

« 21 » октября 20 14 г.

№ 29

Председателю НРОО "Новосибирского центра
поддержки больных целиакией" Е.В. Зыковой

Уважаемая Елена Витальевна!

От имени компании Вимм-Билль-Данн свидетельствуем Вам своё уважение и рады сообщить, что удовлетворённость и безопасность для потребителей - наша приоритетная цель.

Компания «Вимм-Билль-Данн» является крупным производителем пищевой продукции и гарантирует соответствие качества и безопасности нашей продукции всем государственным нормам и правилам. Это обеспечено наличием сертифицированной системы менеджмента безопасности продукции в соответствии с требованиями международного стандарта FSSC 22000:2010, одно из требований которого – управление аллергенами (в том числе и глютенном) на всех этапах жизненного цикла продукции от сырья до потребителя. Помимо этого мы разделяем Вашу озабоченность проблемой аллергенов в продуктах питания и понимаем, что даже несколько миллиграммов аллергена могут вызвать аллергические реакции — от крапивницы до анафилактического шока с летальным исходом.

Для предотвращения подобных случаев в Компании разработана система, позволяющая максимально минимизировать риски по перекрестному контакту с аллергенами (кроссконтаминации), в том числе и глютену, и по информированию потребителя о содержании аллергенов в составе продукции, а именно:

1. Персонал служб качества и производства осведомлен о методах управления аллергенами;
2. Контролируется наличие аллергенов в сырье, проводится работа с поставщиками сырья по вынесению информации об аллергенах на упаковки и сопроводительную документацию; в том числе с учётом возможной кроссконтаминации на производстве;
3. При хранении на складах существует выделенная зона для аллерген-содержащего сырья и готовой продукции;
4. Разработаны специальные графика производства продукта с учетом их аллергенного профиля и специальные программы санитарной очистки оборудования с обязательным контролем на отсутствие остатков аллергенов как экспресс – методом люминометрии (АТР- тесты на остаточное количество белка) и иммуноферментными методами (ELISA, производитель г-Biopharm).
5. Для повышения уровня защиты потребителя от воздействия аллергенов мы контролируем остатки/следы аллергенов (в том числе и глютен) в готовой продукции иммуноферментными методами.
6. Все аллергены, поступающие в продукт из сырья, указываются на этикетке в его составе. О подтвержденных следовых количествах аллергенов мы информируем потребителя.

Также информируем Вас о том, что в Компании действует процедура приёма претензий по качеству готовой продукции. Для конечных потребителей нашей продукции работает «Горячая линия». Телефон 8-800-200-74-77 указан на упаковке продукта. Покупателей детского питания консультирует высококвалифицированный врач-педиатр.

С уважением,
Директор по качеству ОАО ВБД
Менеджер по нормативному обеспечению
14/10/2014

Усикова Л.С.
Кандинская Е.С.