

Elintarviketurvallisuusseminaari

Aika: 22.4.2020

Paikka: Zoom-etäyhteydellä

Asiasanat: *elintarviketurvallisuus, laatu järjestelmät, ruokaväärennökset, hankintaketju*

Lisätiedot: Hanna Hällfors, hanna.hallfors@satafood.net, 040 129 1030

Elintarviketurvallisuusseminaarin järjesti Ruokalaakso.

Petri Hanhineva Kehitysyritys SavoGrow Oy:stä kertoi erilaisista elintarviketeollisuuden laatu järjestelmistä ja niiden valinnasta. Suomessa on kolme GFSI:n hyväksymää elintarviketurvallisuusjärjestelmää, jotka ovat BRC, IFS ja FSSC 22000. BRC- ja IFS-standardien rakenteet poikkeavat ISO-standardista. FSSC 22000-elintarviketurvallisuusjärjestelmä koostuu kolmesta eri komponentista: ISO 22000-vaatimukset, FSSC:n lisävaatimukset sekä tekniset lisävaatimukset.

Olvin laatu päällikkö **Sari Lähteinen** kertoi yrityksen elintarviketurvallisuus asioista. Elintarviketurvallisuusjärjestelmän hyötynä on mm. asiakkaiden ja kuluttajien luottamus, kilpailukykyyn lisääntyminen ja toiminnan jatkuva kehittäminen. Iso osa tuotteen turvallisuudesta määritetään jo suunnitteluvaiheessa. Tuotannossa tärkeintä on oman tuotannon hallinta ja hän korosti, että on tärkeää kuvata omat prosessikaaviot tarkasti. Lähteinen kertoi, että tärkeitä asioita ovat riskien arviointi ja niiden hallinta sekä HACCP ja hyvät tuotantotavat.

Valion materiaali päällikkö **Tomi Helin** kertoi hankintaketjun elintarviketurvallisuudesta. Helin kertoi tuotantoketjujen riskeistä, toimittajahyväksynnästä ja jatkuvasta seurannasta. Helin kertoi myös ruokaväärennös-riskeistä, jotka voidaan jakaa kolmeen pääkohtaan: 1) Onnettomuus, 2) Terrorismi ja 3) Väärennös. Ruokaväärennös voi olla esim. laimennus tai tuote on sekoitettu aineksella, joka ei kuulu tuotteen joukkoon.

Jenni Korhonen Itä-Suomen yliopistosta kertoi elintarviketurvallisuudesta ja aitouden todentamisesta. Esimerkkinä väärennöksestä hän kertoi, että vanhentuneen tonnikalan väriä on muutettu kemikaalien avulla ruskeasta väristä tummemman punaiseksi. Väärennetyimpiä elintarvikkeita EU:ssa ovat oliiviöljy, kalatuotteet, luomumaito, maito, viljat, hunaja, vaahterasiirappi, kahvi, tee, mausteet, viinit ja hedelmämehut. Väärennöksiä tehdään paljon sellaisille tuotteille, joista saa hyvän hinnan. RASFF-vuosiraportin mukaan vuonna 2017 oli 183

huomautusta ja 162 rajahylkäystä. Tuotteiden väärentämisesimerkkeinä Korhonen kertoi, että Kiinassa myytiin lampaan lihaa, mutta tuote sisälsikin kettua, minkkiä ja rottaa. Korhonen kertoi NMR (nuclear magnetic resonance) -menetelmästä, jolla voidaan selvittää kaikki näytteen sisältämät orgaaniset yhdisteet niiden sisältämien funktionaalisten ryhmien perusteella. Menetelmä mahdollistaa yhdisteiden määrän selvittämisen monimutkaisistakin seoksista. Voidaan selvittää mm. mansikan alkuperä. Kaikissa maissa ei ole näin järjestelmällistä toimintaa kuin Suomessa. Elintarvikeketjut ovat laajoja ja kontaminoidut elintarvikemäärät voivat olla suuria.