

Чек-лист на подтверждение примерных общих требований для стандартов пищевой промышленности.

Требования
1. Общие требования
Общее описание продукта и производства
Соблюдение законодательства Деятельность организации должна соответствовать национальному законодательству на момент проведения аудита и установленным годовым нормативам за истекший год, в том числе в области охраны окружающей среды, пожарной безопасности, промышленной безопасности, охраны труда.
Потребительские характеристики продукции
Должно быть обеспечено постоянство качества готового продукта. Характеристики продукта должны соответствовать актуальным требованиям законодательства РФ или Таможенного союза для данной группы продукции.
2. Требования к исходному сырью и материалам
Качество используемого сырья
На предприятии должны быть установлены и соблюдаться четкие требования к качеству и экологической безопасности закупаемого сырья. Сырье должно соответствовать актуальным требованиям законодательства для данной группы продукции.
Выбор поставщиков сырьевых компонентов
В программу контроля качества или критериев отбора поставщиков рекомендуется включить проверку методов ведения сельского хозяйства (используют ли пестициды, агрохимикаты, вносят ли медьсодержащие препараты и пр. в зависимости от вида растительного сырья).
3. Требования к конечному продукту
Пищевые добавки
Запрещено применение любых пищевых добавок, которые компенсируют/восстанавливают свойства продукта потерянные в результате его производства и переработки, или иначе способные вводить в заблуждение относительно истинного происхождения этих продуктов. Продукт не должен содержать искусственно синтезированные компоненты и добавки. Допускается добавление натуральных ароматизаторов.
Содержание вредных веществ в продукции
Уровень содержания вредных веществ в готовой продукции должен соответствовать установленным требованиям
4. Требования к производству
Методы производства
Методы обработки сырья для получения продукта должны быть механическими или физическими и позволять сводить к минимуму использование ингредиентов и добавок искусственного происхождения.
Чистящие и моющие средства
Используемые средства должны быть экомаркированными или не должны содержать хлора и хлорсодержащих соединений, фосфатов и фосфанатов, небiorазлагаемых ПАВ, а также соединений, классифицированных по фразам риска R42, R43, R48, R50, R51, R53, R58, R68, определенным Директивой Европейского Союза 67/548/ЕЕС. Входящие в состав чистящих и моющих средств ПАВ должны быть биоразлагаемыми. Содержание анионных поверхностно-активных веществ не должно превышать 5% объема. Примечание: Использование дезинфектантов на основе хлора допустимо, если это требуется санитарными нормами, а использование альтернативных, экологически безопасных средств, невозможно.
Общие требования к помещениям предприятия
Все помещения предприятия должны соответствовать санитарным правилам для данного типа производства и требованиям законодательства.
Требования к разделению сырья
При обработке сырья и его хранении должно быть обеспечено разделение сырья предназначенного для получения сертифицированной и несертифицированной продукции



производства.
Требования к складским помещениям
Хранилища (складские помещения) должны быть спроектированы или приспособлены для временного и долгосрочного хранения пищевой продукции. Хранилища продуктов должны содержаться в чистоте и подвергаться санитарной обработке средствами, разрешенными для этих целей.
Наличие на предприятии системы экологического менеджмента или ее отдельных элементов
На предприятии должна быть внедрена система экологического менеджмента (СЭМ), или ее отдельные элементы, включая: - план мероприятий, содержащий соответствующие меры по снижению нагрузки производства на окружающую среду. - сформулированная, утвержденная руководителем предприятия и доступная для каждого работника и общественности экологическая политика. Экологическая политика должна включать обязательства по соблюдению законодательных и других требований, применимых к экологическим аспектам организации, по продолжению постоянного улучшения экологических показателей, а также предотвращению загрязнения. - экологическую грамотность лиц, принимающих решения (на основании соответствующего образования или обучения).
Учет потребления ресурсов
Должно вестись регулярное измерение и документирование значений потребления воды, энергии, выбросов в атмосферный воздух, образования отходов. Эти сведения должны ежегодно передаваться в орган по сертификации.
Обращение с отходами на производстве
Предприятие должно разрабатывать и внедрять программы по уменьшению образования отходов в целом и на единицу продукции, их селективному сбору. Большая часть производственных отходов должна возвращаться в производство или передаваться сторонним организациям для дальнейшего использования/переработки. Предприятие должно принимать меры по снижению доли захораниваемых на полигонах производственных отходов.
Обработка территории производства
Обработка прилегающей к производству территории, а также хозяйственно бытовых помещений, складов и производственных помещений должна проводиться регулярно в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями к предприятиям пищевого производства.
Контроль за вредителями
Запрещается использование ядовитых вещества для контроля за вредителями внутри всех помещений производства, если обратное не является обязательным в соответствии с законодательством. Рекомендуется применять физические и биологические методы борьбы.
Использование воды
Вода, используемая при необходимости для мытья и подготовки сырья, тары для упаковки продукции, чистки оборудования, должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям для воды хозяйственно-бытового назначения в случае, если вода подаётся из городских сетей водоснабжения. Если вода поступает из иных источников, то предоставляются протоколы испытания воды. Инспектор имеет право назначить дополнительные испытания применяемой воды. Запрещается использовать какие-либо моющие добавки для мытья продукции.
5. Требования к упаковке
Упаковка
Упаковка должна производиться в материалы, разрешенные для применения в качестве упаковочных материалов для пищевой продукции, не имеющие запаха и обеспечивающие сохранность свежей продукции при транспортировке и реализации в торговой сети.
Содержание галогенов
Упаковка продукции не должна содержать галогенизированных пластмасс. Заявитель должен предоставить информацию об упаковочных материалах, используемых при транспортировке и продаже продукции, подаваемой на сертификацию.
Способность к переработке



Все упаковочные материалы, используемые при транспортировке и продаже продукции, должны на 100% состоять из вторично переработанных материалов или быть легко делимыми на составные части для дальнейшей переработки доступными в РФ методами. Исключено использование в упаковке покрытий или пропиток, препятствующих процессам переработки.

6. Информирование

Требования к экологической маркировке продукции

Продукт не может быть маркирован как «Органик/Organic», «Био/Bio». В названии продукта и рекламной кампании не должно использоваться слово «Organic/Органик», «Био/Bio», если продукт не имеет сертификата органик, подтверждающего соответствие требованиям, эквивалентным включенным в регламенты ЕС №834/07 и №889/08.

Информация для потребителя

Знак соответствия Системы «Листок жизни» должен наноситься на готовый продукт и/или его упаковку. На сайте производителя должна быть представлена информация о присвоении сертификата соответствия. Информация должна быть представлена в постоянном формате (не новостном). Производитель вправе использовать знак соответствия в аннотации к продукту/руководстве пользователя, рекламно-информационных материалах и иной документации.

Информация на продукте/упаковке не должна вводить потребителя в заблуждение относительно характеристик продукта.

Производитель должен нанести знак соответствия на продукт и/или его упаковку, а также разместить информацию о присвоении сертификата соответствия на сайте в течение трех месяцев со дня получения сертификата соответствия. Рекомендацией является включение дополнительной информации, разъясняющей значение экомаркировки «Листок жизни».

Информация для сотрудников

Все сотрудники, с полной занятостью, неполной занятостью и работающие по контракту, должны обладать необходимыми знаниями для выполнения всех требований экомаркировки «Листок жизни» в сфере своей компетенции. Новые сотрудники должны получать эти знания в течение 30 дней со дня начала работы. Сезонные и временные работники должны обладать достаточной информацией для выполнения своих рабочих задач в соответствии с требованиями программы экомаркировки.

Документация по требованиям экомаркировки

Все документы, связанные с процедурой прохождения добровольной экологической сертификации (отчеты, планы и т.п.), должны быть корректно составлены, храниться у ответственного лица и предъявляться по требованию эксперта органа по сертификации Системы «Листок жизни». Регулярный контроль за реализацией планов по выполнению требований настоящего стандарта должен осуществляться ответственным лицом и фиксироваться.

Взаимодействие с органом по сертификации

Предприятие-держатель сертификата должно своевременно информировать орган по сертификации об изменениях на производстве, затрагивающих выполнение требований стандарта, а также о произошедших форс-мажорных ситуациях, вызвавших временное несоответствие производства или продукции требованиям Стандарта.