Euroopa Maaelu Arengu Põllumajandusfond: Euroopa investeeringud maapiirkondadesse

SOLINA

DESIGNING SUCCESS STORIES TOGETHER

STANDARDITEST SAADAV KASU

25.04.2019

Kairit Luhakooder

Solina creates solutions for tomorrow's food

SOLINA

DESIGNING SUCCESS STORIES TOGETHER

For 40 years many teams have merged to create the new Solina Group throughout Europe, Asia and Middle East to form one of the major players in the global food market, servicing the Food Industry (B to B) markets as well as the Food Service markets (traditional butchers, modern distribution, hotel and restaurant chains)

Solina Grupp

Tootmisüksused 10 riigis ja logistika harud 17 riigis

4

SOLINA
DESIGNING SUCCESS STORIES TOGETHER

Standardid
Saue Production-s

2008	2010	2012	2015	2017	2018	2019

Juhtkonna pühendumus

*"Ühised väärtused, uskumused ja normid **üle kogu organisatsiooni**, mis mõjutavad toiduohutuse juhtimissüsteemi"*

Ettevõttel peab olema selge tegevuskava toiduohutuse süsteemi arendamiseks ning parendamiseks, mis peaks sisaldama konkreetseid tegevusi koos tähtaegadega ja vastutavate isikutega ning nende tegevuste efektiivsust tuleb regulaarselt üle vaatama.

Tegevusplaani loomine:
- *Mis on hetkeseis? Millised on kitsaskohad?*
- *Kuhu tahame jõuda?*
- *Mis väärtust see ettevõttele loob?*
- *Kes? Kuidas? Millal?*

https://barefoottc.files.wordpress.com/2014/03/whowhatwhywhenwherehow.jpg

Juhtkonna pühendumus

Juurpõhjuse analüüs – selgitab, millest on tekkinud mittevastavus ja määrab asjakohase parendus-, ennetus tegevuse

Nõue rakendada juurpõhjuse analüüsi, kui on toiduohutuse/kvaliteedi/seadusandluse mittevastavus.
Miinimum:
- *Kõik välisauditi/siseauditi mittevastavused*
- *Tõsised kaebused*
- *Trend (korduvad) mittevastavad tooted*
- *Kui on toimunud intsident, tagasikutsumine (tagasivõtmine)*
- *Kui eesmärgid ei ole saavutatud (vt juhtkonna poolne ülevaatus)*

HACCP plaan/ Toiduohutuse plaan

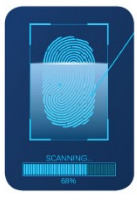
Süsteemi hindamine ja regulaarne ülevaatus

- HACCP, VACCP plaani peab üle vaatama mitte ainult siis, kui on olnud probleeme tootega/toorainega või on juhtunud toote tagasiskutsumine, vaid ka siis, kui on juhtunud midagi ettevõtte tegutsemisvaldkonnas, kui on olnud RASFF (Food and Feed Safety Alerts) jne ning see võib ka teisi mõjutada.
- HACCP plaani jaoks on loodud toiduohutuse töögrupp erinevate osakondade töötajatega, et näha riskide hindamisel erinevaid ohte ja võimalikke ennetamis tegevusi.

Toiduohutuse ja kvaliteedijuhtimise süsteem

Dokumendiohje nõuded

- Peavad olema turvaliselt säilitatud ja kaitstud
- Volitatud ligipääs
- Kontroll muudatuste üle, et kasutada ajakohaseid dokumente, juhendeid.



Digitaalne ”allkiri” - on teada kes, mis muudatuse toiduohutuse /kvaliteedijuhtimise süsteemiga seotud dokumentides (protseduurid, tõendusdokumendid) on teinud

Toorained ja tarnijad

130 aktiivset tarnijat 40 erinevast riigist tarneajaga 4-24 nädalat

Toorained ja tarnijad

Tarnijate heakskiitmine - ühiste arusaamade, normide hindamine

- ***Tarnija heakskiitmise võimalused:***

*Tarnijal **EI OLE** GFSI sertifikaati*

Ei ole madala riskiga tarnija

AUDIT

Auditi nõuded:

- *sertifikaat ja raport peavad olema kättesaadavad ja arusaadavas keeles*
- *kui ettevõte ise auditeerib->koolitatud audiitor*
- *Kui kasutatakse kolmanda osapoole auditit-> auditi raport, mittevastavused (kas suletud, kuidas), auditi ulatus peab katma soovitud toor- ja pakke, abimaterjale.*

FOOD SAFETY | TRACEABILITY | HACCP REVIEW | GMP

Teenusepakkujad, allhange

Teenusepakkujate (nt kahjuritõrje, koristus, kauba vedu) heakskiitmine ja järelvalve – ühiste arusaamade kaardistamine ja hindamine

Heakskiitmine ja järelvalve peab põhinema riskidel (kuidas see teenus võib teenuse võtja toote kvaliteeti ja toiduohutust mõjutada).

Kliendi kesksus

Kliendi kesksus – selgitada täpsed kliendi nõuded ning tegeleda nende nõuete ellu viimisel läbi mõeldud ettevalmistustega, et vältida hilisemaid arusaamatusi, kaebusi

Töötajad

Väljaõpe ja koolitused - anda töötajatele selged ja ühiselt arusaadavad, asjakohased, ajakohased juhised välja töötatud tööprotsessidest

ETTEVÕTTELE STANDARDIST SAADAV KASU

1. *Ühised arusaamad tarnijate, kliendite, teenusepakkujatega*
2. *Usaldusväärsus maailma turul läbi kolmanda osapoole sertifitseerimise*
3. *Ühtsed normid, tegevussuunad organisatsioonis*
4. *Erinevate osakondade kaasatus*
5. *Süsteemsus, kompaktsus juhtimissüsteemis*
6. *Ettevõtte juhtimissüsteemi kaardistus hetkelisest „röntgenpildist“ läbi auditite*
7. *Asjakohased parendustegevused*

SOLINA

DESIGNING SUCCESS STORIES TOGETHER

Tänan!