Valio 的食品安全及质量政策

- 我们致力于法律和双方商定的标准和客户要求。
- 我们知道并确保我们产品和原材料的原产地。
- 我们保证产品的安全。
- 我们保证产品的质量。
- 我们致力于食品安全和质量原则，并不断完善我们的管理体系和行为。

Valio 对供应商的食品 安全要求

危害分析和关键控制点 (HACCP) 或风险分析

- 现场应有 HACCP/食品安全或其他相关团队。
- HACCP/食品安全或其他相关团队应具备执行其任务所需的能力。
- 必须对产品和成分进行充分说明，以便进行危害/风险分析。
- 所有产品/工艺必须有最新的流程图。
- 产品/工艺必须进行危害/风险分析（危害/风险识别及其严重性和发生率的评估）。
- 必须为每个已识别的危害/风险制定适当的控制措施，控制措施应按危害/风险的严重程度和发生的可能性进行分类（如 PRP、oPRP、CCP）。
- 如果已确定关键控制点 (CCP) 或操作性前提方案 (oPRP)，则必须验证其有效性。
- 如果有确定的关键控制点 (CCP) 或操作性前提方案 (oPRP)，则必须在流程图上注明。
- 所有 CCP 必须有关键限值，oPRP 必须有行为标准。
- 所有 CCP 和 OPRP 应具有预先确定的监控和演示方法（内容、时间、对象、频率）以及超过限制时的纠正措施（内容、对象）。
- 必须定期验证 CCP 和 oPRP 监控。
- HACCP 体系应保持最新，并应至少每年审查一次。
- HACCP/食品安全团队必须定期重新评估食品安全管理体系的有效性。该评估必须包括系统的验证结果。
- 必须对负责监控、验证和纠正措施的人员进行培训。

人员卫生

- 必须制定也适用于访客、承包商等的书面卫生说明。
- 生产区、卫生间、更衣室必须有足够的清水和洗手盆以便于洗手。
- 生产区禁止吸烟和进食。
- 员工健康不应成为食品安全的风险。
- 从事食品加工的人员应当接受文件化的卫生和食品安全培训，并应定期完成培训。

服装

- 员工必须有合适的更衣室。
- 个人衣物和其他个人物品必须与工作服分开存放。
- 设施和饮食不应产生交叉污染的风险。食品的储存和进食只允许在特定区域进行，其位置应确保不会对生产区造成交叉污染的风险。
- 在处理未遮盖的食品或材料时，腰部以上的工作服上不允许有纽扣和外部口袋。
- 在处理未遮盖的食品或与食品接触的材料时，必须使用完全覆盖头发的头套和覆盖个人衣物的干净工作服。
- 对于处理未遮盖的食品或与食品接触的材料的人员，不允许佩戴手表、珠宝、人造指甲或睫毛，亦不得涂有指甲油，以及身上有可见的穿孔。

异物管理

- 必须制定处理生产流程和生产区域中发现的异物的程序（识别和清除）。
- 关键区域的玻璃和硬塑料以及刀具和其他尖锐物体必须予以记录，并定期监控其状态；监控结果必须记录在案。
- 原材料和产品包装不得打开/未遮盖。
- 在处理或储存产品或包装材料的所有区域，灯具必须由不易碎材料制成（或覆盖/隔离/涂布）。
- 禁止在处理或储存未遮盖产品或包装材料的所有区域使用美工刀。

- 必须管理木质托盘造成的异物和微生物污染风险。

过敏原管理

- 必须有文件化的过敏原控制程序，包括过敏原交叉污染的风险评估、减少或消除交叉污染风险的控制方法以及措施有效性确认和验证。
- 过敏性成分必须以不会污染其他成分的方式进行识别、列出、标记和储存。
- 处理过敏性成分时，必须有说明书和专用设备。
- 包含过敏原的返工只适用于含有相同过敏原的产品，或是该工艺可以明确去除或消除过敏物质。
- 生产线的过敏原清洗必须通过分析或其他清洗效果演示进行验证。
- 处理食品的员工应接受有关过敏原和生产实践的培训。

供应商和材料规范

- 公司必须有供应商批准和评估程序。
- 必须为每种来源的原材料制定规格书。
- 与食品接触的包装和接触材料必须符合相关的法律要求，并且必须经过认证。
- 材料上必须有批准标准，并且必须符合这些标准。
- 处理和储存不合格材料的指导方针必须到位，以防止意外使用。
- 散装材料的材料接收点必须予以标记、覆盖和封闭。
- 根据水的用途（产品、接触表面、间接接触），必须对水施加质量和微生物学的要求。必须能够监测工厂进水水源以及工厂自身用水管网中的水的质量。
- 如果水需要加氯，必须监测用水点的氯含量，以确保其保持在设定的限度内。
- 如果存在任何化学品与食品接触的风险，则化学品必须是 a) 经批准的食品添加剂，或 b) 经有关当局批准用于人类饮用水的添加剂。不使用时，化学品必须存放在单独的封闭区域（上锁或以其他方式控制进出）。
- 必须评估食品欺诈（假冒食品成分）风险，并采取控制方法。

可追溯性

- 在生产的每个阶段，原料和产品都必须是可识别和可追溯的。
- 可追溯性需要实践并记录在案。可追溯性测试/模拟召回必须每年进行一次。Valio 要求的信息必须在测试开始 4 小时后提供。
- 必须制定产品召回计划，以应对可能出现的食品安全危机。
- 产品召回时必须做好必要的记录和通知。

产品和质量保证

- 产品质量计划和等效数据必须是最新的。
- 必须有一个可描述的程序来管理产品偏差。
- 必须有批准销售的书面程序。
- 必须制定测量设备管理指南，以对所有测量设备进行标记、管理和定期校准或检查。
- 工艺或生产的变化不得给消费者带来食品安全风险。（变更管理）程序应形成文件。

与客户合作

- 工厂必须有一套明确的程序来处理消费者和客户的反馈/投诉以及实施纠正措施。
- 在管理过程中，必须监控客户满意度和审查投诉趋势，并记录在案。

储存和分配

- 在储存和运输过程中必须保持产品质量。对于储存中的产品/材料，必须有效和最佳地管理温度、湿度和其他条件。
- 产品不得存放在地板上，沿墙壁的区域必须定期清洁。地板表面和沿墙壁的区域必须清空，以便进行清洁和害虫监测。
- 仓库必须有管理产品偏差的程序。
- 必须定期检查运输设备的状况和清洁度。运输车辆必须在卸货前和卸货过程中按照风险评估中设定的频率进行检查（例如密封完好、无虫害、温度数据）。
- 汽油或柴油动力叉车不得用于食品配料或产品储存区（封闭空间）。

建筑

- 必须为物料流、生产流、人员流以及废物和副产品流的设施预留布局。人员、产品和物料流的规划必须考虑对空间和各种卫生区域的要求。
- 从接收原料到成品装运的产品流必须以防止产品污染的方式安排。
- 原料、半成品和最终产品必须分开存放（放置在不同的货架、标记区域或设施中）。
- 设施和表面必须清洁完好，并定期进行状态监测。在湿处理区域，地板必须是不透水的，且排水管应被截留和覆盖。地板的设计应避免积水。工厂外部区域必须保持清洁，不得沿墙壁和车道种植植物。
- 在进行食品加工的建筑内，必须为公用设施（水蒸汽、气体、压缩空气）制定质量控制程序。
- 如果需要，必须评估和管理空气传播交叉污染风险。
- 开放性产品的悬臂结构中不允许有水凝结。
- 与产品接触的气体必须经过过滤，且经批准可接触食品。必须明确气体过滤、微生物学和湿度的要求。
- 食品企业必须对蓄意破坏的风险进行评估，并制定防止破坏的计划。必须防止未经授权的人员进入生产设施和产品区域（配料区/仓库）。食品安全捍卫计划应定期审查并更新。

机械和设备

- 设备的设计必须符合良好的卫生习惯。设备的放置方式必须便于使用、清洁和维护。
- 所有食品安全风险监测和跟踪设备必须被包含在预防性维护计划中（如筛子、过滤器、磁体、金属探测器、X 射线装置）。
- 不得存在从机械和设备上脱落下来的油漆、铁锈或任何其他可能进入产品的杂质。
- 将维护设备恢复使用的程序应包括清洁、消毒（在“工艺卫生程序”中也有规定）和使用前检查。

清洁

- 必须制定涵盖所有设施、设备和工具的清洁计划。必须逐点明确清洁的频率、所使用的物质、工具和方法，以及负责清洁的人员。计划实施情况必须记录在案。
- 该计划必须说明如何监控计划的合规性，以及如何证明成功的清洁（例如，生产设备表面、空气和手的感官评估和微生物检测结果，如有必要还需进行过敏原取样和分析）。
- 设施和设备必须保持方便清洁且不易吸附杂质的状态。

化学品

- 必须了解所有使用的化学品，并且必须提供最新的安全数据表。
- 清洁用化学品和其他危险物质必须单独标记和储存。必须为员工提供防护设备。
- 在存在产品污染风险的地方，只能使用食品级化学品。

生产连续性规划

- 工厂必须为紧急情况和其他意外情况（如火灾、设备故障、停电）对食品安全的影响做好准备。必须制定一个考虑到食品安全的书面管理计划。必须向人员传达指示、举行应急演习，以及测试报警系统。

废物管理

- 废水必须以适当的方式处理。
- 必须规划废物的分类和处理，并设立适当的收集点。不得在食品加工或储存区域堆积废物。
- 废物容器、非食物容器或危险物质容器必须清楚标记、易于清洁，且可密闭（如果不立即使用则关闭），必要时还可上锁。容器还必须放置在为其指定的区域。
- 对于已停止生产的带有 Valio 商标的包装材料和产品，必须按照适当的文件要求进行处理。

虫害防控

- 必须制定书面虫害控制计划（包括地图上的位置、检查频率和纠正措施）、定期监测其结果、在工厂内部交流效果，以及向虫害控制公司寻求帮助。
- 必须做好门、窗和通风设施的防护工作，以防止害虫进入。
- 害虫诱捕器不得放置在产品线或包装材料上方。