН ЗАО «Курильский рыбак»;

3. ПРИНЯТ приказом №\_\_\_ ЗАО «Курильский рыбак» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4. ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ.

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения.

СТО 44662211-025-2010

СТАНДАРТ ОРГАНИЗАЦИИ

РАБОТА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ЛАБОРАТОРИИ

Общие требования

Working of technical laboratory

Specification

Введен впервые

Дата введения 10.06.2010

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт устанавливает требования по организации работы производственной лаборатории:

- требования, предъявляемые к санитарной обработке;

- требования к эффективности санитарных мероприятий;

- требования, предъявляемые к воде по микробиологическим показателям

- требования, предъявляемые к отделу по качеству;

- требования, предъявляемые к сотрудникам лаборатории;

- требования к отбору проб и органолептической оценки рыбы и рыбопродуктов.

Настоящий стандарт разработан с целью упорядочения деятельности организации работы производственной лаборатории.

Требования стандарта гармонизированы с международными нормами и правилами в области сертификации систем качества, установленными в

СТО 44662211-025-2010

стандартах семейства ИСО 9000, Руководстве ИСО/МЭК 2, Руководстве ИСО/МЭК 62.

2 НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

В разрабатываемом стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 2874-82 Вода питьевая;

СТБ ИСО/МЭК 17025-2001 Общие требования к компентентности испытательных и калибровочных лабораторий;

СТБ ГОСТ Р 517051-2001 Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов в НАССР. Общие требования;

ГОСТ 814-96 Рыба охлажденная. Технические условия;

ГОСТ 1168-86 Рыба мороженая. Технические условия;

ГОСТ 20057-96 Рыба океанического промысла мороженая. Технические условия ГОСТ 23285.

3 ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

3.1 Общие положение

На предприятии ЗАО «Курильский рыбак» помещения, предназначенные для использования в качестве производственной лаборатории предприятия должны быть расположены и оборудованы таким образом, что бы обеспечить сохранность проб и экспертиз рыбной продукции, исключить доступ к ним посторонним лицам (не являющихся работниками лаборатории завода, не обладающих полномочиями в отношении производимой про

СТО 44662211-025-2010

дукции, либо не являющихся представителями лиц, обладающих такими полномочиями).

3.2 ПОЛОЖЕНИЯ, ПРЕДЪЯВЛЕННЫЕ К САНИТАРНОЙ ОБРАБОТЕ

Специальное помещение и склад для хранения инвентаря для санитарной обработки, моющихся растворов, специальной одежды для всего рабочего состава. Заведует этим и распоряжается санитарный мастер, который должен отвечать и следить за санитарным состоянием помещений, отвечающие Санитарным правилам.

Для производства высококачественных пищевых продуктов на предприятии большое значение имеет правильная и современная санитарная обработка, которая является неотъемленным элементом технологии производства. Это вызвано тем, что сырье и вспомогательные пищевые ингредиенты, применяемые в производстве, представляют собой питательные субстраты, содержащие все компоненты, которые необходимы для жизнедеятельности организмов.

Для повышения качества готовой продукции в условиях пищевых предприятий необходимы строгое соблюдение санитарных норм и требований на всех стадиях технологического процесса обработки рыбы и выполнение санитарно-гигиенических требований, предъявляемых к мойке и дезинфекции оборудования, инвентаря, помещений и к обслуживающему персоналу.

На предприятиях пищевой отрасли для санитарной обработки используются различные моющие и дезинфицирующие средства, которые, в зависимости от поставленной задачи, могут оказывать различные эффекты от поставленной задачи, могут оказывать различные эффекты воздействия. Для

СТО 44662211-025-2010

эффективного воздействия на загрязнения моющие препараты должны обладать низким коэффициентом поверхностного натяжения, хорошей смачи-

вающей и эмульгирующей способностями, легко смываться с обрабатываемой поверхности, а также обладать низкой токсичностью.

Соблюдение норм и требований производственной санитарии является одним из основных условий выпуска доброкачественной продукции.

Порядок соблюдения санитарного режима, способы проведения дезинфекции и санитарные требования, в том числе санитарно-микробиологические, регламентируются Санитарными правилами для береговых рыбообрабатывающих предприятий (1983 г.), Инструкцией по санитарной обработке технологического оборудования на рыбообрабатывающих предприятиях и судах (1985 г.) и другими нормативными документами.

3.2.1 Положения, предъявляемые к эффективности санитарных мероприятий

Санитарное состояние производства и эффективность проведенных санитарных мероприятий контролируются бактериологом ежедневно визуально перед началом работы и после санитарной обработки, а также путем периодического проведения комплекса микробиологических анализов, включающих проверку санитарного состояния технологического оборудования, тары, воды, воздуха и рук рабочих, соприкасающихся с продуктом.

Ввиду отсутствия бактериологической службы на заводах, производящих продукцию из водорослей, уровень санитарного состояния производства контролируется заведующим лабораторией предприятия. Контроль осуществляется визуально ежедневно и после санитарной обработки. Генеральная

СТО 44662211-025-2010

санобработка на этих предприятиях предусматривает мойку и дезинфекцию трубопроводов и помещений цехов (стен, окон, дверей, полов). Санитарный контроль в расфасовочном отделении проводится периодически центральными бассейновыми лабораториями и учреждениями Государственного санитарного надзора. В цехах производства белковых продуктов, ввиду длительности процесса в анаэробных условиях, провоцируется развитие аннаэробных сульфитредуцирующих микроорганизмов. Поэтому при проведении санитарного контроля в промывных водах реакторов, нейтрализаторов, трубопроводов подачи упаренного гидролизата определяют наличие сульфитредуцирующих клостридий.

3.2.2 Требования, предъявляемые к воде по микробиологическим показателям

Вода, лед, используемые при производстве рыбопродукции, должны отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде по микробиологическим показателям. Разрешается для мойки рыбы и нерыбных объектов морского промысла, полуфабрикатов, для мытья оборудования и инвентаря использовать морскую воду, соответствующую ГОСТ 2874-82 «Вода питьевая». Обеззараживание морской воды производят согласно Инструкции по обеззараживанию морской воды методом хлорирования и использованию ее для вспомогательных технологических операций при производстве консервов и пресервов в условиях промысла, 1983 г. Для обеззараживания пресной и морской воды в случае несоответствия ее ГОСТу с последующим использованием ее для обработки технологического оборудования применяется катамин А Б и катапол в концентрациях 0,02-0,05% (Дополнение к Инструкции по санитарной обработке технологического оборудования на рыбообра-

СТО 44662211-025-2010

батывающих предприятиях и судах, N 123-5/45-7, 1987).

Контроль за качеством воды по микробиологическим показателям проводится с определенной периодичностью лабораториями предприятий. В воде определяют количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных бактерий и бактерий группы кишечных палочек по ГОСТ 18963-73 «Вода питьевая. Методы санитарно-бактериологического анализа». Если результаты санитарно-микробиологического контроля не соответствуют показателям, проводится повторная санитарная обработка. Особое внимание следует уделять санитарному состоянию оборудования, которое соприкасается с готовым продуктом и полуфабрикатами после их термической обработки, а в производстве белковых продуктов-с полуфабрикатом после коагуляции (охладители, шелушители, флотаторы, прессы, волчок и др.). Для снижения обсемененности термофильной микрофлорой при санитарной обработке оборудования применяют 0,5-1-процентный раствор дихлордиметилгидантоина и 0,03-процентный раствор катапина Б-300. При повышенном содержании сульфитредуцирующих клостридий в смывной жидкости при анализе производства белковых продуктов необходимо выявить источник загрязнения. Систему трубопроводов дополнительно промыть горячей водой с моющим средством и продезинфицировать острым паром в течение 40 мин.

3.3 Положения, предъявляемые к отделу по качеству

На предприятии есть специалисты по качеству, осуществляющие работы:

- по внедрению и функционированию систем качества и безопасности на производстве;

СТО 44662211-025-2010

- гигиеническую регистрацию и сертификацию сырья и оборудования;

- входной контроль сырья и материалов;

- надзор за производством;

- постановку новых видов продукции на производство;

- надзор за санитарным состоянием цехов и складских помещений.

В состав отдела качества входит производственная лаборатория, аккредитованная на соответствие требованиям СТБ ИСО/МЭК 17025-2001 г. «Общие требования к компетентности испытательных и калибровочных лабораторий».

Производственная лаборатория предприятия ЗАО «Курильский рыбак» осуществляет:

- органолептические, физико-химические и микробиологические испытания готовой продукции;

- контроль санитарного состояния производства;

- контроль технологического процесса на всех этапах производства;

- контроль ведомственного водозабора (органолептические, физико-химические и микробиологические испытания).

Производство рыбной продукции сертифицировано на соответствие требованиям СТБ ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов НАССР. Общие требования».

4 ПОЛОЖЕНИЯ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ К СОТРУДНИКАМ ЛАБОРАТОРИИ

4.1 Положения, предъявляемые при контроле за организацией и выполнением правил личной гигиены персоналом

Руководители предприятия должны постоянно обучать весь персонал основным принципам пищевой и личной гигиены, для того чтобы свести к минимуму возможность заражения пищевых продуктов.

Каждый работник , должен тщательно мыть и дезинфицировать, руки перед началом работы, непосредственно после посещения туалета, после работы с материалами, которые загрязняют руки и во всех других случаях возможной контаминации рук, носить чистую спецодежду, спецобувь.

Работник завода, имеющий открытый порез или рану, не должен контактировать с продукцией до тех пор, пока рана не будет обработана, перебинтована или покрыта водонепроницаемым материалов. Для этих целей необходимо иметь аптечку первой помощи.

Работники, которые имеют непосредственный контакт с продукцией, должны проходить медицинское обследование, как до поступления на работу, так и в период работы, не реже одного раза в год.

Сотрудниками лаборатории проводится физико-химический, микробиологический, санитарно-гигиенический и технологический контроль. Они прекращают приемочный контроль продукции, если она не соответствует требованиям действующей нормативной документации на продукцию, имеющей повторяющиеся дефекты или другие недостатки, до устранения этих недостатков или причин, вызывающих эти недостатки. Проводят замеры микроклимата (температура, относительная влажность воздуха) и оценку санитарно-гигиенического состояния производственных, вспомогательных и складских помещений на предмет соответствия требованиям к условиям

СТО 44662211-025-2010

производства, хранения и реализации сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции.

Обязательно ежедневно проводят дезинфекцию всех цехов и оборудования, автотранспорта, исключительное внимание уделяется личной гигиене сотрудников. Также контроль водопроводной воды, воды со скважин, смывов с оборудования, приборов, вспомогательного инвентаря, фартуков, санитарной одежды, тары, упаковки, рук работников.

Также осуществляет соблюдение требований по метрологическому обеспечению испытаний, обеспечение достоверности, полноты, объективности и требуемой точности результатов испытаний. Организует оценку состояния средств измерений, аттестацию испытательного оборудования и контрольно-измерительных приборов согласно установленных сроков подтверждения технической компетентности производственной испытательной лаборатории.

Оформляет документы (акты), содержащие обоснование для предъявления рекламации и претензии к качеству поставщикам сырья, специй, добавок, вспомогательных материалов, забракованных при осуществлении входного производственного контроля.

Основными функциональными обязанностями производственной лаборатории являются:

- выполнение в установленные сроки текущие и перспективные работы;

- обеспечение достоверности, полноты, объективности и требуемой точности результатов испытаний;

- внедрение в лаборатории системы качества на основе международных стандартов по обеспечению качества и сертификации продукции;

- установление сотрудничества Обеспечение надлежащего технического состояния, учета и сохранности с другими структурными подразделениями предприятия с целью обеспечения комплексной оценки качества исследуемых объектов и продукции.

- обеспечение надлежащего технического состояния, учета и сохранности:

- измерительного и испытательного оборудования;

- химических реактивов, стандартных образцов и материалов;

- производственных и вспомогательных помещений;

- рациональное и экономическое использование материалов;

- введение фонда стандартов, технических условий, эксплуатационных документов на оборудование, а также других нормативно-технических документов по направлениям деятельности лаборатории.

Персонал производственной лаборатории: начальник производственной лаборатории, лаборант, инженер-микробиолог, инженер группы производственной лаборатории, инженер-радиометрист, инженер химик. Должны знать:

- постановления, распоряжения, приказы вышестоящих органов и другие руководящие, методические, нормативные материалы по технической подготовке производства;

- технологические процессы и режимы производства;

- оборудование лаборатории, принципы его работы и эксплуатации;

- перспективы технологического развития предприятия: методы и организацию проведения научно-исследовательских работ;

СТО 44662211-025-2010

- стандарты, технические условия, методики и инструкции контроля производства;

- основы экономики, научной организации труда, организации производства и управления;

- основы трудового законодательства, правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты.

5 ТРЕБОВАНИЯ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ К ОТБОРУ ПРОБ И ОРГАНАЛИПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ

При проверке качества рыбы и рыбных продуктов после осмотра наружного вида состояния тары и маркировки из предъявленной партии технолог по рыбной продукции отбирает для вскрытия до 5% всех мест партии. Исходную пробу рыбы и рыбных продуктов составляют следующим порядком: рыба охлажденная, мороженая, соленая, пряная, маринованная, вяленая, сушеная и копченая, соленые балычные полуфабрикаты и балычные изделия вяленые и копченые-из разных мест вскрытой тары отбирают не менее трех экземпляров рыбы и рыбопродуктов. Наши работники по лаборатории ссылаются на настоящие стандарты, которые необходимы при оценки на качество рыбной продукции:

ГОСТ 814-96 Рыба охлажденная. Технические условия;

ГОСТ 1168-86 Рыба мороженая. Технические условия;

ГОСТ 20057-96 Рыба океанического промысла мороженая. Технические условия ГОСТ 23285.

При органолептическом определении качества рыбы обращают внимание на внешний вид, глаза, консистенцию, запах. В сомнительных случа-

СТО 44662211-025-2010

ях проводят пробную варку, отмечая запах и вкус как мяса рыбы, так и бульона.

Для исследования жабер поднимают жаберные крышки и определяют запах или же вырезают кусочек жабер, опускают его в стакан с кипящей водой, который закрывают стеклом и по истечении 5 минут кусочек жабер вынимают и определяют запах.

Порча рыбы сопровождается разложением содержимого кишечника. Образующиеся в нем газы вздувают кишечник и брюшные стенки рыбы. В начальной стадии разложения при вскрытии брюшной полости обнаруживаются признаки разложения печени, ткань которой начинает расползаться; желчь вытекает из желчного пузыря и окрашивает окружающие ткани. При сильной порче разрушаются стенки пищеварительных органов, которые превращаются в тестообразную массу, вследствие чего нельзя различить

Органолептическая оценка.Свежая здоровая рыбапокрыта прозрачной слизью. Чешуя рыбы (у чешуйчатых) удерживается прочно, цельная, блестящая, с перламутровым оттенком. Кожа у бесчешуйчатых рыб гладкая, блестящая и тоже покрыта прозрачной слизью. Жабры бледные или интенсивно красные, покрытые слизью. Плавники цельные. Тело плотное, эластичное. Запах рыбы специфический. Уха из свежей рыбы прозрачная, ароматная и приятная на вкус, на поверхности большие блестки жира. Несвежая рыба покрыта грязно-серой слизью. Чешуя матовая, легко снимается. Кожа теряет блеск. Жабры грязно-серого цвета, покрыты серой слизью и выделяют неприятный гнилостный запах. Мускулатура дряблая, тестооб-разная. Бульон после варки такой рыбы мутный, на поверхности мелкие блестки жира неприятного запаха. При варке испорченной рыбы выделяется неприятный гнилостный запах, а вареные ее куски дряблые. Молоки и икра испорченных рыб размягчены, расползаются.