

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 tarnijatele**Ohuanalüüs ja olulised kontrollpunktid (HACCP) või riskianalüüs**

- Tehases peab olema kohapeal HACCP/toiduohutuse või muu asjakohane meeskond.
- HACCP/toiduohutuse või muul asjakohasel meeskonnal peab olema oma ülesannete täitmiseks nõutav pädevus.
- Toodetel peavad ohu-/riskianalüüsiks olema asjakohased kirjeldused ja koostisosade loendid.
- Kõigi toodete/protsesside kohta peavad olema kättesaadavad ajakohased vooskeemid.
- Toodetele/protsessidele peab olema tehtud ohu-/riskianalüüs (ohtude/riskide kindlakstegemine ning nende tõsiduse ja esinemise tõenäosuse hinnang).
- Iga tuvastatud ohu/riski jaoks peavad olema võetud piisavad meetmed ning ohud/riskid peavad olema klassifitseeritud tõsiduse ja esinemise tõenäosuse järgi (nt PRP, oPRP, CCP).
- Kui on kindlaks tehtud olulised kontrollpunktid (CCP) või toimivad eeltingimusprogrammid (oPRP), tuleb nende tõhusus kinnitada.
- Kui on kindlaks tehtud olulised kontrollpunktid (CCP) või toimivad eeltingimusprogrammid (oPRP), tuleb need vooskeemile märkida.
- Kõigil CCP-del peavad olema selged piirnäitajad ja oPRP-del peavad olema tegevuskriteeriumid.
- Kõigile CCP-dele ja oPRP-dele peavad olema kindlaks määratud jälgimis- ja tutvustamismeetodid (mida, millal, kes, kui sageli) ning korrigeerivad tegevused piirnäitajate ületamise korral (mis, kes).
- CCP-de ja oPRP-de jälgimist tuleb regulaarselt kontrollida.
- HACCP-süsteemi ajakohastatakse ja vaadatakse üle vähemalt kord aastas.
- HACCP/toiduohutuse meeskond peab toiduohutuse juhtimissüsteemi tõhusust regulaarselt ümber hindama. See hindamine peab sisaldama süsteemi kontrollimistulemusi.
- Jälgimise, kontrollimise ja korrigeerivate tegevuste eest vastutav isik peab läbima koolituse.

Personali hügieen

- Tootmishoones peavad olema kirjalikud hügieenijuhised, mis kehtivad ka külastajatele, töövõtjatele jne.
- Tootmisaladel, tualettruumides ja riietusruumides peab käte pesemiseks olema piisavalt puhast vett ja valamuid.
- Tootmisaladel on suitsetamine ja söömine keelatud.
- Töötajate tervislik seisund ei tohi ohustada toiduohutust.
- Toiduainetega tegelevatel isikutel peab olema hügieeni- ja toiduohutusala koolituse läbimise tõend ning regulaarselt tuleb läbi teha jätkukoolitusi.

Riietus

- Personalil peavad olema nõuetekohased riietusruumid.
- Isiklikud riided ja muud isiklikud asjad tuleb hoida tööriietest eraldi.
- Tööruumides söömine ei tohi põhjustada ristsaastumise ohtu. Toidu hoidmine ja tarbimine on lubatud ainult ettenähtud kohtades, mis paiknevad nii, et see ei põhjustaks ristsaastumise ohtu tootmisaladel.
- Katmata toodete või materjalide käsitlemisel ei ole tööriietel lubatud nõõbid ja välistaskud, mis asuvad vööst kõrgemal.
- Töötades katmata toidukaupade või toiduainetega kokkupuutuvate materjalidega, tuleb kasutada juuste- ja habemekaitset, mis katavad täielikult juuksed ja habeme ning puhtaid tööriideid, mis katavad isiklikud riided.
- Katmata toidukaupade või toiduainetega kokku puutuvate materjalidega töötades ei ole lubatud kanda käekelli, ehteid, küünelakki, kunstküüsi, kunstriipsmeid ega nähtavaid kehaaigustuskaunistusi.

Võõrkehade ohje

- Tootmisprotsessis ja tootmisaladel peab olema kehtestatud võõrkehade käitlemise protseduur (tuvastamine ja eemaldamine).
- Klaas, kõva plast, samuti noad ja muud teravad esemed kriitilistes kohtades tuleb registreerida ja nende seisundit tuleb regulaarselt jälgida. Jälgimine peab olema dokumenteeritud.
- Tooraine- ja tootepakendid ei tohi olla avatud/katmata.
- Valgustid peavad olema valmistatud purunematust materjalist või kaetud/kaitsega/kattega kõikides kohtades, kus tooteid või pakkematerjali käideldakse või hoitakse.
- Murtava teraga noad on keelatud kõikides kohtades, kus katmata tooteid või pakkematerjali käideldakse või hoitakse.
- Puitlustest tulenevad võõrkeha ja mikrobioloogilise saastumise riskid peavad olema ohjatud.

Allergeenide käitlemine

- Kehtestatud peab olema dokumenteeritud allergeeni kontrolli protseduur, sealhulgas allergeenide ristsaastumise riskianalüüs, kontrollmeetodid, mis vähendavad või eemaldavad ristsaastumise riski ning vajalike meetmete tõhususe valideerimine ning kontrollimine.
- Allergilised koostisosad tuleb tuvastada, loetleda, märgistada ning neid tuleb säilitada viisil, mis ei laseks teisi koostisosi saastata.
- Allergiliste koostisosade käitlemiseks peavad olema juhised ja spetsiaalsed seadmed.
- Allergeeni sisaldavat ümbertöötamist võib kasutada ainult sama allergeeni sisaldavas tootes või kui vastava protsessiga on võimalik allergeen tõestatult eemaldada või kõrvaldada.
- Allergeenide eemaldamine tootmisliinidelt pesemise/puhastamise kaudu peab olema valideeritud ja kontrollitud nt analüüside või muu pesemise/puhastamise efektiivsuse tõestamisega.
- Toiduaineid käitlevad töötajad peavad saama allergeenide ja allergeene arvestavate tootmisvõtete koolituse.

Tarnijate ja materjalide spetsifikatsioonid

- Ettevõttel peab olema tarnijate heakskiitmise ja hindamise kord.
- Igal hangitava toorainel peab olema spetsifikatsioon.
- Toidukaupadega kokkupuutuvad pakendid ja kontaktmaterjalid peavad vastama asjakohastele seadusenoolete, ja neil peab olema vastav sertifikaat.
- Materjalidele peavad olema kehtestatud heakskiidukriteeriumid ja materjalid peavad neile vastama.
- Mittestandardsete materjalide käitlemiseks ja ladustamiseks peavad olema juhised, et vältida nende tahtmatut kasutamist.
- Tooraine, pooltooted, ja valmistooted tuleb ladustada ja transportida viisil, mis väldib ristsaastumist. Samuti tuleb arvesse võtta piiranguid selle kohta, mida võib transportida või mida on tsisternis eelnevalt transporditud. Vajaduse korral peavad olema kättesaadava tsisternide puhastussertifikaadid ja puhastus tõenduse tulemused.
- Puistematerjali vastuvõtukohad peavad olema märgistatud, kaetud ja suletud.
- Veele tuleb kehtestada kvaliteedi- ja mikrobioloogilised nõuded, sõltuvalt selle kasutamisest (toode, kontaktpinnad, kaudne kontakt). Nii tehasesse sissetuleva veetoru kui ka tehasesisese veetorustiku kvaliteeti peab olema võimalik jälgida.
- Kui vesi on klooritud, tuleb veekasutuspunktides jälgida kloori kogust, et see püsiks seatud piirides.
- Kui on oht katlakemikaalide kokkupuuteks toiduainetega, peavad kemikaalid olema kas a) heakskiidetud toiduainete lisandid või b) lisandid, mille pädev asutus on heaks kiitnud kasutamiseks inimeste joogivees. Kui katlakemikaalid pole kasutusel, tuleb neid hoida eraldi suletud kohas (lukustatud või muul viisil kontrollitud juurdepääsuga).
- Toidupettuste (toidu koostisosade võltsimine) riski tuleb hinnata, kontrollimeetodid ja verifitseerimise protseduurid peavad olema kehtestatud.

Jälgitavus ja tagasikutsumine

- Tooted peavad olema kogu logistikaketi igas etapis tuvastatavad ja jälgitavad.
- Võimaliku toiduohutuskriisi lahendamiseks peab olema kehtestatud toote tagasikutsumise plaan.
- Jälgitavust tuleb praktiseerida ning harjutused dokumenteerida. Jälgitavuse ja tagasikutsumise test tuleb läbi viia üks korda aastas.
- Tegelik toote tagasikutsumise või jälgitavuse/tagasikutsumise harjutuse korral tuleb Valio poolt nõutud teave esitada nelja tunni jooksul alates päringu saamisest.

Tooted ja kvaliteedi tagamine

- Toote kvaliteedikava ja samaväärsed andmed peavad olema ajakohased.
- Toote kõrvalekallete haldamiseks peab olema olema kirjeldatud protseduur.
- Müügiinnituse jaoks peab olema dokumenteeritav protseduur.
- Tehases peavad mõõteseadmete haldusjuhised, kõik mõõteseadmed tuleb identifitseerida, neid tuleb hallata, kalibreerida ja kontrollida regulaarselt.
- Muudatused protsessis või tootmises ei tohi põhjustada toiduohutuse probleeme tarbijatele. (Muudatuste haldamise) protseduur dokumenteeritakse.
- Toote võimalik saastumine tootmiskeskonnast tuleb hinnata ning asjakohased patogeenid, rikkumist põhjustavad mikroorganismid ja indikaatororganismid tuleb kaasata riskipõhise keskkonnaseire programmi ja proovivõtu plaani.

Koostöö klientidega

- Tehases peab olema selge protseduur tarbijate ja klientide tagasiside/kaebuste käsitlemiseks ning korrigeerivateks tegevusteks.
- Klientide rahulolu tuleb jälgida ja kaebuste suundumused üle vaadata juhtkonna poolt korraldatud üritusel; need tuleb ka dokumenteerida.

Ladustamine ja turustamine

- Toote kvaliteet peab säilima ladustamise ja transportimise ajal. Ladustatavate toodete/materjalide temperatuuri, niiskust ja muid tingimusi tuleb hallata tõhusalt ja optimaalselt.
- Tooteid ei tohi hoida põrandal ja seinäärseid alasid tuleb regulaarselt puhastada. Põrandapinnad ja seinte ääred tuleb puhtuse ja kahjurite jälgitavuse eesmärgil hoida puhtana.
- Toote kõrvalekallete haldamiseks peab olema kirjeldatud protseduur.
- Transpordivahendite seisukorda ja puhtust tuleb regulaarselt kontrollida. Transpordivahendeid tuleb enne mahalaadimist ja selle ajal kontrollida riskihinnangus määratud sagedusega (nt kas tihendid on terved, kas kahjurite tekitatud kahjustused puuduvad, temperatuurandmed).
- Bensiini- või diiselmootoriga kahveltõstukeid ei tohi kasutada toidu koostisosade ega toodete ladustamiseks (suletud ruumides).

Ehitised

- Tehaseruumide kohta peavad olema plaanid, mis näitavad materjalivooge, tootmisvooge ja personalivoogu, samuti jäätmete ja kõrvalsaaduste voogusid. Inimeste, toodete ja materjalide voogude kavandamisel tuleb arvestada ruumivajadusega ja erinevate hügieenitsoonidega.
- Tootevoog alates vastuvõtust kuni väljasaatmiseni tuleb korraldada viisil, mis välistab toote saastumise.
- Koostisosad, lõpetamata ja valmis tooted tuleb hoida eraldi, asetades need erinevatele riulitele, tähistatud aladele või ruumidesse.
- Ruumid ja pinnad peavad olema puhtad ja kahjustusteta, nende seisundit tuleb regulaarselt jälgida. Niisketes tööruumides peavad põrandad olema tiheda kattega, äravoolud peavad olema trappidega ja kaetud. Põrandad peavad olema kavandatud nii, et see väldiks seisvat vett. Tehase ümbrus tuleb hoida puhas, ilma taimestikuta seinte ja kattega teede ääres.
- Toiduettevõtetes peavad tehnovõrkude (aur, gaas, suruõhk) jaoks olema kehtestatud kvaliteedikontrolli protseduurid.
- Õhu kaudu leviva ristsaastumise riski tuleb hinnata ja vajaduse korral need maandada.
- Vee kondenseerumine avatud toote kohal rippuvates struktuurides ei ole lubatud.
- Tootega kokku puutuvad gaasid tuleb filtreerida ja neil peab olema luba toiduga kokkupuuteks. Tuleb määratleda gaaside filtreerimise, mikrobioloogilised ja niiskuse nõuded.
- Toiduettevõtetes peab olema läbi viidud sabotaaži / tahtliku kahju tekitamise riski hindamine ning koostatud sabotaaži vältimise plaan. Kõrvalistele isikutele tuleb takistada juurdepääs tootmishoonetesse ja toodetele (koostisosad/laod). Toidukaitsekava vaadatakse korrapäraselt läbi ja ajakohastatakse.

Masinate ja seadmed

- Seadmed peavad olema projekteeritud viisil, mis võimaldab häid hügieenitavasid. Seadmed tuleb paigutada nii, et neid oleks lihtne kasutada, puhastada ja hooldada.
- Kõigil toiduohutuse riskide jälgimise seadmetel (nt sõelad, filtrid, magnetid, metallidetektorid, röntgenseadmed) peab olema ennetava hoolduse kava.
- Värv, rooste või muu materjal, mis võib tootesse sattuda, ei pruugi masinatelt ja seadmetelt eemalduda.

- Hooldatud seadmete tootmisse tagasi suunamise protseduur hõlmab puhastamist, desinfitseerimist, kui see on ette nähtud sanitaarprotseduurides, ja kasutuseelset kontrolli.

Puhastamine

- Tehases peab olema kõiki ruume, seadmeid ja tööriistu hõlmav puhastuskava. See peab olema punkthaaval kirjeldatud puhastamise sagedus, ained, tööriistad ja meetodid, samuti ära näidatud koristamise eest vastutavad isikud. Kava rakendamise kohta tuleb pidada arvestust.
- Kava peab näitama, kuidas kava täitmist ja varustuse pesemise/puhastamise edukust kontrollitakse (nt sensoorne hindamine ja mikrobioloogilised näitajad tootmispindadel, õhus ja kätel, allergeeniproovide võtmine ja analüüs, kui seda peetakse vajalikuks).
- Ruumid ja seadmed peavad olema puhtad ja seisukorras, et need ei oleks võõrlisandite allikaks.

Kemikaalid

- Kõik kasutatud kemikaalid peavad olema teada ja nende ajakohased ohutuskardid peavad olema kättesaadavad.
- Puhastuskemikaalid ja muud ohtlikud ained tuleb märgistada ja hoida eraldi. Töötajatele peab olema saadaval kaitsevarustus.
- Aladel, kus võib olla toodete saastumise oht, tohib kasutada ainult toiduohutuid kemikaale.

Talituspidevuse planeerimine

- Tehas peab olema valmis hädaolukorra ja muu ootamatu olukorra (näiteks tulekahju, sabotaaž, elektrikatkestus) korral tagama toiduohutuse. Niisuguste olukordade jaoks peab olema kirjalik toiduohutuse haldamise kava. Personalile tuleb juhised teatavaks teha, korraldada hädaolukorra õppused ja katsetada häiresüsteemi.

Jäätmekäitlus

- Heitvesi tuleb töödelda ettenähtud viisil.
- Kavandada tuleb jäätmete sortimine ja töötlemine ning peavad olema vastavad kogumispunktid. Jäätmete kogumine ei ole lubatud toidu käitlemise või ladustamise kohtades.
- Jäätmemahutid ning mittesöödavate või ohtlike ainete mahutid peavad olema selgelt märgistatud, kergesti puhastatavad, suletavad (suletud, kui neid ei kasutata) ja vajadusel lukustatavad. Konteinerid tuleb paigutada neile määratud aladele.
- Tootmisest kõrvaldatud Valio logoga pakkematerjal või muu kaubamärgiga tooted tuleb utiliseerida koos asjakohase dokumentatsiooniga.

Kahjuritõrje

- Tehases peab olema kirjalik kahjuritõrjekava (asukohad kaardil, kontrollimise sagedus ja korrigeerivad tegevused) ning selle tulemusi tuleb regulaarselt jälgida ning tehases ja kahjuritõrjeettevõttele teatavaks teha.
- Uksed, aknad ja ventilatsioonisüsteem peavad olema kaitstud viisil, et kahjurid sisse ei pääse.
- Putukapüünised ei tohi asetseda tootmisliinide ega pakkematerjali kohal.