

Laatuvaatimukset tuoretuotteet ja pakasteet

Toimittajan tulee tuotannon ja tuotteiden osalta noudattaa seuraavia Ostajan yleisiä vaatimuksia Toimittajille ja tuotteille. Toimija vastaa siitä, että tuotteet sekä tuotanto ja markkinoille saattaminen täyttävät Euroopan unionin/Euroopan talousalueen ja Suomen lainsäädännön vaatimukset. Toimittaja vastaa tuotantoketjun ja kaikkien käyttämiensä alihankkijoiden suorituksista ja suoritusten tämän sopimuksen mukaisuudesta kuten omistaan.

Toimittajan on Ostajan vaatimuksesta ilmoitettava Ostajan edustajalle kaikki Ostajan tuotteesta tämän sopimuksen johdosta kohtuudella tarvitsemat tiedot. Toimittaja vastaa kaikista Toimittajan merkillä oleville tuotteille vaadituista ympäristö-, laatu- ja alkuperärekisteröinneistä sekä muista vastaavista rekisteröinneistä ja ilmoitusmenettelyistä viranomaisille ja vastaaville tahoille, ellei toisin sovita.

Toimittajien on varmistettava markkinoimiensa tuotteiden turvallisuus sekä Euroopan unionin/Euroopan talousalueen ja Suomen lainsäädännön vaatimusten mukaisuus. Toimittaja vastaa kaikkien käyttämiensä alihankkijoiden suorituksista kuin omistaan.

Elintarvikkeiden valmistuksessa on noudatettava HACCP -periaatteiden mukaista toimintatapaa (HACCP-Codex Alimentarius -ohjeet). Riskinarvioinnissa on huomioitava erityisesti allergeenit ja/tai uudet tuotantotekniikat ja uuselintarvikkeet.

Raaka-aineina käytettyjen ja tuoreina myytävien kasvien viljelyssä ja tuotannossa on noudatettava GAP-periaatteita (Good Agricultural Practice, GLOBALGAP, Laatutarhaohjeistus), IP-periaatteita (Integrated Production) tai muita vastaavia periaatteita.

Kansainvälisesti tunnistettuja ja hyväksytyjä tuoteturvallisuus- ja laatusertifiointeja ovat esimerkiksi:

- BRC (Technical Standard and Protocol for Companies Suppling Retailer Branded Products)
- GRMS (Global Red Meat Standard)
- IFS (The International Standard for Auditing Food Suppliers)
- SQF 2000 Code (Safe Quality Food)
- FSSC 22000 (Food Safety System Certification)
- EFSIS (Standard and Protocol for Companies Suppling Food Products)
- ISO 22000 tai ISO 9001/2000 laadunhallintajärjestelmästandardi
- PAS 220 (Publicly Available Specification)

Toimittajan on Ostajan sitä pyytäessä toimitettava tuoteturvallisuuteen ja laadunvarmistukseen liittyvä dokumentaatio.

Mikäli Ostaja tai viranomainen on havainnut tuotteissa laatu- tai ympäristöongelmia omista tarkastuksissaan, Ostaja voi pyytää Toimittajaa teettämään mahdolliset lisäanalyysit akkreditoitussa laboratorioissa.

Ympäristövastuu

Toimittaja varmistaa, että tuotantotoiminta toimitusketjussa täyttää Euroopan unionin/Euroopan talousalueen ja/tai sovellettavan kansallisen ympäristölainsäädännön vaatimukset. Jätteiden, kemikaalien, päästöjen ja jätevesien käsittelystä on oltava menettelytavat kuvattuna. Kansainvälisesti tunnistettuja ympäristöjärjestelmäsertifikaatteja ovat esimerkiksi ISO 14001 ja EMAS. Ostajalla on oikeus suorittaa auditointi tai tarkastuskäynti ympäristövastuun näkökohtien todentamiseksi.

Tuotteiden pakkauksissa ei saa käyttää PVC- muovia ja pakkaamiseen käytettävien materiaalien valkaisemisessa ei saa käyttää alkuaineklooriin perustuvaa valkaisumenetelmää.

Toimittajan tulee noudattaa erillisiä S-ryhmän kalatuotteiden valikoimia ja hankintaa koskevia periaatteita ja kriteereitä. Kalastus on toteutettava kestäväillä menetelmillä ja kestävästä kalakannoista. Tärkeitä näkökohtia ovat kalan alkuperä, koko, kalastusajankohta, kalalajien tila eri kalastusalueilla sekä kalastus- ja kasvatustekniikat.

Suomen Osuuskauppojen Keskuskunta

Käyntiosoite
Fleminginkatu 34
00510 HELSINKI

Postiosoite
PL 1
00088 S-RYHMÄ

Puhelin
010 76 8011

Telefax
010 76 82 390

Internet
www.s-kanava.fi

Y-tunnus 0116323-1
VAT-tunnus
FI01163231

Kotipaikka
Helsinki

Toimittajalla tulee olla käytössään menettelyt, joilla Toimittaja varmistuu siitä, että eläinperäisten tuotteiden toimitusketjussa noudatetaan kulloinkin voimassa olevia eläinsuojelun määräyksiä.

Sosiaalinen vastuu

Toimittajalla tulee olla käytössään menettelyt, joilla Toimittaja varmistuu siitä, että toimitusketjussa raaka-ainehankinnat mukaan lukien noudatetaan kohdemaan lakeja ja työehtosopimuksia sekä kansainvälisen ILO organisaation työelämää koskevien vähimmäisnormien ja YK:n ihmisoikeuksien julistuksen ja lasten oikeuksien sopimuksen periaatteita.

Toimittaja sitoutuu seuraavien periaatteiden noudattamiseen toimitusketjussa:

Työntekijöillä on oikeus muodostaa yhdistyksiä ja kuulua ammattiliittoon. Työntekijöitä on kohdeltava tasapuolisesti. Ylityöstä on maksettava ylityökorvaus, vähintään kansallisen lainsäädännön mukaan. Työntekijöille on maksettava vähintään lain mukaista palkkaa ja ylityöstä on maksettava korkeampaa palkkaa. Työntekijöille on tarjottava turvallinen työympäristö, eikä häirintää tule sallia. Työn aloittamisikä ei saa olla alempi kuin mitä kansallinen lainsäädäntö ja ILO:n työelämän alaikäraja koskevat säännöt (ILO 138) edellyttävät. Työsuhteen tulee perustua vapaaehtoisuuteen, työntekijöiltä ei saa vaatia panttia tai muita vakuuksia vastineeksi työsuhteesta. Työntekijöillä tulee olla vapaus poistua työpaikalta työvuoronsa päätyttyä.

Ostaja edellyttää BSCI Code of Conductin (tai vastaavan) allekirjoittamista, itsearviointin toteuttamista ja auditointin hankkimista niiltä toimittajilta, joiden tuotanto tai alihankkijan tuotanto sijaitsee riskimaissa tai jotka tuovat/markkinoivat riskimaissa valmistettuja Tuotteita. BSCI-riskimaat <http://www.bsci-intl.org/bsci-list-risk-countries-0> * *risk countries*. BSCI Code of Conductin allekirjoittamista ei vaadita toimittajilta/toimitusketjuilta joilla on käytössään jokin seuraavista järjestelmistä.

Social Accountability International (SAI) Member companies (SA 8000)
Ethical Trading Initiative (ETI)
Sedex Members Ethical Trade Audit (SMETA)
Initiative Clause Sociale (ICS)
Sustainability Initiative of South Africa (SIZA)
Global G.A.P. GRASP (GLOBALG.A.P. Risk Assessment on Social Practice)
Rainforest Alliance
Fairtrade certified
UTZ-certified

Toimittajan on Ostajan sitä pyytäessä toimitettava Ostajalle kopio sertifikaatista tai auditointiraportista.

Toimittajilla on oltava toimiva ja kuvattu jäljitettävyyjärjestelmä, jonka avulla tunnistetaan tuotteiden valmistukseen käytetyt raaka-aine-erät ja pakkaukset sekä niiden toimittajat.

Toimittajan tulee Ostajan pyynnöstä kyetä antamaan Ostajalle tieto tuotteen ja sen raaka-aineiden alkuperästä, sekä koko toimitusketjusta (tuotantolaitosten ja pakkaajien tiedot) alkutuotantoon asti (alkutuottajien tiedot).

Terveysvaaratilanteessa tai sitä epäiltäessä Toimittajan on annettava kyseessä olevaa erää koskevat tiedot Ostajalle välittömästi ja muissa tapauksissa kahden vuorokauden kuluessa.

Euroopan unionin alueella toimivan luomutuotteiden Toimittajan tulee kuulua luonnonmukaisen tuotannon valvontajärjestelmään Euroopan unionin/Euroopan talousalueen ja Suomen lainsäädännön mukaisesti. Toimittajan on toimitettava Ostajalle asiakirjaselvitys Toimittajan kuulumisesta luomuvalvontaan Euroopan unionin/Euroopan talousalueen ja Suomen lainsäädännön mukaisesti sekä ilmoitettava Ostajalle Toimittajaa valvovan tahon nimi ja tunnusnumero.

Mikäli Ostaja on Euroopan unionin/Euroopan talousalueen ja Suomen lainsäädännön mukaisesti luomutuotteen maahantuojaja, Toimittaja vastaa siitä, että maahantuotujen luomutuotteiden mukana on Euroopan unionin/Euroopan talousalueen ja Suomen lainsäädännön mukainen luomutuotantoa koskeva tuotantotarkastustodistus.

Eräille Euroopan unionin alueen ulkopuolelta tuotaville luomutuotteille tarvitaan tuontilupa. Mikäli Ostaja on maahantuojana, Toimittajan on luovutettava Ostajalle kaikki luvan saamiseksi tarvittavat tiedot ja dokumentit. Muissa tapauksissa Toimittajan tulee antaa Ostajalle kopio tuontiluvasta ja mahdolliset muut Ostajan tarvitsemat tiedot ja dokumentit.

Tuotteita koskevien lämpötilojen osalta edellytetään Toimittajan noudattavan EU:ssa ja Suomessa sovellettavia lakisääteisiä lämpötilavaatimuksia tai muita voimassaolevia lämpötilavaatimuksia, joita sovelletaan elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä käsitteleviin elintarvikehuoneistoihin ja kuljetuksiin. Toimittaja on velvollinen tekemään Tuotteen säilyvyyskokeet ja asettamaan pakkausmerkinnöissä olevan säilyvyysajankohdan Suomessa vaadittavan myyntilämpötilan mukaan.

Kuljetuksen aikana tuotteet eivät saa jäätyä ja sulaa. Tuotteiden lämpötila kuljetuksessa on oltava asetettu samassa kuormatilassa kuljetettavan, alimman lämpötilan vaativan tuotteen lämpötilavaatimuksen mukaisesti. Lämpötilojen hallinta tulee varmistaa Toimittajan omavalvonnalla.

Mikäli tuotteelle ei ole lainsäädännössä tai Eviran soveltamisohjeissa asetettuja lämpötilavaatimuksia, on noudatettava oheisessa taulukossa tai tuotteen spesifikaatiossa mainittua lämpötilaa (merkittynä tunnuksella #).

Maksimilämpötilan ulkopuolella katsotaan tuotteen olevan virheellinen.

Elintarvike-/tuoteryhmä	Tuotteen enimmäislämpötila kuljetuksessa ja vastaanotossa	Tuotteen myyntilämpötila (MMM asetus 1367/2011 7§) olosuhdelämpötila
Maidot ja kermat (pastöroituna) Pastöroimattomat helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet	+6 °C	enintään +6 °C
Helposti pilaantuvat, vähintään pastörointikäsitellyt maitopohjaiset tuotteet, jogurtti, tuorejuustot yms. juustot	+8 °C	+0 - +8 °C
Tuoreet kalastustuotteet, sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet, suolaamaton mäti	lähellä sulavan jään lämpötilaa (enintään +2 °C)	lähellä sulavan jään lämpötilaa (enintään +2 °C)
Suolattu mäti, kylmäsavustetut ja tuoresuolatut kalastustuotteet, muut kuin tuoreet tyhjiö- ja suojakaasupakatut kalastustuotteet pois lukien sulatetut, jalostamattomat kalastustuotteet	+3 °C	0 - +3 °C
Muut jalostetut kalastustuotteet (pois lukien täyssäilykkeet): kypsennetyt tuotteet, kala- ja äyriäispuolisäilykkeet, mätivalmisteet, sushi, elävät äyriäiset ja simpukat, kalakukot	+6 °C	enintään +6 °C
Raaka sian, naudan, lampaan tai muun tarhatun eläimen liha, suurriistan liha	+7 °C	enintään +6 °C
S-ryhmän ostoissa Suomen rajojen ulkopuolelta tuleva raakakypsytetty, pakattu raaka naudanliha	+2 °C	enintään +6 °C

Elintarvike-/tuoteryhmä	Tuotteen enimmäislämpötila kuljetuksessa ja vastaanotossa	Tuotteen myyntilämpötila (MMM asetus 1367/2011 7§) olosuhdelämpötila
S-ryhmän ostoissa Suomen rajojen ulkopuolelta tuleva raaka sianliha	+4 °C	enintään +6 °C
Siipikarjanliha, raa'at siipikarjanlihavalmisteen, pienriistan liha, kaninliha, raakalihavalmisteen	+4 °C	enintään +6 °C
Jauheliha, siipikarjanjauheliha ja jauhettu maksa	+2 °C	enintään +4 °C
Helposti pilaantuvat jalostetut lihavalmisteen, lihaa/elimiä sis. tuotteet, helposti pilaantuvat muut elintarvikkeet	+6 °C (sovelletaan asetusta 1367/2011 7 §)	enintään +6 °C
Helposti pilaantuvat, kahdella tai useammalla leikkauspinnalla pilkotut, pakatut kasvikset, idut	+6 °C	enintään +6 °C
Ravintorasvat, kylmäkaappimehut, kylmäsäilytettävät kasvisjalosteet (laatuvaatimuksena kylmäsäilytys)	ei laissa asetettua vaatimusta	enintään +8 °C
Pakasteet	korkeintaan -18 °C	korkeintaan -18 °C
Jäätelöt, mehujäät	korkeintaan -18 °C	korkeintaan -18 °C
Kuumana kuljetettavat ja myytävät helposti pilaantuvat tuotteet	vähintään +60 °C	vähintään +60 °C

Ostaja ei hyväksy lihatuotteissa kloonatuista eläimistä peräisin olevia ainesosia, ellei siitä ole erikseen kirjallisesti sovittu.

Toimittajan tulee ilmoittaa Ostajalle kirjallisesti etukäteen, jos tuoreet kasvikset ovat geenimuunneltuja tai jos elintarvikkeissa tai lemmikkieläinten ruoissa on käytetty geenimuunneltuja raaka-aineita.

Atsoväriaineiden käyttöä ei sallita missään elintarvikkeissa.

Tuotteen alkuperäksi voi merkitä Israel vain jos tuote on valmistettu tai viljelty YK:n 1948 määrittelemällä Israelin valtion alueella. Jos tuote on valmistettu tai viljelty ns. miehityillä Palestiinalaisalueilla, Toimittaja merkitsee tuotteen alkuperäksi ”valmistettu Palestiinan miehityillä alueilla” tai ”tuotettu Palestiinan miehityillä alueilla”.