



Политика Valio в области безопасности и качества пищевой продукции

- Мы привержены соблюдать требования законодательства, общепринятые стандарты и требования клиентов.
- Мы знаем и гарантируем происхождение нашей продукции и сырья.
- Мы обеспечиваем безопасность нашей продукции.
- Мы гарантируем качество нашей продукции.
- Мы привержены принципам обеспечения безопасности и качества пищевой продукции, а также непрерывному совершенствованию наших систем менеджмента и процессов.

Требования Valio по безопасности пищевой продукции к поставщикам

Анализ рисков и критические контрольные точки (ХАССП, НАССР)

- На предприятии должна действовать группа ХАССП или группа, ответственная за обеспечение безопасности пищевой продукции, либо иная группа с соответствующими функциями.
- Члены указанной группы должны обладать необходимой квалификацией для выполнения своей задачи.
- Для выполнения анализа опасностей/рисков должны быть предоставлены надлежащие описания продукции и сырья.
- Для всех видов продукции/процессов должны быть в наличии обновленные блок-схемы.
- Для продукции/процессов необходимо провести анализ опасностей/рисков (идентификация опасностей/рисков, а также оценка степени тяжести их последствий и вероятности их возникновения).
- Для каждой выявленной опасности/риска должны быть предусмотрены надлежащие меры контроля, которые классифицируются в зависимости от степени тяжести последствий и вероятности возникновения опасности/риска (например, ППУ, оППУ, ККТ).
- Если были идентифицированы критические контрольные точки (ККТ, ССР) или операционные программы предварительных условий (оППУ, оРРР), то необходимо подтвердить их эффективность (валидация).
- Если были выявлены критические контрольные точки (ККТ, ССР) или операционные программы предварительных условий (оППУ, оРРР), то они должны быть отмечены на блок-схеме.
- Для всех ККТ должны быть предусмотрены критические пределы, а для оППУ должны быть предусмотрены критерии выполнения.
- Для всех ККТ и оППУ должны быть предусмотрены заранее определенные методы мониторинга и демонстрации (что, когда, кто, как часто), а также корректирующие действия в случае нарушения критических пределов или критериев выполнения (что, кто).
- Мониторинг ККТ и оППУ подлежит регулярной верификации.
- Система ХАССП должна поддерживаться в актуальном состоянии и проходить обзор не реже одного раза в год.
- Группа ХАССП или группа, ответственная за обеспечение безопасности пищевой продукции, должна регулярно производить повторную оценку эффективности системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Данная оценка должна включать в себя результаты верификации системы.
- Лица, ответственные за мониторинг, верификацию и корректирующие действия, должны пройти надлежащее обучение.

Санитарно-гигиенические требования к персоналу

- Должны быть разработаны письменные инструкции по гигиене, действие которых также распространяется на посетителей, подрядчиков и т.д.
- В производственных помещениях, санузлах и раздевалках должно быть достаточно чистой воды и раковин для мытья рук.
- Курение и прием пищи в производственных помещениях строго запрещены.
- Состояние здоровья работников не должно угрожать безопасности пищевой продукции.
- Лица, допущенные к работе с пищевой продукцией, должны пройти документально подтвержденное обучение, знать санитарно-гигиенические нормы и принципы обеспечения безопасности пищевой продукции, а также регулярно проходить повторное обучение по этим вопросам.



Одежда

- В распоряжении персонала должны иметься надлежащие помещения для переодевания.
- Одежда и другие личные вещи работников должны храниться отдельно от рабочей одежды.
- Планировка помещений и прием пищи не должны создавать риска перекрестного загрязнения. Хранение пищевых продуктов для личного потребления и прием пищи должны осуществляться в специально выделенных местах.
- Хранение и потребление пищевых продуктов допускается только в специально выделенных местах, которые размещают таким образом, чтобы исключить риск перекрестного загрязнения производственных помещений.
- На одежде лиц, допущенных к работам с открытой продукцией или сырьем, не допускается наличие пуговиц или наружных карманов выше линии талии.
- При выполнении работ с открытой пищевой продукцией или материалами, которые контактируют с пищевой продукцией, волосы работников должны быть полностью закрыты с помощью подходящего головного убора, а поверх личной одежды должна быть надета чистая рабочая спецодежда.
- Лицам, выполняющим работы с открытой пищевой продукцией или материалами, которые контактируют с пищевой продукцией, запрещено носить часы, ювелирные украшения, маникюр с лаковым покрытием, накладные ногти или ресницы, а также серьги/пирсинг на видимых участках тела.

Контроль инородных тел

- Должна быть разработана процедура на случай обнаружения инородного тела в производственном процессе или в производственном помещении (выявление и удаление).
- Изделия из стекла и твердого пластика, а также ножи и другие острые предметы в критических зонах подлежат регистрации, а их состояние должно регулярно контролироваться; результаты контроля оформляют документально.
- Сырье и упаковочные материалы не должны храниться в открытом состоянии.
- Во всех зонах, где производятся работы над пищевой продукцией или упаковочным материалом либо происходит хранение таких материалов, светильники должны быть изготовлены из небьющегося материала или надежно закрыты/ограждены.
- Ножи с отламываемыми сегментами запрещено применять в любых зонах, где хранится или обрабатывается пищевая продукция либо упаковочные материалы.
- Необходимо предусмотреть меры по контролю инородных тел и рисков микробиологического заражения, связанных с использованием деревянных поддонов.

Контроль аллергенов

- Должна быть разработана документальная процедура контроля аллергенов, которая, помимо прочего, включает в себя оценку рисков перекрестного заражения аллергенами, меры контроля, призванные сократить или устранить риск перекрестного загрязнения, а также валидацию и верификацию эффективности принятых мер.
- Сырьевые ингредиенты, содержащие аллергены, должны быть выявлены, учтены, снабжены соответствующей маркировкой и храниться таким образом, чтобы исключить загрязнение других ингредиентов.
- Должны быть предусмотрены отдельные инструкции и принадлежности для обработки содержащих аллергены ингредиентов.
- Повторное использование (реворк) сырья, содержащего аллерген, допускается только для производства пищевой продукции, которая содержит такой же аллерген, либо с помощью технологического процесса, в процессе которого происходит удаление такого аллергена при условии документального подтверждения.
- Удаление аллергена после мойки производственных линий должно быть подтверждено (верификация), например, с помощью анализа или иного доказательства эффективности мойки.
- Лица, допущенные к работам с пищевой продукцией, должны пройти обучение по аллергенам и производственным методам, учитывающим опасность аллергенов.

Поставщики и спецификации на сырье

- В компании должна быть предусмотрена процедура оценки и утверждения поставщиков.
- На каждый сырьевой материал, приобретаемый из внешнего источника, должна быть в наличии спецификация.
- Упаковочные и иные материалы, контактирующие с пищевой продукцией, должны соответствовать требованиям применимого законодательства и пройти надлежащую сертификацию.
- Должны быть разработаны критерии приемки сырья и материалов, соблюдение критериев обязательно.



- Должна быть разработана процедура по обращению с материалами, которые не соответствуют требованиям, и хранению таких материалов, чтобы исключить вероятность их ненамеренного использования.
- Пункты приема сыпучего/наливного сырья должны быть снабжены надлежащей маркировкой, укрыты и запгерты.
- К воде, в зависимости от ее применения (пищевая продукция, контактные поверхности, косвенный контакт), должны предъявляться требования по качеству и микробиологическим показателям. Должны быть предусмотрены возможности мониторинга качества как сырьевой воды, поступающей на предприятие, так и качества воды в собственном водопроводе предприятия.
- Если применяется хлорирование воды, то необходимо контролировать содержание хлора в пунктах отбора воды для подтверждения того, что его содержание остается в заданных пределах.
- Если существует риск попадания химических материалов, используемых в котельной, в пищевую продукцию, то используемые химические материалы должны представлять собой либо а) разрешенные пищевые добавки, либо б) добавки, содержание которых в питьевой воде признано допустимым соответствующим регуляторным органом. Неиспользуемые химические материалы для котлов должны храниться в отдельной закрытой зоне (запираемой или с иными мерами контроля доступа).
- Должна быть выполнена оценка рисков фальсификации пищевой продукции (сырья) и внедрены надлежащие меры контроля.

Прослеживаемость

- Для сырья и пищевой продукции должна обеспечиваться возможность идентификации и прослеживаемости на всех производственных этапах.
- Прослеживаемость должна быть реализована практическими методами и оформлена документально. Раз в год должна проводиться учебная проверка прослеживаемости / тренировочный отзыв продукции. Затребованная Valio информация должна быть предоставлена в течение 4 часов с момента начала проверки.
- Необходимо внедрить план отзыва/изъятия продукции на случай возможного кризиса, связанного с безопасностью пищевой продукции.
- В случае отзыва продукции должны быть оформлены необходимые записи и уведомления.

Продукция и обеспечение качества

- План качества продукции и относящиеся к нему данные должны поддерживаться в актуальном состоянии.
- Должна быть предусмотрена четкая процедура управления отклонениями показателей пищевой продукции.
- Должна быть внедрена документально оформленная процедура допуска продукции к продаже.
- Должна быть разработана процедура контроля измерительных приборов, все измерительные приборы должны быть идентифицированы, подлежать контролю и проходить регулярную калибровку или проверку.
- Изменения в производственных или технологических процессах не должны приводить к риску безопасности пищевой продукции для потребителей. Процедура управления изменениями должна быть оформлена документально.

Сотрудничество с клиентами

- У предприятия должна быть четкая процедура рассмотрения и обработки отзывов/рекламаций со стороны клиентов и потребителей, а также осуществления соответствующих корректирующих действий.
- Необходимо контролировать удовлетворенность клиентов, при этом на совещаниях руководства должны изучаться тренды претензий и жалоб, которые также должны регистрироваться документально.

Хранение и дистрибуция

- Не допускается ухудшение качества пищевой продукции во время хранения и перевозки. Необходимо предусмотреть надлежащие меры эффективного и оптимального контроля температуры, влажности и других параметров в местах хранения пищевой продукции/материалов.
- Запрещается хранить продукцию на полу, при этом участки вдоль стен должны регулярно убираться. С целью удобства уборки и борьбы с вредителями запрещается загромождать поверхность пола и участки вдоль стен.
- На складах должна быть предусмотрена процедура управления отклонениями показателей пищевой продукции.
- Требуется регулярно проверять состояние и чистоту транспортного оборудования. Транспортные средства следует проверять с частотой, предусмотренной в анализе рисков, перед разгрузкой и во время нее (например, пломбы не нарушены, отсутствуют признаки повреждения вредителями, температурные данные).



- В помещениях (закрытых помещениях), где хранятся сырье или пищевая продукция, запрещается использовать бензиновые или дизельные погрузчики.

Здания

- Необходимо подготовить планы всех строений и помещений с указанием потоков движения материалов, производственных процессов и перемещения персонала, а также потоков отходов и побочной продукции. При планировании перемещения людей, потоков продукции и материалов необходимо учитывать требования к помещениям и санитарно-гигиенические требования к разным зонам.
- Потоки перемещения продукции от пункта приема к пункту отгрузки планируют таким образом, чтобы исключить вероятность загрязнения продукции.
- Сырье, полуфабрикаты и готовая продукция должны храниться отдельно друг от друга: на разных полках, в разных маркированных зонах или в разных помещениях.
- Оборудование и поверхности должны быть чистыми и целыми, что должно контролироваться на регулярной основе. В «мокрых» производственных зонах полы выполняют влагонепроницаемыми, сливы должны быть оборудованы уловителями и закрыты. Конструкция полов должна исключать вероятность образования участков застойной воды. Наружные поверхности зданий предприятия должны поддерживаться в чистоте, при этом растительность вдоль стен и мощеных подъездных путей не допускается.
- На предприятиях пищевой промышленности должны быть внедрены процедуры контроля качества технологических сред (пара, газов, сжатого воздуха).
- Должна быть выполнена оценка риска перекрестного загрязнения через воздух, и при необходимости внедрены надлежащие меры контроля.
- На конструкциях, расположенных над открытой продукцией, не допускается конденсация воды.
- Газы, контактирующие с пищевой продукцией, должны подвергаться фильтрации и иметь одобрение для контакта с пищевой продукцией. Необходимо определить требования к фильтрации, микробиологическим показателям и влажности газов.
- Предприятия пищевой промышленности должны произвести оценку угрозы саботажа / намеренной порчи пищевой продукции и предусмотреть план по предотвращению подобных ситуаций. Лица, не обладающие соответствующим допуском, не должны иметь возможности проникнуть в производственные/складские помещения к продукции/сырью. План защиты пищевой продукции от преднамеренного заражения (food defense plan) должен регулярно проходить обзор и поддерживаться в актуальном состоянии.

Машины и механизмы

- Конструкция оборудования должна поддерживать соблюдение надлежащих санитарно-гигиенических норм. Оборудование должно располагаться таким образом, чтобы его было удобно эксплуатировать, очищать и обслуживать.
- Все оборудование, служащее для мониторинга рисков и контроля показателей безопасности пищевой продукции, должно быть включено в план профилактического техобслуживания (ППР), например, фильтры грубой и тонкой очистки, магниты, металлодетекторы, устройства рентгеновского контроля).
- От поверхностей механизмов и машин не должна отшелушиваться краска, отделяться ржавчина и иные материалы, способные попасть в пищевую продукцию.
- Процедура повторного ввода оборудования в эксплуатацию после технического обслуживания должна включать в себя уборку и очистку, дезинфекционную обработку (если предусмотрено надлежащими технологическими процедурами), а также осмотр перед вводом в эксплуатацию.

Уборка (очистка)

- План уборки должен охватывать все помещения, оборудование и инструменты. В данном плане для каждого пункта должны быть указаны периодичность, используемые материалы, инструменты и методы уборки, а также лица, ответственные за очистку. Введение плана должно оформляться документально.
- План должен описывать способы мониторинга соответствия требованиям программы, а также способы демонстрации надлежащего качества мойки/очистки (например, оценка состояния с помощью датчиков, результаты микробиологического исследования поверхностей, контроль воздуха и рук, при необходимости отбор проб на аллергены и т.д.).
- Помещения и оборудование должны содержаться в чистоте и порядке, а также в таком состоянии, в котором они не становятся источниками загрязнения.



Химикаты

- Все используемые химикаты должны быть известны, при этом для них должны быть доступны актуальные версии паспортов безопасности химической продукции.
- Чистящие средства и другие опасные химические вещества необходимо снабдить маркировкой и хранить отдельно. В распоряжении работников должны иметься надлежащие средства индивидуальной защиты.
- В зонах, где существует риск загрязнения пищевой продукции, разрешается применять химикаты, допущенные к применению в пищевой промышленности.

Планирование с целью обеспечения бесперебойности

- Предприятие должно быть готово к проблемам, связанным с безопасностью пищевой продукции, вследствие аварий и других непредвиденных ситуаций (например, пожар, саботаж, перебои в электроснабжении). Должен быть подготовлен письменный план антикризисных мероприятий, учитывающий аспекты безопасности пищевой продукции. Соответствующие указания должны быть доведены до сведения персонала, при этом регулярно должны производиться учебно-тренировочные занятия и тестирование системы сигнализации и оповещения.

Управление отходами

- Сточные воды должны обрабатываться надлежащим образом.
- Необходимо предусмотреть надлежащие процедуры сортировки и переработки отходов, а также оборудовать надлежащие пункты сбора. В зонах, где происходит обработка или хранение пищевой продукции, какое-либо скопление отходов не допускается.
- Контейнеры для отходов, непищевых отходов и опасных веществ должны содержать соответствующую маркировку, легко очищаться и иметь возможность закрываться (когда не используются непосредственно), а при необходимости также запираются. Контейнеры должны размещаться в специально отведенных местах.
- При утилизации упаковочных материалов и продукции, содержащей логотип Valio, которая была отбракована во время производства, должна быть оформлена соответствующая документация.

Борьба с вредителями (пест-контроль)

- Должен быть разработан документальный план борьбы с вредителями (места проведения с обозначением на карте, периодичность контроля и корректирующие действия), при этом результаты контроля должны регулярно отслеживаться и доводиться до сведения ответственных лиц на предприятии и компаний, специализирующихся на борьбе с вредителями.
- Двери, окна и вентиляционные отверстия должны быть защищены так, чтобы исключить вероятность проникновения вредителей.
- Запрещается размещать ловушки для насекомых над производственными линиями или над упаковочным материалом.