

ЦИФРОВОЙ ПУТЬ К КАЧЕСТВУ: РЕТЕЙЛЕРЫ И ПРОИЗВОДИТЕЛИ КАК ЕДИНАЯ СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТЬЮ

Слащева Татьяна Сергеевна
Директор ООО "Стартсет"

Совместно с ООО "Тест Консалт"



РИСК — ЧЕЛОВЕЧЕСКИЙ ФАКТОР



Подписанный регламент
≠
Понимание и исполнение



Договоренности наверху
≠
Качество внизу

ЛОГИКА ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ РЕТЕЙЛЕРА И ПРОИЗВОДИТЕЛЯ НА ПЛАТФОРМЕ ОСНОВАНА НА ЭКСПЕРТИЗЕ ПАРТНЕРОВ



Простоделай

Платформа для
управления
стандартами и
качеством

Работаем с 2018 года

Процессы
Стандарты
Обучение
Контроль

ООО "Тест Консалт"

Это команда квалифицированных специалистов и экспертов с более чем 25-тилетним стажем работы в пищевой отрасли, надзорной деятельности

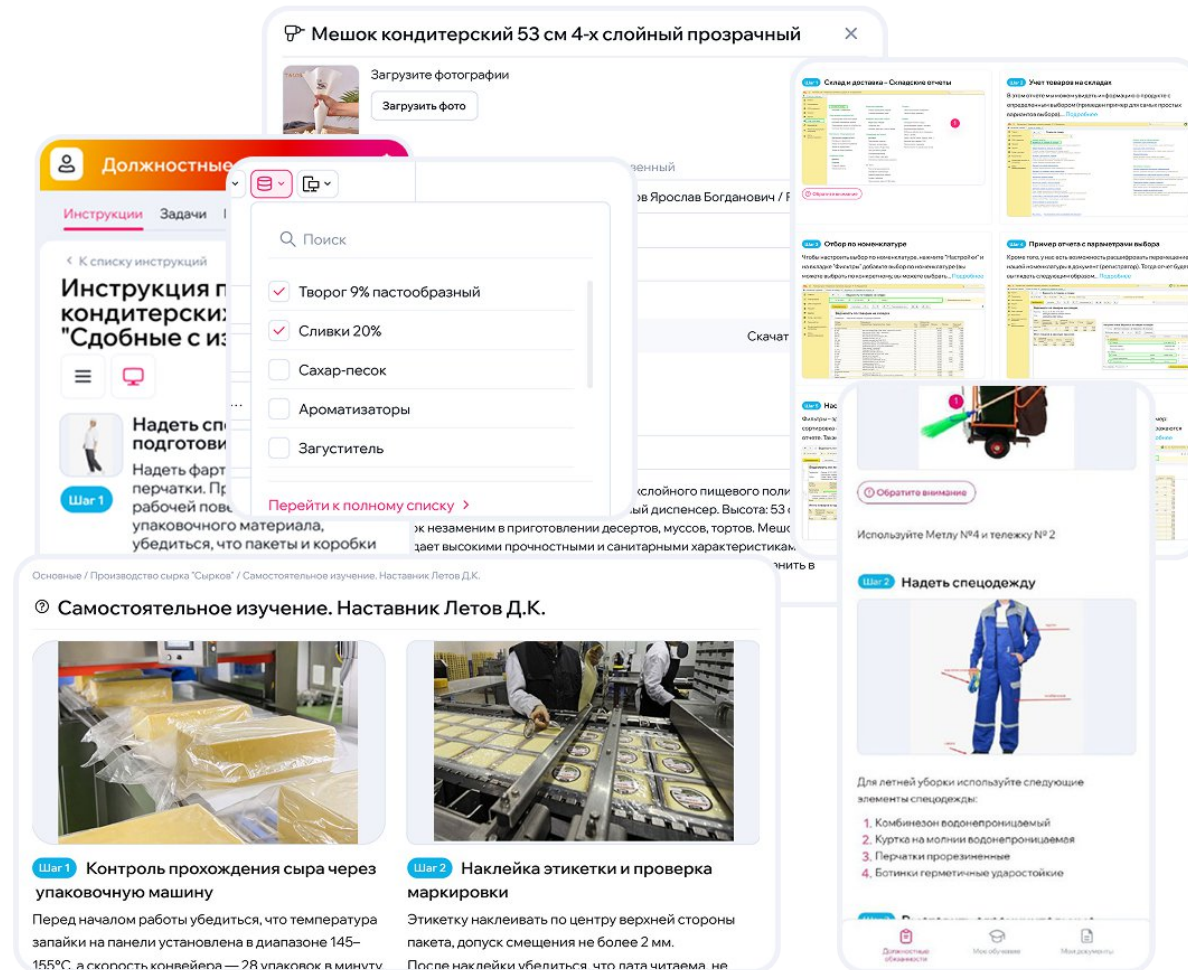
Разработка и внедрение на предприятиях, участвующих в цепи создания пищевой продукции, системы менеджмента безопасности пищевой продукции ISO 22000

Регулярно проводит семинары и круглые столы с производителями и ретейлерами, на которых обсуждаются вопросы качества и выработки совместной стратегии его повышения



ПРАВИЛЬНЫЙ СТАНДАРТ — БАЗА

- ✓ Создан для человека
- ✓ Пошаговая инструкция
- ✓ Находится у каждого в личном кабинете
- ✓ Представитель ретейлера проверил и убедился, что стандарт гарантирует качество



ОБУЧИТЬ - НЕ ПРОСТО ДАТЬ ПОДПИСАТЬ. РЕЗУЛЬТАТ ОБУЧЕНИЯ - СОТРУДНИК, КОТОРЫЙ ТОЧНО ЗНАЕТ, ЧТО И КАК ДЕЛАТЬ



Личный кабинет

Основные

Производство сырка "Сырков"

12 фев 10%

Урок 6 нояб

Инструктаж 11 нояб

Самостоятельное изучение 15 нояб

Тест 20 нояб

Беседа 23 нояб

Дополнительные

Развивающие

Архив

Основные / Производство сырка "Сырков" / Самостоятельное изучение. Наставник Летов Д.К.

Самостоятельное изучение. Наставник Летов Д.К.



Шаг 1 Контроль прохождения сыра через упаковочную машину

Перед началом работы убедиться, что температура запайки на панели установлена в диапазоне 145–155°C, а скорость конвейера — 28 упаковок в минуту. Проверить чистоту направляющих и отсутствие остатков продукта.

Во время работы следить, чтобы каждый кусок сыра массой 180 ± 5 г поступал в пакет ровно, без



Шаг 2 Наклейка этикетки и проверка маркировки

Этикетку наклеивать по центру верхней стороны пакета, допуск смещения не более 2 мм.

После наклейки убедиться, что дата читаема, не смазана и соответствует текущей смене.

Упаковки с нарушением маркировки или неполной этикеткой отложить в контейнер «Брак» и сообщить мастеру смены.

Мониторинг обучения

Название плана

Основы производственной безопасности и охраны труда

72%

Введение в технологию производства кондитерских изделий

45%

Санитарные нормы и требования GMP на производстве

89%

Работа в чистых помещениях: ISO 7–8

13%

Контроль качества и дефектоскопия готовой продукции

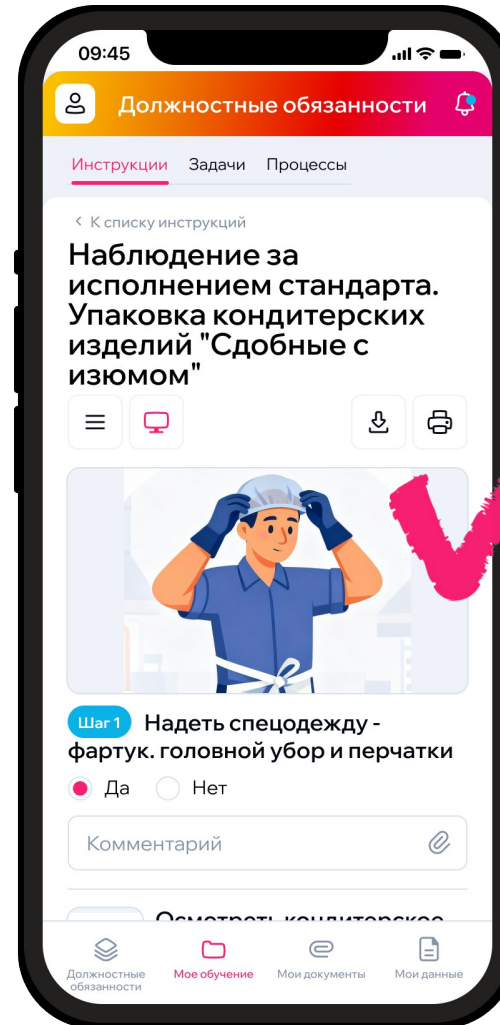
35%

Основы бережливого производства (Lean Manufacturing)

92%



ДИСЦИПЛИНА: РЕТЕЙЛЕР В РЕАЛЬНОМ ВРЕМЕНИ НАБЛЮДАЕТ МОНИТОРИНГ КАЧЕСТВА ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДИТЕЛЕМ



→ **Наблюдение**

Контроль процесса

→ **Чек-лист**

Контроль
результатов



ВНЕДРЕНИЕ ИЗМЕНЕНИЙ

Ретейлер



Документация
об изменениях



Простоделаи

Производитель

Стандарты

Описание / Производство сыра "Сирок" / Самостоятельное изучение. Наставник Летов Д.К.

Самостоятельное изучение. Наставник Летов Д.К.

Шаг 1 Контроль прохождение сыра через упаковочную машину

Перед началом работы убедиться, что температура запайки на панели установлена в диапазоне 145–155°C, а скорость конвейера — 28 упаковок в минуту. Проверить чистоту направляющих... [Подробнее](#)

☐ Да ☐ Нет

Шаг 2 Наклейка этикетки и проверка маркировки

Этикетку наклеивать по центру верхней стороны пакета, допуск смещения не более 2 мм. После наклейки убедиться, что дата чатаема, не смазана и соответствует текущей см... [Подробнее](#)

☐ Да ☐ Нет

Материалы для обучения

Описание / Производство сыра "Сирок" / Проверка знаний: процесс производства сыра. Наставник Летов Д.К.

Проверка знаний: процесс производства сыра. Наставник Летов Д.К.

Вопрос 1/20

При пастеризации молока для приготовления сырной массы температура должна быть 72°C, а время выдержки — 15 секунд. Если температура снизится до 68°C, а время останется тем же, что может произойти с белком?

☒ Белок свернётся раньше времени, масса станет комковатой

☐ Белок не свернётся и масса будет слишком жидкой

☐ Белок останется нормальным, но вкус ухудшится

☐ Белок станет плотным, но масса будет легче прессоваться

Вопрос 2/20

Какой из способов добавления сахара в сырную массу предпочтителен для равномерного распределения и предотвращения кристаллизации?

☒ Добавить небольшое количество при перемешивании

☐ Засыпать всю норму сахара в холодную массу

☐ Добавить после формирования сырка

☐ Засыпать только сверху перед упаковкой

Вопрос 3/20

При формовке сырка важно, чтобы масса была равномерной. Какую проблему может вызвать слишком плотное прессование массы в форме?

Контрольные материалы

Руководитель

Руководитель не назначен

Руководитель не назначен

Голубева Ирина Владимировна

Егоров Андрей Валерьевич

Зайцева Виктория Андреевна

Кузьмина Анастасия Юрьевна

В план обучения

В ЛК сотрудника

Мониторинг внедрения
изменений

ОТРАБОТКА ИНЦИДЕНТОВ ПОД КОНТРОЛЕМ

Ретейлер



Претензия



Простоделаи



Производитель



Работа
с инцидентом

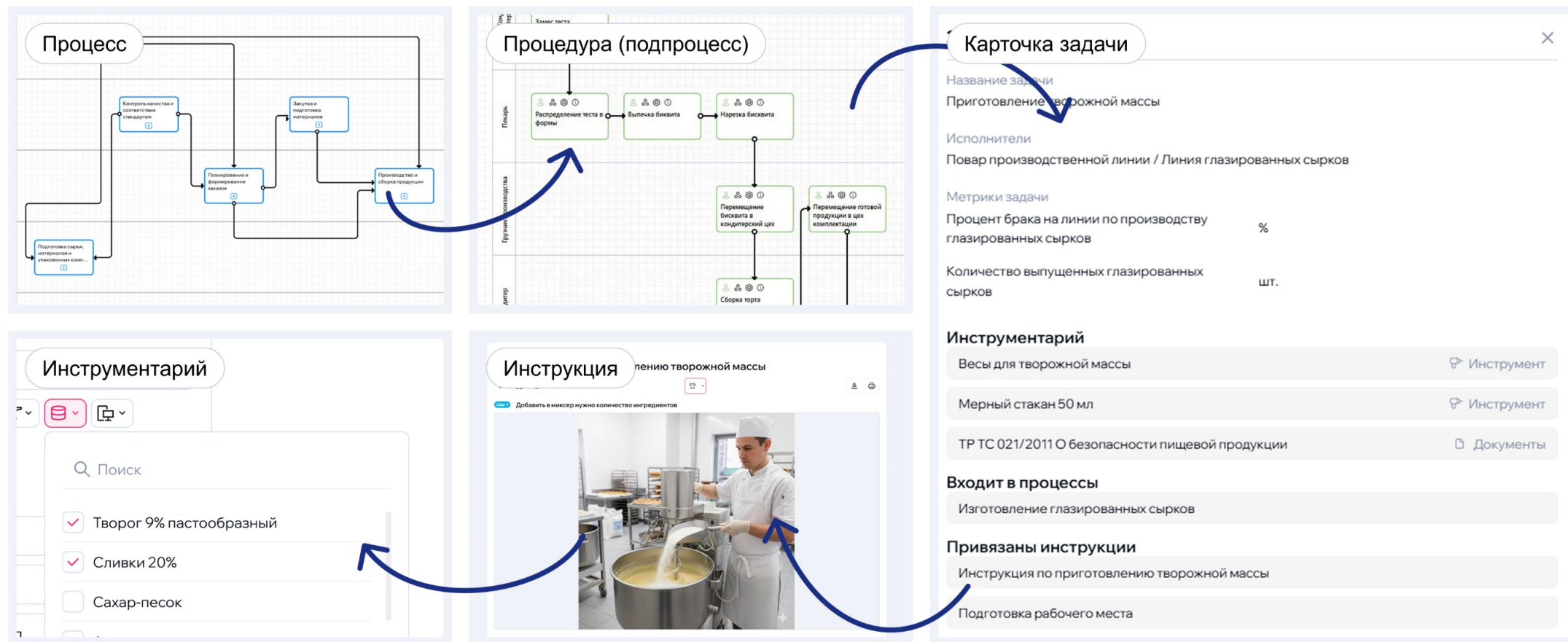
- Уведомление участников
- Выявление причин
- Корректировка стандартов
- Планирование обучения
- Проведение контрольных мероприятий



● **В реальном времени**
Мониторинг хода процесса



СКВОЗНОЕ ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРОЦЕССОВ



СОВМЕСТНАЯ СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ ОБЕСПЕЧИВАЕТ СКВОЗНУЮ ЗАЩИТУ ОТ ЧЕЛОВЕЧЕСКОГО ФАКТОРА



Стандарты, которые могут научить кого угодно и чему угодно вне зависимости от опыта и языка



Согласованный ритейлером сквозной процесс



Единая база знаний



Мониторинг в реальном времени, вместо проверки журналов, заполненных задним числом



Стандарт и база знаний - основа обучения





простоделаи

8 (909) 172-96-47
info@prostodelaj.ru
prostodelaj.ru



8 (800) 101-22-95
info@test-konsult.ru
test-konsult.ru



**СПАСИБО
ЗА ВНИМАНИЕ**