

ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ

Γυμνάσιο Κονταριώτισσας

Επιμέλεια: Νικόλαος Φωτίου

ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ

Ο Διευθυντής Ποιοτικού Ελέγχου είναι υπεύθυνος για την ποιότητα του προϊόντος (διασφάλιση της ποιότητας).

Γι' αυτό το λόγο, σχεδιάζει συστήματα ελέγχου για κάθε φάση της παραγωγικής διαδικασίας.

Έλεγχος της ποιότητας:

Πιστοποίηση της καταλληλότητας των πρώτων υλών


Παρακολούθηση όλης της παραγωγής

Συσκευασία – Αποθήκευση

Συνεχής επιθεώρηση



Ποιότητα είναι το σύνολο των χαρακτηριστικών ενός προϊόντος ή μίας υπηρεσίας που ικανοποιούν τις προδιαγραφές ή τις απαιτήσεις του πελάτη, όπως:

- ασφάλεια
 - διάρκεια ζωής
 - τρόπος λειτουργίας
 - μέγεθος
 - ταχύτητα εξυπηρέτησης κ.λπ.
- 

Ο Διευθυντής Ποιοτικού Ελέγχου συντάσσει αναφορές με τα αποτελέσματα του ελέγχου και τις στέλνει στη Γενική Διεύθυνση.


Προδιαγραφές ποιότητας:

Διεθνής Οργανισμός Τυποποίησης (ISO)


**Επιμόρφωση στους χώρους της επιχείρησης
(ενδοεπιχειρησιακή επιμόρφωση)**

**Επιμόρφωση σε άλλους χώρους
(επιμορφωτικά κέντρα, επιμελητήρια,
πανεπιστήμια)**

Οι προδιαγραφές αναφέρονται για:

- το σχεδιασμό του προϊόντος
 - την ανάπτυξη του προϊόντος
 - τις παραγωγικές διαδικασίες
 - τον τελικό έλεγχο του προϊόντος
 - την δοκιμασία του προϊόντος
 - την παροχή υπηρεσιών κ.λπ.
- 

Διασφάλιση ποιότητας είναι όλες οι προγραμματισμένες και συστηματικές ενέργειες που πρέπει να εφαρμοστούν από την επιχείρηση ή το φορέα παροχής υπηρεσιών, ώστε να ικανοποιούν συγκεκριμένες **προδιαγραφές**.



Οι επιχειρήσεις ελέγχονται για την εφαρμογή των προτύπων από ειδικούς φορείς (Φορείς Πιστοποίησης).

Ελληνικός Οργανισμός Τυποποίησης (ΕΛ.Ο.Τ)

Πιστοποιητικά ποιότητας (πρότυπα ISO)
Δειγματοληψίες, δοκιμές, επιθεωρήσεις,
αξιολόγηση διαδικασιών & συστημάτων.

“Διαφημιστικά όπλα” – Ανταγωνισμός

Ο Διευθυντής Ποιοτικού Ελέγχου συνεργάζεται:

- Τμήμα Παραγωγής
- Τμήμα Μάρκετινγκ
- Τμήμα Σχεδίασης Προϊόντος

Ελέγχει το σύνολο του εξοπλισμού που χρησιμοποιεί η Βιομηχανία.



ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ



Διασφάλιση της ποιότητας

Στην « **Ice-Kom**» έχουμε αναπτύξει, εφαρμόζουμε και έχουμε πιστοποιηθεί από τους αρμόδιους φορείς για το Σύστημα Διασφάλισης Ποιότητας, σύμφωνα με το πρότυπο ISO 9001:2008, για το Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων σύμφωνα με τα πρότυπα ISO 22000:2005, BRC issue 6 και IFS version 6, τα οποία βασίζονται στις αρχές του HACCP (ανάλυση επικινδυνότητας στα κρίσιμα σημεία ελέγχου), για όλες τις γραμμές παραγωγής έτσι ώστε να διασφαλίζεται πλήρως η υγιεινή, η ασφάλεια και η ποιότητα των προϊόντων μας.

Στην « **Ice-Kom**», κάνοντας πράξη την ευαισθησία μας σε θέματα προστασίας του περιβάλλοντος, έχουμε αναπτύξει, εφαρμόζουμε και έχουμε πιστοποιηθεί για το Σύστημα Περιβαλλοντικής Διαχείρισης σύμφωνα με το πρότυπο ISO 14001: 2004.





Διευθυντής Ποιοτικού Ελέγχου

Ποιοτικός Έλεγχος

Τα παραγόμενα από την εταιρεία Chocowave προϊόντα πληρούν τις τεθείσες για κάθε προϊόν προδιαγραφές (οι οποίες έχουν γίνει αποδεκτές και από τον καταναλωτή) και εξασφαλίζουν την υγιεινή και την ασφάλεια του καταναλωτή. Για την επίτευξη αυτών των στόχων λειτουργεί σύστημα ποιοτικού ελέγχου και σύστημα HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).

Ο ποιοτικός έλεγχος γίνεται από εξειδικευμένο προσωπικό και περιλαμβάνει έλεγχο πρώτων υλών, υλικών συσκευασίας, ενδιάμεσων προϊόντων, παραγωγικών διαδικασιών και τελικών προϊόντων. Γίνονται όλοι οι προβλεπόμενοι έλεγχοι καθ' όλη την διάρκεια της παραγωγής και καθημερινός οργανοληπτικός έλεγχος όλων των παραγομένων ειδών. Γίνονται τακτικοί έλεγχοι όλων των παρτίδων Α' υλών. Επίσης γίνονται αναλύσεις στο κατάλληλα εξοπλισμένο εργαστήριο. Οι εφαρμοζόμενες μέθοδοι ποιοτικού ελέγχου είναι οι διεθνώς εφαρμοζόμενες για τα αντίστοιχα προϊόντα.

Η εφαρμογή του συστήματος HACCP σύμφωνα με την οδηγία 93/43 της Ε.Ε., εξασφαλίζει τον καταναλωτή από φυσικούς, χημικούς και μικροβιολογικούς κινδύνους.

...ένα κύμα
απόλαυσης...

Φαρμάξ



Διευθύντρια Ποιοτικού Έλέγχου



Ποιοτικός Έλεγχος

Η Φαρμάξ διαθέτει πλήρως εξοπλισμένο εργαστήριο ποιοτικού ελέγχου που πραγματοποιεί χημικές και μικροβιολογικές αναλύσεις. Διαθέτει όργανα τελευταίας τεχνολογίας (HPLC, GC, Dissolution Tester κ.α.) εφοδιασμένα με επικυρωμένες εκδόσεις λογισμικού.

Είναι επανδρωμένο με έμπειρους επιστήμονες πολλοί από τους οποίους κατέχουν μεταπτυχιακούς τίτλους. Η εκπαίδευσή τους είναι συνεχής, μέσα από εκπαιδευτικά σεμινάρια υψηλού επιπέδου.

Πραγματοποιούνται έλεγχοι σε όλες τις πρώτες ύλες (δραστικές και έκδοχα), ημιέτοιμα, έτοιμα εισαγόμενα, υλικά συσκευασίας καθώς και σε όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας.

Οι αναλυτικές μέθοδοι αξιολογούνται με βάση τις τρέχουσες οδηγίες ICH.

Το μικροβιολογικό εργαστήριο είναι επανδρωμένο από εξειδικευμένους βιολόγους, που πραγματοποιούν τις απαραίτητες μικροβιολογικές αναλύσεις σύμφωνα με τις επιταγές της Ευρωπαϊκής Φαρμακοποιίας.





Διευθύντρια Ποιοτικού Ελέγχου



Πιστοποιήσεις



ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΕΓΚΡΙΣΗΣ

Με το παρόν πιστοποιείται ότι το Σύστημα Διαχείρισης Ποιότητας της

ΑΝΘΡΑΚΕΣ Α.Ε.
ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ & ΕΜΦΙΑΛΩΣΗΣ
ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΩΝ & ΧΥΜΩΝ
ΒΙ.Π.Ε. ΚΟΜΟΤΗΝΗΣ
Τ.Κ. 69100, ΚΟΜΟΤΗΝΗ
ΕΛΛΑΔΑ

έχει εγκριθεί από το Lloyd's Register Quality Assurance σύμφωνα με το ακόλουθο πρότυπο Συστήματος Διαχείρισης Ποιότητας:

BS EN ISO 9001:2008

Το Σύστημα Διαχείρισης Ποιότητας εφαρμόζεται σε:

**Σχεδιασμός, Παραγωγή, Εμφιάλωση και
Αποθήκευση Αναψυκτικών και Χυμών**

Αρ. Πιστοποιητικού
Τύπος: PRC08940/2

Ασκή Τροπική 20-Φεβρουάριος 2009

Παρόν Πιστοποιητικό 06 Μαΐου 2010

Αίτη Πιστοποίησης 02 Μαΐου 2008

Εκδόθηκε από: Lloyd's Register A.S., γαλλοαμερικανική της
Lloyd's Register Quality Assurance Limited



Lloyd's Register

Η εταιρεία έχει πιστοποιηθεί από τους Lloyd's Register για τα συστήματα διασφάλισης ποιότητας που έχει αναπτύξει και εφαρμόζει. Η διασφάλιση της συνεχούς εφαρμογής και ανανέωσης αυτών των συστημάτων επιτυγχάνεται από τα πολυδύναμα εργαστήρια της εταιρείας. Αναλυτικά τα συστήματα διασφάλισης ποιότητας για τα οποία έχει πιστοποιηθεί η «ΑΝΘΡΑΚΕΣ Α.Ε.» είναι:

ISO 9001/2008

Για το σχεδιασμό και την παραγωγή αναψυκτικών, προπλασμάτων PET και πλαστικών.

HACCP

Σύμφωνα με το πρότυπο Codex Alimentarius 2009 είναι η πρώτη εταιρεία τροφίμων του κλάδου της που έχει πιστοποιητικό HACCP για τον έλεγχο και την ποιοτική διασφάλιση των προϊόντων της σε κάθε κρίσιμο σημείο ελέγχου της διαδικασίας παραγωγής και την τελική συσκευασία.

ISO 14001/2004

Για τη διαχείριση και προστασία του περιβάλλοντος έγινε πιστοποίηση σύμφωνα με το πρότυπο ISO 14001/2004 το 2006.

IFS International Standard Version 6: April 2014

Από τον Μάρτιο του 2009 για την παραγωγή αναψυκτικών και χυμών.

Indumento

πηγή: <http://users.sch.gr/irantousis>

Διευθυντής Ποιοτικού Ελέγχου

Ποιότητα «*Indumento*»

Διαχρονικά η «*Indumento desing* ΑΕ.», παρακολουθεί και ικανοποιεί τις ανάγκες του κάθε άνδρα και της κάθε γυναίκας, τόσο μέσα από την εμπορική της πολιτική, όσο και τις στιλιστικές προτάσεις της, διατηρώντας πάντα την αξεπέραστη ποιότητα στις δημιουργίες της.

Η «*Indumento desing* ΑΕ.», διασφαλίζει την οργάνωση σε όλα τα στάδια της παραγωγικής της διαδικασίας από την επιλογή άριστων υλικών και φίνων νημάτων, το μοντέρνο και δυναμικό σχεδιασμό και την παραγωγή, μέχρι τη διάθεση των προϊόντων της μέσα από εκσυγχρονισμένα και λειτουργικά καταστήματα με φιλικό και άρτια εκπαιδευμένο προσωπικό.

Παράλληλα, η «*Indumento desing* ΑΕ.», εναρμονισμένη με την πολιτική εταιρικής ευθύνης με έμφαση στην ευαισθησία του περιβάλλοντος, προωθεί την ανακύκλωση υλικών σε όλα τα στάδια δραστηριότητάς της και χρησιμοποιεί οικολογικά υλικά παρέχοντας ως αποτέλεσμα την αδιαμφισβήτητη ποιότητα των ρούχων της.

Dress to impress!!!



Διεύθυνση Ποιοτικού Ελέγχου



Ποιοτικά χαρακτηριστικά μύρας

Σε μία καλή μύρα θα πρέπει να υπάρχει η σωστή αναλογία μεταξύ πικράδας, οξύτητας, γλυκύτητας, αλκοόλης και αρώματος. Επιπλέον η μύρα θα πρέπει να περιέχει μικρές συγκεντρώσεις από ένα μεγάλο μέρος διάφορων συστατικών και διοξειδίου του άνθρακα, το οποίο προσδίδει στη μύρα την ευχάριστη φρεσκάδα. Θα πρέπει να τονισθεί ιδιαίτέρως ότι όχι μόνον η απουσία μερικών συστατικών της μύρας αλλάζει τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του ζύθου προκαλώντας ποιοτικά προβλήματα αλλά και η υψηλή ή χαμηλή συγκέντρωσή τους.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της μύρας

1. **Εμφάνιση** (χρώμα, διαύγεια, αφρός)

α) Χρώμα: Εξαρτάται από τον τύπο της μύρας που παράγεται και ειδικότερα από την ποικιλία του κριθαριού, το νερό και τη μέθοδο που χρησιμοποιείται τόσο στην βυνοποίηση, όσο και στην ζυθοποίηση.

β) Διαύγεια: Η μύρα πρέπει να είναι διαυγής εκτός αν πρόκειται για ειδικό τύπο μύρας, όπως οι επαναζύμωσης στη φιάλη, οπότε το θόλωμα είναι χαρακτηριστικό της γνώρισμα.

γ) Αφρός: Ο αφρός της μύρας δημιουργείται κυρίως από το διοξείδιο του άνθρακα, τις μεσαίου μεγέθους πρωτεΐνες, τους υδατάνθρακες υψηλού μοριακού βάρους και τα πικραντικά συστατικά.

2. **Οσμή και Γεύση** (άρωμα, σώμα ("γεμάτη γεύση"), πικράδα, ζωντάνια, επίγευση. Με την οσμή και γεύση ανιχνεύονται τα διάφορα ελαττώματα της μύρας (off-flavours).



Διευθυντής ποιοτικού ελέγχου

Για τη βιομηχανία

☞ Προτάσεις για συστήματα και σημεία ελέγχου ποιότητας

Για το ομοίωμα

☞ έλεγχος για την καταλληλότητα των υλικών κατασκευής

Σπουδές Μηχανικών Παραγωγής και Διοίκησης στην Ανώτατη Εκπαίδευση (5 έτη σπουδών)

- Πολυτεχνείο Κρήτης (Χανιά)
- Δημοκρίτειο Πανεπιστήμιο Θράκης (Ξάνθη)
- Διεθνές Πανεπιστήμιο Ελλάδας (Θεσσαλονίκη)

Βιβλιογραφία - Οδηγός για περαιτέρω μελέτη:

Ιστοσελίδα για το μάθημα της Τεχνολογίας του Γυμνασίου:
<http://users.sch.gr/irantousis>



Τελευταία ενημέρωση : 1 / 10 / 2020

