

Valion elintarviketurvallisuus- ja laatupolitiikka

- 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 kuljetuksille ja varastoille

Koskee niitä, jotka eivät käsittele elintarvikkeita muutoin kuin varastoimalla ja/tai kuljettamalla niitä, mukaan lukien jakelijat.

Elintarviketurvallisuuden ja laadun hallintajärjestelmä

- Palveluntoimittajalla on oltava menettelyt, joilla toimittaja hallitsee toimintaan liittyvät riskit ja varmistaa, että tuotteiden elintarviketurvallisuus ja laatu eivät heikkene toimittajan hallussa. Lämpötila, kosteus ja muut olosuhteet on hallittava tuotteita/materiaaleja varastoitaessa tai kuljettaessa.
- Elintarviketurvallisuuden ja laadunhallinnan menettelyistä ja niihin liittyvästä riskinarvioinnista vastaavilla henkilöillä on oltava tehtävään vaadittava osaaminen.
- Jos kriittisiä hallintapisteitä (CCP) tai erityisiä tukiohjelmia (oPRP) on käytössä, on noudatettava kaikkia niihin liittyviä erityisvaatimuksia.
- Varastoilla on oltava kuvattu menettely tuotepoikkeamien hallintaan. Lisäksi on oltava ohjeet poikkeavien materiaalien käsittelyyn ja varastointiin niiden tahattoman käytön estämiseksi.
- Toimittajan on huolehdittava myös siitä, että tuotteita ei väärennetä, sabotoida tai varasteta niiden ollessa toimittajan hallussa.

Henkilöstöhygieniä ja vaatetus

- Palveluntoimittajalla on oltava henkilökuntaa koskevat, kirjalliset hygieniaohteet ja elintarvikkeita käsittelevillä henkilöillä tehtävään riittävä hygieeninen osaaminen. Varastoilla on oltava hygieniaohteet myös vierailijoita, alihankkijoita ja muita vastaavia varten.
- Henkilökunnan terveys ei saa aiheuttaa elintarviketurvallisuusriskiä.
- Henkilöstöllä on oltava siistit ja puhtaat vaatteet. Jos henkilöstölle on osoitettu työvaatteet, niitä on käytettävä.
- Varaston henkilöstölle on oltava asiaankuuluvat pukeutumistilat ja pukeutumis- ja WC-tiloissa on oltava riittävästi puhdasta vettä ja pesualtaita käsien pesuun.

Kontaminaation hallinta

- Tuotteita ei tule säilyttää lattialla.
- Raaka-aineet, puolivalmiit tuotteet ja lopputuotteet on säilytettävä ja kuljetettava niin, että ristikontaminaatiota ei tapahdu. Kuljetuksissa on huomioitava myös rajoitukset siitä, mitä säiliössä saa kuljettaa tai mitä säiliössä on kuljetettu ennen nykyistä kuljetusta.
- Tuotteiden sijoittelu tai rikkoontuminen ei saa aiheuttaa muiden tuotteiden kontaminoitumista allergeenilla. Palveluntoimittajalla on oltava toimintaan soveltuvat hallintakeinot, jotka vähentävät tai poistavat ristikontaminaation riskin. Säiliöautoista on oltava tarvittaessa saatavilla puhdistustodistus ja puhdistuksen validoinnin tulokset.
- Puhdistuskemikaalit ja muut vaaralliset aineet on oltava merkittyjä ja säilytettävä erillään elintarvikkeista niin, että elintarvikkeille ei aiheudu riskiä.
- Varastoissa on oltava menettely vierasesineiden hallintaan. Tuotepakkaukset on säilytettävä suljettuna. Varastoinnin aikana auenneita kuluttajapakkauksia ei saa toimittaa asiakkaille.
- Jos tuotteiden yläpuolella sijaitsevia valaisimia rikkoutuu tai katosta putoaa laastia, pölyä, vettä tai muuta vastaavaa, on tarkistettava, että tuotteet eivät ole kontaminoituneet.
- Katkoteräveitset ovat kiellettyjä kaikilla alueilla, joilla käsitellään tai varastoidaan suojaamatonta tuotetta tai pakkausmateriaalia.
- Puulavojen aiheuttamat vierasesine- ja mikrobiologiset riskit on hallittava.
- Vedelle on oltava käyttötarkoitukseen soveltuvat laatuvaatimukset (mikrobiologiset ja kemialliset).

Jäljitettävyys ja takaisinvedot

- Tuotteiden on oltava tunnistettavissa ja jäljitettävissä logistiikkaketjun jokaisessa vaiheessa.
- Jakelijalla ja varastolla on oltava käytössä tuotteiden takaisinvetosuunnitelma mahdollisen elintarviketurvallisuuskriisin hallitsemiseksi.
- Varsinaisen tuotteen takaisinvedon tai jäljitettävyys-/takaisinvetoharjoituksen tapauksessa Valion pyytämät tiedot on toimitettava neljän tunnin kuluessa pyynnöstä.
- Valion tuotteen takaisinvedossa on noudatettava Valion ohjeita, mukaan lukien palautus- tai hävitysohjeet. Kaikki Valion vaatimat tiedot, ilmoitukset ja muut asiakirjat on laadittava.

Asiakasyhteistyö

- Palveluntoimittajalla on oltava selkeä menettely asiakaspalautteiden/reklamaatioiden käsittelyyn sekä korjaavien toimenpiteiden toteuttamiseen.
- Asiakastyytyvääisyyttä on seurattava ja reklamaatiotrendejä on arvioitava johtamistapahtumissa, jotka on myös kirjattava ylös.

Rakenteet ja tilat

- Varastotiloista on oltava saatavilla pohjapiirrokset, joista selviävät materiaali-, henkilöstö-, jäte- ja sivutuotevirrat.
- Varastointi ei saa aiheuttaa ristikontaminaatoriskiä.
- Tilojen ja pintojen on oltava helposti puhtaana pidettäviä, puhtaita ja ehjiä ja niiden kuntoa on seurattava säännöllisesti. Varastojen ulkoalueet on pidettävä puhtaana eikä seinien vierustoilla tai päällystettyjen väylien varrella tule olla istutuksia.
- Varastoilla on oltava ennakko huoltosuunnitelma ja kuljetuskalustoilla on oltava huolto-ohjelma. Toteutuneet huollot on kirjattava.
- Kuljetuskaluston kunto ja puhtaus tarkastetaan aina ennen lastauksen aloittamista omavalvontasuunnitelman mukaisesti.
- Luvattomien henkilöiden pääsy varasto- ja terminaalitiloihin on estettävä.

Koneet ja laitteet

- Laitteet on suunniteltava niin, että ne mahdollistavat hyvän hygieniakäytännön. Laitteet on sijoitettava niin, että niiden käyttö, puhdistus ja ylläpito on helppoa.
- Elintarvikeriskien valvontaan ja seurantaan liittyvät lämpötilanhallinta-, mittaus- ja seurantalaitteet on huollettava ja kalibroitava säännöllisesti ennakko huoltosuunnitelman mukaisesti. Tehdyt huoltotoimenpiteet, tarkastukset ja kalibroinnit on dokumentoitava.
- Jos koneen tai laitteen toiminnassa havaitaan puutteita, se on toimitettava välittömästi korjattavaksi. Koneetta ei saa käyttää, jos se voi aiheuttaa tuotteelle hygieenistä riskiä.
- Laitteista tai koneista ei saa irrota maalia, ruostetta tai muuta materiaalia, joka voi päästä tuotteeseen.

Puhdistus

- Varastojen ja kuljetusyksiköiden tilat ja laitteet on pidettävä helposti puhdistettavina ja sellaisessa kunnossa, että ne eivät ole lähteitä epäpuhtauksille. Puhdistamisen on oltava suunnitelmallista ja suunnitelman toteuttamisesta on pidettävä kirjaa. Säiliöautoista on oltava tarvittaessa saatavilla puhdistustodistus ja puhdistuksen tehokkuus ja toimivuus on pystyttävä osoittamaan.
- Varaston ja kuljetuskaluston puhdistussuunnitelmasta on selvittävä puhdistuksen taajuus, käytettävät aineet ja puhdistusmenetelmät sekä puhdistuksesta vastaavat henkilöt.
- Seinien vierustat on puhdistettava säännöllisesti. Varaston seinien vierustat on pidettävä tyhjinä puhtaanapito- ja tuholaistorjuntasyistä.

Kemikaalit

- Kaikki käytössä olevat kemikaalit on tunnettava ja niiden käyttöturvallisuustiedotteiden on oltava saatavilla.
- Työntekijöiden käyttöön on tarvittaessa tarjottava suojavarusteita.
- Kuljetuksissa on noudatettava soveltuvaa lainsäädäntöä/standardeja (esim. ADR-sopimus).
- Bensiini- tai dieselkäyttöisiä trukkeja ei tule käyttää tuotevarastointialueilla (suljetut tilat).

Jatkuvuussuunnittelu

- Varastointi- ja kuljetuspalvelun toimittajan on oltava valmistautunut hätätilanteista ja muista odottamattomista tapahtumista johtuviin elintarviketurvallisuusvaikutuksiin (esim. tulipalo, sabotaasi, sähkökatko). Henkilöstölle on annettava ohjeistusta ko. tilanteisiin, hätätilanneharjoituksia on järjestettävä ja hälytysjärjestelmää on testattava toimintaan soveltuvalla tiheydellä.

Jätehuolto

- Varastojen jätteiden lajittelun ja käsittelyn on oltava suunnitelmallista ja asiaankuuluvat keräyspisteet on osoitettava. Jätettä ei saa kerääntyä elintarvikkeiden käsittely- tai varastointitiloihin.
- Varastojen jäteastiat sekä vaarallisten ja syömäkeltottomien 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.
- Markkinoilta poistetut ihmisravinnoksi kelpaamattomat tuotteet, joissa on Valion logo tai jokin muu tavaramerkki, on hävitettävä ja hävittäminen varastolta on dokumentoitava asianmukaisesti ja Valion ohjeiden mukaisesti.

Haittaeläinten torjunta

- Varastoilla on oltava haittaeläinten torjuntasuunnitelma. Jos haittaeläintorjunnassa käytetään ansoja, karttapaikat, tarkastusväli ja korjaavat toimenpiteet on suunniteltava, ja torjunnan tuloksia on seurattava säännöllisesti. Tilat on pidettävä siistinä niin, että haittaeläimet eivät pääse pesimään tiloissa huomaamatta.
- Varastot ja kuljetusyksiköt on pidettävä hyvässä kunnossa ja rakenteet tiiviinä niin, että haittaeläimet eivät pääse niihin.