**Mở rộng mô tả công việc bộ phận QLCL nhà máy SXTA Chăn Nuôi mới**

* **Bộ phận quản lý chất lượng gồm 3 bộ phận**
  + - **QC nguyên liệu**
    - **QC sản xuất (kiểm soát thành phẩm)**
    - **LAB (phân tích các chỉ tiêu dinh dưỡng)**

**Nhiệm vụ của từng bộ phận**

* + - **1. QC nguyên liệu**

**Kiểm soát chất lượng cảm quan hang hóa mua vào: các loại nguyên liệu thô/tinh ,củi,dầu,than,hang hóa vật tư khác**

**Kiểm soát vi lượng :Date,ngày tháng năm sản xuất có đúng chủng loại tiêu chuẩn công ty về thời hạn**

**Kiểm soát bao bì :kiểm soát bao bì có đúng chủng loại mã cám tiêu chuẩn công ty**

**Kiểm soát hàng hóa lưu kho :tình trạng nguyên liệu lưu kho ,cảnh báo sử dụng nguyên liệu theo độ tuổi thời gian nhập**

**Kết hợp với phòng Lab hỗ trợ lấy mẫu một số loại nguyên liệu cần test nhanh trong quá trình nhập hàng như :rỉ mật,mỡ cá,bột thịt ,bột cá (test Nir Protein với một số loại nguyên liệu để đưa ra quyết định nhập hàng nhanh)**

* **Các bộ phận liên quan : phòng Lab,thu mua ,kế toán, bộ phận sản xuất ,bộ phận kho,QC sản xuất (thông báo về việc sử dụng nguyên liệu )**
  + - **2.Phòng Lab**

**Kiểm soát các chỉ tiêu hóa :Protein,sơ, béo A,Béo B, FFA(mỡ cá,dầu cọ ,dầu lành); brix (rỉ mật);kiểm tra chỉ tiêu độ ure ,bột lông vũ( bột thịt,bột cá),muối**

**Kiểm soát các chỉ tiêu dinh dưỡng cám thành phẩm :Protein ,muối, quét nir với tất cả các mã cám hàng ngày để kịp thông báo cho phòng sản xuất bán hàng các mã cám có đủ tiêu chuẩn dinh dưỡng xuất hàng**

**Kiểm soát hàm lượng muối trong cám bằng tiêu chuẩn hóa hàng ngày**

**Làm các thí nghiệm hóa :Protein,sơ,béo … theo yêu cầu của phòng bán hàng để tính giá thành nguyên liệu theo hợp đồng thu mua**

* **Các bộ phận liên quan:QC nguyên liệu,QC sản xuất,phòng thu mua,phòng sản xuất ,phòng bán hàng,Bộ phận công thức,kế toán**
* **3.QC sản xuất**

**Kiểm soát quá trình sản xuất**

* **Kiểm soát nguyên liệu nạp ,kéo từ silo ,kéo từ cửa xả có vào đúng bị đúng loại nguyên liệu**
* **Kiểm soát công thức phối trộn có đúng công thức gốc,kiểm soát thuốc vi lượng premix có đúng với công thức**
* **Kiểm soát nguyên liệu nghiền có đúng với kích cỡ sang theo tiêu chuẩn của công ty**
* **Kiểm soát quá trình ép viên(tốc độ .nhiệt độ ép,độ ẩm trước ép .sau ép .tốc độ quạt gió ,dòng ,áp suất)**
* **Kiểm soát quá trình làm mát(độ cứng ,độ bền ,chiều rộng ,chiều dài viên cám ,nhiệt độ coller,kích cỡ mảnh trước khi vào bin thành phẩm)**
* **Kiểm soát quá trình đóng bao(độ cứng,độ bền ,chiều dài ,chiều rộng ,phần trăm bột,kích cỡ mảnh đối với cám mảnh ,nhiệt độ quá trình đóng bao,khối lượng tinh bao cám thành phẩm)**

**Các bộ phận liên quan:Phòng sản xuất ,phòng lab,QC nguyên liệu ,bộ phận kho ,bộ phận bán hàng**

* **Các dữ liệu cần quan tâm**

**1.QC nguyên liệu**

* **Kế hoạch nhập nguyên liệu hàng ngày,tên chủng loại nguyên liệu,ngày nhập ,số lượng nhập các chỉ tiêu cảm quan đạt hay không đạt ,chỉ tiêu độ ẩm ,chỉ tiêu Protein,FFA ,ure,bột lông vũ,brib kết hợp cùng với phòng lab để đưa ra kết quả**
* **Kiểm soát nguyên liệu tồn kho :Có sử dụng đúng ngày tuổi nhập ,tình trạng bảo quản,kiểm soát chất lượng nguyên liệu hiện tồn trong kho**
* **Kết hợp với QC nguyên liệu sử dụng nguyên liệu theo đúng công thức ,chủng loại để đưa ra các thông báo cho bộ phận sản xuất**
* **Kiểm soát vi lượng :ngày nhập ,date ngày sx,ngày hết hạn kiểm soát theo CA nhập hàng kết hợp với bộ phận kho**
* **Kiểm soát bao bì nhập :chiều rộng ,chiều dài khối lượng có đúng tiêu chuẩn thu mua**

**2.Lab**

* **Kết quả Nir các mẫu cám hàng ngày :những mã cám đạt chỉ tiêu dinh dưỡng báo cho bộ phận kho ,bộ phận bán hàng xuất hàng**
* **Kết hợp với bộ phận QC nguyên liệu kiểm tra các chỉ tiêu hóa nhanh đối với các nguyên liệu theo tiêu chuẩn nhập hàng (Protein,muối,FFA,ure,lông vũ,brix) báo lại phòng thu mua trừ giá đói với các loại nguyên liệu sau khi phân tích hóa có chỉ tiêu dinh dưỡng thấp hơn so với hợp đồng thu mua(Đạm ,sơ,béo……)**

**3.QC sản xuất**

* **Báo cáo kiểm soát chất lượng cám hàng ngày(tốc độ ,nhiệt độ ,áp suất,%bột….)**
* **Báo cáo kiểm tra lượng tồn premix trên khu vực đổ premix**
* **Báo cáo kiểm tra nguyên liệu nghiền(độ ẩm ,kích cỡ sàng)**
* **Báo cáo kiểm tra độ cứng ,độ dài ,độ rộng viên cám**
* **Báo cáo kiểm tra trọng lượng bao quá trình ra bao**
* **Báo cáo kiểm tra quá trình đóng bao :độ ẩm ,% bột ,kích mảnh đối với cám mảnh**