

Tänapäeval on toidukvaliteet ja toiduohutus  
tarbijate ja järelevalveasutuste pideva  
tähelepanu all rohkem kui kunagi varem.

# TOIDUOHUTUSE SERTIFITSEERIMINE – AINA OLULISEM

Ülemaailmses toidu- ja joogitööstuses eeldatakse, et toiduainete kasvatajad, tootjad ja töötajad, importijad ja ekspordijad, turustajad, jaemüüjad ja pakendajad järgivad toiduohutusstandardeid. Toiduohutusstandardid on välja töötatud ulatuslikele valdkondadele, alates värske puu- ja köögivilja ohutustootmisest ja ladustamisest kuni pakematerjalideni, mis puutuvad toidu või joogiga otseselt või kaudselt kokku. Sertifitseerimise kaudu tagatakse toodete tarbimisohutus.

Erinevad toidu sidusrühmad, sealhulgas paljud ühendused (sh pakendamise, aiandus), pakuvad toiduohutusstandardeid ja sertifitseerimissüsteeme, mis vastavad riiklikele standarditele ja on ühtlustatud ohuanalüüsi kriitilise kontrollpunkti (HACCP) rahvusvaheliste protokollidega.

Kolmanda osapoole sertifitseerimine annab ettevõtetele ja tarbijatele usalduse ettevõtte toodete ohutuse suhtes.

## SERTIFITSEERITUD ETTEVÕTETEL KONKURENTSIEELIS

Toiduohutuse sertifitseerimine annab tarbijatele ja turgudele, aga ka töötajatele ja peamistele sidusrühmadele signaali, et ettevõtte on edukalt täitnud riikliku või rahvusvaheliselt tunnustatud parima tava lähenemisviisi nõuded.

Suurenenud teadlikkuse tõttu nõuavad ka tarbijad standardiseerimist kogu globaalses tarneahelas. Sertifitseeritud ettevõtted saavad turul konkurentsieelise.

Mõnel juhul on tarvis rohkem kui ühe standardi sertifikaati, sest kogu maailma toiduainetööstus pole standardiseeritud üheselt. Mõnes riigis võidakse nõuda spetsiaalset sertifikaati olemasolu (nt Saksamaa IFS) ja mõned jaemüüjad või tootjad võivad soovida teist ülemaailmse toiduohutuse algatuse Global Food Safety Initiative'i (GFSI) heaks kiidetud standardit.

GFSI koondab eri tegevusvaldkonna esindajaid, et edendada globaalselt pidevat toiduohutuse juhtimissüsteemide täiustamist. GFSI-kohase toiduohutuse skeemi sertifitseerimine peaks aitama vähendada

ettevõtete kogukulusid ja dubleerimist, sest riigid ja jaemüüjad tunnustavad neid standardeid kogu maailmas üha enam. GFSI tuntumateks standarditeks on FSSC 22000, BRC, IFS, GLOBALG.A.P.

Otsus taotleda riiklikku ja/või valdkondlikku sertifitseerimist sõltub sellest, kus või kellega ettevõtte äritegevusega tegeleb ning milliseid standardeid oodatakse või nõutakse. Ülemaailmse sertifitseerimise tulemusena võib kaduda vajadus dubleerivate auditite järele eri sertifitseerimisasutuste ja/või klientide poolt. See annaks ka kulude kokkuhoiu.

Bureau Veritase spetsialistid aitavad suunata ettevõtet õiges suunas. Me aitame kindlaks teha ja pakume teie tegevusharule kõige sobivamaid teenuseid ja standardeid.

## SERTIFITSEERITUD TOIDUOHUTUSE JUHTIMISSÜSTEEM

Toiduohutusstandardid muutuvad ettevõtluse üldiseks nõudeks kogu toiduainete tarneahelas. Sertifitseeritud toiduohutussüsteemil on hulk eeliseid.

- **Järjepidevus.** Hästirakendatud toiduohutuse juhtimissüsteem võib aidata järjekindlalt toota spetsifikatsioonidele vastavat ohutut ja kvaliteetset toitu.
- **Nõuetekohasus.** Toiduohutuse juhtimissüsteem aitab näidata, et juhtkond täidab tõhusalt toiduohutust käsitlevate õigusaktide ja eeskirjadega seotud juriidilisi kohustusi.
- **Teadlikkus.** Süsteemne lähenemine protsessidele tagab töötajate ja teiste sidusrühmade kaasamise äritegevusse ja nende teadlikkuse toiduohutusprobleemidest enne, kui need suuremaks jõuavad kasvada.
- **Vastutus.** Mõned kindlustusfirmad ei kindlusta toidukäitlejaid, kellel pole mõnda toiduohutuse sertifikaati.
- **Kulutasuvus.** Hästi toimiv toiduohutuse haldussüsteem tagab pikaajalise kulutasuvuse, aidates vähendada kuluka toidu tagasivõtmise kaudu tekkivat saastumisohtu ja raiskamist.



## TOIDUOHUTUSE SERTIFITSEERIMISEST EESTIS

Viimaste aastate jooksul on järjest enam ettevõtteid tundnud huvi toiduohutuse juhtimissüsteemi sertifitseerimise vastu. Tõuke selleks on andnud suuremad jaeketid, kes on hakanud seda oma tarnijatelt nõudma. Samuti on sertifikaat vajalik ettevõtetele, kes tooteid ekspordivad. Sertifitseerimise vastu tuntakse iga aastaga üha enam huvi.

Eesti Kvaliteediühingu kodulehe andmetel on Eestis toiduohutuse juhtimissüsteemi ISO 22000 sertifikaat 1. septembri seisuga 36 ettevõttel. Suurema osa neist on sertifitseerinud Bureau Veritas. Lisaks on hulk Eesti ettevõtteid sertifitseeritud mõne muu toiduohutuse standardi järgi: BRC sertifikaat on 21 ettevõttel, FSSC 22000 sertifikaat 19 ettevõttel, lisaks on mõnedel ettevõtetel IFS-i, GLOBALG.A.P-i jt sertifikaadid.

Kasvavaks trendiks on ka MSC/ASC-CoC standardijärgne sertifitseerimine. See standard on mõeldud kasutamiseks ettevõtetele, kes käitlevad kalatooteid toorainest, mis on pärit MSC/ASC põhimõtteid ja kriteeriume järgivatest kalakasvatustest või kalapüügikohtadest. Standardi nõuete täitmise tagamiseks peab ettevõtte looma ja rakendama tarneahela jälgitavuse ja eraldatavuse süsteemi. ■

## Bureau Veritas Eesti

1828. aastal asutatud Bureau Veritas on maailmas ja ka Eestis juhtiv sõltumatu sertifitseerimisasutus. Ettevõtte on ligikaudu 70 rahvusvahelist ja riiklikku standardite akrediteeringut, mis on vajalikud sertifitseerimisauditite tegemiseks. Maailmas on Bureau Veritas sertifitseerimise turuliider, ka Eestis on saavutatud liidripositsioon. Bureau Veritas Eesti teenindab ligikaudu 700 klienti ehk 60 protsenti turust.

Bureau Veritase esindus Eestis tegutseb 1996. aasta augustist. Teenuste valik katab kogu toidu- ja joogialaste standardite ja regulatsioonide nimistu (ISO 22000, FSSC 22000, BRC, IFS jne). Ettevõtte Eesti audiitoritel on toiduvaldkonnas kvalifikatsioonid ISO 22000, FSSC 22000, FSSC Packaging, BRC-Food, MSC/ASC-CoC-järgseks sertifitseerimiseks. Tänu rahvusvahelisele võrgustikule saab välisaudiitorite kaasabil pakkuda mis tahes standardi järgset sertifitseerimist Eestis.

Sertifitseeritud ettevõtetele väljastatakse koos sertifikaadiga õigus kasutada Bureau Veritase sertifitseerimismarki kirjalplankidel, visiitkaartidel, reklaammaterjalidel jne. Seda rahvusvaheliselt tunnustatud sümboolit kasutab rohkem kui 100 000 klienti enam kui sajas riigis. Märk annab neile lisaväärtust, reklaamides professionaalsust ning pühendumust kvaliteedile ja toiduohutusele.

Bureau Veritas Eesti on ka Eesti Tsöliaakia Seltsi ametlik koostööpartner. Tsöliaakia seltsil on Eestis ainuõigus väljastada rahvusvahelise intellektuaalomandiga kaitstud gluteenivaba kaubamärgi (GV kaubamärgi) litsentsi eelnevalt kontrolli läbinud toodetele. Gluteenivaba kaubamärgi kandev toode vastab igas riigis samadele nõuetele, mis on kehtestatud Euroopa litsentseerimise süsteemi dokumentides. Kõik gluteenivaba kaubamärgi taotlejad ettevõtted läbivad igal aastal Bureau Veritase tootmise auditeerimise.

*Kui tunnete huvi Bureau Veritase teenuste vastu, külastage meie kodulehte [www.bureauveritas.ee](http://www.bureauveritas.ee) või kirjutage aadressile [tallinn@ee.bureauveritas.com](mailto:tallinn@ee.bureauveritas.com)*