



# Kasvisten laatu järjestelmien valintaopas

Toimittaneet:

**Katarina Lassheikki, Hanna Skogster  
& Merja Söderström**

# Sisällys

Hyvä tietää	3
Kasvisten hankinnasta	4
Kasvisalan laatujärjestelmävaihtoehtoja	5
Viljelmän Laatutarha	7
Pakkaamon Laatutarha	8
IP Kasvikset Perussertifiointi	10
IP Livsmedel (IP Elintarvike)	11
GlobalG.A.P.	12
BRC Global Standard FOOD SAFETY	14
IFS Food	16
ISO 22000	17
FSSC 22000	18
Sanasto	19
Muuta hyödyllistä	21

Julkaisija: Puutarhaliitto-Trädgårdsförbundet ry

Kansikuva: Kotimaiset Kasvikset ry

(Paino: Trinket, Helsinki)

1. painos 2016

Julkaisunumero 374

ISSN 0355-080X

ISBN 978-952-7126-03-5



Maa- ja metsätalousministeriö on rahoittanut julkaisun laadintaa.

# Hyvä tietää

Elintarviketurvallisuuteen keskittyvää laadunvarmistusjärjestelmää – tai yleisemmin laatujärjestelmää – tarvitaan, jotta viljelijä, pakkaamo, myyjä tai muu elintarvikeketjun toimija voi osoittaa kykynsä hallita elintarviketurvallisuutta koskevia vaaroja.

Kaupankäynnissä ei voida ottaa riskejä elintarvikkeiden turvallisuudessa. Tämän vuoksi ostajat vaativat nykyään tavarantoimittajilta järjestelmää, jolla toimittaja osoittaa hallitsevansa vaarat ja että elintarvikkeet ovat kuluttajille turvallisia.

Kolmannen osapuolen todentamaan eli sertifioituun laatujärjestelmään luotetaan eniten. Sertifiointilla yritys todentaa kaupalle ja sitä kautta kuluttajalle tuotteidensa korkean laadun.

Sertifiointijärjestelmät ovat kansainvälisesti yleisiä. Eurooppalaiset kauppakelijat hyväksyvät valikoimiinsa vain vähäisessä määrin sertifioimattomia tuotteita. Sertifiointin käyttöönotolla suomalaisen kasvisalan yritys nousee samalle viivalle ulkomaisten tavarantoimittajien kanssa.

Tämä opas on tarkoitettu helpottamaan sopivan laatujärjestelmän valitsemista. Laatu- ja sertifiointijärjestelmien kirjo on laaja ja eri maissa arvostetaan eri järjestelmiä. Oppaassa esitellään kasvisten tuottajille ja pakkaamoille soveltuvia kasvisalan laatujärjestelmä- ja sertifiointivaihtoehtoja ja mitä niissä vaaditaan yritykseltä.

Työn tueksi kirjoittajat ovat konsultoineet laatujärjestelmäasiantuntija / Certification Manager

Matti Hukaria Bureau Veritas Certification Finland Oy:stä. Konsultoinnin pohjalta on valittu oppaassa esiteltävät laatu- ja sertifiointijärjestelmät.

Opas on toteutettu Puutarhaliiton ”Perussertifiointin käyttöönotto kasvisten laadunvarmennuksessa” -hankkeessa. Hankkeen tavoitteena on ollut IP Perussertifiointi Kasviksille -laadunvarmennusjärjestelmän käyttöönotto alkutuotantoyrityksissä, mutta myös pakkaamoyrityksiin soveltuvien sertifiointivaihtoehtojen selvittäminen.

Oppaan ovat kirjoittaneet erityisasiantuntija Katarina Lassheikki ja kasvisuojelun asiantuntija Hanna Skogster Puutarhaliitosta sekä asiantuntija Merja Söderström Päivittäistavarakauppa ry:stä.

Kiitämme kaikkia, jotka ovat vastanneet kirjoittajien kysymyksiin ja kommentoineet tekstiä, sekä maa- ja metsätalousministeriötä, joka on ruokaketjun kehittämisen hankerahoituksella osallistunut hankkeen ja tämän oppaan kustannuksiin.

Toivomme, että opas helpottaa yrityksiä tai viljelijöitä laatujärjestelmän valinnassa ja sertifiointivaihtoehdon pohdinnassa. On hyvä mieltää, että laatujärjestelmä ei pelkästään hyödytä yritystä toiminnan kehittämisessä ja toiminnan laadun jatkuvassa parantamisessa vaan se on myös tärkeä osa yrityksen johtamista.

# ❖ Kasvisten hankinnasta

---

Kasvikset tuoretuotteina muodostavat oman erityisen hankintaprosessinsa, johon voi kuulua kasvisten hankinta, käsittely, kauppakunnostus, varastointi ja toimitus kaupan varastoon tai terminaaleihin.

Kaupan hankintaprosessi vaihtelee kauppaketjusta ja tuoteryhmästä riippuen. Hankinnoista neuvotellaan pääasiassa elintarviketeollisuuden yritysten kanssa, ja suoria hankintoja alkutuottajilta tehdään vain vähän.

## Hankintasopimukset

Kauppa tekee kasvisten hankintasopimuksen yleensä joko pakkaamon tai viljelijän kanssa. Sopimusehdoissa määritellään mm. toimituskyky/tuotantokapasiteetti, toimituserä, myyntierän koko, pakkauskoko ja muut pakkaustiedot. Koska Suomessa vallitsee sopimusvapaus, sopimukset ovat hyvin yksilöllisiä. Ne voidaan tehdä joko kirjallisesti tai suullisesti. Sopimus voi olla pitkäaikaisempi kausisopimus tai yksittäistä hankintaa koskeva sopimus.

Pakkaamon tai viljelijän yritysmuoto vaihtelee. Osuuskunta hankkii toimitettavat tuotteet jäseniltään, käsittelee ja pakkaa ne sovitulla tavalla ja myy tuotteet omissa nimissään kaupalle. Se voi myös hankkia toimitettavia tuotteita ja palveluja ei-jäseniltä/toisilta yrityksiltä. Osakeyhtiö täyttää sopimuksen itse tai ostaa pakkaamopalvelua/rahtipalvelua toiselta yritykseltä ja myy tuotteet sitten osakeyhtiön nimiin.

## Alihankinnat

Vaikka hankintasopimus on tehty kaupan ja pakkaamon tai kaupan ja viljelijän välillä, pakkaamo tai viljelijä voi siirtää tuotannon käsittelyvaiheita

toisen yrityksen tehtäväksi.

Silloin kun yritys hankkii palveluja toiselta yritykseltä täyttääkseen sopimuksensa kaupan kanssa, kyse on alihankinnasta. Esimerkiksi toinen pakkaa ja varastoi tuotteita toisen lukuun, mutta tuotteen markkinointi ja myynti tapahtuvat kaupan kanssa sopimuksen tehneen yrityksen toiminimellä. Tällaisessa alihankinnassa pakkaamo tai viljelijä vastaa kaupalle siitä, että alihankkijalla teetetut tuotteet ovat sopimusehtojen mukaisesti tuotettuja ja käsiteltyjä. Alihankkija vastaa omasta puolestaan, että tilatun tuotteen valmistuksessa noudatetaan sovittua.

## Rahtipalvelu/ rahtipakkaaminen

Kasvisten hankinnan osalta ei ole lainsäädännössä määritelty, mitä rahtipalvelulla/rahtipakkaamisella tarkoitetaan. Niiden sisältö muotoutuu käytännön tilanteissa.

Rahtipakkaamisella ymmärretään yleisesti sitä, että alihankkija pakkaa tavarankarkojen pakkausohjeiden mukaisesti, tai että pakkauteaan alihankkijalla isompi tavaraerä pienempiin kuluttajapakkauksiin. Rahtipakkaamisella saatetaan ymmärtää myös laajempia palveluita, eli että alihankkija hankkii, kauppakunnostaa, etiketoi ja pakkaa tuotteet sovittuun kuljetusyksikköön sovitussa pakkauskoossa ja toimittaa ne sovittuun paikkaan joko kaupan jakelukeskukseen tai kaupan varastoon.

# ❖ Kasvisalan laatujärjestelmävaihtoehtoja

Elintarvikkeiden tulee olla laadultaan, koostumukseltaan ja muilta ominaisuuksiltaan sellaisia, että ne ovat ihmisravinnoksi soveltuvia, eivät aiheuta vaaraa ihmisen terveydelle, eivätkä johda kuluttajaa harhaan.

Lakisääteisen laadun varmentamiseksi sovelletaan Euroopassa elintarvikehygienia-asetusta, jonka myötä on ruvettu soveltamaan HACCP-menetelmää. Menetelmän tarkoituksena on että yritys tunnistaa itse vaaroja ja luo niille hallintamenetelmät.

Erilaiset ruokaskandaalit käynnistivät pari vuosikymmentä sitten yhä jatkuneen keskustelun siitä, miten tuotteen ja tuotannon hyvä turvallisuus voidaan puolueettomasti varmistaa elintarvikkeiden kaupankäynnissä. Etenkin maissa, joiden kansantalous riippui lihanviennistä, oltiin sitä mieltä, että tarvitaan jotain muuta yrityksen omavalvonnan lisäksi. Syntyi sertifiointimenettely ISO 9000 -laatujärjestelmästä ja pian sertifiointeja alettiin arvostaa enemmän kuin omavalvontaa. Selkeä päämäärä kaikissa elintarvikealan laatujärjestelmissä on elintarviketurvallisuuden varmistaminen elintarvikeketjun jokaisessa vaiheessa, aina pellolta pöytään asti.

Laatujärjestelmän avulla yritys pystyy hallitsemaan toimintansa ja tuotantonsa laatua. Sen avulla saadaan tehokkuutta johtamiseen ja prosesseihin ja hyvää riskienhallintaa tuotantoon. Hyvä laadunhallinta parantaa yrityksen kannattavuutta vähentäen hävikkiä ja parantaen tuotteiden pääsyä markkinoille. Usein laatujärjestelmä myös vahvistaa kuluttajien luottamusta tuotteisiin.

Ulkopuolisen arvioijan tekemä laatujärjestelmän tarkastus, eli auditointi, tuo uskottavuutta yrityksen laatujärjestelmälle ja avaa samalla uusia näkökulmia tuotannon laadun kehittämiseen.

Toisen osapuolen auditoinnissa auditoinnin tekee usein asiakas (esimerkiksi kaupan edustaja), tai kuten Laatutarha-auditoinnissa, alan tunteva

neuvoja. Laatutarhan etu onkin, että yrittäjä saa auditoinnin yhteydessä neuvoja ja vinkkejä toimintansa parantamiseksi.

Sertifioitu laatujärjestelmä vaatii aina puolueettoman, kolmannen osapuolen auditoinnin. Tällöin auditoinnin tekee useimmiten akkreditoitu sertifiointilaitos.

Laatujärjestelmä voi toki olla käytössä myös ilman ulkopuolista arviointia. Itse asiassa on paljon yrityksiä jotka ottavat laatujärjestelmän käyttöön, mutta eivät hanki sen sertifiointia. Onhan laatujärjestelmä erinomainen väline yrityksen johtamiseen.

Useimmiten tuotteen ostaja on se taho, joka saattaa vaatia, että tuote on tuotettu sertifioidun laatujärjestelmän asettamien vaatimusten mukaisesti. Laatujärjestelmää valittaessa kannattaa siis ensimmäisenä selvittää, vaatiiko ostaja sertifiointia, ja jos vaatii, niin minkä laatujärjestelmän mukaan.

Kaikkien laatujärjestelmien tavoitteena on yrityksen toiminnan jatkuva parantaminen. Sopivalla auditointitiheydellä sekä riskiperusteisesti kohdennetuilla ylimääräisillä tarkastuksilla pyritään laatujärjestelmissä varmistamaan, että laadunhallinnan hyvä kehityskaari jatkuu katkeamattomana. On hyvä muistaa, että myös laatujärjestelmät itsessään ovat alati jatkuvan kehityksen kohteena. Uusia standardiversioita ilmestyy sitä mukaa, kun kehitystyö niiden osalta etenee.

Tässä oppaassa esitellään Suomessa kirjoitushetkellä käytössä olevat kasvien alkutuotannon laatujärjestelmät: Viljelmän Laatutarha, IP Kasvikset Perussertifiointi ja GlobalGAP. Pakkaamoita ja kasvisalan yrityksille soveltuvista laatujärjestelmistä esitellään potentiaalisimmat vaihtoehdot: Pakkaamon Laatutarha, IP Livsmedel, ISO 22000, FSSC 22000, BRC Food Safety ja IFS Food. Näistä Laatutarha-ohjeistot ovat toisen osapuolen auditoimia, eikä niitä näin ollen pystytä sertifiimaan. Muut esitellyt laatujärjestelmät ovat sen sijaan sertifiotavissa.

## Kasvisalan laatujärjestelmävaihtoehtoja eri käyttötarkoituksen mukaan

	Alkutuottaja (viljelijä)	Pakkaamo, joka	Kasvisalan yritys, joka
		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ kauppakunnostaa ja pakkaa kokonaisia toisen yrittäjän tuottamia kasviksia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ toimittaa Foodservice –sektorille</li> <li>▪ harjoittaa vientiä</li> <li>▪ jatkojalostaa</li> </ul>
Toisen osapuolen auditoima	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Viljelmän Laaturaha</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pakkaamon Laaturaha</li> </ul>	
Kolmannen osapuolen sertifiointi	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ IP Kasvikset Perus-sertifiointi</li> <li>▪ Global G.A.P.-sertifiointi</li> </ul>	Asiakkaan vaatimusten, sekä oman toiminnan laajuuden ja riskien mukaan: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ (IP Livsmedel)</li> <li>▪ (ISO 22000)</li> <li>▪ (FSSC 22000)</li> <li>▪ (BRC)</li> <li>▪ (IFS)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ISO 22000</li> <li>▪ FSSC 22000</li> <li>▪ BRC</li> <li>▪ IFS</li> <li>▪ IP Livsmedel</li> </ul>

# ❖ Viljelmän Laatutarha

Viljelmän Laatutarha -tuotantovaatimusten tarkoituksena on vahvistaa yritysten hyviä viljelykäytäntöjä ja varmistaa tuotteiden turvallisuus, mahdollisimman vähäinen lähiympäristön kuormitus sekä työntekijöiden hyvät työolot. Laatutarha soveltuu kasvien, koristekasvien ja taimituotannon laadunvarmennukseen.

Laatutarha-ohjeisto on Eviran toimesta arvioitu elintarvikehygieniasetuksen 852/2004 nojalla kansalliseksi hyvän käytännön ohjeeksi. Samalla Evira on myös tarkastanut kasvinterveyttä ja lannoitteita koskevat kohdat.

Ohjeistossa vuodelta 2013 on noin sata tarkastuspistettä, joista pakolliset tarkastuspisteet seuraavat tarkasti lakisääteistä vaatimustasoa. Noin kolmannes tarkastuspisteistä on vapaaehtoisia ja niistä on täyttyvä vähintään viisi. Auditointidistius kattaa yrityksen kaikki ne tuotantopaikat, joissa tuotetaan Laatutarha-todistuksen piiriin kuuluvia tuotteita.

## Sertifiointivelvoite

Viljelmän Laatutarha ei aseta sertifiointivelvoitteita tavarantoimittajille.

## Ulkomaankauppa

Suomessa Laatutarha on laadunvarmennusjärjestelmänä melko hyvin tunnettu ja arvostettu. Laatutarha ei ole sertifiointijärjestelmä, eikä sitä hyväksytä laadunvarmennusjärjestelmäksi kasvituotteiden ulkomaankaupassa.

## Merkinnät

Laatutarha-auditoitu tuotanto ja sitä koskeva viestintä voidaan merkitä Kotimaiset Kasvikset ry:n hallinnoimalla sirkkalehtimerkillä, mikäli tuottaja täyttää kaikki merkin käyttöehtoihin kuuluvat kriteerit: hyväksytty Laatutarha-auditointi – tai Kotimaiset Kasvikset ry:n hyväksymä samaan tarkoitukseen tarkoitettu sertifiointi – kirjallinen merkinkäyttösopimus, vuosittain suoritettu markki-

nointimaksu sekä Suomessa viljelty tuote, joka täyttää asetetut laatuksiteerit.

## Saatavuus

Laatutarha on suomalainen laadunvarmennusjärjestelmä. Laatutarha-aineistot, ohjeisto ja tukimateriaalit löytyvät verkosta molemmilla kotimaisilla kielillä. Laatutarha-auditointien saatavuus on hyvä Suomessa, joskin tietyillä maantieteellisillä alueilla etäisyys lähimpään auditoijaan voi olla sangen suuri.

## Auditointitiheys

Viljelmän Laatutarha ei ole sertifioitavissa. Auditoinnit suoritetaan vähintään joka viides vuosi. Auditoinnin suorittavat Kotimaiset Kasvikset ry:n tehtävään koulutetut puutarha-alan neuvojat. Riippumattomuuden takaamiseksi sama auditoija ei voi suorittaa peräkkäisiä auditointeja samassa yrityksessä.

Auditoinnin yhteydessä voidaan antaa neuvontaa, mutta auditoinnin hyväksyntä edellyttää että kaikki poikkeamat on korjattu kolmen kuukauden kuluessa auditoinnista ja auditoija on ne hyväksynyt.

## Hinta-arvio

Laatutarha-auditointien suositus hinta vuonna 2016 oli 560 euroa. Hintaan lisätään tilakäyntimaksu tai kilometrikorvaus sekä arvonlisävero 24 %. Laatutarha-aineisto on maksutonta.

## Lisätietoja

Laatutarha-aineiston käyttöoikeudet omistaa Kotimaiset Kasvikset ry. Ohjeisto ja tukimateriaalit löytyvät osoitteista [www.kasvikset.fi](http://www.kasvikset.fi) sekä [www.puutarhaliitto.fi](http://www.puutarhaliitto.fi).

Maa- ja metsätalousministeriö on useita vuosia osallistunut Laatutarhan kehitystyöhön.

Suomessa on tällä hetkellä noin tuhat Viljelmän Laatutarhan mukaan auditointia yritystä.

# ❖ Pakkaamon Laatutarha

---

Pakkaamon Laatutarha -tuotantovaatimusten tarkoituksena on varmistaa tuotteiden turvallisuus, mahdollisimman vähäinen lähiympäristön kuormitus sekä työntekijöiden hyvät työolot.

Ohjeistossa vuodelta 2009 on 45 tarkastuspistettä, joista pakolliset tarkastuspisteet tarkasti seuraavat lakisääteistä vaatimustasoa. Osa tarkastuspisteistä on vapaaehtoisia.

Pakkaamon Laatutarha soveltuu kokonaisia kasviksia kaupakunnostaville ja varastoiville pakkaamoille, jotka toimittavat tuotteitaan kotimaan markkinoille.

Ohjeiston tarkastuspisteiden soveltamista yrityksessä on helpotettu vapaasti käytettävillä tukimateriaaleilla.

Auditointitodistus kattaa yrityksen kaikki ne tuotantopaikat, joissa tuotetaan Laatutarha-todistuksen piiriin kuuluvia tuotteita.

## Sertifiointivelvoite

Pakkaamon Laatutarha ei aseta sertifiointivelvoitteita tavarantoimittajille. Raaka-ainetoimittajilla tulee sen sijaan olla joko Laatutarha-todistus tai muu vastaava Kotimaiset Kasvikset ry:n hyväksymä sertifikaatti.

## Ulkomaankauppa

Pakkaamon Laatutarha ei ole sertifiointijärjestelmä, eikä sitä hyväksytä laadunvarmennusjärjestelmäksi kasvituotteiden ulkomaankaupassa.

## Merkinnät

Laatutarha-auditoitu tuotanto ja sitä koskeva viestintä voidaan merkitä Kotimaiset Kasvikset ry:n hallinnoimalla sirkkalehtimerkillä, mikäli tuottaja täyttää kaikki merkin käyttöehtoihin kuuluvat kriteerit: hyväksytty Laatutarha-auditointi – tai Kotimaiset Kasvikset ry:n hyväksymä samaan tarkoitukseen tarkoitettu sertifiointi – kirjallinen merkinkäyttösojimus, vuosittain suoritettu

markkinointimaksu sekä Suomessa viljelty tuote, joka täyttää asetetut laatuksiteerit.

## Saatavuus

Laatutarha on suomalainen laadunvarmennusjärjestelmä. Laatutarha-aineistot, ohjeisto ja tukimateriaalit, löytyvät verkosta molemmilla kotimaisilla kielillä. Laatutarha-auditointien saatavuus on hyvä Suomessa, joskin tietyillä maantieteellisillä alueilla etäisyys lähimpään auditointijaan voi olla sangen suuri.

## Auditointitiheys

Pakkaamon Laatutarha ei ole sertifioitavissa. Auditoinnit suoritetaan vähintään joka viides vuosi. Auditoinnin suorittavat Kotimaiset Kasvikset ry:n tehtävään koulutetut puutarha-alan neuvojat. Riippumattomuuden takaamiseksi sama auditointija ei voi suorittaa peräkkäisiä auditointeja samassa yrityksessä.

Auditoinnin yhteydessä voidaan antaa neuvontaa, mutta auditoinnin hyväksyntä edellyttää että kaikki poikkeamat on korjattu kolmen kuukauden kuluessa auditoinnista ja auditointija on ne hyväksynyt.

## Hinta-arvio

Pakkaamon Laatutarha -auditointien suositushinta vuonna 2016 oli 560 euroa. Hintaan lisätään matkakulukorvaus sekä arvonlisävero 24 %. Aineisto on maksutonta.

## Lisätietoja

Laatutarha-aineiston käyttöoikeudet omistaa Kotimaiset Kasvikset ry. Ohjeisto ja tukimateriaalit löytyvät osoitteista [www.kasvikset.fi](http://www.kasvikset.fi) sekä [www.puutarhaliitto.fi](http://www.puutarhaliitto.fi).

Maa- ja metsätalousministeriö on useita vuosia osallistunut Laatutarhan kehitystyöhön.

Suomessa on tällä hetkellä noin 40 Pakkaamon Laatutarhan mukaan auditointia yritystä.



### **Viljelmän Laatutarha -ohjeiston pääkohdat:**

- Viljelypaikka, tuotantotilat, laitteet ja huoltotoimet
- Viljely
- Korjuun jälkeiset toimenpiteet ja kaupan pitäminen
- Energiankäyttö ja ympäristövaikutukset
- Yrityksen järjestelmällinen kehittäminen ja vastuullinen työvoiman käyttö

### **Pakkaamon Laatutarha -ohjeiston pääkohdat:**

- Yrityksen toiminnan kuvaus, laatupolitiikka ja omavalvonta
- Kasvisten hankinta, kauppakunnostus, varastointi ja kaupan pitäminen
- Ympäristövaikutukset
- Työturvallisuuden hallinta
- Yrityksen järjestelmällinen kehittäminen

### **IP Kasvikset Perussertifiointi -standardin pääkohdat:**

- Omavalvonta
- Tuotantopaikka
- Kasvuston perustaminen ja viljelytoimet
- Sadonkäsittely
- Jäljitettävyys ja tuotteiden merkintä
- Perusedellytykset tuoteturvallisuudelle

### **IP Livsmedel Perussertifiointi -standardin pääkohdat:**

- Koulutus
- Henkilöstön hygienia
- Toimitilat ja laitteet
- Puhdistus
- Jätteet
- Tuhoeläimiltä suojaaminen
- Vesi
- Elintarvikkeiden säilytys ja käsittely
- Allergeenit
- Tavarain vastaanotto ja toimittajavalvonta
- Luovutus ja kuljetus
- Merkintä / koostumus
- Jäljitettävyys ja takaisin veto
- Poikkeamien ja reklamaation käsittely
- HACCP vastaava
- Riskianalyysi
- Kriittiset hallintapisteet ja HACCP suunnitelma

# ❖ IP Kasvikset Perussertifiointi

IP Kasvikset Perussertifiointin tuotantovaatimusten tarkoituksena on varmistaa tuotteiden turvallisuus. Se soveltuu alkutuottajalle, joka toimittaa tuotteensa Suomen tai Ruotsin päivittäistavaramarkkinoille tai raaka-ainetta yritykselle joka edellyttää tuoteturvallisuussertifikaattia raaka-ainetoimittajiltaan.

Standardissa vuodelta 2015 on noin 40 tarkastuspistettä. Osa tarkastuspisteistä on lakisääteistä laadunvarmennusta tiukempia. Ohjeiston tarkastuspisteiden soveltamista yrityksessä on helpotettu tukimateriaaleilla. Sertifikaatti kattaa yrityksen kaikki ne tuotantopaikat, joissa tuotetaan sertifiointin piiriin kuuluvia tuotteita.

## Sertifiointivelvoite

IP Kasvikset Perussertifiointi ei aseta sertifiointivelvoitteita tavarantoimittajille.

## Ulkomaankauppa

IP Kasvikset Perussertifiointi soveltuu erinomaisesti sekä Suomen että Ruotsin markkinoille. Sen tunnettuus näiden maiden ulkopuolella on heikko.

## Merkinnät

IP Perussertifiointi -sertifikaatin saanut yritys ei saa merkitä tuotteitaan taikka pakkauksiaan järjestelmään liittyvällä logolla. Tuotepakkauksiin tulee ainoastaan yrityksen GC-numero, jonka avulla loppuasiakas voi tarkistaa Puutarhaliiton tai SIGILL:n verkkosivuilta sertifikaatin voimassaolon ja laajuuden. "IP sertifioitu tuotanto"-merkkiä saa sen sijaan käyttää erikseen määritellyin ehdoin business-to-business-toiminnassa.

## Saatavuus

IP Kasvikset Perussertifiointi on ruotsalainen sertifiointijärjestelmä, jonka kehitystyöhön suomalaiset ovat osallistuneet. Auditointien saatavuus on Suomessa hyvä, mutta odotusajat voivat venyä

johtuen auditointien pienestä määrästä ja pitkistä etäisyyksistä.

## Auditointitiheys

IP Kasvikset auditoidaan tiläkännein vähintään joka toinen vuosi. Väli vuosina suoritetaan hallinnollinen omavalvonnan tarkastus. Auditoinnin suorittavat tehtävään koulutetut sertifiointilaitoksen auditointijat. Käyttöönottoauditoinnin hyväksyntä edellyttää, että kaikki poikkeamat on korjattu kolmen kuukauden kuluessa auditoinnista ja auditointijat on ne hyväksynyt. Seuraavina vuosina poikkeamien korjauksille annetaan aikaa enintään 28 vrk.

IP Kasvikset sertifiointipalveluita Suomessa tarjoaa ruotsalainen sertifiointilaitos SMAK Certifiering AB. Auditoinnin voi tilata suomeksi, ruotsiksi tai englanniksi.

## Hinta-arvio

Hinnanmuodostus on moniportainen. Keskimääräinen hinta vuotta kohden on noin 1000 euroa. Hintaan lisätään arvonlisävero 24 %. Lisäksi sertifiointilaitos voi laskuttaa esimerkiksi lisätoista. Hinnasto löytyy osoitteesta [www.puutarhaliitto.fi](http://www.puutarhaliitto.fi).

## Lisätietoja

IP-standardin ja aineiston kaikki käyttöoikeudet omistaa SIGILL Kvalitetssystem AB (SKAB) Ruotsissa. Puutarhaliitto-Trädgårdsförbundet ry toimii SKAB:n edustajana Suomessa. Puutarhaliitosta saa neuvonta- ja koulutuspalveluita sertifiointin käyttöönotossa, sekä standardin suomeksi ja ruotsiksi. Tukimateriaalit ja lisätietoja osoitteesta [www.puutarhaliitto.fi](http://www.puutarhaliitto.fi).

Maa- ja metsätalousministeriö on osallistunut IP Kasvikset Perussertifiointin käyttöönottoon Suomessa. Suomessa on tällä hetkellä yli 90 IP Kasvikset Perussertifiointin mukaan sertifioitua yritystä ja määrä on nopeassa kasvussa.

# ❖ IP Livsmedel (IP Elintarvike)

IP Livsmedel on perussertifiointi elintarviketurvallisuukselle, jäljitettävyydelle ja aitoudelle yrityksissä, jotka toimivat elintarvikkeiden jalostuksen, pakkaamisen, varastoinnin, tukku- sekä vähittäiskaupan alalla.

Standardissa vuodelta 2014 on noin 40 tarkastuspistettä. Osa tarkastuspisteistä on lakisääteisestä laadunvarmennusta tiukemmat.

Ohjeiston tarkastuspisteiden soveltamista yrityksessä on helpotettu tukimateriaaleilla. Standardi on kompakti tuoteturvallisuuden varmentamisjärjestelmä, kattaen HACCP:n vaatimukset ja tuoteturvallisuuden johtamisjärjestelmän.

Sertifiointi on pääsääntöisesti tuotantopaikka-kohtainen, kattaen koko tuotannon siinä tuotantopaikassa, jossa auditointi on tapahtunut.

## Sertifiointivelvoite

IP Kasvikset Perussertifiointi ei aseta sertifiointivelvoitteita tavarantoimittajille, mutta toimittaja-arvioinnit on dokumentoitava ja suoritettava todistusten, sertifiointikaattien, kysymyslomakkeiden tai vierailun avulla.

## Ulkomaankauppa

IP Elintarvike soveltuu vientiin Ruotsin markkinoille. Sen tunnettuus Ruotsin ulkopuolella on heikko.

## Merkinnät

Katso IP Kasvikset Perussertifiointi.

## Saatavuus

IP Elintarvike Perussertifiointipalveluita tarjoavat useat ruotsalaiset sertifiointilaitokset, kuten SMAK Certifiering AB, Kiwa Sverige AB, Prosanitas, Intertek Certification AB ja Controlcert AB. Auditoinnin voi tilata ruotsiksi tai englanniksi.

IP Kasvikset Perussertifioinnin yleistymisen myötä Suomessa saatetaan pian voida tilata IP Elintarvike Perussertifiointi myös suomen kielisenä.

## Auditointitiheys

IP Elintarvike auditoidaan tilakäynnin vähintään joka toinen vuosi. Välivuosina suoritetaan hallinnollinen omavalvonnan tarkastus. Auditoinnin suorittavat tehtävään koulutetut sertifiointilaitoksen auditointijat. Käyttöönottoauditoinnin hyväksyntä edellyttää, että kaikki poikkeamat on korjattu kolmen kuukauden kuluessa auditoinnista ja auditointijat on ne hyväksyneet. Seuraavina vuosina poikkeamien korjauksille annetaan aikaa enintään 28 vrk.

## Hinta-arvio

IP Elintarvike Perussertifioinnin hinnanmuodostus on moniportainen ja riippuu yrityksen liikevaihdosta. Keskimääräinen hinta vuotta kohden lielee noin 1000 euroa ennen matkakuluja. Hintaan lisätään todennäköisesti myös arvonlisävero 24 %. Lisäksi sertifiointilaitos voi laskuttaa esimerkiksi lisätöistä. Voimassa oleva hinnasto osoitteessa [www.sigill.se](http://www.sigill.se) sekä sertifiointilaitosten verkkosivuilla. Standardi maksaa noin 1250 Ruotsin kruunua (hintaa vähennetään liittymisvuoden järjestelmämaksusta).

## Lisätietoja

IP standardin ja aineiston kaikki käyttöoikeudet omistaa SIGILL Kvalitetssystem AB Ruotsissa. Standardista on sähköinen versio ruotsiksi ja englanniksi osoitteessa [www.sigill.se](http://www.sigill.se). Puutarhaliitosta saa neuvonta- ja koulutuspalveluita sertifiointiin käyttöönotossa.

Suomessa on ainakin yksi IP Livsmedelin mukaan sertifioitu yritys.

GlobalG.A.P.-sertifiointi koskee alkutuotantoa. GlobalG.A.P.-standardimoduuleja on luotu syötävien puutarhatuotteiden lisäksi mm. koristekasveille, viljantuotannolle sekä kotieläin- ja kalantuotannolle. Lyhenne G.A.P. tulee sanoista Good Agricultural Practice ja tarkoittaa hyviä viljelykäytäntöjä maatalousalalla. Kasvituotantoyrityksen tulee täyttää tuotantovaatimukset moduuleista AF (tilataso), CB (kasvintuotantotaso) sekä FV (kasvikset). Kirjoitushetkellä käytössä on standardin versio 5.02 vuodelta 2016.

GlobalG.A.P. standardissa on kolmenlaisia tarkastuspisteitä, pakolliset (major must), joita tuotannosta riippuen on enintään 120 kpl, valinnaisesti pakolliset (minor must) 128 kpl sekä suosituksia (recommendations) 27 kpl. Yrityksen tulee täyttää kaikki pakolliset, sekä vähintään 95 % valinnaisesti pakolliset -tarkastuspisteistä.

Yksittäisen yrityksen hakiessa sertifiointia voi yrityksellä olla useita eri tuotanto- ja pakkausyksiköitä, mutta niiden on oltava osa samaa talousyksikköä ja niitä on johdettava keskitetysti. Sertifiointiauditoinnin yhteydessä käydään läpi kaikki toimipisteet.

Toinen vaihtoehto on, että kaikilla saman yrityksen eri tuotantoyksiköillä on yhteinen laadunhallintajärjestelmä (Multisite with QMS). Tällöin auditoinnin yhteydessä auditoijan ei tarvitse käydä kaikilla tuotantopaikoilla, vaan toimitaan kuten viljelijäryhmän tapauksessa (alla).

GlobalG.A.P.:ssa on myös ryhmäsertifiointimahdollisuus, mikä tarkoittaa että sertifiointin voi hakea myös viljelijäryhmä tai pakkaamo. Sertifiointiauditointi on viljelijäryhmille suhteellisesti edullisempi. Sertifikaatin saa tällöin siis ryhmä tai pakkaamo, ei yksittäinen viljelijä. Ryhmään kuuluva yksittäinen viljelijä ei voi markkinoida tuotteitaan viittaamalla ryhmän yhteiseen sertifikaattiin.

Jos pakkaamo tai viljelijäryhmä ottaa käyttöön GlobalG.A.P.:in, tulee ryhmän ensin laatia auditoitava

laadunhallintajärjestelmä. Laadunhallintajärjestelmän auditoinnin jälkeen yksittäiset viljelijät auditoidaan.

## Sertifiointivelvoite

GlobalG.A.P. ei aseta sertifiointivelvoitteita tavarantoimittajille.

## Ulkomaankauppa

Nykyään GlobalG.A.P.-sertifikaatista on muodostunut lähes pakollinen vaatimus niille, jotka myyvät tuotteitaan kansainvälisille elintarvikemarkkinoille. GlobalG.A.P. soveltuu siten erinomaisesti sekä Suomen että ulkomaan markkinoille ja sen tunnetuus elintarvikekaupan alalla on erinomainen.

## Merkinnät

Yritys, jolle on myönnetty GlobalG.A.P.-sertifikaatti, ei saa merkitä kuluttajapakkauksiaan millään järjestelmään liittyvällä logolla tai muulla maininnalla. Kuluttajapakkauksiin tulee ainoastaan yrityksen oma GGN-numero, jonka avulla loppuasiakas voi tarkistaa GlobalG.A.P.-verkkosivuilta sertifikaatin voimassaolon ja viimeisimmän sertifiointiauditoinnin tehneen yrityksen nimen. GlobalG.A.P.-merkkiä saa sen sijaan käyttää business-to-business toiminnassa.

## Saatavuus

Ajan tasalla oleva lista sertifiointilaitoksista sijaitsee osoitteessa [www.globalgap.org](http://www.globalgap.org) sivun yläpalkin kohdassa Certification Bodies. Tällä hetkellä Suomessa ei tarjota sertifiointeja suomeksi.

On hyvä huomioida, että laatukäsikirjan, tuki-materiaalien, ja kirjausten tulee olla auditoijan ymmärtämällä kielellä (esimerkiksi ruotsiksi tai englanniksi).

## Auditointitiheys

Yritys auditoidaan kerran vuodessa. Sisäinen auditointi on suoritettava vähintään 3 kk aikaisemmin.

Jos kyseessä on viljelijäryhmä, käydään sertifiointiauditoinnin yhteydessä vuosittain läpi ryhmän yhteinen laadunhallintajärjestelmä, sekä valitaan arpomalla osa viljelmistä auditoitaviksi. Otos on vähintään neliöjuuri sopimustilojen määrästä. Pakkaamon oman laatuvaastavan toimesta on kuitenkin vuosittain tarkastettava kaikki viljelijäryhmän tilat (ja yhteinen laadunhallintajärjestelmä).

Mikäli standardin vaatimukset eivät täyty, yrityksellä on neljä viikkoa aikaa tehdä korjaavat toimet ja toimittaa niistä selvitys auditoilijalle. Sertifikaatti on voimassa vuoden sen myöntämisestä.

## Hinta-arvio

Yksittäisen yrityksen sertifiointin hinta vuotta kohti on vähintään 1 500 euroa ennen matkakuluja. Hintaan lisätään yleensä arvonlisävero 24 %. Lisäksi sertifiointilaitos voi laskuttaa lisätöistä. Ryhmäsertifiointin hinnasta sovitaan tapaus-

kohtaisesti sertifiointilaitoksen kanssa. On hyvä huomioida, että käyttöönottovuoden hinnaksi muodostuu helposti tuhansia euroja, riippuen valmistelu-, investointi- ja valmennustarpeesta yrityksessä sekä tarvittavien analyysien hinnasta. Sähköinen aineisto on sen sijaan maksutonta.

## Lisätietoja

Lisätietoja ja standardin sähköinen versio löytyy englanniksi osoitteesta [www.globalgap.org](http://www.globalgap.org). Valitse välilehti "documents" ja käytä haluamiasi hakukriteereitä valikosta. Neuvonnallista materiaalia on saatavilla suomeksi ja ruotsiksi osoitteessa [www.puutarhaliitto.fi](http://www.puutarhaliitto.fi).

Maa- ja metsätalousministeriö on osallistunut GlobalG.A.P. -neuvonnallisen materiaalin tuottamiseen Suomessa.

Suomessa on tällä hetkellä ainakin yksi GlobalG.A.P.:in mukaan sertifioitu yritys, sekä lisäksi on vireillä yksi ryhmäsertifiointi johon kuuluu useita viljelijöitä.

### GlobalG.A.P.-standardin moduulit ja niiden pääkohdat kasvisalalla

#### All farm base / Tilataso

- Tuotantopaikan historia ja hallinta
- Kirjanpito ja sisäinen tarkastus
- Hygienia
- Työturvallisuus ja -hyvinvointi
- Alihankinnat ja sopimustuottajat
- Jätehuolto, saastunnan ehkäisy, kierrätys
- Ympäristönsuojelu
- Reklamaatiot
- Takaisin veto
- Ruokaturvallisuus
- GlobalG.A.P.-status
- Logon käyttö
- Jäljitettävyyys ja erillään pito
- Määrällinen tasapaino
- Tuoteturvallisuuspolitiikka
- Ruokaväarennösten torjuminen

#### Crops base / Kasvintuotantotaso

- Jäljitettävyyys
- Lisäysmateriaalit
- Maaperän hallinta ja suojele
- Lannoitus
- Kastelu ja ravinneliuokset
- Integroitu tuholaisien torjunta
- Kasvisuojeluaineet
- Välineet

#### Fruit & vegetables / Kasvikset

- Tuotantopaikan hallinta
- Maaperän ja kasvialustan hoito
- Kasvialustat
- Sadonkorjuuta edeltävät toimet
- Sadonkorjuu ja sadonkorjuun jälkeiset toimet

# ❖ BRC Global Standard FOOD SAFETY

---

Brittiläinen vähittäiskauppa (British Retail Consortium) julkaisi standardin vuonna 1998, minkä jälkeen sitä on päivitetty säännöllisin väliajoin. Uusin, seitsemäs versio on vuodelta 2015.

BRC Food Safety -standardin tarkoituksena on ohjata hyviin tuotantotapoihin siten, että tuotteet ovat turvallisia, sekä lain että asiakkaiden vaatimukset täyttäviä.

Standardi sopii kaikenlaiseen elintarvikkeiden jalostustoimintaan, missä elintarvikkeita käsitellään, jalostetaan ja pakataan. Sitä voidaan käyttää alkutuotannon tuotteiden, kuten tuoreiden kasvien pakkaamisesta aina "valmisruoka" -tuotteisiin saakka. Se sopii myös kaupan oma merkki-elintarvikkeille ja teollisuuden merkki-elintarvikkeille, sekä elintarvikkeille tai aineosille, joita käyttävät ruoka- ja ateriapalveluyritykset ja elintarvikkeiden valmistajat.

Sertifiointi on pääsääntöisesti tuotantopaikka-kohtainen. Se siis kattaa ainoastaan ne tuotteet, jotka on valmistettu siinä tuotantopaikassa, jossa auditointi on tapahtunut, sekä ne varastotilat, jotka ovat suoraan tuotantopaikan johdon valvonnassa.

BRC Food Safety -standardi on GFSI-hyväksytty (tästä tarkemmin sanastossa s. 20). Lisäksi voi valita vapaaehtoisia moduuleja (esimerkiksi tulossa uusi moduuli: gluteenittomat tuotteet).

## Auditointitiheys

**Ennalta ilmoitettu auditointi.** Sertifiointilaitokselle toimitetaan dokumentit ennakkoon, minkä perusteella määritellään auditoinnin kesto (yleensä 2–3 päivää, 8 h / päivä).

**Ennalta ilmoittamaton auditointi** on vapaaehtoinen, mutta sen katsotaan antavan asiakkaille paremman luottamuksen sertifiointiin. Lisäksi siinä on mahdollisuus saavuttaa korkein BRC-luokka AA+, mistä on hyötyä markkinoinnissa.

**Vaihtoehto 1:** Yksiosainen - koko standardi auditoidaan samalla ennalta ilmoittamattomalla kerralla. Kesto yleensä 2–3 päivää.

**Vaihtoehto 2:** Auditointi tapahtuu kahdessa osassa, molemmat kestävät 1–2 päivää. Ensimmäinen osa tapahtuu ennalta ilmoittamatta ja keskittyy tuotantoprosessin hyviin käytäntöihin. Toisessa osassa tarkastetaan dokumentointi ja arkistointi, ja se tapahtuu suunnitellusti, jotta sopiva henkilöstö on paikalla.

Auditoinnista annetaan arvosana (AA+, AA, A+, A, B+, B, C+, C, D+, D, ei sertifikaattia), riippuen poikkeamien vakavuudesta ja lukumäärästä, sekä auditointivaihtoehdosta.

**Auditointiväli** on 6–12 kk. Arvosana määrää tulevien auditointien tiheyden: D–C+ 6 kk; B–AA+ 12 kk.

## Sertifiointivelvoite

Raaka-aineen ja tavarantoimittajien tulee vahvistaa tarvittaessa todistuksin, että elintarviketurvallisuus on varmistettu, mutta sertifiointivelvoitetta ei ole.

## Ulkomaankauppa

BRC on arvostettu etenkin Englannissa, sekä Saksaa lukuun ottamatta monissa muissakin Euroopan maissa.

## Merkinnät

BRC-logoa saa käyttää yrityksen kaikessa viestinnässä, mukaan lukien kirjepapereissa, tervehdyksissä, käyntikorteissa, markkinointimateriaaleissa, mainonnassa, messugrafiikassa, sähköisessä viestinnässä ja yrityksen ajoneuvoissa.

---

## Saatavuus

Suomessa on useita sertifiointilaitoksia BRC -sertifiointiohjelman auditointiin.

## Hinta-arvio

Yrityksen koko vaikuttaa hintaan. Esimerkki yrityksestä, jossa on 20 työntekijää:

1. vuosi arviolta 2 500–3 000 euroa + alv + matkakulut. Seuraavina vuosina noin 2 500–3 000 euroa +alv + matkakulut.

## Lisätietoja

BRC -standardi on ladattavissa ilmaiseksi osoitteessa [www.brcglobalstandards.com](http://www.brcglobalstandards.com), valikosta valitaan Bookshop ja edelleen Food Safety.

BRC Global Markets on edellä kuvatusta BRC Food Safety -standardia suppeampi kokonaisuus. Se on tarkoitettu erityisesti pienille yrityksille, joilla standardin kaikkien vaatimusten täyttäminen ei ole mielekästä, sekä yrityksille jotka vielä kehittelevät elintarviketurvallisuuden hallintajärjestelmäänsä.

Suomessa on tällä hetkellä noin 20 BRC Food Safety -sertifikaatin saanutta elintarvikealan yritystä.

### BRC-standardin pääkohdat

- Ylimmän johdon sitoutuminen ja jatkuva kehittäminen
- Elintarviketurvallisuussuunnitelma (HACCP)
- Elintarviketurvallisuus- ja laadunhallintajärjestelmät ISO 9000 -periaatteiden mukaisesti.
- Tuotetietoja, tavarantoimittajaa, jäljitettävyyttä, vaaratilanteiden hallintaa sekä takaisinvetoa koskevat vaatimukset
- Tilastandardit
- Tuotantotilojen ja laitteiden suunnittelu ja ylläpito
- Puhtaanapito, tuhoistorjunta, jätehuolto ja vierasesineiden valvonta
- Tuotevalvonta
- Allergeenit, tuotteiden ja ainesosien alkuperä, pakkaukset sekä tuotteiden tarkastus ja testaus
- Tuotannon valvonta
- Turvallisen tuotannon valvontasuunnitelman laatiminen ja ylläpito
- Painon ja tilavuuden valvonta, sekä laitteiden kalibrointi
- Dokumentoidun HACCP-suunnitelman toteuttaminen
- Henkilökunta
- Koulutus, suojavaatteet ja henkilökohtainen hygienia

Saksalaisen vähittäiskaupan liiton julkaisema standardi. Ranskalaiset ovat mukana ylläpitämässä ja kehittämässä. IFS-standardi on julkaistu ensimmäisen kerran vuonna 2003. Nykyinen, kuudes versio on vuodelta 2014.

IFS-standardi on luotu elintarviketoimittajien/valmistajien auditointiin. Se koskee elintarvikkeita jalostavia yrityksiä ja yrityksiä, jotka pakkaavat irrallisia elintarvikkeita. IFS Food soveltuu prosessoituihin tuotteisiin, sekä tuotteille jotka ovat vaarassa kontaminoitua pakkaamisen yhteydessä. Auditointi ja sertifikaatti ovat tuotantopaikka-kohtaisia.

IFS Food on GFSI-hyväksytty (katso tarkemmin sanasto s. 20).

## Auditointitiheys

Auditointiväli on 12 kk. Auditoinnin minimikeske lasketaan laskentatyövälineen avulla. Kesto on yleensä 2–3 päivää (8 h/päivä).

Auditoinnin tulos pisteytetään vaatimusten täytymisen ja poikkeamien vakavuuden perusteella. Lopullisen pistemäärän mukaan sertifikaatin voi saada joko perustasolla tai korkeammalla tasolla. On mahdollista valita myös ennalta ilmoittamaton auditointi. Tämän vaihtoehdon ollessa kyseessä se näkyy myös sertifikaatissa.

## Sertifiointivelvoite

Raaka-aineen ja tavarantoimittajien tulee vahvistaa tarvittaessa todistuksin, että elintarviketurvallisuus on varmistettu, sekä ilmoittaa mahdolliset allergeenit ja GMO alkuperät. Sertifiointivelvoitetta ei ole.

## Ulkomaankauppa

IFS on arvostettu etenkin Saksassa ja saattaa siksi olla tarpeellinen, jos on vientiä Saksaan.

## Merkinnät

IFS-sertifioidut yritykset voivat käyttää IFS-logoa liikekumppaneiden välisessä viestinnässä, sekä esitteissä ja messuilla.

## Saatavuus

Yhteyshenkilö Suomessa: Matti Hukari, Bureau Veritas Certification. Suomessa ei ole tällä hetkellä päteviä auditoijia, joten auditot tulevat ulkomailta.

## Hinta-arvio

Yrityksen koko vaikuttaa hintaan. Esimerkki yrityksestä, jossa on 20 työntekijää:

1. vuosi arviolta 2 500–3 000 euroa + alv + matkakulut. Seuraavina vuosina noin 2 500–3 000 euroa + alv + matkakulut.

## Lisätietoja

IFS-standardi on ladattavissa osoitteessa [www.ifs-certification.com](http://www.ifs-certification.com). Valikosta valitaan Standards ja edelleen IFS Food.

Suomessa on muutama yksittäinen IFS-sertifioitu elintarviketeollisuuden yritys.

### IFS-standardin pääkohdat:

- Ylimmän johdon vastuu
- Laadun ja elintarviketurvallisuuden hallintajärjestelmät (HACCP)
- Resurssienhallinta
- Tuotantoprosessit (ml. tuotanto- ja varastorakennusten rakenteet, puhtaanapito)
- Mittaukset, analyysit, parannukset
- Elintarviketurvallisuus



# ISO 22000

Riippumaton kansainvälinen standardi, julkaistu vuonna 2005. Standardia kehittävät ja ylläpitävät elintarviketurvallisuusasiantuntijat maailmanlaajuisesti yhdessä ISO-komitean kanssa.

ISO 22000 -standardi on yhteensopiva ISO 9001 -standardin kanssa. (ISO 9001 on tarkoitettu johtamisjärjestelmän sertifiointiin.) ISO 22000 sisältää elintarviketurvallisuuden hallintajärjestelmän, joka sisältää vaatimukset elintarviketietäjien kaikille yrityksille. Standardi yhdistää HACCP-suunnitelman tukiohjelmiin (PRP)

Tukiohjelmat (Prerequisite programmes, PRP) ovat perusolosuhteita ja työtapoja joita tarvitaan pitämään hygieenistä ympäristöä läpi elintarviketietäjien, esimerkkinä pesuveden laatu. Yrityksen tulee suunnitella ja toteuttaa tukiohjelmiä esimerkiksi työohjein hygieenisen ympäristön ja tuotannon ylläpitämiseksi.

Standardi ei määritä PRP-ohjelman yksityiskohtia, mutta kehottaa huomioimaan mm. Codex Alimentariusta soveltuvin säännöin, elintarviketurvallisuuslainsäädännön ja mahdolliset asiakkaiden vaatimukset. Hygieeniset vaatimukset vaihtelevat elintarviketietäjien eri toimijoiden välillä. Niiden PRP-ohjelmia varten on luotu teknisiä spesifikaatioita (esim. alkutuotannolle hyvät maataloustuotantotavat (G.A.P.)).

Sertifiointi kattaa koko organisaation, ja siinä huomioidaan elintarviketurvallisuusjärjestelmän (standardin) oleelliset elementit.

## Auditointitiheys

Ensimmäisellä kerralla on kaksivaiheinen sertifiointiauditointi. Sen jälkeen tehdään määräaikaisarviointi joka vuosi sertifiointilaitoksen toimesta. Näistä käynnistä joka kolmas vuosi tehdään laajempi uudelleen sertifiointiauditointi. Myönnetty sertifikaatti on voimassa sertifiointiauditointien välisen ajan, kolme vuotta.

Vuosittain suoritetaan myös sisäinen auditointi seuraamalla tehtyä auditointien kolmivuotissuunnitelmaa. Suunnittelun hoitaa laatutyöryhmä.

Yrityksen laaturyhmän jäsen, joka on koulutettu auditoimaan, suorittaa auditoinnin. Standardissa edellytetään, että sisäiset arvioinnit ovat koulutettujen, pätevien arvioijien tekemiä.

## Sertifiointivelvoite

ISO 22000 ei aseta sertifiointivelvoitetta tavarantoimittajalle.

## Ulkomaankauppa

ISO 22000 on kansainvälinen perusstandardi.

## Merkinnät

Kun yritys on rekisteröity järjestelmään, saa se ISO 22000 -logon, jota se voi käyttää markkinointimateriaalissaan. Logo ei osoita yksittäisen tuotteen rekisteröintiä, vaan että yritys on rekisteröity. Rekisteröity yritys saa tarkemmat ohjeet logon käytöstä.

## Saatavuus

ISO 22000-sertifiointia tekevät useat sertifiointilaitokset Suomessa.

## Hinta-arvio

Yrityksen koko vaikuttaa hintaan. Esimerkki yrityksestä, jossa on 20 työntekijää: 1. vuosi arviolta noin 2 800 euroa + alv + matkakulut. Seuraavina vuosina noin 2 000 euroa + alv + matkakulut.

## Lisätietoja

ISO 22000 -standardilla ei ole GFSI-tunnustusta (katso tarkemmin sanasto s. 20). Mikäli asiakkaat vaativat GFSI-hyväksynnän, voi ISO 22000 -standardia täydentää FSSC 22000 -sertifiointiohjelmalla.

Suomessa on lukuisia ISO 22000 mukaan sertifioituja yrityksiä.

# FSSC 22000

FSSC (The Foundation for Food Safety Certification) on hollantilaisten ylläpitämä sertifiointiohjelma. FSSC 22000 on GFSSI-hyväksytty (katso sanasto s. 20)

FSSC 22000 -sertifiointiohjelma perustuu ISO-standardeihin. Sitä ei voi auditoida ilman ISO 22000 -standardia. FSSC 22000 soveltuu koko elintarvikeketjulle.

FSSC 22000 on yhdistelmä ISO 22000 -standardista ja sektorikohtaisista PRP-ohjelmista (esim. ISO/TS 22002-1, hyvät tuotantotavat elintarvikkeiden tuotannossa) sekä FSSC:n lisävaatimuksista (Additional requirements for the food safety system, Part 1, Appendix IA).

## Auditointitiheys

Sertifiointiauditointi tapahtuu yrityksen tiloissa ja on kaksivaiheinen: ensimmäisessä vaiheessa arvioidaan elintarviketurvallisuusjärjestelmän dokumentointi, toisessa vaiheessa arvioidaan elintarviketurvallisuusjärjestelmän täytäntöönpano ja tehokkuus.

Sertifikaatti on voimassa kolme vuotta. Sertifiointilaitos tekee sertifikaatin voimassaoloaikana vähintään vuosittain valvonta-auditointeja.

## Sertifiointivelvoite

ISO 22000 ei aseta sertifiointivelvoitetta tavaran-toimittajalle.

## Ulkomaankauppa

FSSC 22000 on kansainvälinen sertifiointiohjelma.

## Merkinnät

FSSC 22000 -sertifioitu yritys saa käyttää FSSC 22000 -logoa ainoastaan yhdessä sertifiointilaitoksen merkin kanssa. Logo saa käyttää yrityksen painotuotteissa, kirjallisuudessa, käyntikorteissa,

verkkosivuilla ja mainosmateriaalissa. FSSC 22000 -logoa ei saa käyttää tuotteissa eikä niiden pakkauksissa.

## Saatavuus

FSSC 22000 -sertifiointiohjelman auditointiin ja sertifiointiin löytyy Suomessa useita sertifiointilaitoksia.

## Hinta-arvio

Yrityksen koko vaikuttaa hintaan. Esimerkki yrityksestä, jossa on 20 työntekijää: 1. vuosi arviolta noin 2 800 euroa + alv + matkakulut. Seuraavina vuosina noin 2 000 euroa + alv + matkakulut.

### ISO 22000 -standardin pääkohdat:

- Sisäinen ja ulkoinen viestintä. Viestinnällä varmistetaan, että kaikki olennaiset elintarviketurvallisuuden vaarat tunnistetaan ja että niitä hallitaan riittävästi.
- Tehokkaat PRP-ohjelmat
- HACCP
- Ylimmän johdon vastuu
- Asiakirjojen valvontajärjestelmä
- Sisäiset arvioinnit

### FSSC 22000 -lisävaatimukset:

- Elintarviketurvallisuuden osalta oleellisten palveluiden määrittely (esim. kuljetus, ylläpito)
- Sovellettu elintarviketurvallisuus-koulutus henkilökunnalle
- Ainesosia ja materiaalia koskevat lainsäädännölliset vaatimukset
- Sertifiointilaitoksen toimesta tehty ilmoitettu, mutta suunnittelematon auditointi
- Tuotantopanosten hallinta

## **Akkreditointi**

Ulkopuolisen virallisen tahon antama muodollinen tunnustus pätevydestä toimia määriteltyjen standardien mukaisesti, sekä suorittaa tiettyjä tehtäviä, joiden on määritelty kuuluvan akkreditoinnin piiriin.

Akkreditoitussa sertifiointilaitoksessa pätevydet, työrutiinit ja riippumattomuus tarkastetaan säännöllisesti Suomessa Finasin toimesta (Ruotsissa vastaavasti Swedacin toimesta).

## **Alihankinta**

Kyse on alihankinnasta silloin kun yritys hankkii palveluja toiselta yritykseltä täyttääkseen sopimuksensa kaupan kanssa.

## **Auditointi**

Tarkasteltavasta kohteesta riippumattoman henkilön tekemää laatujärjestelmän arviointia. Auditoinneilla selvitetään, miten organisaation laadunhallinta tai laadunvarmistus täyttävät tietyt kriteerit. Auditointia voi toteuttaa myös organisaatio itse (sisäinen auditointi).

## **Codex Alimentarius**

Kokoelma kansainvälisiä elintarvikealan standardeja, ohjeita ja muita vastaavia suosituksia. Codex-standardien merkitys kansainvälisessä elintarvikekaupassa on korostunut, koska niitä käytetään WTO-sopimuksen ja erityisesti SPS-sopimuksen (sanitary and phytosanitary) puitteissa referenssistandardeina kauppariitoja ratkottaessa.

## **GFSI (The Global Food Safety Initiative)**

GFSI-hyväksytyt tarkoittaa, että arvioinnin kohteena oleva standardi on hyväksytty Global Food Safety Initiative (GFSI) -ohjelman mukaan.

GFSI on kansainvälinen elintarvike turvallisuuden hallintajärjestelmien vertaisarvioinnin työkalu (bench-marking-työkalu). GFSI-ohjelma pyrkii yhdenmukaistamaan kansainvälisiä elintarvike-

turvallisuusstandardeja. GFSI kuvaa laadunhallinnan avainalueet, joiden tulee löytyä jokaisesta elintarvike-turvallisuuden hallintajärjestelmästä.

## **HACCP-järjestelmä (Hazard Analysis and Critical Control Points)**

HACCP on suomennettuna: vaarojen arviointi ja kriittiset hallintapisteet. HACCP-menettelyllä etsitään toiminnasta sellaiset kohdat, joihin sisältyy terveysriski, ja valitaan näistä kriittiset hallintapisteet. Nämä ovat sellaisia työ- tai käsittelyvaiheita, joissa riski voidaan todeta ja sen eteneminen pysäyttää, joihin hallinta voidaan kohdistaa ja jotka ovat oleellisen tärkeitä elintarvike turvallisuutta uhkaavan vaaran estämiseksi, poistamiseksi tai vähentämiseksi hyväksyttävälle tasolle.

## **Johtamisjärjestelmä (Management system)**

Järjestelmä yrityksen politiikan ja tavoitteiden osoittamiseksi ja toteuttamiseksi.

## **Kolmannen osapuolen tekemä auditointi**

Auditoinnin tekee riippumaton kolmas osapuoli, esim. sertifiointilaitos. Hyväksytystä auditoinnista sertifiointilaitos myöntää sertifikaatin.

## **Laatutarha-todistus**

Kotimaiset Kasvikset ry:n myöntämä todistus hyväksytystä neuvonnallisesta auditoinnista. Todistuksen saanut yritys täyttää Laatutarha-ohjeiston tuotantovaatimukset

## **Oiva**

Oiva on elintarvikevalvonnan tarkastustietojen julkistamisjärjestelmä, jota koordinoi Elintarvike-turvallisuusvirasto Evira. Oivan mukaisia tarkastuksia tekevät kuntien elintarvikevalvojat valvontasuunnitelman mukaisesti.

Oiva-tarkastuksen tulokset ilmaistaan julkisessa raportissa Oiva -hymiön kera. Hymiöitä on neljä: oivallinen, hyvä, korjattavaa ja huono. Mitä

---

leveämpi hymy, sitä paremmin elintarviketurvallisuusasiat ravintolassa, myymälässä, teollisuudessa tai pakkaamossa ovat.

### **Perussertifiointi**

IP standardien tuotanto-ohjeista on kaksi tasoa: perustaso ja Sigill-taso. Perustason tuotanto-ohjeet koostuvat Sigill-tason valituista osista.

Perustason sertifiointi, eli perussertifiointi, keskittyy yksinomaan tuoteturvallisuuteen. Perustason standardin tarkastuspisteistä vain pieni osa on lakisääteistä laadunvarmennusta tiukempia.

Sigill-taso sisältää vaatimuksia jotka menevät selvästi lain yläpuolelle ja jotka koskevat myös muita osa-alueita, kuten ympäristöä ja energiankäyttöä.

### **Poikkeama**

Laatujärjestelmän vaatimuksen täytymättä jääminen.

### **Raaka-aineen toimittaja**

Pakkaamattoman tuotteen toimittaja/tuottaja joka tarjoaa tuotteet niitä pakkaavalle tai käsittelevälle yritykselle. Toisin sanoin yksilö tai yhteisö/yritys, joka tarjoaa tuotteita tavarantoimittajalle.

### **Sertifikaatti**

Todistus vaatimustenmukaisuudesta.

### **Sertifioitu laatujärjestelmä**

Puolueettoman sertifiointilaitoksen hyväksymä laatujärjestelmä.

### **Sisäinen auditointi**

Yrityksen oman (usein tehtävään erikseen koulutetun) henkilökunnan tekemä toiminnan tarkastus

### **Standardi**

Viranomaisen, järjestön tai muun tunnustetun elimen hyväksymä, kirjallisesti dokumentoitu ohjeellinen määritelmä, malli, tyyppi tai normi.

Standardi sisältää laatujärjestelmän yksityiskohtaiset tuotantovaatimukset. Auditoinneissa

tarkastetaan vaatimuksenmukaisuus standardin pohjalta.

### **Tavarantoimittaja**

Tavarantoimittajalla tarkoitetaan sitä, joka valmistaa elintarvikkeen ja markkinoi sitä omalla nimellään tai tavaramerkillään. Toisin sanoen yksilö tai yhteisö/yritys, joka tarjoaa tuotteita tai palveluja asiakkaalle.

### **Toimittaja-arviointi**

Toimittaja-arvioinnissa yritys tarkastaa säännöllisin väliajoin raaka-ainetoimittajansa ja alihankkijansa sekä arvioi seuranta- ja toimenpidetarpeen riskiperusteisesti.

Toimittaja-arvioinnin tarkoitus on varmistaa, että yrityksen käyttämällä toimittajalla on tarkoituksenmukainen, elintarvikelainsäädännön mukainen toimintatapa.

### **Toisen osapuolen tekemä auditointi**

Auditoinnin tekee toinen osapuoli, esimerkiksi asiakas. Laatutarha on toisen osapuolen auditoima järjestelmä, jossa auditoinnin tekee Laatutarha -ohjeiston omistajan (Kotimaiset Kasvikset ry) valtuuttama neuvoja.

Toisen osapuolen auditoimaa laatujärjestelmää ei voida sertifioida.

### **Yleiset ehdot**

Osa laatujärjestelmän standardia, johon on kirjattu yleiset vaatimukset sertifioitavalle yritykselle. Yleisissä ehdoissa säädetään esim. kelpoisuusvaatimukset tarkastajille, sertifiointilaitosta koskevat vaatimukset, sertifiointia koskevat ehdot, sekä kuinka tarkastus tulee suorittaa.

# ◆ Muuta hyödyllistä

## Lisätietoa:

Laatujärjestelmäopas elintarvikealan PK-yrityksille. Niemitä V. Sisä-Savon seutuyhtymä. 35 s.

Verkkojulkaisu on osoitteessa:

- [http://sss.multiedition.fi/www/fi/materiaalit\\_ja\\_julkaisut/elintarvikekehitys/sisasavonseutu-yhtyma-laatujaerjestelmaopas-netti.pdf](http://sss.multiedition.fi/www/fi/materiaalit_ja_julkaisut/elintarvikekehitys/sisasavonseutu-yhtyma-laatujaerjestelmaopas-netti.pdf)

Kasvien alkutuotannon ja pakkaamon laatujärjestelmäneuvonta, HACCP-neuvonta, Laatu- ja auditointi, sekä IP Kasvikset standardinomistajan edustus Suomessa:

- Puutarhaliitto - Trädgårdsförbundet ry  
[www.puutarhaliitto.fi](http://www.puutarhaliitto.fi)  
Yhteyshenkilö:  
katarina.lassheikki@puutarhaliitto.fi  
puh: 09 5841 66, 040 55 20 267

## Standardien hankintapaikkoja:

BRC : BRC bookshop

- [www.brcbookshop.com](http://www.brcbookshop.com)

FSSC :

- [www.fssc22000.com/documents/support/downloads.xml?lang=en](http://www.fssc22000.com/documents/support/downloads.xml?lang=en)

GlobalG.A.P.:

- [www.globalgap.org/uk\\_en/documents](http://www.globalgap.org/uk_en/documents)

IFS : IFS Shop

- [www.ifs-certification.com/index.php/en/shop](http://www.ifs-certification.com/index.php/en/shop)

IP Kasvikset Perussertifiointi:

- Puutarhaliitto ry  
[www.puutarhaliitto.fi](http://www.puutarhaliitto.fi)

IP Livsmedel : Sigill Kvalitetssystem AB

- [www.sigill.se](http://www.sigill.se)

ISO 22000 : SFS verkkokauppa

- <https://sales.sfs.fi/fi/index.html.stx>

Laatu- ja ohjeistot : Puutarhaliitto ry

- [www.puutarhaliitto.fi](http://www.puutarhaliitto.fi)

## Sertifiointilaitoksia:

Alla esimerkinomaisesti luetelluista sertifiointipalveluista osa ei ole tarjolla suomeksi. Lisäksi on hyvä huomioida, että myös auditoija voi tulla ulkomailta mikä vaikuttaa hinnoitteluun.

Bureau Veritas Certification

- Sertifiointipalveluita:  
BRC, FSSC, IFS, GLOBALG.A.P., ISO 22000
- [www.bureauveritas.fi](http://www.bureauveritas.fi)
- Puh: 010 830 8630, 010 830 8641
- Yhteyshenkilö:  
[matti.hukari@fi.bureauveritas.com](mailto:matti.hukari@fi.bureauveritas.com)

ControlCert Scandinavia AB

- Sertifiointipalveluita:  
BRC, FSSC, IP Livsmedel, ISO 22000,
- Tel: +46 (0) 121-100 02
- [www. http://controlcert.se/](http://www.controlcert.se/)

DNV GL Business Assurance Finland Oy Ab

- Sertifiointipalveluita  
BRC, FSSC, GLOBALG.A.P., IFS, ISO 22000
- [www.dnvgl.fi](http://www.dnvgl.fi)
- Puh: 010 2924200

DQS Finland Oy

- Sertifiointipalveluita:  
BRC, ISO 22000
- [www.dqs.fi](http://www.dqs.fi)
- Puh: 872 099, 0400 455 292
- Yhteyshenkilö:  
[markku.siivonen@dqs.fi](mailto:markku.siivonen@dqs.fi)

Inspecta

- Sertifiointipalveluita:  
BRC, ISO 22000
- [www.inspecta.com](http://www.inspecta.com)
- Puh: 010 521 600

KIWA Sverige

- Sertifiointipalveluita:  
BRC, FSSC, GLOBALG.A.P., IFS, IP, ISO 22000
- Tel: +46 (0)18 17 00 00
- [www.kiwa.se](http://www.kiwa.se)

SGS Inspection Services Oy

- Sertifiointipalveluita:  
BRC, FSSC, GlobalG.A.P. IFS, ISO 22000
- Puh: 09 696361
- [www.sgs.fi](http://www.sgs.fi)

SMAK Certifiering AB

- Sertifiointipalveluita (suomeksi ja ruotsiksi):  
IP Kasvikset Perussertifiointi
- [www.smak.se](http://www.smak.se)
- Puh: 040 5412131
- Yhteyshenkilö:  
[erkki.rautio@smak.se](mailto:erkki.rautio@smak.se)

## Pohdittavaa, kun valitset laatujärjestelmää:

- Mitkä ovat asiakkaasi/ostajien vaatimukset?
- Vastaako valittu laatujärjestelmä toimintasi laajuutta ja siinä tunnistettuja riskitekijöitä?
- Mitkä ovat käytettävissä olevat resurssit yrityksessäsi (työvoima, talous, osaaminen)?
- Mitä laatujärjestelmävaihtoehtoja on tarjolla?
- Selvitä parhaiden vaihtoehtojen käyttöönotto- ja ylläpitokustannukset pyytämällä tarjous usealta eri sertifiointipalveluita tarjoavalta taholta

Tämä opas auttaa sinua vertailemaan erilaisia laatujärjestelmävaihtoehtoja keskenään. Näin tiedät mihin vaihtoehtoihin kannattaa tutustua tarkemmin. Opas auttaa ymmärtämään kaupan hankintaprosessia ja siihen vaikuttavia valintakriteereitä.



Päivittäistavara-kauppa ry  PTY

