План

1. Характеристика санитарно-гигиенического режима. Виды загрязнений: органические, минеральные, микробиологические
2. Информационные знаки. Классификация информационных знаков.
3. Характеристика основных этапов технологии производства подготовительный, основной и окончательный. Приемосдаточный контроль

1 Характеристика санитарно-гигиенического режима. Виды загрязнений: органические, минеральные, микробиологические

Требования к санитарно-гигиеническому режиму хранения характеризуются комплексным показателем чистоты, включающим ряд единичных показателей.

Чистота — состояние объектов хранения и окружающей среды, которое характеризуется загрязнениями, не превышающими установленных норм.

Чистота определяется двумя группами показателей. К первой группе относятся показатели чистоты, различающиеся природой загрязнения: минерального, органического, микробиологического или биологического. Вторая группа показателей чистоты характеризует местонахождение загрязнения: воздух, пол, стены, потолок, оборудование, механизмы, товары, тара в хранилищах или транспортных средствах.

Загрязнения минерального происхождения. Их источником служит в основном почва, попадающая в хранилище с товарами (например, с зерном, картофелем, корнеплодами и т. п.), тарой (мешками, контейнерами, ящиками и др.), механизмами (погрузчиками, работающими на улице и на складе), транспортными средствами, заезжающими на склад с улицы (автомашины, тележки и пр.). Остатки почвы заносятся на склады, в торговые залы на обуви и одежде людей, а также воздушными потоками в виде пыли. Пылевидные частицы из воздуха постепенно оседают на таре, товарах, загрязняя их и ухудшая тем самым товарный вид. При этом, если в пыли со­держатся вредные вещества (например, радиоактивные элементы, окислы свинца, ядохимикаты), товары, особенно пищевые продукты, могут утратить безопасность. Для удаления пыли с запыленных товаров требуются дополнительные затраты труда, в основном ручного.

Пылевидные частицы могут переноситься из одних частей помещения в другие с воздушными потоками, возникающими при работе вентиляторов, перемещении механизмов, оборудования, тары, товаров, а также людей. При этом в воздух вновь попадает пыль, осевшая на полу, стенах, потолке и других объектах.

Поэтому в комплекс мер по созданию и поддержанию санитарно- гигиенического режима входит периодическая влажная уборка помещений (складов, торговых залов, транспортных средств) или уборка с помощью пылесосов. Периодичность такой уборки определяется СанПиНами или правилами внутреннего распорядка.

Загрязнения органического происхождения попадают на склады вместе с почвой (органические удобрения, примеси, пестициды и т. п.), поэтому они имеют общие с минеральными загрязнениями источники. Наряду с этим некоторые товары сами могут служить источниками органического за­грязнения окружающей среды (средства защиты растений и животных, мука, крахмал, мучель из круп, ворсинки тканей, меха и т. п.). Для предупреждения органических загрязнений окружающей среды складов необходимо применять упаковку, надежно защищающую от попадания в воздух пылевидных частиц товара.

Кроме того, источником органических загрязнений могут стать испорченные, недоброкачественные товары, своевременно не удаленные со склада. Для многих пищевых продуктов данный источник — самый опасный, так как одновременно с органическим загрязнением тары, пола и оборудования возрас­тает микробиологическая загрязненность указанных объектов и воздуха. Совместное воздействие таких загрязнений может привести к существенным потерям товаров.

В связи с этим своевременное удаление недоброкачественных товаров является действенным средством предупреждения указанных видов загрязнений.

Загрязнения микробиологического происхождения имеют аналогичные с другими видами загрязнении источники. Однако первостепенное значение в данном случае приобретают не столько пылевидные частицы, попадающие из почвы или воздуха, сколько сами товары и тара, зараженные этом в воздух вновь попадает пыль, осевшая на полу, стенах, потолке и других объектах.

Поэтому в комплекс мер по созданию и поддержанию санитарно- гигиенического режима входит периодическая влажная уборка помещений (складов, торговых залов, транспортных средств) или уборка с помощью пылесосов. Периодичность такой уборки определяется СанПиНами или правилами внутреннего распорядка.

Загрязнения органического происхождения попадают на склады вместе с почвой (органические удобрения, примеси, пестициды и т. п.), поэтому они имеют общие с минеральными загрязнениями источники. Наряду с этим некоторые товары сами могут служить источниками органического за­грязнения окружающей среды (средства защиты растений и животных, мука, крахмал, мучель из круп, ворсинки тканей, меха и т. п.). Для предупреждения органических загрязнений окружающей среды складов необходимо применять упаковку, надежно защищающую от попадания в воздух пылевидных частиц товара.

Кроме того, источником органических загрязнений могут стать испорченные, недоброкачественные товары, своевременно не удаленные со склада. Для многих пищевых продуктов данный источник — самый опасный, так как одновременно с органическим загрязнением тары, пола и оборудования возрас­тает микробиологическая загрязненность указанных объектов и воздуха. Совместное воздействие таких загрязнений может привести к существенным потерям товаров.

В связи с этим своевременное удаление недоброкачественных товаров является действенным средством предупреждения указанных видов загрязнений.

Загрязнения микробиологического происхождения имеют аналогичные с другими видами загрязнении источники. Однако первостепенное значение в данном случае приобретают не столько пылевидные частицы, попадающие из почвы или воздуха, сколько сами товары и тара, зараженные возбудителями различных микробиологических заболеваний. Именно из испорченных товаров микроорганизмы попадают на тару, оборудование, а затем и в воздух. Загрязнения микробиологического происхождения оцениваются качественно (виды микроорганизмов) и количественно.

Общая микробиологическая обсемененность воздуха складских помещений, тары и оборудования — важный показатель чистоты. Определяется микробиологическими методами с помощью смывов с тары, товаров из разных мест штабеля, а также посевов из проб воздуха, отбираемых на складах.

Наиболее распространенными микроорганизмами, присутствующими в воздухе складов, являются споры плесневых грибов, а также АзрегЛШиз, Мисог, Ризапиш, дикие дрожжи. Споры переносятся воздушными потоками на разные участки склада, при этом возрастает общая микробиологическая обсеменен­ность воздуха, тары и товаров. Попадая на товары, споры в благоприятных условиях прорастают и вызывают микробиологическую порчу товаров.

Состав микрофлоры на складах во многом зависит от присутствия определенных микроорганизмов, являющихся основными возбудителями порчи товаров. Так, в корнеплодохранилищах наряду с указанными ранее видами обнаруживается значительное количество спор склеротинии, а в картофелехранилищах — фузариума и фомоза. Кроме того, на состав микрофлоры и обсемененность влияет климатический режим хранения. При благоприятных условиях микроорганизмы интенсивно размножаются, вследствие чего возрастает микробиологическая обсемененность.

Проведение профилактических мер, в частности по дезинфекции хранилищ до загрузки в них товаров, позволяет значительно снизить общую микробиологическую обсемененность, поскольку после выгрузки из склада хранившихся в нем товарных партий микроорганизмы и их споры остаются на потолке, стенах, полу, в воздухе.

Особое значение показатель микробиологической обсемененности окружающей среды имеет для многих пищевых продуктов, в частности для скоропортящихся, так как инфицирование их происходит при контакте с загрязненной поверхностью упаковки, оборудования и с воздухом.

Хотя микробиологическая порча непродовольственных товаров встречается реже, неблагоприятные внешние условия (повышенные ОВВ, микробиологическая обсемененность) могут провоцировать развитие плесневых грибов. В результате этого на тканях, мехах, одежде, обуви, кожгалантерее и даже оптических стеклах бытовой техники могут появляться налеты, состоящие из колоний плесневых грибов.

Биологические загрязнения окружающей среды хранилищ обусловлены наличием в них насекомых-вредителей, мышевидных грызунов, реже птиц.

Источниками попадания на склады насекомых-вредителей являются товары из зараженных партий или остатков неудаленных отходов. На складах насекомые живут и размножаются, вследствие чего увеличивается их численность. Насекомые мигрируют в помещении склада, попадая и на незараженные партии.

Особенно интенсивно миграция, а также размножение насекомых происходят при повышенных температурах хранения. Поэтому контроль за биологическими загрязнениями насекомыми должен быть усилен на складах, где хранятся при повышенных температурах товары, склонные к биоповреждениям насекомыми. К таким товарам относятся пищевые продукты: мука, крупа, пищевые концентраты, сухофрукты, орехи, конфеты, шоколад, живая рыба, а также непродовольственные товары: меховые и шерстяные изделия, изделия из некоторых синтетических тканей.

Грызуны попадают на склады с улицы, из подвалов и других помещений. На складах они могут жить и размножаться.

Наличие и численность мышевидных грызунов — мышей, крыс — относятся к очень важным показателям санитарно-гигиенического режима. Как уже указывалось, они не только поедают продукты и некоторые непродовольственные товары (ткани, кожу, меха и изделия из них), но и скоропортящихся, так как инфицирование их происходит при контакте с загрязненной поверхностью упаковки, оборудования и с воздухом.

загрязняют их фекалиями (например, муку, крупу, сухофрукты). Кроме того, грызуны могут быть переносчиками таких инфекционных заболеваний, как чума, причем и через продукты питания, а также сильных ядов, которыми их травят, если после поедания ядовитой приманки грызуны успели повредить и отдельные экземпляры продуктов питания.

Следовательно, поддержание заданного санитарно-гигиенического режима является одной из важнейших задач хранения, связанной с обеспечением профилактического и текущего ухода за хранящимися товарами.

2 Информационные знаки. Классификация информационных знаков.

Важное значение для потребителей и участников коммерческой деятельности имеют информационные знаки, представляющие собой условные обозначения, предназначенные для оценки свойств и идентификации характеристик товара.

К информационным знакам относятся знаки, которые информируют:

* о предприятии (фирме)-изготовителе (товарные знаки и знаки обслуживания);
* соответствии товара нормативным документам (сертификационные знаки и знаки соответствия);

составе (комплектации) товара и содержании в нем отдельных составляющих;

* правилах использования товара;
* проведении погрузочно-разгрузочных работ с товаром и его транспортировке (манипуляционные знаки);
* опасности и риске, возникающих при использовании, хранении, транспортировании и утилизации потенциально опасных веществ, изделий и материалов (предупредительные символы);
* правилах утилизации упаковки (экологические знаки).

Функции информационных знаков могут выполнять графические обозначения, рисунки, буквы, цифры, слова, цвет и форма изделия или его упаковки.

Порядок присвоения информационных знаков и правила маркировки товаров устанавливаются стандартами или другими документами.

Товарные знаки и знаки обслуживания представляют собой обозначения, позволяющие различать между собой товары и услуги различных юридических или физических лиц. Товарные знаки должны выделять продукцию и услуги определенного предприятия из числа аналогичных, предлагаемых другими предприятиями.

Товарный знак в России регистрируется в Государственном реестре товарных знаков и знаков обслуживания РФ на имя юридического или физического лица сроком на 10 лет, с правом последующего продления каждый раз на 10 лет. На зарегистрированный товарный знак выдается свидетельство. Право на товарный знак охраняется законом. Владелец товарного знака имеет исключительное право пользоваться этим знаком, а также запрещать его использование другим лицам или наоборот предоставлять право использования знака другим лицам по лицензионному договору или договору об уступке товарного знака.

Знаки соответствия - это обозначения, которые наносятся на товар и (или) упаковку для подтверждения соответствия качества товара требованиям стандартов или других нормативных документов. Например, знак соответствия, нанесенный на сертифицированную продукцию, свидетельствует о проведении идентификации продукции и оценке ее соответствия требованиям безопасности третьей независимой стороной.

По своей принадлежности знаки соответствия подразделяют на национальные и транснациональные.

Национальные знаки соответствия стандартам регистрируются национальными органами стандартизации и сертификации и защищаются национальным законодательством.

Транснациональные знаки соответствия стандартам применяются в ряде стран с целью взаимного признания результатов сертификационных испытаний и контроля на базе гармонизированных стандартов. Так, например, Европейский

а

комитет по стандартизации (СЕК) учредил знак "СЕМ", присваиваемый продукции, удовлетворяющей требованиям соответствующего европейского стандарта или документов СЕИ по гармонизации. В этом случае знак "СЕМ" признается всеми участниками соглашения, входящими в Европейский комитет по стандартизации, а именно странами - членами Европейского экономического сообщества и Европейской ассоциации свободной торговли.

При использовании (эксплуатации) некоторых промышленных товаров требуется соблюдение определенных правил. Помимо их словесного описания, на упаковке и (или) на товаре помещают графические символы, указывающие на те или иные операции, соблюдение которых обеспечивает сохранение качества товара.

Так, на упаковках и этикетках текстильных товаров и швейно- трикотажных изделий помещают международные символы, регламентирующие режимы стирки, отбеливания, глажения, химической чистки и сушки.

Для указания допустимых способов обращения с грузами (транспортной упаковкой товаров) используются манипуляционные знаки.

Изображение, наименование, назначение, размеры и правила размещения манипуляционных знаков регламентируются ГОСТ 14192-96 "Маркировка грузов".

Важное значение имеет предупредительная маркировка, наносимая на упаковку или транспортную тару материалов и веществ, способных причинить вред человеку или окружающей среде. Предупредительную маркировку производят с помощью предупреждающих символов и поясняющего текста.

В настоящее время существуют различные международные требования по классификации и маркировке опасных веществ и материалов (ОВМ), разработанные органами ООН, Международной организацией труда (МОТ), Евросоюзом (ЕС) и др. Наиболее распространены системы маркировки, используемые при транспортировке опасных веществ и материалов и основанные на рекомендациях ООН.

Большинство стран Европы руководствуется при нанесении предупредительной маркировки директивами ЕС.

В целях обеспечения безопасности для жизни, здоровья и имущества потребителей и охраны окружающей среды на упаковку наносятся экологические знаки, указывающие на способ ее утилизации.

Важнейшим видом маркировки товара являются штриховые коды (ПЖ).

Штриховые коды, представляющие собой по внешнему виду прямоугольник с комбинацией темных и светлых полос и цифровых обозначений, стали неотъемлемым элементом маркировки товаров не только импортного, но и отечественного происхождения.

В соответствии с требованиями проведения внешнеторговых операций наличие штрихового кода является обязательным условием экспорта. Отсутствие штрихового кода часто является причиной снижения конкурентоспособности ряда отечественных товаров на внешнем рынке.

Штриховой код - товарный знак, наносимый на товар или его упаковку в виде машиночитаемого штрихового или цифрового символа.

Штриховой код является одним из средств системы автоматической идентификации товара, к которой также относятся средства цифровой, магнитной, радиочастотной, звуковой и визуальной идентификации (магнитная карточка, радиочастотная бирка и т. д.). Его главное преимущество перед другими средствами автоматической идентификации заключается в возможности оперативно передавать информацию о товаре по системе электронной связи, т. е. ПЖ является эффективным средством телекоммуникации.

Штриховой код предназначен:

* для оперативной идентификации товара и производителя;
* проведения торговых сделок "без бумаг": ШК сокращает издержки на делопроизводство с 15 до 0,5-3% от стоимости товара;
* автоматизированного учета и контроля товарных запасов;
* оперативного управления процессом товародвижения: отгрузки, транспортировки и складирования товаров (производительность труда по обеспечению товародвижения повышается на 30%, в некоторых случаях - до 80%);
* информационного обеспечения маркетинговых исследований.

Области применения ПЖ достаточно разнообразны: промышленное

производство, оптовая и розничная торговля, складское хозяйство, транспорт, банковское дело, таможенный контроль, страхование, здравоохранение, издательство и др.

Каждому виду, разновидности, модификации товара присваивается индивидуальный товарный номер (обозначается штриховым кодом). При изменении потребительских свойств товара (состава, формы, размера, массы, конструкции, цвета, вида и способа упаковки, комплектности и т. д.) его ШК обязательно меняется. Только рыночное колебание цены на товар не влечет за собой изменения его товарного номера (кода).

Размещают ШК, как правило, на задней стенке упаковки в правом нижнем углу, на расстоянии не менее 20 мм от краев. Поверхность упаковки при этом должна быть абсолютно ровной, без перфорации, рисунков и т. д. При использовании мягких упаковок (пакетов из полимерных материалов) для нанесения ШК выбирают такое место, на котором штрихи будут параллельны днищу упаковки.

На каждой упаковке размещают лишь один код ЕАЫ или ЦРС, однако если товар зарегистрирован в двух ассоциациях, то в противоположных концах упаковки наносят два кода.

Таким образом, даже знание этих простейших правил иногда может защитить потребителя от подделки ШК.

Существуют два принципиально разных варианта нанесения ШК на товар или его упаковку:

* 1. полиграфическим способом;
  2. в виде самоклеющихся этикеток, ярлыков и т. д.

Для считывания ПЖ применяют:

* стационарные и портативные лазерные сканеры, позволяющие считать ШК на различных расстояниях от товара: от 60 см до 5-6 м;
* кассовые терминалы, оснащенные системами считывания ШК;
* оптические контактные считыватели в виде ручек, карандашей, лазерных пистолетов и др.

Единственной организацией в России и странах СНГ, имеющей право регистрировать предприятия в Международной системе ЕАЫ и предоставлять уникальные штриховые коды ЕДЫ и американские коды ЦРС, является Внешнеэкономическая ассоциация в области автоматической идентификации 1ЛМ/8САЫ (ЮНИСКАН). Любое предприятие может стать полноправным членом - пользователем Международной ассоциации ЕАЫ и получить товарный номер (штриховой код) на свою продукцию.

3 Характеристика основных этапов технологии производства: подготовительный, основной и окончательный. Приемосдаточный контроль

Производственные процессы — совокупность операций, предназначенных для формирования основополагающих товароведных характеристик готовой продукции.

Наряду с основным сырьем производственные процессы оказывают решающее воздействие на формирование реальных товароведных характеристик конкретного продукта. В процессе производства компоненты сырья подвергаются большим или меньшим изменениям, в результате чего качество готового продукта определяется:

* компонентами, перешедшими в готовую продукцию без существенных изменений;
* компонентами сырья, изменившими исходные свойства;
* вновь образовавшимися компонентами.

Например, при производстве виноградных вин без изменении остаются вода, винная кислота и минеральные вещества, а изменяются количество и свойства дубильных и красящих веществ, вновь образуются этиловый спирт, ароматические вещества, органические кислоты. Соотношение указанных групп компонентов зависит от глубины и продолжительности технологической обработки, а также от этапа производственного процесса.

Различают три основных этапа производственного процесса: подготовительный, основной и окончательный.

Подготовительный этап — совокупность операций по подготовке основного и вспомогательного сырья и комплектующих изделий к переработке или сборке. На этом этапе исходные свойства сырья практически не изменяются или эти изменения касаются отделения малоценных частей. Например, при производстве колбас на подготовительном этапе проводят обвалку и линовку мяса; при производстве плодоовощных консервов —мойку и сортировку сырья по качеству.

Основными операциями подготовительного этапа могут быть раскрой, мойка, резка, обвалка, измельчение, сортировка, растворение в воде, плавление и т. п. Эти операции относятся к способам механической и гидромеханической обработки.

Основной этап — совокупность операций по переработке сырья (материалов, полуфабрикатов) или сборке комплектующих изделий для получения готовой продукции. Данный этап имеет решающее значение для формирования качества готовой продукции на стадии производства. Для него характерно существенное изменение исходных свойств сырья, материалов, полуфабрикатов, если осуществляется их глубокая переработка Эти изменения обусловлены взаимодействием отдельных компонентов сырья, а также термическими, механическими и иными воздействиями, вследствие чего товары утрачивают исходные свойства или приобретают новые свойства, в том числе и назначение.

В результате сборки готовые изделия приобретают новые свойства, отличные от свойств комплектующих деталей. В этом случае количество переходит в качество, если соблюдается принцип совместимости. Например, при пошиве обуви, одежды происходит сборка готовых деталей изделия.

На основном этапе применяются разнообразные технологические операции: смешивание по рецептуре, термическая, механическая, электрическая и иная обработка, сборка.

Окончательный этап — совокупность операций по обработке готовой продукции с целью придания ей товарного вида, улучшения сохраняемости и подтверждения соответствия установленным требованиям.

Исходные свойства продукции на этом этапе не изменяются, так как новое качество готового продукта уже сформировано. Все операции этого этапа направлены либо на дополнительные улучшения качества готовой продукции (упаковка, сортировка по градациям качества, обработка поверхности защитными покрытиями, окраска, маркирование и т. п.), либо ш| окончательный контроль качества.

Хотя каждый этап производственного процесса вносит определенный вклад в формирование товароведных характеристики готового продукта, наибольшее значение все же имени операции основного этапа.

Для формирования заданных товароведных характеристик очень важно также соблюдение установленных технологических режимов, что способствует предупреждению возникновения производственных дефектов единичных или всех экземпляров готовой продукции. Так, из-за несоблюдения темпам ч иного режима выпечки хлеба могут появиться дефекты — подгорелость корки или непропеченность мякиша.

Одним из необходимых элементов системы качества на производстве является контроль за соблюдением установленных требований к технологическому режиму путем проведения рабочих испытаний после каждой операции и окончательного контроля готовой продукции. В результате этого контроля проводятся корректирующие мероприятия. К таким мероприятиям могут быть отнесены: подбор сырья с определенными технологическими свойствами, совершенствование и модернизация технологических операций и режимов с учетом свойств исходного сырья, сортировка готовой продукции по градациям качества, изъятие, переработка, ремонт или уничтожение некачественной продукции. Указанные мероприятия должны обеспечивать формирование гарантированного качества заданного уровня.

Корректирующие мероприятия на производстве могут быть результатом взаимодействия промышленных и торговых организаций, которые в равной мере должны быть заинтересованы в реализации произведенных товаров конечному потребителю.

Для того чтобы некачественные товары не попадали покупателю, проводится приемосдаточный контроль, а также окончательный контроль на рабочем месте продавца. В случае выявления покупателем скрытых дефектов изделия продавец или изготовитель должен обеспечить возврат некачественных товаров или устранение выявленных неполадок.

Однако взаимодействие торговых и промышленных организаций не ограничивается только корректирующими мероприятиями по обеспечению качества. Важное место в формировании качества товаров должна занимать совместная деятельность изготовителей и продавцов по выявлению потребностей, а также характеристик товаров, которые их удовлетворяют. На­ряду с технологами и маркетологами в этой работе должны участвовать товароведные службы организаций — изготовителей и продавцов, так как их специалисты — товароведы обладают знаниями о важнейших характеристиках потребительских товаров и информацией о том, насколько эти характеристики удовлетворяют реальные потребности покупателей.

Кроме того, при приемке по качеству и отпуске товаров товароведы регистрируют выявленные дефекты, а затем составляют рекламации предъявления претензий поставщику, , что также служит основанием для корректирующих мероприятий на стадии производства.

Список литературы 1 М. А. Николаева Теоретические основы товароведения 2. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: Учебник /Под ред. Шевченко В.В. - М.:ИНФРА-М, 2006.

1. Товароведение и экспертиза промышленных товаров: Учебник/ Под ред. Неверова А.Н. - М.:ИНФРА, 2005.