

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. • Отчетность 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> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	8

<ul style="list-style-type: none"> • Тренировочный отзыв и упражнения по прослеживаемости. <p>VII. Чистка и дезинфекция</p> <ul style="list-style-type: none"> • Требования к моющим и дезинфицирующим средствам. Квалификация персонала. Инвентарь и оборудование для санобработки. <p>VIII. Техническое обслуживание</p> <ul style="list-style-type: none"> • Кому нужен график ППР? Программы профилактического обслуживания и аварийные ремонты оборудования. Учет простоев. • Персонал технической службы и правила личной гигиены. <p>IX. Система менеджмента и пищевая безопасность</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>X. Управление персоналом</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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: <ol style="list-style-type: none"> 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? <p>XI. Ответы на вопросы.</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 **12 077,90 рублей.**

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