



وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
جامعة الأنبار
كلية الزراعة



سيطرة نوعية

إعداد : م.م سارة ثامر هادي
قسم علوم الاغذية
كلية الزراعة / جامعة الأنبار

المحاضرة الاولى الجودة



تعريف الجودة :

- مجموعه من الخواص يمكن بواسطتها تمييز المكونات الفردية للنتائج ولها اهمية في تحديد درجة تقبله من قبل المستهلك ، وهي تعود الى مجموعة من الخواص والصفات العائدة الى المكون الغذائي بمجموعه على ان تكون كل صفة مفردها ذات جودة عالية ، وتحدد جودة المادة الغذائية حسب اقل المكونات الفردية جودة .

(احدى مكونات المادة حصلت على تقدير ممتاز A واخرى على تقدير ردي ء D هنا تكون المادة دون مستوى الجودة يطلق عليها SUB – STANDARD
- JURA 1974 عرف الجودة : هي مدى ملائمة المنتج للأستعمال .
- مدى مطابقة المنتج للمواصفات القياسية اي مدى تحقيق المنتج لرغبة المستهلك .

- مراقبة الجودة
المحافظة على الجودة في مستوى معين بحيث تبقة مقبولة لدى
المستهلك مع الحد من تكاليف الإنتاج قدر الامكان .



مقاييس الجودة

علامات المقاييس
الاختيارية المصممة
من قبل الشركة

المقاييس الرسمية

مقاييس او تدرج
المستهلك

مقاييس المصنع

الطرائق المستخدمة في تحديد الجودة

وَلَا تَعْجَلِ بِالْأَمْرِ وَالْحِجَابِ الْعَلِيِّ
حُلْمَةُ الْأَنْبَارِ
كَلِمَةُ الزَّرْعَةِ

الطرائق الحسية

الطرائق الميكانيكية أو الالية

الطرائق المجهرية

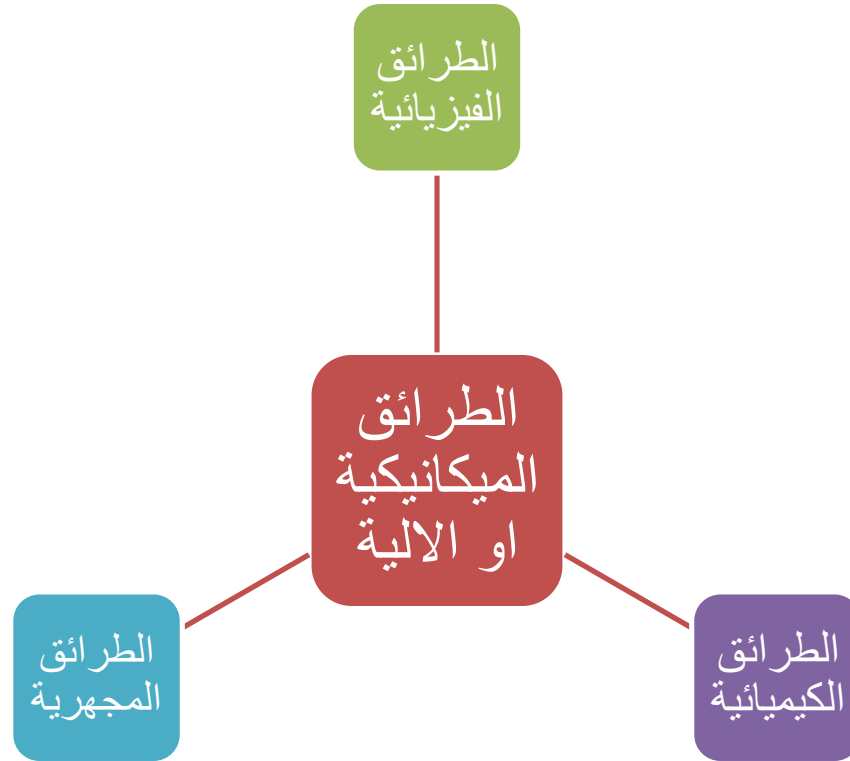
الطرائق الحسية : تكون مبنية على آراء الباحثين

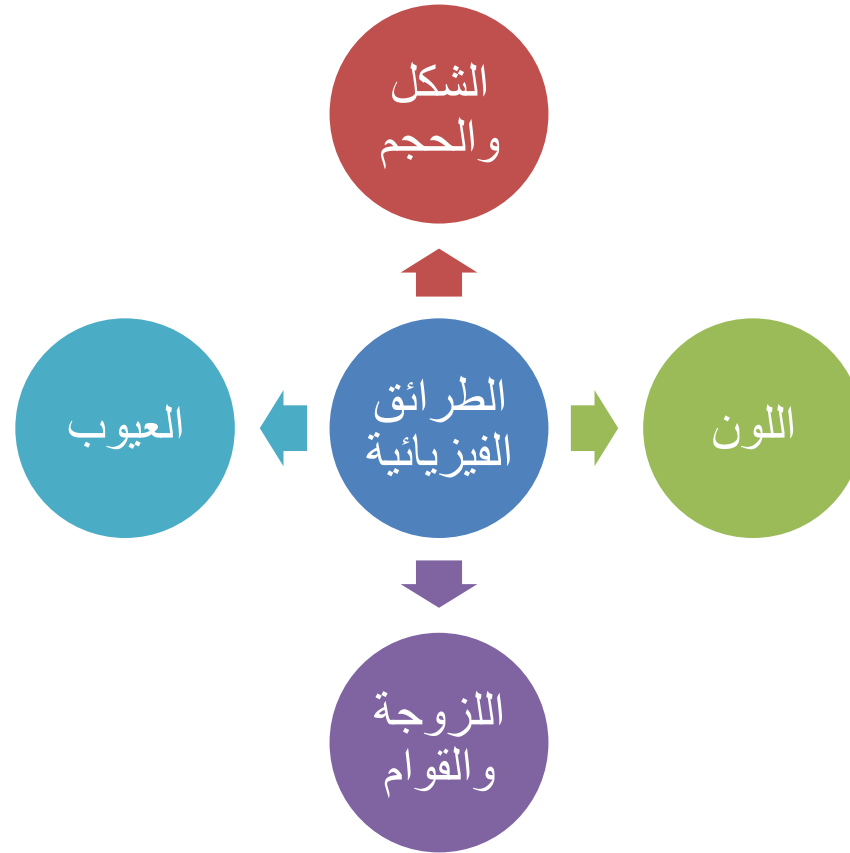
قوة
الإدراك

المفاضلة
الشخصية

الخبرة
الفردية

الممارسة
السابقة في
التقييم
الحسي







الطرائق المجهرية

1- الغش والتلوث

2- التمييز بين أنواع الخلايا



مختبرات رقابة الاغذية

1- الاجهزة المخبرية (اجهزة الكروماتوغرافيا)

2- مختبر الاحياء المجهرية



المتطلبات الأساسية لبرنامج مراقبة الجودة

المقاييس والمواصفات

الملاك او الموظفون العاملون في
القسم

تنظيم مراقبة الجودة

نظام القياس
أ- المختبر
ب- الادوات
ج- العمليات
د التقارير

تحليل المعلومات (تفسير النتائج)

اخذ النماذج

مجلس الادارة الرأس المال والادارة

المدير العام

المواد ، الطرق ، المكننه ، التسويق

قسم المشتريات

1- المنتجات الخام

2- المواد الداخلة

3- الاوعية

4- المكائن

5- التجهيزات الاخرى

قسم الصناعات

1- الاستلام

2- التحضير

3- الملئ

4- الغلق

5- التصنيع

قسم ضبط الجودة

1- مراقبة خط الانتاج

2- السيطرة المختبرية

3- تطوير الانتاج

4- تعقيم المعمل

5- التخلص من الفضلات

6- العلاقات مع المستهلكين

قسم التسويق

1- وضع العلامات

2- الشحن

3- البيع

4- الوسطاء

5- التوجيه

يبين الشكل تنظيم معمل الصناعات الغذائية وعلاقة الاقسام مع بعضها والنشاطات التي يقوم بها كل قسم

علامات الجودة

INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION

المنظمة الدولية للمعايير

هي منظمة دولية تعمل على وضع المعايير، وتضم هذه المنظمة ممثلين من عدة منظمات وطنية للمعايير.

تأسست هذه المنظمة في 23 فبراير 1947 وهي تصدر معايير تجارية وصناعية عالمية.

مقر هذه المنظمة في جنيف في سويسرا





علامات المطابقة للمواصفة



بكل فخر .. صنع في مصر



بعض علامات الجودة الاجنبية



فوائد علامات الجودة

فوائد علامات
الجودة
للمستهلك

فوائد علامات
الجودة للبلد بشكل
عام

فوائد
علامات
الجودة
للمنتج



شكرا لحسن الاصفاء