



## BUSINESS ASSURANCE

# FSSC 22000:N VERSIO 5

## Elintarviketurvallisuuden varmistaminen koko toimitusketjussa.

Vastaa sidosryhmien kasvaviin elintarviketurvallisuuteen liittyviin huolenaiheisiin ottamalla käyttöön FSSC 22000:n versio 5. Järjestelmän päivitys sisältää kansainvälisesti tunnustettujen standardien ja Global Food Safety Initiative -järjestön (GFSI) vaatimukset.

### Mitä standardi merkitsee?

FSSC 22000 on elintarviketurvallisuussertifiointiohjelma, joka keskittyy erityisesti elintarvikkeiden, rehujen ja pakkausten valmistusalaan sekä catering-, vähittäismyynti-, kuljetus- ja varastointipalveluihin. Se perustuu ISO 22000- ja ISO/TS 22003 -standardeihin ja asiaankuuluviin erityisiin teknisiin standardeihin, kuten ISO/TS 22002-1 (elintarvikkeiden valmistus) ja ISO/TS 22002-2 (pakkausten valmistus).

FSSC 22000:n versiossa 5 hyödynnetään näiden standardien parhaita käytäntöjä ja se tarjoaa puitteet laajaa elintarviketurvallisuuteen liittyvää johtamisjärjestelmää sekä valmistusprosessin riskien hallinnan erityiskriteereitä varten.

Global Food Safety Initiative (GFSI) on vahvistanut laajalti hyväksytyyn joukon kriteerejä elintarviketurvallisuuden sertifiointiohjelmien määrittämiseksi koko elintarviketeollisuutta varten. FSSC 22000:n versiossa 5 huomioidaan GFSI:n GAP-analyysi, joka lähtee Foundation for Food Safety Certification -järjestön ohjelman omistajuudesta.

Tätäkin olennaisempaa on välttämättömien edellytysten yksityiskohtainen määrittely, joka puuttuu ISO 22000 -standardista.

Standardin päivitetty versio vahvistaa vaatimuksiin tulleita muutoksia ja parannuksia. FSSC 22000:n versiossa 5 näitä ovat mm. seuraavat:

- Palveluiden hallinta (*muokattu*)
- Tuotemerkinnät (*muokattu*)
- Allergeenien hallinta (*parannettu*)
- Ympäristön seuranta (*muokattu*)
- Kuljetus ja toimitus (*uusi*)

Tämän sertifiointiohjelman huomionarvoinen piirre on teknisten standardien, kuten ISO/TS 22002-1:2009:n, soveltaminen elintarvikkeiden valmistuksessa. Se määrittelee välttämättömät edellytykset elintarviketurvallisuusstandardien valvonnan tukemiseksi elintarvikkeiden toimitusketjussa elintarvikkeiden valmistuksen, logistiikan ja kaupankäyntiprosessien osalta.

Standardi varmistaa elintarviketurvallisuuden seuraavien yleisesti tunnustettujen keskeisten osatekijöiden perusteella:

- **Interaktiivinen viestintä:** innovatiivinen ja välttämätön tekijä riskienhallinnassa. Kaikkiin suuntiin suuntautuva, järjestelmällinen sisäinen ja ulkoinen tiedonkulku, joka varmistaa vaarojen tehokkaan hallinnan.
- **Järjestelmän hallinta:** järjestelmän elementtien välisen vuorovaikutuksen hallinta, jolla varmistetaan järjestelmän tehokkuus. Vaatimus sisäisestä auditoinnista ja johdon suorittamasta tarkistuksesta. Tällä varmistetaan järjestelmän tehokkuuden jatkuva parantaminen.
- **Välttämättömät edellytykset:** hyvä tuotantotapa ja hyvät hygieniakäytännöt, mukaan lukien mm. laitteiden ja rakennusten huolto-ohjelmat ja -menettelyt sekä tuholaiistorjuntaohjelmat. Kriittisten valvontapisteiden riskianalyysi (HACCP) perustuu näihin kohtiin.
- **HACCP-periaate:** turvallisten tuotantoprosessien perusmenetelmät, jotka soveltuvat jokaiseen yritykseen ilman tarpeetonta byrokratiaa.
- **Elintarvikepetosten torjunta:** riskinarvioinnin vaatimukset organisaation riskien määrittämiseksi

### Miten voin valmistautua siirtymiseen FSSC 22000:n versioon 5 tai sen mukaiseen sertifiointiin?

Prosessi sisältää seuraavat vaiheet:

- Niiden elintarviketurvallisuusriskien tunnistaminen, arviointi ja hallitseminen, joita voidaan odottaa esiintyvän, jotta vältetään kuluttajalle suoraan tai epäsuorasti aiheutuvat vahingot.
- Asianmukaisten tuotteen turvallisuuskysymyksiä koskevien tietojen toimittaminen elintarvikkeiden tuotantoketjuun.
- Elintarviketurvallisuuden hallintajärjestelmän kehittämistä, toteuttamisesta ja päivittämistä koskevan tiedon välittäminen koko organisaatiolle.
- Liiketoimintaympäristön (ulkoisten ja sisäisten kysymysten), tarpeiden ja odotusten järjestelmällinen määrittäminen ja seuranta. Tämän tarkoituksena on tunnistaa ja ymmärtää tekijöitä, jotka saattavat vaikuttaa johtamisjärjestelmän kykyyn saavuttaa suunnitellut tulokset.
- Vahvempi johtajuuden ja johdon sitoutumisen painotus, mukaan lukien aktiivinen sitoutuminen ja vastuu johtamisjärjestelmän tehokkuudesta.
- Riskienhallinta, jonka tarkoituksena on määrittää, ottaa huomioon ja tarvittaessa ryhtyä toimiin sellaisten riskien käsittelemiseksi, jotka voivat vaikuttaa (positiivisesti tai negatiivisesti) johtamisjärjestelmän kykyyn tuottaa suunniteltuja tuloksia.
- Säännöllisesti arvioida ja tarvittaessa päivittää elintarviketurvallisuuden johtamisjärjestelmää yrityksen varsinaisen toiminnan ja viimeisimpien elintarviketurvallisuutta koskevien riskien huomioon ottamiseksi.

- Elintarviketurvallisuuden johtamisjärjestelmän kehittäminen, toteuttaminen ja sertifiointi on luonteeltaan jatkuvaa toimintaa, jossa riippumaton auditointi edustaa yhtä osaa koko arviointiprosessista.

### Miten yritykseni hyötyy sertifioinnista?

FSSC 22000 tarjoaa:

- Tehokkaat johtamisjärjestelmän puitteet, jotka ISO 22000:2018 -standardiin tehtyjen muutosten myötä integroituvat täysin yrityksen johtamisjärjestelmään standardien ISO 9001, ISO 14001 ja ISO 45001 mukaisesti.
- Vankka *riskianalyysi ja riskienhallintamenetelmä*, joka perustuu HACCP-periaatteisiin ja kykyyn parantaa elintarviketurvallisuuden vaikuttavuutta ja tehokkuutta.
- Yksityiskohtainen ohje, joka koskee toimipaikassa kehitettäviä ennakkoedellytyksiä suhteessa niiden toimintaan ja riskeihin, kuten ISO 22000 edellyttää.

Useat sidosryhmät elintarvikkeiden valmistajista aina vähittäiskauppiaisiin ja sertifiointilaitoksiin ovat olleet mukana kehittämässä ja parantamassa FSSC 22000 -standardin versiota 5. Tämän ansiosta standardi on hyväksytty kaikkialla tällä teollisuudenalalla.

### Miksi yrityksesi kannattaa toimia yhteistyössä DNV GL:n kanssa?

- DNV GL tarjoaa FSSC 22000:n versioon 5, ISO 22000:2018:aan ja niihin liittyviin teknisiin standardeihin liittyvää koulutusta alakohdaisia tukiohjelmia varten.
- Suoritamme GAP-analyysin auttaaksemme sinua hahmottamaan parhaat keinot sertifiointiin ja sertifiointitoimenpiteiden suorittamiseksi FSSC 22000:n version 5 mukaisesti.

DNV GL on yksi maailman johtavista sertifiointilaitoksista. Autamme sertifiointi-, tarkastus-, arviointi- ja koulutuspalveluiden kautta yrityksiä varmistamaan organisaatioidensa, tuotteidensa, työntekijöidensä, toimitilojensa ja toimitusketjujensa toiminnan monilla eri toimialoilla.

Elintarvike- ja juomateollisuudessa autamme eri puolilla maailmaa toimivia asiakkaita saavuttamaan elintarviketurvallisuuteen ja laatuun, ympäristöasioiden hallintaan, toimitusketjun hallintaan ja tuotteiden kestävyteen liittyvän huippuosaamisen. Yhdistämme teknisen, digitaalisen ja teollisen osaamisen ja annamme yrityksille mahdollisuudet tehdä päätöksiä ja ryhtyä toimenpiteisiin. Toimimme asiakkaidemme kumppaneina rakentaaksemme kestäväää liiketoiminnan suorituskykyä ja vahvistamme sidosryhmien luottamusta.

DNV GL:n toiminta alkoi vuona 1864 ja se toimii yli 100 maassa. Asiantuntijamme ovat sitoutuneet tukemaan asiakkaitamme, jotta nämä voivat tehdä maailmasta turvallisemman, älykkäämmän ja vihreämmän.