

## Elintarviketurvallisuuskulttuuri ja digitaaliset järjestelmät

**Aika:** 19.8.2021

**Paikka:** Teams-webinaari

**Asiasanat:** *elintarviketurvallisuus, digitaalisuus, elintarviketurvallisuuskulttuuri, Komission asetus (EU) 2021/382, elintarvikehygieniä*

**Lisätiedot:** Hanna Hällfors, [hanna.hallfors@satafood.net](mailto:hanna.hallfors@satafood.net), 040 129 1030, Kaija Vesanen, [etunimi.sukunimi@satafood.net](mailto:etunimi.sukunimi@satafood.net) gsm 050 599 4102

Elintarviketurvallisuuskulttuuri, säädös- ja standardivaatimukset käytännönläheisesti oli aiheena kehittämispäällikkö **Sirkku Aarisella** Foodwest Oy:n järjestämässä webinaarissa. Elintarviketurvallisuuskulttuurista säädetään tänä keväänä voimaantulleessa Komission asetuksessa (EU) 2021/382 elintarvikehygieniasta annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteiden muuttamisesta siltä osin kun on kyse ruoka-allergeenien hallinnasta, elintarvikkeiden uudelleenjakelusta tai elintarviketurvallisuuskulttuurista.

Asetuksen mukaan elintarvikealan toimijoiden on luotava yritykseensä asianmukainen elintarviketurvallisuuskulttuuri, ylläpidettävä sitä ja toimitettava siitä näyttöä. Asetus korostaa johdon sitoutumista elintarviketurvallisuustyöhön. Tehtävistä ja vastuista on tiedotettava selkeästi. Muutoksia suunniteltaessa ja toteutettaessa on säilytettävä elintarvikehygieniäjärjestelmän yhtenäisyys. On seurattava, että valvontaa suoritetaan oikea-aikaisesti ja tehokkaasti ja että dokumentaatio on ajan tasalla. On varmistettava, että henkilöstö on koulutettu asianmukaisesti ja että sääntelyvaatimuksia noudatetaan ja kannustettava elintarviketurvallisuusjärjestelmän jatkuvaan parantamiseen. Asetuksessa korostuu johdon ja työntekijöiden sitoutuminen elintarvikkeiden turvalliseen tuotantoon, turvallisuutta koskeviin käytäntöihin, tietoisuus elintarvikkeiden turvallisuutta koskevista vaaroista ja elintarviketurvallisuuden ja -hygienian merkityksestä, viestinnän tärkeys ja riittävät resurssit. Standardien mukaisia elintarviketurvallisuusjärjestelmiä laativille nämä kuullostavat varmasti tutulta, mutta nyt on laadittava selkeä elintarviketurvallisuuskulttuurin kehittämissuunnitelma.

Elintarviketurvallisuuskulttuurista on tehty hiljattain liseniaatintutkielma Helsingin yliopistoon (Rissanen H, Elintarviketurvallisuuskulttuuri 2021). Elintarviketurvallisuuskulttuuri on noussut hallintajärjestelmien ja valvontamenetelmien rinnalla yhdeksi tärkeimmistä tekijöistä, jolla voidaan vaikuttaa elintarviketurvallisuuteen. Useiden elintarvikeperäisten tautitapausten syyksi on paljastunut ongelmat työntekijöiden käyttäytymisessä, johtamisessa, työympäristössä, työntekijöiden koulutuksessa ja asenteissa, joka on varsin järkeenkäypää.

Elintarvikeskulttuurin voidaan ajatella olevan kokon yrityksen kattava rakenne, sateenvarjo, joka yhdistää kaikki yrityksen ihmiset tavoittelemaan yhteistä tavoitetta, elintarviketurvallisuuden parantamista. Esityksessä käytiin läpi myös sitä, miten eri standardeja auditoitaessa elintarviketurvallisuuskulttuurin toteutusta yrityksessä selvitetään.

Foodwestin laatuasiantuntija **Mariaana Koskinen** esitteli Umbrella-järjestelmää elintarviketurvallisuuskulttuurin tueksi. Umbrella on digitaalinen ohjelmisto, jonka avulla kerätään kaikki hallintajärjestelmien tiedot yhden sateenvarjon alle. Umbrella soveltuu erilaisten laatu- ympäristö- ja elintarviketurvallisuusjärjestelmien hallintaan, kuten ISO 9001 ja FSSC 22000.