Sodexo Россия

Sodexo Russia

25 ЛЕТ В РОССИИ

ноль несчастных случаев: (цель 0,07)	Количество обедов в день	Сайтов
0.13 LTIR	71 540	109
Города	**Сотрудники Sodexo**	
Более 25	4428	
Оборот	**Клиенты**	**Начало деятельности Sodexo в России**
100,8	77	1993

Услуги питания ✔

Бытовое обслуживание ✔

Техническая эксплуатация ✔

Интегрированные услуги * ✔

Содержание

1. Система менеджмента безопасности пищевой продукции Sodexo
2. Инструменты и действия, направленные на снижение рисков пищевых отравлений
3. Пример работы FSP на конкретных объектах Sodexo
4. Проблемы, возникшие при внедрении программы пищевой безопасности

sodexo

Услуги для Качества Жизни

СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ SODEXO

- Компания Sodexo сертифицирована в системе ISO 22000:2005 (ГОСТ Р ИСО 22000:2007)
- СМБПП обновлена в 2018 году, для каждого объекта имеется разработанный НАССР-план
- СМБПП основана на требованиях российского законодательства, принципов НАССР и требованиях стандарта ISO 22000:2005 (ГОСТ Р ИСО 22000:2007)
- Вмещает более 100 процедур, инструкций и журналов
- ССР – контроль температуры сырья, пф и готовой продукции на всех этапах технологического процесса от момента доставки продукции от поставщика до утилизации остатков продукции
- Едина для всех объектов Sodexo, но учитывает специфику каждого объекта

НАССР план

Перспектива соответствия объектов международным стандартам

Тренинги по Пищевой безопасности

Соблюдение требований законодательства РФ

Существующие лучшие практики, материалы и инструменты Sodexo

Программа полезна для Sodexo Food Offer

Управление безопасностью пищевой продукции

Поставщики и склады

Транспортировка

Прием товара, хранение на объекте

Производство

Реализация готовой продукции

Утилизация продукции

КОНТРОЛЬ ПРОЦЕССОВ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА

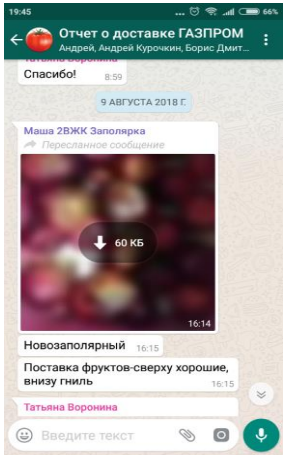
ОСНОВНЫЕ СОСТАВЛЯЮЩИЕ СМБПП SODEXO

- Входящий контроль сырья и контроль хранения продуктов
- Гигиена персонала и визитеров
- Безопасное приготовление пищи
- Транспортировка продукции
- Управление отходами
- Мытье и дезинфекция
- Контроль оборудования
- Контроль фритюрных жиров
- Пест-контроль
- Выбор и оценка food поставщиков
- Прослеживаемость, отзыв и управление некачественной продукцией
- Управление кризисными ситуациями, инцидентами и жалобами, регистрация и расследование инцидентов

ОБЛАСТИ УЛУЧШЕНИЙ, НА КОТОРЫЕ НАПРАВЛЕНА СМБПП В ПЕРВУЮ ОЧЕРЕДЬ

- Снижение риска перекрёстного заражения продукции и микробиологического загрязнения
- Соблюдение требований к работе в «чистых» и «грязных» зонах
- Соблюдение условий дефростации, температурных режимов хранения сырья
- Соблюдение температурных режимов (при приготовлении, хранении, доставке) полуфабрикатов и готовой продукции
- Соблюдение личной гигиены персоналом
- Повышение культуры гигиеничного и безопасного поведения
- Правильная маркировка продуктов
- Снижение риска физической и химической контаминации продукции

ИНСТРУМЕНТЫ СМБПП SODEXO



Профессиональные моющие и дез средства	Повышение культуры гигеничного и безопасного поведения (тренинги и видеоинструктажи, плакаты, постеры)	Предварительные и периодические медицинские осмотры в аккредитованном медцентре
HACCP- формы, журналы	Каталоги инвентаря с цветовой кодировкой, моющего инвентаря, посуды и оборудования, одобренные по пищевой безопасности	Каталог утвержденных одноразовых и многоразовых СИЗ и униформы
Аудиты поставщиков и Экстренное реагирование в случае некачественной продукции,в т.ч. От поставщика (чаты на базе Whats app)	Разработанные регламенты действий в случае инцидентов	Регистрация и расследование всех инцидентов пищевой безопасностив, т.ч. Опасных ситуаций – SODEXO SALUS

Sodexo в Salus с 2014г.

УПРАВЛЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ОБЪЕКТАХ SODEXO

ЕЖЕДНЕВНО

24

- Контроль за состоянием здоровья сотрудников («Журнал здоровья персонала»)
- Контроль за состоянием визитеров («Журнал здоровья посетителей»)
- Ведение контрольных форм в ССР и СР согласно НАССР-плана (карты входного контроля для продуктов, контроль температуры на всех этапах хранения, приготовления, реализации продукции, бракераж, контроль утилизации)
- Оценка качества блюд перед началом сервиса (бракераж)
- Контроль работы холодильного и теплового оборудования
- Контроль сроков реализации продукции
- Отбор суточных проб готовой продукции
- Контроль работы холодильного и теплового оборудования
- Уборка и дезинфекция с использование профхимии

ЕЖЕНЕДЕЛЬНО

7

- Самопроверки по чек-листу пищевой безопасности
- Пятиминутки безопасности
- Генеральная уборка

КАЖДЫЕ 3 - 6 МЕСЯЦЕВ

3 - 6

- Аудит пищевая безопасность
- Тренинги по пищевой безопасности и проверка уровня знаний для линейного персонала
- Тренинги по пищевой безопасности для административного персонала
- Обновление инвентаря
- Регулярный производственный контроль силами сторонней аккредитованной организации (спец.лаборатория)

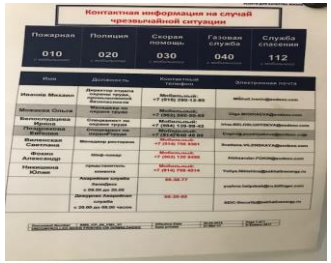
ЕЖЕГОДНО

365

- Прохождение медицинского осмотра и оформление личных медицинских книжек.
- Поверка и ТО оборудования
- Обновление униформы,
- Обновление наглядных материалов по пищевой безопасности
- Аудиты поставщиков FOOD
- Тренинги по пищевой безопасности для HSE специалистов
- Обновление каталога тренингов по пищевой безопасности

FSP УЛУЧШЕНИЯ - ПРОЕКТ «SEIC ЗИМА» САХАЛИН

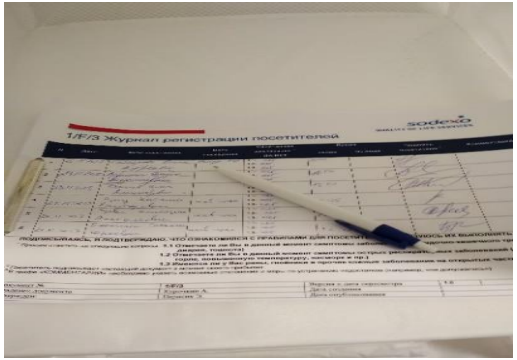
- Проект Зима был 1 из пилотных удаленных проектов в рамках тестирования программы Food safety, обновленной для обоих сегментов Sodexo Russia
- Даты пилота – ноябрь 2017 – январь 2018



FSP УЛУЧШЕНИЯ - «БЦ КРЫЛАТСКИЕ ХОЛМЫ» МОСКВА

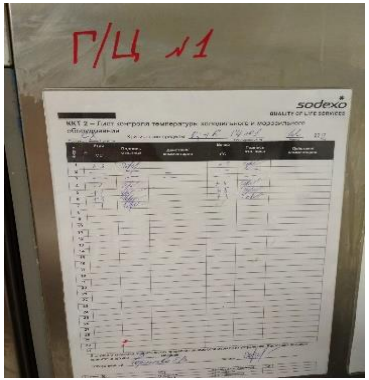
ДО

ПОСЛЕ



1) Отдельный вход для посетителей
2) Выделена чистая зона
3) Санитарная декларация здоровья посетителей
4) Предоставление санитарной одежды посетителям в зоне входа до пересечения чистой зоны
5) Отдельное место для хранения уличной одежды

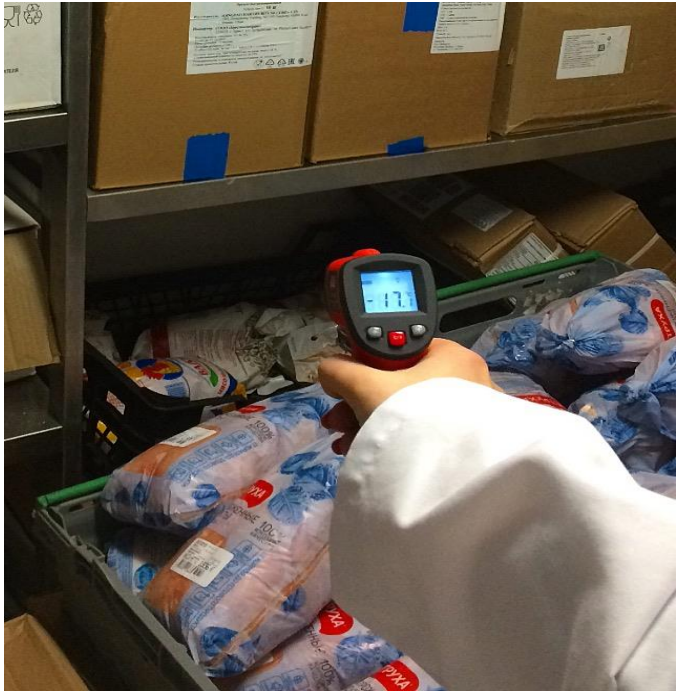
FSP УЛУЧШЕНИЯ - «БЦ КРЫЛАТСКИЕ ХОЛМЫ» МОСКВА



- Все камеры промаркированы номер и местом расположения (относительно цехов)
- Размещены обновленные формы контроля температуры на холодильном оборудовании

- В листах контроля отмечены критические температурные пределы, для информирования персонала о требуемых температурах, номер холодильной установки для облегчения соотнесения заполненных форм с конкретной единицей оборудования, размещены информативные наклейки с температурными режимами хранения разных категорий продукции

FSP УЛУЧШЕНИЯ - «БЦ КРЫЛАТСКИЕ ХОЛМЫ» МОСКВА



Входящий контроль охл и заморож. сырья (критичность температуры) - быстрая регистрация температуры при помощи пирометра и контроль температуры и влажности на сухих складах – закуплен электронный гигрометр, введен Лист контроля t и влажности

FSP УЛУЧШЕНИЯ - «БЦ КРЫЛАТСКИЕ ХОЛМЫ» МОСКВА

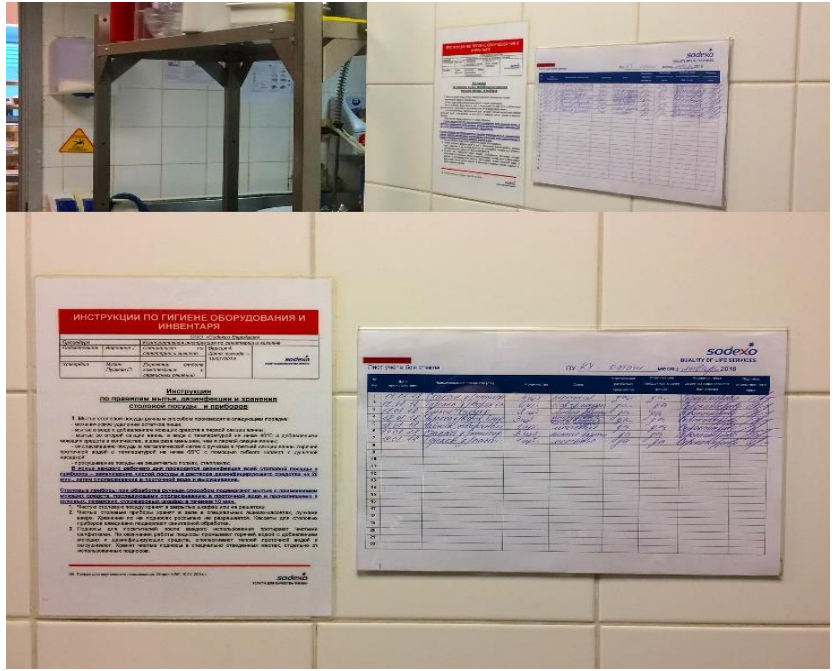
sodexo
QUALITY OF LIFE SERVICES

Лист учета и контроля стеклянного оборудования/инвентаря/посуды, используемых на линиях раздачи, в кафетериях, буфетах, кофе-уголках, производственных помещениях

Крылатские Холмы — производственный участок
18.01.2018 — Дата
Зона сервиса, обеденный зал

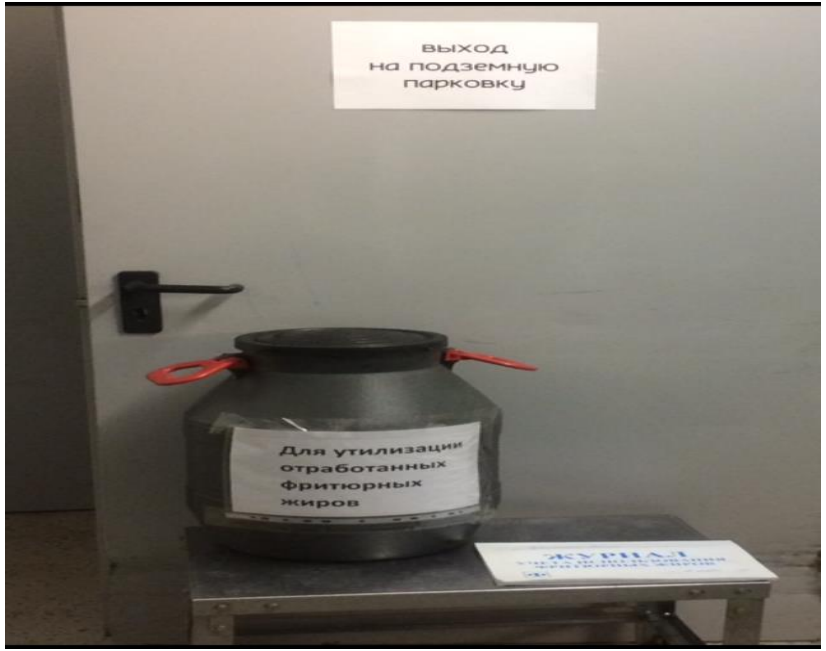
№ п/п	Наименование	Назначение	Место расположения	Состояние	Комментарии/ корректирующие действия	Подпись ответственного лица
1	Светильник настенный	освещение	1 этаж VIP-зал	без повреждений	—	
2	Переговорное стекло	разделение зала	1 этаж	без повреждений	—	
3	Набор фужеров	используется для сервировки стола	1 этаж	отсутствует	утилизация	
4	Набор фужеров	сервировка стола	0 этаж	без повреждений	—	
5	Бокалы для коктейлей	презентация напитков	0 этаж	без повреждений	—	
6	Стеклянное украшение	декор	0 этаж	без повреждений	—	
7	Емкость для горячего супа	для горячего супа	0 этаж	без повреждений	—	
8	Весы кассира	точка весов	0 этаж	без повреждений	—	
9	Защитное стекло	отделяет рабочее место кассира	0 этаж	без повреждений	—	
10	Переговорное стекло	разделение помещения сервиса и зала	0 этаж	без повреждений	—	
11	Диспенсер для напитков	горячие напитки	0 этаж	без повреждений	—	
12	Бутылка для масла	подача соусов	0 этаж	без повреждений	—	

Владелец:	Head of HSE Central & Eastern Europe	Agnieszka Burzyńska	Дата ввода в действие	19.06.17
Распечатано:	19.01.2018 16:35	Страница 1 из 1	4.9.3-01-F2-1.0	© Sodexo 2017

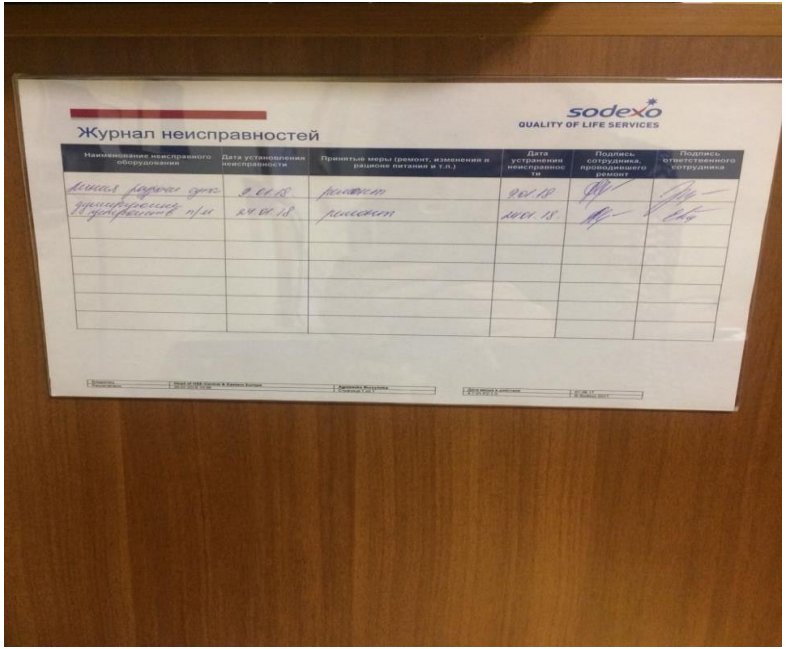


Политика стекла – Лист контроля стеклянных элементов на производстве/линии для выявления неискоренимых источников стекла, подлежащих регулярному контролю и Лист учета боя стекла, позволяющий фиксировать ежедневный бой стекла и зону боя – заполняется на каждом этаже производства, в т.ч. линейными сотрудниками, ставится отметка о проведенных корректирующих действиях

FSP УЛУЧШЕНИЯ - «БЦ КРЫЛАТСКИЕ ХОЛМЫ» МОСКВА



Процедура по контролю качества фритюрного масла – закреплено место, промаркирована оборотная тара для сбора отработанного фритюрного масла, журнал типового образца велся на объекте с 2016 года



Процедура по контролю за исправностью оборудования – введена новая форма регистрации неисправности оборудования и проведенных корректирующих мер (ведется менеджером)

FSP УЛУЧШЕНИЯ - «БЦ КРЫЛАТСКИЕ ХОЛМЫ» МОСКВА

Политика стекла – предусмотрены отдельные контейнеры и инвентарь для сбора стекла, промаркированные соответственно. Хранение на каждом этаже, вне производственной зоны

Процедура по аллергенам и Процедура по общим требованиям к хранению продуктов – обновлены контейнеры для хранения продукции в цехах, промаркированы в зависимости от вида продукта, маркировки закреплены за определенным видом продукта, в первую очередь для аллергенов, в обратной стороны имеется маркировка от промышленной этикетки (Прослеживаемость)

FSP УЛУЧШЕНИЯ - «БЦ КРЫЛАТСКИЕ ХОЛМЫ» МОСКВА

- Соблюдение требований Политики Металла – закупка реечных держателей, взамен использования магнитов и канцелярских зажимов

- Соблюдение требований к хранению упаковочных материалов – под разные виды упаковочного материалы выделены контейнеры для хранения в официантской, исключение загрязнения, посторонних включений, нахождения промышленной тары в цехе

FSP УЛУЧШЕНИЯ - «БЦ КРЫЛАТСКИЕ ХОЛМЫ» МОСКВА

Соблюдение требований процедур по личной гигиене, по работе с оборудованием, Политики Металла:

1) Соответствующий внешний вид сотрудников, правильно надетые шапочки
2) Использование одноразовых сиз при работе в холодном цехе, использование защитных СИЗ во время работы на опасном оборудовании
3) Предупреждающие значки рядом с опасным оборудованием
4) Использование металлических реечных держателей взамен зажимов и магнитов для бумаг (Политика металла)

ПРОБЛЕМЫ ВО ВРЕМЯ ВНЕДРЕНИЯ FOOD SAFETY ПРОГРАММЫ

- Низкая мотивация к внедрению со стороны объектов – проводилась глобальная работа по разъяснению тех или иных требований и важности их выполнения
- «Боязнь» новых учетных форм и журналов и их количества
- Увеличение затрат на одноразовые материалы, инвентарь и пр.
- Высокая ротация линейного персонала на объектах, в связи с чем необходимы более частые обучения и контроль за исполнением со стороны управляющего персонала объектов

Спасибо!

Sodexo Russia

HSE Department