Formación en seguridad alimentaria

Inspección de puntos de venta y auditoría de tienda

Una jornada para inspeccionar con método una tienda de distribución alimentaria: matriz adaptada a la cadena, orden de visita, cadena de frío, fechas, secciones de corte y venta asistida, limpieza, plagas, información al consumidor. Dirigida a las cadenas de la gran distribución y a sus equipos de calidad, se apoya en la experiencia de ACG en inspección de tiendas y termina con una visita real seguida de la redacción del informe.

Duración : 1 día

Objetivos

1. Construir una matriz de inspección adaptada a un formato de tienda y a la política de la cadena
2. Conducir una visita en un orden lógico, de la recepción a las secciones y a los almacenes
3. Verificar la cadena de frío, la gestión de fechas, la higiene de las secciones de corte y la información sobre alérgenos en la venta asistida
4. Redactar hallazgos factuales, puntuarlos y proponer acciones al director de la tienda
5. Seguir los resultados de la red mediante indicadores y organizar las visitas de seguimiento

Programa

Día 1 — mañana

• Papel de la inspección de tiendas: proteger al consumidor, a la cadena y a sus marcas propias

• Matriz de inspección: temas, criterios, ponderación, puntos eliminatorios

• Recepción y almacenes: temperaturas en la recepción, rotación, productos devueltos, residuos

• Secciones de autoservicio: cadena de frío, fechas de caducidad, productos dañados, retiradas y recuperaciones en tienda

Día 1 — tarde (taller)

• Secciones de corte y obradores de la tienda: carnicería, pescadería, quesería, panadería, platos preparados

• Limpieza, plagas, higiene del personal, información sobre alérgenos en la venta asistida

• Visita de inspección de una tienda con la matriz

• Redacción del informe, presentación al responsable de la tienda, seguimiento de las acciones

Metodología

• Ejemplos anonimizados de matrices y de informes de inspección de tiendas

• Visita real a un punto de venta de la cadena, en parejas

• Juego de roles: presentación de resultados al director de la tienda

• Ejercicio de puntuación y armonización entre inspectores

• Prueba final y revisión cruzada de los informes de visita

Evaluación y documentos

Prueba de conocimientos y evaluación del informe de inspección redactado tras la visita, evaluación en caliente a J+1. Certificado numerado verificable en línea para cada participante; informe de formación entregado a la cadena.

Materiales bilingües para cada participante; cada formación presencial incluye su gemelo digital en OmniLearn.

Conviene saber

Para la conducción de las retiradas y recuperaciones decididas por la cadena, véase « Trazabilidad, retirada, recuperación y gestión de crisis ». La aprobación de los proveedores de marcas propias se trata en « Evaluación y auditoría de proveedores ».

Información práctica

Duración	1 día
Público	Responsables de calidad de cadena, auditores internos, animadores regionales, directores de tienda
Requisitos previos	Ningún requisito previo
Número de participantes	Grupos de 6 a 12 participantes, en la empresa
Formato	En la empresa, presencial en sus instalaciones
Idioma	Francés, darija o inglés; materiales bilingües
Financiación	Contratos especiales de formación de la OFPPT (TFP), GIAC, Maroc PME: preparamos los expedientes con usted, sin coste adicional.
Personalización del programa	Programa adaptado a sus procedimientos, sus equipos y su público

Preguntas frecuentes

¿A quién se dirige esta formación?
A las cadenas de distribución alimentaria: responsables de calidad de la red, auditores internos, animadores regionales y directores de tienda. Afecta a hipermercados, supermercados y tiendas de proximidad.

¿Sustituye una inspección de tienda al control oficial?
No. Es un control interno de la cadena, o realizado por su cuenta. Ayuda a las tiendas a mantenerse conformes entre dos controles de las autoridades, sin sustituirlos.

¿Se puede utilizar nuestra propia matriz?
Sí, e incluso es preferible. Su matriz se revisa durante la mañana y después sirve durante la visita. Si no tiene ninguna, la jornada produce una primera versión.

¿Cómo armonizar las notas entre inspectores?
Puntuando juntos las mismas situaciones y comparando las diferencias. El ejercicio de armonización de la tarde sirve para eso, y puede repetirse cada año con su equipo.