

***India Cosmetics and Food Distribution Poland sp. z
o.o. Str. Św. Marcin 80/82/355
61-809 Poznań***

Codex des bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène

***Edition 1
24 Avril 2020***

Préparé par :

Responsable de l'équipe HACCP

Approuvé par :

Président du conseil d'administration :
Przemysław Jakubowski

TABLE DES MATIERES

I. OBJET DU CODEX BPF (GHP) ET BPH (GMP)	3
II. BASE DE L'ETABLISSEMENT DE BPF ET DE BPH	3
III. RESPONSABILITÉ	3
IV. EAU	4
V. DÉCHETS ET EAUX USÉES	4
VI. BÂTIMENTS, ENTREPÔTS ET LEURS ÉQUIPEMENTS	4
VII. INSTALLATIONS SOCIALES ET SANITAIRES	5
VIII. ACHATS ET STOCKAGE DE MARCHANDISES	5
IX. TRANSPORT ET DISTRIBUTION	6
X. LUTTE CONTRE LES NUISIBLES	6
XI. EXIGENCES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE PERSONNELLE ET QUALIFICATIONS DES TRAVAILLEURS DE LA PRODUCTION	7

<i>INDIA</i>	Codex des bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène	Edition: 1 Date: 24.04.2020 Page/pages: 3/7
--------------	---	---

I. L'objet du codex BPE et BPH

Ce codex s'applique à l'achat et à la vente d'huiles, , huile de chanvre et huile de CBD pressées à froid et spécifie en détail les bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène établies dans l'entreprise, et fait référence aux documents de fonctionnement du système HACCP décrivant en détail la procédure et la responsabilité pour la mise en œuvre des activités dans le cadre des BPF et des BPH :

II. Bases de l'établissement de BPF et de BPH

Les règles de BPF et BPH adoptées par INDIA COSMETICS ont été établies par l'équipe de l'ARMPC (HACCP) basée sur la base des réglementations gouvernementales applicables en matière de production alimentaire, conformément à la LISTE DES RÉGLEMENTATIONS jointe au Codex [Annexe 1].

III. Responsabilité

Le responsable de l'équipe ARMCP est chargé de superviser la validité du Codex et de contrôler sa mise en œuvre.

INDIA	Codex des bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène	Edition: 1 Date: 24.04.2020 Page/pages: 4/7
-------	---	---

*EXIGENCES ÉTABLIES POUR DE
BONNES PRATIQUES DE FABRICATION ET D'HYGIÈNE
Documents et enregistrements*

IV. Eau

1. L'entreprise fournit la quantité nécessaire d'eau courante, chaude et froide.
2. L'eau du robinet, qui est utilisée, provient de l'approvisionnement en eau de la municipalité et répond aux exigences de l'eau potable.
3. Conformément aux règles applicables, l'inspecteur sanitaire du *powiat* teste et essaye l'eau achetée. Les échantillons d'essai sont prélevés sur le lieu d'utilisation de l'eau après la mesure de l'eau. Les résultats des tests sont stockés.

V. Déchets et eaux usées

1. L'entreprise dispose d'une méthode d'élimination des déchets solides conforme à la réglementation en vigueur.
2. Les déchets d'emballages intermédiaires qui peuvent apparaître au cours du processus de stockage sont collectés dans l'entrepôt et évacués quotidiennement dans des conteneurs spécialement prévus à cet effet.

*Horaires de lavage et de nettoyage
Procédure P2*

3. Les déchets municipaux des bureaux sont enlevés quotidiennement lors du nettoyage.
4. Dans le cas où l'huile s'avère incompatible et qu'elle doit être retirée de la vente, le lot non-conforme est transféré à la société Frodo, qui se charge du recyclage.
5. Le système d'égout interne assure une méthode hygiénique et écologique d'évacuation des eaux usées vers le système d'égout municipal.

VI. Bâtiments, entrepôts et leurs équipements

1. Toutes les installations de la société, y compris l'entrepôt de pétrole, sont louées et situées dans 1 bâtiment au 8a Dworcowa Street, Gądko.
2. L'entrepôt n'a pas de fenêtres. Le sol est fait d'un matériau facile à nettoyer.
3. L'entrepôt dispose d'une ventilation naturelle.
4. L'entrepôt est équipé de racks dont l'état technique et la capacité de charge sont appropriés et qui garantissent un stockage sûr de l'huile.

*Procédure du
Livre ARMCP
Onglet Stockage
Programme de lavage et de nettoyage*

5. Les équipements de contrôle des conditions de stockage font l'objet d'une surveillance métrologique.
6. Tous les bureaux et entrepôts sont nettoyés quotidiennement. Le processus de nettoyage est enregistré.
7. Seuls les employés autorisés ont accès aux installations de l'entrepôt. Les visiteurs et les étrangers ne peuvent entrer dans l'entrepôt qu'en présence du responsable de l'entrepôt.

INDIA	Codex des bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène	Edition: 1 Date: 24.04.2020 Page/pages: 5/7
-------	---	---

*EXIGENCES ÉTABLIES POUR DE
BONNES PRATIQUES DE FABRICATION ET D'HYGIÈNE
Documents et enregistrements*

VII. Installations sociales et sanitaires

1. Les installations sociales et sanitaires, telles que le vestiaire, les salles à manger et les toilettes, répondent aux exigences de la réglementation.
2. Tous les lavabos sont équipés de distributeurs de savon et de serviettes jetables. A côté des éviers se trouvent des conteneurs pour les serviettes usagées et les déchets.
3. Du papier toilette est disponible dans les toilettes.

Horaires de lavage et de nettoyage

4. Toutes les installations sociales et sanitaires sont nettoyées quotidiennement.
5. Une trousse de premiers secours correctement équipée est disponible dans un endroit désigné et marqué de manière appropriée dans le bureau à côté de l'entrepôt.

VIII. Achats et stockage de marchandises

1. Des exigences de qualité sont établies pour l'huile achetée et tous les matériaux d'emballage nécessaires à l'expédition. Elles tiennent compte des exigences de la réglementation applicable et sont inscrites dans des spécifications propres ou approuvées au stade de la contractualisation des spécifications fournies par les fournisseurs.
2. Des certificats de qualité sont exigés du fabricant pour toutes les livraisons d'huile.
3. Les achats sont effectués auprès de fournisseurs fiables et réguliers, qui sont vérifiés sur la base de la qualité des livraisons et du système de gestion de la sécurité alimentaire.
4. Si le fournisseur ne dispose pas d'un système de gestion de la sécurité alimentaire certifié, un audit du système ARMCP est réalisé avant de commencer la coopération.
5. Les livraisons sont effectuées par des véhicules propres, fermés et adaptés au transport de ce type de produits.
6. Chaque livraison est enregistrée, évaluée et les tests de laboratoire de l'huile sont effectués conformément au **PLAN D'INSPECTION ET DE TEST**. L'évaluation, les résultats des tests et les certificats sont conservés.
7. Dans les entrepôts, les livraisons sont marquées par des autocollants appropriés sur des boîtes en carton avec des informations sur les dates de péremption, stockées et surveillées de manière à garantir qu'elles ne seront pas endommagées ou périmées.
8. La température de stockage et les conditions de protection de l'huile sont vérifiées quotidiennement, conformément au **PLAN D'INSPECTION ET DE TEST**. Les résultats des mesures sont enregistrés.
9. Une rotation appropriée des lots d'huile est obligatoire dans l'entrepôt. Les règles "FIFO" s'appliquent lors de la sortie des produits de l'entrepôt et le système de préparation des expéditions d'huile et des documents d'expédition permet d'identifier les lots expédiés et les clients auxquels des lots donnés ont été expédiés.
10. Les niveaux de stock sont vérifiés quotidiennement afin de contrôler la date d'expiration des lots d'huile restant en stock. Lorsqu'un tiers du délai de péremption est passé, des actions sont entreprises pour intensifier les ventes d'huile.
11. Les boîtes utilisées pour la protection de l'huile envoyée aux clients acheteurs en ligne sont stockées dans le local prévu pour l'emballage des expéditions.

<i>INDIA</i>	Codex des bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène	Edition: 1 Date: 24.04.2020 Page/pages: 6/7
--------------	---	---

*EXIGENCES ÉTABLIES POUR DE
BONNES PRATIQUES DE FABRICATION ET D'HYGIÈNE
Documents et enregistrements*

*Spécifications pour la livraison
Certificat de qualité pour la livraison
Certificat du système de sécurité du fabricant*

Certificats, approbations

*Registre des achats
Plan d'inspection et de test*

Registre des achats

*Plan d'inspection et de test
Onglet Conditions de stockage*

IX. Préparation de l'expédition, du transport et de la distribution

1. Au moment de l'expédition, l'huile est protégée dans un carton à la texture épaisse et enveloppée dans du film étirable. Les bouteilles sont en outre protégées par du papier bulle.
2. À la demande du client, des documents sont joints à la livraison, tels que le certificat de qualité de l'huile, les résultats des tests du lot en cours, etc.
3. Les moyens de transport pour le transport de l'huile sont loués à des entreprises de distribution alimentaire qui doivent répondre aux exigences de la réglementation en vigueur et doivent être :
 - techniquement efficaces et désignés pour le transport des aliments,
 - propres, exempts d'odeurs étrangères et couverts
 - nettoyés et lavés.
4. Les chauffeurs doivent être soumis à des examens médicaux appropriés leur permettant de travailler dans la production alimentaire (certificat de santé).
5. La propreté de la voiture est vérifiée avant chaque chargement. Un wagon malpropre et dégageant des odeurs inhabituelles n'est pas autorisé à être chargé.
- 6. L'huile est transportée de l'usine d'embouteillage au lieu de stockage dans un wagon équipé de réfrigérateurs à une température comprise entre 10 et 30°C.**

X. Lutte contre les parasites

1. Une méthode de sécurisation de l'entreprise contre la pénétration des nuisibles sanitaires est établie.
2. Les services de désinfestation et de dératisation sont assurés par des personnes ayant les qualifications appropriées.
3. Les pièges sont fixés aux endroits désignés, marqués et fermés aux personnes.
4. Les mangeoires ne sont pas placées dans les entrepôts.
5. Les moyens utilisés pour la désinfestation et la dératisation sont approuvés pour l'usage et certifiés.
6. Tous les locaux sont protégés contre l'entrée des rongeurs et des insectes. A cet effet, les portes extérieures sont étanches, non endommagées et toujours fermées. Les fenêtres et les aérations ouvertes sont protégées par des filets.

<i>INDIA</i>	Codex des bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène	Edition: 1 Date: 24.04.2020 Page/pages: 7/7
--------------	---	---

*EXIGENCES ÉTABLIES POUR DE
BONNES PRATIQUES DE FABRICATION ET D'HYGIÈNE
Documents et enregistrements*

7. Les inspections systématiques des mangeoires, des pièges à souris et des pièges à phéromones, ainsi que les traitements de dératisation et de désinfestation sont effectués et enregistrés, selon le calendrier établi.
8. Après les traitements de désinfestation, les salles de stockage et les équipements sont nettoyés. - comme ci-dessus.

XI. Exigences d'hygiène personnelle et qualifications des travailleurs de la production

1. Tous les employés qui interagissent avec l'huile conditionnée possèdent des certificats médicaux valides qui, sur la base d'examens médicaux, ne montrent aucune contre-indication au travail dans la production alimentaire.
2. Les employés ont les qualifications appropriées et des instructions à jour sur le stockage de l'huile, y compris une formation en SST.
3. Les employés sont tenus de suivre les règles d'hygiène personnelle, et en particulier ils doivent :
 - effectuer des examens médicaux initiaux et périodiques,
 - garder tout le corps propre, en particulier les mains, le visage et les cheveux
 - prendre leurs repas dans une salle à manger prévue à cet effet
 - respecter l'interdiction de fumer dans les locaux de stockage.

*Accord avec FRODO
Plan d'aménagement des mangeoires et des pièges
Certificats et approbations*

*Programme de lavage et de nettoyage
Programmes et registres d'inspection*

Fiche de nettoyage