


ФОРУМ

II МЕЖДУНАРОДНЫЙ ФОРУМ «АКВАКУЛЬТУРА: СОВРЕМЕННЫЕ КОРМА И ТЕХНОЛОГИИ, АКТУАЛЬНЫЕ ТРЕНДЫ И ПЕРСПЕКТИВЫ»

 МОСКВА | КРОКУС ЭКСПО

 22-23 ОКТЯБРЯ 2024

Аудит в сфере пищевой безопасности на перерабатывающих объектах аквакультуры

Шилова Ирина Олеговна

Генеральный директор Альянс Групп

Ведущий аудитор по пищевой безопасности

 **FEEDLOT**

КормВет экспо
Грэйнд 2024



ВИДЫ АУДИТОВ В СФЕРЕ ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНУТРЕННИЕ АУДИТЫ
Самоинспекция/Self-Check



АУДИТЫ ПАРТНЕРОВ
Ритейл, Партнеры b2b, b2c, Сети быстрого питания

СЕРТИФИКАЦИЯ ПО ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ
ХАССП, ISO22000, FSSC22000

ПРОВЕРКИ НАДЗОРНЫХ ОРГАНОВ

ОБЪЕКТОМ ПРОВЕРКИ ВСЕГДА ЯВЛЯЕТСЯ СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ, В КОТОРУЮ ВХОДЯТ:



- ПРОГРАММЫ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ
- ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ПРОЦЕСС И ТЕХНОЛОГИЯ,
- АНАЛИЗ ХАССП и ПЛАНЫ УПРАВЛЕНИЯ ОПАСНОСТЯМИ
- СИСТЕМНЫЕ ПРОЦЕССЫ И ПРОЦЕДУРЫ
- ДОКУМЕНТАЦИЯ

АУДИТЫ ПАРТНЕРОВ:

Первичный аудит

Определяется условием договора поставок

Периодический плановый аудит

Внутренний стандарт Партнера

Внеплановый аудит

Внутренний стандарт Партнера, договор поставок



ЗАЧЕМ ПАРТНЕРЫ ПРОВОДЯТ АУДИТЫ?



ДЕКЛАРАЦИИ И СЕРТИФИКАТЫ
НЕ РАССКАЖУТ О РЕАЛЬНЫХ
УСЛОВИЯХ ПРОИЗВОДСТВА

ИТОГИ АУДИТА

Результаты проверки												
№	Наименование раздела	критические отклонения						Итого баллов	Максимальное количество баллов	выполнен	Кэффицие н весомости	
			A	B	C	D	CR					
			25	15	5	0	-30					
1	Система качества и безопасности пищевых продуктов		2	0	2	3	0	60	175	34%	0,07	
2	Управление персоналом. Обучение.		0	0	2	4	0	10	150	7%	0,07	
3	Личная гигиена	3.1.2; 3.1.4.	2	2	0	1	19	2	-5	600	-1%	0,13
4	Инфраструктура	4.1.5	1	8	0	2	6	1	180	425	42%	0,08
5	Техническое обслуживание		3	0	2	4	0	85	225	38%	0,1	
6	Санитарная обработка, борьба с вредителями, управление отходами		1	1	2	11	0	50	375	13%	0,13	
7	Хранение, транспортировка	7.1.4.	1	2	1	2	4	0	75	225	33%	0,09
8	НАССР	8.1.5	1	0	0	4	2	1	-10	175	-6%	0,11
9	Процесс производства	9.3.3; 9.5.1;	2	5	0	5	13	1	120	600	20%	0,13
10	Управление несоответствующей продукцией, внутренние аудиты, корректирующие действия	10.1.1	1	0	0	1	12	1	-25	350	-7%	0,09
Общее число баллов, которое может быть присвоено за одну пров			8						540	3300	15,99%	1

# Раздела	Раздел	A (20)	B (15)	C (5)	D (0)	CR	N	Итого	Процент
1	Предприятие	23	4	4	0	4	1	35	0,01%
2	Профподготовка и компетентность	4	1	3	0	0	0	0	0,00%
3	Санитария, вредители	1	2	1	0	0	0	0	0,00%
4	Гигиена персонала	0	0	0	0	0	0	0	0,00%
5	Контроль производства	8	7	1	0	0	1	270	36,49%
6	Прослеживаемость и маркировка	4	2	0	0	0	0	110	91,67%
6.7	Тест прослеживаемости	1	2		1	1	0	30	30,00%
7	Транспортировка	0	0	0	0	0	0	0	0,00%
8	ХАССП	0	0	0	0	0	0	0	0,00%
9	Претензии	0	0	0	0	0	0	0	0,00%
10	Защита продукции	0	0	0	0	0	0	0	0,00%
11	Фальсификация	0	0	0	0	0	0	0	0,00%

Итоговый результат	41	18	9	1	5	1	1035	24,56%
--------------------	-----------	-----------	----------	----------	----------	----------	-------------	---------------

Категория **D**

Поставщик не одобрен для сотрудничества. Рекомендуется повторный аудит через 3-6 месяцев после текущего аудита



ЗАМЕЧАНИЯ, КОТОРЫЕ ЧАЩЕ ВСЕГО ПРИВОДЯТ К ЗНАЧИТЕЛЬНОМУ СНИЖЕНИЮ БАЛЛА



- ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТЬ И МАРКИРОВКА
- ОШИБКИ В АНАЛИЗЕ ХАССП
- САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА
- НАРУШЕНИЕ РЕЦЕПТУР, СПЕЦИФИКАЦИЙ
- ИНФРАСТРУКТУРА (ТЕХНИЧЕСКОЕ СОСТОЯНИЕ, НЕКОРРЕКТНОЕ ЗОНИРОВАНИЕ)
- ОТСУТСТВИЕ ПРОГРАММ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ УГРОЗ И ФАЛЬСИФИКАЦИИ ПРОДУКЦИИ
- ДОКУМЕНТАЦИЯ

КАК ПОДГОТОВИТЬСЯ К АУДИТУ:



- ИЗУЧИТЬ ТРЕБОВАНИЯ (КРИТЕРИИ) АУДИТА, ОСОБОЕ ВНИМАНИЕ УДЕЛИТЬ КРИТИЧЕСКИМ ТРЕБОВАНИЯМ
- ПРОВЕСТИ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ АУДИТ САМОСТОЯТЕЛЬНО ИЛИ С ПРИВЛЕЧЕНИЕМ ВНЕШНИХ АУДИТОРОВ
- УСТРАНИТЬ ЗАМЕЧАНИЯ И ДОРАБОТАТЬ ДОКУМЕНТАЦИЮ
- ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ, ПРОЙТИ ОБУЧЕНИЕ ХАССП, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТЬ, РАБОТА С ПРЕТЕНЗИЯМИ, ОТЗЫВ ПРОДУКЦИИ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА, МАРКИРОВКА И ДР.

РАБОТАЕМ С 2007 ГОДА

ОФИЦИАЛЬНЫЙ ПАРТНЕР ПО АУДИТАМ ПОСТАВЩИКОВ
ВКУСНО И ТОЧКА, РОСТИКС/КФС,
ФЕДЕРАЛЬНЫХ ТОРГОВЫХ СЕТЕЙ
И АГРОХОЛДИНГОВ

МЕЖДУНАРОДНАЯ СЕРТИФИКАЦИЯ
ПИЩЕВЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ
ЕВРОПЕЙСКАЯ АККРЕДИТАЦИЯ
ACCREDIA (Италия)

ПРОСВЕТИТЕЛЬСКАЯ РАБОТА
БЕСПЛАТНЫЕ ТРЕНИНГИ
ДЛЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ



+7 495 963 59 35

www.ag-fm.com

info@ag-fm.com

Москва, Суворовская 6



Торговая сеть «Перекресток» выражает благодарность за организацию и проведение обучения внутренних аудиторов нашей компании.

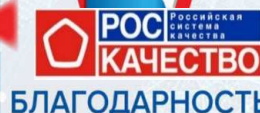
Учебный центр Альянс был выбран в качестве сертифицированного партнера по обучению, так как полнота и завершенность, методики преподавания, практические занятия с учетом рисков, предоставление экспертного заключения, прозрачность, отзывчивость, а также программы подготовки мероприятий, анализа рисков, а также оценка и анализ текущего состояния системы пищевой безопасности предприятия при проведении аудита поставщиков.

Оптимальное соотношение теории и практики. Хорошая, доступная по материалам.

Рекомендуем Ваш учебный центр и тренера Ирину Шилову для проведения по системам пищевой безопасности.

Не терять гибкость и креативность в организационных вопросах!

Телерука А.П.



Генеральному директору
Альянс Групп в России
ШИЛОВОЙ ИРИНЕ

От имени Роскачества позволяю выразить Вам благодарность за модерирование сессии, состоявшейся в рамках «Федерального дня качества – 2021». Благодаря Вашему участию мероприятие вызвало живой интерес у представителей отечественных и зарубежных СМИ и стало значимым событием в жизни экспертного сообщества. Выдаем искреннюю надежду на дальнейшее плодотворное сотрудничество.

М.А. Прокопьев



Ирина!
Спасибо Вам
невероятно работ
решению наших
поставщиков
Отлично проведенное
обучение, из которого
мы получили
много новой информации
и идей, которые
мы сможем
реализовать вместе.
Команда QA Юнителей

Отдельно хотим отметить объективность и беспристрастность аудиторов.

Высокий профессиональный уровень, подготовка аудиторов ОС, умение разбираться в деталях и грамотно оценить существующие риски, дает нам возможность однозначно потенциальных и действующих поставщиков.

Дополнительно хотим подчеркнуть возможность компании гибко, своевременно и эффективно реагировать при проведении срочных аудитов.



ОБУЧЕНИЕ
СЕРТИФИКАЦИЯ
АУДИТ

ЭКСПЕРТНОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ

ИРИНА ОЛЕГОВНА ШИЛОВА

АЛЬЯНС ГРУПП

Генеральный директор, ведущий аудитор

i.shilova@ag-fm.com

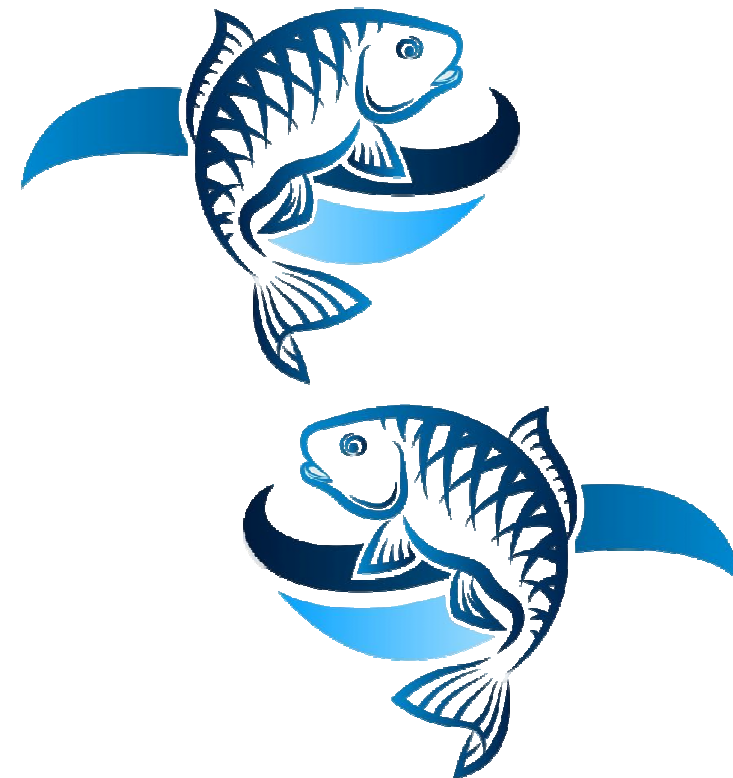
+7 (495) 963 59 35

+7 (903) 509 69 61

ВАШИ ВОПРОСЫ?



<https://t.me/AllianceGroupTraining>



 **FEEDLOT**

✉ info@feedlot.ru
📍 [feedlot_ru](https://t.me/feedlot_ru)
☎ +7 (495) 649-62-88

✉ l.savkina@feedlot.ru
📍 [lyubavasavkina](https://t.me/lyubavasavkina)
☎ +7 (919) 764-29-76

КормВет экспо
Грэй 2024