

Valion elintarviketurvallisuus- ja laatu politiikka

- Olemme sitoutuneet noudattamaan lakeja, yhteisesti sovittuja standardeja ja asiakasvaatimuksia.
- Tuntemme ja varmistamme tuotteidemme ja raaka-aineidemme alkuperän.
- Varmistamme tuotteidemme turvallisuuden.
- Varmistamme tuotteidemme laadun.
- Olemme sitoutuneet elintarviketurvallisuuden ja laadun periaatteisiin sekä niiden johtamisen ja toiminnan jatkuvaan parantamiseen.

Valion elintarviketurvallisuusvaatimukset toimittajille

Vaarojen arviointi ja kriittiset hallintapisteet (HACCP) tai riskianalyysi

- Toimittajalla on oltava HACCP-/elintarviketurvallisuustiimi tai vastaava.
- HACCP-/elintarviketurvallisuustiimillä tai vastaavalla on oltava tehtävään vaadittavat pätevydet.
- Tuotteista ja raaka-aineista on oltava saatavilla riittävät kuvaukset vaara-/riskianalyysiä varten.
- Kaikista tuotteista/prosesseista on oltava saatavilla ajantasaiset vuokaaviot.
- Tuotteilla/prosesseilla on oltava vaara-/riskianalyysi (vaarojen/riskien tunnistus sekä arvio niiden vakavuudesta ja todennäköisyydestä).
- Kaikille tunnistetuille vaaroille on määritetty riittävät hallintakeinot, jotka on luokiteltu vaaran/riskin vakavuuden ja todennäköisyyden mukaan (esim. PRP, oPRP, CCP).
- Jos kriittisiä hallintapisteitä (CCP) tai erityisiä tukiohjelmia (oPRP) on tunnistettu, niiden tehokkuus on validoitava.
- Jos kriittisiä hallintapisteitä (CCP) tai erityisiä tukiohjelmia (oPRP) on tunnistettu, ne on merkittävä vuokaavioon.
- Kaikilla kriittisillä hallintapisteillä (CCP) on oltava määritellyt kriittiset rajat ja kaikilla erityisillä tukiohjelmilla (oPRP) on oltava toimintakriteerit.
- Kaikilla kriittisillä hallintapisteillä (CCP) ja erityisillä tukiohjelmilla (oPRP) on oltava ennalta määritellyt seuranta- ja osoittamiskeinot (mitä, milloin, kuka, kuinka usein) sekä korjaavat toimenpiteet kriittisten rajojen/toimintakriteereiden rikkoutumisen varalta (mitä, kuka).
- Kriittisten hallintapisteiden ja erityisten tukiohjelmien seurannan toimivuus on todennettava määräajoin.
- HACCP-järjestelmä on pidettävä ajan tasalla ja se on katselmoitava vähintään vuosittain.
- HACCP-/elintarviketurvallisuustiimin on uudelleenarvioitava elintarviketurvallisuuden hallintajärjestelmän tehokkuus säännöllisesti. Järjestelmän todentamisen tulokset on sisällytettävä tähän arvioon.
- Seurannasta, todentamisesta ja korjaavista toimenpiteistä vastaava henkilö on koulutettava tehtävään.

Henkilöstöhygieniä

- Toimittajalla on oltava niin henkilökuntaa kuin vierailijoita, alihankkijoita jne. koskevat, kirjalliset hygieniaohteet.
- Tuotantoalueilla, WC-tiloissa ja pukuhuoneissa on oltava riittävästi puhdasta vettä ja pesualtaita käsien pesuun.
- Tupakointi ja ruokailu on kielletty tuotantoalueilla.
- Henkilökunnan terveys ei saa aiheuttaa elintarviketurvallisuusriskiä.
- Elintarvikkeita käsitteleville henkilöille on annettava todistettavasti hygieniä- ja elintarviketurvallisuuskoulutusta säännöllisin väliajoin.

Vaatetus

- Henkilöstöllä on oltava asiaankuuluvat pukeutumistilat.
- Henkilökohtaiset vaatteet ja muut tavarat on säilytettävä erillään työvaatteista.
- Tilojen suunnittelusta tai ruokailusta ei saa aiheutua riskiä ristikontaminaatiosta. Omat eväät on säilytettävä ja syötävä erikseen määrättyissä tiloissa.
- Eväiden säilyttäminen ja syöminen on sallittua vain tietyissä tiloissa, joiden sijainti on suunniteltu siten, että niistä ei aiheudu ristikontaminaatoriskiä tuotantoalueille.
- Työvaatteissa ei saa olla nappeja tai taskuja vyötärön yläpuolella, kun käsitellään suojaamattomia tuotteita tai materiaaleja.
- Suojaamattomia tuotteita tai niiden kanssa kosketuksiin tulevaa materiaalia käsittelevien on käytettävä päähinettä, joka peittää hiukset täysin sekä puhtaita työvaatteita, jotka peittävät omat vaatteet.

- Suojaamattomia tuotteita tai niiden kanssa kosketuksiin tulevaa materiaalia käsittelevät henkilöt eivät saa käyttää rannekelloja, koruja, kynsilakkaa, rakennekynsiä, tekoripsiä tai näkyviä lävistyksiä.

Vierasesineiden hallinta

- Tuotantoprosessissa ja -tiloissa on oltava menettely vierasesineiden hallintaan (tunnistaminen ja poisto).
- Kriittisille alueille tuotavat lasi- ja kovamuoviesineet sekä veitset ja muut terävät esineet on kirjattava ja niiden tilaa on seurattava säännöllisesti; seuranta on dokumentoitava.
- Raaka-aineet ja tuotepakkaukset on säilytettävä suljettuna.
- Valaisimet on valmistettava rikkoutumattomasta materiaalista tai ne on päällystettävä/suojattava kaikilla alueilla, joilla tuotteita tai pakkausmateriaalia käsitellään tai säilytetään.
- Irrotettavat veitset ovat kiellettyjä kaikilla alueilla, joilla käsitellään tai varastoidaan suojaamatonta tuotetta tai pakkausmateriaalia.
- Puulavojen aiheuttamat vierasesine- ja mikrobiologiset riskit on hallittava.

Allergeenien hallinta

- Toimittajalla on oltava dokumentoitu allergeenien hallintamenettely, joka sisältää riskianalyysin ristikontaminaatiosta sekä hallintakeinot, jotka vähentävät tai poistavat ristikontaminaation riskin. Ristikontaminaation hallintatoimet on tarvittaessa validoitava ja niiden tehokkuutta on todennettava.
- Allergisoivat raaka-aineet on tunnistettava, luetteloitava, merkittävä ja varastoitava tavalla, joka ei aiheuta ristikontaminaatiota.
- Allergisoivien raaka-aineiden käsittelyyn on oltava ohjeet ja erilliset välineet.
- Allergeenia sisältävää uudelleenprosessoitua materiaalia saa käyttää vain tuotteessa, joka sisältää samaa allergeenia tai jos käsittelyprosessi voi todistettavasti tuhota tai poistaa allergeenin.
- Tuotantolinjojen puhdistuminen allergeeneista on todennettava näytteillä tai vastaavalla osoituksella puhdistuksen tehokkuudesta.
- Elintarvikkeita käsitteleville työntekijöille on koulutettava tuotannolliset käytännöt, joissa allergeenit ja niiden käsittely otetaan huomioon.

Toimittajat ja raaka-ainemäärittelyt

- Yrityksellä on oltava toimittajien hyväksymis- ja arviointikäytäntö.
- Kaikille ostettaville raaka-aineille on oltava spesifikaatiot.
- Pakkausten ja muun elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin tulevan materiaalin on täytettävä asiaankuuluvat lailliset vaatimukset, josta vaaditaan todistus.
- Materiaaleilla on oltava hyväksyntäkriteerit, joita noudatetaan.
- Poikkeavien materiaalien käsittelyyn ja varastointiin on oltava ohjeet tahattoman käytön estämiseksi.
- Bulkkimateriaalin vastaanottopisteiden on oltava merkittyjä, katettuja ja suljettuja.
- Vedelle on oltava käyttötarkoitukseen soveltuvat laatu- ja mikrobiologiset vaatimukset (tuote, kosketuspinnat, epäsuora kosketus). Tehtaan vedenottolähteen sekä tehtaan oman vesijohtoverkoston seurannan on oltava mahdollista.
- Jos käytetään kloorattua vettä, kloorin määrää on voitava seurata vedenottopisteissä, jotta se säilyy asetetuissa raja-arvoissa.
- Jos on mahdollista, että kattilassa käytettävät kemikaalit tulevat kosketuksiin elintarvikkeiden kanssa, kemikaalien on oltava a) hyväksytyjä elintarvikelisiä aineita tai b) lisäaineita, joilla on asiaankuuluvan viranomaisen hyväksyntä juomavesikäyttöön. Kattilakemikaalit on säilytettävä erillisessä, suljetussa tilassa (lukittu tai muutoin valvottu), kun ne eivät ole käytössä.
- Ruokavärennosten (väärennetyt raaka-aineet) riskit on arvioitava ja asiaankuuluvat hallintamenetelmät oltava käytössä.

Jäljitettävyys

- Raaka-aineiden ja tuotteiden on oltava tunnistettavia ja jäljitettäviä jokaisessa tuotantovaiheessa.
- Jäljitettävyyttä on harjoitettava ja harjoitukset on dokumentoitava. Jäljitettävyys- tai takaisinvetoharjoitus on järjestettävä kerran vuodessa. Valio Oy:n tarvitsemat tiedot on toimitettava 4 tunnin kuluessa Valio Oy:n järjestämän harjoituksen alkamisesta.
- Elintarvikekriisin hallitsemiseksi vaaditaan tuotteiden takaisinvetosuunnitelma.
- Vaaditut kirjaukset ja ilmoitukset on tehtävä tuotteen takaisinvedon yhteydessä.

Tuotteet ja laadunvalvonta

- Tuotteiden laatusuunnitelma ja siihen liittyvät tiedot on pidettävä ajan tasalla.
- Tuotepoikkeamien hallintaan on oltava dokumentoitu menettely.
- Myyntiinhyväksyntää varten on oltava dokumentoitu menettely.
- Mittalaitteiden hallintaan on oltava ohjeet ja kaikki mittalaitteet on tunnistettava, hallittava ja kalibroitava/tarkastettava säännöllisesti.
- Prosessi- tai tuotemuutokset eivät saa aiheuttaa elintarviketurvallisuuksriskiä kuluttajille. Muutostenhallinnan prosessi on dokumentoitava.

Asiakasyhteistyö

- Tehtaalla on oltava selkeä menettely asiakas- ja kuluttajapalautteiden/reklamaatioiden käsittelyyn sekä korjaavien toimenpiteiden toteuttamiseen.
- Asiakastytyväisyyttä on seurattava ja reklamaatiotrendejä on arvioitava johtamistapahtumissa, jotka on myös kirjattava ylös.

Varastointi ja jakelu

- Tuotteiden laadun on säilyttävä muuttumattomana varastoinnin ja kuljetuksen aikana. Lämpötila, kosteus ja muut olosuhteet on hallittava tehokkaasti ja varastoitaville tuotteille/materiaaleille optimaalisesti.
- Tuotteita ei tule säilyttää lattialla ja seinien vierustat on puhdistettava säännöllisesti. Lattiapinnat ja seinien vierustat on pidettävä tyhjinä puhtaanapito- ja tuholaiistorjuntasyistä.
- Varastoilla on oltava kuvattu menettely tuotepoikkeamien hallintaan.
- Kuljetuskaluston kunto ja puhtaus on tarkistettava säännöllisesti. Kuljetukseen käytettäviä kulkuneuvoja on tarkastettava riskianalyyysiin perustuvalla tiheydellä sekä ennen kuorman purkua että sen aikana (esim. tiivisteiden kunto, tuhoeläinvahingot, lämpötilatiedot).
- Bensiini- tai dieselpölyisiä trukkeja ei tule käyttää raaka-aine- tai tuotevarastointialueilla (suljetut tilat).

Rakennukset

- Tiloista on oltava saatavilla pohjapiirroksot, joista selviävät materiaali-, henkilöstö-, jäte-, ja sivutuotevirrat. Henkilöstö-, tuote- ja materiaalivirtojen suunnittelussa on huomioitava tarpeet tilalle ja erilaisille hygienialueille.
- Tuotevirrat vastaanotosta toimitukseen on järjestettävä tavalla, joka estää tuotekontaminaatiot.
- Raaka-aineet, puolivalmiit tuotteet ja lopputuotteet on säilytettävä erillään toisistaan omilla hyllyillä, merkityillä alueilla tai erillisissä tiloissa.
- Tilojen ja pintojen on oltava puhtaita ja ehjiä, ja niiden kuntoa on seurattava säännöllisesti. Märkäprosessialueiden lattioiden on oltava vettä läpäisemättömiä, ja lattiakaivojen on oltava vesilukollisia ja peitettyjä. Lattiapinnat on suunniteltava niin, että niille ei kerry vettä. Tehtaiden ulkoalueet on pidettävä puhtaina, eikä seinien vierustoilla tai päällystettyjen väylien varrella tule olla istutuksia.
- Elintarvikeyrityksillä on oltava laadunhallintamenettelyt käyttöhyödykkeitä varten (höyry, kaasut, paineilma).
- Ilmateitse tapahtuvan ristikontaminaation riskit on arvioitava ja hallittava tarpeen mukaan.
- Suojaamattomien tuotteiden yläpuolella oleviin rakenteisiin ei saa tiivistyä vettä.
- Tuotteen kanssa kosketuksiin tulevat kaasut on suodatettava ja niiden on oltava hyväksytyt elintarvikekäyttöön. Kaasujen suodatus-, mikrobiologiset- ja kosteusvaatimukset on määriteltävä.
- Elintarvikeyritysten on arvioitava sabotaasin/tahallisen vahingoittamisen riskit, ja sabotaasin estämiseksi on laadittava suunnitelma. Luvattomien henkilöiden pääsy tuotantotiloihin ja tuotteille (raaka-aineet/varastot) on estettävä. Suunnitelma sabotaasin estämiseksi on arvioitava uudelleen säännöllisesti ja pidettävä ajan tasalla.

Koneet ja laitteet

- Laitteet on suunniteltava niin, että ne mahdollistavat hyvän hygieniakäytännön. Laitteet on sijoitettava niin, että niiden käyttö, puhdistus ja ylläpito on helppoa.
- Kaikki elintarvikeriskien valvonta- ja seurantalaitteet on sisällytettävä ennakkohuoltosuunnitelmaan (esim. seulat, suodattimet, magneetit, metallinpaljastimet, läpivalaisulaitteet).
- Laitteista tai koneista ei saa irrota maalia, ruostetta tai muuta materiaalia, joka voi päästä tuotteeseen.
- Huollettujen laitteiden tuotantoonvapauttamismenettelyyn on kuuluttava puhdistus, prosessin mukainen desinfiointi tarvittaessa, ja ennakkotarkastus.

Puhdistus

- Kaikki tilat, laitteet ja työkalut kattava puhdistussuunnitelma on oltava käytössä. Suunnitelmasta on selvittävä kohta kohdalta puhdistuksen taajuus, käytettävät aineet ja puhdistusmenetelmät, sekä puhdistuksesta vastaavat henkilöt. Suunnitelman toteuttamisesta on pidettävä kirjaa.
- Suunnitelmasta on selvittävä, miten sen noudattamista seurataan, ja miten pesun/puhdistuksen onnistuminen todennetaan (esim. aistinvarainen arviointi ja mikrobiologiset koetulokset tuotantopinoilta, ilmasta ja käsistä, allergeeninäytteet ja -analyysit tarvittaessa).
- Tilat ja laitteet on pidettävä helposti puhdistettavina ja sellaisessa kunnossa, että ne eivät ole lähteitä epäpuhtauksille.

Kemikaalit

- Kaikki käytössä olevat kemikaalit on tunnettava, ja niiden käyttöturvallisuustiedotteiden on oltava saatavilla.
- Puhdistuskemikaalit ja muut vaaralliset aineet on merkittävä ja säilytettävä erillään. Työntekijöiden käyttöön on tarjottava suojavarusteita.
- Pisteissä, joissa on tuotekontaminaation riski, tulee käyttää ainoastaan elintarvikekäyttöön hyväksytyjä kemikaaleja.

Jatkuvuussuunnittelu

- Tehtaan on oltava valmistautunut hätätilanteista ja muista odottamattomista tapahtumista johtuviin elintarvikeeturvallisuusvaikutuksiin (esim. tulipalo, sabotaasi, sähkökatko). Näitä tilanteita varten on oltava kirjallinen varautumissuunnitelma, jossa otetaan elintarvikeeturvallisuusseikat huomioon. Henkilöstölle on annettava ohjeistusta ko. tilanteisiin, hätätilanneharjoituksia on järjestettävä, ja hälytysjärjestelmää on testattava säännöllisesti.

Jätehuolto

- Jätevesi on käsiteltävä asiaankuuluvalla tavalla.
- Jätteiden lajittelun ja käsittelyn on oltava suunnitelmallista ja asiaankuuluvat keräyspisteet on osoitettava. Jätettä ei saa keräytyä elintarvikkeiden käsittely- tai varastointitiloihin.
- Jäteastiat sekä vaarallisten ja syömäkelpottomien aineiden keräysastiat on merkittävä, ja niiden on oltava helposti puhdistettavia, suljettavia (pidettävä suljettuna, jos ei välittömästi käytössä) ja tarpeen mukaan lukittavia. Astiat on lisäksi sijoitettava niille määritettyihin paikkoihin.
- Tuotannosta poistetut pakkausmateriaalit ja tuotteet, joissa on Valion logo, on hävitettävä ja hävittäminen dokumentoitava asianmukaisesti.

Haittaeläinten torjunta

- Toimittajalla on oltava kirjallinen haittaeläinten torjuntasuunnitelma (karttapaikat, tarkastusväli ja korjaavat toimenpiteet), jonka tuloksia on seurattava säännöllisesti ja jotka on viestittävä tehtaalla sekä haittaeläinten torjuntayritykselle.
- Ovet, ikkunat ja tuuletusaukot on suojattava niin, että haittaeläimet eivät pääse niihin.
- Hyönteisansoja ei saa asettaa tuotelinjastojen tai pakkausmateriaalin yläpuolelle.