

HACCP järjestelmän rakentaminen elintarviketeollisuudessa

Aika: 7.5.2020

Paikka: Teams, Bureau Veritas

Asiasanat: *elintarviketurvallisuus, HACCP*

Lisätiedot: Kaija Vesanen, kaija.vesanen@satafood.net, p. 050 5994102

Johtava arvioija & kouluttaja **Manna Manninen** Bureau Veritakselta piti päivän koulutuksen HACCP-järjestelmän laatimisesta: Koulutus pidettiin etänä, myös ryhmätöiden teko onnistui hyvin etänä.

Kansainvälistä ruokakauppaa on käyty jo kauan, mutta todellinen ruokakaupan kansainvälistyminen alkoi 1900-luvulla 1. maailmansodan seurauksena. Tällöin syntyi tarve luoda ohjeisto ja säännöt ruuan turvallisuuden ja laadun varmistamiseksi. WHO:n alainen kansainvälinen ruokastandardijärjestö Codex Alimentarius perustettiin vuonna 1963. Codex on myös ruokaturvallisuuden hallintastandardien perustana.

Nyt on tultu siihen, että lähes jokainen elintarvikkeita valmistava yritys laatii itselleen elintarviketurvallisuusjärjestelmän, jonka tärkeä osa HACCP on.

HACCP on lyhenne termistä Hazard Analysis of Critical Control Points ja siinä selvitetään millä seikoilla on suuri vaikutus elintarvikkeen turvallisuuteen; tunnistetaan ja arvioidaan vaarat, määritetään kriittiset hallintapisteet ja rajat, laaditaan seurantakäytännöt, määritetään korjaavat toimenpiteet, todentamiskäytännöt ja HACCP-ohjelman validointi. Koulutuspäivästä sai ohjeita HACCP:n laatimiseen ja todistuksen, jolla voi osoittaa pätevyytensä HACCP-ryhmän jäseneksi.