

Kontroler jakości produktów spożywczych

314401

Inna nazwa zawodu: brakarz, kontroler jakości produkcji

Zadania i czynności

Ostatnia aktualizacja - 09.2009 r.

Kontroler jakości wyrobów jest odpowiedzialny za produkcję wyrobów zgodnie z normami jakościowymi, które zostały określone w Księdze Jakości zakładu produkcyjnego. Zdecydowana większość zakładów posiada rozbudowany dział, który nadzoruje przebieg procesu produkcyjnego zgodnie z normami ISO 9001, powszechnie uznawanymi za podstawę budowania systemów zarządzania jakością. Zawierają one terminologię, wymagania i wytyczne, które pracownicy działu zarządzania jakością, są zobowiązani stosować przy wprowadzaniu określonych procedur i doskonaleniu obecnie przestrzeganych instrukcji pracy. Natomiast w branży spożywczej dodatkowo występuje system HACCP, który jest najskuteczniejszym i najbardziej efektywnym narzędziem zapewnienia wysokiego standardu higienicznego warunków produkcji oraz przetwarzania żywności.

Kontroler jakości wyrobów realizuje obowiązki związane z przeprowadzaniem kontroli dostaw surowców, produktów czy półproduktów, które zostaną włączone do procesu produkcji odbiorcy. Następuje wówczas eliminacja towaru, jego detali, niezgodnych z dokumentacją techniczną. W trakcie procesu produkcyjnego rola kontrolera, polega na sprawowaniu nadzoru nad stosowaniem dyscypliny technologicznej i wybiórczym sprawdzaniu jakości wytwarzanego towaru. Przeprowadzana jest tak zwana kontrola międzyprocesowa. Końcowy etap to ocena produktu gotowego.

Kontroler jakości wyrobów nadzoruje sposób przygotowania warunków przechowywania, składowania i transportu towaru.

Osoba zatrudniona na tym stanowisku, dokonuje oceny produktu na każdym z wyżej przedstawionych etapów, sprawdzając jego poszczególne parametry. Kontrola jakości prowadzona jest poprzez zastosowanie rozmaitych przyrządów pomiarowych (suwmiarki, mikrometry, średnicówki, twardościomierze, wysokościomierze), w zależności od branży zakładu produkcyjnego. Ważną rolę w procesie kontroli i podnoszenia jakości wyrobów pełnią pracownicy zespołu laboratorium w dziale zarządzania jakością np. w branży spożywczej następuje pobieranie próby towaru, który jest poddawany analizie laboratoryjnej. Do zakresu obowiązków pracowników laboratorium należy m.in. wykonywanie usług pomiarowych i prowadzenie nadzoru nad środkami kontrolno-pomiarowymi czy podejmowanie decyzji dotyczących wzorów, procesów i metod pomiarowych. Określony produkt można również kontrolować na podstawie danych sensorycznych (dotyk, wzrok, zapach, słuch) czy właściwości fizycznych (np. twardość, chropowatość). Z przeprowadzonej kontroli sporządzany jest raport, który stanowi potwierdzenie jakości wytworzonego produktu lub jest podstawowym materiałem do wprowadzania określonych zmian czy opracowywania nowych procedur.

Praca kontrolera jakości stwarza wiele sytuacji, które mogą być źródłem konfliktów z ludźmi. Dlatego też osoba, która zamierza rozpocząć karierę zawodową na tym

stanowisku powinna posiadać umiejętności związane z tworzeniem dobrych relacji z ludźmi, z szybkim podejmowaniem decyzji oraz bieżącym rozwiązywaniem problemów. Do podstawowych obowiązków zawodowych kontrolera jakości wyrobów, należy także przeprowadzanie wewnętrznych szkoleń dla pracowników, którzy uczestniczą w procesie produkcyjnym. W trakcie spotkań zespołów pracowniczych opracowywane są m.in. działania korygujące czy ewentualne zmiany w procesach, które mają podnieść jakość produktu.