



Тема:	Дата выпуска:	10 мая 2010 г.
Требования к качеству услуг поставщиков:	Заменяет:	Версию SQE от 12 февраля 2008 г. и версию pSQE от 23 июня 2005 г.
	Стр.:	1 из 50

РУКОВОДСТВО ПО ТРЕБОВАНИЯМ

К КАЧЕСТВУ УСЛУГ

ПОСТАВЩИКОВ КОМПАНИИ

«КРАФТ ФУДС»



Тема:	Дата выпуска:	10 мая 2010 г.
Требования к качеству услуг поставщиков:	Заменяет:	Версию SQE от 12 февраля 2008 г. и версию pSQE от 23 июня 2005 г.
	Стр.:	2 из 50

ОГЛАВЛЕНИЕ

ГЛАВА 1 – ВВЕДЕНИЕ	4
1.1. Конфиденциальность	5
1.2. Уведомление компании «Крафт Фудс» о важных событиях	7
ГЛАВА 2 – СИСТЕМА КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА	8
2.1. Система контроля качества, документы по системе контроля качества	8
2.2. Требования к аудиту/инспекции компании «Крафт Фудс»	9
2.3. Внутренние проверки	10
2.4. Инспекции и контакты с регулируемыми органами	10
2.5. Продовольственная защита	11
2.6. Контроль за проведением исследований и анализов: требования к лабораториям	12
2.7. Контроль за проведением исследований и анализов: требования к контрольно-измерительному оборудованию	13
2.8. Корректировочные действия и профилактические меры (КДИПМ)	14
ГЛАВА 3 – КОНТРОЛЬ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ НА ПРЕДПРИЯТИИ	15
3.1. Надлежащая производственная практика (НПП)	15
3.2. Обучение персонала	15
3.3. Болезни работников и инфекционные заболевания	15
3.4. Структура предприятия	16
3.5. Контроль за инженерными коммуникациями	16
3.6. Конструкция и аттестация оборудования	17
3.7. Техническое обслуживание оборудования	17
3.8. Санитарный контроль	18
3.9. Борьба с вредителями	19
3.10. Зонирование	19
3.11. Мониторинг патогенности окружающей среды	20
ГЛАВА 4 – КОНТРОЛЬ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ПРОЦЕССА	22
4.1. Соответствие спецификациям и анализ договоров	22
4.2. Система анализа рисков и критических контрольных точек (Система НАССР)	23
4.3. Поступающие материалы: контроль качества Поставщика	24
4.4. Поступающие материалы: проверки и анализ	24
4.5. Отслеживаемость	25
4.6. Контроль аллергенов	25
4.7. Контроль за посторонними веществами	27
4.8. Контроль за материалами, подлежащими доработке	28
4.9. Контроль за маркировкой	28
4.10. Контроль веса	29



Тема:	Дата выпуска:	10 мая 2010 г.
Требования к качеству услуг поставщиков:	Заменяет:	Версию SQE от 12 февраля 2008 г. и версию pSQE от 23 июня 2005 г.
	Стр.:	3 из 50

4.11.	Упаковка материалов	29
4.12.	Хранение и транспортировка	30
ГЛАВА 5 – КОНТРОЛЬ ЧРЕЗВЫЧАЙНЫХ СИТУАЦИЙ		31
5.1	Особое хранение и освобождение	31
5.2.	Возврат продукции	32
5.3.	Контроль и распоряжение некондиционной продукцией	32
ГЛАВА 6 – ТРЕБОВАНИЯ К УПАКОВКЕ		34
6.1.	Введение	34
6.2.	Перемещение в пищевую продукцию элементов упаковочного материала, соприкасающегося с пищевой продукцией	35
6.2.1.	Гигиена упаковки	35
6.2.2.	Компоненты пластиковых материалов	35
6.2.3.	Компоненты древесно-целлюлозных материалов	36
6.2.4.	Соприкосновение металлических предметов с упаковкой	36
6.2.5.	Материалы, прошедшие переработку после потребления продукции потребителем	36
6.2.6.	Признание потребителем	37
6.2.7.	Придание запаха и привкуса	37
6.2.8.	Остатки растворителя	37
6.2.9.	Печатная краска	38
6.2.10.	Печать на поверхности, непосредственно соприкасающейся с пищевой продукцией	38
6.2.11.	Ингредиенты и технологические добавки упаковочных материалов, полученные из аллергенных или генетически модифицированных источников	39
6.2.12.	Активная и интеллектуальная упаковка	39
6.3.	Воздействие упаковки на окружающую среду	39
6.3.1.	Минимизация содержания тяжелых металлов, а также других веществ класса N	39
6.3.2.	Регистрация, оценка, санкционирование и ограничение химических веществ (REACH)	40
6.4.	Информационный лист о составе упаковочного материала (Форма PCIS)	40
6.5.	Справочный перечень требований и методик	41
ПРИЛОЖЕНИЕ 1 - ТЕРМИНОЛОГИЯ		45

		
Тема:	Дата выпуска:	10 мая 2010 г.
Требования к качеству услуг поставщиков:	Заменяет:	Версию SQE от 12 февраля 2008 г. и версию pSQE от 23 июня 2005 г.
	Стр.:	4 из 50

ГЛАВА 1 - ВВЕДЕНИЕ

Безопасность и качество нашей продукции имеют для нас огромное значение, также как доверие и уверенность наших клиентов и потребителей.

Компания «Крафт Фудс» вызывает доверие благодаря производству безопасной продукции. Мы осознаем, что безопасность нашей продукции является залогом успеха нашего бизнеса. Безопасные продукты питания лежат в основе наших традиций и являются неотъемлемой частью нашей культуры.

Компания «Крафт Фудс» нацелена на производство высококачественной продукции. Один из способов достижения данной цели – обеспечение эффективности наших систем безопасности и контроля качества продуктов питания. Мы надеемся, что наши поставщики разделяют наши стремления и задачи. Мы подготовили несколько документов, которые необходимы вам для выполнения вашей роли в обеспечении качества и безопасности нашей продукции.

Приведенные в настоящем документе *Требования к качеству услуг поставщиков компании «Крафт Фудс» (SQE)* предназначены для наших существующих и будущих поставщиков. Данные требования позволят им обеспечить соответствие из систем безопасности и контроля качества продуктов питания со стандартами компании «Крафт Фудс» и отраслевыми стандартами. Настоящие требования были разработаны компанией «Крафт Фудс» на основе анализа дефектов продукции, контроля качества производственных мощностей и изучения информации о возврате продуктов в пищевой промышленности. Этот анализ помог нам выявить программы, которые, при надлежащей реализации, могли бы предотвратить возврат продуктов, жалобы клиентов, необходимость доработок и простои, а также обеспечили бы производство безопасной продукции высокого качества. Все предприятия, занимающиеся производством продукции и материалов для компании «Крафт Фудс», должны соблюдать требования, изложенные в настоящем Руководстве. Настоящее Руководство не распространяется на сельскохозяйственные операции.

Вместе с этим документом предоставляется *Приложение о ресурсах к Руководству по требованиям к качеству услуг поставщиков компании «Крафт Фудс»*, в котором приводятся дополнительные требования. Он также содержит указания и примеры, которыми поставщики могут руководствоваться в целях повышения эффективности программ безопасности и контроля качества продуктов питания во всей цепочке поставок.

Терминология, используемая в *Руководстве SQE* и *Приложении о ресурсах к Руководству SQE* приведена в *Приложении 1: Терминология* к настоящему документу. Английские версии данных документов являются официальными согласованными версиями, однако могут быть доступны версии и на других языках. Для всех поставщиков данные документы заменяют предыдущую версию *Руководства SQE* от 12 февраля 2008 года, а также более раннюю версию *Руководства SQE* от 23 июня 2005 года.

Наши требования к программам *Анализа рисков и критических контрольных точек (НАССР)/Программам пищевой безопасности* установлены в *Руководстве по стандартам НАССР для поставщиков и сторонних производителей компании «Kraft Foods Global Inc.»*, которое будет предоставлено наряду с *Руководством SQE* и *Приложением о ресурсах к Руководству по требованиям к качеству услуг поставщиков компании «Крафт Фудс»*.

Особые требования к поставщикам упаковочных материалов приведены в Главе 6. Там также приведена таблица, по которой можно определить, какие разделы *Руководства SQE* применимы к поставщикам упаковочных материалов.

Поставщики некоторых ингредиентов могут получать Особые требования к процессу в случае необходимости (например, поставщики говядины или желатина должны соблюдать требования

		
Тема:	Дата выпуска:	10 мая 2010 г.
Требования к качеству услуг поставщиков:	Заменяет:	Версию SQE от 12 февраля 2008 г. и версию pSQE от 23 июня 2005 г.
	Стр.:	5 из 50

Глобальной политики компании «Крафт Фудс» в отношении поставок мясной сырьевой продукции из говядины, а также Глобальной политики компании «Крафт Фудс» в отношении поставок желатина). Отдельные документы с особыми указаниями для Поставщиков существуют также в отношении следующих ингредиентов: какао/шоколад, молочная продукция, яйца, соки, лесной орех и арахис.

Руководство по требованиям к качеству услуг поставщиков компании «Крафт Фудс», Руководство по стандартам HACCP для поставщиков и сторонних производителей компании «Kraft Foods Global Inc.», а также Особые требования к технологическим процессам (если применимо) не содержат указаний по организации конкретных систем безопасности и качества продукции. Они содержат необходимые, по нашему мнению, компоненты для эффективного выполнения требований по пищевой безопасности, качеству и продовольственной защите. Подчеркиваем, что это требования компании «Крафт Фудс». Они не вносят изменений и не отменяют какие-либо требования, которые могут приводиться в любых договорах, спецификациях и государственных нормах. Любые вопросы по данным требованиям и стандартам следует направлять соответствующему Контактному лицу компании «Крафт Фудс».

Для торговых посредников, дистрибьюторов и оптовиков

В случае если поставки материалов осуществляются через торговых посредников, дистрибьюторов и оптовиков, то должны соблюдаться следующие требования:

- Закупки следует осуществлять только у производителей, одобренных компанией «Крафт Фудс»
- Необходимо довести до сведения поставщика требования, содержащиеся в *Руководстве по требованиям к качеству услуг поставщиков компании «Крафт Фудс», Руководстве по стандартам HACCP для поставщиков и сторонних производителей компании «Kraft Foods Global Inc.»* и Спецификациях компании «Крафт Фудс», а также предоставить подтверждение согласия поставщика с данными требованиями
- Торговый посредник/дистрибьютор/оптовик должен обеспечить соблюдение поставщиком указанных требований
- Торговый посредник/дистрибьютор/оптовик должен уведомлять компанию «Крафт Фудс» о любых изменениях мест производства. Новые производители должны быть утверждены компанией «Крафт Фудс» до использования их услуг
- Торговый посредник/дистрибьютор/оптовик должен обеспечить возможности отслеживаемости материалов до места их производства.

1.1. Конфиденциальность

Вопросы конфиденциальности предоставляемой информации регулируются в рамках множества договоров и соглашений, заключенных компанией «Крафт Фудс» и Поставщиком. Всем работникам поставщика следует принимать меры по неразглашению конфиденциальной информации Поставщика компании «Крафт Фудс» при отсутствии договора, закрепляющего возможность этого разглашения. Аудиторов компании «Крафт Фудс» нельзя просить/требовать подписывать соглашения о неразглашении конфиденциальной информации как необходимое условие для получения разрешения на проведение аудита до начала проверки контроля качества или в любой момент во время неё.

При проведении проверки на соблюдение Требования к качеству услуг поставщиков компании «Крафт Фудс» аудиторы не проверяют данные о финансовой деятельности, реализации товара (за исключением данных, имеющих непосредственное отношение к компании «Крафт Фудс») и данные по ценам. Аудиторы компании «Крафт Фудс» не проверяют данные по штатному расписанию (за исключением данных,



Тема:	Дата выпуска:	10 мая 2010 г.
Требования к качеству услуг поставщиков:	Заменяет:	Версию SQE от 12 февраля 2008 г. и версию pSQE от 23 июня 2005 г.
	Стр.:	6 из 50

касающихся квалификации или обучения технических или профессиональных кадров, выполняющих функции, имеющие отношение к данному аудиту).



Тема:	Дата выпуска:	10 мая 2010 г.
Требования к качеству услуг поставщиков:	Заменяет:	Версию SQE от 12 февраля 2008 г. и версию pSQE от 23 июня 2005 г.
	Стр.:	7 из 50

1.2. Уведомление компании «Крафт Фудс» о важных событиях

Взаимодействие в цепочке поставок имеет большое значение, если происходят события, способные повлиять на безопасность, качество или методы обработки продуктов питания. Поставщик должен разработать процедуры, позволяющие незамедлительно информировать компанию «Крафт Фудс» о возникновении таких событий.

Поставщик должен немедленно сообщать компании «Крафт Фудс» о возникновении следующих, без ограничения, событий:

- Систематический брак продукции или недостаточный контроль технологического процесса, который может привести к добровольному или принудительному возврату или отзыву с рынка готовой продукции компании «Крафт Фудс».
- Обнаружение потенциально бракованных или испорченных ингредиентов или упаковочных материалов, связанных с продукцией, переданной на дистрибуцию.
- Внезапные расследования регулирующих органов, проверки, отбор образцов, сообщения, обращения или иные действия, которые могли бы повлиять на производство материалов и продукции для компании «Крафт Фудс». Не нужно уведомлять компанию «Крафт Фудс» о плановых проверках (за исключением случаев, когда в результате проверки обнаружена возможность несоответствия материалов, изготавливаемых для компании «Крафт Фудс», применимым нормам законодательства).
- Случайное снятие с карантина каких-либо материалов, произведенных для компании «Крафт Фудс».
- Какое-либо событие, вызывающее у Поставщика подозрения в том, что отгруженная компании «Крафт Фудс» продукция не соответствует требованиям по качеству.
- Подделка или угроза подделки продукции.
- Событие или ситуация, угрожающая безопасности продукции.
- Получение сообщения от правоохранительных или иных органов о возможном мероприятии, связанном с безопасностью продукции.
- Выявление в материалах, произведенных для компании «Крафт Фудс», не указанных на этикетке аллергенов.
- Невозможность предоставить материалы, соответствующие Спецификациям компании «Крафт Фудс».
- Изменения в технологии производства и/или состоянии предприятий поставщика, которые могут повлиять на материалы, поставляемые компании «Крафт Фудс».
- В случае получения положительных результатов анализа на патогенные микроорганизмы необходимо уведомить Контактное лицо компании «Крафт Фудс», даже если соответствующая партия материалов еще не отправлена компании «Крафт Фудс».

Поставщик должен уведомлять компанию «Крафт Фудс» по телефону (при этом звонок-автомат не допускается) и по электронной почте. Использование голосовой почты не достаточно (даже вместе с электронной почтой). Контактное лицо компании «Крафт Фудс» является основным контактным лицом для обращений и уведомлений, предусмотренных настоящим документом. Однако если в момент чрезвычайной ситуации его не на месте, то нужно обратиться в Центральную службу безопасности компании «Крафт Фудс» по тел. 001-847-646-2000 и попросить связать Вас с Отделом урегулирования чрезвычайных ситуаций (SSMT).

		
Тема:	Дата выпуска:	10 мая 2010 г.
Требования к качеству услуг поставщиков:	Заменяет:	Версию SQE от 12 февраля 2008 г. и версию pSQE от 23 июня 2005 г.
	Стр.:	8 из 50

ГЛАВА 2 – СИСТЕМА КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА

2.1. Система контроля качества, документы по системе контроля качества

Поставщик должен разработать, оформить документально и обеспечить функционирование системы контроля качества (далее – «Система контроля качества»), являющейся средством обеспечения соответствия материалов установленным требованиям, включая, как минимум, соответствие требованиям *Руководства по требованиям к качеству услуг поставщиков компании «Крафт Фудс», Руководства по стандартам НАССР для поставщиков и сторонних производителей компании «Kraft Foods Global Inc.»*, Спецификациям компании «Крафт Фудс» в отношении конкретной продукции, а также применимым государственным нормам страны производства и страны назначения продукции (как центральным, так и местным (если применимо)).

Система контроля качества должно четко определять основания для каждого требования по безопасности и качеству продуктов питания, а также отдельных сотрудников, ответственных за соблюдение каждого требования (отмечаются на организационной схеме компании). Поставщик должен проводить регулярные проверки Системы контроля качества и подтверждать, что она продолжает соответствовать всем требованиям.

Документацию необходимо вести и хранить в объеме, достаточном для подтверждения эффективного функционирования системы контроля качества. Документы должны быть удобочитаемыми, легко идентифицируемыми и извлекаемыми. В рамках Системы контроля качества должна быть разработана и документально оформлена процедура, определяющая средства контроля, необходимые для идентификации, хранения, защиты, извлечения, определения срока хранения и дальнейшего распоряжения документами. Срок хранения документации по ингредиентам, поставляемым компанией «Крафт Фудс», которые были произведены или предназначены для продажи в США и Канаде, составляет не менее пяти лет. Минимальный срок хранения документации для других стран составляет два года или больше (в зависимости от требований применимого законодательства).

В дополнение к вышеуказанным требованиям в Системе контроля качества должны быть предусмотрены отдельные контрольные механизмы для обеспечения выполнения следующих задач:

- Аутсорсинг: Любой переданный на аутсорсинг технологический процесс, который оказывает влияние на материалы или ингредиенты, производимые для компании «Крафт Фудс», соответствует тем же требованиям, которые предъявлены к Поставщику.
- Изменения в условиях производства: Поставщик должен уведомить компанию «Крафт Фудс» о своем намерении внести какие-либо изменения, которые могли бы повлиять на безопасность, качество, надежность, срок хранения, состав ингредиентов, аллергические характеристики, питательную ценность или функциональность материалов, производимых для компании «Крафт Фудс» (например, изменения в рецептуре, сырье, производственной линии, производственном объекте или технологическом процессе). Любое такое изменение должно получить одобрение компании «Крафт Фудс» перед его применением. Необходимо уведомлять компанию «Крафт Фудс» о таких изменениях в письменной форме.
- Специальная сертификация: Если Спецификации компании «Крафт Фудс» требуют определенной сертификации продукции (например, в качестве органической, кошерной или халяльной), то предприятие Поставщика должно быть сертифицировано соответствующим сертификационным органом страны, в которой компания «Крафт Фудс» будет получать данную продукцию.



Тема:	Дата выпуска:	10 мая 2010 г.
Требования к качеству услуг поставщиков:	Заменяет:	Версию SQE от 12 февраля 2008 г. и версию pSQE от 23 июня 2005 г.
	Стр.:	9 из 50

- Генетически модифицированные организмы (ГМО): Не допускаются поставки сырьевых материалов, требующих маркировки ГМО. Поставщик должен удостоверить, что сырьевые материалы не содержат каких-либо неутвержденных ГМО согласно требованиям места назначения, куда они могут быть доставлены.
- Запрет на продукты из клонированных животных: При производстве продукции для компании «Крафт Фудс» запрещено использовать молоко, мясо или иные ингредиенты, полученные из клонированных животных.
- Ионизация: При производстве продукции для компании «Крафт Фудс» запрещено использовать ионизированные ингредиенты, а также проводить ионизацию самой продукции.

2.2. Требования к аудиту/инспекции компании «Крафт Фудс»

Все предприятия, задействованные в производстве материалов и продукции для компании «Крафт Фудс», должны быть одобрены компанией «Крафт Фудс». Возможны следующие варианты:

- проведение аудита поставщика третьей стороной от имени компании «Крафт Фудс», либо
- проведение аудита работником компании «Крафт Фудс», либо
- применение признанного промышленного стандарта.

Информацию о частоте проведения и типах проверок компании «Крафт Фудс» можно получить у Контактного лица компании «Крафт Фудс». При необходимости Поставщик может проводить регулярный аудит безопасности и качества продуктов питания.

В целях проведения аудита поставщики должны предоставлять компании «Крафт Фудс» либо ее представителям доступ ко всем объектам, задействованным в производстве, хранении или поставке материалов для компании «Крафт Фудс». Как правило, аудиторы компании «Крафт Фудс» должны проводить аудит безопасности и качества продуктов питания в местах производства продукции и материалов, либо данные производственные объекты должны предоставить заключение аудитора третьей стороны, утверждённой компанией «Крафт Фудс». Чтобы Поставщик смог приобрести и сохранить статус утвержденного поставщика компании «Крафт Фудс», результаты аудита должны быть приемлемы для компании «Крафт Фудс».

Аудиторской проверке должны подвергаться все объекты, производящие материалы для компании. Поставщик должен сообщить Контактному лицу компании «Крафт Фудс» о любом ингредиенте, производимом или обрабатываемом на предприятии, не полностью принадлежащем/управляемом Поставщиком.

Аудиторская проверка/инспекция распространяется на все соответствующие производственные и складские площади, осмотр которых считается необходимым для оценки материалов, производимых для компании «Крафт Фудс», и подтверждения их соответствия нашим требованиям и спецификациям. Аудиторская проверка/инспекция может включать в себя осмотр оборудования, готовой продукции и полуфабрикатов, контейнеров, маркировки, документов, процессов и процедур контроля. Поставщик должен выполнить все корректировочные мероприятия, назначенные при проведении аудита компании «Крафт Фудс». Данные мероприятия должны быть выполнены в срок, установленный в плане корректировочных мероприятий по результатам аудита.

Компания «Крафт» несет собственные внутрихозяйственные расходы, а Поставщик несет все расходы, связанные с проведением проверок (включая проверки аудиторами третьей стороны).

		
Тема:	Дата выпуска:	10 мая 2010 г.
Требования к качеству услуг поставщиков:	Заменяет:	Версию SQE от 12 февраля 2008 г. и версию pSQE от 23 июня 2005 г.
	Стр.:	10 из 50

2.3. Внутренние проверки

Поставщик должен установить и применять документально оформленные процедуры планирования и проведения внутренних проверок Системы контроля качества для определения эффективности Системы контроля качества и необходимости внесения изменений. Внутренние проверки должны проводиться с установленной периодичностью.

Процедура внутренней проверки должна предусматривать проведение регулярных проверок каждого соответствующего отдела/участка. При планировании будущих проверок необходимо учитывать результаты предыдущих проверок. Проверки могут проводиться работниками предприятия, при этом они вправе проверять только те участки, на которых сами не работают.

Процедура проверки должна предусматривать проведение последующих контрольных мероприятий для проверки эффективности и учета принятых корректировочных мер. После проверки эффективности корректирующих действий в случае необходимости принимаются дополнительные меры. Каждая проверка должна быть завершена (с подведением итогов) в установленный срок. Результаты проверок, корректирующих действия и последующих контрольных мероприятий обсуждаются на регулярных совещаниях руководящих органов поставщика.

2.4. Инспекции и контакты с регулирующими органами

Поставщик должен иметь документально закреплённые процедуры и специально уполномоченный и обученный персонал для контроля проверок, проводимых регулирующими органами, и осуществления взаимодействия с регулирующими органами. Данные процедуры должны описывать процессы контроля исполнения и окончательного разрешения всех вопросов, связанных с такими проверками или взаимодействием. Отчётность по всем инспекциям и случаям взаимодействия Поставщика с регулирующими органами должна оформляться документально и храниться на соответствующем предприятии, включая все отчёты инспекторов, ответные документы данного предприятия и документы по принятым корректировочным мерам за период, предусмотренный местными регулирующими органами.

В любом случае отбора регулирующим органом образцов продукции, производимой для компании «Крафт Фудс», перед отправкой продукции компании «Крафт Фудс» следует связаться с Контактным лицом компании «Крафт Фудс» для получения указаний. Поставщик должен предоставить компании «Крафт Фудс» ещё один образец из партии, проверяемой регулирующими органами. Поставщик не должен проводить никаких дальнейших анализов без предварительного полученного разрешения компании «Крафт Фудс».

Необходимо учитывать возможные последствия отрицательных результатов проверки. В некоторых случаях может возникнуть необходимость помещения продукции и/или материалов на особое хранение до получения результатов анализа образцов, например, в следующих случаях:

- При выявлении несоответствий или брака во время проверки.
- Заявленная причина отбора образцов затрагивает вопросы, которые могут оказать воздействие на компанию «Крафт Фудс» (например, отбор образцов для проведения анализа на патогенные микроорганизмы или ГМО).

		
Тема:	Дата выпуска:	10 мая 2010 г.
Требования к качеству услуг поставщиков:	Заменяет:	Версию SQE от 12 февраля 2008 г. и версию pSQE от 23 июня 2005 г.
	Стр.:	11 из 50

2.5. Продовольственная защита

Поставщики, выполняющие от имени компании «Крафт Фудс» работы по производству, переработке, упаковке или иной обработке ингредиентов или готовой продукции должны разработать специальные процедуры для обеспечения безопасности продукции, ограничения и предотвращения намеренного зараженного, а также установить процедуры по скорейшему и точному выявлению, реагированию и сдерживанию угрозы или действий по намеренному заражению. При этом поставщики должны обеспечить утверждение и выполнение таких же процедур и соответствующих контрольных мер их поставщиками. Компания «Крафт Фудс» называет данные мероприятия Продовольственной защитой. Мы рассчитываем на наших поставщиков в выполнении ими своей роли, а именно в оказании нам содействия в обеспечении безопасности нашей общей доли продукции в мировой цепочке поставок продуктов питания.

Законодательство и государственные требования в отношении Продовольственной защиты различаются в зависимости от страны. Компания «Крафт Фудс» разработала ряд стандартов Продовольственной защиты в целях обеспечения соблюдения нами законодательных требований и требований потребителей. Данные стандарты могут превосходить требования определенной страны или региона.

(А) Поставщики из США и международные поставщики, занимающиеся поставками материалов или готовой продукции в США от имени компании «Крафт Фудс», должны соблюдать нижеуказанные требования и быть готовы предоставить компании «Крафт Фудс» соответствующее подтверждение.

1. Утверждение и выполнение Программы продовольственной защиты (см. описание в пункте (С) ниже).
2. Регистрация в Регистрационном списке предприятий компании «Крафт Фудс» Управления по продовольствию и лекарствам (FDA) и поддержание своей регистрации в данном списке.
3. Ведение документации по источникам и получателям. Необходимо вести документацию для определения непосредственного предыдущего источника поступивших продуктов питания или ингредиентов и непосредственного последующего получателя отгруженных продуктов питания или ингредиентов.
4. Задержание продукции. Задержанная продукция должна храниться в соответствии с требованиями компании «Крафт Фудс» (см. Главу 8 – Измерения, анализ и усовершенствования).
5. Соблюдение Критериев безопасности импортной продукции С-ТРАТ при осуществлении поставок в США из других стран (регионов).

(В) Международные поставщики компании «Крафт Фудс», которые не занимаются поставками в США, должны разработать Программу продовольственной защиты для соблюдения установленных стандартов (см. описание в пункте (С) ниже) и быть готовы предоставить компании «Крафт Фудс» соответствующее подтверждение.

(С) Программа продовольственной защиты должна включать следующие разделы:

1. Управление программой
 - (а) План продовольственной защиты (образец можно получить у Контактного лица компании «Крафт Фудс»), в котором приводятся процедуры и стратегии Продовольственной защиты соответствующего объекта.
 - (б) Наличие четкого распределения функций и обязанностей лиц, ответственных за выполнение программы.



Тема:	Дата выпуска:	10 мая 2010 г.
Требования к качеству услуг поставщиков:	Заменяет:	Версию SQE от 12 февраля 2008 г. и версию pSQE от 23 июня 2005 г.
	Стр.:	12 из 50

(с) Процедуры информирования компании «Крафт Фудс» и иных лиц, установленных законодательством, об угрозе или случаях намеренного заражения.

(d) Ежегодная самооценка уязвимости (см. примеры в Приложении 10) и процедуры устранения несоответствий.

2. Контроль доступа. Система контроля доступа должна ограничивать доступ лиц, намеренных причинить вред продукции. Поставщики должны предусмотреть систему и надлежащие процедуры идентификации регулярно присутствующих на объекте лиц (например, работников и подрядчиков), а также ограничения доступа в закрытую зону всех лиц, кроме имеющего разрешение персонала. Следует обратить особое внимание на следующие участки:

- (a) Участки обработки и производства
- (b) Участки хранения ингредиентов и сырья (включая упаковочные материалы)
- (c) Участки хранения опасных и химических веществ
- (d) Участки отгрузки и приемки

3. Проверка анкетных данных. Поставщики должны проводить проверку лиц, претендующих на работу в компании, в соответствии с условиями договора с компанией «Крафт Фудс».

4. Отгрузка и приемка. Поставщик должен предпринимать продуманные меры, выполнять процедуры и осуществлять мониторинг для подтверждения отсутствия нарушений по поставкам и отгрузкам. К данным мерам и процедурам относятся также требования, указанные в пункте 7.11 («Хранение и транспортировка») Требований к качеству услуг поставщиков.

Дополнительная информация по соответствующим нормам и обучению приводится в *Приложении о ресурсах к Руководству SQE, Раздел А: Продовольственная защита*.

2.6. Контроль за проведением исследований и анализов: требования к лабораториям

Поставщик должен выполнять документально закрепленные процедуры для обеспечения того, чтобы вся необходимая информация, имеющая отношение к продукции и материалам, производимым для компании «Крафт Фудс» (в частности, руководства по лабораторным методикам, спецификации на сырьё, готовую продукцию и упаковку, требования к проведению и параметры испытаний, методики лабораторных исследований), присутствовала на предприятии и была доступна лицам, ответственным за проведение проверок или мониторинга в рамках программ, предусмотренных в *Руководстве SQE*.

Вышеупомянутые программы проверок и мониторинга должны быть составлены на основе официальных методик анализа или методик анализа, одобренных компанией «Крафт Фудс» для данной области применения.

Все лаборатории предприятий поставщика, а также их персонал должны соответствовать требованиям надлежащей лабораторной практики, в том числе:

- Поставщик должен применять процедуру идентификации предоставляемых в лабораторию образцов, обеспечивающую возможность отслеживания от образца до получения окончательного результата.
- Высокотоксичные химические вещества, применяемые в лаборатории, бактерии, разводимые для подтверждающего контроля и растворители, не предназначенные для немедленного использования, должны быть помещены в надёжное и закрывающееся на замок место, доступ к которому имеется только у уполномоченного персонала. Закрытая лаборатория (действует контроль доступа, закрыта при отсутствии персонала, проводится регулярная инвентаризация) необходима для хранения регулярно используемых химических веществ.



Тема:	Дата выпуска:	10 мая 2010 г.
Требования к качеству услуг поставщиков:	Заменяет:	Версию SQE от 12 февраля 2008 г. и версию pSQE от 23 июня 2005 г.
	Стр.:	13 из 50

- Материалы лаборатории должны использоваться только на её территории, за исключением случаев, когда они нужны для взятия проб или иного надлежащего использования. Необъяснённые появления или исчезновения материалов в лаборатории должны незамедлительно расследоваться и доводиться до сведения соответствующих правоохранительных органов и органов здравоохранения.
- Должны быть предусмотрены процедуры для осуществления подтверждающего контроля, отслеживания и уничтожения материалов с повышенной чувствительностью.

Лабораторные требования к анализу на наличие патогенных микроорганизмов

Анализ продукции, поставляемой компании «Крафт Фудс», на предмет наличия патогенных микроорганизмов должен осуществляться только лабораториями, получившими соответствующее разрешение Микробиологической лаборатории компании «Крафт Фудс». Перечень одобренных лабораторий может быть предоставлен вашим Контактным лицом компании «Крафт Фудс» по запросу.

Анализ образцов, отобранных в рамках Программы исследования окружающей среды, может проводиться в лаборатории патогенных микроорганизмов поставщика при условии, что она соответствует требованиям к внутренней лаборатории, а именно:

- Структура и методы работы данной лаборатории должны предотвращать возможность перекрестного заражения патогенными микроорганизмами путем ограничения доступа: доступ в лабораторию должен иметь только уполномоченный персонал.
- Минимальным требованием является размещение табличек с информацией о том, что доступ ограничен.
- Относительное давление в лаборатории патогенных микроорганизмов должно быть отрицательным по сравнению с соседними помещениями.
- Воздух в лаборатории патогенных микроорганизмов должен фильтроваться при помощи фильтра F8 (MERV 14-15).
- Любой материал, являющийся потенциальным источником инфекции, стерилизуется перед уничтожением.

Дополнительную информацию о требованиях к анализу на патогенные микроорганизмы можно найти в пункте 3.11- Мониторинг патогенности окружающей среды.

2.7. Контроль за проведением исследований и анализов: требования к контрольно-измерительному оборудованию

Процедуры осмотра, проверки и калибровки контрольно-измерительных приборов должны быть документально оформлены Поставщиком и предоставлены ответственному персоналу. Контрольно-измерительные приборы проверяются в целях обеспечения соответствия их измерительных способностей (точности измерений) требованиям к измерениям. Процедуры калибровки для каждой единицы контрольно-измерительного оборудования, включая оборудование для контроля, измерения или мониторинга Критических контрольных точек (ККТ), а также оборудование для лабораторных исследований и анализов, должны содержать следующую информацию:

- Используются ли контрольно-измерительные приборы для контроля, измерения или мониторинга ККТ.



Тема:	Дата выпуска:	10 мая 2010 г.
Требования к качеству услуг поставщиков:	Заменяет:	Версию SQE от 12 февраля 2008 г. и версию pSQE от 23 июня 2005 г.
	Стр.:	14 из 50

- Минимальное требуемое значение точности и допустимые отклонения для контрольно-измерительного прибора.
- Корректировочные действия, которые следует предпринять, если результаты калибровки выходят за пределы допустимых отклонений.

Поставщик должен составить и вести основной перечень контрольно-измерительных приборов, которые могут оказать влияние на безопасность пищевых продуктов и/или качество продукции, и которые подлежат контролю в рамках программы контроля, в том числе:

- Наименование оборудования и его уникальный идентификационный номер.
- Местонахождение оборудования.
- Периодичность калибровки (*Примечание:* Когда контрольно-измерительные приборы используются для определения ККТ, они должны калиброваться как минимум раз в шесть месяцев).
- Метод калибровки.
- Назначение оборудования.
- Ответственные сотрудники.

Приборы для измерения критических контрольных точек должны быть откалиброваны на точные или приблизительные технологические параметры. Калибровка производится в соответствии с известными действующими стандартами, основанными на международных или национальных стандартах измерения. При отсутствии таких стандартов следует документально закрепить метод определения и применения стандарта калибровки.

Калибровка должна проводиться в подходящих условиях среды с учетом устойчивости, назначения и степени использования данного оборудования. Необходимо вести документацию по проверкам калибровки. Данная документация должна включать даты, имена сотрудников и фактические результаты сравнительного анализа, а также результаты калибровки с указанием степени отклонения и произведенных настроек, необходимых для устранения отклонений в калибровке.

Продукция, которая могла пострадать из-за работы неоткалиброванных приборов, подвергается оценке. Если приборы применяются для мониторинга или измерения ККТ, то проводится оценка с целью определения потенциальной угрозы пищевой безопасности в отношении продуктов, проверка которых проводилась в период работы потенциально неоткалиброванного оборудования.

2.8.Корректировочные действия и профилактические меры (КДиПМ)

Все программы, предусмотренные настоящим *Руководством SQE*, требуют принятия корректировочных и профилактических мер в случае несоответствий. Поставщик должен разработать и документально оформить процедуры внедрения и слежения за корректирующими действиями и профилактическими мерами для обеспечения своевременного и соответствующего устранения возникших несоответствий.

Дополнительные требования и указания по элементам эффективной программы КДиПМ изложены в *Разделе В: Корректировочные действия и профилактические меры* Приложения о ресурсах к *Руководству SQE*.



Тема:	Дата выпуска:	10 мая 2010 г.
Требования к качеству услуг поставщиков:	Заменяет:	Версию SQE от 12 февраля 2008 г. и версию pSQE от 23 июня 2005 г.
	Стр.:	15 из 50

ГЛАВА 3 – КОНТРОЛЬ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ НА ПРЕДПРИЯТИИ

3.1. Надлежащая производственная практика (НПП)

Все лица, имеющие доступ на предприятие Поставщика (работники предприятия, посетители и сторонние подрядчики), должны соблюдать требования по НПП. Требования по НПП должны быть оформлены в письменном виде и предоставлены всем работникам предприятия.

К процедурам НПП относятся личная гигиена, приемка, перемещение и хранение оборудования и материалов, надлежащие санитарно-гигиенические процедуры. Общий перечень требований и указаний по НПП приведен в Разделе С: Надлежащая производственная практика (НПП) Приложения о ресурсах к Руководству SQE.

3.2. Обучение персонала

Поставщик должен обеспечить всем работникам надлежащее обучение и подготовку в соответствии с их должностными обязанностями. Установлены следующие конкретные требования к обучению:

- НПП. Все работники, в том числе временные и сезонные работники, должны проходить обучение по НПП в рамках процесса ориентации. Все работники также должны проходить повторный инструктаж или проверку знаний по НПП с определенной периодичностью. При этом специальное обучение для выполнения требований данного документа проводится по мере необходимости.
- Производственный персонал. Обучение работников Поставщика, занятых на производстве, должно включать информацию о принципах контроля качества, HACCP, аллергенах, процедурах предотвращения попадания посторонних предметов и защиты продуктов питания.
- Мониторинг Критических контрольных точек (ККТ). Работники, ответственные за мониторинг ККТ, должны пройти дополнительное специальное обучение, в том числе по мониторингу, документальному оформлению, подтверждению надёжности и принятию корректировочных мер, если критический предел не был достигнут.
- ГМО. Работники, задействованные в обработке материалов с содержанием ГМО (если это применимо), должны пройти обучение по процедурам обработки данных материалов (например, по процедурам предотвращения смешения данных материалов с другой продукцией, а также обработки материалов без содержания ГМО).
- Дополнительные требования. Требования к обучению по вопросам контрольных проверок, борьбы с вредителями и мониторинга патогенности окружающей среды приведены в других частях настоящего Руководства (см. пункт 2.4 – Инспекции и контакты с регулируемыми органами, пункт 3.9 – Борьба с вредителями, и пункт 3.11- Мониторинг патогенности окружающей среды).

Обучение организуется для вновь принятых работников до начала их работы на производстве. Повторный инструктаж по данным вопросам должен проводиться как минимум каждый год. Поставщик должен вести соответствующую документацию, касающуюся образования, профессиональной подготовки, навыков и опыта сотрудников. Также Поставщик должен проводить периодическую оценку эффективности применяемых им программ обучения.

При необходимости Поставщик должен организовать специальный инструктаж по правилам поведения на объекте для посетителей и подрядчиков во избежание совершения ими действий, которые могут отрицательно сказаться на безопасности или качестве продукции.

3.3. Болезни работников и инфекционные заболевания



Тема:	Дата выпуска:	10 мая 2010 г.
Требования к качеству услуг поставщиков:	Заменяет:	Версию SQE от 12 февраля 2008 г. и версию pSQE от 23 июня 2005 г.
	Стр.:	16 из 50

Рекомендации по контролю за болезнями сотрудников и инфекционными заболеваниями, которые могут привести к распространению патогенных микроорганизмов через пищевые продукты, должны быть разработаны и документально оформлены Поставщиком, а также доведены до сведения всех заинтересованных лиц.

Минимальные требования к содержанию данных рекомендаций:

- Информация о выявлении и диагностике симптомов инфекционных заболеваний, таких как диарея, рвота, открытые поражения кожи, фурункулы, повышенная температура, чёрная моча, разлитие желчи или иные симптомы, связанные с заболеваниями, характерными для данного региона в соответствии с диагнозами местных медицинских работников.
- Механизм оценки Поставщиком возможного воздействия на продукт в случае выявления инфекционного заболевания у действующего работника.
- Процедуры, обеспечивающие перемещение с производственного объекта работников, заразившихся инфекционной болезнью, или их перевод на работу, не требующую непосредственного контакта с пищевой продукцией. При выборе подходящего места для заболевшего работника Поставщик должен учитывать риск заражения им других работников.
- Правила и процедуры возвращения работников на работу после перенесенного заболевания.

Человек, подверженный воздействию, заражённый или являющийся носителем любого потенциального источника микробного или вирусного заражения, не допускается в зону надлежащей производственной практики (НПП). Перечень соответствующих инфекционных заболеваний приведен в Разделе D: Патогенные микроорганизмы, вызывающие инфекционные заболевания Приложения о ресурсах к Руководству SQE.

3.4. Структура предприятия

Планировка и структура объекта должны обеспечивать производство безопасной и качественной продукции. Планировка объекта, включая арматуру инженерных сетей, не должна быть возможным источником загрязнения производимой или обрабатываемой продукции, а, напротив, должна препятствовать ему. Планировка помещений для обработки микробиологически чувствительных ингредиентов должна предусматривать соответствующий уровень физического разделения зон обработанных и необработанных продуктов, а также аллергенных и неаллергенных продуктов для предотвращения перекрестного заражения. Половой настил следует поддерживать в надлежащем состоянии во избежание угрозы нарушения безопасности пищевой продукции. Расположение и конструкция мусорных баков, туалетных комнат и мест для мытья, сушки и дезинфекции рук должны обеспечивать работникам возможность их использования в соответствии с требованиями НПП. Поставщик должен поддерживать предприятие в надлежащем состоянии. Более подробные требования и указания приведены в Разделе E: Структура предприятия Приложения о ресурсах к Руководству SQE.

3.5. Контроль за инженерными коммуникациями

Поставщик должен иметь эффективные программы обеспечения и контроля безопасности инженерных коммуникаций на объектах, задействованных в производстве пищевой продукции. К инженерным коммуникациям относятся системы обеспечения окружающего воздуха, сжатого воздуха, воды и пара. Более подробные требования и указания по контролю за инженерными коммуникациями приведены в Разделе F: Инженерные коммуникации Приложения о ресурсах к Руководству SQE.



Тема:	Дата выпуска:	10 мая 2010 г.
Требования к качеству услуг поставщиков:	Заменяет:	Версию SQE от 12 февраля 2008 г. и версию pSQE от 23 июня 2005 г.
	Стр.:	17 из 50

Доступ к вышеуказанным инженерным коммуникациям, а также к электросетям, системам нагрева и вентиляции, должен контролироваться при помощи любых средств и методов, считающихся эффективными (например, с помощью запираемой двери/ворот и предоставлением доступа только уполномоченному персоналу).

3.6. Конструкция и аттестация оборудования

Конструкция оборудования, используемого Поставщиком, должна обеспечивать производство продукции, соответствующей параметрам качества и безопасности. Оборудование, используемое для производства пищевых продуктов, а также соприкасающейся с ними упаковки, должно соответствовать следующим требованиям:

- поддаваться очистке.
- должно быть изготовлено из материалов, совместимых с пищевыми продуктами и имеющих гладкую и легкодоступную поверхность.
- должно защищать продукцию от загрязнения.
- должно быть самодренирующимся.
- в нем не должно быть отверстий и пустот, через которые (или в которые) могут проникнуть продукт или вода.
- должно иметь конструкцию, обеспечивающую надлежащую вентиляцию.

До установки нового или модификации старого оборудования на этапе проектирования оно должно пройти Санитарно-гигиеническую экспертизу группы специалистов разных служб (например, специалистов по качеству, санитарно-гигиеническим процедурам, производству, техническому обслуживанию). Анализуются любые вопросы, связанные с лёгкостью очистки, функциональными возможностями, подбором материалов (например, изготовлено из совместимых с пищевыми продуктами материалов с гладкими поверхностями), качеством рассматриваемого оборудования или технологического процесса.

Более подробные требования и указания приведены в Разделе G: Конструкция оборудования Приложения о ресурсах к Руководству SQE.

3.7. Техническое обслуживание оборудования

Поставщик должен обеспечить, что оборудование и материалы, используемые для производства, соответствуют своему назначению и поддерживаются в хорошем состоянии. Поставщиком должна быть разработана и документально оформлена актуальная программа технического обслуживания, предусматривающая профилактические и корректировочные действия. Данная программа должна включать следующее:

- Список оборудования для обработки пищевой продукции.
- Перечень необходимых процедур техобслуживания для каждой единицы оборудования, включая условия по запуску оборудования в производство после окончания работ по техобслуживанию и требования к периодичности техобслуживания.
- Процедуры, позволяющие удостовериться в том, что после проведения работ по техническому обслуживанию (например, сверления, резки, шлифовки и сварки) оборудования и перед его пуском в производство оборудование и помещения были подвергнуты очистке, санитарной обработке и находятся в исправном состоянии.
- Меры для защиты продукции в том случае, если ремонт или обслуживание производятся в процессе производства.



Тема:	Дата выпуска:	10 мая 2010 г.
Требования к качеству услуг поставщиков:	Заменяет:	Версию SQE от 12 февраля 2008 г. и версию pSQE от 23 июня 2005 г.
	Стр.:	18 из 50

- Процедуры изоляции участков технического обслуживания от действующих производственных линий.
- Описание требуемой документации по техобслуживанию.

Данная программа должна быть специально разработана с учетом особенностей различной продукции или производственных объектов. Особое внимание при техобслуживании следует уделять оборудованию, которое может повлиять на безопасность и качество пищевых продуктов или безопасность персонала.

Периодичность профилактического техобслуживания должна определяться с учетом информации о работе оборудования и результатов предыдущего обслуживания.

Более подробные требования и указания приведены в Разделе Н: Техническое обслуживание оборудования Приложения о ресурсах к Руководству SQE.

3.8. Санитарный контроль

Поставщик должен иметь документально закреплённую программу санитарного контроля, обеспечивающую чистоту оборудования для обработки пищевой продукции, оборудования (включая ввозимые и отправляемые цистерны) и инструментов. Программа должна охватывать:

- Санитарные планы, методы и графики.
- Корректировочные действия в отношении использования соответствующего санитарного оборудования и инструментов.
- Процедуры разборки и последующей сборки оборудования.
- Процедуры оценки эффективности мер санитарного контроля.
- Программы мониторинга патогенности окружающей среды.
- Процедуры проверки.
- Процедуры учета, анализа учетной документации и планы корректировочных действий.

Письменные инструкции по санитарному контролю должны включать (если это применимо):

- информацию об используемых химических реагентах и их концентрации, продолжительности обработки, температурных режимах, частоте, процедурах мойки
- информацию о скорости циркуляции.
- процедуры очистки без разборки/с разборкой оборудования (процедуры CIP/COP).

Должны использоваться надлежащие приспособления и материалы для предотвращения попадания в продукцию посторонних веществ или ее микробиологического и/или химического загрязнения. Запрещено использование предметов, которые могут стать потенциальными источниками загрязнения. Щетки и принадлежности для чистки поверхностей, соприкасающихся с пищевыми продуктами, должны быть четко обозначены (например, маркированы и/или помечены цветом). Они должны храниться отдельно от других приспособлений. Щетки и приспособления для чистки стоков должны быть четко обозначены как таковые и должны содержаться отдельно от остального оборудования для чистящей обработки.

В рамках программы санитарного контроля должны быть четко определены микробиологические нормы в соответствии с требованиями предприятия или категории пищевых продуктов (например, общее количество аэробных бактерий, количество дрожжевых грибов, плесневых грибов, бактерий группы кишечной палочки, индикаторных организмов и т.д.). Корректирующие меры принимаются и оформляются документально всякий раз, когда результаты превышают указанные нормы либо отклоняются в сторону верхнего предельного значения. При получении результатов, выходящих за рамки



Тема:	Дата выпуска:	10 мая 2010 г.
Требования к качеству услуг поставщиков:	Заменяет:	Версию SQE от 12 февраля 2008 г. и версию pSQE от 23 июня 2005 г.
	Стр.:	19 из 50

спецификации, бактериологическое исследование тампон-методом должно быть проведено повторно для подтверждения эффективности предпринятых корректировочных мер. При чередовании результатов данное исследование должно быть повторено до получения трех последовательных допустимых результатов.

Дополнительные критерии, указания и требования, включая поэтапные инструкции по безразборной очистке и рекомендации по программе мониторинга окружающей среды на предмет наличия патогенных микроорганизмов приводятся в Разделе I: Санитарный контроль Приложения о ресурсах к Руководству SQE.

3.9. Борьба с вредителями

Для эффективного осуществления контроля над активностью вредителей на территории предприятия и прилегающей к нему территории, Поставщик должен иметь программу по борьбе с вредителями, оформленную в виде отдельного документа. Программа по борьбе с вредителями должна охватывать:

- Планы, методы, графики борьбы с вредителями, возможные корректировочные действия.
- Процедуры и периодичность проверок.
- Необходимая документация по активности вредителей, процедуры анализа документации об активности вредителей.
- Требования к обучению работников.
- Схема расположения приспособлений для борьбы с вредителями, включая ловушки для грызунов, клеевые ловушки, световые ловушки для насекомых внутри помещений, а также станции приманок и феромонные ловушки снаружи.

Способы борьбы с вредителями без применения пестицидов либо альтернативные методы и устройства контроля активности вредителей предпочтительней пестицидов, и они должны применяться там, где это возможно и целесообразно (например, стратегии отпугивания вредителей и ловушки). При использовании пестицидов Поставщик должен удостовериться в том, что они соответствуют местным нормативным требованиям, и что остатки пестицидов не превышают предельные нормы, установленные законодательством территории, где находится предприятие, и законодательством территории, куда соответствующая продукция будет отправлена для компании «Крафт Фудс». Поставщик также должен обеспечить принятие надлежащих мер по предотвращению заражения пищевой продукции пестицидами.

Деятельность по борьбе с вредителями должна осуществляться соответствующей сертифицированной организацией или персоналом, прошедшим аналогичную подготовку.

Более подробные требования и указания приведены в Разделе J: Борьба с вредителями Приложения о ресурсах к Руководству SQE.

3.10. Зонирование

Все поставщики, занимающиеся производством или обработкой продукции для компании «Крафт», должны иметь эффективные программы зонирования для снижения риска микробного заражения за счет использования соответствующих средств предотвращения перекрёстного заражения в пределах предприятия.

Принципы зонирования позволяют выделить и разграничить в рамках предприятия производственные участки, на которых существуют потенциальные источники патогенного или непатогенного микробного заражения по воздуху или при передвижении людей, оборудования и материалов.



Тема:	Дата выпуска:	10 мая 2010 г.
Требования к качеству услуг поставщиков:	Заменяет:	Версию SQE от 12 февраля 2008 г. и версию pSQE от 23 июня 2005 г.
	Стр.:	20 из 50

Чтобы определить свою причастность к производству или обработке микробиологически чувствительной продукции, Поставщик должен руководствоваться Перечнем биологически чувствительных ингредиентов компании «Крафт Фудс» в Приложении В Руководства по стандартам НАССР для поставщиков и сторонних производителей компании «Kraft Foods Global, Inc.». Оценка должна учитывать как патогенное, так и непатогенное загрязнение (порча).

Если Поставщик производит или осуществляет обработку материала, который считается микробиологически чувствительным ингредиентом, то Поставщик, в сотрудничестве с компанией «Крафт Фудс», должен разработать и оформить в виде документа программу зонирования, состоящую из трех этапов:

1. Выявление возможности перекрёстного заражения между производственными зонами и/или продуктами (например, зонами обработки продуктов, зонами хранения, производственными участками, зонами необработанных продуктов и т.д.). Необходимо учитывать, что промежуточная и готовая продукция могут иметь разную подверженность заражению, т.е. риск заражения может увеличиваться в зависимости от стадии производственного процесса. Например, микробное заражение продукции до этапа уничтожения бактерий может быть не столь критично, как перекрестное заражение продукции после этапа уничтожения бактерий. В связи с этим меры по предотвращению заражения, применяемые до этапа уничтожения бактерий, могут быть менее жесткими и серьезными в сравнении с мерами, применяемым после данного этапа. Контрольный перечень потенциальных источников перекрестного заражения можно найти в *Разделе К: Зонирование Приложения о ресурсах к Руководству SQE*.
2. Определение и внедрение надлежащих механизмов контроля для каждой зоны на основании результатов оценки рисков по зонам. Примеры механизмов контроля: физическое разделение, контроль за передвижением, контроль за инженерными коммуникациями, соблюдение норм и правил НПП, а также санитарный контроль.
3. Периодическая оценка эффективности зонирования и соблюдения требований по зонированию, в том числе проверка состояния окружающей среды (в том числе, на наличие патогенных микроорганизмов), проверка соблюдения норм и правил НПП, а также плановые проверки до начала и в процессе производства.

Более подробная информация о возможных источниках перекрёстного заражения между различными зонами производственного объекта и примеры классификации зон приведены в *Разделе К: Зонирование Приложения о ресурсах к Руководству SQE*.

3.11. Мониторинг патогенности окружающей среды

Поставщики, занимающиеся производством или обработкой микробиологически чувствительной продукции для компании «Крафт Фудс», должны иметь действующую программу мониторинга окружающей среды на предмет наличия патогенных микроорганизмов (Программа РЕМ). Данная программа должна обеспечивать:

- обнаружение патогенных микроорганизмов и мест обитания, а также организмов, указывающих на потенциальное присутствие патогенных микроорганизмов в производственной среде.
- оценку эффективности механизмов контроля для предотвращения перекрестного заражения (в том числе санитарного контроля, НПП, профилактического техобслуживания и контроля за передвижением на предприятии).
- периодический инструктаж сотрудников, ответственных за реализацию Программы РЕМ.



Тема:	Дата выпуска:	10 мая 2010 г.
Требования к качеству услуг поставщиков:	Заменяет:	Версию SQE от 12 февраля 2008 г. и версию pSQE от 23 июня 2005 г.
	Стр.:	21 из 50

Требования Программы РЕМ относятся, главным образом, к двум видам патогенных микроорганизмов – бактерии *сальмонеллы* и бактерии *лиστεрии моноцитогенной*, а также к индикаторным организмам, которые указывают на потенциальное присутствие патогенных микроорганизмов в производственной среде. В Программе РЕМ должна содержаться следующая информация о каждом виде продукции или производственном процессе, представляющем риск заражения:

- Место, периодичность и метод отбора проб для каждого применимого целевого или индикаторного организма. На производственном участке пробы должны отбираться в наиболее критических точках. Место и время отбора проб (например, смена, в середине недели, в конце недели) подлежит регулярной проверке и пересмотру.
- Критерии приёмки результатов анализа.
- Планы корректировочных мер, в том числе увеличение процедур контроля и требований к проверке.

Если поверхности, соприкасающиеся с продукцией, проверяются на наличие патогенных микроорганизмов, то затронутая партия продукции помещается на особое хранение до получения результатов анализа (см. пункт 5.1- Особое хранение и освобождение). В случае получения положительных результатов анализа на патогенные микроорганизмы следует незамедлительно сообщить об этом Контактному лицу компании «Крафт Фудс» (см. пункт 1.2- Уведомление компании «Крафт Фудс» о важных событиях), даже если соответствующая партия продукции не была отправлена компании «Крафт Фудс». Поставщик должен провести исследование для определения потенциального источника патогенных микроорганизмов, а также составить план корректировочных мер. В данном случае также проводится оценка эффективности корректировочных мер.

Программа РЕМ должна пересматриваться как минимум раз в 2 года, либо каждый раз, когда происходят изменения в технологии производства или продукции (например, установка нового оборудования либо изменение или введение нового материала).

Дополнительная информация и инструкции приводятся в Разделе L: Мониторинг патогенности окружающей среды Приложения о ресурсах к Руководству SQE. Поставщики также должны руководствоваться Перечнем биологически чувствительных ингредиентов компании «Крафт Фудс» в Приложении В Руководства по стандартам НАССР для поставщиков и сторонних производителей компании «Kraft Foods Global, Inc.». Конкретные советы по мониторингу окружающей среды на предмет наличия патогенных микроорганизмов в материалах можно получить в Отделе по контролю качества компании «Крафт Фудс».

		
Тема:	Дата выпуска:	10 мая 2010 г.
Требования к качеству услуг поставщиков:	Заменяет:	Версию SQE от 12 февраля 2008 г. и версию pSQE от 23 июня 2005 г.
	Стр.:	22 из 50

ГЛАВА 4 – КОНТРОЛЬ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ПРОЦЕССА

4.1. Соответствие спецификациям и анализ договоров

Поставщик должен удостовериться в том, что Спецификации компании «Крафт Фудс» имеются на производстве, или что все химические, физические и биологические параметры, представленные в Спецификациях компании «Крафт Фудс», отражены в собственной внутренней спецификации Поставщика. Поставщик также должен удостовериться в том, что соответствующие работники имеют доступ к актуальным версиям спецификаций на продукцию, поставляемую компании «Крафт Фудс».

Поставщик обязан поставлять материал, соответствующий спецификациям. Если Поставщик имеет основания полагать, что он не сможет обеспечить соответствие спецификациям, ему следует незамедлительно уведомить об этом Контактное лицо компании «Крафт Фудс» (см. пункт 1.2-Уведомление компании «Крафт Фудс» о важных событиях).

В спецификациях приводятся конкретные методы анализа. Если Поставщиком используется иной метод, необходимо провести предварительную проверку пригодности, гарантирующую аналогичный результат.

Если требуемый анализ на наличие патогенных микроорганизмов указан в Спецификациях компании «Крафт Фудс» как критический, то необходимо взять пробы из каждой партии продукции в соответствии со статистическим планом выборочного контроля для данной партии. При обнаружении целевого патогенного микроорганизма в данной партии продукции или в партии аналогичной продукции, которая производится на той же линии, необходимо срочно принять корректировочные меры и сообщить об этом компании «Крафт Фудс», даже если данная партия не отправлена компании «Крафт Фудс».

Если по одному из требований в спецификациях или по отдельной просьбе принимающего продукцию объекта компании «Крафт Фудс» нужно предоставить сертификаты анализа (COA), их необходимо предоставить до приёмки материала на территории компании «Крафт Фудс». Если в Спецификациях компании «Крафт Фудс» есть требование об указании в сертификате анализа результатов анализа на наличие патогенных микроорганизмов, то анализ должен проводиться в лаборатории, утверждённой компанией «Крафт Фудс» (см. пункт 2.6 – Контроль за проведением исследований и анализов: требования к лабораториям). Сертификат анализа выданный утвержденной лабораторией, должен быть предоставлен компании «Крафт Фудс». Компания «Крафт Фудс» сохраняет за собой право отбирать пробы из каждой партии поставляемой продукции и принимать соответствующее решение об использовании данной партии.

Сертификат анализа должен содержать:

- Наименование, адрес, номер телефона и контактное лицо Поставщика.
- Адрес предприятия, где была изготовлена продукция.
- Наименование продукции, код партии, дата производства и идентификационный номер компании «Крафт Фудс».
- Номер спецификации (или соглашения о покупке) и дата выдачи.
- Подпись уполномоченного лица Поставщика и дата подписания.
- Утверждение, что результаты представляют собой фактические результаты анализа для партии продукции или общий результат по нескольким партиям продукции в соответствии с общепринятыми стандартами, действующими в отрасли производства сырья и материалов. Единственное исключение – результаты анализа, проведенного на основании Спецификаций компании «Крафт Фудс».
- Результаты анализа для каждой партии, в том числе по целевым и иным микроорганизмам, указанным в Спецификациях компании «Крафт Фудс».



Тема:	Дата выпуска:	10 мая 2010 г.
Требования к качеству услуг поставщиков:	Заменяет:	Версию SQE от 12 февраля 2008 г. и версию pSQE от 23 июня 2005 г.
	Стр.:	23 из 50

- Анализируемые параметры, метод анализа, размер образцов и метод отбора образцов.
- Наименование лаборатории и место проведения анализа.

Поставщик должен уведомить принимающего объекта компании «Крафт Фудс» в случае разделения партии продукции между двумя или более объектами компании «Крафт Фудс».

Сертификат анализа должен быть составлен на местном языке территории, где находится принимающий объект компании «Крафт Фудс».

Программа слежения за материалами

Требованием компании «Крафт Фудс» является наличие для определённых поставляемых материалов специальной Программы слежения за материалами для обеспечения соблюдения наших спецификаций. Программа слежения за материалами предназначена для проведения анализа на определённые загрязняющие вещества во всей цепочке поставок. Она позволяет подтвердить, что материалы, поставляемые для компании «Крафт Фудс», соответствуют Спецификациям компании «Крафт Фудс» и всем применимым нормативным требованиям (федеральным, региональным и местным) и отраслевым стандартам определённой страны, в которой находится принимающий объект компании «Крафт Фудс». Материалы, на которые распространяется данная программа, определяются на основании профиля рисков компании «Крафт Фудс».

В рамках программы Поставщики должны предоставлять представительные образцы определённых материалов, предназначенных для компании «Крафт Фудс», в утверждённую лабораторию компании «Крафт Фудс» для проведения химического анализа. Данный анализ проводится дополнительно к анализам, необходимым согласно Спецификациям компании «Крафт Фудс». Результаты анализа должны быть одновременно предоставлены Поставщикам и компании «Крафт Фудс».

Анализ по программе могут включать анализы на наличие: тяжелых металлов, микотоксинов, нитратов, диоксинов и ПБД, ПАУ, остатков ветеринарных препаратов, пестицидов, примесей, меламин, алкалоида спорыньи, веществ регионального распространения, гетероциклических аминов, родамина В, красителя «судановый красный», тиоционата натрия, гидролизата кожного белка, лактамазы и брауншвейгской зелени.

Определенная партия материалов, предоставляемых на анализ, не должна отправляться на объекты компании «Крафт Фудс» или сторонних предприятий, занимающихся производством продукции под маркой компании «Крафт Фудс», до получения результатов анализа, подтверждающих соответствие образцов нашим спецификациям и всем применимым нормативным требованиям определённой страны, в которой находится принимающий объект компании «Крафт Фудс».

Компания «Крафт Фудс» должна определить материалы, подпадающие под данную программу, а Поставщики, которые были выбраны для предоставления материалов на анализ, получают дополнительную информацию от компании «Крафт Фудс» о выбранных материалах, сроках предоставления образцов, правилах отправки и форме предоставления образцов.

4.2. Система анализа рисков и критических контрольных точек (Система HACCP)

Разработка, производство и дистрибуция продукции должны осуществляться Поставщиком в соответствии с принципами Системы HACCP с целью систематической минимизации рисков безопасности пищевой продукции. У поставщика должен быть в наличии документально оформленный план HACCP для всех материалов, производимых для компании «Крафт Фудс».



Тема:	Дата выпуска:	10 мая 2010 г.
Требования к качеству услуг поставщиков:	Заменяет:	Версию SQE от 12 февраля 2008 г. и версию pSQE от 23 июня 2005 г.
	Стр.:	24 из 50

Поставщик должен создать группу HACCP из различных специалистов, которая будет нести ответственность за разработку и внесение изменений в планы, а также обеспечивать функционирование системы HACCP. Группа HACCP должна обеспечивать регулярную проверку плана HACCP и оценку качества его выполнения, при этом результаты проверок и оценок должны оформляться документально.

Требования и указания компании «Крафт Фудс» по составлению и выполнению Поставщиком плана HACCP приведены в *Руководства по стандартам HACCP для поставщиков и сторонних производителей компании «Kraft Foods Global, Inc.»*.

При производстве товаров для компании «Крафт Фудс» необходимо установить и подтвердить требуемые параметры всех процессов/технологий, используемых для снижения уровня целевых патогенных микроорганизмов. Данные, демонстрирующие эффективность обработки (возможность эффективной обработки), должны предоставляться компании «Крафт Фудс» по требованию. Более того, программные требования к Поставщику должны включать текущую проверку эффективности: она должна проводиться как минимум раз в два года либо при внесении серьезных изменений.

4.3. Поступающие материалы: контроль качества Поставщика

Поставщик должен производить закупки только поставщиков, утвержденных в рамках программы контроля качества их собственных поставщиков.

Требования к качеству, требования и/или спецификации по закупаемым товарам должны быть разработаны, документально оформлены и предоставлены поставщикам в соответствии с программами, которые предусмотрены в настоящем *Руководстве SQE*. Спецификации по закупаемым товарам должны соответствовать сырьевым спецификациям компании «Крафт Фудс».

Поставщики закупаемых товаров на постоянной основе должны подвергаться мониторингу и наблюдению в отношении их работы и соответствия требованиям к качеству и требованиям спецификаций. Данная программа мониторинга должна включать оценку рисков и проведение аудита аудиторами компании или третьей стороны. Для упрощения процесса непрерывного совершенствования качества должна быть налажена обратная связь с поставщиками.

4.4. Поступающие материалы: проверки и анализ

Поставщику необходимо предусмотреть механизм, обеспечивающий соответствие поступающих сырьевых материалов, ингредиентов и упаковочных материалов применимым нормативным требованиям и спецификациям Поставщика, в том числе, по микробиологическим, физико-химическим критериям и по требованиям относительно остатков и ГМО. Кроме того, Поставщик должен установить и предоставить компании «Крафт Фудс» требования к испытаниям, параметры и предельные значения, касающиеся обеспечения пищевой безопасности и качества сырья, ингредиентов и упаковочного материала.

Поставщик должен гарантировать, что поставляемый продукт не будет использован или переработан до проведения инспекции или иной проверки, подтверждающей соответствие установленным требованиям.

При проведении проверки на наличие патогенных веществ, до окончания проверки необходимо применять процедуру особого хранения и освобождения продукции (см. пункт 5.1- Особое хранение и освобождение).

Сырьё сельскохозяйственного и животного происхождения необходимо проверять на соответствие требованиям по химическим загрязнителям (например, остатки пестицидов, микотоксины) и требованиям по ГМО, установленным в местном масштабе и в стране получения или использования материалов



Тема:	Дата выпуска:	10 мая 2010 г.
Требования к качеству услуг поставщиков:	Заменяет:	Версию SQE от 12 февраля 2008 г. и версию pSQE от 23 июня 2005 г.
	Стр.:	25 из 50

компанией «Крафт Фудс». Такая проверка может проводиться в форме анализа сырья или надзора за деятельностью фермера, производителя и иных лиц, связанных с продукцией.

До приёмки поступающих материалов Поставщик должен провести проверку и удостовериться в том, что все транспортные средства, на которых осуществлялась поставка (например, грузовики и железнодорожные вагоны) обеспечивали качество и безопасность соответствующих продуктов при перевозке. Такая проверка может включать в себя проверку внутренней чистоты, структурной целостности, целостности пломб, измерение внутренней температуры охлаждённых или замороженных продуктов.

Автоцистерны должны быть предназначены только для пищевых продуктов (при этом необходимо получить документы о перевозимых ранее материалах). Если применимо, автоцистерны должны быть надлежащим образом очищены и продезинфицированы.

Процедуры приёмки Поставщика должны включать в себя проверку пломб и сопроводительной отгрузочной документации, а также проверку на наличие явных признаков вскрытия (например, клейкой ленты) в момент приёмки (если это возможно). Крытые грузовики должны закрываться на замок. Если партии, доставляемые автомобильным или железнодорожным транспортом, скреплены пломбой, то при их поступлении на объект Поставщик должен проверить соответствие номера пломбы номеру в транспортной документации (например, коносаменте).

Все прибывающие транспортные средства и партии, в отношении которых подозревается нарушение целостности, должны проверяться Поставщиком. Если источник нарушения не будет определён, то отгрузка отбраковывается.

4.5. Отслеживаемость

Поставщик должен иметь программу отслеживания продукции, оформленную в виде отдельного документа. Данная программа должна соответствовать требованиям GS1 и обеспечивать точность и последовательность информации об упаковке, паллетах, кодах партий и датах для одинаковой продукции и предприятий, производящих одинаковую продукцию. Требования по отслеживаемости распространяются на всю готовую продукцию и компоненты, используемые в производстве, включая ингредиенты, промежуточную продукцию, продукцию, требующую доработки, материалы первичной упаковки и/или полуфабрикаты, отправляемые компании «Крафт Фудс».

Поставщик обязан предоставить компании «Крафт Фудс» соответствующую информацию по отслеживаемости в течение 4 часов после получения такого требования от компании «Крафт Фудс» (например, в случае отзыва продукции или возникновения иных проблем, связанных с продукцией). Для оценки эффективности программы отслеживания должны проводиться учебные возвраты как минимум раз в год.

Дополнительные требования и рекомендации по программе отслеживания приводятся в [Разделе M: Отслеживаемость Приложения о ресурсах к Руководству SQE](#).

4.6. Контроль аллергенов

Поставщик должен иметь эффективную программу для оценки, идентификации и контроля за пищевыми аллергенами, позволяющую убедиться в том, что определенные аллергены не были случайно включены в состав какой-либо продукции в качестве незаявленного компонента. Следует по возможности исключать аллергены из состава продукции, чтобы отсутствовала необходимость в соответствующей маркировке.



Тема:	Дата выпуска:	10 мая 2010 г.
Требования к качеству услуг поставщиков:	Заменяет:	Версию SQE от 12 февраля 2008 г. и версию pSQE от 23 июня 2005 г.
	Стр.:	26 из 50

Оценка присутствия аллергенов осуществляется в рамках реализации Плана HACCP, направленного на идентификацию, изучение и документальное оформление потенциально присутствующих аллергенов. См. информацию об оценке в *Руководстве по стандартам HACCP для поставщиков и сторонних производителей компании «Kraft Foods Global, Inc.»*. Оценке подлежат все аллергены, приведённые в *Списке категорий пищевых аллергенов компании «Крафт Фудс» (см. Приложение С Руководства по стандартам HACCP для поставщиков и сторонних производителей компании «Kraft Foods Global, Inc.»)*, а также любые дополнительные аллергены, перечисленные в местных нормативных требованиях. Оценка должна проводиться в случае изменения источника сырья/упаковочных материалов, рецептуры или процесса изготовления материалов, производимых для компании «Крафт Фудс».

Оценка должна учитывать все источники аллергенов, связанные с составом, процессом изготовления и определёнными применимыми на производственной площадке технологиями, в том числе такие источники, как сырьё/ингредиенты, использование продукции, подлежащей доработке и возможность перекрестного контакта при производстве, хранении или транспортировке.

С устранимыми аллергенами, попадающими с других линий (исключая оборудование общего пользования) или производственных участков в результате перекрестного контакта, следует тщательно бороться путём обработки сырья (например, с использованием приспособлений и инструментов с цветовой маркировкой), повторной обработки, применения надлежащих производственных практик и обучения персонала распознаванию аллергенов. Аллергеносодержащие материалы должны храниться так, чтобы исключалась возможность перекрестного контакта.

В случае с процессами, предусматривающими влажную очистку или промывку, от устранимых аллергенов, остающихся на линии после производства на этой линии предыдущей продукции, содержащей аллергены, необходимо избавляться за счет соблюдения технологии замены продукции: придерживаться установленной последовательности операций, проводить промывку и чистку оборудования. Подробную информацию и указания по инспекции и проверке эффективности очистки/промывки после обработки продукции, содержащей аллергены, на оборудовании общего использования, где будет производиться обработка продукта, не содержащего аллергенов, см. *Раздел М: Контроль аллергенов Приложения о ресурсах к Руководству SQE*.

Аллергены, попадающие в продукцию в результате перекрёстного контакта или переноса остатков продукции, которые невозможно устранить путём последовательного выполнения технологических операций и очистки по причине технических ограничений (таких, как тип продукта, характер процесса), должны быть должным образом идентифицированы и указаны на этикетке. Необходим жёсткий контроль при наличии одинаковых этикеток у разных ассортиментных групп. Тем не менее, информация о перекрёстном контакте не может заменить эффективную программу контроля за пищевыми аллергенами. Указание информации о перекрёстном контакте на этикетке не отменяет необходимости принятия всех разумных мер предосторожности, направленных на снижение риска перекрёстного контакта. В случае если ограничения процессов очистки или иные ограничения не позволяют гарантировать отсутствие аллергенов на производственной линии после её последнего пуска, предпочтительно выделение определённых линий для работы только с материалами, содержащими аллергены.

Для обеспечения получения компанией «Крафт Фудс» информации обо всех присутствующих аллергенах (в ингредиентах или остатках) необходимо принять соответствующие контрольные меры. Возможны случаи определения в продукте новых, ранее не выявленных, и соответственно, не указанных в этикетке аллергенов (например, при выявлении перекрёстного контакта с аллергенами или изменения аллергенных характеристик сырья). В этих случаях следует немедленно уведомить об этом компанию «Крафт Фудс» (см. *пункт 1.2- Уведомление компании «Крафт Фудс» о важных событиях*).



Тема:	Дата выпуска:	10 мая 2010 г.
Требования к качеству услуг поставщиков:	Заменяет:	Версию SQE от 12 февраля 2008 г. и версию pSQE от 23 июня 2005 г.
	Стр.:	27 из 50

Для персонала, который сталкивается в своей работе с аллергенами, необходимо проводить соответствующее обучение, чтобы работники могли получать необходимую информацию и навыки в соответствии со своими должностными обязанностями и степенью риска аллергенного заражения на конкретной производственной площадке. Сюда относится идентификация аллергенов и продуктов, содержащих аллергены, информация о технологических операциях, при выполнении которых в продукцию могут случайно попадать необозначенные аллергены, а также понимание применяемых методов контроля.

4.7. Контроль за посторонними веществами

Поставщик должен иметь документально оформленную программу предотвращения попадания, обнаружения и контроля за посторонними веществами в материалах, производимых для компании «Крафт Фудс».

Поставщик должен произвести оценку рисков для определения потенциальных источников посторонних веществ, в том числе: сырье и ингредиенты, упаковочные материалы, конструкция оборудования, производственная среда (например, потолки, полы, стены), оборудование для производства и упаковки, инструментов и приспособлений, загрязнение персоналом или посредством других операций (например, чистка и санитарная обработка), работа подрядчиков, процедура доработки/текущей обработки, работы по обслуживанию или ремонту оборудования, а также архивная информация о видах посторонних веществ, ранее выявленных или заявленных потребителями.

Необходимо регулярно проводить повторную оценку, в частности, при изменении среды на предприятии и в случаях несоответствий (например, жалобы клиентов, проблемы с ККТ).

На основании результатов оценки Поставщик должен разработать надлежащую стратегию минимизации посторонних веществ, включая:

- утверждение стратегий управления для поставщиков или источников материалов;
- исключение рисков попадания посторонних веществ в процессе производства (в частности, исключение возможности контакта металлических поверхностей оборудования, замена металлических сит на сита «Nitex» или аналогичные);
- предотвращение попадания посторонних примесей в продукцию (например, при осуществлении НПП, из-за конструкции оборудования, в процессе профилактического технического обслуживания, через крышки на ёмкостях или кожухи на конвейерных лентах);
- обнаружение и устранение посторонних веществ (например, установка просеивателей, сит, фильтров, магнитов, устройств для обнаружения металлических частиц, рентгеновских или иных устройств/программ, необходимых на производственной линии). Дополнительные требования и указания по эффективному использованию средств обнаружения см. Раздел O: Обнаружение и контроль посторонних веществ Приложения о ресурсах к Руководству SQE.

При наличии в зоне производства стекла или твёрдого пластика необходимо предусмотреть специальную программу, регулирующие процессы обращения с данными материалами. То же относится к устройствам, которые могут стать источником посторонних веществ в случае повреждения (например, сита). Дополнительные требования и указания по контролю за осветительной арматурой и иными стеклянными объектами на производственном участке см. Раздел O: Обнаружение и контроль посторонних веществ Приложения о ресурсах к Руководству SQE.

Надлежащие и своевременные корректирующие меры применяются в случае обнаружения любого источника посторонних веществ, которые могут попасть в зону производства.

		
Тема:	Дата выпуска:	10 мая 2010 г.
Требования к качеству услуг поставщиков:	Заменяет:	Версию SQE от 12 февраля 2008 г. и версию pSQE от 23 июня 2005 г.
	Стр.:	28 из 50

4.8. Контроль за материалами, подлежащими доработке

Поставщик должен иметь документально оформленную программу контроля за использованием материалов, подлежащих доработке, при производстве любой продукции, поставляемой компанией «Крафт Фудс». Если добавление в состав продукции материалов, подлежащих доработке, происходит на отдельном этапе производства (не сводится к повторной упаковке готового продукта), то условия использования материалов, подлежащих доработке, должны быть четко прописаны в рецептуре продукта и/или спецификациях, а также в эквивалентных местных документах (например, рецептура, схема дополнительной обработки).

Условия использования материалов, подлежащих доработке, должны включать: тип и количество материалов, подлежащих доработке, которые могут быть добавлены в целевой продукт, условия хранения, этапы дополнительной обработки, на которых необходимо добавить соответствующие материалы, способ их добавления, требования к указанию аллергенов, срок годности, особые требования к погрузке и указанию номера партии для обеспечения отслеживаемости. Требующие доработки материалы с потенциальным содержанием аллергенов должны быть изолированы, проконтролированы и добавлены в тот же и/или надлежащим образом маркированный продукт.

При этом все материалы, требующие доработки, должны:

- обрабатываться и храниться с учётом обеспечения безопасности и качества продукции.
- содержать четкую информацию о доработке вместе с наименованием продукции, датой производства и любой иной соответствующей информацией.

Если доработка подразумевает извлечение продукта из тары или упаковки, то Поставщик должен предусмотреть процедуры, гарантирующие надлежащее удаление и отделение всех упаковочных материалов в целях предотвращения загрязнения продукта посторонними веществами (например, использование подходящих сит, фильтров, металлодетекторов).

Количество и идентификационные данные используемых материалов, подлежащих доработке, должны быть отражены документально для обеспечения полной отслеживаемости. Должна быть предусмотрена система управления инвентаризацией и использованием материалов, подлежащих доработке, в том числе процедура ротации для обеспечения использования первыми более старых материалов, подлежащих переработке. Поставщик должен утвердить и документально оформить программу уничтожения подлежащих доработке материалов с истёкшим сроком годности.

Поставщик должен удостовериться, что, используя материалы, подлежащие доработке, он не нарушает никаких применимых норм, включая требования к маркировке в отношении использования определённых материалов в целевом продукте. Например, использование материалов, подлежащих доработке, не должно приводить к искажению информации о питательной ценности или аллергенных характеристиках, предоставляемой компанией «Крафт Фудс».

4.9. Контроль за маркировкой

Поставщик должны обеспечивать правильность и последовательность нанесения маркировки на материалы, поставляемые компании «Крафт Фудс», а также соответствие этикеток всем применимым нормативным требованиям и спецификациям компании «Крафт Фудс». В частности, Поставщик должен удостовериться в точности содержащейся на этикетках информации о содержании аллергенов, ингредиентах, питательных свойствах, массе нетто, а также иных специфических свойствах продукции.



Тема:	Дата выпуска:	10 мая 2010 г.
Требования к качеству услуг поставщиков:	Заменяет:	Версию SQE от 12 февраля 2008 г. и версию pSQE от 23 июня 2005 г.
	Стр.:	29 из 50

Каждая этикетка должна содержать точное наименование материала, название и адрес производителя, упаковщика или дистрибьютора, номер партии, массу нетто, срок годности, условия хранения, инструкции по приготовлению (если это применимо), содержание аллергенов, обозначение кошерной продукции (если требуется). Срок годности должен соответствовать сроку хранения материала, указанному в Спецификациях компании «Крафт Фудс».

Поставщик должен предусмотреть соответствующую процедуру хранения этикеток и предварительно отпечатанной упаковки для минимизации количества партий продукции со смешанными этикетками и смешения различных этикеток и упаковки. Следует уделить особое внимание процедуре смены упаковочных материалов в процессе производства. Для предотвращения использования неправильных этикеток на последующих этапах должны предусматриваться процедуры учёта или уничтожения после завершения работы предварительно заготовленных, но не использованных этикеток. Поставщик также должен иметь соответствующую процедуру для обеспечения соответствия этикеток продукции.

Упаковочные материалы должны подходить для конкретной пищевой продукции, подлежащей транспортировке, и не должны придавать ей какой-либо запах или вкус. В дополнение к этому, при отправке продукции в США упаковочные материалы должны соответствовать требованиям Управления по продовольствию и лекарствам в отношении «побочных пищевых добавок».

4.10. Контроль веса

Поставщик должен иметь документально оформленную программу контроля веса, удовлетворяющую всем применимым нормативным требованиям. Программа контроля веса должна включать систему статистического контроля производственных процессов, методику текущей проверки и периодической калибровки весов, планы корректирующих действий и указания по работе с продукцией, не соответствующей требованиям.

Критерии отбора образцов для всех линий упаковки должны указываться в плане контроля массы нетто. Сбор данных должен производиться в текущем режиме в отношении партий продукции, соответствующих требованиям.

При использовании статистического контроля производственных процессов, в наличии должны быть документально оформленные результаты, подтверждающие соответствие материала спецификации. Если имеется тенденция несоответствия или отклонения параметров процесса от целевых показателей, то необходимо предпринять корректировочные действия.

Не соответствующие требованиям партии продукции должны оставаться на особом хранении до последующей оценки и принятия решения об их дальнейшем использовании (см. пункт 5.1- Особое хранение и освобождение).

4.11. Упаковка материалов

Вся упаковка, соприкасающаяся с поставляемыми пищевыми материалами, должна иметь сертификаты пригодности для использования пищевой продукцией. Данная упаковка не должна быть изготовлена из переработанных упаковочных материалов.

Упаковка не должна приводить к изменению органолептических свойств продукции, а также к появлению посторонних веществ. На упаковке или паллетах не должны присутствовать скобы или металлические предметы любого рода. Все полиэтиленовые пакеты или прокладочные материалы, непосредственно соприкасающиеся с продукцией, должны отличаться от нее по цвету.



Тема:	Дата выпуска:	10 мая 2010 г.
Требования к качеству услуг поставщиков:	Заменяет:	Версию SQE от 12 февраля 2008 г. и версию pSQE от 23 июня 2005 г.
	Стр.:	30 из 50

Любые предлагаемые изменения размера или вида упаковки должны предоставляться на рассмотрение и утверждение Контактному лицу компании «Крафт Фудс» до внесения таких изменений.

4.12. Хранение и транспортировка

Поставщик должен иметь действующую систему управления складскими операциями и транспортировкой для обеспечения и поддержания безопасности и качества материалов и продукции на всех этапах - от получения материалов и до поставки продукции компании «Крафт Фудс».

Поставщик должен использовать определённые складские площадки или хранилища для предотвращения нанесения ущерба или порчи материала. Для выявления случаев порчи по таким причинам, как заражение вредителями, антисанитарные условия и несоблюдение режима температуры/влажности, условия хранения продукции на складе должны оцениваться через установленные промежутки времени. Складские помещения должны содержаться в чистоте и полном порядке. Особые требования и указания по контролю за складскими помещениями приведены в Разделе P: Хранение и транспортировка Приложения о ресурсах к Руководству SQE.

Если складские помещения третьей стороны используются для хранения сырья, упаковочных материалов, полуфабрикатов или готовой продукции, то необходимо проводить регулярные проверки для обеспечения выполнения требований настоящего Руководства SQE.

Программа транспортировки Поставщика должна обеспечивать надлежащий контроль температурного режима на всех этапах транспортировки, а также гарантировать содержание продукции в соответствующих чистых и сухих условиях в запечатанном виде. Особые требования и указания по программе транспортировки приведены в Разделе Q: Хранение и транспортировка Приложения о ресурсах к Руководству SQE.



Тема:	Дата выпуска:	10 мая 2010 г.
Требования к качеству услуг поставщиков:	Заменяет:	Версию SQE от 12 февраля 2008 г. и версию pSQE от 23 июня 2005 г.
	Стр.:	31 из 50

ГЛАВА 5 – КОНТРОЛЬ ЧРЕЗВЫЧАЙНЫХ СИТУАЦИЙ

5.1. Особое хранение и освобождение

Поставщик должен обеспечить наличие программы контроля за особым хранением/освобождением продукции (в письменном виде), чётко определяющей должностные обязанности и ответственность персонала по эффективной реализации программы. Программа контроля за особым хранением и освобождением должна применяться к продукции, находящейся на территории Поставщика и на объектах третьих лиц, используемых Поставщиком. Контроль за продуктами/материалами, помещёнными на особое хранение, должен осуществляться с использованием разработанной эффективной системы предотвращения случайного перемещения. Сверху товарных запасов следует производить с целью оценки эффективности контроля.

Программа должна включать средства контроля за некондиционным сырьём, материалами, ожидающими проверки (например, на предмет наличия патогенных микроорганизмов, на предмет стерильности, проверка сертификатов анализа), упаковочными материалами, этикетками, полуфабрикатами (в процессе производства), готовой продукцией и материалами, подлежащими доработке. Поставщик должен вести учетные записи, по которым можно восстановить историю каждого случая помещения на особое хранение (например, количество, кодовые даты, номера партий, номера продуктов, причины помещения на особое хранение и/или освобождения, информация о результатах исследований, принятых решения и отслеживаемости).

В рамках процедуры особого хранения существуют как минимум два уровня особого хранения:

- **Особое хранение категории I** - применяется в случаях, когда несоответствие представляет потенциальную угрозу для безопасности пищевых продуктов либо серьёзно противоречит нормативным требованиям или требованиям по качеству. Продукт должен быть помещен в отдельную изолированную зону, или к нему должен быть прекращен физический доступ. Каждая единица отгрузки должна иметь ярлык о нахождении на особом хранении. Запасы должны проверяться ежедневно. Знаки особого хранения не должны отражать конкретную причину помещения на особое хранение (если этого не требуют органы государственного регулирования). Для идентификации причин помещения на особое хранение могут присваиваться коды. Примеры Особого хранения категории I:
 - Продукция, в которой были выявлены необозначенные аллергены
 - Несоответствие требования ККТ
 - Несоблюдение установленных требований законодательства
 - Заражение продукции по причине заболевания работника
 - Неприемлемые результаты анализа на патогенные микроорганизмы
 - Наличие необозначенных ингредиентов
- **Особое хранение категории II** - применяется в случаях, когда несоответствие представляет собой незначительное несоответствие нормативным требованиям или требованиям по качеству продукции. Может быть достаточным особое хранение, обеспечиваемое компьютерными средствами, если система способна эффективно блокировать выбор и отгрузку продукта. В качестве альтернативы, продукт должен быть визуально обозначен как находящийся на особом хранении, либо к нему должен быть прекращен физический доступ. Примеры Особого хранения категории II:
 - Материалы, которые могут содержать необозначенные аллергены
 - Продукция, проходящая проверку на наличие патогенных микроорганизмов



Тема:	Дата выпуска:	10 мая 2010 г.
Требования к качеству услуг поставщиков:	Заменяет:	Версию SQE от 12 февраля 2008 г. и версию pSQE от 23 июня 2005 г.
	Стр.:	32 из 50

- Несоответствие продукции, в результате которого два последних ингредиента в перечне ингредиентов оказываются в неверном порядке
- Попадание посторонних веществ без угрозы безопасности пищевой продукции

После выдачи партии/кода продукции компании «Крафт Фудс», Поставщик не должен инициировать проверку на предмет наличия патогенных микроорганизмов применительно к данной партии/коду готовой продукции либо в отношении каких-либо ингредиентов, используемых для её производства, производить не следует.

Если какой-либо материал, производимый для компании «Крафт Фудс», будет непреднамеренно снят с особого хранения, или имеются подозрения, что уже отгруженный в адрес компании «Крафт Фудс» материал является некондиционным, необходимо немедленно уведомить об этом Контактное лицо компании «Крафт Фудс» (см. пункт 1.2- Уведомление компании «Крафт Фудс» о важных событиях).

5.2. Возврат продукции

Поставщик должен обеспечить применение письменных процедур возврата, гарантирующих быстрое и четкое реагирование на выпуск продукции, являющейся для компании «Крафт Фудс» и/или потребителя источником неприемлемого риска.

Процедуры возврата продукции должны включать:

- определенные процедуры уведомления, включающие списки контактных лиц и заказчиков.
- протокол возврата и последующего использования всей затронутой продукции с указанием специально уполномоченных лиц и их обязанностей, необходимый для обеспечения средств контроля, достаточных для полного возврата продукции.
- идентификация пунктов доставки, дат и объемов для затронутой продукции, поставленной далее по «цепочке поставок» или заказчикам.
- протокол изоляции затронутых запасов и/или материалов, остающихся под контролем.

Система возврата должна проходить проверку ежегодно и после существенных изменений системы с целью подтверждения (1) точности всех данных о продукции и контактных данных, а также (2) неизменной эффективности процедур и систем отслеживания. Результаты данных проверок и необходимые корректирующие действия должны быть оформлены документально.

В случае возврата продукции, затрагивающего продукцию компании «Крафт Фудс», следует незамедлительно уведомить об этом Контактное лицо компании «Крафт Фудс» (см. пункт 1.2- Уведомление компании «Крафт Фудс» о важных событиях).

5.3. Контроль и распоряжение некондиционной продукцией

Должно осуществляться эффективное распоряжение материалами, находящимися на особом хранении по причине несоответствия определенным утвержденным Спецификациями компании «Крафт Фудс», с должным документальным оформлением и контролем таких действий по распоряжению. Поставщиком должны применяться документально зафиксированные процедуры идентификации, документального оформления, оценки, изоляции (если целесообразно), определения и выполнения окончательных распоряжений по несоответствующей продукции.



Тема:	Дата выпуска:	10 мая 2010 г.
Требования к качеству услуг поставщиков:	Заменяет:	Версию SQE от 12 февраля 2008 г. и версию pSQE от 23 июня 2005 г.
	Стр.:	33 из 50

Обракованный материал должен быть четко идентифицирован. В документации на серию/партию материала должны быть указаны причины отбраковки, кодовые даты, объемы и решение о распоряжении. Должен вестись отчет о произведенных действиях и результатах (например, сертификаты или другие свидетельства уничтожения или захоронения материала). Действия по распоряжению необходимо осуществлять своевременно.



Тема:	Дата выпуска:	10 мая 2010 г.
Требования к качеству услуг поставщиков:	Заменяет:	Версию SQE от 12 февраля 2008 г. и версию pSQE от 23 июня 2005 г.
	Стр.:	34 из 50

ГЛАВА 6 – ТРЕБОВАНИЯ К УПАКОВКЕ

6.1. Введение

В *Требованиях к качеству услуг поставщиков компании «Крафт Фудс» (SQE)* приведены общие требования для всех поставщиков. В *Таблице 1* ниже указаны другие главы *SQE*, имеющие отношение к поставщикам упаковочных материалов. Данная глава и *SQE* заменяют собой предыдущую версию *SQE* по упаковке от 23 июня 2005 года.

Все упаковочные материалы, поставляемые компании «Крафт Фудс», должны соответствовать, как минимум, всем нормам применимого законодательства, нормативным требованиям, а также стандартам и правилам страны производства и места назначения материалов (как общенациональным, там и локальным, если применимо).

Ко всем материалам, соприкасающимся с пищевой продукцией, должны прилагаться декларации соответствия в отношении самих материалов и средств их преобразования (например, краска, клеящие материалы, покрытия). Данные декларации должны подтверждать пригодность материалов для использования с пищевыми продуктами на основании (i) определенных пределов миграции и нормативных требований в отношении прямого и косвенного контакта с пищевой продукцией (при применении), (ii) норм и правил деятельности, а также (iii) стандартов, действующих в стране производства и предполагаемом месте назначения продукции. В случае отсутствия в национальном законодательстве каких-либо специальных норм, регулирующих использование пластиковой упаковки для пищевой продукции, компания «Крафт Фудс» требует соблюдения норм европейского законодательства или законодательства США (как федерального (нормы Управления по продовольствию и лекарствам (Свод федеральных правил 21)), Министерства сельского хозяйства США, а также Агентства по охране окружающей среды США), так и законодательства штатов). Необходимо сохранять и иметь в наличии все соответствующие исходные данные и документы.

Требованию к поставщиками по программам анализа рисков и критическим контрольным точкам (НАССР) приведены в *Руководстве по стандартам НАССР для поставщиков и сторонних производителей компании «Kraft Foods Global, Inc.»*.

Таблица 1: Применимость *SQE* к поставщикам упаковочных материалов

Поставщики упаковочных материалов должны соблюдать все разделы Руководства *SQE* за исключением следующих:

Тип упаковки	Разделы <i>SQE</i> , не применимые к поставщикам упаковки
--------------	---

Упаковка, соприкасающаяся с пищевой продукцией и/или содержащая информацию о составе продукции	Пункт 3.10 - Зонирование Пункт 3.11 - Мониторинг патогенности окружающей среды Пункт 4.10 - Контроль веса
Упаковка, не соприкасающаяся с пищевой продукцией и/или	Пункт 3.5 - Контроль за инженерными коммуникациями Пункт 3.10 - Зонирование Пункт 3.11 - Мониторинг патогенности окружающей среды



Тема:	Дата выпуска:	10 мая 2010 г.
Требования к качеству услуг поставщиков:	Заменяет:	Версию SQE от 12 февраля 2008 г. и версию pSQE от 23 июня 2005 г.
	Стр.:	35 из 50

не содержащая информацию о составе продукции	Пункт 4.2 – Система HACCP Пункт 4.6 – Контроль аллергенов Пункт 4.8 – Контроль за материалами, подлежащими доработке Пункт 4.9 – Контроль за маркировкой Пункт 4.10 – Контроль веса
--	---

6.2. Перемещение в пищевую продукцию элементов упаковочного материала, соприкасающегося с пищевой продукцией

Упаковочные материалы, непосредственно соприкасающиеся с пищевой продукцией из-за конструкции упаковки или в результате предполагаемого использования, получили название Первичной упаковки по терминологии компании «Крафт Фудс». Поставщики должны обеспечить, чтобы поставляемые упаковочные материалы или компоненты, содержащие информацию о составе продукции/перечень компонентов, соприкасающихся с пищевой продукцией, производились по правилам НПП. При стандартных или предполагаемых условиях использования данные материалы не должны допускать перемещения их элементов в пищевую продукцию в объемах, которые могли бы создать угрозу для жизни и здоровья людей, привести к недопустимому изменению состава пищевой продукции либо к ухудшению органолептических свойств (порче) продукции. Данное требование распространяется на все материалы и компоненты, которые будут соприкоснуться с пищевой продукцией (посредством физического контакта, соприкосновения со свободным пространством над продуктом в упаковке либо из-за недостатка границ между продукцией и упаковкой) в фактических, предусмотренных или предполагаемых условиях. Данное требование также регулирует безопасность и соответствие продукта ожиданиям потребителя в процессе хранения и после вскрытия упаковки (т.е. во время приготовления и потребления).

6.2.1. Гигиена упаковки

Упаковка, соприкасающаяся с пищевой продукцией, не должна быть источником биологического (например, микробное заражение), химического или физического (например, попадание посторонних веществ) риска. Поставщики должны продемонстрировать свою способность контролировать риски безопасности пищевой продукции в целях обеспечения безопасности пищевой продукции на момент потребления человеком. Компания «Крафт Фудс» считает приемлемыми системы санитарно-гигиенического контроля, соответствующие следующим стандартам: BRC/IoP, EN 15593 или ISO 22000.

6.2.2. Компоненты пластиковых материалов

Пластиковые материалы и предметы, которые должны соприкоснуться с пищевой продукцией прямо или косвенно, должны иметь достаточно инертный состав, чтобы не допустить миграции пластиковых компонентов в пищевую продукцию. Не допускается перемещение компонентов пластиковых материалов и предметов в пищевую продукцию в объеме свыше 10 мг/дм² (Общий предел миграции; 1 дм = 10 см) или соответствующего предельного значения, установленного в отношении используемых материалов. Предельное значение для контейнеров или аналогичных емкостей объемом от 500 мл до 10 литров, а также для предметов, площадь которых практически невозможно определить (например, колпаки, уплотнительные кольца), составляет 60 мг/кг пищевой продукции.

Материалы должны проверяться в условиях, соответствующих виду пищевой продукции, а также времени и температуре фасовки, обработки, хранения и приготовления фасованной пищевой продукции. Ингредиенты и состав всех пластиковых материалов из полимера должны соответствовать всем законодательным требованиям безопасности.

		
Тема:	Дата выпуска:	10 мая 2010 г.
Требования к качеству услуг поставщиков:	Заменяет:	Версию SQE от 12 февраля 2008 г. и версию pSQE от 23 июня 2005 г.
	Стр.:	36 из 50

В целях обеспечения безопасности, содержание остаточных мономеров в ПВХ не должно превышать 1 мг винилхлорида на 1 кг полимера. При этом винилхлорид не должен поддаваться обнаружению в пищевой продукции.

6.2.3. Компоненты древесно-целлюлозных материалов

Бумага и картон, непосредственно соприкасающиеся с пищевой продукцией, должны иметь соответствующее микробиологическое качество и не должны выделять в пищевую продукцию какие-либо противомикробные вещества. При отсутствии применимых нормативных требований должны выполняться следующие требования и указания: (i) требования Управления по продовольствию и лекарствам, приведенные в части 176 свода федеральных правил 21, (ii) Решение Совета Европы по бумажным и картонным материалам и предметам, соприкасающимся с пищевой продукцией (AP 2002/1), либо (iii) Рекомендации Германии XXXVI.

Пленка из переработанного целлюлозного волокна должна быть пригодна для использования с пищевой продукцией. При отсутствии применимых нормативных требований должны выполняться следующие рекомендации: Европейская директива 2007/42/ЕС или Свод федеральных правил 21 США, часть 177.1200.

6.2.4. Соприкосновение металлических предметов с упаковкой

Первичная упаковка, используемая для продукции ежедневного использования, не должна иметь прямого контакта с медью или любыми медесодержащими сплавами. Поставщики должны предпринять меры и удостовериться в том, что первичная упаковка не соприкасается с данными веществами напрямую или опосредованно, в процессе равномерного износа оборудования.

Указания по полимерным покрытиям металлических консервных банок и листов приведены в пункте 6.2.2.

6.2.5. Материалы, прошедшие переработку после потребления продукции потребителем

Компания «Крафт Фудс» одобряет использование переработанных материалов при условии наличия строгих требований, обеспечивающих безопасность пищевой продукции. Как правило, компания «Крафт Фудс» не допускает прямого соприкосновения с пищевой продукцией материалов, прошедших переработку после потребления продукции потребителем и используемых для изготовления первичной упаковки, если данные материалы не были подвергнуты процедуре повышенной очистки. Если можно подтвердить соответствие материала требованиям к материалам, соприкасающимся с пищевой продукцией, то мы готовы сделать исключение для стеклянных и металлических материалов, а также для материалов, используемых при упаковке определенной продукции, если они согласованы с вашим Контактным лицом компании «Крафт Фудс» и включены в Упаковочные спецификации компании «Крафт Фудс».

Поставщики упаковочных материалов, соприкасающихся с пищевой продукцией (кроме тех, которые поставляют только стеклянные и/или металлические упаковочные материалы), должны иметь действующую систему уведомления компании «Крафт Фудс» о любых поставляемых компании «Крафт Фудс» продуктах или материалах, содержащих материалы, прошедшие переработку после потребления продукции потребителем.

Если материал, прошедший переработку после потребления продукции потребителем, является одним из компонентов сложной структуры первичной упаковки, но при этом не располагается в той части



Тема:	Дата выпуска:	10 мая 2010 г.
Требования к качеству услуг поставщиков:	Заменяет:	Версию SQE от 12 февраля 2008 г. и версию pSQE от 23 июня 2005 г.
	Стр.:	37 из 50

упаковки, где она соприкасается с пищевой продукцией, то использование данного материала допускается только при соблюдении следующих трех требований: (1) необходимо предварительно уведомить об этом компанию «Крафт Фудс»; (2) необходимо подтвердить статус пищевой добавки/мигрирующего вещества в отношении предполагаемого использования; а также (3) материал должен быть включен в Упаковочные спецификации компании «Крафт Фудс».

6.2.6. Признание потребителем

Для выполнения требований законодательства и обеспечения признания потребителем материалы, соприкасающиеся с пищевой продукцией, не должны изменять органолептические свойства фасованной пищевой продукции. Поставляемые компании «Крафт Фудс» материалы, соприкасающиеся с пищевой продукцией (см. пункт 6.1), должны соответствовать положениям пункта 6.2.7 - Придание запаха и привкуса и пункта 6.2.8 - Остатки растворителя (если применимо).

6.2.7. Придание запаха и привкуса

Помимо анализа на растворители, бумажные и картонные материалы (включая рекламные материалы), соприкасающихся с пищевой продукцией прямо или косвенно, должны подвергаться следующим видам анализа для оценки их органолептических свойств:

Тест EN 1230 -1 - тест на посторонний запах

Тест EN 1230 -2 – тест на привкус (Тест Робинсона)

Для оценки постороннего запаха и привкуса в случае использования пластиковых и бумажных материалов следует применять метод *DIN 10 955*.

Вышеуказанные тесты обязательны для упаковочных материалов, прямо или косвенно соприкасающихся с кондитерской продукцией.

Первичные упаковочные материалы, прямо либо косвенно соприкасающиеся с пищевой продукцией, признаются пригодными при получении следующих результатов анализа:

- при проведении теста на привкус ощущается незначительный привкус, который сложно определить (средний вкусовой балл равен 1,5 при использовании вышеуказанных методов анализа);
- при проведение теста на посторонний запах ощущается легкий посторонний запах (средний балл по запаху < 2,5 при использовании вышеуказанных методов анализа);
- органолептическое качество материалов подтверждено посредством любых других методов, согласованных с компанией «Крафт Фудс».

Обращаем ваше внимание, что сенсорные тесты следует проводить регулярно при помощи соответствующих специально подготовленных дегустаторов.

По любым вопросам обращайтесь к вашему Контактному лицу компании «Крафт Фудс».

6.2.8. Остатки растворителя

Общий объем остатков растворителя в печатных или преобразованных материалах должен поддерживаться на максимально низком уровне. Объем растворителя не должен превышать:

- 5 мг/м² для материалов, используемых при упаковке зернового кофе / обжаренного молотого кофе



Тема:	Дата выпуска:	10 мая 2010 г.
Требования к качеству услуг поставщиков:	Заменяет:	Версию SQE от 12 февраля 2008 г. и версию pSQE от 23 июня 2005 г.
	Стр.:	38 из 50

- 20 мг/м² для материалов, используемых при упаковке растворимого кофе и кофейных смесей
- 20 мг/м² для материалов, используемых при упаковке кондитерской продукции, в том числе сложных эфиров – максимум 7 мг/м² (например, этилацетат)
- 20 мг/м² для материалов, используемых при упаковке любой другой продукции

Данные значения можно определить путем проведения анализа по методике EN 13628-2 - Определение остатков растворителя методом газовой хроматографии а свободном пространстве над продуктом (Промышленный метод), уравнив образцы при температуре 110°C в течение 20 минут до начала анализа.

Соответственно, можно проводить анализ по методике ASTM F 1884-04 – Стандартный метод определения остатков растворителя в упаковочных материалах.

6.2.9. Печатная краска

Печатная краска, наносимая на поверхность упаковки, не соприкасающуюся с пищевой продукцией, не должна переносить на продукцию какие-либо токсичные вещества. Применяемая краска должна иметь высокую степень чистоты, чтобы не допустить миграции веществ неустановленной токсичности и нарушения каких-либо пределов миграции, установленных в отношении других материалов.

Ароматические вещества (например, толуол, ксилон) не должны добавляться в упаковочные материалы в процессе производства, печати или очистки. Однако материалы, содержащие незначительно количество вещества (т.е. меньше 0,5 мг/м²), расцениваются как «не содержащие ароматических веществ».

Компания «Крафт Фудс» требует соблюдения Указаний EuPIA в отношении печатной краски, наносимой на поверхность пищевых упаковочных материалов и предметов, не соприкасающуюся с пищевой продукцией (www.eupia.org), а также Швейцарского постановления по материалам и предметам, соприкасающимся с пищевой продукцией (пункт 8b (Печатная краска), статьи 26e - 26i1).

Что касается США, то поставщики должны получить извещение об одобрении от Управления по продовольствию и лекарствам в отношении использования определенных видов краски на материалах, прямо или косвенно соприкасающихся с пищевой продукцией. (При нанесении чернил на участки поверхности, непосредственно соприкасающиеся с пищевой продукцией, необходимо следовать указаниям пункта 2.2.10 – Печать на поверхности, непосредственно соприкасающейся с пищевой продукцией).

6.2.10. Печать на поверхности, непосредственно соприкасающейся с пищевой продукцией

В случае нанесения печатной краски на поверхность упаковочных материалов, которая будет непосредственно соприкасаться с пищевой продукцией (при этом конструкцией упаковки не предусмотрено каких-либо границ между продукцией и краской), следует использовать только те виды краски, которые совместимы с пищевой продукцией. Краска должна быть одобрена на совместимость с пищевой продукцией как в месте производства, так и в предполагаемом месте назначения продукции. В США при нанесении краски на поверхность упаковочных материалов, которая будет непосредственно соприкасаться с пищевой продукцией, следует использовать только те виды краски, которые утверждены Управлением по продовольствию и лекарствам в качестве пищевых красителей.

Данное требование распространяется на случаи печати на внутренней стороне упаковки (например, в рекламных целях). Оно также распространяется на случаи печати на внешней стороны упаковки, если эта упаковка может попасть в рот либо оказаться рядом или в непосредственном контакте с

		
Тема:	Дата выпуска:	10 мая 2010 г.
Требования к качеству услуг поставщиков:	Заменяет:	Версию SQE от 12 февраля 2008 г. и версию pSQE от 23 июня 2005 г.
	Стр.:	39 из 50

неупакованной пищевой продукцией (например, наборы, состоящие из упакованной и неупакованной пищевой продукции (например, ОБЕДЕННЫЕ НАБОРЫ).

6.2.11. Ингредиенты и технологические добавки упаковочных материалов, полученные из аллергенных или генетически модифицированных источников

Запрещено использовать материалы, полученные из аллергенных источников. (Примечание: Разрешается использовать рафинированные, отбеленные и дезодорированные масла, полученные из аллергенных источников). Аллергенные источники определены в *Списке категорий пищевых аллергенов компании «Крафт Фудс» (см. Приложение С Руководства по стандартам НАССР для поставщиков и сторонних производителей компании «Kraft Foods Global, Inc.»).*

Необходимо уведомлять компанию «Крафт Фудс» в случае использования клеящих веществ (или иных материалов, которые могут косвенно соприкоснуться с продукцией), изготовленных на основе натурального латекса (каучука). Также необходимо уведомлять компанию «Крафт Фудс» в случае использования материалов, полученных из генетически модифицированных источников (ГМО).

6.2.12. Активная и интеллектуальная упаковка

Необходимо уведомлять компанию «Крафт Фудс» в случае поставки активных или интеллектуальных упаковочных материалов, предназначенных для соприкосновения с пищевой продукцией. К таким материалам должна прилагаться декларация соответствия согласно Директиве Комиссии ЕС 450/2009.

6.3. Воздействие упаковки на окружающую среду

Все упаковочные материалы, поставляемые компании «Крафт Фудс», должны соответствовать национальным требованиям по экологичной упаковке и требованиям по утилизации упаковки, действующим в месте производства и месте(ах) назначения материалов (т.е. в тех местах, где будет осуществляться производство, использование, транспортировка и утилизация продукции). Поставщики должны учитывать необходимость сокращения и предотвращения источников загрязнения окружающей среды, в том числе, необходимость соответствия поставок материалов требованиям борьбы с шумовым загрязнением, перенаселенностью городов, а также требованиям в отношении транспортных средств, количества и объема поставок.

6.3.1. Минимизация содержания тяжелых металлов, а также других веществ класса N

Поставщик должен гарантировать, что все поставляемые компании «Крафт Фудс» упаковочные материалы и их компоненты не содержат тяжелых металлов. Поставщик должен предоставить компании «Крафт Фудс» Гарантию по тяжелым металлам перед закупкой материалов.

Поставщик должен подтвердить в отношении упаковочных материалов, поставляемых компании «Крафт Фудс» или используемых для упаковки любой продукции под маркой компании «Крафт Фудс», что в составе данных материалов общая масса таких тяжелых металлов, как свинец, ртуть, кадмий и шестивалентный хром, происходящих из любого источника, не превышает 100 мг/дм³. Поставщик должен проводить периодическую проверку на соответствие материалов (включая клеящие вещества, этикетки, красящие вещества и стабилизаторы) данному требованию.

Все материалы, поставляемые компании «Крафт Фудс», не должны содержать вещества, определяемые как токсичные (Т) или высокотоксичные (Т+) и принадлежащие к группам риска R23, R24, R25, R26,



Тема:	Дата выпуска:	10 мая 2010 г.
Требования к качеству услуг поставщиков:	Заменяет:	Версию SQE от 12 февраля 2008 г. и версию pSQE от 23 июня 2005 г.
	Стр.:	40 из 50

R27, R28, R39 и R48 (согласно Директиве EC 1272/2008 (с поправками)). При этом материалы также не должны содержать каких-либо канцерогенных, мутагенных или репротоксичных веществ (CMR) категорий 1, 2 и 3 (согласно Директиве EC 1272/2008 (с поправками)), если только данные вещества не прошли оценку на совместимость с пищевой продукцией и на соответствие установленным значениям по максимальной концентрации (QM) и/или пределу миграции (SML), в зависимости от ситуации.

6.3.2. Регистрация, оценка, санкционирование и ограничение химических веществ (REACH)

Компания «Крафт Фудс» требует соблюдения Директивы EC REACH № 1907/2006 по регистрации, оценке, санкционированию и ограничению химических веществ (REACH) всеми упаковочными материалами, состоящими из компонентов или предметов, в которых содержатся вещества, подпадающие под требования REACH. Необходимо уведомлять компанию «Крафт Фудс» о содержании особо опасных веществ (SVHC) (даже если их концентрация меньше 0,1%). Также необходимо предварительно уведомлять компанию «Крафт Фудс» о намерении изменить состав упаковочного материала в связи с запретом или введением ограничений в отношении каких-либо веществ.

6.4. Информационный лист о составе упаковочного материала (Форма PCIS)

В отношении всех упаковочных материалов, производимых или поставляемых в США или Канаду, необходимо получить в Отделе материально-технического снабжения компании «Крафт Фудс» Информационный лист о составе упаковочного материала (Форма PCIS), заполнить его и вернуть компании «Крафт Фудс». Это необходимо сделать до разработки Упаковочных спецификаций компании «Крафт Фудс» и до закупки материала компанией «Крафт Фудс». Может возникнуть необходимость заполнения Формы PCIS для других регионов в случае получения соответствующего требования.



Тема:	Дата выпуска:	10 мая 2010 г.
Требования к качеству услуг поставщиков:	Заменяет:	Версию SQE от 12 февраля 2008 г. и версию pSQE от 23 июня 2005 г.
	Стр.:	41 из 50

6.5. Справочный перечень требований и методик

Следующий перечень требований, норм, правил и стандартов по упаковочным материалам предоставляется в качестве справочной информации и не является исчерпывающим. Каждый поставщик должен знать и соблюдать все нормативные требования страны производства и страны назначения материала.

Примечание: Любые ссылки на директивы или предписания ЕС следует рассматривать с учетом всех последующих поправок к ним и/или новых директив, которые отменяют или аннулируют существующие.

Упаковочный материал / критерии	Специальные нормативные требования США (Свод федеральных правил 21 по пищевой продукции и лекарствам) (включая методы)	Специальные нормативные требования ЕС, национальное законодательство, указания и методы
Любые материалы, соприкасающиеся с пищевой продукцией	Свод федеральных правил 21, §§ 174.5 - 174.6 – Побочные пищевые добавки: Общие требования	<ul style="list-style-type: none"> Директива ЕС № 1935/2004 Директива Комиссии 2023/2006 – НПП для материалов и предметов, предназначенных для соприкосновения с пищевой продукцией. Анализ миграции: Директива по пищевым имитаторам 85/572/ЕЕС, 2007/19/ЕС Директивы по условиям анализа миграции 82/711/ЕЕС, 93/8/ЕЕС, 82/711/ЕЕС (включая методологические указания)
Органолептические свойства упаковочного материала	Только требования компании «Крафт Фудс», каких-либо особых требований нет Методы Американского общества тестирования материалов (ASTM): E460 – метод определения влияния упаковки на пищевые продукты и напитки во время хранения E619 – метод оценки посторонних запахов в бумажной упаковке	<ul style="list-style-type: none"> Директива ЕС № 1935/2004 Методы: <ul style="list-style-type: none"> EN 1230 -1 – тест на посторонний запах EN 1230 -2 – тест на привкус (тест Робинсона) Для оценки привкуса и постороннего запаха в случае использования всех остальных материалов будет применяться метод DIN 10 955. Методы ISO13302 используются для оценки изменений вкуса и запаха пищевой продукции из-за упаковки



Тема: Требования к качеству услуг поставщиков:	Дата выпуска:	10 мая 2010 г.
	Заменяет:	Версию SQE от 12 февраля 2008 г. и версию pSQE от 23 июня 2005 г.
	Стр.:	42 из 50

Упаковочный материал / критерии	Специальные нормативные требования США (Свод федеральных правил 21 по пищевой продукции и лекарствам) (включая методы)	Специальные нормативные требования ЕС, национальное законодательство, указания и методы
	E1870-04 – стандартный метод тестирования на посторонние запахи и привкусы, связанные с использованием полимерной упаковочной пленки.	
Пластик, ламинат	Свод федеральных правил 21, §§ 177.1010 - 177.2910 – Побочные пищевые добавки: Полимеры Свод федеральных правил 21, §§ 178.1005 - 178.3950 – Побочные пищевые добавки: адъюванты, технологические добавки и дезинфицирующие средства	<ul style="list-style-type: none"> - Директива по мономерам для производства пластмасс 2002/72/ЕС (с поправками) - Директива по предельным значениям для винилхлоридного мономера 78/142/ЕЕС - Решение АР (89) 1 об использовании красителей при изготовлении пластиковых материалов, соприкасающихся с пищевой продукцией - Решение АР (92) 2 по контролю вспомогательных средств, используемых при изготовлении пластиковых материалов и предметов, предназначенных для соприкосновения с пищевой продукцией. <p>Методы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Определение уровня винилхлоридного мономера в ПВХ, Директива 80/766/ЕЕС, 81/432/ЕЕС
Гидратцеллюлоза	Свод федеральных правил 21, § 177.1200 - Целлофан.	<ul style="list-style-type: none"> • Директива по пленке из гидратцеллюлозы 2007/42/ЕС
Керамика		<ul style="list-style-type: none"> • Директивы по керамическим материалам 84/500/ЕЕС, 2005/31/ЕС
Бумага, картон	Свод федеральных правил 21, §§ 176.110 - 176.350 – Побочные пищевые добавки: Бумажные и картонные компоненты	<ul style="list-style-type: none"> • Решение АР (2002) 1 по бумажным и картонным материалам и предметам, предназначенным для соприкосновения с пищевой продукцией; • Рекомендация XXXVI Немецкого федерального института оценки рисков (BfR) по бумажным и картонным материалам - www.bfr.bund.de



Тема: Требования к качеству услуг поставщиков:	Дата выпуска:	10 мая 2010 г.
	Заменяет:	Версию SQE от 12 февраля 2008 г. и версию pSQE от 23 июня 2005 г.
	Стр.:	43 из 50

Эластомер и резина	см. пластик	<ul style="list-style-type: none"> Директива по нитрозамину 93/11/ЕС; Решение AP (2004) 4 по резиновым материалам, предназначенным для соприкосновения с пищевой продукцией
Силикон		<ul style="list-style-type: none"> Решения AP (99) 3 и AP (2004) 5 по силиконовым материалам, используемым при изготовлении упаковки, соприкасающейся с пищевой продукцией

Упаковочный материал / критерии	Специальные нормативные требования США (Свод федеральных правил 21 по пищевой продукции и лекарствам) (включая методы)	Специальные нормативные требования ЕС, национальное законодательство, указания и методы
Поверхностные покрытия (смолы, лаки, клейкие материалы)	Свод федеральных правил 21, §§ 175.105 - 175.390 – Побочные пищевые добавки: Клейкие материалы и компоненты покрытий	<ul style="list-style-type: none"> Директива по эпоксидным производным 1895/2005/ЕС Решение AP (96) 5 по поверхностным покрытиям, предназначенным для соприкосновения с пищевой продукцией Решение AP (2004) 1 по покрытиям, предназначенным для соприкосновения с пищевой продукцией
Печатная краска	Одобрение Управления по продовольствию и лекарствам	<ul style="list-style-type: none"> Директива Комиссии 2023/2006 - НПП для материалов и предметов, предназначенных для соприкосновения с пищевой продукцией Швейцарское постановление по материалам и предметам, соприкасающимся с пищевой продукцией, пункт 8b (Печатная краска), статьи 26e - 26i1 Указания EuPIA в отношении печатной краски, наносимой на поверхность пищевых упаковочных материалов и предметов, не соприкасающуюся с пищевой продукцией Решение AP (2005) 2 по печатной краске, наносимой на поверхность пищевой упаковки, не соприкасающуюся с пищевой продукцией
Переработанный пластик		<ul style="list-style-type: none"> Директива Комиссии 282/2008 по переработанным пластиковым материалам и предметам, предназначенным для соприкосновения с пищевой продукцией
Активная и интеллектуальная упаковка		<ul style="list-style-type: none"> Директива Комиссии 450/2009 по активным и интеллектуальным упаковочным материалам, предназначенным для соприкосновения



Тема: Требования к качеству услуг поставщиков:	Дата выпуска:	10 мая 2010 г.
	Заменяет:	Версию SQE от 12 февраля 2008 г. и версию pSQE от 23 июня 2005 г.
	Стр.:	44 из 50

		с пищевой продукцией
Гигиена упаковки		<ul style="list-style-type: none"> Глобальный упаковочный стандарт BRC/IoP Стандарт EN 15593 – Санитарно-гигиенический контроль процессов производства и упаковки пищевой продукции Стандарт ISO 22000:2005 – Системы контроля безопасности пищевой продукции
Упаковочные отходы	Коалиция губернаторов северо-восточных штатов (CONEG)	<ul style="list-style-type: none"> Директива по упаковке и упаковочным отходам 94/62/EC Методы: EN 13427 - EN13432; CR 13688; CR 13695

		
Тема:	Дата выпуска:	10 мая 2010 г.
Требования к качеству услуг поставщиков:	Заменяет:	Версию SQE от 12 февраля 2008 г. и версию pSQE от 23 июня 2005 г.
	Стр.:	45 из 50

ПРИЛОЖЕНИЕ 1 - ТЕРМИНОЛОГИЯ

Общие примечания:

- В настоящем документе для обозначения требований и рекомендаций используется следующая терминология:
 - Должен, будет** (или **обязан**) – выражает долженствование или необходимость, что-либо обязательное к выполнению без каких-либо исключений.
 - Следует** – выражает рекомендуемые действия среди других возможных вариантов.
 - Вправе** – указывает на допустимое действие, не являющееся обязательным.
- Для разграничения готовой продукции Поставщика от готовой продукции компании «Крафт Фудс» последняя будет обозначаться термином «**готовая продукция**». Все остальные термины (например, «**материалы**», «**ингредиенты**» и «**продукция**») относятся к продукции Поставщика.

Алфавитный список установленных терминов:

Точность: Частота приближения к целевому значению сертифицируемого параметра или иного стандарта.

Аллергические характеристики: Общее количество аллергенов, присутствующих в продукции изначально, либо могущих появиться в ней при перекрестном контакте. Полный перечень аллергических характеристик должен быть соответствующим образом указан на этикетке.

Калибровка: Настройка контрольно-измерительного оборудования с тем, чтобы 1) оборудование, используемое для измерения диапазона значений, предоставляло точные результаты по всему диапазону, в соответствии с установленным уровнем точности 2) оборудование, используемое для измерения единственного значения, предоставляло результаты в соответствии с установленным уровнем точности.

Перенос: Остатки продукции от предыдущего производственного цикла, которые невозможно полностью очистить с производственной линии в связи с техническими ограничениями.

Карантин категории I: Применяется в ситуациях, когда несоответствие продукции требованиям и стандартам представляет потенциальную угрозу безопасности продуктов питания, серьезную угрозу нарушения нормативных требований или недостаточного качества продукции.

Карантин категории II: Применяется в ситуациях, когда несоответствие продукции требованиям и стандартам представляет потенциальную угрозу недостаточного качества продукции или нарушения некоторых нормативных требований.

Сертификат анализа (COA): Документ, предоставляемый Поставщиком, в котором указываются результаты конкретных тестов/анализа в отношении определенной партии продукции Поставщика. Тесты проводятся либо самим Поставщиком, либо независимой организацией, занимающейся проведением тестов, на основании протокола/методов, утвержденных и согласованных техническими экспертами компании «Крафт Фудс».



Тема:	Дата выпуска:	10 мая 2010 г.
Требования к качеству услуг поставщиков:	Заменяет:	Версию SQE от 12 февраля 2008 г. и версию pSQE от 23 июня 2005 г.
	Стр.:	46 из 50

Очистка без разборки оборудования (CIP): Система очистки, при которой очистка осуществляется исключительно путем механической промывки и/или обработки всей поверхности оборудования химическим растворами или очищающими средствами и водой.

Контрольное задержание: Задержание продукции, применяемое в ситуациях, отличных от тех, которые указаны в определениях Карантина категории I и Карантина категории II.

Критическая контрольная точка (ККТ): Точка, в момент которой могут быть применены средства контроля, позволяющие предотвратить, устранить или снизить до приемлемого уровня угрозу безопасности пищевых продуктов.

Критическое измерительное оборудование: Любое оборудование, правильное функционирование которого в соответствии с предписанными условиями тестирования является критическим для качества конечного результата в смысле его требуемой достоверности и точности; либо любое оборудование, используемое для тестирования Критической контрольной точки или Требований по безопасности пищевых продуктов.

Перекрестный контакт: Перенос патогенных микроорганизмов из сырьевых материалов на обработанную продукцию, либо появление в продукции в процессе производства аллергенов, не предусмотренных рецептурой, по причинам, связанным с окружающей средой, например: 1) присутствие на производственной линии остатков продукции от предыдущего цикла производства, которые невозможно должным образом устранить с производственной линии по техническим причинам, 2) соприкосновение продукции или ингредиентов, производимых на отдельных производственных линиях, либо на одном и том же или смежных производственных участках на любом этапе производственного процесса.

Распоряжение: Определение действий, которые необходимо предпринять в отношении предмета распоряжения. Например, определение действий в отношении несоответствующей стандартам продукции, переданной на особое хранение, включая такие действия, как освобождение, уничтожение или принятие иных мер.

Постороннее вещество: Любой посторонний предмет или материал, который не должен входить в состав продукции, но может стать ее частью в процессе производства. Постороннее вещество может представлять собой инородный предмет, материал или нарушение в свойствах продукции или ингредиента. Примеры посторонних веществ: металл, камни, дерево, пластик, бумага и вещества, свойственные сырьевой продукции (например, кости, ореховая шелуха и т.п.).

Сельскохозяйственные операции: Выращивание и сбор урожая сельскохозяйственных культур, разведение животных (включая морепродукты), либо и то, и другое. Такие действия, как мытье, срезание наружных листьев и лепестков и охлаждение сельскохозяйственной продукции также относятся к сельскохозяйственным операциям.

Пищевая аллергия/чувствительность: Иммуно-опосредованное состояние гиперчувствительности к пищевым аллергенам (как правило, к белку или гликопротеину), которое может привести к серьезному ухудшению здоровья или смерти.

Список категорий пищевых аллергенов: Список выявленных компанией «Крафт Фудс» пищевых аллергенов, который можно получить у Контактного лица компании «Крафт Фудс».

Соприкосновение с пищевой продукцией: Любой физический контакт (т.е. будь то в твердом, жидком или газообразном состоянии) между упаковкой и пищевой продукцией при существующих или ожидаемых условиях.



Тема:	Дата выпуска:	10 мая 2010 г.
Требования к качеству услуг поставщиков:	Заменяет:	Версию SQE от 12 февраля 2008 г. и версию pSQE от 23 июня 2005 г.
	Стр.:	47 из 50

Продовольственная защита: Защита продовольственной цепочки от умышленных действий (или их угрозы) по массовой порче или подделке продукции.

Агентство продовольственного регулирования: Любой центральный или местный государственный орган, назначенный или уполномоченный на осуществление контроля за деятельностью производителей и поставщиков пищевых продуктов. Примеры: Европейские Агентства продовольственных стандартов, действующие в каждой стране; Агентства торговых стандартов, Американские агентства, такие как: FDA (Управление по продовольствию и лекарствам), USDA (Министерство сельского хозяйства США), BATF (Бюро по алкоголю, табаку и огнестрельному оружию); в Канаде – CFIA (Канадское агентство по контролю за качеством пищевых продуктов).

ГМО: Генетически модифицированный организм.

Постановления государственного органа: законодательные акты и постановления, действующие на территории, где производится продукция, и в месте назначения, куда эта продукция может быть доставлена.

Система GS1: Распространенная во всем мире система общих стандартов в отношении цепочки поставок. Предусмотренная данными стандартами система формирования кодов, наносимых на этикетки, заменила предыдущие системы кодирования EAN и UCC. После объединения двух организаций стала применяться единая система кодов GS1 (используется в настоящем документе), однако структура кодов существенно не изменилась. Дополнительную информацию по Системе GS1 можно найти на сайте: <http://www.gs1.org/>.

Риск: потенциальный вред или ущерб. Риски бывают биологическими, химическими или физическими.

Тяжёлые металлы: серебро, мышьяк, барий, селен, свинец, ртуть, кадмий и гексавалентный хром.

Особое хранение: Статус, приписываемый определенной продукции и означающий необходимость прекращения ее дальнейшего использования и переработки стандартным способом до получения соответствующего уведомления. Синонимы: карантин, блокирование, изоляция, задержание, запрет и т.п.

Запрещённые остаточные вещества: вещества (в частности, химикаты, лекарства, пищевые добавки), присутствующие в составе продукции или на упаковке в момент отгрузки, количество которых превышает допустимые нормы, установленные контролирующими органами. Сюда также входят вещества, для которых не предусмотрено допустимых норм, а также вещества, не *Признанные полностью безвредными (GRAS)*.

Немедленное уведомление: Уведомление о событии, предоставляемое Поставщиком в кратчайшие возможные сроки, но в любом случае не позднее 24 часов с момента получения им информации о данном событии.

Индикаторные организмы: Группы микроорганизмов, не считающихся патогенными, но присутствие которых может указывать на антисанитарные условия и/или потенциальное наличие целевых патогенных микроорганизмов. Для целей данного Руководства, все кишечные бактерии или кишечные палочки могут рассматриваться в качестве индикатора наличия *сальмонеллы* во влажной окружающей среде. Индикаторным организмом для *Listeria monocytogenes* (листериоза) является бактерия *Listeria genus*.

Этикетка ингредиента/сырья: этикетка, используемая для продукции, предназначенной для дальнейшей переработки.



Тема:	Дата выпуска:	10 мая 2010 г.
Требования к качеству услуг поставщиков:	Заменяет:	Версию SQE от 12 февраля 2008 г. и версию pSQE от 23 июня 2005 г.
	Стр.:	48 из 50

Контактное лицо компании «Крафт Фудс»: Контактное лицо компании «Крафт Фудс» является основным контактным лицом для обращений и уведомлений, предусмотренных настоящим документом. Контактные лица компании «Крафт Фудс» различаются в зависимости от региона.

Партия (номер партии): Уникальное определение, присваиваемое определенному количеству продукции, как правило, на основании времени и места производства. При постоянно действующем производстве партия не может превышать объема продукции, производимого за 24 часа. При непостоянно действующем производстве для определения партии может использоваться период единовременного производства, период производства определенного набора продукции, период смены или иной промежуток времени. При получении продукции навалом партией обычно считается объем транспортного средства, доставившего груз.

Микробиологически чувствительные вещества (также «Чувствительные ингредиенты»): Ингредиент, который может содержать патогенные микроорганизмы или способствовать росту каких-либо патогенных микроорганизмов. Чувствительность ингредиента определяется исходя из его происхождения, способа обработки и/или эпидемиологических и накопленных данных. Дополнительную информацию можно найти в *Приложении В (Список категорий биологически чувствительных ингредиентов компании «Крафт Фудс») к Руководству по стандартам HACCP для поставщиков и сторонних производителей компании «Kraft Foods Global, Inc.»*.

Учебный возврат: Имитация возврата (отзыва) продукции. Данное упражнение позволяет удостовериться, что процедуры отслеживаемости находятся в надлежащем состоянии, а также определить возможности их усовершенствования на случай реальной ситуации обратного отслеживания.

Продукция/ингредиенты, не соответствующие требованиям: продукция или ингредиенты, не соответствующие спецификациям или нормативным требованиям.

Наш (наша, наши, наше): Что-либо, принадлежащее компании «Kraft Foods Global, Inc.»

Элементы упаковки: элементы упаковки, включая клеящие вещества, этикетки, красители и стабилизаторы.

Критическая контрольная точка процесса упаковки (ККТУ): Критическая контрольная точка процесса упаковки, не соответствующая требованиям кодекса (см. ККТ), которая должна применяться на соответствующем участке для минимизации предполагаемых рисков.

Патогенные микроорганизмы: Опасные для здоровья населения микроорганизмы, присутствующие в пищевых продуктах, которые могут вызывать болезни и смерть человека.

Пестициды: вещества, классифицируемые как пестициды контролирующими органами территории, где производится продукция или материалы, а также в месте назначения, куда эта продукция или материалы могут быть доставлены. К данной группе веществ относятся также фунгициды, инсектициды, родентициды и гербициды.

Первичная упаковка пищевой продукции (также «Первичная упаковка»):

- Упаковка, поверхность которой непосредственно соприкасается с пищевой продукцией и/или
- Упаковка, содержимое которой соприкасается с другими негерметизированными (не защищенными от попадания воздуха) элементами упаковки и/или
- Упаковка, поверхность которой начинает соприкасаться с продукцией в результате открытия.



Тема:	Дата выпуска:	10 мая 2010 г.
Требования к качеству услуг поставщиков:	Заменяет:	Версию SQE от 12 февраля 2008 г. и версию pSQE от 23 июня 2005 г.
	Стр.:	49 из 50

К Первичной упаковке не относится упаковка, не предназначенная для непосредственного соприкосновения с продукцией.

Производственный учёт: документы, содержащие подробную информацию о партии готовой продукции, включая количество и номера партий для всех компонентов и материалов, подлежащих доработке, этапы обработки, контрольные карты, результаты испытаний, произведённое количество, официальные документы и вынесенные распоряжения.

Возврат продукции: добровольный или принудительный возврат продукции, которая была направлена на дистрибуцию.

Входящие материалы: ингредиенты и материалы, приобретённые для изготовления или упаковки продукции или ингредиентов для компании «Крафт Фудс».

Программа обеспечения качества: логическая последовательность действий, направленных на обеспечение соответствия продукции определённым стандартам качества.

Система контроля качества: организационная структура, политики, программы и процедуры, необходимые для контроля за качеством продукции.

Отзыв: Вывод продукции с рынка в связи с ее ненадлежащим состоянием, выражающимся в нарушении применимых нормативно-правовых требований (например, в связи с неправильной маркировкой или порчей продукции).

Повторно используемые материалы: материалы, используемые повторно (до либо после использования потребителем), т.е. материалы, которые были обработаны, собраны, восстановлены или иным образом переработаны с целью повторного использования.

Освобождение: Действия по снятию продукции с особого хранения и допуска ее к использованию после расследования причин и вынесения распоряжений.

Контролирующий орган: любой должным образом уполномоченный представитель или работник любого правительственного органа, имеющий право следить за исполнением законов, имеющих отношение к пищевым продуктам. Любая религиозная организация, устанавливающая требования к специальной сертификации продукции (например, в качестве кошерной).

Продукция, подлежащая доработке: Любая продукция или ее компоненты, не прошедшие через полный производственный процесс с первого раза, но пригодные для возврата в производственный процесс. Продукция, подлежащая доработке, может возникнуть из жидкой или твердой незавершенной продукции, а также любой завершенной продукции. Продукция, подлежащая доработке, может включать также несоответствующую стандартам продукцию (завершенную или незавершенную), а также промежуточные материалы или продукты, используемые для нагнетания линий подачи ингредиентов и продукции.

Риск: оценка вероятности возникновения опасности или заболевания.

RTE: Готовый к употреблению

Санитарная обработка: Деятельность, связанная с уборкой или поддержанием гигиены на производственных объектах, т.е. вся деятельность от чистящей/дезинфицирующей обработки определенного оборудования до периодической чистящей обработки производственных объектов, в том числе зданий, конструкций, площадей.



Тема:	Дата выпуска:	10 мая 2010 г.
Требования к качеству услуг поставщиков:	Заменяет:	Версию SQE от 12 февраля 2008 г. и версию pSQE от 23 июня 2005 г.
	Стр.:	50 из 50

Допустимое отклонение: Разрешенная величина отклонения от целевого значения сертифицируемого параметра или иного стандарта.

Отслеживаемость: Возможность проследить определенную партию ингредиентов/компонентов до продукта, в котором они содержатся, а также проследить движение конечного продукта до первичного внешнего потребителя (потребителей) или места (мест) назначения.