

Программа онлайн-семинара
«Секреты чек-листов торговых сетей: как пройти аудит торговой сети»

Время проведения мск	Тема	Кол-во часов
09.30-11.00 11.15-12.45 13.30-15.00 15.15-16.45	<p>I. Цели и задачи сетевого аудита</p> <ul style="list-style-type: none"> • Где установлены требования по прохождению аудита? • Заполнение заявки. Часто задаваемые вопросы. • Каков план аудита? Условия, при которых проходит аудит площадки. • Открывающее и закрывающее совещание. Требование по фотосъемке. Конфиденциальность информации. • Продолжительность аудита: ожидание и реальность. «Затягивание» времени аудита проверяемой стороной. • Почему пакеты документов «ХАССП под ключ» бесполезны на сетевом аудите. <p>II. Чек-лист торговых сетей</p> <ul style="list-style-type: none"> • Структура чек-листа и правила начисления баллов. • Категорирование несоответствий и балльная оценка. За невыполнение каких требований снимается наибольшее количество баллов? Статистика критических нарушений. • Кто и как должен демонстрировать управление процессами и документацией по каждому разделу чек-листа. • Интервьюирование персонала при проведении аудита. Какие отделы будут задействованы в проверке. • Ответственность по аудиту и дальнейшие действия. <p>III. Инфраструктурные требования</p> <ul style="list-style-type: none"> • Тур по предприятию и территории. К чему готовиться? • Состояние зданий, помещений и оборудования. • Схемы поточности и зонирование. • Инженерные системы для поддержания требуемых условий хранения и переработки. <p>IV. Сырье и упаковочные материалы</p> <ul style="list-style-type: none"> • Спецификации. • Входной контроль. • Оценка и выбор поставщиков. • Условия хранения. • Ротация – FIFO и FEFO: легко сказать, но как же доказать? <p>V. Процессы производства продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> • Рецептуры. Контроль технологической дисциплины. • Может ли аудитор проводить параметрический контроль при проверке? • Рабочие инструкции и подготовка персонала. Интервьюирование сотрудников - кого и о чем спрашивают на аудите? • Контроль продукции при производстве, упаковке, хранении, комплектации и отгрузке. • Мониторинг условий транспортировки. <p>VI. Прослеживаемость</p>	8

- Проведение теста прослеживаемости на аудите в режиме реального времени. Восходящий и нисходящий тест. Масс-баланс как часть теста прослеживаемости, материальный баланс и выявление фальсификаций.
- «Гости из будущего» и другие манипуляции с датой выработки.
- Тренировочный отзыв и упражнения по прослеживаемости.

VII. Чистка и дезинфекция

- Требования к моющим и дезинфицирующим средствам. Квалификация персонала. Инвентарь и оборудование для санобработки.

VIII. Техническое обслуживание

- Кому нужен график ППР? Программы профилактического обслуживания и аварийные ремонты оборудования. Учет простоев.
- Персонал технической службы и правила личной гигиены.

IX. Система менеджмента и пищевая безопасность

- Система – это сертификаты ИСО и ХАССП?
- Анализ опасных факторов ХАССП – не повторяйте чужие ошибки. Обзор критических замечаний по проведению анализа рисков и ККТ.
- Посторонние предметы – как выстроить эффективную программу предотвращения попадания инородных тел в продукт?
- Аллергены. Недооцененный риск перекрестного попадания аллергенов – неуправляемый опасный фактор.
- ГМО. Программы контроля сырья и готовой продукции с учетом требований клиента.

X. Управление персоналом

- Система внутреннего обучения и оценки знаний. Контроль состояния здоровья.
- Правила личной гигиены – легко прописать, сложно соблюдать. Обзор основных нарушений.
- Санитарно-бытовые помещения.
- Обсуждаем и ищем решения неразрешимых проблем:
 - 1) - как быть, если раздевалки с одним входом-выходом, а столовые - в зоне производства?
 - 2) - допустим ли прием пищи в санитарной одежде?
 - 3) - раздевать ли рабочих при посещении туалета?
 - 4) - как оснастить и где организовать санпропускник?

XI. Ответы на вопросы.



Лицензия на право осуществления образовательной деятельности от 09 августа 2012 г. № 0297 выдана Федеральной службой по надзору в сфере образования и науки Российской Федерации

По итогам освоения программы слушатели получают сертификат участника установленного образца.

Стоимость участия для одного специалиста составляет 11 192,08 рублей.

Для участия в обучающем мероприятии необходимо направить заявку на электронную почту umo@vgnki.ru.