Модератор: Константин Деревсков. Основатель и генеральный директор «Старт Качества»



Является преподавателем ФГБОУ ВО «Российский Биотехнологический университет», автором и разработчиком мобильного приложения Q-CHECK



- Эксперт по пищевой безопасности и внедрению цифровых решений
- на производстве
- Преподаватель ФГБОУ ВО «Российский Биотехнологический университет»
- Автор и разработчик мобильного приложения Q-CHECK
- Организатор профессиональных мероприятий
- Член комитета по эффективному производству и повышению производительности труда «Опоры России», Совета по развитию АПК при Уполномоченном по защите прав предпринимателей Москвы и Комитета по защите семьи, вопросам отцовства, материнства и детства Государственной думы РФ по пищевой безопасности

Программа развития поставщиков. Запуск курса «Система качества X5»

12 Марта 2026



X5.ru

Елена Крупская, директор по пищевой безопасности X5



Образование: Одесский государственный университет им. Мечникова,
Специальность: правоведение (1994 г), юрист



РАНХиГС – Executive **MBA** по программе «Стратегическое управление и лидерство» (2022 г.)

Магистратура в РАНХиГС по направлению «Менеджмент» (2022г.)
Магистратура в ВШЭ по направлению «Психология» (2025г.)



Направления работы:

- Разработка и внедрение стратегии и Политики в области пищевой безопасности
- Внедрение и контроль исполнения корпоративных стандартов в области пищевой безопасности в ТС/БЕ X5 и Компании в целом
- Идентификация и оценка стратегических рисков в области пищевой безопасности, разработка рекомендаций по профилактике и минимизации рисков
- Проведение исследований рынка и нормативного регулирования ГЕ, инициирование изменений в нормативные правовые акты, устанавливающие требования к ГЕ
- Разработка, организация внедрения и контроль исполнения корпоративных стандартов в области ГЕ с учетом лучших мировых практик
- Представление интересов X5 во взаимодействии с другими участниками рынка ГЕ, включая разработку и внедрение лучших практик по ГЕ

Содержание

1. Понятия качества и пищевой безопасности Сл.6
2. Система качества X5 Сл.10
3. Культура качества и пищевой безопасности Сл.11
4. Политика в области качества и пищевой безопасности Сл.15
5. Бескомпромиссная пищевая безопасность Сл.18
6. Управление качеством продукции Сл.21
7. Пищевая безопасность: почему это критично для ритейла и потребителей Сл.35

Спикер: Алёна Творожкова, заместитель директора, руководитель направления «Система пищевой безопасности», Департамент по пищевой безопасности X5



Образование:
Ивановский государственный химико-технологический университет:
- инженер по стандартизации и сертификации
- переводчик в сфере профессиональной коммуникации



Направления работы:

- Разработка и внедрение стратегии и Политики в области качества и пищевой безопасности
- Разработка и организация внедрения корпоративных стандартов в области качества и пищевой безопасности в ТС/БЕ X5 с учетом лучших мировых практик
- Идентификация и оценка стратегических рисков в области пищевой безопасности, разработка рекомендаций по профилактике и минимизации рисков
- Разработка и внедрение единых требований и принципов в области качества и пищевой безопасности
- Развитие культуры качества и пищевой безопасности
- Развитие и выстраивание процессов в области качества и пищевой безопасности в рамках всего жизненного цикла продукта

Понятия качества и пищевой безопасности

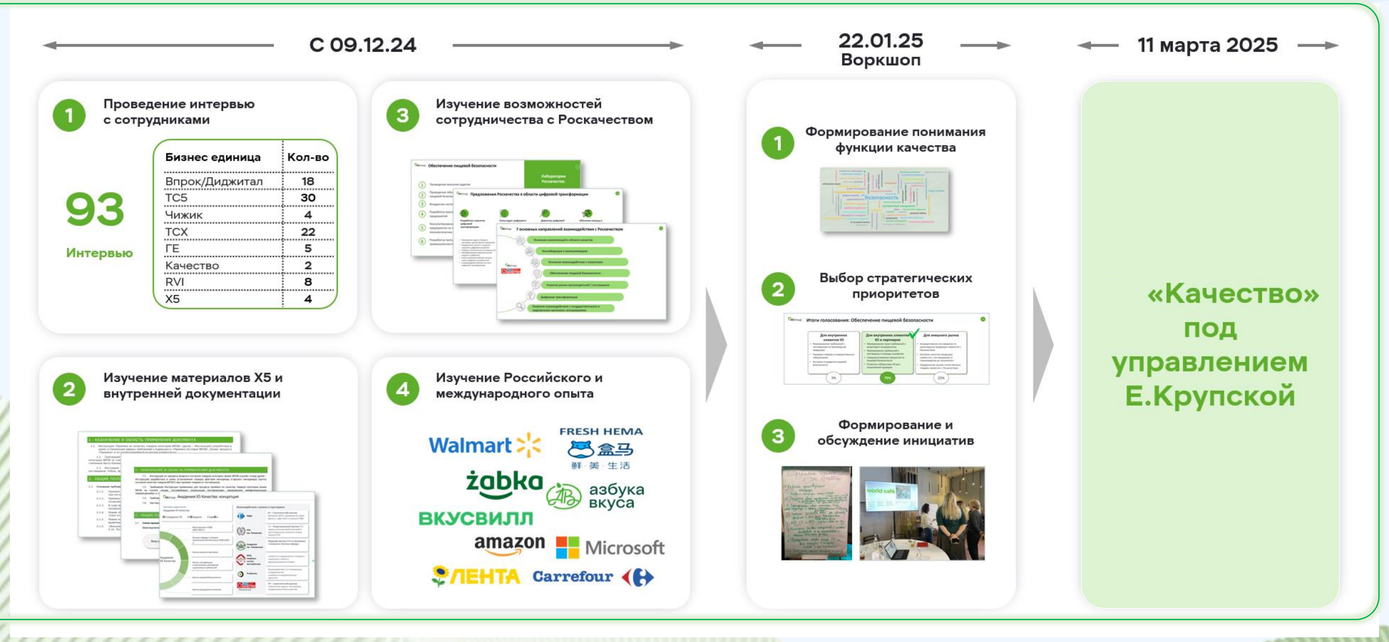


2025 г. – год качества и пищевой безопасности в X5

Ключевые фокусы

сформирован Департамент качества и пищевой безопасности на уровне Управляющей компании

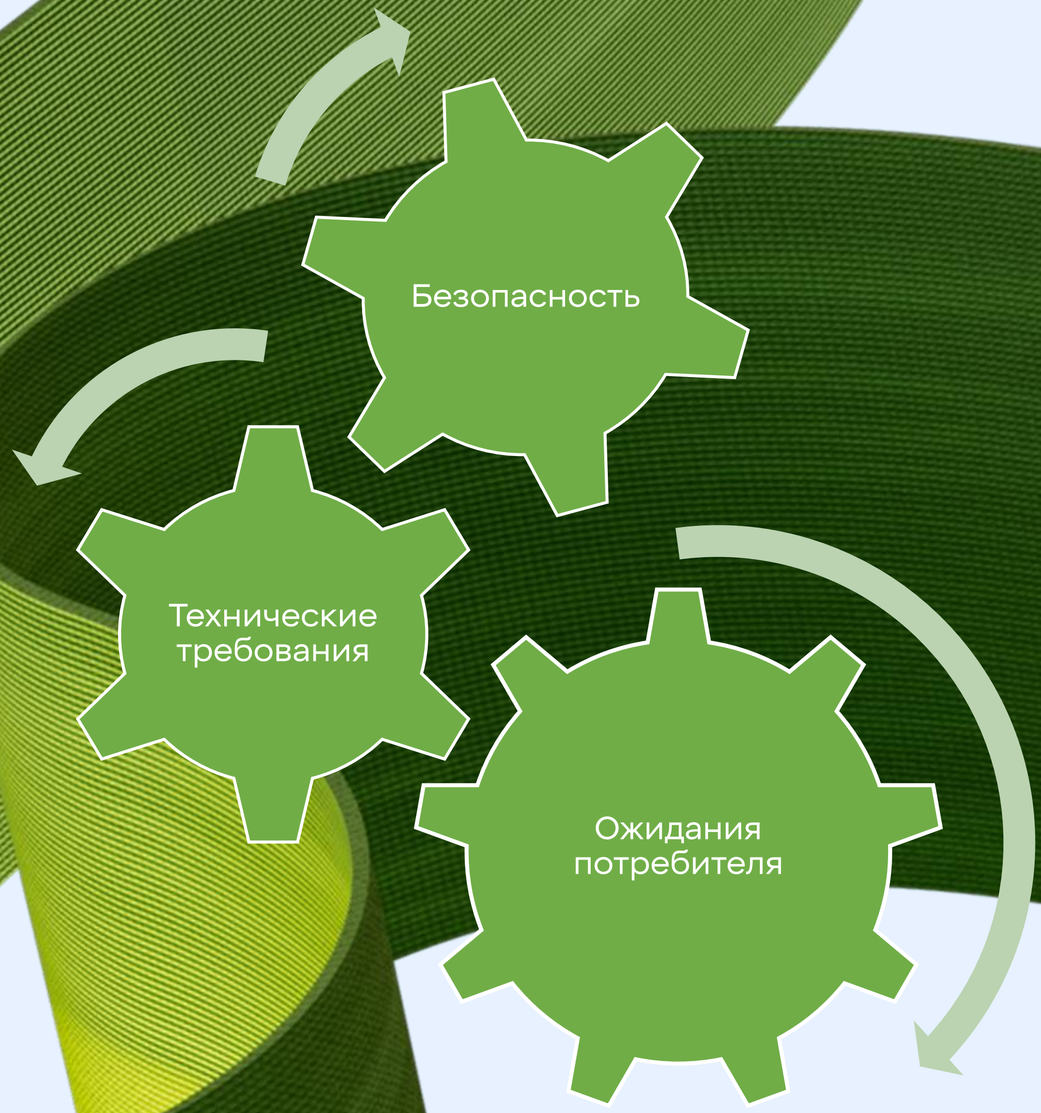
Определена Стратегия по качеству для всех Торговых сетей



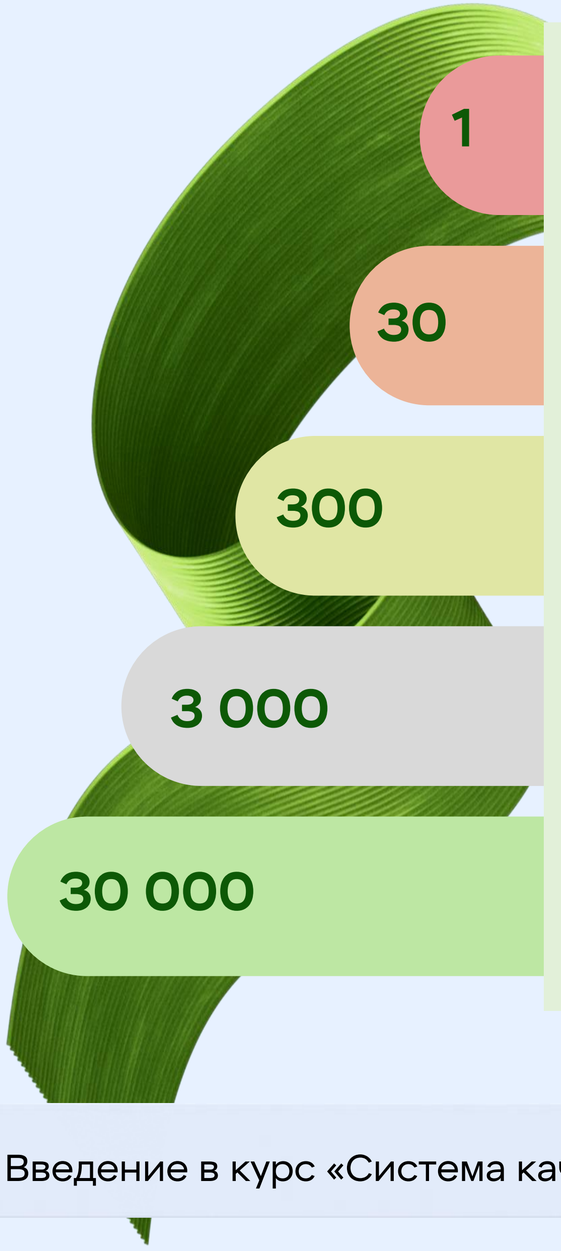


Качество в X5

Качество – это совокупность характеристик и свойств продукта, которые соответствуют установленным **требованиям** и **ожиданиям потребителя**, включая органолептические показатели (вкус, запах, внешний вид), технологические параметры, питательную ценность, а также гарантируют **безопасность для здоровья человека** при его употреблении



Пищевая безопасность в X5



Критический уровень – предотвращенные инциденты, которые могли повлечь летальный исход

Высокий уровень – предотвращенные инциденты, которые могли нанести тяжкий вред здоровью,

Средний уровень – несоответствия, которые могли нанести незначительный вред здоровью

Низкий уровень – несоответствия, которые привели к недовольству покупателя (вкус, запах и т.д.)

Near miss – несоответствия, которые не привели к вреду или повреждениям покупателя

Пищевая безопасность — состояние пищевой продукции, свидетельствующее об отсутствии недопустимого риска, связанного с вредным воздействием на человека и будущие поколения*

*Стратегия повышения качества пищевой продукции в РФ до 2030 г., утв. Распоряжением Правительства РФ № 1364-р от 29.06.16

Система качества X5



Система качества X5

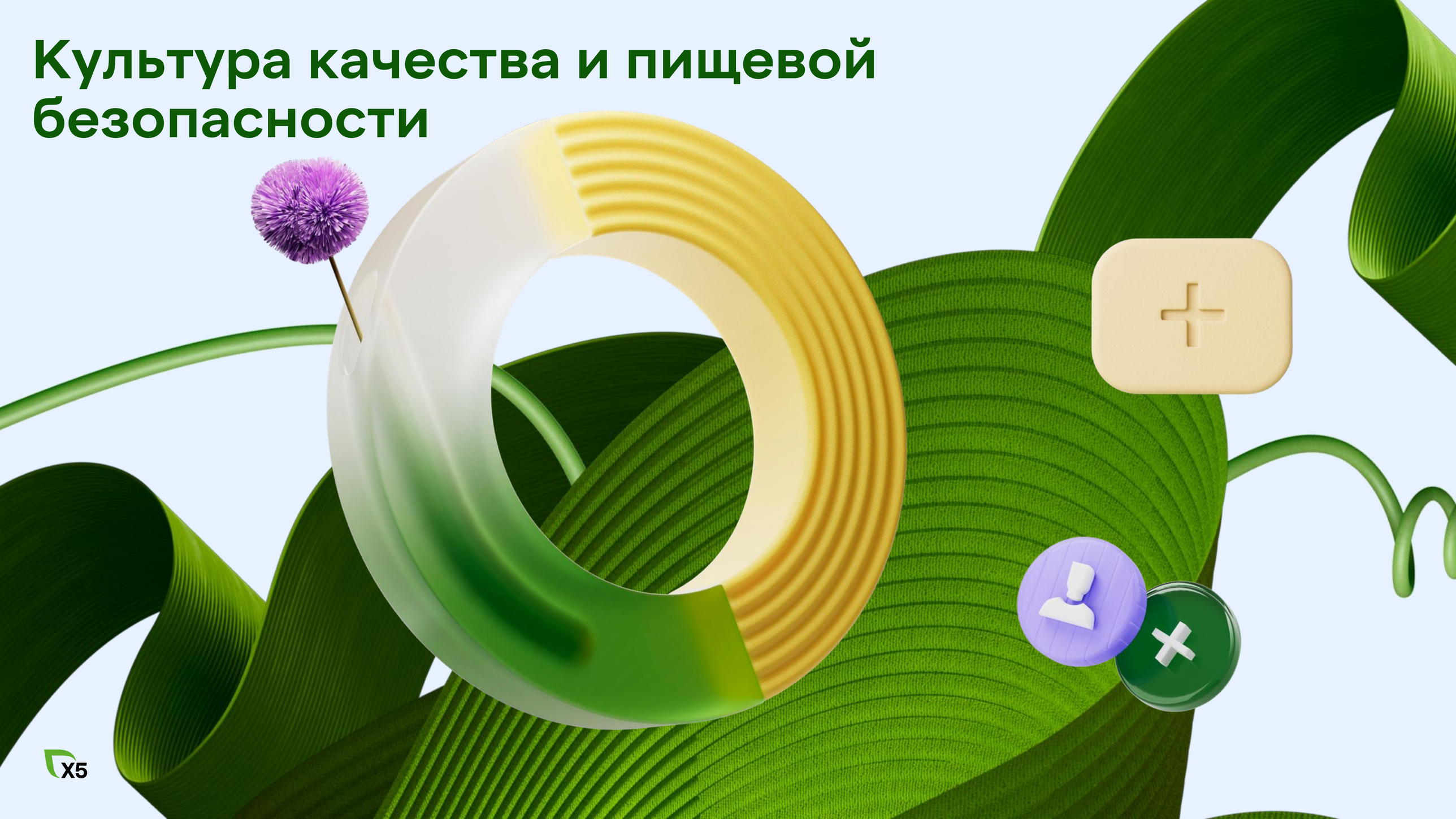


Еда, которой можно доверять

6 ключевых элементов:

1. Тщательный отбор поставщиков
2. Строгий контроль ингредиентов
3. Регулярный аудит производства, включая оценку соблюдения требований и навыков сотрудников
4. Проверка целостности упаковки блюда и соблюдения температурного режима на всем пути от производства до прилавка
5. Органолептические тесты и регулярные лабораторные проверки готовой продукции (в случае фиксации нарушений блокируется вся партия)
6. Обработка отзывов покупателей и интеграция обратной связи в процессы

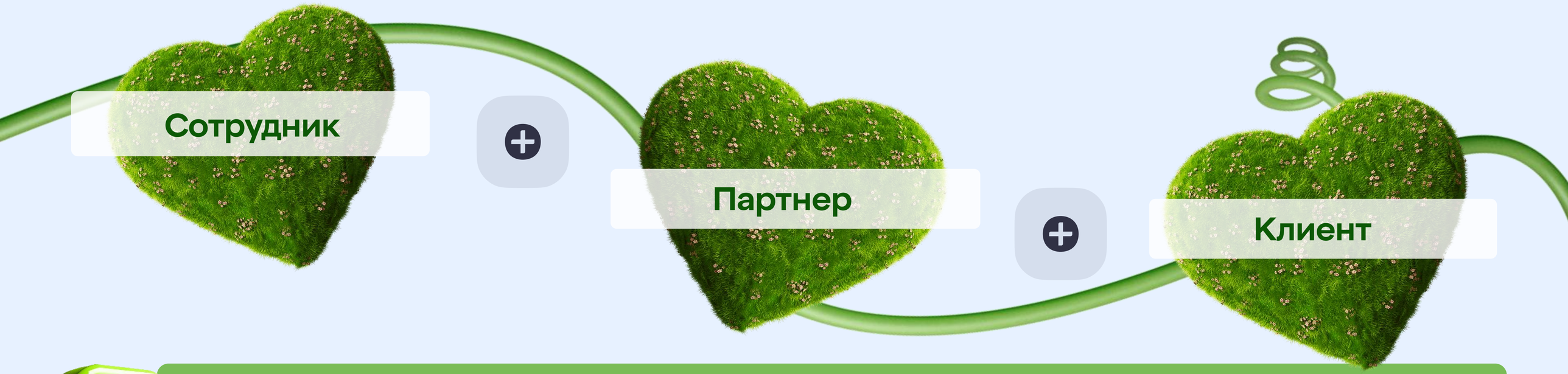
Культура качества и пищевой безопасности



Ключевые фокусы культуры качества и пищевой безопасности X5:

✓ повышение уровня грамотности

✓ личная ответственность КАЖДОГО:



(Доверие + Ответственность + Знания) КАЖДОГО = Основа КУЛЬТУРЫ X5

Стань лидером изменений и внеси личный вклад в обеспечение пищевой безопасности

Уникальность культуры качества и пищевой безопасности X5

Цифровая экосистема пищевой безопасности

- единые стандарты
- передовые IT технологии и ИИ

Академия качества

Растущая экосистема знаний X5



Команда качества

СООБЩЕСТВО, которое объединяет:

- ✓ знания
- ✓ технологии
- ✓ страсть к качеству

Инклюзивность

Концепт «Культура пищевой безопасности – это атмосфера 360»

Единые термины и определения

Говорим на одном языке = понимаем друг друга = действуем согласованно

Культура качества и пищевой безопасности — часть ДНК X5

Инклюзивная культура пищевой безопасности: атмосфера 360°

Влияние на сотрудников:
- Обучение
- Амбассадоры
- Проекты и достижения

Влияние на клиента B2C:
- Проект «ПРОЗА»
- Клиентский барометр

Влияние на партнеров Программы B2B:
- Обучение
- Развитие
- Референсные визиты

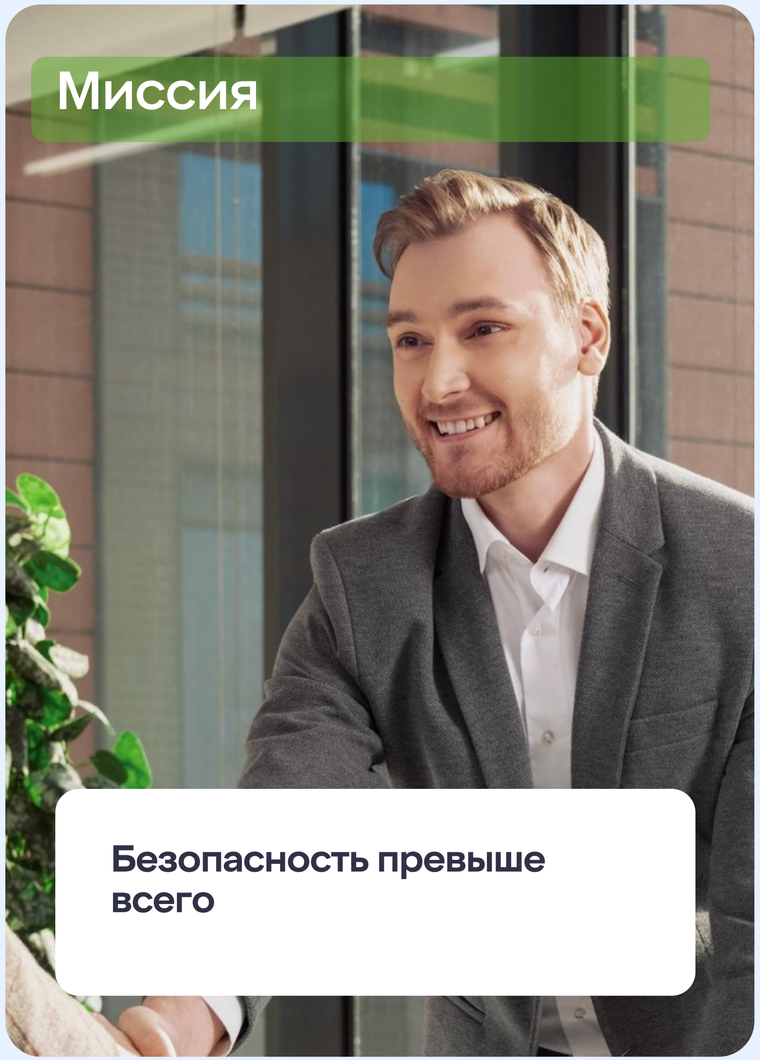


КАЖДЫЙ может стать лидером изменений и внести личный вклад в обеспечение пищевой безопасности

Политика в области качества и пищевой безопасности

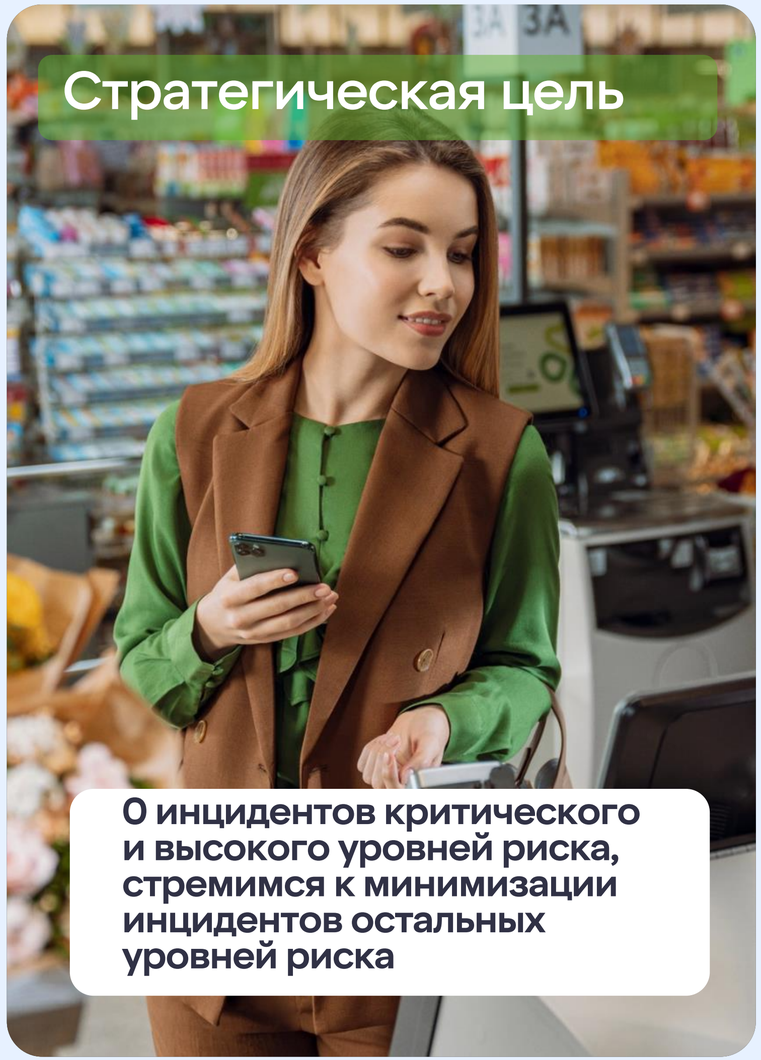


Политика X5 в области качества и пищевой безопасности



Миссия

Безопасность превыше всего



Стратегическая цель

0 инцидентов критического и высокого уровней риска, стремимся к минимизации инцидентов остальных уровней риска

Принципы

Через призму ЦЕННОСТЕЙ X5

- Клиент
- Партнерство
- Инновации
- Результат

Ссылка на опубликованный текст Политики доступна ЗДЕСЬ

Политика в области качества и пищевой безопасности

Мы ожидаем от каждого поставщика готовность разделять принципы X5 в области качества и пищевой безопасности:

Клиент

Нулевая толерантность к нарушениям

- Повышение удовлетворенности и лояльности на ежедневной основе
- Соблюдение требований действующего законодательства
- Внедрение лучших мировых практик
- Обеспечение прослеживаемости
- Тщательный контроль
- Обеспечение прозрачности и информирование, честные коммуникации

Партнерство

Сотрудничество только с надежными поставщиками

- Создание условий для непрерывного и эффективного обучения персонала
- Оперативное информирование наших партнеров и сотрудников о нарушениях

Инновации

Внедрение инноваций и автоматизация системы контроля и документирования данных

Результат

Внедрение культуры обеспечения качества и пищевой безопасности

- Обеспечение непрерывного улучшения и развития интегрированной системы пищевой безопасности



Основные принципы через призму ценностей X5

Бескомпромиссная пищевая безопасность

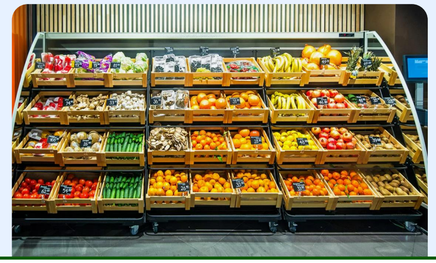


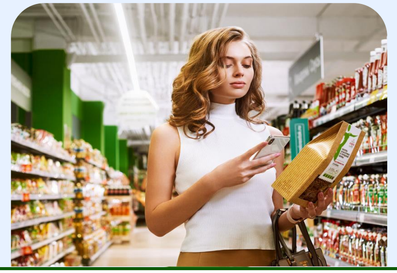
Бескомпромиссная пищевая безопасность

Сквозной процесс, охватывающий все этапы: **от поля** Поставщика **до тарелки** Клиента









01. Поставщик

- Новая **система аудита производства** (аудит, технический выезд, самоаудит)
- **Лабораторные исследования** на основе **рейтинга** Поставщиков
- **Цифровизация: возможность** мониторинг сквозных процессов (холодовая цепь и т.п.)
- Формирование **рейтинга Поставщиков, включая** качество
- Развитие ЛК Поставщика

02. Логистика

- Мониторинг **температуры и влажности**
- Актуализация **стандартов качества по всей холодовой цепи**
- Актуализация **критериев отклонения в транспорте**
- Фокус на исследовании СП и ГЕ
- Применение новых методов исследований

03. Розница

- **Валидация изъятий** из продажи
- Тиражирование **блокировки на кассе ГЕ с истекшим сроком годности на КСО и РКСО**
- **Цифровизация:** мониторинг производственных процессов СП в реальном времени
- **Принципы ХАССП в СП и кафе**
- Согласование **готовности цехов СП к открытию**
- Соблюдение стандартов ПБ

04. Клиент

- Тиражирование процесса обработки ОС от покупателей
- **Матрица критичности жалоб (ОС)**
- Коммуникации по пищевой безопасности («Год качества»)
- Использование ресурса Тайных покупателей
- Обеспечение стандартов в онлайн-доставке

05. Методология

- **Стратегия**
- **«Академия качества»**
- **Комитет по пищевой безопасности**
- **ЧС по пищевой безопасности**
- **Единые требования**
- **Риск-ориентированный подход**
- **Стабильность холодовой цепи**
- **Формирование целевых процессов**
- **Центры экспертизы**
- **НИР и инновации**

Бескомпромиссная пищевая безопасность — конкурентное преимущество и основа доверия 60 млн покупателей X5

Что есть сейчас?

Разный уровень экспертности поставщиков

Риски партнеров = риски X5

Невозможность 100% контроля

Пищевая безопасность — приоритет X5

Развитие поставщиков – это одна из ступеней формирования культуры пищевой безопасности, где:



Поставщики — ключевое звено в цепочке "от поля до вилки"



Поставщики разделяют наши ценности и принципы

Управление качеством продукции



Спикер: Сергей Тюветский, директор по качеству торговой сети «Перекрёсток»



Образование: Московский Институт Стали и Сплавов (Технологический Университет), **специальность:** исследование физико-химических процессов (2005 г), **аспирантура** по направлению «Наноматериалы» (2007)



PricewaterhouseCoopers – **mini-MBA** по программе «Управление и менеджмент в спорте» (2018 г.)

Аспирантура в Аграрно-технологическом Институте РУДН



Ключевые зоны экспертизы

- Выстраивание процессов в производстве и ритейле (сертифицированный эксперт по Lean Six Sigma и Total Productive Maintenance (TPM)
- Ведущий аудитор по стандартам FSSC22000, IFS Food, ISO 9001
- Преподаватель РЭУ им. Г.В.Плеханова в рамках кафедры «Индустрия качества»
- Участник Экспертного совета по качеству мёда Роспродсоюза
- Член Экспертного совета по функциональному питанию Роскачества
- Член комитета по качеству в рамках ассоциации АКОРТ
- Имеет опыт работы в Англии и Нидерландах

Перекрёсток DECATHLON DANONE MARS

Риск-ориентированный подход в X5

Это меры по недопущению употребления клиентом в пищу потенциально небезопасного продукта с учетом оценки риска для здоровья клиента и последствий для бизнеса

Сверхвысокий риск

- резонансы в СМИ или тяжелый вред здоровью
- лаб. испытания готового к употреблению блюда: ПОВТОРНО опасный микроорганизм

Высокий риск

- аудит производства: категория Д
- лаб. испытания: ПОВТОРНО опасный микроорганизм



Низкий риск

- лаб. испытания: несоответствие
- предписание: опасный микроорганизм/ фальсификация
- жалобы на вред жизни и здоровью/ посторонние включения: > 2-х на ПАРТИЮ

Средний риск

- лаб. испытания: опасный микроорганизм/ ПОВТОРНОЕ несоответствие*
- предписания: ПОВТОРНО опасный микроорганизм/ фальсификация
- жалобы на вред жизни и здоровью/ посторонние включения: > 2-х на РАЗНЫЕ ПАРТИИ

Последствия для бизнеса

Максимальные | Ощутимые | Умеренные | Минимальные

**критическое или значительное, см. слайд 24*

Опасные патогенные микроорганизмы: листерия, сальмонелла, клостридия (ботулизм), стафилококк, e-coli

Виды несоответствий с точки зрения рисков для жизни и здоровья потребителей по итогам лабораторных испытаний

Критические:

- ✓ Превышение норм по **опасным микроорганизмам (патогены, клостридия, стафилококк, e-coli)**, уровню **радионуклидов**
- ✓ Наличие **пищевых добавок** в количествах, превышающих нормы или запрещенных к применению на территории ТС
- ✓ Наличие **ингредиентов**, не заявленных в составе и являющихся **аллергенами**
- ✓ Любые подтвержденные **органолептические признаки недоброкачественной продукции** (запах, вкус, консистенция и др.), свидетельствующие о порче продукта
- ✓ Наличие **резкого постороннего запаха и вкуса**, не свойственного данному виду продукта (**химический, пластика, резины и пр.)**
- ✓ Наличие **посторонних предметов**
- ✓ Плохо обработанные **поверхности непродовольственных товаров**, упаковки, контактируемые с кожей и ротовой полостью
- ✓ Превышение норм допустимых уровней **миграции вредных веществ из упаковки**
- ✓ Несоответствия маркировки потребительской упаковки (отсутствуют или затруднены к прочтению: **дата изготовления, срок годности, условия хранения**)

Значительные:

- ✓ Превышение норм **по микробиологическим и гигиеническим показателям безопасности, кроме опасных микроорганизмов**
- ✓ **Фальсификация продукции**:
- **жирно-кислотный состав** не соответствует жировой фазе применяемого сырья и присутствуют **растительные жиры** (стеринов и т.п.) – **для молочной продукции**
- **жирно-кислотный состав** не соответствует жировой фазе применяемого сырья – **для прочей продукции**
- **гистологическая идентификация состава** не соответствует заявленному на маркировке
- **признаки подмеса сиропа – для меда**
- **видовая принадлежность** продукции и/или **ингредиентов животного происхождения** не соответствует заявленной в маркировке
- ✓ Наличие **пищевых добавок**, не заявленных в составе в количествах не превышающих нормы з-ва ТС/ Отсутствие **пищевых добавок**, заявленных в составе
- ✓ Отклонения от норм **физико-химических и органолептических показателей** (пищевая продукция), **потребительских показателей и показателей качества** (непродовольственные и сопутствующие товары)
- ✓ Несоответствия маркировки потребительской упаковки (отсутствуют или затруднены к прочтению: **состав, предупредительные надписи**)

Незначительные:

- ✓ Отклонения от норм по **органолептическим и физико-химическим показателям** (пищевая продукция), по **потребительским показателям** и **показателям качества** (непродовольственные и сопутствующие товары)
- ✓ Несоответствия маркировки потребительской упаковки (**все несоответствия, кроме критических и значительных**), несоответствия в маркировке транспортной упаковки

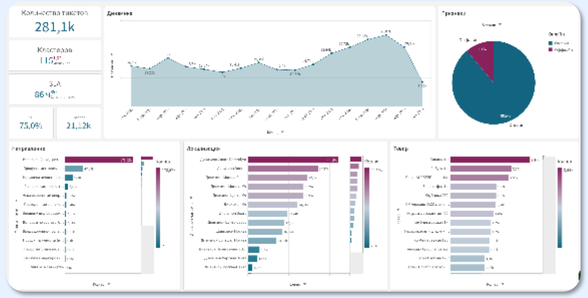
Сквозная аналитика по качеству

- Анализ наличия проблемы: **оценки**
- Анализ наличия проблемы: **претензии**
- Анализ наличия проблемы: **относит. претензии**
- РЦ: данные по приемке
- Транспорт: контроль температур СОМ
- СМ: данные по приёмке
- СМ: данные по условиям хранения



Разрезы и фильтры в дашбордах по качеству

- Динамика оценок
- Разбивка по товарам
- Общая средняя оценка и количество оценок
- Разбивка по дивизионам
- Разбивка по тегам
- Разбивка по источникам «Онлайн/оффлайн»



- Динамика претензий
- Территориальная локализация
- Время отработки
- Соотношение онлайн/оффлайн
- Группировка по товарам
- SL и SLA
- Группировка по тематикам
- Доля претензий, отработанных в срок



- Динамика по количеству тикетов на 10к продаж
- Распределение по товарам
- Общее количество тикетов
- Разбивка по статусу «Онлайн/Розница»
- Распределение по территориям



! Анализ данных из системы температурного онлайн-мониторинга (СОМ)

! Доступный набор данных для анализа качества в СМ:

- Итоги визуального контроля качества при приемке (запись камер)
- Протоколы приемки
- Претензии от СМ на качество продукции
- Фотофиксация инцидентов

Развитие рейтинга поставщика

Рейтинг поставщика по качеству строится на основании оценок по блокам, отражающих качество поставляемых товаров:

Рейтинг по качеству

- Статистика по испытаниям
- Возвраты с РЦ и снятие со стоков
- ОС Покупателя (жалобы, голос клиента)
- Результаты выезда/ аудита

Лабораторные испытания

Безопасная продукция	3
Физико-химические отклонения	2
Значительные физ-хим. отклонения, фальсификат	1
Небезопасная продукция	0

Технические требования

Отсутствие возвратов на РЦ	3
Наличие возвратов по некритичным причинам	2
Возвраты по критичным причинам, наличие явных признаков порчи, посторонние вещества, нарушение температуры	1

Ожидания покупателей

Жалобы		Рейтинг PLU	
Отсутствие жалоб	3	Высокий	3
Жалобы по некритичным тематикам	2	Средний	2
Жалобы по критичным тематикам	1	Низкий	1

Аудиты

Результат A	3
Результат B	2
Результат C	1
Результат D	0

Стратегическое партнерство в ТС «Перекрёсток»

Модель взаимодействия с поставщиком, которая предполагает достижение совместных стратегических целей через зафиксированные взаимные обязательства на долгосрочной перспективе

По ФРОВ

- Сформированный рейтинг Поставщика на основе аналитики по качеству
- Агровизит Департамента качества ТСХ к производителям ФРОВ
- Зеленый коридор для Поставщиков с высоким рейтингом



Остальные категории

- Прямые контракты с партнерами из-за рубежа (без дополнительных складских операций)
- Давальческая схема по креветке, рыбе, кофе
- Аудит площадок Производителей с целью оценки уровня качества производства
- Развитие Поставщиков категорий C и D до более высокого уровня

Технические визиты – новый инструмент в рамках стратегических партнерств (Качество + Коммерческий департамент)

Стратегические партнёрства: успешный кейс по креветке

Стратегические партнёрства

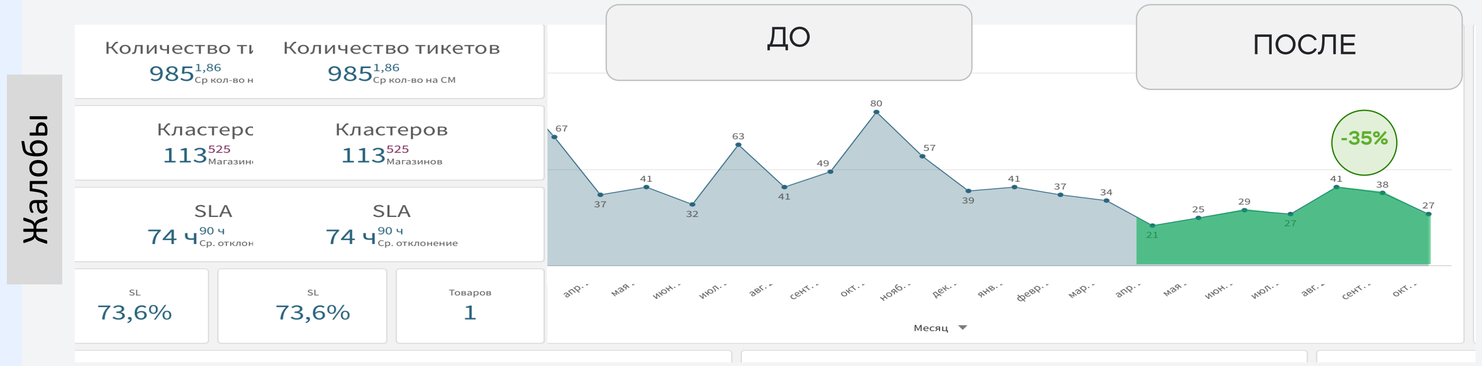
Предпосылки для проекта:
- низкие оценки на товар

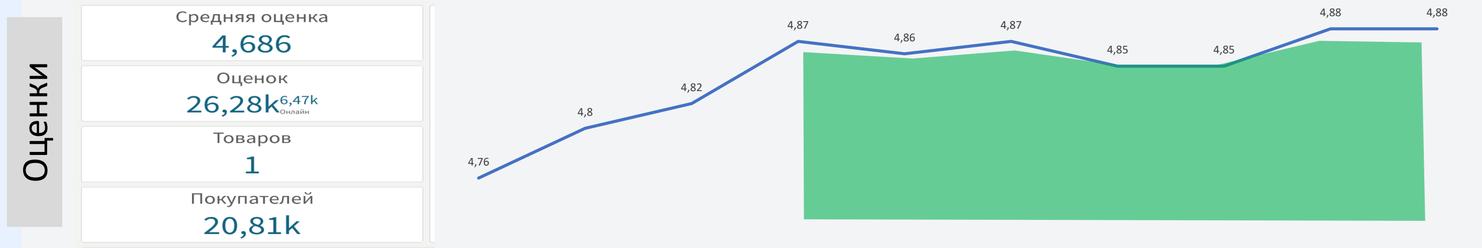
Что улучшили:
- глазурь
- счетность
- вкус
- цветность





Представители Качества ТС «Перекрёсток»
и X5 Import
на производстве креветки в Саудовской Аравии







Агроконтракты: итоги 2025

Статус на декабрь 2025

170 выездов

Выполнено Агрослужбой за 2025г.

Из них 61 выезд по запросу Коммерции

4%

Поставщиков повысили категорию аудита

Перешли из С в В в результате консультаций Агрослужбы

7%

Посадка под Сеть

Сорта культур высаживаются по ТЗ от ТСХ

Особенности 2025

- Стабильная жара в южных регионах и сезон ливней в Центральной России: ручной выбор поставщиков бахчевых культур экпертами Агрослужбы
- Массовые запросы на сотрудничество с ТСХ **(около 25%)** со стороны посредников, а не прямых производителей: отклонены к агроконтрактации по итогам анализа Агрослужбой
- 35% от количества поставок на РЦ осматривается с помощью планшетной приемки, что ускоряет взаимоотношения и обмен обратной связью с поставщиками продукции ФРОВ
- Селекция сортов огурцов и редиса эксклюзивно под сеть (совместно с ГАВРИШ и Владимирским тепличным комбинатом)





Взаимодействие с вузами и партнерами

РУДН	**X5 – Стратегический партнер** Авторские ДПО, карьерная выставка Agrocon, Лаборатория X5	**1 научно-исследовательская работа (НИР)** **2 мероприятия** **5 ДПО**
РЭУ им. Плеханова	X5 – **Индустриальный партнер** ТСХ завели многоцелевой лекторий в новом корпусе РЭУ	**2 научно-исследовательских работы (НИР)** Базовая кафедра по качеству
Академия им. Тимирязева	**Ведущий партнер ТСХ по программе стажировок**	**60% всех стажеров** Студенты Академии
ФНЦ пищевых систем им.Горбатова	Совместно определяются стандарты индустрии в области функционального питания	**Узкие Лабораторные испытания** **Премия «Гарантия качества»**
Росбиотех	Взаимодействие по стажировкам, сотрудничество в рамках исследовательских проектов	Ключевой вуз для подготовки экспертов по пищевой технологии
Роскачество	**X5 – стратегический партнер** Совместные аудиты, Ассоциация, продвижение Знака качества	**Обучающие программы:** HACCP, Халяль, Органик, Веган, Функциональное питание



Открытие экспериментальной теплицы в РУДН с участием Главы Россельхознадзора, Ректора РУДН, Министра сельского хозяйства Владимирской обл. и Директора по качеству ТСХ



Вручение дипломов с отличием выпускникам Аграрно-технологического института. Участники: Ректор РУДН, Директор Аграрного института, Директор по качеству ТСХ

Академия кофе: комплексный контроль качества кофе совместно с РЭУ им. Плеханова



Цель

Комплексный контроль зелёного и обжаренного кофе для подтверждения соответствия профилю, стабильности характеристик и принятия решений о допуске партии

Результат

Формирование паспорта партии с экспертным заключением, соответствующим ГОСТ и стандартам X5

Ключевые методы

Цветовой анализ (CIELAB, ΔE) для **оценки равномерности обжарки**

Определение массовой доли влаги (гравиметрический метод) для **прогнозирования рисков хранения**

Органолептическая оценка (каппинг) и анализ аромата (электронный нос)

Проект «Амбассадоры качества»

FROM

Ручное дозирование средств для мытья
и дезинфекции, ошибки персонала

Бумажные журналы по качеству:
трудоемкий процесс, требующий значительного вложения человеческих ресурсов и концентрации внимания

Результаты аудитов:
средний балл **66%,** ниже уровня требований Сети (80%)

TO

Автоматическое дозирование,
повышенный уровень санитарии и меньше расход



Цифровые журналы по качеству: автоматическое заполнение критических показателей, экономия времени, снижение ошибок



Результаты аудитов:
средний балл 91%, значительно выше уровня требований Сети (80%)

Об Ассоциации АПП ФППИ

Создана: 3 сентября 2024 года

Инициаторы: руководители наукоемких пищевых производств и крупнейший ритейлер страны – X5

При поддержке: Роскачества

Количество: 40+ Поставщиков

Первый Ассортиментный комитет: 09.12.2024



Участники: 30 поставщиков, Роскачество X5



Тюветский Сергей Юрьевич, директор по качеству и пищевой безопасности ТС Перекрёсток



Лесных Любовь Сергеевна, руководитель управления СТМ «Зелёная линия» ТС Перекресток



Подкопаева Мария Викторовна, Заместитель директора по взаимодействию с органами государственной власти по вопросам устойчивого развития

Как работает Ассоциация

1. **Консультация**
   Помощь в подготовке к сертификации продуктов в органе сертификации Роскачества
2. **Возможности**
   Участие в презентациях продукции для категорийных менеджеров. Специальное полочное пространство для функциональных продуктов
3. **Коммуникации**
   Участие в конференциях, выставках, форумах, публикации в СМИ
4. **Реестр продукции**
   Вхождение в каталог и реестр функциональных продуктов питания
5. **Законодательная деятельность**
   Участие в законодательной и нормотворческой деятельности, в том числе по получению льгот по НДС, попаданию в перечень в обязательных закупок



Совместное достижение с партнерами

49 Руководителей Департаментов, Управлений и направлений приняли участие в очном этапе обследования

Ключевые партнеры Несколько стратегических партнеров приняли участие в аудите в контексте совместных проектов

433 Метрики по Компании рассмотрены как основа анализа для премии

900 Человеко-часов вложено в очный этап обследования в рамках соискания Премии







Пищевая безопасность: почему это критично для ритейла и потребителей



Спикер: Алексей Соболев, Директор по качеству торговой сети «Пятёрочка»



Образование:
Московская государственная академия ветеринарной медицины и биотехнологии им К.И. Скрябина:
- Эпизоотология
- Ветеринарно – санитарная экспертиза



Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте Российской Федерации
- Магистр

Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте Российской Федерации
- Степень MBA



Ключевые зоны экспертизы

- Микробиология и биотехнология
- Ведущий аудитор по стандартам FSSC22000, IFS Food, ISO 9001
- Формирование и аккредитация испытательных лабораторий
- Разработка и документирование систем менеджмента пищевой безопасности FSSC 22000
- Внедрение системы менеджмента качества в практику работы испытательных лаборатория ГОСТ Р ИСО/МЭК 17025
- Управление изменениями

Три ключевых блока если отсутствует один из них – качества нет

Что такое качество:

Качество продукта состоит из трех блоков:

- Технические требования
- Требования безопасности
- Ожидания покупателя (CVP)

Ключевые моменты:

- ✓ Потребитель приобретает уверенность, а не процессы (протоколы или сертификаты), качество неотделимо от безопасности
- ✓ Ритейл – ответственность между покупателем и регулятором
- ✓ Торговая сеть, как фильтр. Сеть обязана подтверждать, что продукция безопасна

1

Безопасность пищевой продукции это – состояние **обоснованной уверенности**, что пищевые продукты при обычных условиях использования **не вредны и не опасны** для здоровья нынешних и будущих поколений

Закон 29- ФЗ в редакции от 7 июня 2025 года

Наш клиент приобретает уверенность и ожидает, что продукт безопасен всегда – не «в среднем», не «по документам» : всегда: каждый раз в любом магазине

2

Безопасность пищевой продукции это – состояние пищевой продукции, при котором **отсутствует недопустимый риск вредного воздействия** на человека и будущие поклонения

ТР ТС 021/2011

Регуляторная среда – мы работаем в рамках требований и в реальной жизни: ритейл оказывается между потребителем и органами исполнительной власти

Любой сбой на производстве – это не «внутренняя проблема производителя», это наш кризисный кейс: изъятия из оборота, претензии, репутационные потери. Утрата доверия наших покупателей

Иллюзия контроля

Наличие деклараций, протоколов и «комплекта документов» само по себе не гарантирует управляемость. Документ подтверждает намерение соответствовать. Нас интересует - способность производства удерживать контроль и управляемость, когда фактическая реальность начинает «раскачивать»: изменения сырья из - за срочной необходимости и давления внешних факторов перестраиваться на новых поставщиков, кадровые разрывы, сезонность, рост объёмов

Риск сегодня - в серых зонах. В подрядчиках. В аутсорсе операций. В логистике. В сложных цепочках, где ответственность часто размывается, а отклонения проходят незаметно. Когда мы видим проблему на полке, уже поздно

Контроль готовой продукции - это по сути констатация факта. Контроль важен, но он только один из инструментов управления качеством. Для ритейла контроль выхода это констатация факта. Управление всё-таки базируется на **предиктивном мониторинге параметров процесса** и жестких алгоритмах реагирования на деградацию в процессах. Мы анализируем не «красивые» отчеты, а архитектуру ваших систем сдерживания. Насколько быстро ваши протоколы позволяют идентифицировать и изолировать несоответствие? В цепочке «поле - вилка» мы ожидаем, что наш партнёр является активным фильтром, а не пассивным участником. Вопрос «кто увидит риск первым» — это не предмет удачи, а вопрос валидированной надежности **ваших барьеров**. Мы оцениваем эффективность ваших действий в «золотой час» после обнаружения сбоя: именно здесь определяется, останетесь ли вы в периметре безопасности или станете источником системного кризиса для сети. Иными словами чья система мониторинга обладает большей чувствительностью - ваши внутренние барьеры или наш клиентский барометр - покупатель? Ваша способность локализовать инцидент внутри периметра производства до момента отгрузки — это и есть реальный показатель надежности системы».

Пирамида пищевой безопасности

Перейдем к механике возникновения кризисов, стремимся опираться на математику рисков

Любой критический инцидент на полке - это лишь верхушка. Его фундамент – сотни и тысячи Near Miss (опасное отклонение без последствий), тех самых случаев, когда «чуть не случилось», но мы успели поймать. Если ваша система отчетности показывает «ноль» в основании пирамиды - это не повод для нашей гордости, это скорее всего это **сигнал о слепоте системы.**

Инцидент - финал деградации. Критический сбой не бывает случайным, итог накопления «невидимых ошибок»

Позиция сети партнерская: мы ждем от вас не отсутствия ошибок, а высокой чувствительности к ним.
Нам важна дельта времени между обнаружением предпосылки и запуском протокола коррекции.
Помните: блокировка информации внутри производства сегодня неизбежно ведет к блокировке всей партии на наших полках завтра.
Ваша **прозрачность** и **понятность** - единственный залог непрерывности наших совместных поставок

Для нас рост числа зафиксированных мелких отклонений - признак здоровья и честности вашего внутреннего аудита. Напротив, «стерильные» отчеты при наличии жалоб клиентов - **признак** латентного **риска** и **эрозии барьеров безопасности**



Сквозная ответственность

Безопасность продукта через призму сквозного жизненного цикла – мы не продаем вероятность, мы продаем доказанную безопасность

Риск не статичен, он обладает кумулятивным эффектом. Ошибка в логистике – простой на рампе, некорректная ротация или отклонение в температурном режиме – способны полностью обнулить ваши инвестиции в современное оборудование. Особое внимание я хочу обратить на категории в высокобарьерной упаковке. Это опасная иллюзия: продукт может выглядеть безупречно, но микробиологическая стабильность внутри уже подорвана температурным «качелями». Мы называем это латентной деградацией – когда внешняя форма маскирует внутреннюю угрозу

Почему наши корпоративные стандарты жестче техрегламентов? Потому что закон дает общую рамку, а мы работаем с фактической средой оборота. Наши требования – это миллионы транзакций в сутки, данные лабораторного мониторинга и «голоса клиента». Мы внедряем эти фильтры не для усложнения вашей жизни, а для того, чтобы создать единую, герметичную систему защиты. В этой цепи нет второстепенных звеньев. Сбой на любом этапе – от юстировки весов на производстве до датчика в холодильной витрине магазина – бьет по репутации всей системы. Мы ждем от вас контроля продукта до момента его попадания в корзину покупателя, а не до ворот РЦ

Необходимо отказываться от восприятия прослеживаемости как способности быстро найти нужную бумажную накладную по запросу аудитора. Это весьма реактивный подход. Сегодня мы оцениваем вашу зрелость через способность создать цифрового двойника (Digital Twin) для каждой выпускаемой партии. Подлинная прослеживаемость - архитектура, в которой микробиологический профиль входного сырья, параметры термообработки в критической точке и посекундная термограмма из кузова фуры или камеры созревания жестко, в автоматическом режиме, привязаны к уникальному идентификатору товара на полке

Мы переходим в парадигму, где информационный атрибут продукта обладает той же критичностью, что и его физико-химические свойства. В управлении сквозной цепью мы применяем принцип нулевого доверия к слепым зонам. Если информационный след продукта на любом из этапов прерывается, корректируется задним числом или имеет непрозрачный временной лаг - этот продукт автоматически должен переходить в статус потенциально опасного

Скрытые угрозы

Угрозы которые частно недооценивают.
Сегодня проблема не в «базовых очевидностях» Проблема в неочевидных рисках – там где все внешне всё хорошо, а система контроля не видит, как накапливается риск

1. **Микробиология после стресс - факторов.**
Продукт и среда проходят жесткие воздействия, часть микрофлоры может уходить в состояния, которые сложнее выявлять стандартными подходами. По этому мы вынуждены смотреть на дизайн методов испытаний и контроля. Как вы выбираете точки отбора, как интерпретируете треды, как подтверждаете эффективность санитарных режимов, какие методы испытаний и измерений применяете

2. Упаковка и барьер.
Паспорт материала далеко не всегда равен стабильности барьера в реальной фасовке и в реальном транспорте. Нас интересует стабильность, герметичность, устойчивость к разрыву и температурным колебаниям. Доказательства а не заявления.

3. Аллергены и перекрест в мультиассортименте.
Риск не в наличии процедуры. Риск в том, как вы управляете сменами, мойками, потоками, маркировкой и дисциплиной исполнения

4. Маркировка.
Состав, аллергены, обоснованные сроки

Операционная зрелость

Ядро – штатный персонал и компетенции

Внешний контур (аутстаффинг, клининг, логистика)

Процессный фильтр (управление изменениями и CAPA)

Operational Excellence – это валидированная устойчивость, когда ваша операционная модель способна абсорбировать человеческий фактор, смену поставщиков сырья и логистические стрессы без потери безопасности продукта

1. Управление компетенциями – персонал знает, что, как и почему он делает.
2. Технологическая дисциплина – оборудование и среда соответствуют требованиям 24/7
3. Прозрачность данных – наличие цифрового следа: подтверждающего первые два пункта

Стабильность через управление вариативностью, это означает, что параметры процесса (температура, время, концентрация дез средства) не просто находятся в допусках, а стремиться к целевому значению с минимальным отклонением;
Процесс, где вариативность настолько мала, что риск выхода за критические пределы математически ничтожен
Институциональная память и антихрупкость – система обладает операционным совершенством, если она умеет «самообучаться» Каждый инцидент или near miss не просто закрывается например штрафом, а приводит к изменению архитектуры процесса.
Культура «нулевого дефекта» и вовлеченность. Это переход от внешнего контроля к внутреннему цензору. Когда линейный персонал вовлечен и понимает физику рисков

Цифровая экосистема безопасности продуктов питания. Алгоритмические барьеры и предиктивный контроль процессов

Новая реальность нашего взаимодействия, при наших масштабах оборота человеческий фактор перестает быть управляемой величиной

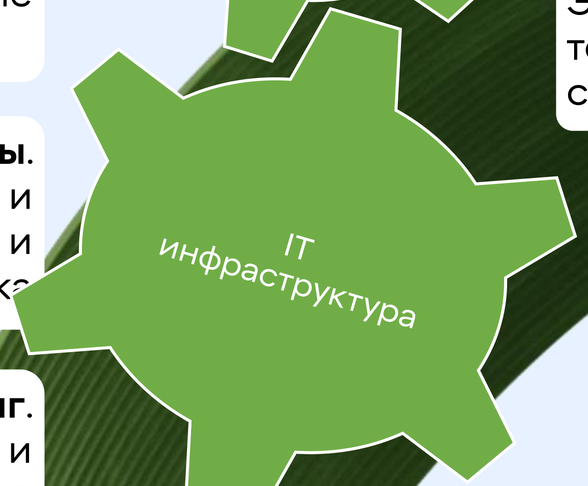
Архитектура Hard – контроля. Переход от ретроспективного ручного аудита к автоматизированным системам и документирования данных в реальном времени

Непрерывная телеметрия. Сквозной мониторинг температуры и влажности (холодовая цепь) базовое условие легитимности партии

Алгоритмические кассовые барьеры. Интеграция данных о сроках годности и отзывах партий напрямую в системе КСО и РКСО – физическая блокировка реализации

Предиктивный лабораторный мониторинг. Риск – ориентированный подход и распределение испытаний на основе динамичного рейтинга надёжности производителя





Экосистема данных. Единые стандарты и передовые IT технологии для исключения человеческого фактора на стыках процессов

Архитектура партнерства

Смена управленческой ДНК нашего взаимодействия

Модель «инспектор с чек чек листом и напуганный завод не всегда эффективна. Для стратегических партнеров мы строим новую архитектуру – архитектуру глубокой B2B интеграции и взаимного развития

Партнёрство

Формируем экспертное сообщество, которое объединяет знания, технологии. Мы инвестируем в создание условий для эффективного обучения вашего персонала, открываем двери и даем доступ к нашей растущей экосистеме знаний

Партнерство - это улица не с односторонним движением. Мы готовы делиться экспертизой

Если вы принимаете эти правила, развитие превращается в бизнес - ускоритель
- снижаем товарные потери
- минимизируем блокировки

Совместно формируем то самое доверие Покупателя

Базовое условие для входа в экосистему – мы должны говорить на одном языке и этот язык базируется на трех принципах:
- абсолютная прозрачность (отказ от сокрытия Near Miss)
- операционная дисциплина
- Мгновенная, зрелая управленческая реакция на отклонения