

## Elintarviketurvallisuus ja hallintajärjestelmien sertifiointi (ISO 22000 ja FSSC 22000)



**Elintarviketurvallisudella, ISO 22000- ja FSSC 22000 -sertifioinneilla on keskeinen rooli elintarvikealan liiketoiminnan riskienhallinnassa. Elintarviketurvallisuus ja sen hallintajärjestelmän sertifiointi viestii asiakkaille ja kuluttajille vastuullisuudesta. Tutustu!**

Elintarvikealalla tuotteiden elintarviketurvallisuus on perusvaatimus, jonka täyttämässä ei ole varaa epäonnistua. Jo yhdestä virheestä elintarviketurvallisudessa saattaa seurata sekä maineen että myynnin romahdus; pahimmassa tapauksessa kuluttajien terveys vaarantuu.

Elintarviketurvallisudun hallintajärjestelmien sertifiointit standardien ISO 22000 ja FSSC 22000 mukaan ovat keskeisessä roolissa elintarvikealan liiketoiminnan riskienhallinnassa. Kiwa Inspecta tarjoaa hyvän valikoiman tuoteturvallisudun sertifiointipalveluita, jotka kattavat koko elintarvikeketjun rehutuoannosta elintarvikepakkauksiin ja pakkauksissa käytettävien materiaalien sertifiointiin. Nyt myös keliakiamerkin todentaminen sisältyy Kiwa Inspectan palveluihin.

### Osoita luotettavuus ja elintarvikkeen turvallisuus

Elintarvikehallintajärjestelmien sertifiointi on viime vuosina ollut yksi nopeimmin kasvaneista sertifiointeista. Kiwa Inspectan myöntämänä on jo yli 70 ISO 22000 ja FSSC 22000 -sertifikaattia. ISO 22000 –standardi on kaikille elintarvikealan toimijoille oiva työkalu hallintajärjestelmän rakentamisessa. ISO 22000 –standardi sisältyy sellaisenaan myös FSSC 22000 –sertifiointiin. Hallintajärjestelmä kannattaa sertifioida, sillä sertifikaatti viestii asiakkaille ja muille sidosryhmille toimivasta järjestelmästä ja yrityksen vastuullisuudesta ja sitoutumisesta elintarvikeriskien hallintaan. Kotimarkkinoilla sertifiointi osoittaa edelläkävijyyttä ja viennissä sertifioitu elintarviketurvallisuusjärjestelmä on yhä useammin perusvaatimus.

Elintarviketuotannon ja elintarvikepakkauksimateriaalien tuotannon tuoteturvallisudun varmentamiseen Kiwa Inspectalla on tarjolla ISO 22000 ja FSSC 22000 -standardien mukainen sertifiointi.

**Kiwa Inspecta Finland**  
fi.asiakaspalvelu@kiwa.com  
010 521 600

**ISO 22000** sisältää elintarviketurvallisuuden ja sen hallintajärjestelmän oleelliset elementit. Hyviä tuotantotapoja ohjaa elintarvikkeiden tuotannossa ISO/TS 22002-1 ja elintarvikepakkauksimateriaalien tuotannossa ISO/TS 22002-4. Keskeisiä hyviä tuotantotapoja ovat esimerkiksi tuotannon hyödykkeiden soveltuvuus (kuten vesi, höyry, ilma, paineilma), hyvä tuotannon puhtaus, siisteys ja järjestys, toimiva tuholistorjunta, ennakoiva kunnossapitotoiminta ja henkilöstön hygienia, joiden toteutusta nämä tekniset standardit vahvistavat.

**FSSC 22000** on elintarviketurvallisuuden sertifiointiohjelma, joka perustuu ISO-standardeihin ja on Global Food Safety Initiative:n (GFSI) hyväksymä yhtäläillä kuin BRC ja IFS. FSSC 22000:n mukaiset sertifiointit on aloitettu vuonna 2010 ja ohjelma on kasvanut nopeasti maailmanlaajuisesti. FSSC 22000 on yhdistelmä ISO 22000 -standardista ja sektorikohtaisista teknisistä spesifikaatioista (ISO/TS 22002-1 tai ISO/TS22002-4) sekä tietyistä FSSC:n lisävaatimuksista. Siirtyminen ISO 22000 -sertifiointista FSSC 22000 -sertifiointiin on hyvin sujuvaa. Lisätietoja FSSC:stä löytyy osoitteesta [www.fssc22000.com](http://www.fssc22000.com).

ISO 22000 ja FSSC 22000 -standardeihin perustuva elintarviketurvallisuuden hallintajärjestelmä sisältää samoja elementtejä kuin muut laatu- ja johtamisjärjestelmät, ja se voidaan integroida osaksi jo käytössä olevaa toimintajärjestelmää. Tämä helpottaa kokonaisuuden omaksumista, toteuttamista ja kehittämistä. Elintarviketurvallisuuden hallintajärjestelmien arvioinnit on myös helppo yhdistää. Elintarviketurvallisuuden sertifiointiprosessi on kummassakin tapauksessa samanlainen kuin muissakin ISO-järjestelmissä. Sertifiointi on kaksivaiheinen, sertifiokaattien voimassaolo kolme vuotta ja seuranta-arvioinnit tehdään vuosittain. Kiwa Inspectan elintarviketurvallisuuden arvioijilla on pitkäaikainen alan kokemus ja heillä on pätevyys arvioida elintarviketurvallisuuden rinnalla samanaikaisesti useita standardeja, kuten ISO 9001 ja 14001.

## Elintarviketurvallisuuden hallintajärjestelmän sertifiointin edut

- Elintarviketurvallisuus ja sen hallintajärjestelmän sertifiointi viestii asiakkaille ja kuluttajille vastuullisuudesta
- Lisää asiakkaiden ja kuluttajien luottamusta tuotteiden ja tuotanto-olosuhteiden vaatimusten mukaisuuteen
- Elintarviketurvallisuus parantaa liiketoiminnan riskienhallintaa
- Varmistaa toiminnan jatkuvan kehittämisen, jota säännölliset seuranta-arvioinnit tukevat
- Elintarviketurvallisuus parantaa kustannustehokkuutta: auttaa vähentämään virheitä sekä kohdistamaan toimenpiteet oikein ja tehokkaasti
- Varmistaa omavalvonnan toimivuuden
- Vahvistaa henkilöstön elintarviketurvallisuustietoisuutta
- Lisää kilpailukykyä kansainvälisillä markkinoilla