



17 АПРЕЛЯ КРАСНОДАР ВНИМАНИЕ - ПОСТАВЩИКАМ

Открытый семинар для поставщиков торговых сетей

Приглашаем производителей пищевой и непищевой продукции принять участие в мероприятии по вопросам проведения аудитов на предприятиях поставщиков сети.

Уникальная площадка для открытого и конструктивного диалога поставщиков, представителей торговой сети и экспертов-аудиторов.

Приглашенные спикеры :



ВЫ - ПОСТАВЩИК
СЕТИ И РЕГУЛЯРНО
ПРОХОДИТЕ
ПРОВЕРКИ?

НЕ ЗНАЕТЕ,
ЧЕГО ЖДАТЬ ОТ
ОЧЕРЕДНОГО
ПРОВЕРЯЮЩЕГО
И ГОТОВИТЕСЬ
К АУДИТУ КАК
К «КОНЦУ СВЕТА» ?

ХОТИТЕ ЧЕТКИХ
РАЗЪЯСНЕНИЙ
ТРЕБОВАНИЙ
ТОРГОВОЙ СЕТИ И
ЧЕК- ЛИСТА?

ЭТО СОБЫТИЕ
НЕЛЬЗЯ
ПРОПУСТИТЬ !

СЕМИНАР ДЛЯ
ПОСТАВЩИКОВ ПФО

17 апреля 2018

Гостиница «Интурист» г.
Краснодар,

улица Красная, 109

**СРОК ПОДАЧИ
ЗАЯВОК ОГРАНИЧЕН!**

Цели и задачи сетевого аудита

- 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.

I ♥
AUDIT



Чек-лист АШАН

- 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

Инфраструктурные требования

- 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



Сырье и упаковочные материалы

- Отбор образцов и апробация сырья и упаковки
- Спецификации
- Входной контроль
- Оценка и одобрение поставщиков
- Условия хранения
- Ротация – FIFO и FEFO: легко сказать, но как же доказать?

Процессы производства продукции

- 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?
- Работа с полуфабрикатами. Промпереработка.
- Контроль продукции при производстве, упаковке, хранении, комплектации и отгрузке.
- Мониторинг условий транспортировки.





Прослеживаемость

- 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

Чистка и дезинфекция

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

Техническое обслуживание

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



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.

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:
 - как быть, если раздевалки с одним входом-выходом, а столовые - в зоне производства?
 - допустим ли прием пищи в санитарной одежде?
 - раздевать ли рабочих при посещении туалета?
 - как оснастить и где организовать санпропускник?..



Обсуждаем вопросы производителей

Мы не «сглаживаем углы», не уходим от наболевших вопросов, мы против вопросов без ответов!

По каждому разделу Вы сможете задать вопросы, которые актуальны для Вашего предприятия.

Конструктивная обратная связь гарантирована!

СПИКЕРЫ:

Ирина Шилова, Зам. Директора ЯНСЕН и ФРАЙ

Наталья Дианова, ведущий аудитор ЯНСЕН и ФРАЙ

Юрий Сазонов, ведущий аудитор ЯНСЕН и ФРАЙ

Мария Хлопонина, отдел качества АШАН РОССИЯ

Партнеры мероприятия:



Организатор мероприятия:



СТОИМОСТЬ УЧАСТИЯ :

При регистрации до
17.03.2018 7 900

При регистрации после
17.03.2018 9 900

**Место проведения : Гостиница «Интурист»
г. Краснодар,
улица Красная, 109**

Контакты организаторов для получения дополнительной информации:

Москва: +7 (495) 963 59 35
client@ag-fm.com

**РЕГИСТРАЦИОННАЯ ФОРМА
УЧАСТНИКА СЕМИНАРА**

Название компании	
Направление деятельности компании	
Наименование и фактический адрес компании	
ФИО Руководителя	

17 АПРЕЛЯ 2018

Участник 1	ФИО	
	Должность	
	Рабочий тел	
	Мобильный	
	E-mail	

Участник 2	ФИО	
	Должность	
	Рабочий тел	
	Мобильный	
	E-mail	

Участник 3	ФИО	
	Должность	
	Рабочий тел	
	Мобильный	
	E-mail	

Подтверждаем, что все участники, перечисленные в заявке, являются штатными сотрудниками нашей организации.

Подпись :

М.П.

Заполненную заявку направьте на электронный адрес client@ag-fm.com, и мы свяжемся с Вами для подтверждения регистрации