



# Yksityisen ja viranomaisen välinen yhteistyö elintarvikeyritysten laatusertifikaattien osalta.

*Laatusertifikaatit osaksi elintarvikevalvontaa - Seminaari  
29.9.2015*

**Bureau Veritas Certification Finland** , *Matti Hukari*



*Move Forward with Confidence*

**BUREAU  
VERITAS**

# Elintarviketurvallisuutta koskevat laatu järjestelmät

**ISO 9001** = Laadunhallintajärjestelmä

Standardin perusrakenteeseen kuuluu johdon vastuu, resurssien hallinta, prosessien hallinta ja mittaaminen, analysointi ja parantaminen (auditointi, prosessien valvonta, jatkuva parantaminen)

**BRC** = The British Retail Consortium (brittiläinen, julkaistu 1998)

Alunperin vähittäiskaupan käyttämä tuoteturvallisuusstandardi kaupan omien merkkien valmistajille.

**IFS** = International Food Standard (saksalais-ranskalainen, julkaistu 2003)

Alunperin vähittäiskaupan käyttämä tuoteturvallisuusstandardi kaupan omien merkkien valmistajille.

**AIB** = AIB Consolidated Standards for Retail Food Establishments

Julkaisija American Institute of Baking 2003

**ISO 22000** = Elintarviketurvallisuuden hallintajärjestelmä (julkaistu 2005)

**FSSC 22000** = Elintarviketurvallisuuden hallintajärjestelmä lisättynä yksityiskohtaisilla vaatimuksilla tukiohjelmien laajuudelle ja vaikuttavuudelle (julkaistu 2011)

**Luomu** = EU:n asetuksen mukaiset luomuehdot ja suomalaisen viranomaisen valvonnassa Suomessa mutta useissa EU-maissa Sertifiointilaitosten valvonnassa.

# Elintarvikealan sertifiointien yleisyys



Standardi	Globaalisti	Euroopassa	Suomessa
ISO 22000	21 700	9 000	120
FSSC 22000	10 800	2 000	88
BRC Food	17 742	7 500	18
BRC packing	7 785		
IFS Food	10 128	8 500	4
SQF	4 000	500	0
MSC COC	5 300	3 300	16
GMP+	13 000	12 000	12

FSSC 22000 packing Suomessa 3 kpl 22.3.2015

Marraskuu 2014

## Miksi elintarviketurvallisuuden standardit ja sertifiointi ?

- ▶ Omavalvontadirektiivi EU:ssa 93/43/EEC Council Directive of Food Hygiene >>> Suomessa terveydensuojeluasetus 1280/1994
- ▶ Omavalvontadirektiivin toteutus ei herättänyt luottamusta niissä valtioissa joihin EU:sta vietiin elintarvikkeita (mm. USA, Japani, Kanada, Marokko, Venäjä, Kiina)
- ▶ Elintarvikkeiden viennistä riippuvaisten valtioiden elintarviketeollisuuden edunvalvojat saivat liikkeelle standardien ja niihin liittyvän sertifiointin menettelyt.
- ▶ Hollannissa ja Tanskassa luotiin HACCP-standardit ja niiden sertifiointi alkoi 1997.
- ▶ Näiden HACCP-standardien yhdistämiseksi luotiin ISO 22000 standardi vuonna 2005
- ▶ Koska useat vähittäiskaupan järjestöt ja ns. 4 suurta (Nestle, Barilla, Unilever ja Mondelez) eivät pitäneet ISO 2200 standardin periaatetasolla olevaa ohjeistusta elintarviketurvallisuuden tukiohjelmille riittävänä, luotiin FSSC 22000 standardi 2011.

# Elintarviketurvallisuuden viitekehikko

## •178/2002/EY Yleinen Elintarvikeasetus

- Perusta ihmisen *terveyden ja kuluttajien etujen* korkeatasoiselle suojelulle
- Toimijan vastuu: *huolehdittava*, että elintarvikkeet täyttävät lainsäädännön vaatimukset ja *varmistettava*, että nämä vaatimukset täyttyvät

## •852/2004/EY Yleinen Hygieniasetus

- Kuluttajansuojan korkean tason varmistaminen elintarvikkeiden *turvallisuuden* osalta; yleiset hygieniasäännöt
- Hygienia = kaikki toimenpiteet vaarojen hallitsemiseksi
- Vaara = elintarvikkeen turvallisuuden vaarantava biologinen/kemiallinen/fyysinen tila tai Tekijä

## •Elintarvikelaki 23/2006

- Elintarvikkeiden turvallisuuden ja muun määräysten-mukaisuuden varmistaminen ja kuluttajan suojaaminen määräystenvastaisten elintarvikkeiden aiheuttamilta terveysvaaroilta ja taloudellisilta tappioilta
- Omavalvonta on toimijan oma järjestelmä, jolla toimija pyrkii *varmistamaan*, että elintarvike ja –huoneisto ja siellä harjoitettava toiminta täyttävät niille elintarvikemääräyksissä asetetut vaatimukset

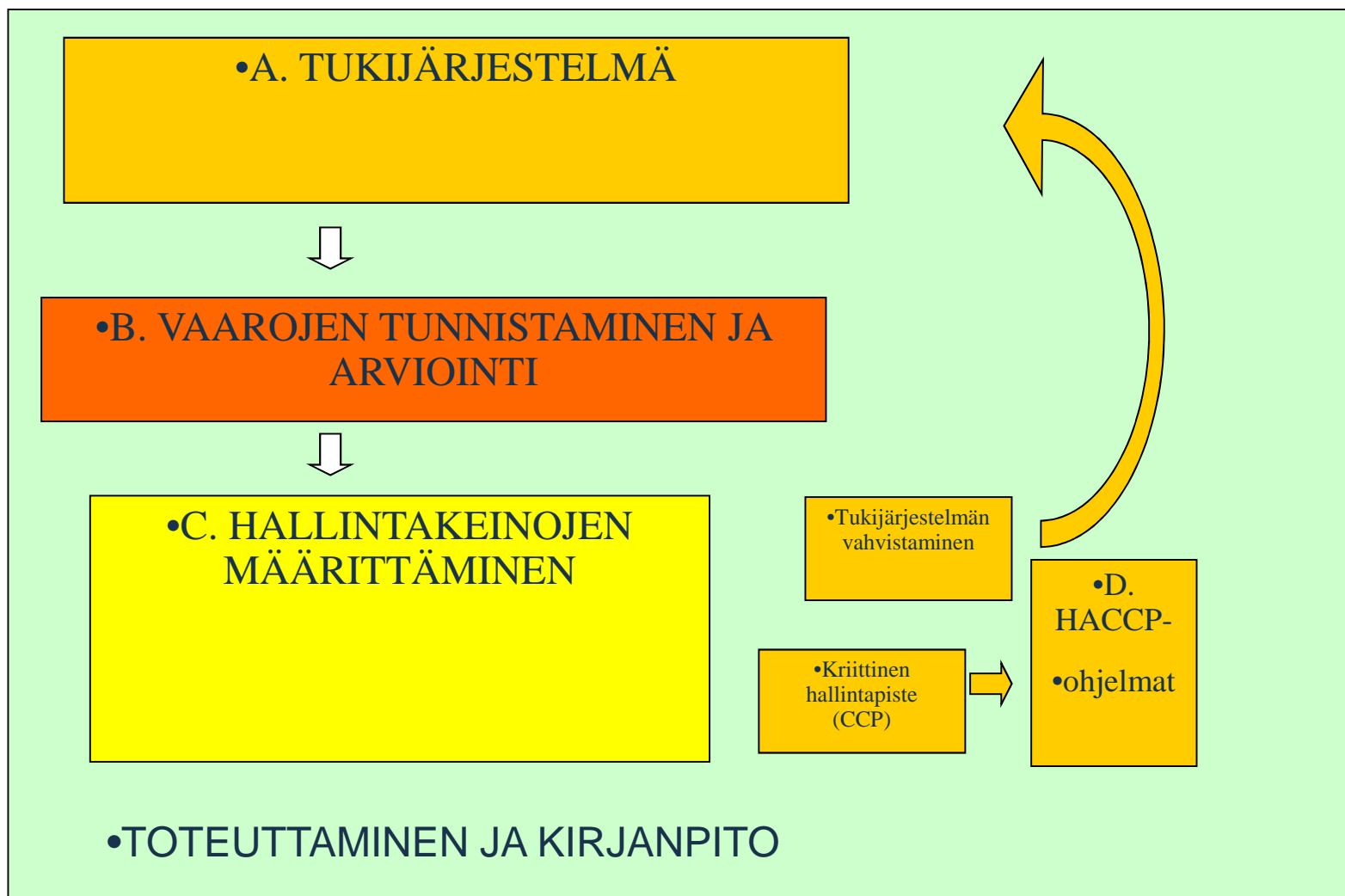
## •Elintarvikkeiden turvallisuus

- biologinen
- kemiallinen
- fysikaalinen

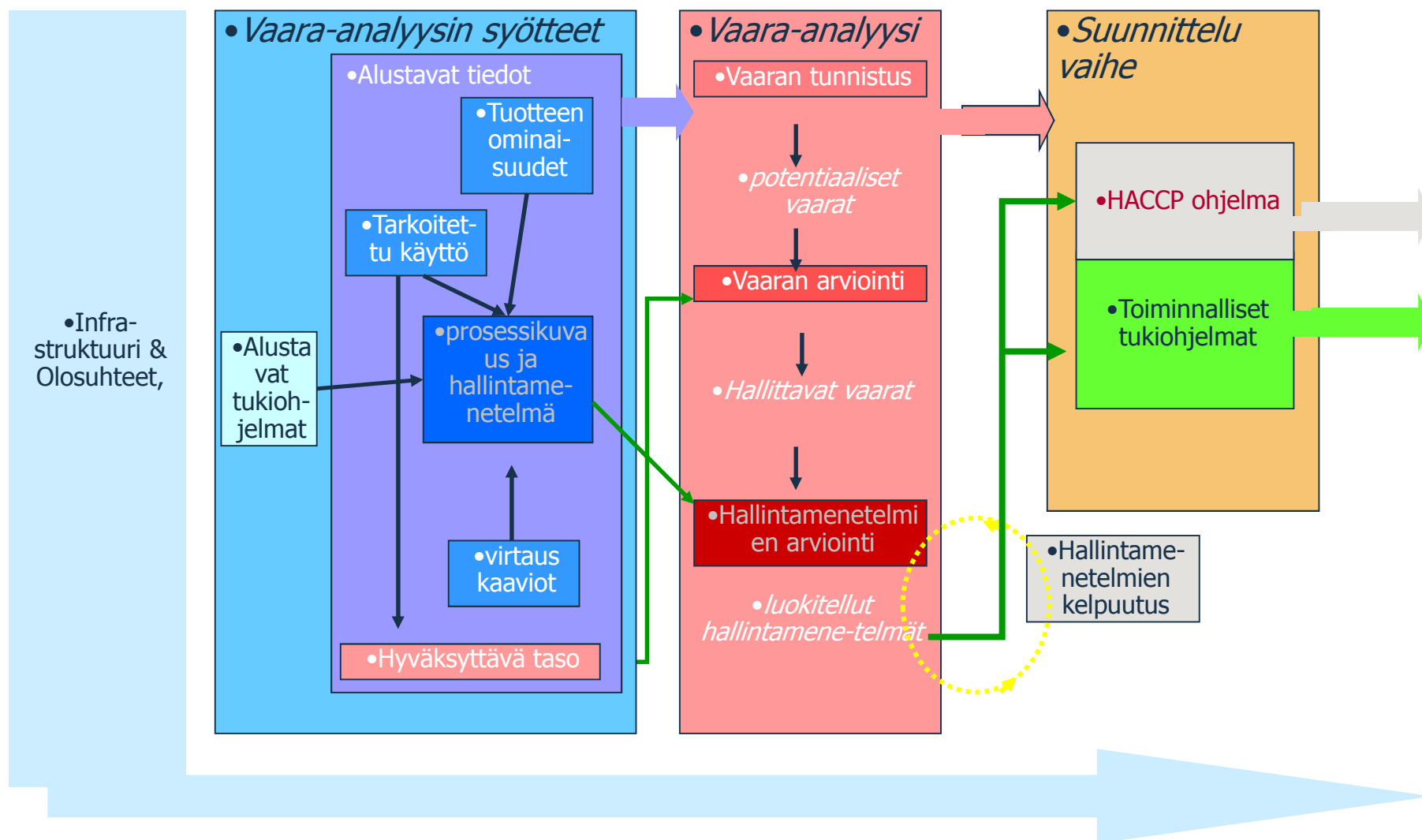
- Kuluttajan suojaaminen taloudellisilta tappioilta ja kuluttajan harhaanjohtamisen estäminen
- Määräysten mukainen muu laatu

Sertifioitu Elintarviketurvallisuusjärjestelmä ja Omavalvontajärjestelmä

# Omavalvonta (lähde: EVIRA 2012)



# Hallintamenetelmien yhdistelmä



# Yleisimmät viranomaisvalvonnan huomautusten aiheet

---

- ✓ Järjestys, siisteys, hygienia
- ✓ Tuholaistorjunta
- ✓ Vesinäytteet
- ✓ Valvontakirjausten säännöllisyys
- ✓ Puutteellinen siivousohjelmien valvonta
- ✓ Näytteenottotiheys
- ✓ Laitoksen rakenteelliset ja kiinteistöön liittyvät
- ✓ Lämpötilatarkastukset
- ✓ Poikkeavien tilanteiden dokumentointi
- ✓ Eläinperäisten tuotteiden ensisaapumisvalvonta
- ✓ Puiset kuormalavat hygienia-alueella

Lähde: ETL v. 2008



# Yleisimmät Sertifiointilaitoksen poikkeamien aiheet

---

- ✓ Näytteenottosuunnitelman riittävyys
- ✓ Poikkeavien tilanteiden juurisyiden analysointi
- ✓ Henkilöstön kulkemisesta johtuva ristikontaminaatoriski
- ✓ Tuotteiden reseptien ja spesifikaatioiden vastaavuus
- ✓ Yleinen asiakirjojen hallinta (mm. pesuohjeet, työohjeet)
- ✓ Kelpuuttamisen ja todentamisen menettelyt ja näiden tulosten viestintä organisaation johdolle
- ✓ Ristikontaminaatoriskien hallinta (siivousvälineet, paineilma)
- ✓ Sisäisten auditointien kattavuus ja vaikuttavuus

Vuosina 2009-2014

# Ja vielä muitakin auditointeja riittää

---



Toimipisteitä ovat auditoineet seuraavat asiakkaat:

Suomessa toimivat teollisuusasiakkaat

Ulkomainen kauppaketju (mm. Lidl)

Kotimainen keskusliike

Ulkomainen teollisuusasiakas

Suomessa toimiva HoReCa-asiakas (mm. McDonalds)

Muu ulkomainen maahantuoja

Muut tahot (konsernin sisäinen asiakas, ulkomainen viranomainen,  
kosher / halal)

## Terveisiä kentältä (yksittäistapauksia)

---

- ▶ Valvova viranomainen vaatii kirjallista mappia koko omavalvontajärjestelmästä eli sähköinen dokumentaatio ei kelpaa
- ▶ Valvova viranomainen vaatii omavalvontajärjestelmää erotettavaksi erilliseksi eli omavalvontajärjestelmällä ei voi olla sama dokumentointi elintarviketurvallisuusjärjestelmän kanssa
- ▶ Valvova viranomainen ei lähetä lainkaan tarkastusraporttia
- ▶ Sertifiointilaitoksen voi sentään vaihtaa mutta viranomaista ei voi vaihtaa
- ▶ Sertifiointiin tulisi olla viranomaiselle osoitus siitä että kyseisen elintarvikelaitoksen riskiluokka on pieni ja valvontatiheyttä voisi harventaa.

# Kiitos mielenkiinnosta

---

