

Akkreditointi

Vaikuttaa Suomen Ruokaketjussa



Laboratoriot (ISO/IEC 17025)

Ruokakasvien terveyttä valvotaan akkreditoituilla menetelmillä



Case HKScan Finland: Analysointi (ISO 17025 ja sertifiointi (ISO/IEC 17021-1))

Tuoteturvallisuusjärjestelmän avulla tuoteturvallisuuden varmistamiseen liittyvät toimet on viety osaksi jatkuvaa päivittäistä tekemistä. Järjestelmän toimivuus todennetaan päivittäisillä näytteenottoilla ja analysoinnilla HK Scanin kahdessa laboratoriossa, jotka ovat FINAS akkreditointipalvelun akkreditoimia laboratorioita T173.



Kansalliset vertailulaboratoriot:

Kansallisten vertailulaboratorioiden tehtäviin kuuluu varmistaa, että elintarvikeketjun valvontaan käytettävät menetelmät ovat luotettavia.

Case: Ruokaviraston laboratorio

Akkreditoinnilla varmistetaan elintarvikeketjun luotettavuus



Case Tullilaboratorio: (ISO/IEC 17025)

Akkreditointi osoittaa laboratoriotoiminnan pätevyyden ja lisää luottamusta

Akkreditoituiden Ruokaviraston hyväksymät laboratoriot analysoivat mm. tuotantoeläimien pidettävien sikojen, nautojen ja siipikarjan salmonellavalvontanäytteet



Alkutuotanto



Kuljetus



Tuotanto



Elintarvikkeiden kuljetus, vienti ja tuonti



Jakelu



Varastointi



Kuljetus



Vähittäismyynti



Ravintolat



Kalibrointilaboratoriot (ISO/IEC 17025)

Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden kansainvälisistä kuljetuksista ja niissä käytettävistä erityiskalustoista on olemassa kansainvälinen ATP-sopimus, jonka Suomikin on allekirjoittanut. Viranomaiset seuraavat jäädytettyjen ja pakastettujen tuotteiden kuljetusta ja lämpötiloja sopimusten mukaisesti. Tarkistamisessa käytettävät mittarit tulee olla kalibroitu akkreditoitussa kalibrointilaboratoriossa.



Testauslaboratoriot (ISO /IEC 17025)

Akkreditoituiden Ruokaviraston hyväksymät elintarvikkelaboratoriot tutkivat mm. elintarvikkeiden raaka-aineita, valmiita tuotteita, tuotantoympäristöä ja pakkausmateriaaleja kemiallisin ja mikrobiologisin menetelmin.



Elintarvikkeiden tuotantoon kuuluu lukuisia toimitusketjuja ja tuotantoprosesseja, joiden hallinnassa hyödynnetään akkreditoituja vaatimustenmukaisuuden arviointitoimia. Elintarviketurvallisuuden hallintajärjestelmien (ISO 22 000 ja FSSC 22 000) sertifiointeilla on keskeinen rooli elintarviketurvallisuudessa. Elintarvikeketjun viranomaisvalvontaa ohjaa Suomessa Ruokavirasto. Viranomaisnäytteet tutkitaan laboratorioissa, jotka on akkreditoitu ja joilla on Ruokaviraston hyväksyntä. Myös monet toimijoiden omavalvontaan kuuluvat näytteet tutkitaan akkreditoituissa laboratorioissa. Suomessa akkreditoinnista vastaa FINAS akkreditointipalvelu.