8 (495) 698-63-64
8 (800) 234-55-22
seminar@finkont.ru
www.finkont.ru

Современные требования торговых сетей, предъявляемых к поставщикам пищевой продукции. Подготовка к внешнему аудиту

Торговые сети стоят на передовом рубеже между производителем и покупателем, и любая проблема с качеством продуктов скажется на репутации магазина, а значит и торговой сети. Одним из основных инструментов отбора поставщиков пищевой продукции является аудит поставщиков, т.е. выезд на площадку независимого аудитора с целью проверки способности предприятия стабильно выпускать гарантировано безопасную и качественную продукцию. В процессе аудита оценивается инфраструктура предприятия, санитарное состояние, оборудование, квалификация персонала, системы управления качеством.

Дата проведения: Открытая дата

Вид обучения: Семинар

Формат обучения: Дневной

Срок обучения: 2 дня

Продолжительность обучения: 16часов

Место проведения: г. Москва, ул. Золотая, д. 11, бизнес-центр «Золото», 5 этаж. Всем участникам высылается подробная схема проезда на семинар.

Для участников предусмотрено:

Методический материал, кофе-паузы.

Документ по окончании обучения: По итогам обучения слушатели, успешно прошедшие итоговую аттестацию по программе обучения, получают Удостоверение о повышении квалификации в объеме 16 часов, (Лицензия на право ведения образовательной деятельности от 03 мая 2017 года №038386, выдана Департаментом образования города Москвы).

Для кого предназначен

Потенциальных поставщиков, занимающихся первичной переработкой сельхозпродукции; производителей сушеных овощей (нарезанных), сушёных овощей/трав, сухого молока, молочного жира и сухой молочной сыворотки, сырья для соковой продукции, солода.

Цель обучения

Познакомиться с требованиями, предъявляемыми торговыми сетями к своим поставщикам, узнать, что должно быть сделано на предприятии, чтобы этим требованиям соответствовать. Узнать порядок, принципы и инструменты проведения аудита, вопросы, к которым необходимо быть готовым. Научиться разрабатывать и внедрять Систему менеджмента безопасности пищевой продукции, основанную на принципах НАССР.

Это мероприятие можно заказать в корпоративном формате (обучение сотрудников одной компании).

Программа обучения

Преимущества внедрения системы.

- Примеры чек-листов торговых сетей.
- Общие требования и-особенности отдельных аудитов Аллергены.
- Зонирование. PEM (Pathogen Environmental Monitoring).
- Требования к-процессу пастеризации и-сушки продуктов (только к-молочникам).
- GMP (good manufacturing practice)+инфекционные заболевания.

Санитарные программы.

- Борьба с-вредителями.
- Посторонние попадания.
- Внутренние аудиты + КПД.
- Задержи-Проверь-Выпусти.
- Процесс одобрения поставщиков.
- Уведомление Клиентов о-существенных событиях.
- Проверки со-стороны госорганов.
- Входной контроль.
- Возвратные отходы. Обучение. Утилиты.

Санитарный дизайн оборудования.

- Обслуживание оборудования.
- Контроль содержимого нетто.
- Калибровка и-проверка СИ.
- Управление спецификациями.
- Складирование и-транспортировка.
- Управление несоответствующей продукцией.

Введение в-НАССР.

- Происхождение НАССР.
- Что такое НАССР.
- Почему НАССР.
- Политика в-области безопасности пищевой продукции.
- Организация работ.
- Создание команды НАССР.

Опасности.

- Биологические.
- Химические.
- Физические.
- Меры по-предотвращению загрязнений.

Описание продукта. Спецификации. Предусмотренное применение.

Практическое упражнение №-1. «Составление спецификаций».

Процессная диаграмма или блок-схема процесса (описание технологического процесса).

- Проверка блок-схемы на-месте.

Практическое упражнение №-2. «Составление блок-схем».

Реализация принципов НАССР-— анализ опасностей, идентификация и-оценка опасностей. Выбор мер контроля.

Практическое упражнение №-3. «Анализ опасностей».

Выявление и-Анализ возможных рисков производственного процесса, в-соответствии с-требованиями системы НАССР.

Определение критических контрольных точек (ССР).

- Установление критических пределов.
- Разработка системы мониторинга для каждой ССР, корректирующие действия.

Практическое упражнение №-4. «Выявление ККТ. Применение Дерева принятия решения».

Установление критических пределов.

- Разработка системы мониторинга для каждой ССР.
- План НАССР, верификация.

Практическое упражнение №-5. «Составление плана НАССР».

Обсуждение результатов аудита производственного цеха и-ресторана.

- Оформление необходимых форм в-рамках системы менеджмента безопасности

Управление документами НАССР. Внутренний аудит.

- Прослеживаемость.
- Изъятие и-отзыв продукции.

Практические задания:

- Практическое упражнение №-1. «Составление спецификаций».
- Практическое упражнение №-2. «Составление блок-схем».
- Практическое упражнение №-3. «Анализ опасностей».
- Практическое упражнение №-4. «Выявление ККТ. Применение Дерева принятия решения».
- Практическое упражнение №-5. «Составление плана НАССР».

Раздаточный материал:

- Глоссарий.
- Раздаточный материал по-теме Тренинга.
- Макеты документов для Практических упражнений.
- Экзаменационные тесты.

Преподаватели

ПРЕПОДАВАТЕЛЬ
Консультант по разработке и внедрению Систем Менеджмента Безопасности Пищевой Продукции на основе международных стандартов.

ПРЕПОДАВАТЕЛЬ
Действующий эксперт-аудитор СМБПП на предприятиях пищевой промышленности.