

1. Transportery i/lub kontenery używane do przewozu środków spożywczych muszą być utrzymywane w czystości i w dobrym stanie i kondycji technicznej, aby chronić środki spożywcze przed zanieczyszczeniem i muszą być tak zaprojektowane i skonstruowane, by umożliwić właściwe czyszczenie i/lub dezynfekcję
2. Pojemniki w pojazdach nie mogą być używane do transportowania niczego poza środkami spożywczymi, jeśli mogłoby to prowadzić do zanieczyszczenia
3. Środki spożywcze w transporterach i/lub kontenerach muszą być tak rozmieszczone i zabezpieczone, aby zminimalizować ryzyko zanieczyszczenia
4. Organizacja świadcząca usługi transportowe musi przeanalizować wymagania klienta wobec podlegającej wykonaniu usługi pod kątem tego, czy wymagania te zostały zdefiniowane, czy została zawarta odpowiednia umowa i czy określono wymagania dodatkowe
5. Organizacja świadcząca usługi transportowe musi dokonywać regularnej oceny i wyboru dostawców i/lub usługodawców kontraktowych pod kątem ich zdolności do wykonania usług zgodnie z wymaganiami organizacji. Należy określić kryteria wyboru, oceny i ponownej oceny dostawców. Wyniki oceny oraz ewentualnie wynikające z niej działania są protokołowane i przechowywane
6. Organizacja świadcząca usługi transportowe musi posiadać pisemne procedury, aby zapobiec krzyżowemu zanieczyszczeniu wyrobu w tej samej jednostce transportowej.
7. Wszelkie wyroby zanieczyszczone lub uszkodzone muszą być poddane skutecznej kontroli. W każdym z takich przypadków zastosowana musi być skuteczna procedura zatrzymania wyrobu
8. Organizacja świadcząca usługi transportowe musi posiadać system postępowania z reklamacjami wyrobów. Należy niezwłocznie i skutecznie podejmować czynności odpowiednie do stopnia powagi i częstotliwości uznanych reklamacji.
9. Organizacja świadcząca usługi transportowe musi posiadać skuteczną procedurę przyjęcia zwrotu i wycofania wszystkich wyrobów w części dotyczącej łańcucha logistycznego
10. Organizacja świadcząca usługi transportowe musi zapewnić, że działania korygujące dotyczące bezpieczeństwa, legalności i jakości będą podejmowane niezwłocznie, a doświadczenia z tego płynące będą wykorzystywane dla uniknięcia ponownego wystąpienia niezgodności.
11. Przebieg procesu od przyjęcia do wysyłki musi być tak zorganizowany, aby zapobiec wszelkiemu zanieczyszczeniu surowców, opakowań, wyrobów częściowo przetworzonych i gotowych
12. W czasie załadunku nie mogą pracować silniki pojazdów transportowych, jeżeli spaliny mogłyby przedostać się do pomieszczeń magazynowych
13. Wszystkie procedury sprzątania i dezynfekcji należy dotrzymywać w taki sposób, aby zminimalizować ryzyko zanieczyszczenia. Należy zawsze protokołować czynności z zakresu konserwacji i sprzątania. Protokoły czynności z zakresu konserwacji i sprzątania należy przechowywać
14. Organizacja świadcząca usługi transportowe albo korzysta z usług kompetentnego usługodawcy kontraktowego do sprzątania / dezynfekcji albo ma własny personel, przeszkolony do regularnych prac sprzątania i dezynfekcji. W przypadku korzystania z usług usługodawcy kontraktowego należy jednoznacznie określić elementy umowy, odzwierciedlające zakres zadań w lokalizacji
15. Musi istnieć system planowej konserwacji, obejmujący wszystkie urządzenia i elementy wyposażenia, krytyczne dla bezpieczeństwa, legalności i jakości wyrobów.



## Wymagania dla dostawców usług transportowych przewozu środków spożywczych

Data wydania:	07.11.2017r.
Strona:	2/2
Wersja:	1

Organizacja musi posiadać plan konserwacji i utrzymania dla wszystkich pojazdów transportowych

	stanowisko	imię i nazwisko	data	podpis
opracował	Pełnomocnik ZSZ	Anna Matuszewska	07.11.2017	
Zatwierdził	Wiceprezes Zarządu	Maria Bowska	07.11.2017	
	Prezes Zarządu	Mariusz Szkudlarek	07.11.2017	