

## Elintarviketurvallisuusjärjestelmän sisäiset auditoinnit ja toimittaja-auditoinnit

**Aika:** 10.2.2021

**Paikka:** Teams etäyhteys

**Asiasanat:** *elintarviketurvallisuus, sisäinen auditointi, toimittaja-auditointi*

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

Webinaari oli Ruokalaakso-hankkeen järjestämä tilaisuus, jossa **Laura Ahvenniemi** Laatu & Liike Oy:stä kertoi elintarviketurvallisuusjärjestelmän sisäisistä auditoinneista sekä toimittaja-auditoinneista.

Sisäisten auditointien tarkoituksena on tarkastaa, toteutuvatko yrityksen omat elintarviketurvallisuuden sekä standardin asettamat vaatimukset. Webinaarissa käytiin läpi eri standardien (FSSC 22000, BRC ja IFS) vaatimuksia. FSSC 22000- ja BRC-standardien kaikki osiot on auditoitava vuosittain, kun taas IFS-standardissa vain kriittiset asiat auditoidaan vuosittain. BRC:ssä sisäisiin auditointeihin tulee käyttää vähintään 4 päivää.

Webinaarissa käytiin läpi sisäisten auditointien tarkastettavat asiat, joita ovat mm. prosessikuvaukset, HACCP, hygieenisuus, tuotantotilojen kunto, tuotannon tarkastukset, asiakasluopausten täyttyminen sekä poikkeamien käsittely.

Auditoinneista tehdään raportti, johon kirjataan poikkeamat ja kehittämiskohteet. Näiden lisäksi kannattaa kirjata myös positiivisia huomioita. Poikkeamien korjaamiseksi laaditaan aikataulu ja tarkistetaan, että poikkeamat on korjattu.

Toimittaja-auditointeja tehdään riskin arvioinnin perusteella. Auditointeja tehdään tärkeimmille toimittajille sekä sellaisille sidosryhmille, joilla ei ole GFSI tasoista laatujärjestelmää tai laatuongelmien vuoksi. Toimittaja-auditointeja kannattaa tehdä myös uusille toimittajille tai palveluntarjoajille. Tehtäessä toimittaja-auditointeja esim. kuljetusyriyksille, kannattaa peilata heidän toimintaansa elintarvikukuljetusten hyvän käytännön ohjeisiin. Toimittaja-auditointiin liittyvä jäljitettävyysharjoitus voidaan toteuttaa myös ennen auditointia.