

3) установить предельное содержание костей в фасованной говядине I сорта не более 20—25% и жира в фасованной свинине II сорта не более 50%;

4) производить фасовку мяса массой не только 0,5 кг, но и 0,7 и 1,2 кг;

5) срок хранения фасованного мяса на производстве должен составлять не более 6 ч, а транспортирование его необходимо осуществлять транспортом с использованием средств охлаждения.

6) увеличить срок реализации фасованного мяса в торговле до 2—5 суток, для чего использовать вакуумный способ упаковки, упаковку в двойные и термоусадочные пленки при низкотемпературных температурах хранения.

УДК (637.1+637.5):658.1

Л.П. Байков, канд.эконом. наук

АНАЛИЗ ВНЕДРЕНИЯ КОМПЛЕКСНОЙ СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ КАЧЕСТВОМ В МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

В мясной промышленности республики в последнее время наблюдалось изменение структуры заготовок скота вследствие неблагоприятных погодных условий, что имело негативные последствия. Так, если в 1975 г. удельный вес поголовья заготовки свиней в общей заготовке скота составил 28,8, то в 1976 г. только 20,8%.

Снижение производства свинины отрицательно сказалось на выпуске колбасных изделий и копченостей. В 1976 г. производство полукопченых колбас сократилось против 1975 г. на 27,5%, копченостей соответственно на 25,6, сырокопченых колбасных изделий на 20,7 при общем снижении выработки фондовых колбасных изделий на 23,1%.

В этих условиях все предприятия мясной промышленности должны были разрабатывать и внедрять мероприятия по более полному использованию субпродуктов II категории для промышленной переработки и др.

Перед работниками мясной промышленности особенно остро встала задача повышения качества продукции, более полного использования возможностей, заложенных в комплексной системе управления ее качеством.

В целом по системе мясной отрасли промышленности за счет более рационального использования пищевого сырья было достигнуто перевыполнение задания по экономии ресурсов мяса на 1,8 тыс.т. При плане 13 тыс. т фактически экономия составила 14,8 т. Несколько повысилось использование субпродуктов II категории для промышленной переработки (42 % против 39 % в 1975 г. от их общей выработки). Это способствовало увеличению выработки нефондовых колбасных изделий против уровня 1975 г. на 18%.

За счет эффективного использования нефондового мясного сырья для выработки колбасных изделий на Гомельском мясокомбинате удельный вес нефондовых колбасных изделий составил 32%, Могилевском, Бобруйском и Минском — 23 — 24%. Следует отметить низкий удельный вес производства колбасных изделий из нефондового сырья по Минскому объединению мясной промышленности — 9,1%.

Значительное влияние на увеличение мясных ресурсов оказывает повышение использования свиной крови для пищевых целей. По сравнению с 1975 г. выработка кровяных колбас увеличилась в 3,5 раза. К сожалению, на ряде предприятий этому не уделяется должного внимания.

Анализ данных по ряду предприятий показывает, что здесь неудовлетворительно используются белковые добавки в производстве вареных колбас. При допустимом использовании взамен мяса белкового и растительного сырья для первых сортов вареных колбас, мясных хлебов и сарделек (17%) и вторых сортов колбас (20%) фактические добавки в колбасном производстве составляют всего 12,1%.

Низкое применение белковых добавок имеет место на Кричевском мясокомбинате — только 6,1%, Миорском — 6, Калининковичском — 9,6, Витебском — 11,2%. В то же время на Могилевском мясокомбинате использование белковых добавок составляет 20,5%, Гродненском — 17,3, Молодечненском — 16,7 и Борисовском — 15,8%.

В системе мясной промышленности комплексная система управления качеством продукции внедряется с 1974 г. и дала свои положительные результаты. По сравнению с 1975 г. выпуск продукции с Государственным Знаком качества значительно возрос и составляет 4% к общему выпуску мясной продукции.

Значительных результатов в повышении качества продукции добилось Минское объединение мясной промышленности, увеличив по сравнению с 1975 г. выпуск продукции с Государст-

венным Знаком качества на 27%, Бобруйский мясокомбинат — на 42,5%, Гродненский мясокомбинат — 1,6 раза.

Успешно внедрена комплексная система управления качеством продукции на Оршанском мясоконсервном комбинате, Могилевском и Гомельском мясокомбинатах. Эти предприятия за 1976 г. получили экономический эффект от повышения качества продукции соответственно более чем на 160, 150 тыс. руб., на 55 тыс. руб.

Неудовлетворительно внедряется комплексная система на Брестском и Калинковичском мясокомбинатах, где удельный вес продукции с Государственным Знаком качества составляет 1,6—1,8% от всей выработки продукции.

В целом по системе мясной промышленности в результате внедрения комплексной системы управления качеством продукции снизилось количество рекламаций. Если в 1975 г. их было предъявлено на 237 т мяса, то в 1976 — на 189.

В 1975 г. было исключено из плана выработки 138 т мясопродуктов, не отвечающих требованиям по качеству, на сумму 245 тыс.руб., в 1976 г. — 29 т на сумму 48 тыс.руб.

Однако факт выработки продукции низкого качества свидетельствует о том, что на некоторых предприятиях к вопросу комплексной системы управления качеством продукции относятся формально: не соблюдается технологическая дисциплина, отсутствует комплекс мероприятий, направленных на повышение качества труда во всех звеньях и на всех стадиях производства.

Подтверждением этому является поставка не отвечающего стандарту мяса в общесоюзный фонд, где были предъявлены рекламации на 179 т этого продукта, и поставка мяса в розничную торговую сеть, которое было забраковано Госинспекцией по качеству товаров Министерства торговли БССР.

Девизом предприятий мясной промышленности должно стать "К высокому качеству продукции через стандарт".

Необходимо поднять технологическую дисциплину: улучшить обработку мясного сырья, что будет способствовать увеличению выхода мяса и повышению его качества; более полно использовать для промышленной переработки субпродукты II категории, кровь и белковые добавки.