



СЕМИНАР

АУДИТЫ ПОСТАВЩИКОВ
ТОРГОВЫХ СЕТЕЙ
ИЛИ К НАМ ЕДЕТ АУДИТОР

ФГБУ "ВГНКИ" Москва, Звенигородское шоссе д.5

8 (499) 941-01-51, вн. 600, 151, 428 8-916-217-00-63 imo@vgnki.ru vgnki.ru

ПРОГРАММА

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ СЕТЕВОГО АУДИТА

- Где установлены требования по прохождению аудита
- Заполнение заявки. Часто задаваемые вопросы
- Каков план аудита. Условия для проведения аудита
- Открывающее и закрывающее совещание. Требование к фотосъемке. Конфиденциальность информации
- Организационные вопросы
- Продолжительность аудита: ожидание и реальность. «Затягивание» времени аудита проверяемой стороной

2. ЧЕК-ЛИСТЫ ТОРГОВЫХ СЕТЕЙ

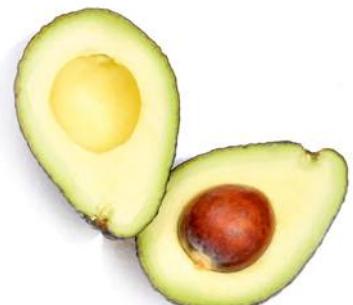
- Структура чек-листа и правила начисления баллов
- Категорирование несоответствий. За невыполнение каких требований снимается наибольшее количество баллов
- Статистика критических нарушений
- Кто и как должен демонстрировать управление процессами и документацией по каждому разделу чек-листа
- Интервьюирование персонала. Какие отделы будут задействованы в проверке
- Отчетность по аудиту и дальнейшие действия

3. ТРЕБОВАНИЯ К ИНФРАСТРУКТУРЕ

- Тур по предприятию и территории – к чему готовиться?
- Состояние зданий, помещений и оборудования
- Схемы поточности и зонирование
- Инженерные системы (вентиляция, холодаобеспечение, канализация, водоснабжение, энергоснабжение и др)

4. СЫРЬЕ И УПАКОВОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

- Спецификации
- Входной контроль
- Оценка и выбор поставщиков
- Условия хранения
- FEFO/FIFO – легко сказать, но как доказать?



ФГБУ "ВГНКИ" Москва, Звенигородское шоссе д.5

5. ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА

- Рецептуры. Контроль технологической дисциплины
- Может ли аудитор проводить контроль при проверке
- Рабочие инструкции и подготовка персонала. Кого и о чем спрашивают на аудите
- Контроль продукции при производстве, хранении и отгрузке
- Мониторинг условий транспортировки

6. ЧИСТКА И ДЕЗИНФЕКЦИЯ

- Санитарные программы и инструкции на каждое оборудование
- Квалификация персонала
- Требования к моющим и дезинфицирующим средствам
- Инвентарь и оборудование для санитарной обработки
- Контроль эффективности санитарной обработки

7. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

8. СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

- Структура службы качества. Внутренние аудиты. Сертификат ИСО
- HACCP VACCP TACCP
- Обзор критических замечаний по анализу рисков и ККТ
- Посторонние предметы – как выстроить эффективную программу
- Аллергены – недооцененный риск перекрестной контаминации
- ГМО. Программы контроля сырья и готовой продукции с учетом требований клиента

9. УПРАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛОМ

- Система обучения и оценки знаний
- Контроль состояния здоровья
- Правила личной гигиены – обзор основных нарушений
- Санитарно-бытовые помещения
- «Неразрешимые» проблемы: раздевалки с одним входом-выходом, комнаты приема пищи в зоне производства, помещение туалета в спецодежде и др



ФГБУ "ВГНКИ" Москва, Звенигородское шоссе д.5



СТОИМОСТЬ участия для одного специалиста
16 000 рублей,
включая сертификат и раздаточные материалы



ФОРМАТ он-лайн в режиме реального времени



ВЕДУЩИЕ

Маргарита Соболева, аудитор поставщиков
торговых сетей



Для участия необходимо направить заявку на
umo@vgnki.ru



ФГБУ "ВГНКИ" Москва, Звенигородское шоссе д.5

+7 (499) 941-01-51, вн. 600, 151, 428 8-916-217-00-63 umo@vgnki.ru vgnki.ru