

**ŞİŞLİ MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ**  
**2020 MAYIS UZAKTAN EĞİTİM DERS NOTLARI**

<b>Alan/Dal Adı</b>	<b>: Et ve Et Ürünleri İşletmeciliği</b>
<b>Ders Adı</b>	<b>: Gıda Güvenliği</b>
<b>Dersin Sınıf Düzeyi</b>	<b>: 12. Sınıf</b>
<b>Modül/Kazanım Adı</b>	<b>: Gıda Mevzuatı</b>
<b>Konu</b>	<b>: Kalite Kontrol</b>
<b>Konu Tarihi Aralığı</b>	<b>: 25-29 Mayıs 2020</b>
<b>Ders Öğretmenleri</b>	<b>: Özgüç YAĞCI</b>

**Mayıs 2020, İstanbul**

## Kalite Kontrol Bölümünün Fonksiyonları ve Diğer Bölümlerle İlişkisi

Kalite kontrolün amacı, tüketici isteklerinin ve işletmenin genel gayesini birlikte muhtemel en ekonomik seviyede karşılayabilecek ürünün üretilmesini sağlayacak plan ve programların geliştirilerek uygulanması ve etkin bir şekilde yürütülmesini sağlamaktır. Bu genel gayenin elde edilmesine yönelik olarak kalite kontrolün gerçekleştirilmesinde kontrol bölümünün fonksiyonları şunlardır:

- Sistematik yaklaşım gereği işin daha başlangıçta doğru olarak yapılmasının sağlanması ile eldeki makine ve iş gücünden en yüksek verim sağlama
- Bozuk ürünleri düzeltmek için kullanılan sürenin yol açtığı üretim kayıplarının ve hurda- fire atık oranını azaltma
- Alıcıya istediği toleranslar içinde kalan ürünlerin verilmesi ile firmaya itibar sağlama
- Mamullerin ekonomik ömürlerini doldurmadan atıl bir hâle düşmelerinin önlenmesi ile israfın önüne geçme
- İç piyasalarda yerli ürüne güvenin tesisi, dış pazarlarda rekabet gücü kazanma
- Ürün kalitesinin geliştirilmesi (ölçü, birim, malzeme, sertlik ve diğer özellikler)
- İşletme ve kalite masraflarını azaltmak ve işletme mensuplarının moralini yükseltip işçi ve işveren ilişkilerinin düzenlenmesi
- Tüketicinin parasının karşılığını aldığını görerek memnun olması, müşteri şikâyetlerinin azalması ve tüketicinin korunması
- İş birliği ve dayanışmanın oluşturması
- Sınırsız, sürekli gelişim ve özgün koşullar içinde yeniden yapılanan sistem özelliği kazanma
- Kamuda kalite bilinci oluşturma
- Kalite bilinci arttıkça daha iyiye ve daha doğruya yönelme
- Sunduğu hizmetlerde etkinlik ve verimliliğin artırılması çalışmaları daha hızlı ve bilinçli bir şekilde yapılmaya başlanma
- Kaliteli hizmet veren ve takdir edilen çalışanların iş doyumu
- Kalitesizlikten kaynaklanan israf önlenecek ve daha verimli alanlara yönelme
- Otokontrolün önemi artacak, kendilerini ve yaptıkları işleri sorgulayarak öz kalite kontrol disiplini
- Çalışanların karar mekanizmalarına katılımı ve grup çalışmaları ile kurumların hizmet kalitesi daha da artırır.

Kalite kontrolün başlıca faaliyet alanları şunlardır.

- **Pazarlama**, müşterinin ödediği ve istediği kalite seviyesini değerlendirir.
- **Mühendislik**, pazarlama değerlendirmesini tam özel şartlara indirger.
- **Satın alma**, üretim için gerekli malzemelerin ve parçaların temini ile ilgilenir.
- **Üretim mühendisliği**, üretim için gerekli işlemleri, takımları, aletleri ve makineleri

belirler.

➤ **Üretim denetimi ve atölye operasyonları**, imalat esnasında yarı montajı ve son montajı kontrol eder.

➤ **Mekanik muayene ve fonksiyonel test**, spesifikasyonlara uygunluğu kontrol eder.

➤ **Nakliyat**, ambalajlama ve iletimin etkisindedir.

➤ **Yerleştirme ve servis**

Gıda Kalite Kontrolü, gıdalar ve toplum açısından gereklidir.

#### **Gıdalar açısından;**

- Gıdanın olgunluğu ve işleme özelliğinin belirlenmesi
- Gıdanın bozulmuş olup olmadığının saptanması
- Gıdada toksik madde bulunup bulunmadığının saptanması
- Gıdalara hile, taklit, tağşiş yapılıp yapılmadığının saptanması
- Gıdadaki katkı maddelerinin çeşit ve miktarlarının saptanması
- Gıdadaki mikroorganizmaların cins ve sayılarının belirlenmesi
- ☐ Gıda etiketinde yanlış ve sahte bildirim olup olmadığının saptanması için gereklidir.

#### **Toplum açısından;**

- Toplum sağlığını korumak
- Tüketicinin aldatılmasını önlemek
- Gıda endüstrisinin gelişmesini sağlamak ve bu alanda haksız rekabeti önlemek,
- Uluslararası pazarda yer almak, pazar payını büyütmek,
- Gıda üretimini en verimli şekilde yapmak için gereklidir.

## **Kalite Kontrol Bölümünün Sorumlulukları ve İşletmeye Sağladığı Yararları**

Gıda işletmelerinde üretilen gıdanın kalitesinin yükseltilmesi, en azından korunması için kalite kontrolü bir plan çerçevesinde yapılması gerekir. Bunun için de işletmenin büyüklüğüne göre kalite kontrol bölümü bulunmalıdır.

Kalite kontrol bölümünün başlıca sorumlulukları şunlardır:

➤ Ham madde, yardımcı madde ve üretimde kullanılan diğer malzeme ve ekipmanların kontrolü

➤ Üretim sürecinin (proses) planlanması

➤ Üretimin ve araç gereç verimliliğinin ölçülmesi

➤ İşlenmiş ürün, depo ve depolama, taşıma kontrolü

➤ Üretim işlemleri ve ürün özelliklerinin açık ve anlaşılır şekilde el kitabı olarak hazırlanması

➤ Hijyen ve sanitasyon kontrolü

➤ İstatistik programlarının hazırlanması ve istatistik işlemlerinin yapılması

➤ Yasa ve standartlara uygunluğun sağlanması

- Üretim atıklarının kontrolü
- Bütçenin hazırlanıp fiyat politikalarının belirlenmesi
- Personelin kişisel performansının geliştirilmesidir.

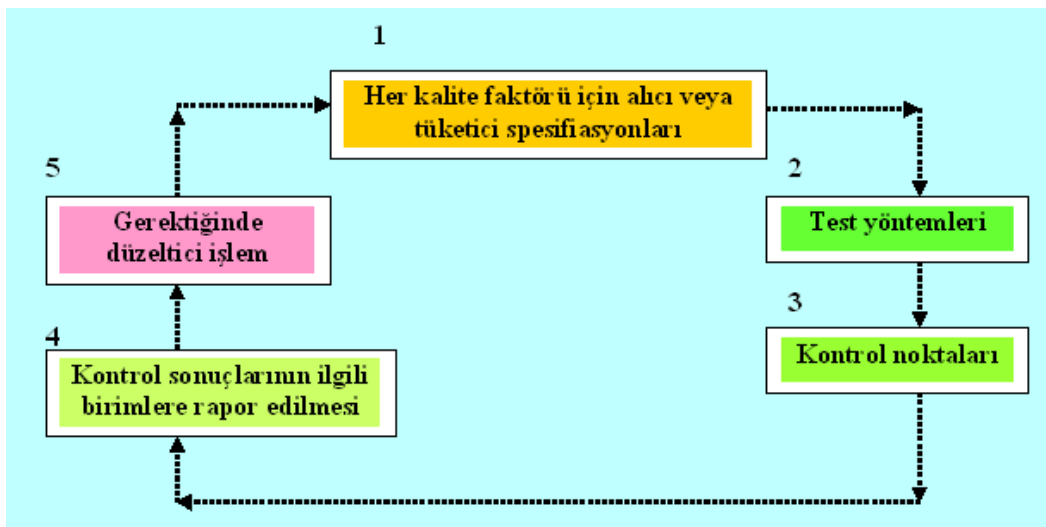
**Kalite kontrol bölümünün işletmeye sağlayacağı yararlar ise şunlardır:**

- Tüketici beğenisini sağlamak ve markalaşmak
- Kalite düzeyini her zaman aynı düzeyde tutarak firmaya güven sağlamak, piyasada rekabet gücünü artırmak
  - Bozulmaları engellemek veya bozuk üretim nedeniyle iade edilen ürün miktarını azaltmak
  - Maliyeti düşürmek, en aza indirmek
  - Çalışanların moralini yüksek tutmak ve kurumsal kimlik kazandırmak olarak sıralanabilir.

## Kalite Kontrol Zinciri Aşamaları

Kontrol süreci, aşağıdaki adımlardan oluşur:

- **Birinci aşama:** Tüketicinin herhangi bir kalite ögesi için istek ve beklentilerinin belirlenmesidir.
- **İkinci aşama:** Tüketici spesifikasyonlarının belirlenmesini sağlayacak analiz yöntemlerinin bulunması ve uygulanmasıdır.
- **Üçüncü aşama:** Kontrol noktalarının saptanması ve en fazla bilgiyi en düşük maliyetle sağlayabilecek örnek alma programlarının uygulanmasıdır.
- **Dördüncü aşama:** Kontrol noktalarından elde edilen bulguların hemen düzenlenmiş ilgili formlara işlenmesidir
- **Beşinci aşama:** Sonuçlar olumlu ise kalite zinciri başarıyla tamamlanmış demektir.



**Kalite kontrol zinciri aşamaları**

Kalite kontrol zinciri kısaca tarladan veya bahçeden başlayıp tüketici masasında sonuçlanan

olaylar zinciri olarak tanımlanabilir. Üretim ve kalite kontrol sistemi tüketici isteklerine bağlıdır. Tüketiciler, işletmeye ham madde girdisi sağlayanlar, yarı mamul üretenler, dağıtıcılar, toptancılar, satıcılar ve ürünün son tüketicileri olabilir. İşletme ve kalite kontrol bölümünün görevi, yasal sınırlama ve standartlara uymak koşulu ile tüketici isteklerini karşılar. Kalite kontrol zinciri tüketici istekleri ile başlar, tüketici istekleri ile biter.