

Стандарты качества как фундамент бизнеса в готовой еде

Лучшие практики

Март'2025



ЦЕЛЕВАЯ СТРАТЕГИЯ РАЗВИТИЯ X5 ЕДА КАЧЕСТВО



КЛЮЧЕВЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ

Непрерывное совершенствование СМК
 для обеспечения пищевой безопасности на собственных фабриках

Пищевая безопасность
 Поиск и внедрение лучших практик

Сертификация и обеспечение соблюдения нормативных требований
 Ежегодное подтверждение сертификата FSSC 22000

Развитие партнеров
 Как поставщиков GE в ТС, так и поставщиков ингредиентов

Контроль качества
 Непрерывное совершенствование процесса контроля качества сырья и материалов

Масштабирование
 «Опыление» всех собственных производств лучшими практиками

Контроль качества ГЕ собственного производства



ППК

Законодательные требования на проверку соответствия продукции



Входной контроль

Доверительная приемка
Визуальный осмотр
Проверка сопроводительных документов



Группа высокого риска

Дополнительный контроль
Творог, рыба – каждая партия

Фабрика Кухня
X5 Еда

Регулярный контроль ГП

Контроль ГП (качество и безопасность)

Хранение арбитражных образцов



Проект амбассадоры качества

Внедрение носителей культуры качества в ряды линейного персонала



Визуализация правил качества

Новая визуальная система правил качества на собственных фабриках



Действия по снижению рисков категории



01 Аудит поставщиков ингредиентов

Обязательное требование для работы с собственными фабриками – аудит собственный или третьей стороной (SGS, бюро Веритас и т.д) по стандартам X5.

04 Создание ассоциации производителей ГЕ

Объединение с ритейл-игроками и крупнейшими производителями в категории для создания единых требований Качества и Безопасности



02 Блок сырья на переконтроль

Высокорисковое сырье будет блокироваться на проверку по м/б. Допуск к производству только после переконтроля

05 Внедрение новых технологий продукта

Поиск и тестирование новых технологий

03 Выстраивание Процесса реагирования на кризисные ситуации

Построение процесса, описывающего реагирование всех функций на кризисные ситуации



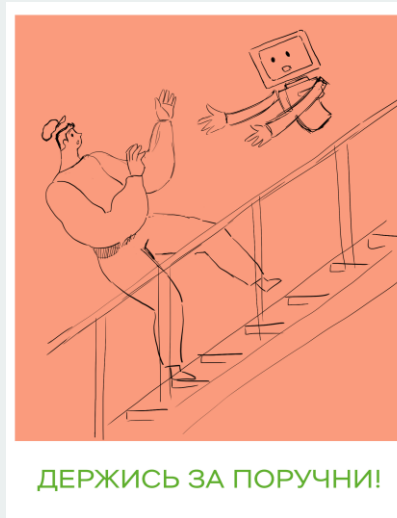
КАЧЕСТВО ТРЕБУЕТ ИНВЕСТИЦИЙ



Кривая Брэдли



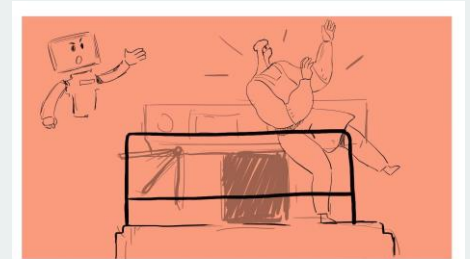
Культура качества и культура безопасности идут рука об руку



ДЕРЖИСЬ ЗА ПОРУЧНИ!



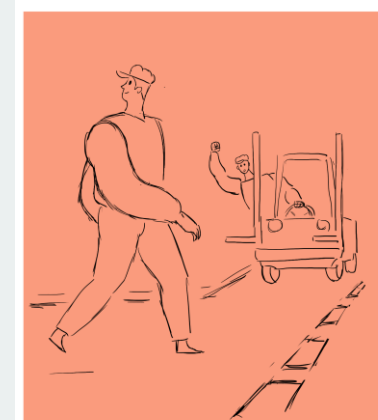
Убери телефон - обеспечь безопасность себе и производству



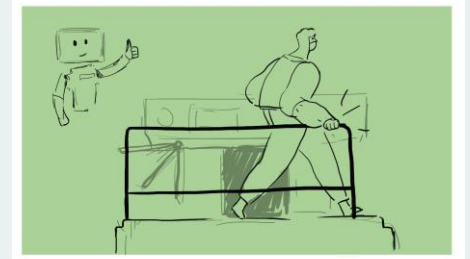
ПРИ ПРОХОДЕ ЧЕРЕЗ САНПРОПУСКНИК ДЕРЖИСЬ ЗА ПОРУЧЕНЬ!



ВОДИТЕЛЬ, ВНИМАНИЕ!
НЕ ЗАБЫВАЙ ПОДАТЬ СИГНАЛ!



СМОТРИ НА ДОРОГУ!



Культура качества и культура безопасности идут рука об руку



В производстве ГЕ – Руки сотрудников «основной рабочий инструмент»

Звуковое оповещение

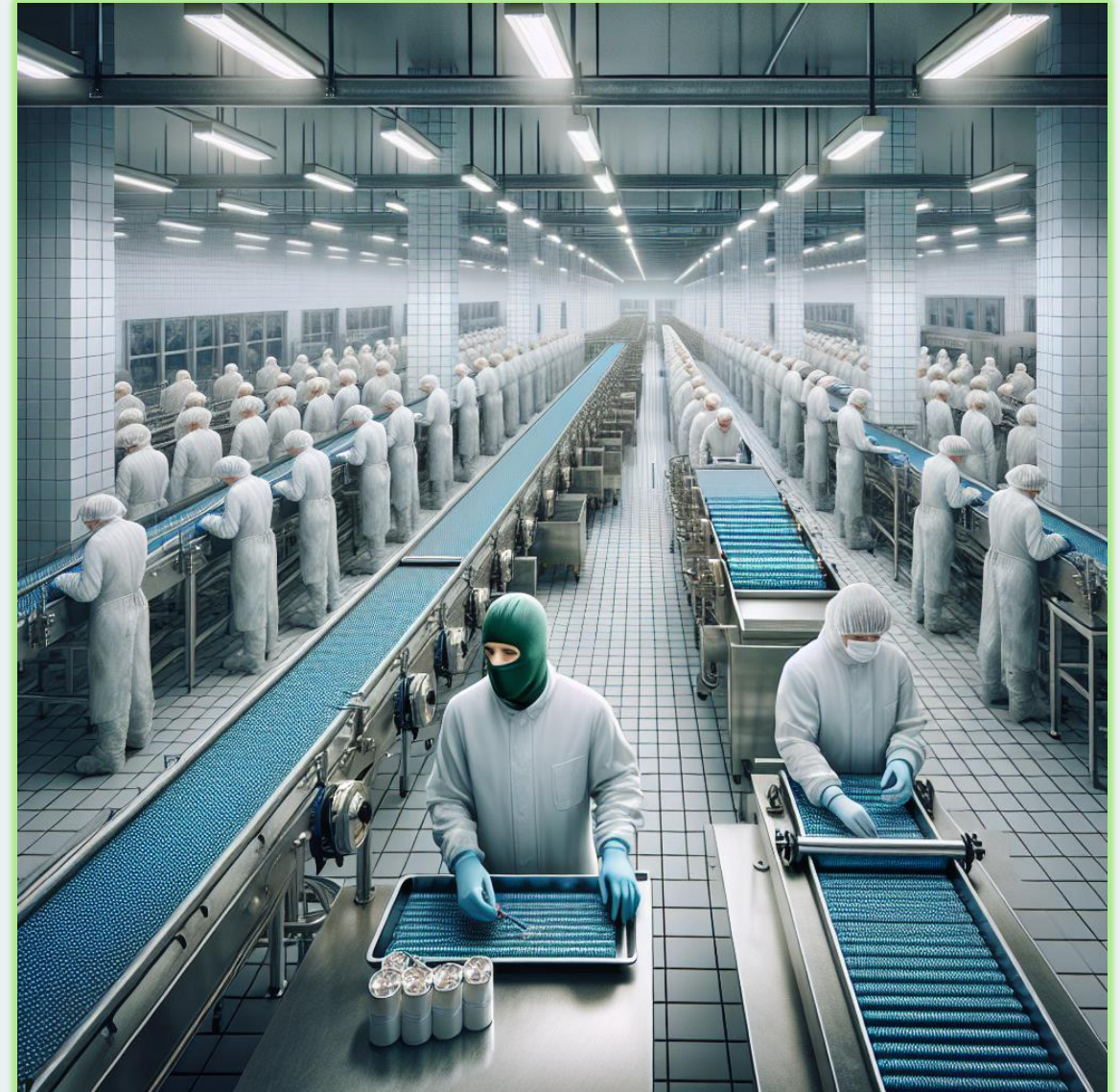
На собственном производстве ГЕ X5 Внедрена система звукового оповещения персонала о необходимости соблюдения требований + о соблюдении периодичности мойки рук

Отслеживаемые Метрики:

Соблюдение периодичности и качества мойки

Амбассадоры качества

- Создать команду приверженцев высоких стандартов качества производства пищевой продукции, оказывающих поддержку коллегам в производстве безопасной и качественной пищевой продукции в контуре фабрики среди линейных сотрудников.
- Повысить качество и безопасность продукции фабрики.



Культура качества и культура безопасности идут рука об руку



В производстве ГЕ – Руки сотрудников «основной рабочий инструмент»

Проект «Чистые руки»

На собственном производстве ГЕ X5
Внедрена система отслеживания
соблюдения сотрудниками правил и
эффективности мойки рук

Отслеживаемые Метрики:

Соблюдение периодичности мойки
Качество мойки

Результат:

Коллективная ответственность
Статистическое накопление информации
Вовлечение персонала



Идентификация персонала и метрика качества



В производстве ГЕ – Руки сотрудников «основной рабочий инструмент»

На собственном производстве ГЕ X5
Проводится разработка и тестирование
ИИ – распознавание сотрудников и
отслеживание метрик качества

Отслеживаемые Метрики:

Соблюдение периодичности и
качества мойки

Потенциальные метрики:

Табелирование сотрудников

