

Программа онлайн-семинара  
«Аудиты поставщиков торговых сетей»

Время проведения МСК	Тема	Кол-во часов
10.00-11.30 11.45-13.15 14.00-15.30 15.45-17.15	<p><b>I. Цели и задачи сетевого аудита</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Где установлены требования по прохождению аудита?</li> <li>• Заполнение заявки. Часто задаваемые вопросы.</li> <li>• Каков план аудита? Условия, при которых проходит аудит площадки.</li> <li>• Открывающее и закрывающее совещание. Требование по фотосъемке. Конфиденциальность информации.</li> <li>• Продолжительность аудита: ожидание и реальность. «Затягивание» времени аудита проверяемой стороной.</li> <li>• Почему пакеты документов «ХАССП под ключ» бесполезны на сетевом аудите.</li> </ul> <p><b>II. Чек-лист торговых сетей</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Структура чек-листа и правила начисления баллов.</li> <li>• Категорирование несоответствий и балльная оценка. За невыполнение каких требований снимается наибольшее количество баллов? Статистика критических нарушений.</li> <li>• Кто и как должен демонстрировать управление процессами и документацией по каждому разделу чек-листа.</li> <li>• Интервьюирование персонала при проведении аудита. Какие отделы будут задействованы в проверке.</li> <li>• Отчетность по аудиту и дальнейшие действия.</li> </ul> <p><b>III. Инфраструктурные требования</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Тур по предприятию и территории. К чему готовиться?</li> <li>• Состояние зданий, помещений и оборудования.</li> <li>• Схемы поточности и зонирование.</li> <li>• Инженерные системы для поддержания требуемых условий хранения и переработки.</li> </ul> <p><b>IV. Сырье и упаковочные материалы</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Спецификации.</li> <li>• Входной контроль.</li> <li>• Оценка и выбор поставщиков.</li> <li>• Условия хранения.</li> <li>• Ротация – FIFO и FEFO: легко сказать, но как же доказать?</li> </ul> <p><b>V. Процессы производства продукции</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Рецептуры. Контроль технологической дисциплины.</li> <li>• Может ли аудитор проводить параметрический контроль при проверке?</li> <li>• Рабочие инструкции и подготовка персонала. Интервьюирование сотрудников - кого и о чем спрашивают на аудите?</li> <li>• Контроль продукции при производстве, упаковке, хранении, комплектации и отгрузке.</li> <li>• Мониторинг условий транспортировки</li> </ul> <p><b>VI. Прослеживаемость</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Проведение теста прослеживаемости на аудите в режиме реального времени. Восходящий и нисходящий тест. Масс-баланс как часть теста прослеживаемости, материальный баланс и выявление фальсификаций.</li> <li>• «Гости из будущего» и другие манипуляции с датой выработки.</li> <li>• Тренировочный отзыв и упражнения по прослеживаемости.</li> </ul> <p><b>VII. Чистка и дезинфекция</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Требования к моющим и дезинфицирующим средствам.</li> <li>• Квалификация персонала. Инвентарь и оборудование для санобработки.</li> </ul>	8

	<p><b>VIII. Техническое обслуживание</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Кому нужен график ППР? Программы профилактического обслуживания и аварийные ремонты оборудования. Учет простоев.</li> <li>• Персонал технической службы и правила личной гигиены.</li> </ul> <p><b>IX. Система менеджмента и пищевая безопасность</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Система – это сертификаты ИСО и ХАССП?</li> <li>• Анализ опасных факторов ХАССП – не повторяйте чужие ошибки. Обзор критических замечаний по проведению анализа рисков и ККТ.</li> <li>• Посторонние предметы – как выстроить эффективную программу предотвращения попадания инородных тел в продукт?</li> <li>• Аллергены. Недооцененный риск перекрестного попадания аллергенов – неуправляемый опасный фактор.</li> <li>• ГМО. Программы контроля сырья и готовой продукции с учетом требований клиента</li> </ul> <p><b>X. Управление персоналом</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Система внутреннего обучения и оценки знаний. Контроль состояния здоровья.</li> <li>• Правила личной гигиены – легко прописать, сложно соблюдать. Обзор основных нарушений.</li> <li>• Санитарно-бытовые помещения.</li> <li>• Обсуждаем и ищем решения неразрешимых проблем: <ol style="list-style-type: none"> <li>1) - как быть, если раздевалки с одним входом-выходом, а столовые - в зоне производства?</li> <li>2) - допустим ли прием пищи в санитарной одежде?</li> <li>3) - раздевать ли рабочих при посещении туалета?</li> <li>4) - как оснастить и где организовать санпропускник?</li> </ol> </li> </ul> <p><b>XI. Ответы на вопросы</b></p>	
--	---	--



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 **13 300,00 рублей**.

Для участия в обучающем мероприятии необходимо направить заявку на электронную почту [umo@vgnki.ru](mailto:umo@vgnki.ru).