



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 食品运输和仓储安全要求

适用于仅贮存及/或运输食品但不处理食品的人员，包括经销商等。

食品安全和质量控制体系

- 服务供应商应采取措施，由供应商控制其经营风险，并确保在供应商控制下的食品安全和质量不下降。在储存或运输产品/材料时，必须控制温度、湿度和其他条件。
- 食品安全和质量控制程序及其危害分析人员应具备相应的胜任能力。
- 如果有确定的关键控制点 (CCP) 或操作性前提方案 (OPRP)，则必须遵守所有的特殊要求。
- 仓库应对控制产品偏差的程序进行说明。此外，应有处理和储存不合格材料的说明，以防止意外使用。
- 供应商还应确保产品在其保管期间防止被仿冒、破坏和盗窃。

个人卫生及衣着

- 服务提供者应当为其工作人员提供书面的卫生说明书，处理食品的人员应当具备足够的卫生能力。仓库还应为访客、分包商等提供卫生说明。
- 人员健康不得造成食品安全危害。
- 工作人员必须穿干净的衣服。如果分配了工作服，就必须使用。
- 仓库人员应有适当的更衣室，更衣室和卫生间应有足够的清洁水源和洗手盆。

污染控制

- 产品不得堆放在地板上。
- 原料、半成品和最终产品的贮存和运输应防止交叉污染。在当前运输之前，还必须对运输罐中可以运输或已运输的物品有限制。
- 产品留置或破损不应对其他产品造成过敏原危害。服务提供商应有操作适当的控制方法，以减少或消除交叉污染的危害。如有必要，应提供运输罐的清洁证书和清洁验证结果。
- 清洁化学品和其他有害物质必须有标识，并与食品分开存放，以消除对食品的危害。
- 仓库应有异物控制程序。产品包装应封闭储存。在储存期间已打开的消费包装不得交付给客户。
- 如果产品上方的照明设备损坏或脱落，灰尘、水或其他类似物质从天花板掉落，请确保产品没有被污染。
- 在加工未受保护的产品或包装材料的所有区域禁止使用易碎刀片的刀具。
- 控制措施应到位，以控制来自木托盘的异物和微生物危害。
- 对水质应有适当的要求（微生物学和化学）。

可追溯性和召回

- 产品必须在物流链的每个阶段都是可识别和可追溯的。
- 经销商和仓库必须有一个产品召回计划，以管理潜在的食品安全风险。
- 在实际产品召回或可追溯性/召回演练的情况下，Valio 要求的信息必须在开始后四小时内提供。
- 在召回 Valio 产品时，必须遵循 Valio 的指示，包括退货或报废指示。必须准备好 Valio 要求的所有信息、通知和其他文件。

客户工作

- 服务提供商应有明确的程序来处理客户的反馈/投诉，并实施纠正措施。
- 在管理活动中，应监测客户满意度，审查投诉趋势，并记录。

结构和设施

- 应提供仓库设施平面图，以显示物料、人员、废物和副产品的流动情况。
- 储存不得造成交叉污染的危险。
- 设施和表面应易于清洁、无污渍和完好无损，并应定期检查其状况。仓库外部应保持清洁，墙壁及铺面道路不得有植物生长。
- 仓库应有预防性维护计划，运输设备应有维护计划。完成的维护检查应予以记录。
- 在装运前，应按照自检计划检查运输设备的状况和清洁度。
- 应防止未经许可进入仓库和码头设施。

机器和设备

- 设备的设计应符合良好的卫生规范。设备的安装方式应使得使用、清洁和维护尽可能容易。
- 用于监测和追溯食品危害的温度控制、测量和监测装置，应按照预防性维护计划进行定期维护和校准。应记录所进行的维护措施、检查和校准。
- 如果在机器或设备的运行中发现不合格，必须立即送去维修。如果机器可能造成卫生危害，则不能使用。
- 油漆、铁锈或任何其他可能进入产品的物质不得从机器和设备上脱落。

清洁

- 仓库和运输单位内部及其设备必须保持清洁，且不能产生杂质。应制定清洁计划，并对所实施的计划保持记录，如有必要。运输罐应有清洁证书，并应证明清洁的效率。
- 仓库和运输设备的清洁计划应说明清洁的频率、使用的物质和使用方法以及负责人员。
- 墙壁边缘应定期清洁。仓库墙壁边缘必须保持清空，以便于清洁和防止虫害。

化学品

- 所有使用的化学品应加以识别，并提供其安全数据表。
- 必要时应为人员配备防护装备。
- 运输应遵循适用的法律/标准（如 ADR 协议）。
- 汽油和柴油叉车不得用于产品储存区域（封闭设施）。

应急计划

- 仓储和运输服务商应对突发事件和其他可能导致食品安全危害的意外事件(如火灾、蓄意破坏、停电)做好准备。在上述情况下，应对人员进行上述情况下的应对指导，应举行应急演练，并以适当的频率对报警系统进行测试。

废物管理

- 应系统化进行仓库废物的分类和处理，并设置相应的废物收集点。不得在食品加工或储存区域收集废物。
- 仓库内的垃圾箱、有害及不可食用物质的垃圾箱应有标识，必须易于清洁，配有盖子（不使用时保持关闭），必要时上锁。货柜应放置在指定的位置。
- 已从市场上撤下的带 Valio 标志的不宜食用产品应予以处理，仓库中的处理应根据 Valio 的指示适当地进行归档。
- 已从市场上撤下的带 Valio 标识或其他商标的不宜食用产品应予以处理，仓库中的处理应根据 Valio 的指示适当地进行归档。

虫害控制

- 仓库应有虫害控制计划。如果使用诱捕器控制害虫，应在地图上标出其位置，在计划中记录检查时间间隔和纠正措施，并定期监测害虫控制结果。设施应保持清洁，以防止害虫在未被注意的情况下筑巢。
- 仓库、运输单位应保持良好状态，结构严密，以防止害虫进入。