

ISO 22000:2018 + Amd 1:2024 Elintarviketurvallisuuden hallintajärjestelmät

Elintarviketurvallisuus johtamisjärjestelmänä

62 vaatimusta. Tämän standardin mukainen sertifiointi on mahdollista akkreditoidussa sertifiointielimessä. Versio 07/2026.

Akkreditoitu elin voi sertifioida ISO 22000 -järjestelmän. HACCP-periaatteet sisältyvät siihen ja ne on sulautettu kohtaan 8.5. Tärkeää elintarvikekaupan toimittajille: pelkkä ISO 22000 ei ole GFSI:n tunnustama. Siihen tarvitaan FSSC 22000, eli ISO 22000 yhdessä ISO/TS 22002 -sarjan tukiohjelmien ja lisävaatimusten kanssa. Pelkän ISO 22000 -sertifikaatin haltija ei täytä sitä, mitä monet vähittäiskaupan ketjut edellyttävät. Tämä lista on työkalu itsearviointiin, ei osoitus vaatimustenmukaisuudesta. Standardin uudistus on käynnissä.

Yritys	Päivämäärä	Täyttäjä
--------	------------	----------

4 Organisaation toimintaympäristö, sidosryhmien odotukset ja soveltamisala

4

4.1 Sisäiset ja ulkoiset asiat, jotka voivat vaikuttaa kykyyn tuottaa turvallista elintarviketta, on määritetty ja niitä katselmoidaan ja päivitetään säännöllisesti. Tähän kuuluu kysymys siitä, onko ilmastonmuutos organisaatiolle merkityksellinen asia, esimerkiksi tuotanto- ja varastotilojen kuumuuden, muuttuvan sadon ja raaka-aineiden laadun tai veden saatavuuden kautta. Tarkastelun tulos on saatavilla riippumatta siitä, onko vastaus merkityksellinen vai ei.

Mistä sen tunnistaa: Luettelo asioista tai yksinkertainen taulukko, jossa on sarakkeet asialle, sen yhteydelle elintarviketurvallisuuteen ja viimeisimmän katselmoinnin päivämäärälle. Soveltuvaa näyttöä ovat johdon katselmuksen pöytäkirjat, joissa toimintaympäristö on asialistalla, markkinaseuranta, viranomaisten ja toimialajärjestöjen tiedotteet sekä toimittajien varoitukset. Ilmastonäkökohdasta riittää lyhyt perusteltu merkintä kyllä tai ei. Pieni yritys hoitaa tämän yhdellä sivulla, joka käydään kerran vuodessa läpi johdon katselmuksessa ja vahvistetaan uudella päiväyksellä.

Avoin	Kesken	Täytetty	Ei koske
-------	--------	----------	----------

Näyttö / perustelu

4.2 Elintarviketurvallisuuden hallintajärjestelmän kannalta merkitykselliset sidosryhmät on tunnistettu, ja niiden olennaiset vaatimukset tunnetaan, kerätään ja pidetään ajan tasalla. Tämä kattaa vähintään asiakkaat, kuluttajat, viranomaiset, toimittajat ja henkilöstön sekä näiden osapuolten ilmastonmuutokseen liittyvät vaatimukset silloin, kun sellaisia on.

Mistä sen tunnistaa: Yleiskuva sidosryhmistä, joka kytkee jokaisen niistä konkreettisiin vaatimuksiin ja lähteeseen: asiakasspesifikaatiot ja asiakasauditoinnit, lakisääteiset vaatimukset ja viranomaisehdot, sertifiointi- ja standardivaatimukset, toimittajaspesifikaatiot. Rivikohtainen viittaus asiakirjaan, jossa vaatimus täytetään, on hyödyllinen. Pieni yritys pitää tätä yhtenä taulukkona, johon uudet asiakasvaatimukset ja lainsäädännön muutokset kirjataan niiden ilmetessä ja joka katselmoidaan kerran vuodessa.

Avoin	Kesken	Täytetty	Ei koske
-------	--------	----------	----------

Näyttö / perustelu

4.3 Järjestelmän soveltamisala on määritelty ja saatavilla dokumentoituna tietona. Se nimeää katetut tuotteet ja tuoteryhmät, prosessit sekä toimipaikat osoitteineen ja ilmaisee siten järjestelmän rajat selvästi. Ulkoistetut tai ostetut toiminnot, joilla on vaikutusta elintarviketurvallisuuteen, on nimenomaisesti kohdennettu eikä niitä jätetä hiljaisesti pois. Kohdassa 4.1 määritetyt asiat ja kohdassa 4.2 kootut vaatimukset on otettu huomioon soveltamisalaa asetettaessa.

Asiakirja

Mistä sen tunnistaa: Hyväksytty soveltamisala-asiakirja, joka voi olla myös käsikirjan luku tai johdon katselmuksen liite, sisältäen tuoteluettelon, prosessiluettelon, toimipaikkojen osoitteet ja maininnan ulkoistetuista prosesseista sekä vastuuhenkilön. Sanamuoto kannattaa pitää niin selvänä, että ulkopuolinen näkee, mikä jää ulkopuolelle. Huomio kahden tason erotteluun: tekstistä on luettavissa, mikä koskee koko organisaatiota ja mikä vain yhtä toimipaikkaa. Pieni yritys pärjää puolella sivulla, joka on päivätty ja ylimmän johdon allekirjoittama.

Avoin	Kesken	Täytetty	Ei koske
-------	--------	----------	----------

Näyttö / perustelu

4.4

Elintarviketurvallisuuden hallintajärjestelmä on laadittu ja toiminnassa, sen prosessit ja niiden vuorovaikutukset tunnetaan, ja sitä ylläpidetään ja parannetaan jatkuvasti. Se ei jää paperille vaan löytyy myös päivittäisestä käytännöstä.

Mistä sen tunnistaa: Prosessikartta tai prosessien yleiskuva, joka näyttää, mikä prosessi syöttää mitäkin toista prosessia, sekä viittaukset niihin liittyviin menettelyihin ja tallenteisiin. Näyttöä järjestelmän todellisesta toiminnasta ovat ajantasaiset päivittäiset tallenteet, sisäiset auditoinnit, johdon katselmus ja tallenteet toteutetuista parannuksista. Pieni yritys piirtää prosessiketjun tavarantoimittajan vastaanotosta lähetykseen yhdelle sivulle ja liittää jokaiseen laatikkoon sitä vastaavan lomakkeen.

Avoin

Kesken

Täytetty

Ei koske

Näyttö / perustelu

5 Johtajuus

5

5.1-a

Ylin johto omistaa elintarviketurvallisuuden hallintajärjestelmän, ankkuroi sen liiketoimintastrategiaan ja päivittäiseen toimintaan sekä antaa järjestelmän tarvitsemat ihmiset, osaamisen, ajan, tilat ja rahoituksen.

Mistä sen tunnistaa: Näyttöä ovat hyväksytty budjetti hygienialle, koulutukselle, kunnossapidolle ja laboratorioanalyysille, organisaatiokaavio, joka sijoittaa elintarviketurvallisuuden johtotasolle, sekä päivätyt pöytäkirjat, joissa johto on tehnyt päätöksiä nimettyine vastuhenkilöineen, määräraikoineen ja rahoituksen vapautuksineen. Pienessä yrityksessä omistaja itse on näyttö: riittää lyhyt toistuva kirjaus, joka kattaa reklamaatiot, investoinnit ja elintarviketurvallisuuteen liittyvät henkilöstöpäätökset.

Avoin

Kesken

Täytetty

Ei koske

Näyttö / perustelu

5.1-b

Ylin johto varmistuu siitä, että järjestelmän tavoitellut tulokset todella saavutetaan, tukee niihin vaikuttavia ihmisiä, edistää jatkuvan parantamisen kulttuuria ja tekee selväksi, että elintarviketurvallisuuden ongelmista ilmoittaminen on toivottua eikä siitä aiheudu haittaa.

Mistä sen tunnistaa: Näyttöä ovat tavoitteiden suorituskymittarit johdon kommentteineen, tallenteet vastuhenkilöiden koulutuksesta ja teknisestä tuesta, ilmoitusreitti henkilöstön esiin nostamille huolille sekä raportit, jotka on arvioitu ja joista on annettu palaute asian esiin nostaneelle. Pieni yritys pärjää luettelolla avoimista hygieniailmoituksista ja lyhyellä merkinnällä siitä, kuka sulki minkäkin ja milloin.

Avoin

Kesken

Täytetty

Ei koske

Näyttö / perustelu

5.2-a

Kirjallinen elintarviketurvallisuuspolitiikka on olemassa, se sopii yrityksen tarkoitukseen ja kokoon, antaa kehyksen tavoitteille, sitoutuu lakisääteisten, viranomaisten ja asiakkaan kanssa sovittujen vaatimusten täyttämiseen, kattaa sisäisen ja ulkoisen elintarviketurvallisuusviestinnän sekä sitoutuu järjestelmän jatkuvaan parantamiseen ja siihen tarvittavaan henkilöstön pätevyyteen.

Mistä sen tunnistaa: Näyttönä on hyväksytty politiikka dokumentoituna tietona, jossa on päiväys, versio ja ylimmän johdon allekirjoitus. Tiivis yhden sivun teksti riittää, kunhan se sopii yhteen tavoitteiden ja tuotevalikoiman kanssa. Muutoshistorialla on merkitystä, jotta pysyy näkyvissä, että politiikan ajantasaisuus on katselmoitu aina kun tuotteet, toimipaikat tai lakisääteiset vaatimukset ovat muuttuneet.

Avoin

Kesken

Täytetty

Ei koske

Näyttö / perustelu

Asiakirja

5.2-b

Politiikka viestitään koko yrityksessä, henkilöstö ymmärtää, mitä se merkitsee omassa työssä, sitä voidaan soveltaa jokaisella tasolla ja se annetaan sidosryhmien saataville sopivassa muodossa.

Mistä sen tunnistaa: Näyttöä ovat ilmoitukset tuotanto- ja henkilöstötiloissa, politiikka-aihe hygieniaperehdytyksessä osallistujalistoineen ja päiväyksineen, versio niillä kielillä, joita toimipaikassa todella puhutaan, sekä julkaistu versio asiakkaille, toimittajille ja viranomaisille. Ymmärrystä ei osoita pelkkä allekirjoitus vaan lyhyt ymmärryskysymys perehdytyksen aikana tai lyhyt keskustelu hygieniakierroksella.

Avoin

Kesken

Täytetty

Ei koske

Näyttö / perustelu

5.3-a

Elintarviketurvallisuuden vastuut ja valtuudet on kohdennettu ja viestitty. Elintarviketurvallisuustiimin vetäjä on nimetty ja hän raportoi ylimmälle johdolle järjestelmän vaikuttavuudesta ja soveltuvuudesta. On määritelty, kuka valvoo järjestelmän raportointivelvoitteita, kuka toteuttaa vaarojen hallinnan toiminnassa ja kenellä on valtuus pysäyttää prosessi ja asettaa tuote sulkuun. Jokainen yrityksessä ilmoittaa elintarviketurvallisuuden ongelmista nimetylle yhteyshenkilölle.

Mistä sen tunnistaa: Näyttöä ovat päivätty nimityskirje tiimin vetäjälle, tehtävä- tai roolikuvaukset sijaisjärjestelyineen, vastuumatriisi seurannalle, vapautukselle ja sulkuun asettamiselle sekä tiimin vetäjän raportit johdolle. Valtuus asettaa tuote sulkuun kirjataan nimenomaisesti, muuten se ei kestä ratkaisevalla hetkellä. Pienessä yrityksessä yksi sivu riittää: nimi, rooli, valtuus, sijainen, ilmoitusreitit huolille, johdon allekirjoitus ja sivu taukotilan ilmoitustaululla.

Avoin

Kesken

Täytetty

Ei koske

Näyttö / perustelu

6 Elintarviketurvallisuuden hallintajärjestelmän suunnittelu

3

6.1-a

Organisaation toimintaympäristöstä ja sidosryhmien odotuksista on johdettu, mitkä riskit ja mitkä mahdollisuudet voisivat estää johtamisjärjestelmää saavuttamasta tavoiteltuja tuloksiaan tai tukea sitä niiden saavuttamisessa. Tähän kuuluvat nimenomaisesti muuttuvan ilmaston vaikutukset, esimerkiksi helleajat, muuttuva raaka-aineiden laatu tai katkeavat kylmäketjut. Tunnistetuille kohdille on suunniteltu toimenpiteet, jotka on liitetty järjestelmän prosesseihin ja joiden vaikuttavuus on jälkeenpäin arvioitu. Tämä tarkastelu on järjestelmätasolla eikä korvaa yksittäisiä elintarviketurvallisuusvaaroja koskevaa vaara-analyysejä kohdassa 8.5.

Mistä sen tunnistaa: Näyttönä on riski- ja mahdollisuusrekisteri, joka viittaa takaisin kohdan 4.1 toimintaympäristöanalyysiin ja kohdan 4.2 sidosryhmäluetteloon ja jossa jokaisella merkinnällä on suunniteltu toimenpide, vastuhenkilö, määräaika ja myöhempi merkintä vaikuttavuudesta. Ilmastotekijät näkyvät omina riveinään eivätkä alaviitteenä. Pieni yritys pitää tätä yhtenä kuusisarakeisena taulukkona, joka katselmoidaan kerran vuodessa samassa kokouksessa johdon katselmuksen kanssa ja vahvistetaan päiväyksellä. Olennaista on, että esimerkiksi kylmälaitteen vikaantuminen kesällä näkyy täällä eikä vain HACCP-dokumentaatiossa.

Avoin

Kesken

Täytetty

Ei koske

Näyttö / perustelu

6.2-a

Järjestelmälle on asetettu tavoitteet, jotka ovat yhdenmukaisia elintarviketurvallisuuspolitiikan kanssa, jotka ovat mitattavissa tai arvioitavissa sovittuja kriteerejä vasten ja jotka ottavat huomioon sovellettavat lakisääteiset vaatimukset ja asiakasvaatimukset. Tavoitteita seurataan, ne viestitään asianomaisille, katselmoidaan sopivin väliajoin ja päivitetään tarvittaessa. Jokaisesta tavoitteesta on suunniteltu, mitä tehdään, mitä resursseja tarvitaan, kuka vastaa, mihin mennessä se saavutetaan ja miten saavuttaminen todetaan. Tavoitteita koskeva dokumentoitu tieto säilytetään.

Asiakirja

Mistä sen tunnistaa: Näyttönä on luettelo tavoitteista lähtöarvoineen, tavoitearvoineen, määräaikoineen, vastuhenkilöineen ja mittareineen, täydennettynä jatkuvalla arvioinnilla, esimerkiksi reklamaatioiden määrä erää kohti, hyväksytyjen hygieniatarkastusten osuus, jäljitettävyysharjoitusten onnistumisaste tai henkilöstön koulutustilanne. Lisäksi näyttö siitä, että tavoitteet on viestitty, esimerkiksi ilmoitus taululla, kohta vuoronvaihdon kirjauksessa tai allekirjoitettu perehdytyslistalla. Pieni yritys pärjää kolmesta viiteen tavoitteella yhdellä sivulla, jota päivitetään kuukausittain luvulla ja joka arvioidaan vuosikatselmuksessa. Useamman toimipaikan tapauksessa on tunnistettavissa, mitkä tavoitteet koskevat koko organisaatiota ja mitkä yksittäistä toimipaikkaa.

Avoin

Kesken

Täytetty

Ei koske

Näyttö / perustelu

6.3-a

Elintarviketurvallisuuden hallintajärjestelmän muutokset suunnitellaan etukäteen eikä niitä toteuteta ohimennen. Ennen toteutusta on harkittu syy ja odotetut seuraukset, järjestelmä pysyy toimivana muutoksen aikana ja sen jälkeen, tarvittavat resurssit ovat käytettävissä ja vastuut on kohdennettu tai kohdennettu uudelleen. Tämä koskee tuotteiden, reseptien, raaka-aineiden, toimittajien, laitteiden, tilojen, prosessien ja henkilöstön muutoksia sekä yhtä lailla lakisääteisten vaatimusten muutoksia.

Mistä sen tunnistaa: Näyttönä ovat muutospyyntö tai muutostiedote, joissa mainitaan syy, arvio vaikutuksesta vaara-analyyysiin, tukiohjelmiin ja hallintakeinoihin, elintarviketurvallisuustiimin hyväksyntä sekä merkintä vuokaavioiden, työohjeiden ja koulutuksen myöhemmästä päivityksestä. Pieni yritys kirjaa tämän muutostiedote, yksi rivi muutosta kohti päiväyksineen, lyhyine kuvauksineen, rastilla silloin, kun muutos koskee HACCP-dokumentaatiota, ja allekirjoituksella, säilytettyä esimerkiksi lomakkeena HACCP-kansion lopussa. Suunnittelemattomat muutokset, kuten raaka-ainetoimittajan vaihto lyhyellä varoitusaajalla, arvioidaan jälkikäteen samalla tavalla.

Avoin

Kesken

Täytetty

Ei koske

Näyttö / perustelu

7 Tukitoiminnot: resurssit, pätevyys, viestintä ja dokumentoitu tieto					17
7.1.1	Resurssit, joita tarvitaan elintarviketurvallisuuden hallintajärjestelmän laatimiseen, toteuttamiseen, ylläpitoon ja parantamiseen, on määritetty ja ne ovat käytettävissä. Tässä otetaan huomioon, mitä organisaatio voi tuottaa itse ja mitä ostetaan ulkoa, kuten laboratoriopalvelut, tuholaiistorjunta tai ulkopuolinen konsultointi.				
Mistä sen tunnistaa: Resurssien yleiskuva, joka kattaa ihmiset, tilat ja laitteet, seuranta- ja mittalaitteet sekä ulkoisesti hankitut palvelut, yhdessä hyväksytyn budjetin tai investointisuunnitelman ja johdon katselmuksen päätösten kanssa. Pieni yritys hoitaa tämän yhdellä sivulla vuodessa: mitä tarvitaan, mitä on, mitä puuttuu, kuka toimittaa ja mihin mennessä.					
Näyttö / perustelu					
7.1.2-a	Järjestelmää ylläpitäviä ja prosesseja ohjaavia ihmisiä on riittävästi ja he sopivat tehtäviinsä. Elintarviketurvallisuustiimi on nimetty ja se kattaa osaamisellaan yrityksen tuotteet, prosessit, laitteet ja vaarat.				
Mistä sen tunnistaa: Nimityskirje tai päätöstallenne elintarviketurvallisuustiimin kokoonpanosta nimineen, rooleineen ja kunkin henkilön tuomine osaamisineen, lisäksi organisaatiokaavio, tehtävä- tai toimenkuvat ja sijaisjärjestelyt. Pieni yritys dokumentoi tiimin silloinkin, kun siihen kuuluu kaksi henkilöä, ja paikkaa osaamisaukot nimetyllä ulkopuolisella asiantuntijalla.					
Näyttö / perustelu					
7.1.2-b	Kun ulkopuoliset asiantuntijat hoitavat järjestelmän tehtäviä, esimerkiksi vaara-analyysia, kelpuutusta tai koulutusta, heidän vastuunsa, valtuutensa ja vaadittu pätevyytensä on määritelty kirjallisesti. Vastuu järjestelmästä säilyy organisaatiolla.				Asiakirja
Mistä sen tunnistaa: Sopimus, toimeksiantokirje tai palvelusopimus ulkopuolisen asiantuntijan kanssa, jossa mainitaan tehtävä, annettu valtuus ja vaadittu pätevyys, yhdessä pätevyyden näytön ja työstä syntyneiden raporttien kanssa. Pieni yritys kirjaa tämän kahden sivun toimeksiantokirjeeseen sen sijaan, että luottaisi konsultin kanssa tehtyyn suulliseen sopimukseen.					
Näyttö / perustelu					
7.1.3	Turvallisiin tuotteisiin tarvittavat rakennukset, alueet, käyttöhyödykkeet ja laitteet ovat olemassa ja sellaisessa kunnossa, joka tukee elintarviketurvallisuutta. Kunnossapito ja korvaaminen on suunniteltu eikä niitä käynnistetä vasta rikkoutumisen jälkeen.				
Mistä sen tunnistaa: Laite- ja käyttöomaisuusrekisteri, kunnossapitosuunnitelma määräaikaosineen ja vastuineen, kunnossapito- ja korjaustallenteet, mittalaitteiden kalibrointi- ja todentamistallenteet sekä veden, paineilman, höyryn ja ilmanvaihdon suunnitelmat silloin, kun ne joutuvat kosketuksiin tuotteen kanssa. Pieni yritys pitää yhtä kunnossapitolistaa konetta kohti päiväyksineen, toimenpiteineen ja nimikirjaimineen, ja se riittää näytöksi.					
Näyttö / perustelu					
7.1.4	Ympäristö, jossa työ tehdään, on suunniteltu niin että turvalliset tuotteet ovat mahdollisia. Tämä kattaa fyysiset tekijät kuten lämpötilan, valaistuksen, melun, ilman laadun ja hygienian sekä inhimilliset tekijät kuten työkuorman paineen, vuoron pituuden ja uusien työntekijöiden perehdytyksen.				
Mistä sen tunnistaa: Mittaukset ja tallenteet huoneen lämpötilasta, valaistuksesta ja ilmasta, hygieniasuunnitelma, joka kattaa pukuhuone- ja käsiinpesusäännöt, tarkastuskierrosten tallenteet sekä vuoro- ja perehdytysuunnitelmat. Pieni yritys osoittaa tämän viikoittaisella hygieniakierröksellä tarkistuslistoineen ja tuotantotilojen lämpötilatallenteilla.					
Näyttö / perustelu					

7.1.5	Kun ulkopuolelta otetaan käyttöön valmiita aineksia, kuten toimialan ohjeita, yleisiä vaara-analyyseja tai ostettuja mallikäsikirjoja, ne räätälöidään organisaatiolle, todennetaan sen omia tuotteita, prosesseja ja toimipaikkoja vasten, otetaan käyttöön ja pidetään ajan tasalla. Muuttamattomana omaksuttu malli ei ole organisaation oma järjestelmä. Mistä sen tunnistaa: Lähdeasiakirja sellaisena kuin se saatiin, vertailumuistio siitä, mitkä kohdat mukautettiin, lisättiin tai poistettiin, sekä hyväksytty oma versio päivityksineen ja allekirjoituksineen. Pieni yritys kirjoittaa käyttöön otetun ohjeen otsikkoalueeseen, kuka sen todensi ja mukautti yritykselle ja milloin. Näyttö / perustelu	Asiakirja
7.1.6-a	Toimittajille ja palveluntuottajille, joiden suoriutuminen vaikuttaa elintarviketurvallisuuteen, on olemassa määritellyt kriteerit valintaan, arviointiin, jatkuvaan seurantaan ja uudelleenarviointiin. Näiden arviointien tulokset säilytetään dokumentoituna tietona, ja heikon suoriutumisen seuraukset on määritelty. Mistä sen tunnistaa: Toimittajaluettelo hyväksyntätiloineen, arviointikriteerit kuten sertifiointi, spesifikaationmukaisuus, reklamaatioiden määrä ja toimitusvarmuus, arviointilomake toimittajaa kohti päivityksineen sekä auditointi- tai kyselytulokset ja näyttö suljetuista toimittajista. Pieni yritys pitää taulukkoa, jossa on yksi rivi toimittajaa kohti ja vuosittainen arviointi kolmessa sarakkeessa. Näyttö / perustelu	Asiakirja
7.1.6-b	Ulkoisille toimittajille viestitään ennen palvelun alkamista, mitä heiltä odotetaan. Tähän kuuluvat tuote- ja prosessivaatimukset, hygieniä- ja kuljetusmääritykset sekä velvoite ilmoittaa muutoksista ja tapahtumista. Ulkoisesti hankittuja prosesseja, tuotteita ja palveluja hallitaan niin, etteivät ne heikennä organisaation kykyä toimittaa turvallisia tuotteita. Mistä sen tunnistaa: Ostoasiakirjat ja puitesopimukset, jotka viittaavat spesifikaatioon, hyväksytyt raaka-aine- ja pakkausspesifikaatiot, urakoitsijoiden hygieniä- ja kuljetusvaatimukset sekä sopimus reseptin, alkuperän ja prosessin muutosten ilmoittamisesta. Pieni yritys liittää ostotilaukseen yhden sivun vaatimuslistan ja hankkii siihen toimittajan vastakuittauksen kerran. Näyttö / perustelu	
7.2-a	Jokaiselle elintarviketurvallisuuteen vaikuttavalle tehtävälle on määritetty tarvittava pätevyys. Tämä koskee organisaation omaa henkilöstöä sekä ulkoisia toimittajia ja toimipaikassa työskentelevää urakoitsijoiden henkilöstöä, ja se koskee nimenomaisesti elintarviketurvallisuustiimiä ja niitä henkilöitä, jotka seuraavat CCP- ja OPRP-kohtia. Mistä sen tunnistaa: Pätevyysmatriisi, jossa on yksi rivi henkilöä kohti ja yksi sarakke tehtävää kohti, esimerkiksi tavaran vastaanottotarkastus, lämpökäsittelylaitteet, metallinpaljastin, puhdistuksen vapautus, vaara-analyysi. Kunkin tehtävän edellyttämä pätevyys on kirjattu lyhyeen vaatimusriviin. Pieni yritys pärjää yhden sivun matriisilla, jonka jokaisesta solusta näkyy, onko henkilö perehdytetty, harjaantunut vai vielä avoin. Näyttö / perustelu	
7.2-b	Kun pätevyys puuttuu, ryhdytään toimenpiteisiin, esimerkiksi koulutukseen, ohjeistukseen, työnopastukseen, toiseen tehtävään siirtoon tai osaamisen ostamiseen, ja näiden toimenpiteiden vaikuttavuus arvioidaan. Pätevyyttä tuetaan tallenteilla, pelkkä osallistujalista ei ole näyttö osaamisesta. Mistä sen tunnistaa: Koulutussuunnitelma, koulutustallenteet aiheineen, päivityksineen, kouluttajineen ja allekirjoituksineen sekä näyttö vaikuttavuudesta: koe, työpaikkahavainnointi, esimiehen kuittaus tai onnistunut kuivaharjoitus CCP-kohdassa. Myös tutkintotodistukset, sertifikaatit ja työkokemus lasketaan. Pieni yritys lisää osallistujalistaan rivin, jossa esimies vahvistaa muutaman viikon kuluttua, että henkilö suoriutuu tehtävästä luotettavasti. Näyttö / perustelu	Asiakirja

7.3

Jokainen yrityksessä työskentelevä tuntee elintarviketurvallisuuspolitiikan, tietää mitkä tavoitteet koskevat omaa aluetta, ymmärtää oman osuutensa järjestelmän vaikuttavuudessa ja ymmärtää, mitä seuraa jos vaatimuksia ei täytetä. Tiedossa on myös, että kaikesta poikkeavasta ilmoitetaan viipymättä nimetylle henkilölle.

Mistä sen tunnistaa: Tallenteet ohjeistuksesta käsiteltyine sisältöineen, ilmoitukset ja politiikan lyhytversiot työpisteillä, ilmoitusreitit nimineen ja yhteystietoineen sekä otoshaastattelut sisäisessä auditoinnissa, joissa henkilöstö kuvaa oman osuutensa omin sanoin. Pieni yritys käyttää lyhyttä perehdytystä vuoron alussa ja kirjaa aiheen, päiväyksen ja osallistujat päiväkirjaan.

Avoin

Kesken

Täytetty

Ei koske

Näyttö / perustelu

7.4.1

Elintarviketurvallisuutta koskeva viestintä on suunniteltu. On määritelty, mitä viestitään, milloin, kenen kanssa, mitä reittiä ja kuka viestii. Viestintä ulottuu sekä sisäisesti että ulospäin elintarvikeketjuun.

Mistä sen tunnistaa: Viestintäsuunnitelma taulukkona, jossa sarakkeina ovat laukaisin, sisältö, vastaanottaja, reitti, vastuuhenkilö ja määräaika, eroteltuna sisäiseen ja ulkoiseen. Jakelulistat, pöytäkirjat ja sähköpostiketjut toimivat lisänäyttönä. Pieni yritys mahdolltaa tämän yhdelle sivulle ja liittää siihen hätätilanteiden yhteysnumerot.

Avoin

Kesken

Täytetty

Ei koske

Näyttö / perustelu

7.4.2

Ulkoisesta viestinnästä on määritelty, mitä tietoa vaihdetaan toimittajien, urakoitsijoiden, asiakkaiden, kuluttajien, viranomaisten ja muiden elintarvikeketjun lenkkien kanssa, jotta ketjun vaarat pysyvät hallinnassa. Henkilö, jolla on valtuus viestiä ulospäin, on nimetty. Saapuva ja lähtevä tieto kirjataan ja on elintarviketurvallisuustiimin saatavilla.

Asiakirja

Mistä sen tunnistaa: Valtuutetun henkilön ja sijaisen nimitys, yhteystietoluettelo viranomaisille, asiakkaille ja toimittajille, tuote- ja käyttötiedot asiakkaille mukaan lukien allergeeni- ja säilytysohjeet sekä tallenteet reklamaatioista, asiakaskyselyistä ja viranomaiskontakteista. Pieni yritys pitää viestintäkansiota, johon jokainen ulkoinen elintarviketurvallisuusasia arkistoidaan päiväyksineen, lähettäjineneen ja lopputuloksineen.

Avoin

Kesken

Täytetty

Ei koske

Näyttö / perustelu

7.4.3

Sisäisesti on määritelty, että elintarviketurvallisuustiimi saa hyvissä ajoin tiedon kaikista muutoksista, jotka voivat vaikuttaa elintarviketurvallisuuteen, muun muassa uusista tai muuttuneista tuotteista, raaka-aineista ja toimittajista, laitteiden, tilojen, puhdistuksen ja prosessiparametrien muutoksista, uusista lakisääteisistä vaatimuksista ja asiakasvaatimuksista sekä uudesta tiedosta vaaroista ja reklamaatioista. Tämä tieto syötetään järjestelmän päivittämiseen ja johdon katselmukseen.

Mistä sen tunnistaa: Menettely tai lomake muutosten ilmoittamiseen, jossa mainitaan kuka ilmoittaa ja kenelle, lisäksi elintarviketurvallisuustiimin kokouspöytäkirjat, joista näkyvät ilmoitetut muutokset ja niiden arviointi, sekä näyttö siitä, että vaara-analyysi katselmoitiin tarvittaessa uudelleen. Pieni yritys hoitaa tämän kiinteällä muutoksia koskevalla asialistakohdalla viikkopalaverissa ja lyhyellä pöytäkirjalla.

Avoin

Kesken

Täytetty

Ei koske

Näyttö / perustelu

7.5.1

Järjestelmä sisältää standardin yksittäisissä kohdissa vaatiman dokumentoidun tiedon, sen dokumentoidun tiedon, jota organisaatio itse tarvitsee vaikuttavuuteen, sekä sen, jota lakisääteiset vaatimukset, viranomaiset tai asiakkaat edellyttävät. Sen laajuus ja syvyys vastaavat yrityksen kokoa, tuotteita ja prosesseja.

Asiakirja

Mistä sen tunnistaa: Asiakirjojen yleiskuva tai matriisi, joka nimeää jokaiselle standardin kohdalle ja jokaiselle lakisääteiselle vaatimukselle sitä vastaavan asiakirjan tai tallenteen sekä viittauksen sen säilytyspaikkaan ja omistajaan. Huomio kahteen tasoon: näkyvissä on, mitkä asiakirjat koskevat organisaatiota ja mitkä vain yhtä toimipaikkaa. Pieni yritys ylläpitää tätä yleiskuvaa yhtenä taulukkona ja säästyy erilliseltä käsikirjalta.

Avoin

Kesken

Täytetty

Ei koske

Näyttö / perustelu

7.5.2 Dokumentoitua tietoa luotaessa ja päivitettäessä tunniste, kuvaus ja muoto on määritelty, esimerkiksi otsikko, numero, päiväys, versio ja laatija. Ennen käyttöä se katselmoidaan soveltuvuuden osalta ja hyväksytään, ja näkyvissä on, kuka hyväksynnän antoi.

Mistä sen tunnistaa: Asiakirjamallit, joissa on yhtenäinen ylä- tai alatunniste numeroineen, versioineen, päiväyksineen, laatijoineen ja hyväksyjineen, sekä itse hyväksyntätallenteet. Myös valokuvat, videot ja palvelimen kansiossa olevat tiedostot tarvitsevat tunnistettavan version. Pieni yritys määrittelee yhden vakiotunnisteen ja käyttää sitä jokaisessa tuotantoon kiinnitetyssä lomakkeessa.

Avoin Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

7.5.3 Dokumentoitua tietoa hallitaan niin, että se on saatavilla ja luettavissa siellä missä sitä tarvitaan, ja suojattu katoamiselta, luvattomalta muuttamiselta ja vanhentuneiden versioiden tahattomalta käytöltä. Jakelu, pääsy, säilytys, versionhallinta, säilytysaika ja hävittäminen on määritelty. Ulkoista alkuperää oleva dokumentoitu tieto, kuten asiakasspesifikaatiot, säädöstekstit ja käyttöturvallisuustiedotteet, tunnistetaan sellaiseksi ja sitä hallitaan samoin. Tallenteet pysyvät luettavina ja muuttumattomina ja niitä säilytetään vähintään niin kauan kuin lakisääteiset vaatimukset, asiakkaat ja tuotteen säilyvyysaika edellyttävät.

Mistä sen tunnistaa: Asiakirjojen hallintaluettelo versioineen, säilytyspaikkoineen, jakeluineen ja säilytysaikoineen, näyttö siitä että vanhentuneet versiot on vedetty pois, käyttöoikeudet ja varmuuskopiot digitaaliseen säilytykseen sekä sääntö siitä, että tuotantoon kiinnitetään vain hyväksytty versio. Pieni yritys työskentelee yhdestä hyväksytystä kansioista, josta kaikki tulostetaan, varmuuskopioi sen päivittäin ja tuhoaa vanhentuneiden versioiden tulosteet välittömästi.

Avoin Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

8 Toiminta: tukiohjelmat, vaarojen hallinta ja poikkeamien käsittely

22

8.1 Turvallisen elintarvikkeen edellyttämät prosessit on suunniteltu, toteutettu ja niitä ohjataan. On määritelty, mitkä kriteerit niitä koskevat, miten niitä ohjataan näitä kriteerejä vasten ja mitkä tallenteet prosessissa syntyvät. Suunnitellut muutokset arvioidaan etukäteen, suunnittele mattomien muutosten seuraukset katselmoidaan ja tarvittaessa rajataan. Ulkoistetut prosessit kuten ulkoinen varastointi, rahtitäyttö, tuholais torjunta tai palveluntuottajan tekemä puhdistus pysyvät organisaation hallinnassa ja niitä ohjataan sopimuksella ja näytöllä.

Mistä sen tunnistaa: Prosessikuvaukset asetusarvoineen, vapautus- ja muut osilmoitukset, tiimin tekemä muutosten katselmointi. Ulkoistetuista toiminnoista sopimus tai palvelusopimus sovittuine elintarviketurvallisuusvaatimuksineen, palveluntuottajan tarkastustallenteet ja oma vaikuttavuuden tarkistus. Pieni yritys pitää ohjauskriteerit suoraan työohjeissa ja liittää palvelusopimukseen yhden sivun liitteen, jossa mainitaan hygieniavaatimukset ja ilmoitusvelvollisuudet.

Avoin Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

8.2 Tukiohjelmat on laadittu, toteutettu ja niitä ylläpidetään: rakennusten ja pohjaratkaisun olosuhteet, puhdistus ja desinfiointi, tuholais seuranta, henkilökohtainen hygienia ja koulutus, veden ja ilman laatu, jätehuolto, kunnossapito, kemikaalien käsittely, lasi ja kova muovi sekä suojautuminen tahallisel ta saastuttamiselta siltä osin kuin ne koskevat yritystä. Ne vastaavat yrityksen kokoa ja tuotetta, elintarviketurvallisuustiimi on hyväksynyt ne, niissä otetaan huomioon lakisääteiset vaatimukset, asiakasvaatimukset ja tunnustetut ohjeet, ja niiden vaikuttavuus todennetaan.

Asiakirja

Mistä sen tunnistaa: Puhdistus- ja desinfiointiohjelma, jossa mainitaan aine, pitoisuus, vaikutusaika ja vastuuhenkilö, puhdistustallenteet, tuholais seurannan raportit syöttiasemakarttoineen, hygieniakoulutus osallistujalistoineen, vesianalyysit, lasirikkotallenteet, kunnossapitosuunnitelma. Ohjelmien hyväksyntä osoitetaan allekirjoitetulla luettelolla tai tiimin tallenteella, ja kun käytetään toimialan ohjetta, on jäljitettävissä, miten ohjelmat on johdettu ohjeesta. Pieni yritys pitää yhden sivun PRP-yleiskuvan ja viittaa jokaisella rivillä vastaavaan suunnitelmaan ja tallennelomakkeeseen.

Avoin Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

8.3	Jäljitettävyyssjärjestelmä yhdistää ostettujen raaka-aineiden, ainesosien ja tuotteen kanssa kosketuksiin joutuvien materiaalien erät saumattomasti niistä valmistettuihin lopputuotteisiin ja ensimmäiseen asiakkaaseen. Se toimii eteen- ja taaksepäin, kattaa uudelleentyöstön ja uudelleen käsittelyn ja sitä testataan määräajoin. Tallenteiden säilytysaika on määritelty ja perustuu vähintään säilyvyysaikaan, lakisääteisiin vaatimuksiin ja asiakasvaatimuksiin. Mistä sen tunnistaa: Eränumerot tavaroissa ja astioissa, vastaanottorekisteri toimittajan erätunnuksineen, tuotantotallenteet käytettyine määrineen, lähetysasiakirjat eräviittauksineen. Näyttö järjestelmän toimivuudesta on dokumentoitu jäljitettävyydesti alkuaikoinen, loppuaikoinen, määrrien täsmäytyksineen (lähetetty, varastossa, hävitetty) ja tuloksen arviointineen. Pieni yritys pärjää eräkirjalla tai taulukkolaskennalla ja yhdellä testiajolla vuodessa, joka kestää noin tunnin ja jonka massatase täsmää. Avoin Kesken Täytetty Ei koske Näyttö / perustelu	Asiakirja
8.4	Tapahtumille, jotka voivat äkillisesti vaarantaa elintarviketurvallisuuden, kuten sähkön tai kylmälaitteiden vikaantuminen, veden pääsy sisään, raaka-aineen saastuminen, sabotaasi, tulipalo tai keskeisen laitteen rikkoutuminen, on ennalta määritelty kuka päättää, kenelle ilmoitetaan ja mitkä välittömät toimenpiteet pätevät. Hätäyhteystiedot ovat ajantasaiset ja tavoitettavissa, järjestely testataan ja jokaisen todellisen tapahtuman jälkeen sen soveltuvuus katselmoidaan. Mistä sen tunnistaa: Hätäsuunnitelma eskalointiketjuineen, yhteystietoluettelo, joka kattaa viranomaisen, laboratorion, asiakkaat ja palveluntuottajat, säännöt tapahtuman koskeman tuotteen käsittelyyn sekä harjoitus- ja tapahtumatallenteet. Todellisten tapahtumien jälkeen lyhyt katselmus dokumentoi, mitä muutettiin. Pieni yritys kiinnittää laminoidun hätäkortin tuotannon oveen ja käy tiimin kanssa läpi yhden skenaarion kerran vuodessa, esimerkiksi kylmän menetyksen yön yli. Avoin Kesken Täytetty Ei koske Näyttö / perustelu	
8.5.1.1	Ennen vaarojen analysointia kaikki analyysiin tarvittava tieto on koottu, ajantasaista ja jäljitettävää. Elintarviketurvallisuustiimi on nimetty, sen jäsenet kattavat tarvittavan tiedon ja kokemuksen tuotteista, prosesseista ja laitteista, ja käytetyt lähteet lainsäädännöstä, asiakasvaatimuksista, teknisestä kirjallisuudesta ja organisaation omasta kokemuksesta on kirjattu viittauksineen ja päiväyksineen. Mistä sen tunnistaa: Tiimiluettelo rooleineen, pätevyyksineen ja sijaisineen sekä yleiskuva käytetyistä lähteistä päiväyksineen, esimerkiksi lainsäädäntö, toimialan ohjeet, asiantuntijalausunnat, laboratoriotulokset, reklamaatioanalyysit. Pieni yritys miehittää tiimin omistajalla, tuotantovastaavalla ja yhdellä puhdistuksen henkilöllä ja hankkii puuttuvan osaamisen ulkopuolelta päiväkohtaisesti, mistä näyttönä ovat konsultointisopimus ja kokouspöytäkirjat. Avoin Kesken Täytetty Ei koske Näyttö / perustelu	Asiakirja
8.5.1.2	Kaikista ostetuista raaka-aineista, ainesosista, lisäaineista ja tuotteen kanssa kosketuksiin joutuvista materiaaleista on saatavilla kuvaukset, jotka kattavat koostumuksen allergeeneineen, alkuperän, valmistus- ja käsittelytavan, pakkauksen ja toimitusmuodon, säilytyksen ja kuljetuksen olosuhteet, säilyvyysajan, sovellettavat lakisääteiset vaatimukset ja kriteerit, joiden perusteella materiaali hyväksytään ennen käyttöä. Kuvaukset pidetään ajantasaisina ja ne päivitetään, kun toimittaja tai resepti muuttuu. Mistä sen tunnistaa: Spesifikaatiot ja tietolehdet nimikkeittäin, vaatimustenmukaisuusvakuutukset elintarvikekontaktimateriaaleille, toimittajan allergeenitiedot, vastaanoton hyväksymiskriteerit kuten lämpötila, eheys, aistinvarainen tarkastus tai analyysitodistus. Päiväys tai versionumero jokaisessa spesifikaatiossa osoittaa sen ajantasaisuuden. Pieni yritys kerää toimittajaspesifikaatiot nimikekohtaiseen kansioon ja katselmoi ne kerran vuodessa sekä jokaisen toimittajan vaihdon yhteydessä. Avoin Kesken Täytetty Ei koske Näyttö / perustelu	Asiakirja

8.5.1.3	Jokaisesta lopputuotteesta tai tuoteryhmästä on kuvaus, joka kattaa koostumuksen, allergeenit, turvallisuuden kannalta olennaiset ominaisuudet kuten pH-arvon, veden aktiivisuuden tai suolapitoisuuden, säilyvyysajan, pakkauksen, merkinnät sekä säilytyksen, kuljetuksen ja jakelun olosuhteet. Siihen kirjataan myös, miten tuotetta on tarkoitus käyttää, mikä väärinkäyttö on kohtuudella ennakoitavissa, esimerkiksi nauttiminen ilman tarkoitettua kuumennusvaihetta, ja mille kuluttajaryhmille se on tarkoitettu, mukaan lukien erityisen herkäät ryhmät kuten imeväiset, raskaana olevat, sairaat tai iäkkäät. Mistä sen tunnistaa: Tuotespesifikaatiot resepteineen, analyysiarvoineen ja pakkausmerkintöineen, merkintämallit allergeeni- ja valmistustietoineen, tiedot kylmä- tai pakastetehtäjästä. Käyttötarkoituksesta riittää yksi kappale tuoteryhmää kohti, jossa nimitään tarkoitettu valmistustapa, ennakoitavissa oleva väärinkäyttö ja kohderyhmä. Pieni yritys kirjaa tämän yhdelle arkille tuoteryhmää kohti sen sijaan, että pitäisi erillistä asiakirjaa jokaisesta muunnelmasta. Avoim Kesken Täytetty Ei koske Näyttö / perustelu	Asiakirja
8.5.1.5	Soveltamisalaan kuuluvista tuotteista tai tuoteryhmistä on saatavilla vuokaaviot, jotka näyttävät jokaisen vaiheen tavarantoimituksen vastaanotosta lähetyskäsittelyyn oikeassa järjestyksessä, mukaan lukien ostetut nimikkeet, uudelleentäyttö, uudelleenkäsittely, välivarastointi, jätteen poisto ja ulkoistettavat vaiheet. Kaaviot todennetaan paikan päällä todellisuutta vasten. Lisäksi kuvataan prosessivaiheet ja ympäristö, jossa ne tapahtuvat, eli hygieniaväyhykkeet, henkilö- ja materiaaliavirrat, raaka-aineiden ja sellaisenaan syötävien tuotteiden alueiden erottelu sekä käytetyt laitteet ja parametrit. Mistä sen tunnistaa: Vuokaavio tuoteryhmää kohti päiväyksineen ja tiimin hyväksyntöineen sekä merkintä paikan päällä tehdystä todentamisesta päiväyksineen ja kierroksen tehneen henkilön nimineen. Ympäristöä varten väyhyke- tai pohjapiirros liikkumis- ja materiaaliavirtoineen palvelee tarkoitusta yhdessä lyhyiden prosessikuvausten kanssa. Pieni yritys piirtää kaavion yhdelle sivulle ja vahvistaa sen kerran vuodessa allekirjoituksella tuotantotilan kierroksen jälkeen. Avoim Kesken Täytetty Ei koske Näyttö / perustelu	Asiakirja
8.5.2.2	Vuokaavion jokaisesta vaiheesta on tunnistettu kaikki kohtuudella odotettavissa olevat biologiset, kemialliset ja fysikaaliset vaarat, mukaan lukien allergeenit sekä raaka-aineiden, henkilöstön, laitteiden, ympäristön tai ristikontaminaation kautta tulevat vaarat. Jokaisesta vaarasta ilmaistaan, missä se syntyy tai mistä se kuluu mukaan. Jokaiselle vaaralle määritetään ja perustellaan hyväksyttävä taso lopputuotteessa, johdettuna lakisäätöisistä vaatimuksista, asiakasvaatimuksista, käyttötarkoituksesta ja teknisistä lähteistä. Mistä sen tunnistaa: Vaaraluettelo prosessivaiheittain, sarakeina vaaratyyppi, tulolähde, hyväksyttävä taso lopputuotteessa ja perustelu viittauksineen, esimerkiksi asetuksen raja-arvo, asiakasspesifikaatio tai tunnistettu mikrobiologinen ohjearvo. Pieni yritys työskentelee taulukolla, jossa jokainen rivi vastaa yhtä prosessivaihetta, ja perustaa perustelun toimialan ohjeeseen omien tutkimusten sijaan. Avoim Kesken Täytetty Ei koske Näyttö / perustelu	Asiakirja
8.5.2.3	Jokainen tunnistettu vaara arvioidaan sen selvittämiseksi, tarvitseeko sitä hallita jotta tuote on turvallinen. Arviointi perustuu vähintään esiintymisen todennäköisyyteen ennen hallintakeinojen soveltamista ja mahdollisten terveysvaikutusten vakavuuteen. Käytetty menetelmä on kuvattu ja sitä sovelletaan johdonmukaisesti. Tulos ilmaisee jokaisesta vaarasta yksiselitteisesti, onko se merkittävä vai ei, ja luokittelu on perusteltu. Mistä sen tunnistaa: Arviointimenetelmän kuvaus, esimerkiksi todennäköisyyden ja vakavuuden matriisi selvästi määriteltyine tasoinen, sekä täytetty arviointilomake vaaraa kohti luokitteluineen ja lyhyine perusteluineen. Näyttönä luokittelulle voivat olla omat mittaukset, reklamaatiotiedot, säilytysnäytteen tulokset tai kirjallisuus. Pieni yritys pärjää kolme kertaa kolme -matriisilla, kunhan tasot on määritelty ja koko tiimi soveltaa niitä samalla tavalla. Avoim Kesken Täytetty Ei koske Näyttö / perustelu	Asiakirja

8.5.2.4	Jokaiselle merkittävälle vaaralle valitaan hallintakeinot tai hallintakeinojen yhdistelmät, jotka estävät vaaran, poistavat sen tai vähentävät sen hyväksyttävälle tasolle. Jokainen keino luokitellaan perusteluineen CCP-kohdaksi tai OPRP-kohdaksi, ja luokittelu noudattaa järjestelmällistä ja jäljitettävää tapaa, joka ottaa huomioon muun muassa vaikutuksen vaaraan, seurannan toteutettavuuden oikea-aikaisine puuttumisineen, epäonnistumisen seurausten vakavuuden ja vuorovaikutuksen muiden keinojen kanssa. Erottelu tehdään selkeästi: keino, jolla on mitattava raja ja jonka ylitys vaikuttaa suoraan kyseiseen erään ja käynnistää välittömän korjauksen, on CCP, kun taas keino, jota ohjataan toimintakriteereillä ja havaittavalla näytöllä ja jonka pettäminen arvioidaan jälkikäteen, on OPRP. Mistä sen tunnistaa: Päätöslomake merkittävää vaaraa kohti, jossa mainitaan valittu keino, tarkastellut kriteerit ja perusteltu luokittelu. Tämä on jäljitettävissä päätöspuun tai arviointitaulukon avulla, jossa vastaukset kysymyksiin on dokumentoitu. Pieni yritys kirjaa perustelun kahdella tai kolmella lauseella keinoa kohti, mutta tarkistaa jokaisesta CCP-kohdasta, onko sen takana todella mitattava raja ja välitön vaste, muuten keino kuuluu OPRP-kohtiin. Näyttö / perustelu	Asiakirja
8.5.3	Ennen käyttöä osoitetaan, että valitut hallintakeinot ja niiden yhdistelmät todella kykenevät saattamaan merkittävät vaarat määritellylle hyväksyttävälle tasolle. Näyttö on peräisin soveltuvasta lähteestä ja liittyy oman yrityksen olosuhteisiin, ei ihannetapaukseen. Kun resepti, prosessi, laite tai raaka-aine muuttuu, kyvykkyys osoitetaan uudelleen. Mistä sen tunnistaa: Kelpuutustallenne CCP-kohtaa ja OPRP-kohtaa kohti, jossa mainitaan kysymys, menetelmä, tulos ja johtopäätös. Soveltuvia lähteitä ovat ohjeet ja kirjallisuusarvot, ennustemallit, laitevalmistajan tiedot, haastekokeet, lämpötilajakauman mittaukset uunissa tai autoklaavissa ja säilyvyystutkimukset. Olennaista on yhteys oman toiminnan epäedullisimpaan tilanteeseen, esimerkiksi paksuin tuote laitteen kylmimmässä kohdassa. Pieni yritys nojaa tunnustettuun ohjeeseen ja osoittaa omalla mittaussarjallaan, että siinä mainitut olosuhteet saavutetaan omilla laitteissa. Näyttö / perustelu	Asiakirja
8.5.4.1	Olemassa on dokumentoitu suunnitelma, joka kokoaa yhteen merkittävien vaarojen hallinnan ja tallenteet jokaisesta CCP-kohdasta ja jokaisesta OPRP-kohdasta: vaara, hallintakeino, kriittinen raja tai toimintakriteeri, seurannan tyyppi ja tiheys, korjaukset poikkeaman varalta, vastuut ja niihin liittyvät tallenteet. Suunnitelma on hyväksytty ja se on aidosti käytössä yrityksessä. Mistä sen tunnistaa: Suunnitelma taulukkona, jota usein kutsutaan HACCP-suunnitelmaksi, yksi rivi CCP-kohtaa ja OPRP-kohtaa kohti sekä edellä nimetyt sarakkeet, hyväksyttynä päiväyksineen ja versioineen. Käytöstä on näyttönä päivittäisessä toiminnassa todella täytetyt seurantalomakkeet, jotka vastaavat suunnitelman rivejä. Pieni yritys pitää CCP- ja OPRP-kohdat yhdessä taulukossa ja merkitsee tyypin omaan sarakkeeseen sen sijaan, että ylläpitäisi kahta erillistä suunnitelmaa. Näyttö / perustelu	Asiakirja
8.5.4.2	Jokaiselle CCP-kohdalle asetetaan kriittiset rajat mitattavassa muodossa niin, että päätös turvallisen ja turvattoman välillä on yksiselitteinen, esimerkiksi sisälämpötilana, aikana, pH-arvona tai metallinpaljastimen vasteena testikappaleeseen. Jokaiselle OPRP-kohdalle asetetaan toimintakriteerit, jotka ovat mitattavia tai havaittavia ja jotka osoittavat, toimiiko keino. Rajojen ja kriteerien valinta on perusteltu, ja kun kriteeri nojaa havaintoon, se varmistetaan ohjeistuksella, koulutuksella ja mallinäytteillä. Mistä sen tunnistaa: Suunnitelmaan merkityt arvot yksikköineen ja toleransseineen sekä perustelu lähteineen, esimerkiksi lakisääteinen vaatimus, kelpuutuksen tulos tai ohjearvo. Havaintoon perustuville kriteereille rajanäytteet, valokuvamallit tai arviointiohjeet toimivat näyttönä varmistuksesta. Pieni yritys kirjoittaa jokaisen rajan viereen yhden perustelulauseen, jotta kenenkään ei tarvitse auditoinnissa arvailla, mistä luku on peräisin. Näyttö / perustelu	Asiakirja

8.5.4.3

Jokaisessa CCP-kohdassa ja jokaisessa OPRP-kohdassa seurataan, täyttyykö kriittinen raja tai saavutetaanko toimintakriteeri. Jokaisesta seurantatoiminnosta on määritelty, mitä mitataan tai havainnoidaan, millä menetelmällä, millä väleillä, kuka tekee ja millä tallenteella. Tiheys valitaan niin, että poikkeama havaitaan ajoissa ja kyseinen tuote ehditään vielä pidättää. Seurantaa tekevät henkilöt on ohjeistettu ja valtuutettu reagoimaan välittömästi.

Asiakirja

Mistä sen tunnistaa: Seurantalomakkeet tavoitearvoineen, toteutuneine arvoineen, kellonaikoineen, erätunnuksineen ja nimikirjaimineen sekä ohje, joka määrittää menetelmän ja tiheyden. Kun kirjaus on automaattinen, tiedonkeruulaitteen tai laitteen tallenteet aikaleimoineen toimivat näyttönä yhdessä sen kanssa, kuka tiedot katselmoi ja vapauttaa. Pieni yritys käyttää yhtä lomaketta vuoroa kohti ja asettaa tiheyden niin, että häiriö koskee vain kahden mittauksen välistä tuotetta, mikä pitää suljetun varaston määrän pienenä.

Avoin

Kesken

Täytetty

Ei koske

Näyttö / perustelu

8.5.4.4

Sen varalta että kriittinen raja ylittyy tai toimintakriteeri jää saavuttamatta, on ennalta määritelty mitä tapahtuu: miten poikkeaman koskema tuote tunnistetaan, suljetaan ja arvioidaan, miten prosessi saatetaan takaisin hallintaan ja kuka päättää. CCP-kohdassa poikkeaman koskemaksi lasketaan kaikki tuote viimeisimmästä kunnossa todetusta tarkastuksesta lähtien eikä sitä vapauteta ilman arviointia. OPRP-kohdassa arvioidaan, koskeeko poikkeama tuotetta ja missä määrin. Vaste ja tulos kirjataan.

Asiakirja

Mistä sen tunnistaa: Määritellyt korjaukset vaarojen hallintasuunnitelmassa tai menettelyssä, sulkumerkinnät ja sulkuilmoitukset, arviointi- ja vapautuspäätökset valtuutetun henkilön allekirjoituksella, tallenne siitä mitä tuotteelle tapahtui. Pieni yritys pitää saatavilla punaiset sulkulaput ja erotetun sulkualueen ja kirjaa jokaisen poikkeaman yksinkertaiseen luetteloon, josta näkyy päiväys, erä, määrä, päätös ja päättäj.

Avoin

Kesken

Täytetty

Ei koske

Näyttö / perustelu

8.6

Muutosten jälkeen tieto, johon tukiohjelmat ja vaarojen hallintasuunnitelma perustuvat, katselmoidaan ja tarvittaessa päivitetään. Laukaisimia ovat uudet tai muuttuneet tuotteet ja reseptit, uudet laitteet, muuttuneet prosessit tai toimittajat, uudet lakisääteiset tai asiakasvaatimukset, reklamaatioista tehdyt havainnot ja uusi tekninen tieto kuten muiden markkinatoimijoiden takaisinvedot. Muutos koskee myös tuotekuvauksia, vuokaavioita ja vaara-analyysia.

Mistä sen tunnistaa: Muutosluettelo tai revisiorekisteri laukaisimineen ja päiväyksineen sekä asiakirjat, joita muutos koskee, ja päivityksen hyväksynyt henkilö. Kiinteä sääntö auttaa: jokainen resepti- ja laitemuutos kulkee elintarviketurvallisuustiimin kautta ennen toteutusta. Pieni yritys sitoo tämän lyhyeen muutoslappuun, joka ei pääse tuotantoon ilman vastuuhenkilön allekirjoitusta.

Avoin

Kesken

Täytetty

Ei koske

Näyttö / perustelu

8.7

CCP- ja OPRP-kohtien seurantaan ja mittaamiseen käytettävät laitteet ja menetelmät tuottavat luotettavia arvoja. Mittalaitteet soveltuvat tarkoitukseensa, ne on tunnistemerkitty, kalibroitu tai todennettu määräajoin ja suojattu tahattomalta säädöltä ja vaurioilta. Jos käy ilmi, että laite mittasi väärin, arvioidaan, mitä tuotteita virhe koskee viimeisimmästä kunnossa todetusta tarkastuksesta lähtien, ja toimitaan sen mukaisesti. Myös seurantaan käytettävä ohjelmisto tarkastetaan soveltuvuuden osalta ennen käyttöä.

Asiakirja

Mistä sen tunnistaa: Mittalaiterekisteri laitteineen, numeroineen, käyttöpaikkoineen, väleineen ja tilatietoineen, kalibroitodistukset jäljitettävänä kansallisiin tai kansainvälisiin mittanormaaleihin, sisäiset todentamistallenteet kuten lämpömittarin jäävesi- tai kiehumispistetarkastus, metallinpaljastimen testikappaletarkastukset sekä laitevirian koskeman tuotteen arviointi. Pienessä yrityksessä yksi vertailulämpömittari kalibroidaan ulkopuolella ja käyttölämpömittareita verrataan siihen säännöllisesti. Tämä säästää kustannuksia ja pysyy silti jäljitettävänä.

Avoin

Kesken

Täytetty

Ei koske

Näyttö / perustelu

8.8

On suunniteltu ja toteutetaan, miten todennetaan onko tukiohjelmat toteutettu ja ovatko ne vaikuttavia, onko vaara-analyysi ajan tasalla, noudatetaanko vaarojen hallintasuunnitelmaa ja ovatko lopputuotteen vaarat todella hyväksyttävällä tasolla. Todentamista ei tee sama henkilö, joka tekee kyseisen seurannan. Tuloksia ei ainoastaan arkistoida vaan ne kootaan yhteen ja analysoidaan: suuntaukset tunnistetaan, toistuvat poikkeamat nimetään ja niistä johdetaan päivitys- tai parannustarve. Analyysi syötetään johdon katselmukseen.

Asiakirja

Mistä sen tunnistaa: Todentamissuunnitelma toimintoihin, menetelmiin, tiheyksiin ja vastuuhenkilöihin sekä tulokset: toisen henkilön tekemä seurantatallenteiden katselmointi, hygieniatarkastukset ja pintanäytteet, tuote- ja ympäristötestaukset, puhdistuksen tarkastukset, sisäiset auditoinnit, asiakasreklamaatioiden analyysi, jäljitettävyydesti. Analyysi on olemassa raporttina tai johdon katselmuksen lukuna, jossa on kannanotot suuntauksiin ja niistä johdettuihin toimenpiteisiin. Pieni yritys analysoi kahdella sivulla puolen vuoden välein ja hoitaa tallenteiden katselmoinnin neljän silmän periaatteella toisen koulutetun henkilön kanssa.

Avoin Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

8.9.2

CCP- ja OPRP-kohtien poikkeamat havaitaan, poikkeaman koskema tuote tunnistetaan ja otetaan hallintaan, ja välitön korjaus tehdään. Tämän lisäksi syy tutkitaan ja poistetaan, jottei poikkeama toistu. Korjaavan toimenpiteen tarve arvioidaan, sen toteutusta seurataan ja sen vaikuttavuus katselmoidaan. On määritelty, kuka saa arvioida poikkeaman ja tehdä päätöksen.

Asiakirja

Mistä sen tunnistaa: Poikkeamalomake tai poikkeamaloki päiväyksineen, erineen, poikkeamineen, välittömine korjauksineen, juurisyysanalyysineen, määriteltyine toimenpiteineen, määrääikoineen, vastuuhenkilöineen ja myöhempine vaikuttavuusnäyttöineen. Juurisytytyöhön riittää jäsenneily menetelmä, kuten toistuva miksi-kysymys tai syy-seurauskaavio. Pieni yritys pitää yhtä poikkeamalokia kaikista tapauksista ja asettaa vaikuttavuuden tarkistukselle seurantapäivän, tyypillisesti neljästä kahdeksaan viikkoa myöhemmin.

Avoin Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

8.9.4

Tuotteet, joiden turvallisuudesta ei voida varmistua, asetetaan sulkun eivätkä ne päädy markkinoille ennen kuin ne on arvioitu. Arviointi tehdään määriteltyjä hyväksyttäviä tasoja vasten ja nojaa vankkaan näyttöön, esimerkiksi analyysiin, osoitetusti vaikuttavaan jatkokäsittelyyn tai perusteltuun tekniseen arvioon. Jos vapautus ei ole mahdollinen, tehdään päätös jatkokäsittelystä, vaihtoehtoisesta käytöstä tai hävittämisestä. Jos poikkeaman koskema tuote on jo lähtenyt yrityksestä, ryhdytään toimenpiteisiin ja asianomaisille osapuolille tiedotetaan.

Asiakirja

Mistä sen tunnistaa: Sulkumenettely merkittyine sulkualueineen, sulkuluettelo määrineen, vapautus- tai hylkäyspäätös perusteluineen ja valtuutetun henkilön allekirjoituksineen, laboratoriotulokset, näyttö hävittämisestä tai vaihtoehtoisesta käytöstä. Pieni yritys toteaa yhdellä lauseella, että vain yksi nimetty henkilö saa sulkea ja vapauttaa, ja pitää sulkualueen fyysisesti erillään, jottei suljettua tuotetta viedä vahingossa pois.

Avoin Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

8.9.5

Markkinoilta poistamiselle ja kuluttajatasen takaisinvedolle on määritelty kuka päättää, kenelle ilmoitetaan, miten takaisinvedon koskema määrä selvitetään ja miten palautunut tuote varmistetaan ja käsitellään. Vastuut on nimetty, yhteydet asiakkaisiin, viranomaisiin ja tarvittaessa julkisuuteen on valmisteltu. Järjestely testataan määräjain, testi arvioidaan, ja tuote pysyy valvonnassa kunnes sen kohtalosta päätetään.

Asiakirja

Mistä sen tunnistaa: Takaisinvetosuunnitelma päätösvaltoineen ja eskalointiketjuineen, mallipohjat asiakas- ja viranomaisilmoituksille, säännöt palautuneen tuotteen varastointiin. Näyttö toimivuudesta on takaisinvetoharjoitus päiväyksineen, kuluneine aikoihin, määrin täsmäytyksineen, yhteyshenkilöiden tavoitettavuuden tarkistuksineen ja arvioineen siitä, mitä sen seurauksena muutettiin. Todelliset tapaukset dokumentoidaan samassa laajuudessa. Pieni yritys sitoo takaisinvetoharjoituksen vuosittaiseen jäljitettävyydestiin ja tarkistaa samalla, ovatko ensimmäisten asiakkaiden puhelinnumerot yhä oikein.

Avoin Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

9 Seuranta, sisäinen auditointi ja johdon katselmus

8

9.1.1-a On määritelty, mitä elintarviketurvallisuuden hallintajärjestelmän parametreja seurataan ja mitataan, millä menetelmillä, millä väleillä ja millä ajanhetkillä tulokset arvioidaan, jotta syntyvä tieto on luotettavaa ja vertailukelpoista ajan kuluessa.

Mistä sen tunnistaa: Seuranta- ja mittaussuunnitelma, joka nimeää jokaiselle parametrille menetelmän, tiheyden, vastuuhenkilön ja arviointipäivän, esimerkiksi kylmäketjun lämpötilat, puhdistuksen tarkastukset, mikrobiologiset ympäristönäytteenotot, tuholaisseuranta ja asiakasreklaamaatiot. Pienet yritykset pitävät tätä yhtenä A4-taulukkona kansiossa ja soveltavat sen kerran vuodessa yhteen yrityksessä tehtyjen muutosten kanssa.

Avoim Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

9.1.1-b Seurannan ja mittausten tulokset säilytetään tallenteina ja ne ovat selvästi jäljitettävissä päiväyksen, sijaintiin tai toimipaikkaan, toiminnon suorittaneeseen henkilöön ja käytettyyn menetelmään tai laitteeseen.

Asiakirja

Mistä sen tunnistaa: Mittaustallenteet, lämpötilatiedot tiedonkeruulaitteista tai käsin luettuina, laboratoriotulokset ja hygieniakierrosten tarkistuslistat, kukin päiväyksineen ja nimikirjaimineen. Kun organisaatiolla on useita toimipaikkoja, tallenteita voidaan pitää toimipaikoittain ja ne kootaan yhteen kokonaiskuva varten. Pieni yritys pärjää yhdellä lomakkeella prosessia kohti ja yhdellä vuosikansioilla; digitaalisesti riittää taulukkolaskenta lukitulla historialla.

Avoim Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

9.1.2-a Käytettävissä olevat tiedot analysoidaan järjestelmällisesti sen arvioimiseksi, toimiiko järjestelmä kokonaisuutena: ovatko tukiohjelmat ja vaarojen hallintasuunnitelma vaikuttavia, täyttyvätkö kriittiset rajat ja toimintakriteerit, miten poikkeamat, reklamaatiot ja toimittajien suoriutuminen kehittyvät ja tarvitseeko vaara-analyysi päivitystä. Tämän analyysin tulokset kirjataan.

Asiakirja

Mistä sen tunnistaa: Määräajoin tehtävä analyysi, esimerkiksi neljännesvuosittain, suuntauskaavioineen CCP-ylityksistä, OPRP-toimintakriteereistä, reklamaatioista, hylkäyksistä, todentamistoimintojen tuloksista ja auditointihavainnoista, yhdessä elintarviketurvallisuuksiin lyhyen kirjallisen johtopäätöksen kanssa. Pienet yritykset hoitavat tämän tunnin kokouksessa yhden sivun tallenteella, jossa jokainen tunnusluku arvioidaan nousevaksi, vakaaksi tai laskevaksi ja jossa todetaan seuraus.

Avoim Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

9.2-a Auditointiohjelma on olemassa ja se määrittelee sisäisten auditointien tiheyden, menetelmät ja vastuut ottaen huomioon prosessin merkityksen, yrityksessä tapahtuneet muutokset, seurannasta saadun palautteen ja aiempien auditointien tulokset. Tallenteet ohjelman toteutuksesta ja auditointien tuloksista säilytetään.

Asiakirja

Mistä sen tunnistaa: Vuosittainen auditointisuunnitelma päiväyksineen, alueineen ja auditointineen sekä arkistoidut auditointiraportit ja näyttö siitä, että havainnot on työstetty loppuun. Pieni yritys suunnittelee realistisesti kahdesta kolmeen auditointipäivää vuodessa ja asettaa järjestyksen niin, että riskialttiimmat alueet kuten allergeenien hallinta tai kylmäketju tulevat vuoroon useammin kuin hallinto.

Avoim Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

9.2-b Jokaisesta yksittäisestä auditoinnista on määritelty tavoitteet, kriteerit ja laajuus, auditointi valitaan niin etteivät he auditoi omaa vastuualuettaan, havainnot raportoidaan vastuulliselle johdolle ja elintarviketurvallisuuksiin, ja tarvittavat korjaukset ja korjaavat toimenpiteet käynnistetään ilman aiheutonta viivytystä ja niiden vaikuttavuus tarkistetaan.

Mistä sen tunnistaa: Auditointisuunnitelma päivää kohti tavoitteineen, kriteereineen ja laajuuksineen, auditointiraportti jakelulistoineen, toimenpideluettelo vastuuhenkilöineen, määräaikoineen ja valmistusmerkintöineen sekä lyhyt vaikuttavuuden tarkistus seuraavassa auditoinnissa. Kun riippumattomuutta on vaikea saavuttaa pienessä yrityksessä, kollegiaalinen vaihto toisen alueen kanssa, koulutettu hallinnon työntekijä tai ulkopuolinen auditointi tuntiveloituksella riittää.

Avoim Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

9.3.1-a

Ylin johto katselmoi elintarviketurvallisuuden hallintajärjestelmän suunnitelluin väliajoin ja arvioi, pysyykö se soveltuvana, riittävästi mitoitettuna ja vaikuttavana ja sopiiko se edelleen yhteen yrityksen strategisen suunnan kanssa.

Mistä sen tunnistaa: Kokouskutsu ja osallistujalista johto mukaan lukien, asialista ja pöytäkirja, joista väli on tunnistettavissa, esimerkiksi vuosittain, sekä merkittävien muutosten laukaisemat lisäkatselmuksset. Pienissä yrityksissä tämä on aikataulutettu puoli päivää omistajan, tuotannosta vastaavan ja laadusta vastaavan kanssa, ei sivuhuomautus viikkopalaverissa.

Avoin

Kesken

Täytetty

Ei koske

Näyttö / perustelu

9.3.2-a

Katselmus ottaa jäljitettävästi huomioon seuraavat lähtötiedot: edellisen katselmuksen toimenpiteiden tila, toimintaympäristön ja sidosryhmien muutokset mukaan lukien ilmastoon liittyvät vaikutukset raaka-aineisiin, toimitusketjuihin ja varastointiolosuhteisiin, seurannan, todentamisen ja analyysin suorituskykytiedot, poikkeamat, hätätilanteet ja markkinoilta poistamiset, sisäisten ja ulkoisten auditointien sekä viranomaistarkastusten tulokset, asiakasreklamaatiot ja toimittajien suoriutuminen, resurssien tila sekä sisäisen ja ulkoisen viestinnän vaikuttavuus.

Mistä sen tunnistaa: Kiinteä lähtötietoluettelo, jota käytetään katselmuksen mallipohjana, jokainen kohta tietolehtineen tai viittauksineen lähteeseen, esimerkiksi auditointiraportti, reklamaatioanalyysi, jäljitettävyydesti, hätätilanneharjoitus tai toimittaja-arviointi. Ilmastoon liittyviä vaikutuksia käsitellään konkreettisesti, esimerkiksi jäähydytykseen ja kuljetukseen vaikuttavat helleajat tai sadon menetykset, jotka johtavat toimittajan vaihtoon. Pienet yritykset käyttävät samaa mallipohjaa ja merkitsevät jokaisen kohdan kohdalle joko luvun tai lyhyen maininnan ei muutosta.

Avoin

Kesken

Täytetty

Ei koske

Näyttö / perustelu

9.3.3-a

Katselmuksesta syntyy päätöksiä parannuksista, järjestelmän muutoksista ja päivittämisestä mukaan lukien politiikka ja tavoitteet, resurssitarpeista sekä siitä, tarvitsevatko vaara-analyysi ja vaarojen hallintasuunnitelma mukautusta. Nämä päätökset kirjataan vastuuhenkilöineen ja määräaikoineen.

Mistä sen tunnistaa: Johdon katselmuksen pöytäkirja toimenpideoisioineen, jossa jokaisesta päätöksestä on vastuuhenkilö, määräaika ja tila, sekä ylimmän johdon hyväksyntä. Toimenpideoisio otetaan seuraavan katselmuksen ensimmäisenä kohtana uudelleen esiin, jotta silmukka sulkeutuu. Pieni yritys pitää tätä viisisarakeisessa taulukossa enintään kymmenellä rivillä; muutama todella toteutuva kohta voittaa pitkän listan, joka jumittuu.

Avoin

Kesken

Täytetty

Ei koske

Näyttö / perustelu

Asiakirja

10 Parantaminen

3

10.1

Aina kun poikkeama havaitaan, ensimmäinen vaste on sen rajaaminen ja seurausten hoitaminen, minkä jälkeen päätetään, poistetaanko taustalla oleva syy niin ettei poikkeama toistu tai ilmene muualla. Korjaavat toimenpiteet ovat oikeassa suhteessa poikkeaman merkittävyyteen, niiden vaikuttavuus katselmoidaan jälkikäteen, ja johtamisjärjestelmää tai vaara-analyysia mukautetaan tarvittaessa. Dokumentoitu tieto kirjaa poikkeaman luonteen, syyn selvittämisen, tehdyt toimenpiteet ja lopputuloksen (kohta 10.1).

Mistä sen tunnistaa: Poikkeama- ja toimenpideloki, jossa on yksi merkintä tapausta kohti: kuvaus, välitön korjaus, juurisyyanalyysi (esimerkiksi 5 Why tai Ishikawa), vastuuhenkilö, määräaika, vaikuttavuuden katselmointi päiväyksineen. Tyypillisiä lähteitä ovat auditointihavainnot, asiakasreklamaatiot, spesifikaatioista poikkeavat analyysitulokset, viranomaisten esiin nostamat havainnot ja ylittyneet kriittiset rajat CCP-kohdissa tai toimintakriteerit OPRP-kohdissa. Pieni yritys pärjää yhdellä taulukolla, jossa jokainen rivi on yksi tapaus ja viimeisessä sarakeessa on lause siitä, miksi toimenpidettä pidetään vaikuttavana.

Avoin

Kesken

Täytetty

Ei koske

Näyttö / perustelu

10.2

Elintarviketurvallisuuden hallintajärjestelmän soveltuvuutta, riittävyttä ja vaikuttavuutta parannetaan jatkuvasti, ja ylin johto huolehtii siitä, että parantaminen on toistuva aihe tiimin viestinnässä ja johdon katselmuksessa (kohta 10.2).

Mistä sen tunnistaa: Johdon katselmuksen ja elintarviketurvallisuustiimin kokousten pöytäkirjat, joihin parannuspäätökset on kirjattu vastuuhenkilöineen ja määräaikoineen, sekä luettelo toteutetuista parannuksista lähtö- ja lopputilanteineen, kuten vähemmän reklamaatioita, lyhyemmät vaihtoajat puhdistuksessa, vähemmän jälkisaatöjä CCP-kohdassa. Pieni yritys kokoaa tämän lyhyeksi parannuslistaksi vuosikatselmuksen jälkeen, täydennettynä tiimin esiin nostamalla ideoilla.

Avoin

Kesken

Täytetty

Ei koske

Näyttö / perustelu

10.3

Elintarviketurvallisuustiimi päivittää johtamisjärjestelmää suunnitelmallisesti arvioiden palautetta sisäisestä ja ulkoisesta viestinnästä, todentamisen tuloksia, poikkeamia, suuntausanalyyseja ja muutoksia tuotteisiin, prosesseihin, raaka-aineisiin, lakisääteisiin vaatimuksiin tai toimintaympäristöön. Päivitys kattaa molemmat tasot, eli organisaation ja yksittäisen toimipaikan, ja sen tulokset syötetään johdon katselmukseen. Päivitystoiminnot säilytetään dokumentoituna tietona (kohta 10.3).

Mistä sen tunnistaa: Päivitysloki tai muutoshistoria päiväyksineen ja laukaisimineen sekä asiakirjat, joita muutos koskee (vuokaavio, vaara-analyysi, PRP-suunnitelma, hallintasuunnitelma CCP- ja OPRP-kohtineen), ja elintarviketurvallisuustiimin hyväksyntä, yhdessä korjattujen asiakirjaversioiden kanssa. Täydellisyys osoitetaan aikataulutetulla katselmoinnilla vähintään kerran vuodessa sekä tapahtumalähtöisillä päivityksillä aina kun merkityksellinen muutos tapahtuu. Pieni yritys pitää muutostaulukkoa sarakkeilla päiväys, laukaisin, muutettu asiakirja, uusi versio, hyväksyntä.

Avoim	Kesken	Täytetty	Ei koske
-------	--------	----------	----------

Näyttö / perustelu

Asiakirja

Vaatimukset on muotoiltu itsenäisesti eivätkä ne korvaa standardin tekstiä. Sitova on vain kunkin julkaisijan alkuperäinen standardi. Tämä lista on työkalu, ei osoitus vaatimustenmukaisuudesta eikä sertifiointi. Leanshift ei ole sertifioitu minkään näistä standardeista mukaisesti, ei ole sertifiointielin eikä sillä ole yhteyttä ISO:on, IEC:hen, DIN:iin, IATF:ään, IAQG:hen tai SAE:hen. Epäselvissä tapauksissa pätee tämän listan saksankielinen versio.