

Laatusertifiointien hyödyntäminen suomalaisessa elintarvikevalvonnassa

Maaseutuviraston Ruokaketjun
toiminnan edistäminen-rahoituksen
hanke 1.3.2015-31.10.2015

Hankkeen tavoitteet

- Kartoittaa tilanne tällä hetkellä Suomessa ja muissa Euroopan maissa
- Selvittää ja analysoida mahdolliset ”päällekkäisyydet” valvonnassa ja sertifiointeihin liittyvissä auditoinneissa sekä pohtia järjestelmien keskinäistä hyödyntämistä
- Kartoittaa asenteita, osaamista ja mielipiteitä
-> toimenpide-ehdotukset

Hankkeen toteutus

- EnviroVet käytännön toteuttaja
- Yhteistyökumppanit ETL, HY sekä alan yrityksiä
- Yrityksille ja viranomaisille suunnattu sähköinen kysely
- Auditointiraporttien ja valvonnan tarkastuspöytäkirjojen vertaileva aineistoanalyysi
- Otos muiden Euroopan maiden tilanteesta

Tiedottaminen

- Loppuraportti julkaistaan hankkeen päätyttyä
- Tiedotus yhteistyötahoille, sidosryhmille, medialle
- Koulutustilaisuudet jne
- Hankkeen kotisivut osoitteessa www.laatusertifikaatit.fi
 - Sivuille kootaan aineistoa hankkeen edetessä
 - Sivusto säilyy hankkeen päätyttyä

Seminaari 29.9.2015

- Kerrotaan hankkeen tuloksista
- Laajennetaan näkökulmaa ja puheenvuoroja tärkeimpiin sidosryhmiin
- Pohditaan tulevaisuutta ja käytännön toimenpiteitä
- Keskustelua!
- Aamupäivällä esitellään tähänastiset tulokset, iltapäivällä muut alustukset sekä yhteistyötahojen kommenttipuheenvuorot
- Päivän kaikki esitykset hankesivuille

Katsaus Euroopan maiden tilanteeseen laatusertifikaattien hyödyntämisessä

Outi Lepistö
EnviroVet

Kohdemaat

- Hankkeen aikana päädyttiin alkuperäisestä suunnitelmasta poiketen kartoittamaan tilanne muutamassa EU-jäsenvaltiossa sekä Pohjoismaissa
- Belgia, Hollanti, Ruotsi, Tanska, Norja
 - Ruotsi ja Norja: ei yhteistyötä yksityissektorin kanssa
- EFSA:n Heads of Agencies suuntaviivat yhteistyölle (luonnos)

Tanska

- Auditointituloksia hyödynnetään valvonnassa/tarkastuksilla laitoksissa
 - auditointiraporttia ei saada etukäteen
- Yritys voi rekisteröityä kolmannen osapuolen auditoimaksi (=sertifioitu laatu järjestelmä): vähemmän valvontaa/tarkastuksia
 - n 100 rekisteröitynyt
- Viranomaisen ”valvoo” tuloksia omilla auditoinneilla ja tarkastuksilla
- Joissain tapauksissa yksityiset auditointiyrietykset tekevät myös e-ennaltailmoitettuja auditointeja
- Yhteistyömuotoina erilaisia työryhmiä, muuta kommunikointia, säännöllisiä tapaamisia jne
- Rehupuolella kokeilu: yritys jolla 13 toimipaikkaa: pelkästään auditoinnit, viranomaisilla pääsy suoraan järjestelmään, josta näkivät tulokset, viranomaiselta sanktiot ja seuraamukset
- Systemeitä kehitetään parhaillaan, tarkoituksena hyödyntää resurssit paremmin ja parantaa valvontaa

Hollanti

- Jos laatu järjestelmä on sertifioitu, yrityksille tulee räätälöity valvonta: vähemmän tarkastuksia, lyhyempi aika käynnillä, hyödynnetään auditointiraportteja, ei alkutarkastusta lainkaan jne
 - n 400 FSSC22000 sertifikaattia
 - kaikki kuitenkin tarkastetaan vähintään kerran vuodessa
 - monitoroidaan myös auditointeja, mutta vielä eivät vaikuta maksuihin eikä auditointiyrityksiä laskuteta
- Ravintoloissa, myymälöissä jne yksityissektori hoitaa suurimman osan ”valvonnasta”. Viranomaisen monitoroi vuosittain yksityissektorin suorituksia satunnaisotannalla
- Laitoksissa lähes 100% sertifikaatit, voivat vain tukea eivät korvata virallista valvontaa
- 2016 ei-ennaltasovitut auditoinnit tulevat pakollisiksi
- Vastuut pidetään tiukasti erillään, sopimukset tarkat ja yksityiskohtaiset
- Vuosittain pidetään useita tapaamisia, joissa jaetaan tietoa ja vaihdetaan ideoita
- Viranomaisella täysi pääsy yksityisten tietoihin: metatietoa suorituskyvystä, tieto jos sertifikaatti hylätään jne. Pääsy sopimuksilla myös suoraan yksittäisten yritysten tietoihin

Hollanti/Dutch Safety Board 2014

- Laaja tarkastus lihaketjuun hevosenlihaskandaalin takia
 - Lähinnä mukana teurastamot ja leikkaamot
- Boardin mukaan valvonnan siirtäminen yksityissektorille on ollut ennenaikaista
 - Paljon toimijoita, ei riittävästi yhdenmukaisuutta
 - Pakkokeino/seuraamusmenettely ei ole riittävä
 - Puutteita elintarviketurvallisudessa ei raportoida kattavasti eteenpäin
 - Huomio on enemmän lihan laadussa kuin elintarviketurvallisudessa
 - Seurauksena on ”paperinmakuinen” turvallisuus: luotetaan vain sertifikaatteihin, todellisuus ruohonjuuritasolla voi olla kokonaan toisenlainen
 - Yksityissektori ei ole riittävästi sisäisesti organisoitunut

Belgia

- Belgiassa uskotaan osittaiseen virallisen valvonnan korvaamiseen yksityisillä sertifiikaateilla niin että auditoinnit voidaan laskea osaksi riskiperusteista laitosvalvontaa
- Edellytyksenä on, että yhteistyö sujuu hyvin (mm yhdessä sovitut toimintatavat, muistiot jne) ja että on olemassa pysyvät rakenteet yhteistyön järjestämiselle, kommunikaatiolle ja tiedonvaihdolle.
 - Tavoitteena on tehostaa valvontaketjun toimivuutta
 - Kokonaan ei voida korvata, koska virallisella valvonnalla on myös yhteiskunnallinen rooli ja vastuu kuluttajille
- Valvonta perustuu sektorikohtaisiin oppaisiin, joita toimijat ovat velvollisia noudattamaan. Yksityiset auditointiyrietykset ovat mukana yhteistyössä ja sitoutuvat myös noudattamaan oppaiden vaatimuksia.
- Yritys voi itse päättää tilata *auditoinnin* joko yritykseltä tai viranomaiselta
- Auditointi on aina laaja, koko organisaation ja toiminnan kattava. Jos yritys noudattaa opasta, myös auditointi tehdään oppaan mukaisesti.
- *Tarkastus* taas määräytyy edelleen viranomaisen toimesta. Tarkastus voi kattaa vain osan toiminnoista ja olla suppeampi

Belgia jatkuu

- Valvonnan tuloksissa on havaittu selvä ero niin , että sertifioitu laatujärjestelmä on parantanut myös valvonnan tuloksia: huonojen arvosanojen määrä ilman sertifikaattia yht 18 % , sertifioituilla laatujärjestelmillä jopa vain 3 % (v 2010).
 - Suurimmat erot: omavalvonta, infrastruktuuri ja hygienia, torjunta-aineiden käyttö, pakkausmerkinnät ja etiketit, jäljitettävyys.
- Keskusviranomaisen hyväksyy tällä hetkellä ISO 22 000, jatkossa FSSC 22 000, mutta vain tietyissä tapauksissa ja rajoitettuina:
 - - alle 20% tuotannosta ja ei kuulu oppaan piiriin
 - -lopun 80% katetaan oppaan mukaisilla auditoinneilla, jotka tekee viranomaisen
- Tällä hetkellä kahdeksalla yrityksellä on ISO 22 000-sertifikaatti, jota hyödynnetään valvonnassa
 - Sertifikaatti myös alentaa tarkastustiheyttä jonkin verran

EUn työryhmä HoA Working Group: Value of Private Assurance Schemes: alustava luonnos suuntaviivoiksi sertifioidun laatujärjestelmien hyödyntämisessä

- Antaa alimman tason vaatimukset laatujärjestelmille
- Sertifioidun laadunhallintajärjestelmän huomiointi vaikuttaisi elintarvikehuoneiston valvonnan *riskiarviointiin*. Tämän pohjalta osa valvonnan osa-alueista tai valvontakäynneistä voitaisiin katsoa toteutettavaksi laatujärjestelmällä ja sen auditoinneilla.
- Yleiset vaatimukset:
 - Toimijoiden vastuut eivät saa hämärtyä
 - Toimijoilla vapaus hankkia tai olla hankkimatta sertifioidun laadunhallintajärjestelmää
 - Viranomaisen on vastuussa virallisesta valvonnasta. Viranomaisella säilyvät lakisääteiset velvollisuudet ja keinot valvoa toimijoita sekä puuttua toiminnassa mahdollisesti havaittuihin epäkohtiin
 - Turhaa päällekkäisyyttä tulee välttää ja hyödyntää synergiaedut
 - Elintarvike- ja rehuturvallisuus on yhteinen intressi

HoA Working Group draft jatkuu

- Yksityiskohtaisemmat edellytykset yhteistyölle:
 - Auditointeja ja tarkastuksia tulee tehdä myös ilman ennakoilmoitusta
 - Auditointien tulosten (mukaan lukien korjausehdotukset ja poikkeamat) tulee olla avoimia viranomaisille ja toiminnan läpinäkyvää
 - Viranomaisen arvioi säännöllisesti auditointitoimintaa ja suorituskykyä
 - Auditoinnit tehdään standardien mukaan ja auditoijien riittävästä osaamisesta huolehditaan
 - Yhteistyölle määriteltävät ehdot on kirjattava sopimukseen
 - Ennen lain säädännön muutos kuin sopimukset

Yhteenveto hankkeen tähänastisista tuloksista

Yhteenveto hankkeen tuloksista

- Auditoinneissa ja tarkastuksissa jonkin verran päällekkäisyyttä sekä dokumenttien vertailussa että molempien vastaajaryhmien mielestä
 - Vaikea kuitenkin erottaa tiettyjä kokonaisuuksia
 - Vaatisi vielä tarkempaa tutkimusta
- Euroopan linjaus kohti päällekkäisyyksien poistamista
 - Resurssien vähyys yhteinen ongelma
- Ongelmina mm asiakirjojen ja käyntien sisällön tarkempi määrittely ja 'kalibrointi'
 - Syvyys- ja vaatimustaso, toimintojen erilainen luonne
 - Yksilölliset erot toiminnassa ja kirjauksissa, pätevyyydet
 - Tietojen vaihto, läpinäkyvyys, yksityinen vs viranomainen

Johtopäätöksiä

- Vaatii paljon työtä, avointa yhteistyötä ja toimintatapojen muutoksia: vrt Hollannin tulokset
 - Auditoinnit myös ennalta ilmoittamatta
 - Tiivis yhteistyö ja ajantasainen tietojen vaihto ja läpinäkyvyys
- MMM: elintarvikelain kokonaisuudistus alkamassa 2016
- Valvonnan painopisteiden muutokset (mm Oiva)
- Hallitusti ja riittäväällä syvyydellä toteutettuna tarjoaa mahdollisuuksia
 - Resurssien aiempaa parempi hyödyntäminen ja kohdentaminen
 - Riskiperusteisuuden lisääminen
 - Yhteinen tavoite, synergiaedut, jaettu osaaminen ja asiantuntemus

LOUNAS!



Yhteenveto seminaarista

- Yleinen mielipide: rinnakkaisten järjestelmien hyödyntämistä toivotaan
- Belgian tai Tanskan malli?
- Vaatii vielä lisäselvityksiä ja analysointia
 - Perattava tarkemmin mm erilaiset standardit ja auditointimenetelmät
- Varottava, ettei tehdä liian raskasta järjestelmää, joka ei hyödytä/palvele tarpeeksi
- Koulutusta ja lisää tietoa sekä valvojille että auditoijille