



Valio toiduohutuse ja kvaliteedipoliitika

- Oleme pühendunud seaduste ja kokkulepitud standardite järgimisele ning klientide nõuetele.
- Teame oma toodete ja tooraine päritolu ning tagame selle püsivuse.
- Tagame oma toodete ohutuse.
- Tagame oma toodete kvaliteedi.
- Oleme pühendunud toiduohutuse ja kvaliteedi põhimõtetele ning oma juhtimissüsteemide ja tegevuste pidevale täiustamisele.

Valio toiduohutusnõuded transpordile ja hoidlale

Toiduohutuse ja kvaliteedi juhtimise süsteem

- Teenusepakkujal peavad olema menetlused, millega teenusepakkuja kontrollib tegevusega seotud riske ning tagab, et toodete toiduohutus ja kvaliteet ei vähene tarnija valduses. Hoiustamise ja vedamise ajal tuleb tagada toodetele/materjalidele sobiv temperatuur, niiskust ja muud asjassepuutuvad tingimused.
- Toiduohutuse ja kvaliteedijuhtimise menetluste ja sellega seotud riskihindamiste eest vastutavatel isikutel peab olema oma ülesannete täitmiseks nõutav pädevus.
- Kui on kasutusel kriitilised kontrollpunktid (CCP) või asjakohased eeltingimusprogrammid (oPRP), tuleb järgida kõiki nendega seotud erinõudeid.
- Ladudel peab olema kindlaksmääratud menetlus nõuetele mittevastavate toodete käsitlemiseks. Peale selle peavad olema juhised nõuetele mittevastavate materjalide käitlemiseks, et vältida nende tahtmatut kasutamist.
- Teenusepakkuja peab tagama, et tema valduses olevaid tooteid ei võltsita, kuritahtlikult ei rikuta ega varastata.

Töötajate hügieen ja riietus

- Teenusepakkuja peab kehtestama töötajatele kirjalikult vormistatud hügieenijuhised ja tal peab olema piisav pädevus toiduainekäitlejate hügieeninõuete osas. Ladudel peavad olema hügieenijuhised ka külastajatele ja alltöövõtjatele ning muudeks juhtudeks.
- Töötajate tervislik seisund ei tohi ohustada toiduohutust.
- Töötajad peavad kandma sobivaid ja puhtaid riideid. Töötajad peavad kandma tööriideid, mis on neile antud.
- Laotöötajatel peavad olema nõuetelevastavad riietumisruumid ning riietumis- ja tualettruumides peab olema piisavalt puhast vett ja kraanikausid kätepesuks.

Saastumise vältimine

- Tooteid ei tohi hoida põrandal.
- Tooraine, pooltooted ja valmistooted tuleb hoida nii, et ristsaastumine pole võimalik.
- Toodete paigutus või rikkumine ei tohi põhjustada teiste toodete saastumist allergeenidega. Teenusepakkuja peab võtma asjakohaseid meetmeid, et vähendada või kõrvaldada ristsaastumise riski.
- Puhastuskemikaalid ja muud ohtlikud ained tuleb märgistada ja hoida toiduainetest eraldi nii, et ei teki ohtu toidule.
- Ladudel peab olema menetlus võõrkehade käitlemiseks. Hoiustamise ajal peavad toodete pakendid olema suletud. Hoiustamise ajal avatud tarbijapakenditega kaupa ei tohi klientidele tarnida.
- Kui toote kohal olev valgusti puruneb või laest kukub alla krohv, tolm või lekitab toru ja nii edasi, tuleb kontrollida, et tooted pole saastunud.
- Murtava teraga nugade kasutamine on keelatud kõikides kohtades, kus käsitletakse või hoitakse pakendamata tooteid või pakkematerjali.
- Puidust kaubaalustest eralduvate võõrkehade põhjustatud riske ja mikrobioloogilisi riske tuleb ohjata.
- Veele peavad olema kehtestatud kvaliteedinõuded sõltuvalt kasutusotstarbest (mikrobioloogilised ja keemilised nõuded).

Jälgitavus ja tagasivõtt

- Tooted peab olema igas etapis tuvastavad ja jälgitavad.
- Kui Valio korraldab jälgitavus- või tagasivõtuõppuse, siis peavad Valiole vajalikud andmed olema üle antud 4 tunni jooksul alates taotluse esitamisest.
- Valio toodete toiduohutusega seotud ohuolukorras tuleb andmed üle anda Valio juhiste kohaselt. Tagasivõtu korral tuleb koostada nõutavad dokumendid ja teatised.

Kliendisuhetus

- Teenusepakkujal peab olema täpsed menetlusjuhised kliendi tagasiside, kaebuste ning kahjuhüvitusjuhtumite käsitlemiseks.
- Kliendirahulolu tuleb jälgida ja kaebuste suundumused tuleb juhtkonnas läbi arutada ning tulemused dokumentides salvestada.

Hooned ja ruumid

- Ladude kohta peavad olema põhiplaanid, millel on näidatud materjalide, töötajate, jäätmete ja kõrvalsaaduste liikumissuunad.
- Hoiustamisel peab olema välditud ristsaastumise oht.
- Ruumid ja selles olevad pinnad peavad olema puhastatavad, puhtad, terved ja nende seisukorda tuleb pidevalt jälgida. Väljas asuvad laopinnad tuleb hoida puhtana, seinte ääres ja kattega vahekäikude ääres ei tohi olla taimestikku.
- Ladudel peab olema ennetav korrahoiukava ja teiselaldusseadmete hoolduskava. Tehtud hooldustööd tuleb kirjalikult salvestada.
- Teiselaldusseadmete korrasolekut ja puhtust tuleb enne kaupade laadimise alustamist kontrollida vastavalt enesekontrolliplaani nõuetele.
- Kõrvaliste isikute juurdepääs lao- ja kaubakäitlusruumidele tuleb tõkestada.

Seadmed ja sisustus

- Laosisustus peab olema projekteeritud nii, et selle kasutamisel on võimalik kinni pidada toiduhügieeni nõuetest. Sisustus peab olema paigutatud nii, et selle kasutamine, puhastamine ja korrashoid on lihtne.
- Toiduohutusriskide haldamise ja kontrollimisega seotud temperatuurijuhtimis-, mõõtmis- ning jälgimissüsteeme tuleb hooldada ja kalibreerida ennetava korrashoiukava nõuete kohaselt. Hooldus-, kontroll- ja kalibreerimistoimingud tuleb dokumentides salvestada.
- Kui seadmel või sisustuses on avastatud hälbeid, siis tuleb need viivitamatult kõrvaldada. Seadet ei tohi kasutada, kui selle kasutamine võib tootele põhjustada hügieeniga seotud riski.
- Sisustuse osadelt ja seadmetelt ei tohi eralduda värvi, roostet ega muid osakesi, mis võivad tooteni jõuda.

Puhastamine

- Ladude ja teiselaldusseadmete ruumid ning nende sisseseade peab olema lihtsalt puhastatavad ja olema sellises seisukorras, ei põhjusta saastumist. Puhastustööd tuleb teha plaanipäraselt ja nende tegemine tuleb dokumentides salvestada.
- Ladude puhastusplaanides tuleb esitada puhastussagedus, kasutatavad ained ja puhastusviisid ning puhastamise eest vastutavad isikud.
- Seinte ääri tuleb pidevalt puhastada. Ladude seina ääred tuleb hoida vabad, et neid saaks puhastada ja hoida vabad kahjuritest.

Kemikaalid

- Kõik kasutatavad kemikaalid peavad olema tuvastatavad ja nende kasutusohutuse teave olema saadaval.
- Töötajad peavad vastavalt vajadusele olema varustatud kaitsevahenditega.
- Vedamisel peab järgima ajakohaseid eeskirju ja standardeid (näiteks ADR-i kokkuleppeid).
- Toote hoiualadel (suletud ruumid) ei tohi kasutada bensiini- ja diislikütusega tõstukeid.

Jätksuutlikkus

- Laoteenuse pakkuja peab olema valmistunud hädaolukordadeks ja muudeks ootamatutest olukordadest (näiteks tulekahju, tahtlik toidu rikkumine, elektrikatkestus) tingitud toiduohutusega seotud tagajärgedeks. Töötajaid tuleb teavitada nende olukordade tekkimisel võetavatest meetmetest ja korraldada neile hädaolukorra õppusi; häiresüsteemi tuleb testida ettenähtud ajavahemike järel.

Jäätmehooldus

- Laojäätmete sorteerimine ja käitus peab olema plaanipäraselt korraldatud ja jäätmekogumispunktid kindlaks määratud. Jäätmete kogumise kohad ei tohi olla toiduainete käitus- ja hoiuruumides.
- Lao jäätmenõud ja ohtlike ja mittesöödavate ainete kogumisnõud peavad olema kergesti puhastatavad, suletavad ja vajaduse korral lukustatavad; need peavad olema alati suletud, kui neid ei kasutata. Jäätmenõud tuleb teiselaldada neile ettenähtud kohtadesse.



- Müügil kõrvaldatud inimitoiduks kõlbmatud tooted, millel on Valio logo, tuleb hävitada ja loast hävitatud toodete kohta tuleb ettenähtud korras ja Valio juhiste kohaselt kirjalikult arvet pidada.

Kahjuritõrje

- Ladudel peab olema kahjuritõrjeplaan. Kui kahjuritõrjes kasutatakse püüniseid, siis tuleb kindlaks määrata nende paigutuskohad, kontrollimissagedus ja parandusmeetmed ning tõrje tulemusi tuleb pidevalt jälgida. Ruume tuleb hoida sellises seisukorras, et kahurid ei pääseks märkamatult ruumidesse pesitsema.
- Laoinventar ja teisaldusseadmed tuleb hoida heas korras ning hoone konstruktsioonid peavad olema tihedad, et kahjurid ei pääseks sisse.