



О НХЦ как основы для сохранения качества и обеспечения безопасности пищевой продукции

Москва, 2021 г.



Оценка рисков розничной торговли в категориях продуктов питания

Оценка поставщиков проводится согласно матрице рисков товаров

Высокий	<ul style="list-style-type: none">Товары СТМСырье для СПДетское питаниеМясо, птица, рыба охлажденныеКулинарная продукция (в том числе салаты)Рыба переработанная (соленая, копченая, пресервы)Молочные продукты (в т.ч. сыры, масло сливочное)Торты, пирожные
Средний	<ul style="list-style-type: none">Колбасные изделияОвощи и фруктыОрехи, снекиЯйцаЗамороженные изделияХлебобулочные изделия
Низкий	<ul style="list-style-type: none">КрупыКонсервированные продуктыЧай, кофеКондитерские изделияБезалкогольные напиткиАлкогольТовары поставщиков А-брендов



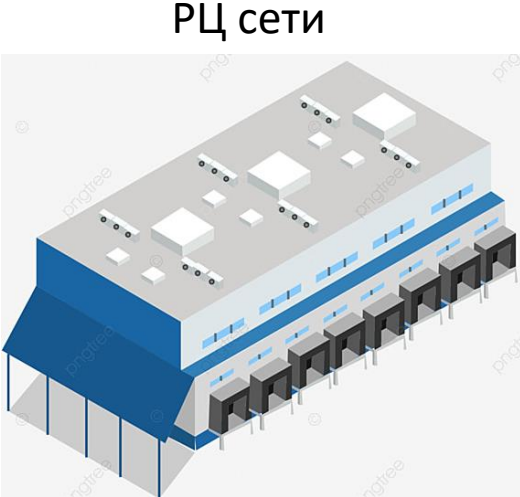
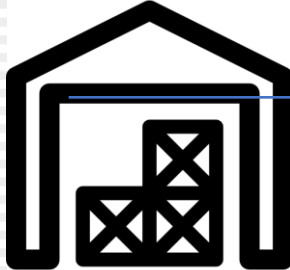


Холодная цепочка поставки

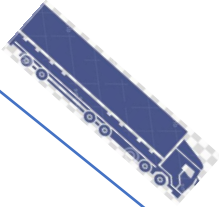
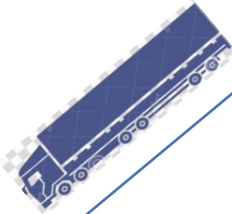
Пищевое предприятие



Склад производства



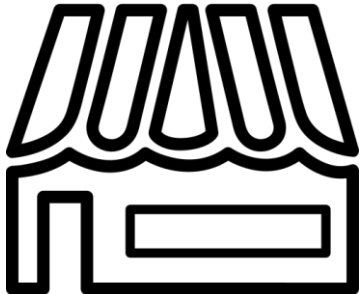
PЦ сети



.....



Дистрибуторы



Магазин

Магазины

.....



Магазин

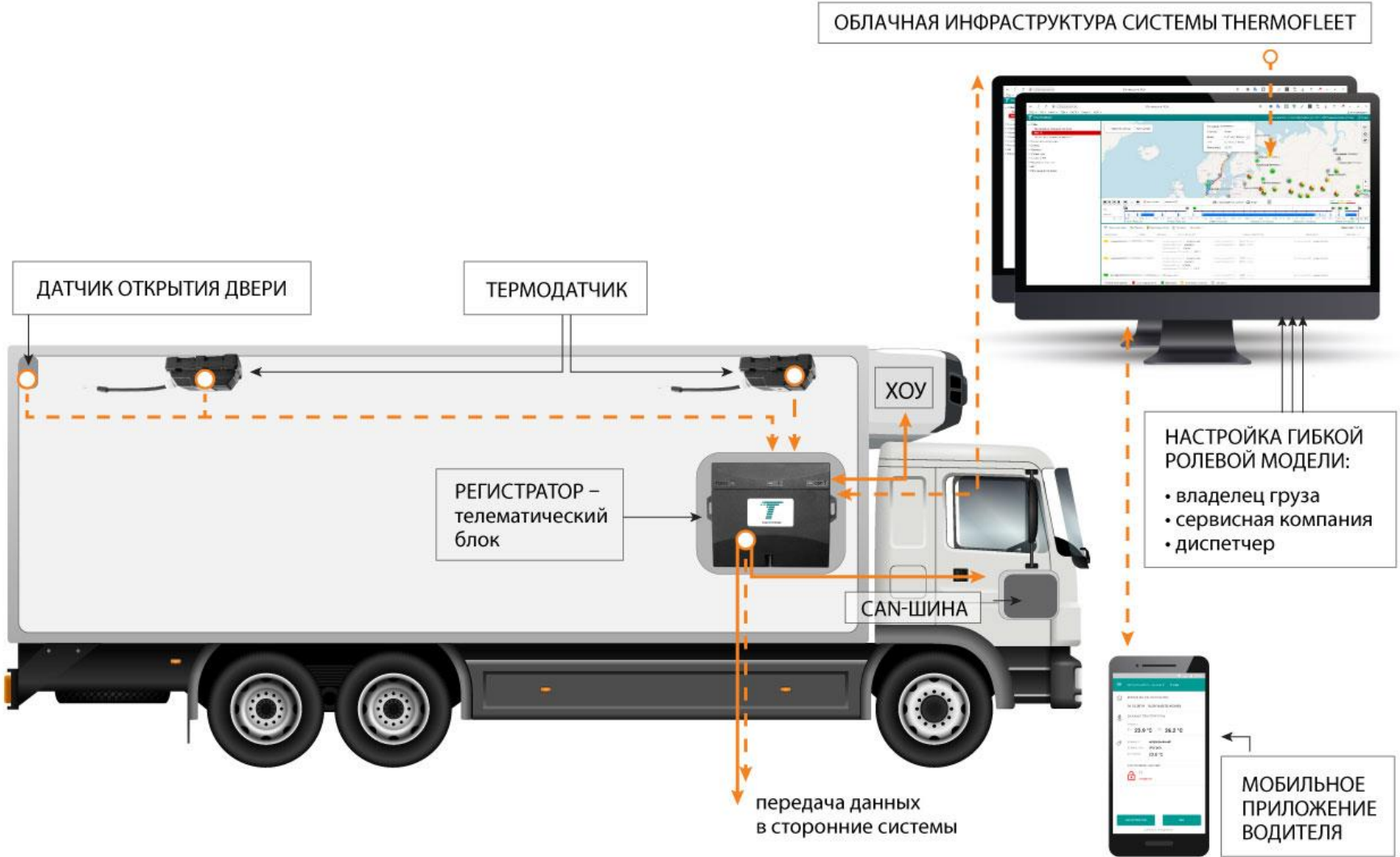


Холодная цепочка поставки



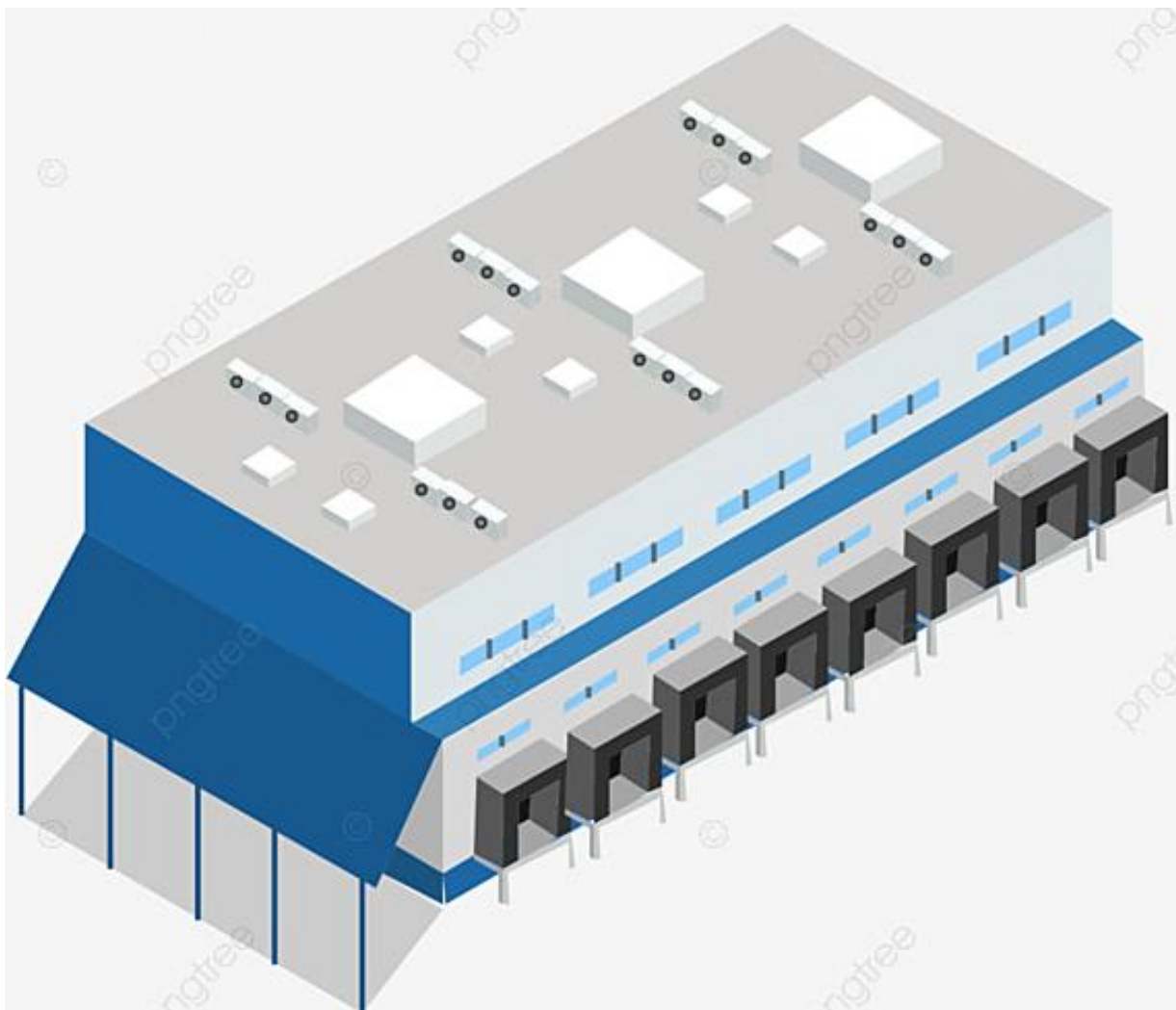


Холодная цепочка поставки





Холодная цепочка поставки



PC сети:

Время разгрузки на пандусе?

Время транспортировки до зоны с контролем температуры?

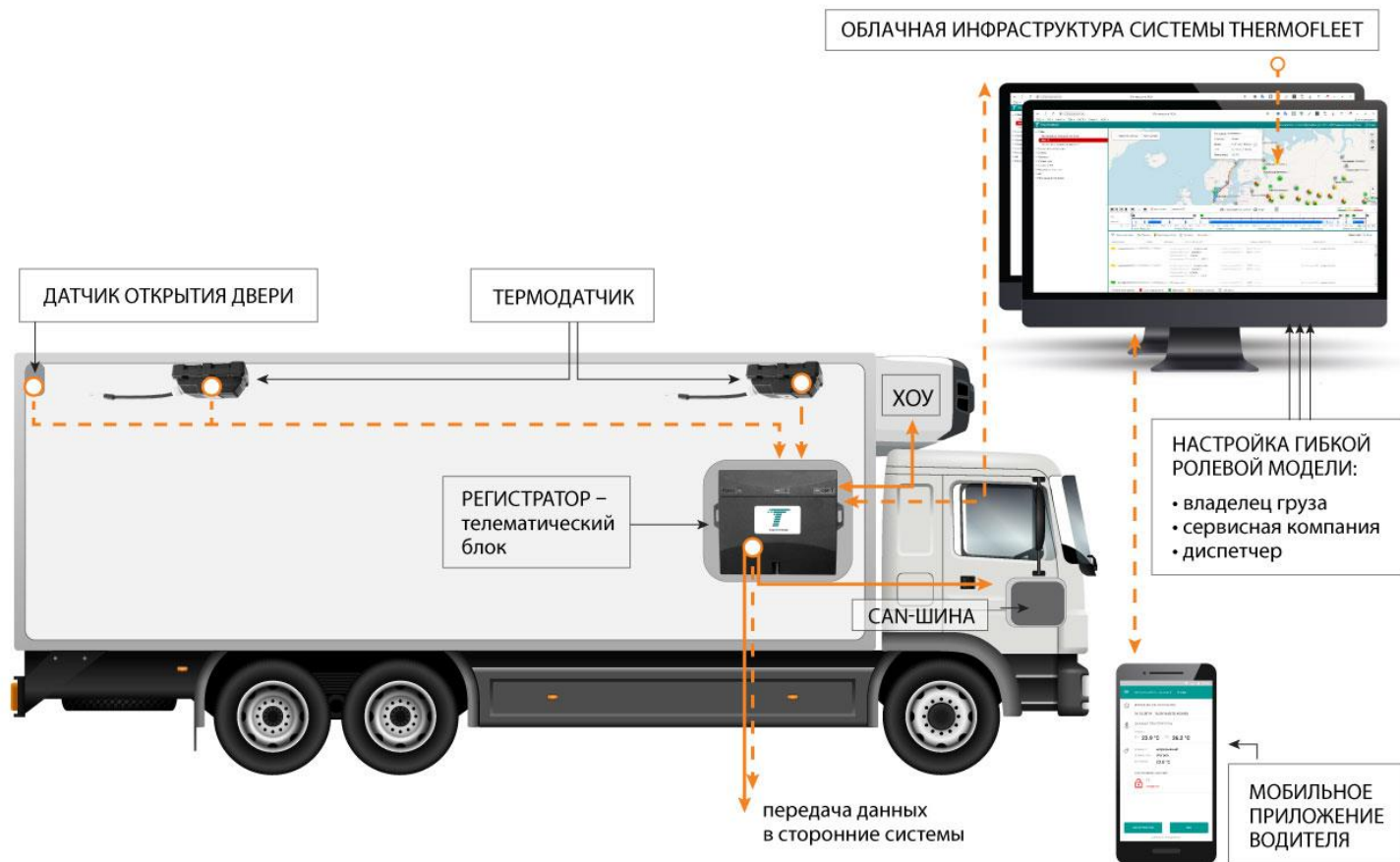
Время транспортировки от зоны с контролем температуры до машины?

Время на пандусе во время погрузки машины?

Контроль температуры в машине до ТТ?



Холодная цепочка поставки



Контролируется ли весь транспорт развозящий по ТТ?

Сколько времени идет разгрузка в магазине?

Сколько времени идет разбор товара и выкладка в холодильные витрины?

Контролируется ли температура в холодильниках круглосуточно?

Поставщику такая информация не доступна.

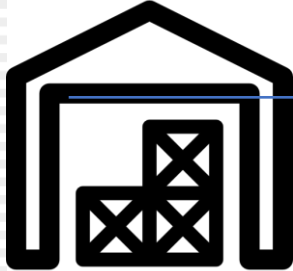


Холодная цепочка поставки

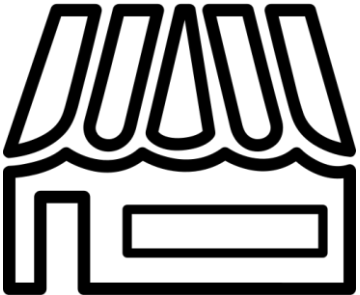
Пищевое предприятие



Склад производства

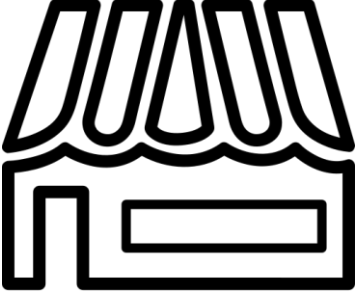
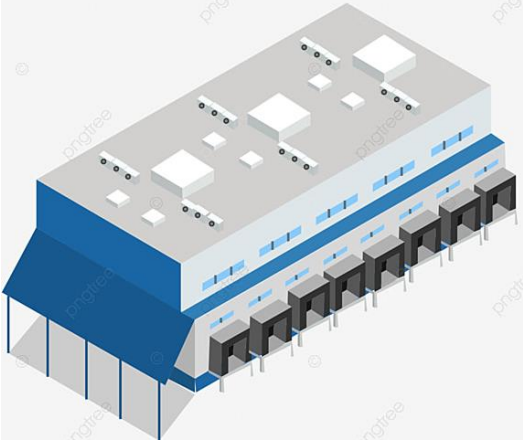


Дистрибуторы



Магазин

РЦ сети



Магазины

Магазин





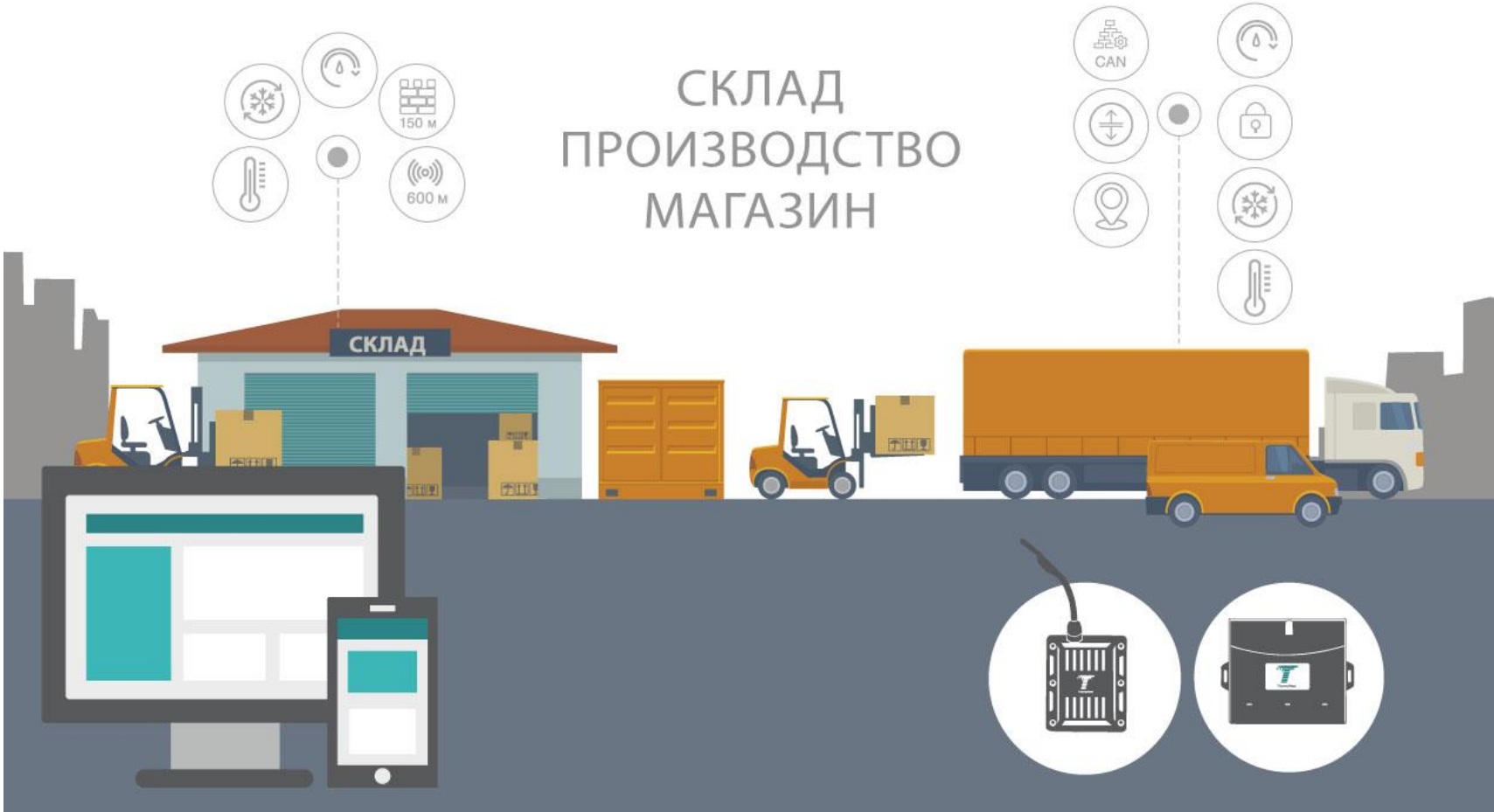
Холодная цепочка поставки

- Разрыв температурного контроля в любой из точек логистики приводит к некачественному, а иногда и небезопасному товару проданному потребителю!
- Невозможность контроля производителем логистики своего товара наносит ущерб репутации без его вины!
- Доказать потерю качества товара не по вине производителя без предоставления данных от розничного оператора не возможно.
- Руспродсоюз выступил с инициативой параллельной закупки товаров в фирменных магазинах производителя и параллельно в ритейле, для справедливого выявления по чьей вине покупатель сталкивается с некачественной продукцией
- Необходим контроль НХЦ по всему маршруту перемещения товара нуждающегося в контроле температурного режима!



Холодная цепочка поставки

ДОСТАВКА ПОД КОНТРОЛЕМ - ПОКУПАТЕЛЬ СЧАСТЛИВ





Благодарю за внимание!