

Требования к поставщикам – Ингредиенты

ЦЕЛЬ

Ознакомить поставщиков ингредиентов с требованиями компании «Кока-Кола» в отношении качества и пищевой безопасности. Настоящие требования применяются в процессе авторизации поставщиков «Кока-Кола» (в том числе во время аудита предприятий) в дополнение к общим требованиям, изложенным в документе «Требования к поставщикам – общие положения» (SU-RQ-005), требованиям к конкретным категориям продукции и спецификациям.

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Распространяется на организации, поставляющие ингредиенты предприятиям Компании «Кока-Кола».

ТРЕБОВАНИЯ

Система менеджмента

Необходимо создать, задокументировать, внедрить, поддерживать в рабочем состоянии и обеспечить постоянное совершенствование системы менеджмента качества и пищевой безопасности с учетом требований компании «Кока-Кола» и продуктов, поставляемых системе «Кока-Кола». Для эффективной реализации и поддержания в рабочем состоянии системы менеджмента, а также информирования высшего руководства о состоянии этой системы необходимо назначить ответственное лицо.

Политика системы менеджмента

Необходима разработка и реализация политики, которая демонстрирует ориентацию поставщика на производство продуктов высокого качества, безопасных и соответствующих спецификациям, установленным компанией «Кока-Кола». Персонал должен быть ознакомлен с политикой и понимать ее содержание.

Планирование

Оценка рисков

Следует использовать процедуру оценки рисков для определения точек контроля качества и

рисков для пищевой безопасности (на основе семи принципов НАССР и двенадцатиступенчатой модели, описанной в Приложении к документу «Кодекс Алиментариус, базовые принципы пищевой гигиены» (Codex Alimentarius General Principles of Food Hygiene, CAC/RCP 1-1969), что позволяет снизить до приемлемого уровня или устранить любые выявленные риски.

Процесс оценки рисков должен быть частью системы менеджмента пищевой безопасности и должен учитывать требования Хороших Сельскохозяйственных Практик (GAP) или Хороших Производственных Практик (GMP), (где применимо).

Специальные требования

Общие положения

Необходимо соблюдение требований, установленных компанией «Кока-Кола», а также дополнительных требований, специфичных для конкретного региона. См. документ «Требования к поставщикам – общие положения» (SU-RQ-005), который применяется при авторизации, требования к конкретным категориям продукции, технические условия и другие актуальные документы.

Пищевая безопасность

Поставщику ингредиентов необходимо пройти сертификацию Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов согласно одной из схем сертификации, признанных

Требования к поставщикам – Ингредиенты

организацией «Глобальная инициатива пищевой безопасности» (GFSI) (см. веб-сайт www.mygfsi.com).

Примечание. Новому поставщику ингредиентов дается 12 месяцев с даты получения авторизации с условиями от компании «Кока-Кола» на сертификацию Системы менеджмента пищевой безопасности по схеме, признанной организацией GFSI. Поставщику следует разработать подробный план внедрения стандарта и подготовки к сертификации.

Требования законодательства и нормативные акты

Следует разработать процесс, обеспечивающий соблюдение применимых нормативных требований, которые действуют в регионах производства и поставки ингредиентов.

Цели

Необходимо определить и отслеживать выполнение целей в области качества и пищевой безопасности в соответствии с политикой качества и пищевой безопасности, а также требованиями, изложенными в настоящем документе.

Проектирование помещений и оборудования

Необходимо проектировать помещения и оборудование, используемые для производства, обработки и хранения материалов (ингредиентов, промежуточной и готовой продукции, вспомогательных материалов, технологических добавок и упаковочных материалов) так, чтобы они были пригодны для использования по назначению.

Помещения и оборудование следует поддерживать в таком состоянии, которое исключает возможное загрязнение или негативное воздействие со стороны внешних факторов, например пахучих веществ, вредителей, опасных материалов или микробиологических загрязнителей.

Необходимо проводить валидацию возможностей нового или модифицированного оборудования, новых технологий и усовершенствованных технологических процессов.

Аутсорсинг

Необходимо полностью контролировать любых процессов, передаваемых на аутсорсинг с учетом требований в области производства, пищевой безопасности и качества.

Процесс управления изменениями

Следует документально оформить и внедрить процесс управления изменениями, который обеспечит анализ, проверку и утверждение изменений, актуальных для качества продукции и пищевой безопасности, до реализации этих изменений. Необходимо вести записи по изменениям.

Компанию «Кока-Кола» следует уведомлять в письменной форме в случае следующих изменений:

- Производственный процесс (кроме нормальных эксплуатационных условий)
- Местоположение производства
- Упаковка
- Состав продукции (формула) / спецификация на нее
- Структура собственности компании (предприятия)
- Оборудование, связанное с критической контрольной точкой или оказывающее

Требования к поставщикам – Ингредиенты

существенное влияние на качество продукта

- Изменение процесса поставки сырья
- Ингредиенты
- Статус сертификации по системе, признанной инициативой GFSI
- Статус по аллергенам или влияние на статус аллергена
- Материалы, контактирующие с продуктом (в особенности технологические добавки).

Управление кризисными ситуациями

Следует внедрить программу действий на случай возникновения незапланированных событий, потенциальных чрезвычайных ситуаций или бедствий. Следует проводить анализ после происшествия, чтобы предотвратить его повторение и усовершенствовать процессы с целью смягчения последствий таких инцидентов.

Необходимо эффективно урегулировать любые проблемы, которые негативно влияют или потенциально могут негативно повлиять на качество, пищевую безопасность и процесс поставки материалов для системы «Кока-Кола», чтобы свести к минимуму нарушение работы системы «Кока-Кола». О любых проблемах, которые могут привести к отзыву или изъятию товара следует сообщать немедленно.

Внедрение и реализация

Закупаемые материалы

Необходимо внедрить программу одобрения и мониторинга поставщиков закупаемых материалов. В состав программы должны входить перечисленные ниже элементы.

- Письменно оформленные спецификации к закупаемым материалам.
- Процедура, обеспечивающая соответствие материалов и услуг, приобретаемых у одобренных поставщиков, установленным требованиям.
- Система, которая предотвращает использование закупаемых материалов, не отвечающих установленным спецификациям.

Проектирование

Следует планировать и контролировать проектирование и разработку продукции, включая стадии анализа информации (входящей и исходящей), анализа, верификации и утверждения.

Контроль и мониторинг процессов

Общие положения

Необходимо составить четкий регламент технологического процесса, используемого для переработки сырья в готовую продукцию. Регламент должен охватывать определение входных и выходных параметров, контрольных точек и критических контрольных точек (в том числе периодичность контроля, критерии приемлемости и распределение ответственности) для каждого технологического процесса.

Необходимо установить наблюдение над технологическими процессами для обеспечения их надлежащего ведения и контроля (например, регламентировать использование устройств мониторинга и регистрации, использование статистических инструментов управления технологическими процессами и т. п.).

Хорошие Производственные Практики (GMP)

Персонал предприятия, посетители и внешние подрядчики должны соблюдать требования GMP, установленные действующими нормами. В качестве необходимого минимума следует рассматривать требования Кодекса базовых принципов пищевой гигиены (CAC/RCP 1) (это касается тех поставщиков, которые еще не прошли сертификацию Системы пищевой безопасности по схеме, признанной организацией

Требования к поставщикам – Ингредиенты

GFSI).

Хорошие Лабораторные Практики (GLP)

Заводская или контрактная лаборатория, а также лабораторный персонал должны соблюдать принципы GLP.

В лаборатории должны использоваться опубликованные, общепризнанные и проверенные методы испытаний. Если опубликованные методы испытаний использовать невозможно, то методы внутренней разработки должны пройти валидацию согласно требованиям GLP. Обустройство, техническое оснащение и организация работ в лаборатории должны обеспечивать стабильное получение достоверных, точных результатов испытаний.

Защита от вредителей

Необходимо разработать и задокументировать программу защиты от вредителей, которая позволит эффективно предотвращать активность вредителей на объекте и на окружающей территории. Реализацией этой программы должен заниматься должным образом обученный персонал предприятия или авторизованный внешний подрядчик. Мероприятия по защите от вредителей должны проводить специализированные сертифицированные организации или персонал, прошедший соответствующее обучение. Использование инсектицидов, фунгицидов или родентицидов должно быть согласовано с правилами, действующими в регионе производства продуктов, а также с нормативно-правовыми актами региона, в который продукты поставляются. Технические дополнения со стороны поставщика услуг по защите от вредителей могут повлечь за собой введение дополнительных требований.

Структура административно-хозяйственной и санитарно-профилактической деятельности

Необходимо документально оформить программу санитарной обработки для поддержания чистоты оборудования и помещений предприятия.

Программа должна обеспечивать чистоту ингредиентов, упаковки, складов для технологических компонентов и готовой продукции, грузовых прицепов, автомобилей и контейнеров, а также отсутствие вредителей на всех перечисленных позициях.

Применять по надлежащему назначению допускается только чистящие средства, разрешенные для использования на пищевых предприятиях. Часть санитарно-профилактической деятельности на предприятии поставщика должен быть процесс уборки помещений. Должна быть сформирована система для подтверждения и документирования эффективности санитарно-профилактической программы.

Система весового (дозировочного) контроля

Система весового (дозировочного) контроля должна быть организована в соответствии с действующими применимыми требованиями законодательства. Следует установить операционные допуски и процедуры контроля качества для соблюдения весовых допусков, которые обусловлены техническими условиями или требованиями клиента (контрактом).

Система контроля пищевой аллергии и непереносимости

Необходимо обозначить и задекларировать наличие компонентов, вызывающих аллергию и пищевую непереносимость, в отгружаемых компании «Кока-Кола» продуктах (в том числе образцах для разработки продуктов). Это осуществляется с помощью специального бланка, предоставляемого компанией «Кока-Кола», в котором подтверждается содержание аллергенов или веществ, вызывающих пищевую непереносимость, или веществ обоих видов. См. документ «Контроль веществ, вызывающих аллергию и пищевую непереносимость» (SU-RQ-110) и соответствующий бланк (SU-FM-110).

Требования к поставщикам – Ингредиенты

Предотвращение проникновения посторонних и чужеродных материалов

Следует внедрить средства контроля, процедуры и оборудование для предотвращения проникновения чужеродных и посторонних материалов в продукцию. Примерами методов контроля являются: использование металлоискателей, магнитов, сетчатых фильтров и систем фильтрации. Поставщики должны продемонстрировать отсутствие фальсификации ингредиентов с целью экономии.

Предотвращение загрязнения химическими веществами

Необходимо документально оформить правила хранения, перемещения и использования химических веществ. Используйте требования международно признанных агрономических практик (Хороших Сельскохозяйственных Практик, GAP).

Прослеживаемость

Необходимо внедрить систему, которая позволит отслеживать по записям историю той или иной партии товара (прослеживание в прямом и обратном направлениях). Это требование включает процесс идентификации материалов (в том числе добавленных на любом этапе в переработку), прослеживаемость данных о технологических условиях, результатах испытаний, первичной упаковке (упаковке, непосредственно контактирующей с продуктом) и данных о клиентах, которым была поставлена партия. Идентификация каждой партии должна быть индивидуальной и однозначно интерпретируемой. Следует периодически проверять эффективность процесса прослеживания с применением системы имитационного отзыва продукции. Результаты такой проверки должны использоваться для совершенствования процесса.

Готовая продукция

Ингредиенты следует поставлять в контейнерах (в том числе контейнерах для насыпных грузов (Bulk)), пригодных для контакта с пищевыми продуктами согласно техническим условиям компании «Кока-Кола».

Поставлять ингредиенты следует в соответствующей упаковке, все отверстия для продукта в которой надежно закрыты с применением средств по обеспечению целостности, обеспечивающих идентификацию поставщика (SITE, Supplier Identifiable Evident Seals). Упаковку, снабженную средствами контроля вскрытия необходимо хранить в охраняемом месте.

Если не указано иное, готовую продукцию следует укладывать на грузовые поддоны (паллеты). Поддоны, которые изготавливаются из подходящих, разрешенных к использованию материалов, должны быть чистыми и сухими; на них не должно быть загрязнений. Нельзя использовать необработанные деревянные поддоны.

Предпочтительно подвергать деревянные поддоны термообработке, а не обрабатывать их химическими веществами, такими как фунгициды, пестициды или антисептики для древесины, которые могут вызвать загрязнение упаковочного материала или готовой продукции.

Там, где местные регулирующие органы требуют химической обработки деревянных поддонов, необходимо исключить перенос загрязнений с поддонов на упаковочные материалы во время транспортировки и хранения. Если поддоны подвергаются химической обработке, необходимо предоставить информацию о методике обработки в систему «Кока-Кола». Действуют следующие ограничения:

- запрещается использование хлорированных или бромированных фенольных соединений;
- запрещается использование галогенизированных фенолов;
- необходимо соблюдать действующие нормативы по содержанию тяжелых металлов.

Транспортировка

Следует реализовать процедуры для обеспечения таких условий транспортировки,

Требования к поставщикам – Ингредиенты

которые не влияют на продукты и исключают отгрузку некондиционной продукции. Перед погрузкой необходимо проверить транспортные средства на структурную целостность, чистоту, отсутствие посторонних запахов и пригодность для перевозки.

Для перевозки пищевых продуктов должны быть выделены специальные цистерны. Необходимо предусмотреть документирование для отслеживания продукции, отгруженной в этой цистерне ранее и процедур мойки и очистки цистерны.

Необходимо обеспечить опечатывание прицепа, контейнера или цистерны уникальной контрольной пломбой. Должна действовать система присвоения и документирования уникальных номеров пломб в отгрузочных документах и предъявления их клиенту по запросу.

Система контроля калибровки

Необходимо определить критически важное технологическое, испытательное оборудование, разработать и внедрить программу калибровки этого оборудования для обеспечения точности и достоверности результатов. Программа должна охватывать процедуры отслеживания рабочего состояния технологического и испытательного оборудования для обеспечения надлежащей работы оборудования в периоды между калибровками.

Обучение

Сотрудники (включая постоянных, контрактных и временных), работающие у поставщика и по его поручению, должны обладать достаточной компетенцией, что обеспечивается соответствующим теоретическим и практическим обучением, а также развитием навыков и приобретением опыта, необходимых для выполнения порученной работы.

Документация

Необходимо документально оформить систему менеджмента качества и пищевой безопасности, чтобы обеспечить соблюдение политики, программ, технических и нормативных требований компании «Кока-Кола» и применимых законодательных требований в соответствии с определениями, приведенными в настоящем документе, документах SU-RQ-005, SU-RQ-110, а также требованиями к определенным категориям продукции. Следует разработать, внедрить и поддерживать в рабочем состоянии документально оформленные процедуры по определению требуемых средств управления, при обеспечении актуальности документации.

Записи

Необходимо создать, документально оформить и вести записи для предоставления свидетельств соблюдения требований и результативного функционирования системы менеджмента.

Следует разработать, внедрить и поддерживать документально оформленные процедуры для определения средств управления, необходимых для идентификации, хранения, защиты, извлечения, сохранения и уничтожения регистрационных записей. Это относится и к электронным, и к бумажным регистрационным записям.

Информационный обмен

Внутри организации должен быть обеспечен эффективный обмен информацией с учетом требований к обеспечению качества и пищевой безопасности.

Научная и нормативно-законодательная деятельность

Для новых ингредиентов или по запросу поставщик должен предоставлять полные и точные документы, содержащие перечисленные ниже данные.

Аттестационный пакет для нового ингредиента (в том числе религиозные

Требования к поставщикам – Ингредиенты

сертификаты, сертификаты законности, сертификаты происхождения, таможенная классификация):

- информация о составе ингредиента (включая источники калорийности);
- витаминный состав для добавленных витаминов;
- ведомость информации о питательной ценности (предоставляется по запросу);
- список паспортов безопасности материалов (MSDS) с указанием опасных компонентов;
- декларация об отсутствии ГМО по форме Евросоюза (обязательно для стран Европы и Ближнего Востока; на основе директив ЕС о генетически модифицированных организмах);
- бланк общемировой системы контроля пищевых аллергенов (SU-FM-110);
- сертификат анализа / сертификат соответствия;
- спецификация на продукт поставщика или технический паспорт продукта.

Безопасность

Безопасность цепочки поставок

Необходимо документально оформить политику безопасности и назначить лицо, ответственное за контроль соблюдения политики.

Необходимо изучить и соблюдать требования, относящиеся к правам обладания интеллектуальной собственностью компании «Кока-Кола».

Следует обеспечить безопасность производственных и складских помещений, не допуская в них неавторизованных лиц, которым не положено находиться в этих помещениях по роду обязанностей.

Информация

Необходимо ограничить и контролировать доступ к информации, относящейся к системе «Кока-Кола»

Оценка эффективности

Внутренний аудит

Следует документально оформить и внедрить программу внутреннего аудита с включением следующих элементов:

- a) график, составленный с учетом уровня риска, состояния и значимости проверяемых участков и охватывающий все аспекты программы обеспечения качества и пищевой безопасности;
- b) аудиторские процедуры и требования к отчетности;
- c) ссылки на корректирующие мероприятия (см. раздел «Улучшения») и управленческий анализ (см. раздел «Анализ со стороны руководства»);
- d) назначение аудиторов, не зависящих в области, которую они проверяют.

Обращение с некондиционной продукцией

Некондиционный материал (сырье, промежуточный материал, готовая продукция и т. п.) должен быть отделен или обозначен соответствующим образом, что позволит исключить его использование в производстве и (или) отгрузку.

Должны быть разработаны процедуры переработки, утилизации и (или) изменения сферы конечного использования некондиционных материалов. Для обеспечения прослеживаемости необходимо вести регистрационные записи.

При выявлении некондиционной продукции необходимо принять корректирующие меры для минимизации негативного воздействия (см. раздел «Улучшения», ниже).

Требования к поставщикам – Ингредиенты

Улучшения

Необходимо документально оформить и реализовать программу усовершенствования, включающую корректирующие, предупреждающие действия и мероприятия по усовершенствованию системы менеджмента. Программа усовершенствования должна быть направлена на устранение корневых причин выявленных несоответствий. Входящими данными должны служить внутренние данные (выявление некондиционной продукции, результаты внутреннего аудита) и внешние данные (жалобы клиентов, исследования удовлетворенности клиентов, результаты внешнего аудита).

Анализ со стороны руководства

Протоколы анализа со стороны руководства должны демонстрировать охват следующих аспектов:

- результаты аудита;
- отзывы и предложения от клиентов и заинтересованных сторон;
- состояние предупреждающих и корректирующих мероприятий;
- контроль исполнения мероприятий, запланированных на предыдущих совещаниях по анализу со стороны руководства;
- реакция на изменения, включая пересмотр законодательных и других требований, имеющих отношение к деятельности поставщика, а также сопряженные с этим факторы риска;
- рекомендации по усовершенствованию;
- данные и информация об эффективности деятельности поставщиков;
- результаты оценки соблюдения правовых и других требований;
- анализ политики в области качества и пищевой безопасности.

Кроме того, записи по анализу со стороны руководства должны отражать следующие мероприятия:

- повышение эффективности системы менеджмента;
- повышение эффективности деятельности поставщика;
- подтверждение наличия ресурсов для совершенствования системы менеджмента и соответствующих процессов.

ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Вспомогательные материалы: материалы, используемые в производственных процессах, при хранении и доставке продукции, которые преднамеренно вводятся в контакт с оборудованием, упаковкой или рабочими поверхностями – или непроизвольно вступают в контакт с сырьем, промежуточной или готовой продукцией. Примеры: чистящие и дезинфицирующие средства, средства для мойки емкостей (в том числе добавки для мытья бутылок), смазочные материалы, растворители, клеящие вещества, чернила для маркировки дат.

Посторонние материалы: любой нежелательный материал, который является естественной частью продукта, например стебли, листья или семена.

Готовая продукция: продукт, аппарат, упаковочный материал или ингредиент, изготовленный поставщиком в ходе производственного процесса и предназначенный для использования в системе «Кока-Кола».

Пищевой аллерген: пищевой продукт или компонент питания, заведомо вызывающий аллергическую реакцию у части населения, которая составляет «группу риска».

Чужеродный материал: любой материал, который не является естественной частью

Требования к поставщикам – Ингредиенты

продукта, например металл, дерево, стекло, пластмасса, камень, бумага или ткань.

GFSI: Глобальная инициатива пищевой безопасности – более подробные сведения см. на веб-сайте www.mygfsi.com.

Хорошие Сельскохозяйственные Практики (GAP): организация по продовольствию и сельскому хозяйству (FAO) рассматривает надлежащую сельскохозяйственную практику как совокупность принципов, применяемых к сельскохозяйственному производству и процессам переработки сельхозпродукции с целью получения безопасной и здоровой пищи, а также непродовольственной продукции сельского хозяйства при сохранении экономического, социального и экологического равновесия.

Хорошие Лабораторные Практики (GLP): набор принципов, определяющих систему, в рамках которой в лаборатории проводится планирование, выполнение, мониторинг, запись результатов, подготовка отчетности и архивация данных лабораторных испытаний. Эти испытания проводятся с целью получения данных об опасности и риске для пользователей, потребителей и третьих лиц (а также для окружающей среды), связанных с использованием фармацевтических препаратов, сельскохозяйственных химикатов, косметических средств, продуктов питания, кормовых добавок и загрязнителей, новых продуктов и биоцидов. Практика GLP обеспечивает уверенность регулирующих органов в том, что представленные данные являются подлинным отражением результатов, полученных в процессе испытаний, и на них можно полагаться при проведении оценки риска и безопасности.

Хорошие Производственные Практики (GMP): относится к производству, переработке и хранению пищевых продуктов и обеспечивает безопасность пищевых продуктов для потребления человеком, а также соблюдение санитарных правил при подготовке, упаковывании и хранении таких продуктов. Это относится также к предотвращению загрязнения любого типа. Хорошие Производственные Практики предусматривают требования к дизайну зданий и оборудования, соответствующее обучение персонала для обеспечения производства высококачественных пищевых продуктов, а также поддержание приемлемых производственных условий.

НАССР: (Hazard Analysis Critical Control Point, «анализ опасностей и критических контрольных точек»). Широко распространенная превентивная, систематизированная методология выявления, оценки и контроля факторов риска в сфере пищевой безопасности.

Партия: определенное количество продукции.

Учет движения партии: совокупность записей и данных о хронологии производства и движения партии продукта. Этот процесс охватывает сбор информации о закупке, производстве, испытаниях и доставке, что позволяет отследить движение продукции (другое название – «документальное сопровождение партии»).

Имитационный отзыв (имитационный возврат продукции): имитация отзыва выпущенной продукции или изделия с отслеживанием производственных записей, отгрузочных записей и полной сверкой полученных, произведенных, находившихся на хранении, уничтоженных и отгруженных объемов.

Некондиционная продукция: продукт, упаковочный материал или компонент, который не соответствует спецификациям или нормативным требованиям.

Технологические добавки: материалы, которые добавляются к перерабатываемому сырью, промежуточной или конечной продукции (или намеренно вводятся в контакт с этими материалами) для выполнения определенной технологической задачи, связанной с переработкой или приданием необходимых свойств. Однако такие вещества не выполняют

Требования к поставщикам – Ингредиенты

каких-либо технологических функций в конечной продукции. Примеры: химикаты для умягчения воды, материалы для очистки воды и сахара, упаковочные газы, озон, пеногаситель.

Регулирующий орган: должным образом уполномоченный агент или сотрудник государственного учреждения, наделенный полномочиями контролировать соблюдение законов.

Средства по обеспечению целостности (Temper Evident Seal): пломба или средство по обеспечению целостности, уникальный для того или иного поставщика, не являющийся токсичным и предназначенный для обнаружения любого нарушения (попытки нарушения) целостности опечатывания или изменения состояния опечатанного пакета или объекта (например, контейнера или клапана). Пломба или средство по обеспечению целостности каждого поставщика должна быть уникальной и пригодной для распознавания поставщика, которому она принадлежит. Конструкция и прочность используемых пломб должны соответствовать условиям использования и рискам случайного повреждения или нарушения целостности пломбы. Например, на заводе, отгружающем продукцию компании насыпным способом, следует опечатывать контейнеры пломбами средствами по обеспечению целостности повышенной прочности.

СПРАВОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Кодекс Алиментариус, базовые принципы пищевой гигиены (General Principles of Food Hygiene, (CAC/RCP 1-1969)) <http://www.codexalimentarius.org/standards/en/>

Бланк общемировой системы контроля пищевой аллергии SU-FM-110

Общие требования к поставщикам SU-RQ-005

Система контроля пищевой аллергенов в структуре поставщика SU-RQ-110.

Глобальная инициатива пищевой безопасности (GFSI) www.mygfsi.com

ИСТОРИЯ ИЗМЕНЕНИЙ

Дата редакции	Сводка изменений
14.06.13	Переработан документ SU-RQ-010 (приведен в соответствие с международными стандартами). Область действия изменена с ингредиентов, упаковки и оборудования ICE на ингредиенты. Другие секторы охвачены документами SU-RQ-020 и SU-RQ-030 соответственно. Вместо формы «можно» в документе употребляется форма «должно». Выполнены незначительные изменения формулировок с целью повышения ясности. Обновлен раздел справочных материалов. Обновлен раздел определений – удалены секции упаковки (перемещена в документ SU-RQ-020) и общих определений (перемещена в документ SU-RQ-005) и неиспользуемые термины; добавлены определения вспомогательных материалов и технологических добавок; добавлено определение Хороших Сельскохозяйственных Практик (GAP).
18.11.11	Составлен новый базовый документ на основе оригинальной брошюры о требованиях, предъявляемых к поставщикам