

Цифровые инструменты контроля качества

Деревсков Константин Андреевич,
генеральный директор «Старт качества»



Цифровизация — не тренд

Это реальный инструмент повышения устойчивости и эффективности производства

- Качество — ключевой фактор конкурентоспособности в пищевой отрасли.
- Ошибки в контроле качества могут стоить дорого: потери продукции, отзыв партий, подрыв доверия.
- Цифровизация — это не мода, а инструмент для системного повышения надёжности и прозрачности контроля.

Зачем нужны цифровые инструменты контроля качества?

- Устранение “человеческого фактора” при сборе данных.
- Быстрая обратная связь и реагирование на отклонения.
- Централизация информации: удобный доступ для руководства, аудиторов, клиентов.
- Снижение бумажного документооборота и ускорение процессов.
- Возможность аналитики и выявления трендов качества.

Проблемы, которые нельзя игнорировать

< СТАРТ >
КАЧЕСТВА

1

ручной труд + текучка персонала

2

высокая доля брака и возвратов

3

жёсткие требования от надзорных
органов и торговых сетей

4

слабая цифровая
прослеживаемость в цепочке
поставок

Проблемы, которые необходимо решить

< СТАРТ >
КАЧЕСТВА

1

Снижение нарушений (например, фиксация температуры в зоне охлаждения по часам)

2

Упрощение аудитов (вся документация хранится в системе)

3

Быстрое выявление проблемных зон (по сменам, по участкам)

4

Меньше зависимость от опыта конкретного сотрудника

Как и зачем контролируется безопасность?

< СТАРТ >
КАЧЕСТВА

Бумажные записи — документы, отражающие информацию о технологических операциях и результатах контроля пищевой продукции

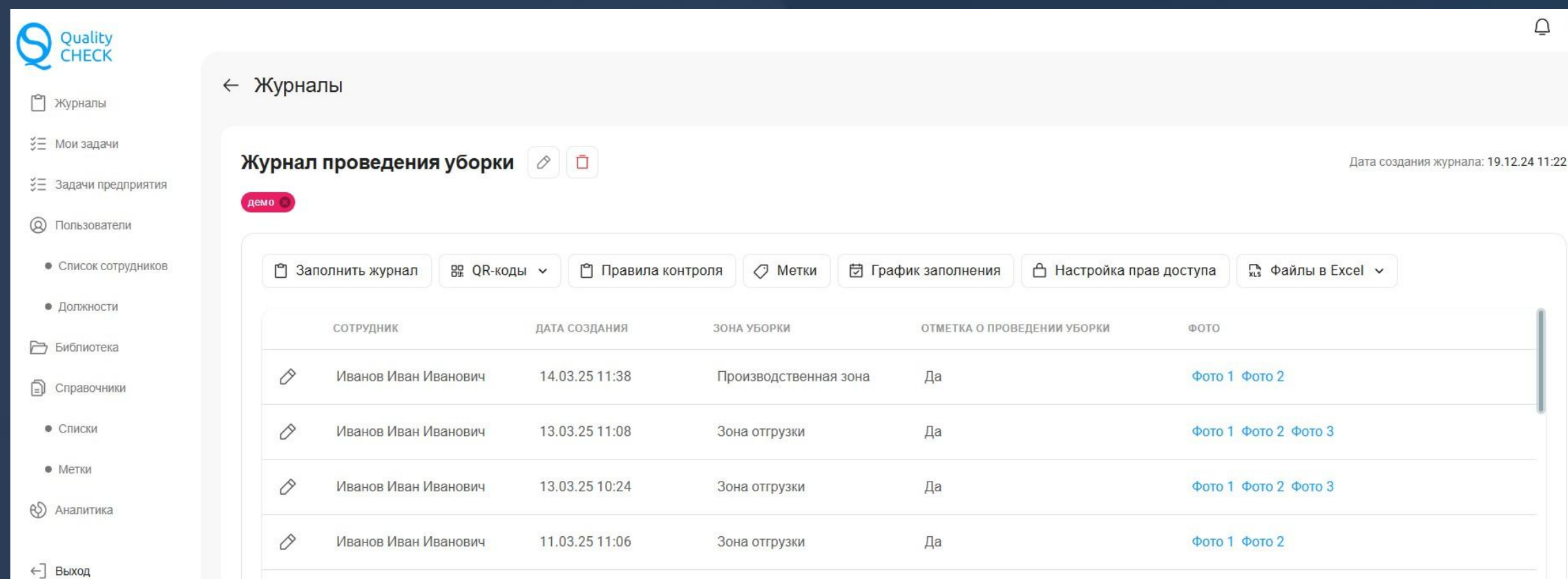
Для чего

- Производство безопасной и качественной продукции
- Предупреждение рисков и угроз
- Содействие успешному прохождению проверок и аудитов
- Соответствие стандартам безопасности пищевой продукции (HACCP, ISO 22000 и др.).

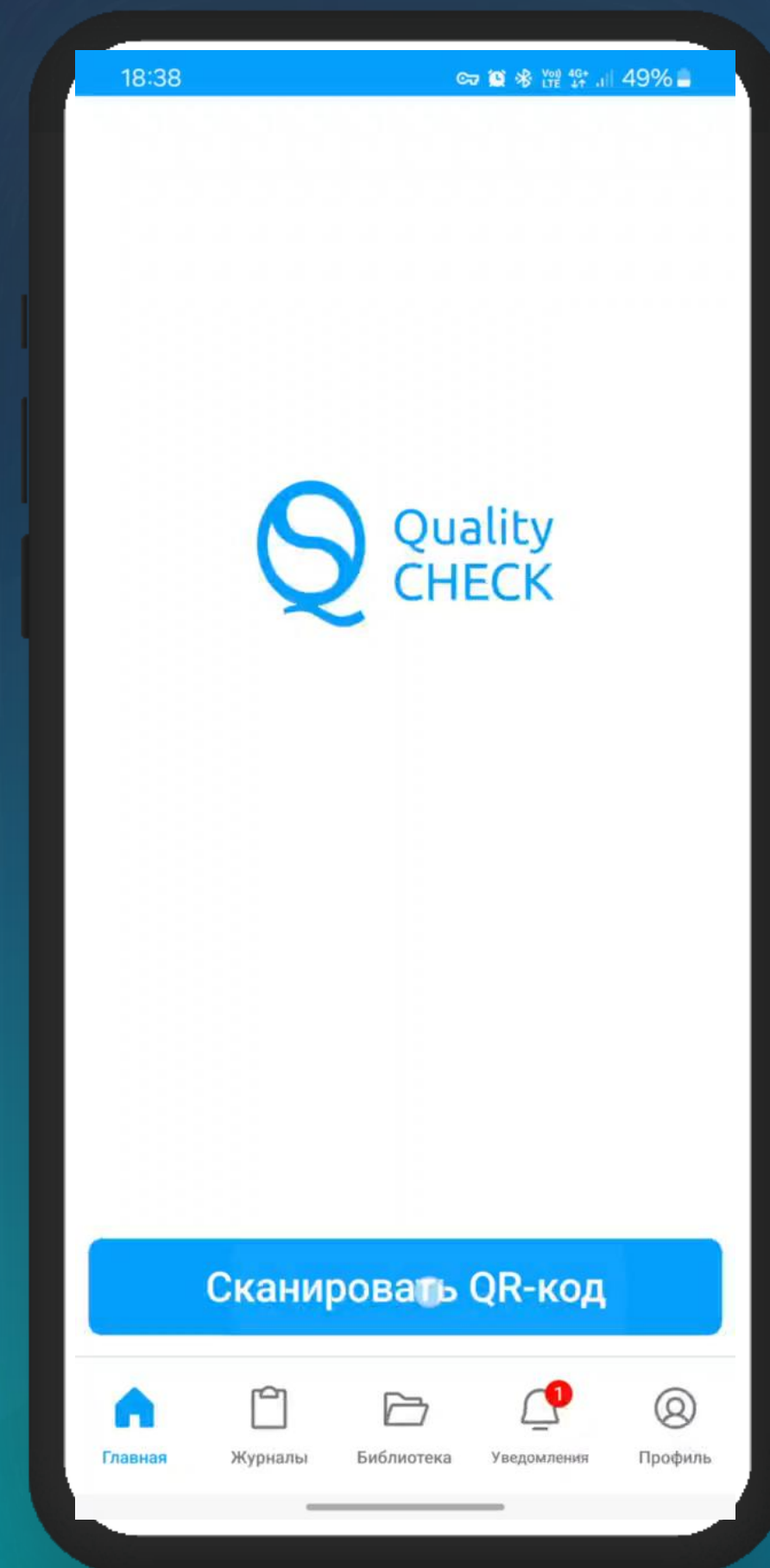
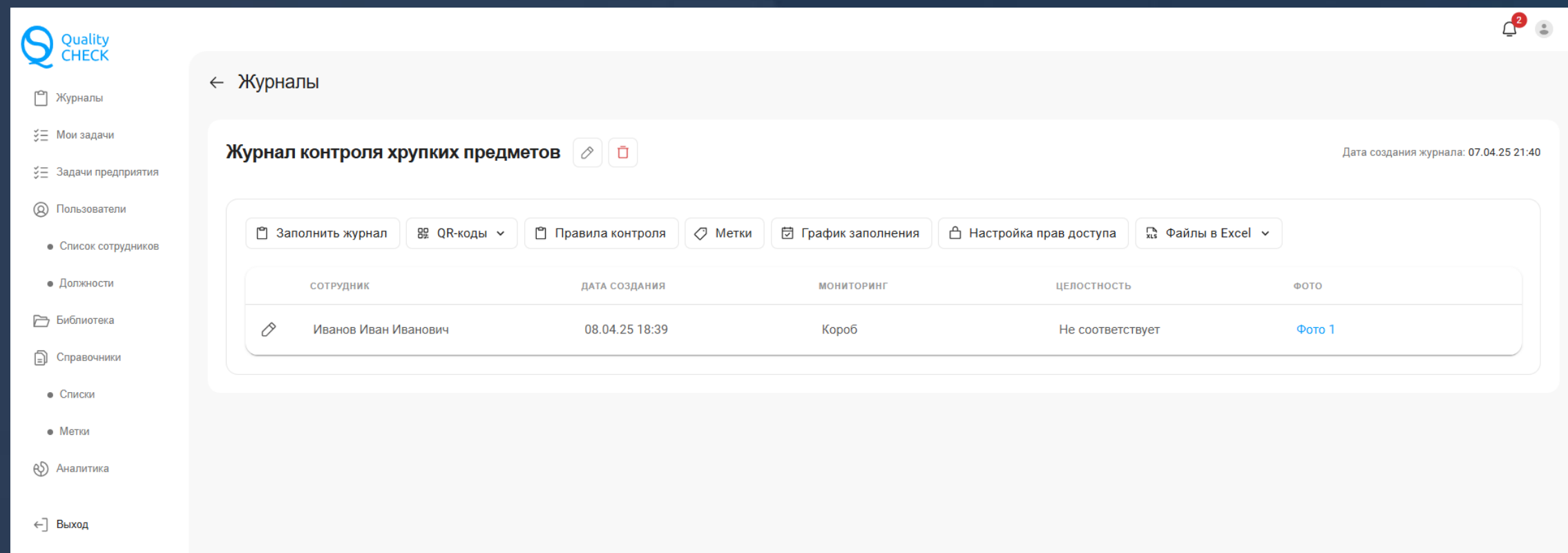
Барьеры и как их преодолеть

- Сопротивление сотрудников → поэтапное внедрение и обучение.
- Страх перед цифровыми решениями → простые, готовые инструменты, не требующие ИТ-отдела.
- Стоимость → решения адаптируются под размер предприятия, окупаемость за 2–4 месяца.

Как работает Quality CHECK



Как работает Quality CHECK



Как работает Quality CHECK

Quality CHECK

Журналы

Мои задачи

Задачи предприятия

Пользователи

- Список сотрудников
- Должности

Библиотека

Справочники

- Списки
- Метки

← Журналы

Журнал проведения ТО

✎

✖

Дата создания журнала: 08.04.25 18:26

демо

Заполнить журнал

QR-коды

Правила контроля

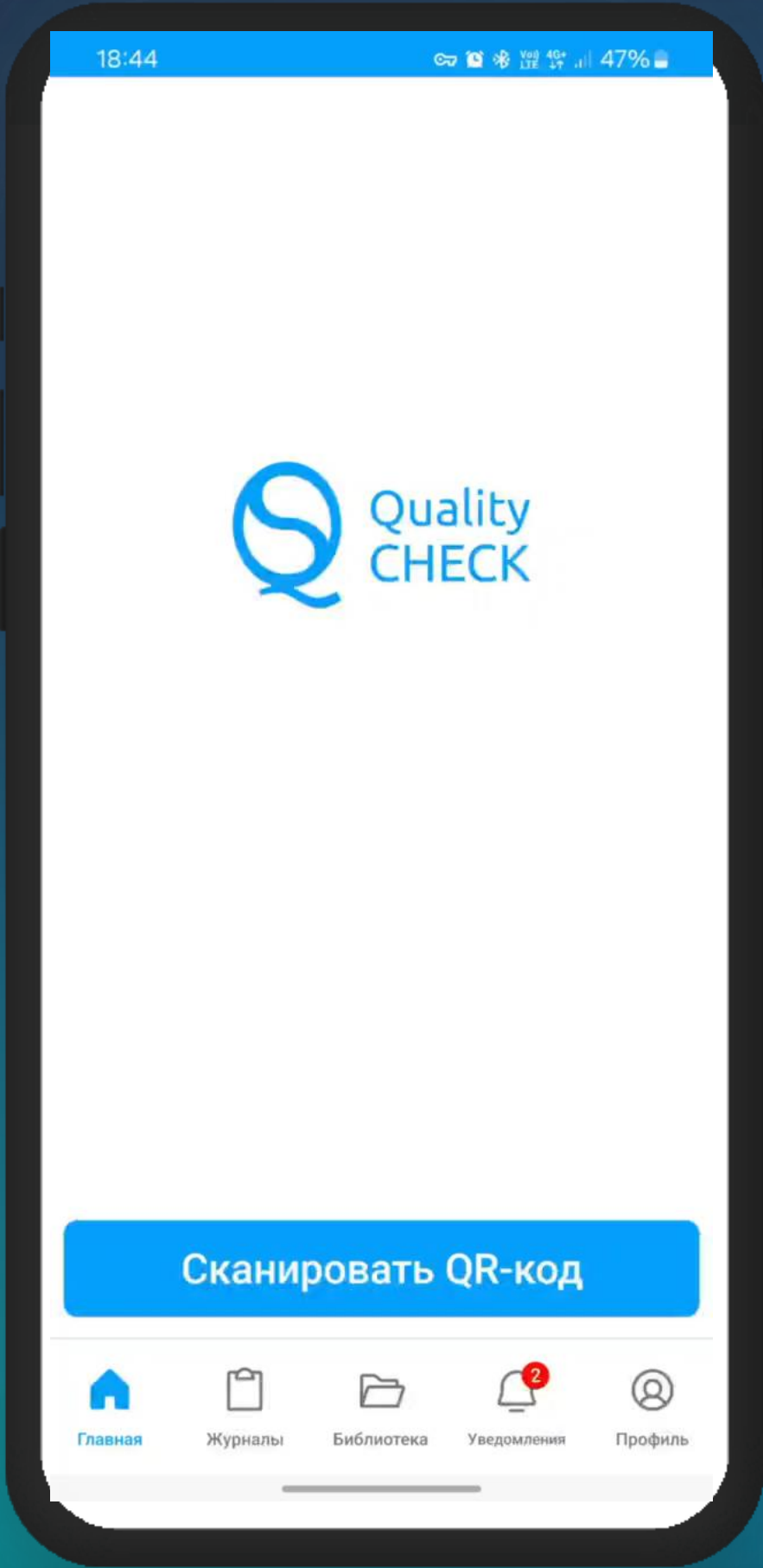
Метки

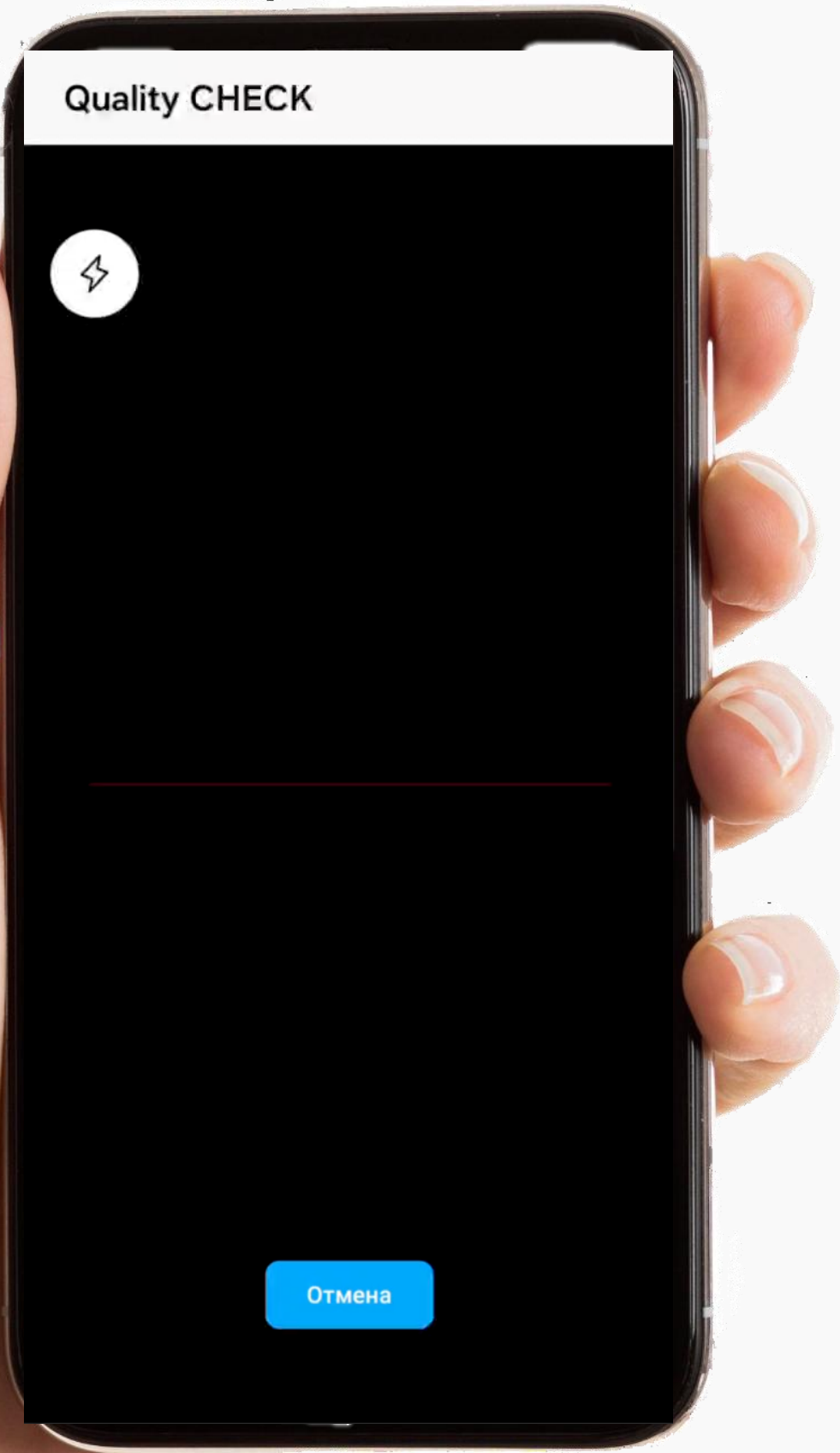
График заполнения

Настройка прав доступа

Файлы в Excel

СОТРУДНИК	ДАТА СОЗДАНИЯ	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	ОПИСАНИЕ ПРОВЕДЕННЫХ РАБОТ	СОТРУДНИК	ДАТА СОЗДАНИЯ	ОТМЕТКА О ПРОВЕДЕНИИ ДЕЗИНФЕКЦИИ	СОТРУДНИК	ДАТА СОЗДАНИЯ
✎ Иванов Иван Иванович	08.04.25 18:44	Машина для запайки лотков	очистка нагревательных элементов	Иванов Иван Иванович	08.04.25 18:44	Да	Иванов Иван Иванович	08.04.25 18:44





Управление документацией

< СТАРТ >
КАЧЕСТВА

НАССР-СС-000	Спецификация на сырье		QUALITY CHECK
Версия 1	Бasilicum свежий		
1. Описание продукта			
			
Наименование сырья	Бasilicum свежий		
Внешний вид	• молодые побеги различной длины с бутонами или без них, без корней; • свежие, здоровые, не пожелтевшие, не одревесневшие; • не загрязненные, не вялые; • без повреждений сельскохозяйственными вредителями и болезнями; • без излишней внешней влажности; • без признаков самосогревания; • допускаются не влияющие на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке незначительные дефекты листьев (помятость, дыры или разрывы), окраски, небольшая утрата свежести.		
Упаковка	Упаковка чистая, сухая, без повреждений, затятий и постороннего запаха.		
Маркировка	Маркировка пищевой продукции должна соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011		
Срок годности	В соответствии с информацией, указанной производителем		
Условия хранения/транспортирования	Условия транспортировки соответствуют этикетки товара		
2. Описание свойств продукта			
№	ОПРЕДЕЛЯЕМЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ	ЗНАЧЕНИЯ (указать интервал значений для данного продукта)	
МЕТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ			
1.	Масса нетто, г	В соответствии с информацией, указанной производителем	
ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ			
2.	Массовая доля минеральных примесей (песка), %	не более 0,01	
3.	Массовая доля примесей растительного происхождения, %	не более 0,01	
4.	Массовая доля огрубевших стеблей, %	не более 8	
5.	Массовая доля металлических примесей (частиц, не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %	не более 0,0003	
6.	Посторонние примеси	Не допускаются	

НАССР-СС-000		Спецификация на сырье		QUALITY CHECK
Версия 1		Бasilicum свежий		
ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ				
7.	Микотоксины, мг/кг, не более: Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	25		
8.	Наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших	Не допускается		
9.	Токсичные элементы, мг/кг, не более: Свинец	0,5		
10.	Мышьяк	0,2		
11.	Кадмий	0,2		
12.	Ртуть	0,02		
13.	Пестициды (в пересчете на жир), мг/кг, не более: Гексахлорциклоексан (альфа-, бета-, гамма- изомеры)	0,5		
14.	ДДТ и его метаболиты	0,1		
15.	Радионуклиды, Бк/кг (л): Цезий-137	80		
16.	Стронций-90	40		
17.	Нитраты	2000		
ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ				
Вкус	Характерные для соответствующего вида зелени. Посторонние привкусы не допускаются.			
Запах	Характерные для соответствующего вида зелени. Посторонний запах не допускается.			
Консистенция	Листья: сочные, пластичные. Листья хрупкие. Стебли не одревесневшие.			
Цвет	Цвет свежей зелени, зеленый различных оттенков, допускается буро-фиолетовый.			
3. Возможные несоответствия (причины отказа)				
Упаковка	Повреждение целостности полиэтиленовой пленки			
Маркировка	Несоответствие требованиям ТР ТС 022/2011			
Цвет	Пожелтением кончики листьев, стебли с пожелтением листьями			
Вкус	Наличие постороннего привкуса			
Запах	Наличие посторонних запахов			
Условия хранения	Несоответствие заявленным условиям хранения			
Посторонние включения	- наличие сельскохозяйственных вредителей, повреждения ими; - наличие цветочных зонтиков (в том числе в фазе цветения и образования семян); - наличие примесей сорных трав и/или других листовых овощей.			
Внешний вид	- поврежденные холодом листья; - листья с признаками самосогревания; - поврежденные болезнями, гнилями, с плесенью, испорченные; - механические повреждения стеблей; - увядшие листья.			
				

Quality VISION

< СТАРТ >
КАЧЕСТВА

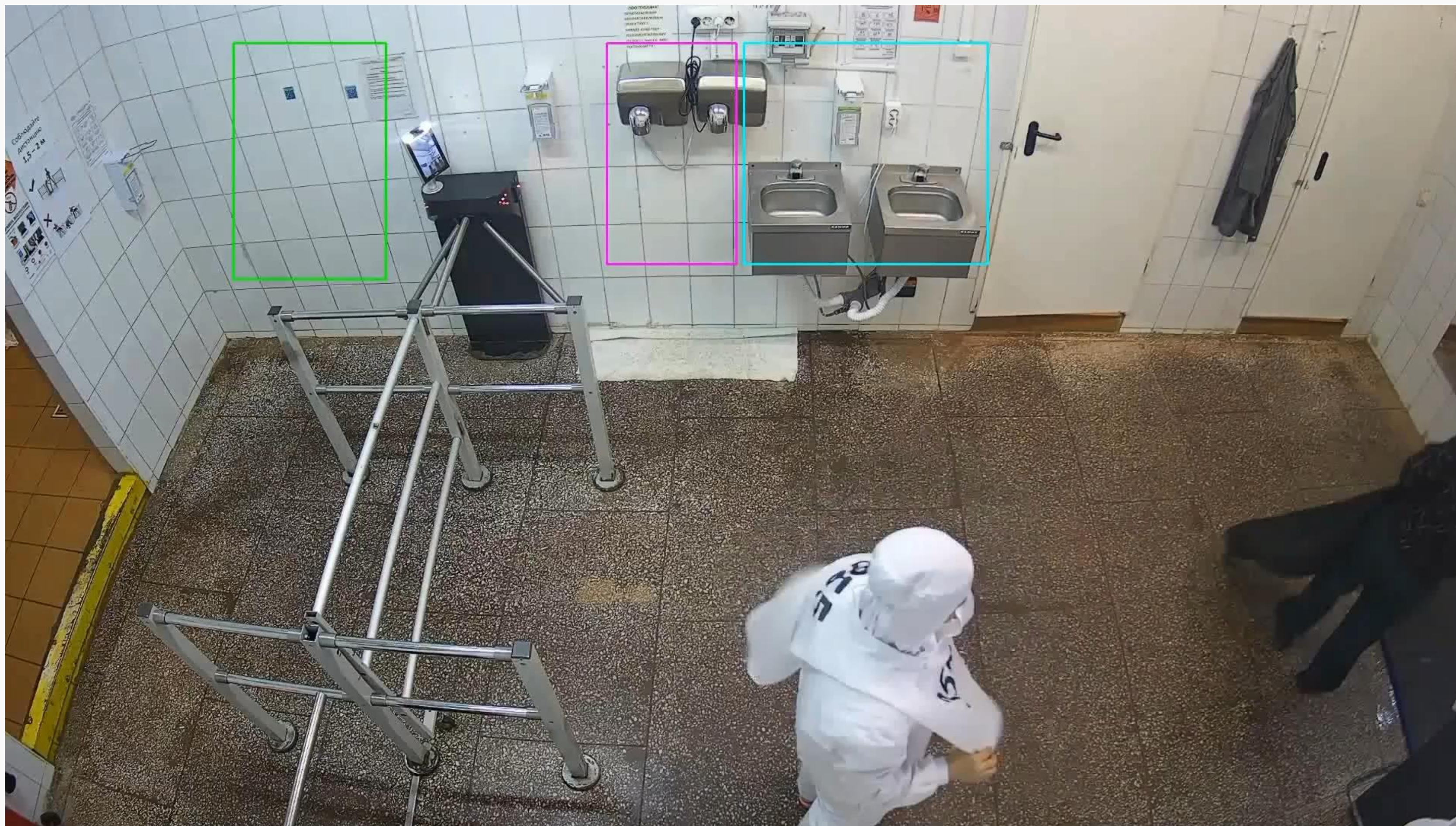
Quality VISION — интеллектуальная система контроля для вашего производства

Преимущества Quality VISION:

- Увеличение эффективности линейного персонала **в 2 раза**
- Контроль сотрудников и инвентаря **в 5 раз** дешевле
- Автоматический расчет KPI сотрудников

Как работает Q-VISION

< СТАРТ >
КАЧЕСТВА



Цифровизация — это не “для больших компаний”, это для тех, кто хочет работать устойчиво, управляемо и на шаг впереди конкурентов.

Лучшее время для перехода — до того, как проверка или кризис заставит это сделать в экстренном порядке.

Если вы задумываетесь о цифровизации — начните с малого: контроль критических точек, журнал термообработки, чек-лист уборки.

А дальше — цифра сама покажет, куда двигаться.

Контакты

< СТАРТ >
КАЧЕСТВА

Получить демодоступ

Контакты



+ 7 (977) 802 27



@qualitynewss



info@quality-



vk.com/qualitystart



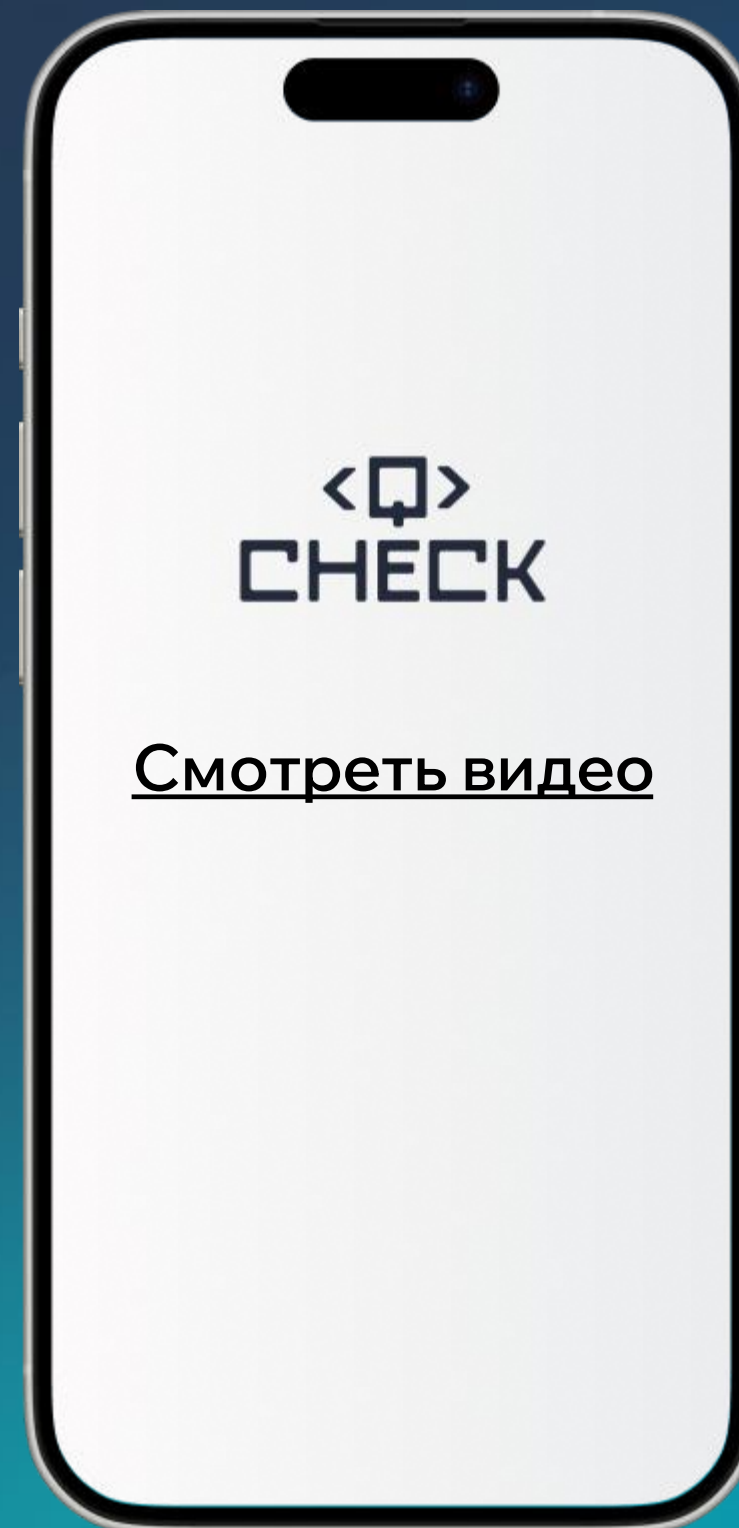
quality-start.ru



dzen.ru/qualitynews

<Q>
CHECK

Смотреть видео



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ