Formação em segurança alimentar

Inspeção de pontos de venda e auditoria de loja

Um dia para inspecionar uma loja de distribuição alimentar com método: grelha adaptada à insígnia, ordem de visita, cadeia de frio, datas, secções de venda assistida, limpeza, pragas, informação ao consumidor. Destinado às insígnias da grande distribuição e às suas equipas de qualidade, apoia-se na experiência da ACG em inspeção de lojas e termina com uma visita real seguida da redação do relatório.

Duração : 1 dia

Objetivos

1. Construir uma grelha de inspeção adaptada a um formato de loja e à política da insígnia
2. Conduzir uma visita numa ordem lógica, da receção às secções e às reservas
3. Verificar a cadeia de frio, a gestão das datas, a higiene das secções de venda assistida e a informação sobre alergénios
4. Redigir constatações factuais, pontuá-las e propor ações ao diretor da loja
5. Acompanhar os resultados da rede por indicadores e organizar as visitas de seguimento

Programa

Dia 1 — manhã

• Papel da inspeção de loja: proteger o consumidor, a insígnia e as suas marcas próprias

• Grelha de inspeção: temas, critérios, ponderação, pontos eliminatórios

• Receção e reservas: temperaturas à receção, rotação, produtos devolvidos, resíduos

• Secções de self-service: cadeia de frio, datas-limite, produtos danificados, retiradas e recolhas em loja

Dia 1 — tarde (oficina)

• Secções de venda assistida e laboratórios da loja: talho, peixaria, queijaria, padaria, take-away de refeições

• Limpeza, pragas, higiene do pessoal, informação sobre alergénios na venda assistida

• Visita de inspeção a uma loja com a grelha

• Redação do relatório, apresentação ao responsável da loja, acompanhamento das ações

Metodologia

• Exemplos anonimizados de grelhas e de relatórios de inspeção de lojas

• Visita real a um ponto de venda da insígnia, em pares

• Jogo de papéis: apresentação ao diretor da loja

• Exercício de pontuação e de harmonização entre inspetores

• Teste final e revisão cruzada dos relatórios de visita

Avaliação e documentos

Teste de conhecimentos e avaliação do relatório de inspeção redigido após a visita, avaliação a quente em D+1. Certificado numerado verificável online para cada participante; relatório de formação entregue à insígnia.

Materiais bilingues para cada participante; cada formação presencial inclui o seu gémeo digital no OmniLearn.

Bom saber

Para a condução das retiradas e recolhas decididas pela insígnia, veja « Rastreabilidade, retirada, recolha e gestão de crise ». A aprovação dos fornecedores de marcas próprias é tratada em « Avaliação e auditoria de fornecedores ».

Informações práticas

Duração	1 dia
Público	Responsáveis da qualidade de insígnia, auditores internos, animadores regionais, diretores de loja
Pré-requisitos	Sem pré-requisitos
Número de participantes	Grupos de 6 a 12 participantes, na empresa
Formato	Na empresa, presencial nas suas instalações
Língua	Francês, darija ou inglês; materiais bilingues
Financiamento	Contratos especiais de formação da OFPPT (TFP), GIAC, Maroc PME: preparamos os processos consigo, sem custo adicional.
Personalização do programa	Programa adaptado aos seus procedimentos, aos seus equipamentos e ao seu público

Perguntas frequentes

A quem se dirige esta formação?
Às insígnias de distribuição alimentar: responsáveis da qualidade da rede, auditores internos, animadores regionais e diretores de loja. Diz respeito a hipermercados, supermercados e lojas de proximidade.

Uma inspeção de loja substitui o controlo oficial?
Não. É um controlo interno da insígnia, ou realizado por sua conta. Ajuda as lojas a manterem-se conformes entre dois controlos das autoridades, sem os substituir.

Podemos usar a nossa própria grelha?
Sim, é até preferível. A sua grelha é revista durante a manhã e depois serve durante a visita. Se não tiver uma, o dia produz uma primeira versão.

Como harmonizar as notas entre inspetores?
Pontuando em conjunto as mesmas situações e comparando os desvios. O exercício de harmonização da tarde serve para isso e pode ser repetido todos os anos com a sua equipa.