



Киев, октябрь 2012

Влияние розничной сети на организацию производства и системы качества своих партнеров - производителей



***КАЧЕСТВЕННАЯ И БЕЗОПАСНАЯ ПРОДУКЦИЯ НА ПОЛКАХ
МАГАЗИНОВ – РЕЗУЛЬТАТ СОВМЕСТНОЙ РАБОТЫ
ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ, ПОСТАВЩИКОВ, РИТЕЙЛЕРОВ***

Как Fozzy group участвует в этом?



Требования Fozzy group к поставщикам пищевых продуктов

Предпочтение в работе отдается Компаниям/Поставщикам, у которых разработаны и внедрены элементы систем управления безопасностью и качеством продукции, основанные на требованиях стандартов **IFS ver.5** (для продуктов питания) или **BRC Global Standard for Consumer Products Issue 2a** (для не пищевых продуктов).

Основными элементами являются:

- контроль продукции и процессов на всех этапах производства;
- анализ опасных факторов, которые могут влиять на безопасность продукции, на всех этапах производства продукции;
- система прослеживаемости продукции, сырья, материалов;
- система работы с рекламациями;
- разработка и внедрение корректирующих действий для устранения причины несоответствия;
- обеспечение соответствия инфраструктуры производственных и складских помещений законодательным требованиям для соответствующего вида продукции.



Работа с поставщиками

Новые поставщики:

Процедура ввода нового поставщика. Основные элементы:

- аудиты поставщиков,
- проверка комплекта сопроводительной документации,
- проверка маркировки продукции,
- выборочный контроль продукции на соответствие показателям качества и безопасности.

Существующие поставщики:

- аудиты поставщиков,
- проведение входного контроля продукции,
- выборочный контроль продукции на соответствие показателям качества и безопасности,
- работа с рекламациями

Цель - предотвращение возможных нарушений производителем/ поставщиком. В сеть Сильпо отгружается качественная продукция при соблюдении надлежащих условий поставки.



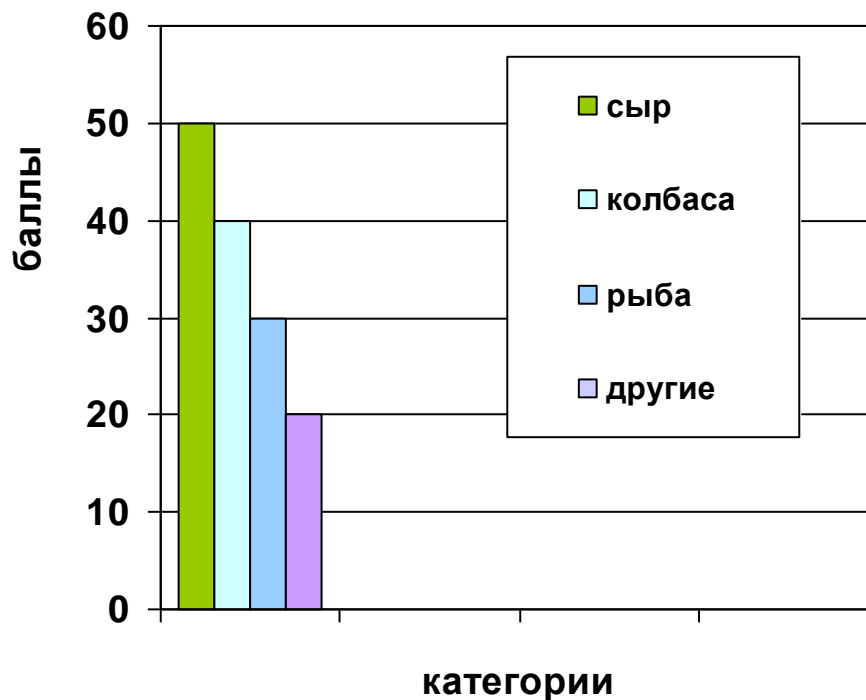
Оценка поставщиков

Национальные поставщики - требования стандартов IFS и/или BRC

Для небольших предприятий (локальные поставщики) - требования GMP, основные законодательные требования

Соответствие этим требованиям – одно из основных условий успешной совместной работы.

Проходной балл по категориям





Контроль на распределительных центрах (РЦ)

Входной контроль на РЦ

- наличие полного пакета сопроводительных документов
- температурные режимы
- наличие маркировки, соответствующей законодательству Украины
- остаточные сроки годности
- целостность упаковки
- оценка товарного вида продукции
- оценка органолептических показателей.

Контроль оборачиваемости и ротации

Требования к транспорту, осуществляющему доставку продукции в магазины

Цель – с РЦ в магазины отгружается качественная свежая продукция с максимальными остаточными сроками годности



Контроль в магазинах

Требования к перевозчикам продукции

- специализированный транспорт, наличие санитарного паспорта
- наличие санитарной книжки у экспедитора
- соблюдение требований к перевозкам продукции (соблюдение температурных условий доставки продукции, размещение продукции на поддонах)

Требования к продукции:

- полный пакет сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность продукции,
- маркировка, соответствующая действующему законодательству
- максимально возможные остаточные сроки годности
- соответствующий товарный вид

Размещение продукции на хранение

- соблюдение установленных температурных режимов,
- контроль за ротацией и оборачиваемостью,
- правильное обращение с продукцией, предупреждение перекрестного загрязнения продукции

Качественные и безопасные продукты с большим остаточным сроком годности на полках наших магазинов – приоритет в работе Фоззи



Реализация продукции в магазинах

- **Создание и поддержание необходимой инфраструктуры** (приобретение необходимого оборудования и инвентаря, уборка помещений, борьба с вредителями)
- **Постоянное обучение персонала:**
 - соблюдение правил личной гигиены,
 - знание продукта:
 - температурные режимы хранения,
 - особенности обращения с продукцией (например, твердый сыр и мягкий сыр с плесенью),
 - требования к упаковке продукции



Результат – качественные и безопасные продукты на полках магазинов

Преимущества для предприятий, внедривших системы управления качеством и безопасностью продукции:

- доверие торговых сетей,
- как следствие – увеличение объемов продаж
- уменьшение количества рекламаций на качество и безопасность продукции,
- повышение доверия у покупателей,
- преимущества в тендерах на размещение заказов продукции собственных торговых марок



Вопросы

