

ELINTARVIKKEIDEN MYYNTI- JA MARKKINOINTIOSAAMINEN KOTI- JA VIENTIMARKKINOILLA

Moduuli 1

16.1.2024

LAADUNHALLINTA JA LAADUNHALLINTAJÄRJESTELMÄT



Omavalvonnasta laatu järjestelmää kohti

Miksi laatujärjestelmä?

- Asiakkaan vaateesta (esim. Tukut, Ulkomaiset asiakkaat)
- Myynnin kasvattaminen
- Luotettavuuden lisääminen markkinoilla



Johdon sitoutuminen

- Johdon sitoutuminen, tarkoittaa mm.
 - Laadunhallinta järjestelmä perustuu yrityksen strategiaan
 - Selkeä toiminta politiikka jota viestitään henkilökunnalle ja sidosryhmille
 - Tunnistetaan poikkeama ja niiden juurisyyt
 - Vastuut ja valtuudet pidetään selkeinä
 - Kouluttaminen
 - Sisäiset auditoinnit
 - Tavoitteelliset palaverit mm. johdon katselmukset

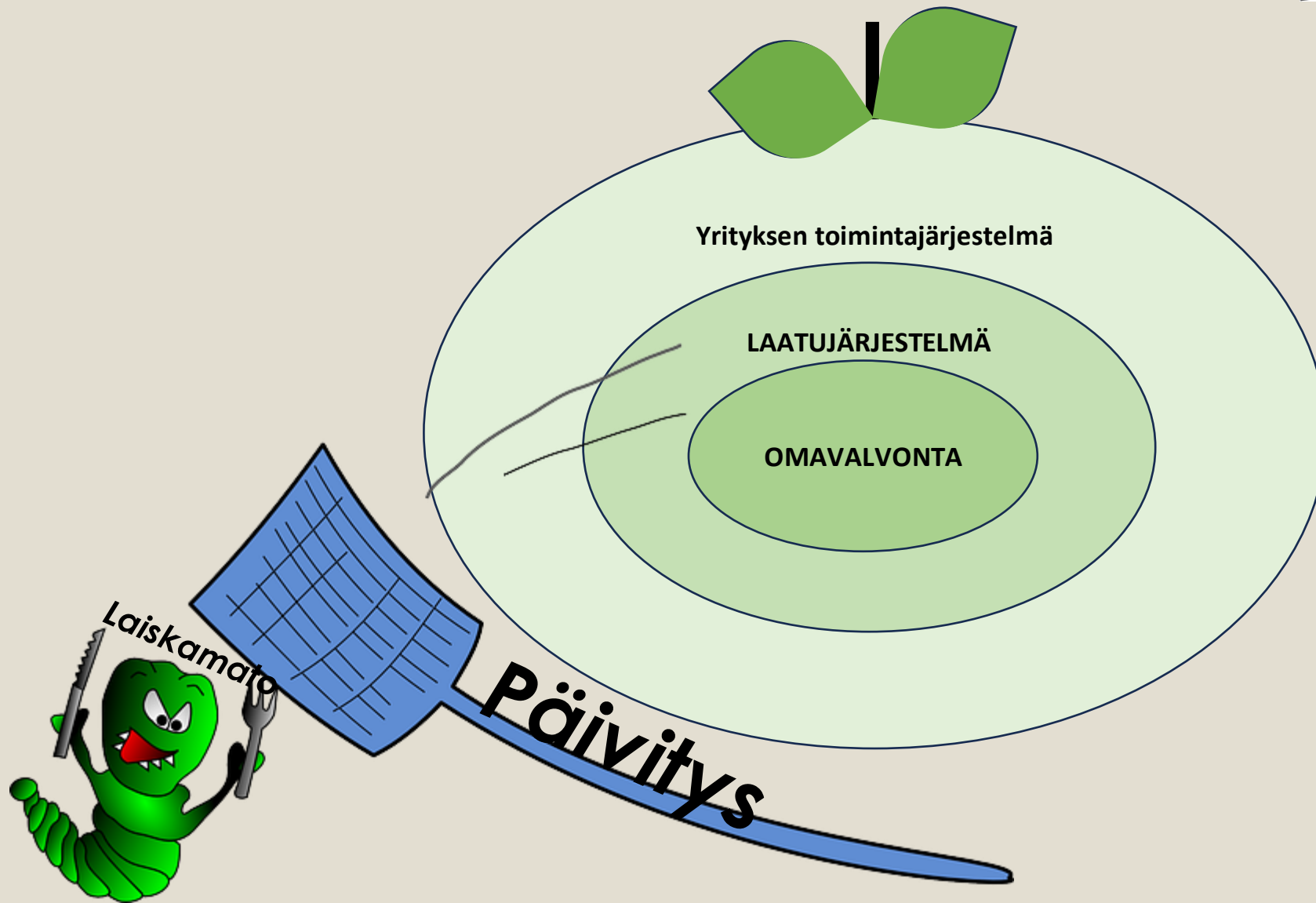


Pohdittavaa



- Sertifioidaanko vai ei
- Konsuntilla vai ilman. HUOM! Aina oltava joku mukana henkilöstöstä – henkilöstön sitouttaminen
- Kustannukset (sertifiointi, auditoinnit)
- **Riittävät resurssit**
- Tutustuminen valittuun standardiin (ISO 22000, FSSC 22000 jne)
- Omavalvonnan päivitys
- Perusasiat kuntoon (Oiva)





1. Tukijärjestelmä

- Laaditaan järjestelmä, jossa kuvataan keinot ja tarvittaessa seurantamenettelyt vaarojen hallitsemiseksi

2. Vaarojen tunnistaminen ja arviointi

- Tunnistetaan kaikki toimintaan liittyvät vaarat, arvioidaan vaarojen vakavuus ja todennäköisyys eri työvaiheissa

3. Hallintakeinojen määrittäminen

- Määritetään tunnistetuille vaaroille hallintakeinot



Tukijärjestelmä tai sen vahvistaminen

- Vaaroja hallitaan jo tukijärjestelmään sisältyvillä keinoilla, olemassa olevia keinoja parannetaan tai luodaan kokonaan uusia

Kriittinen hallintapiste (CCP)

- Työvaihe, jonka hallinta on oleellisen tärkeää elintarviketurvallisuuden varmistamiseksi ja johon vaaran hallinta voidaan kohdistaa



4. HACCP-ohjelma

- Toiminnassa todettu kriittinen hallintapiste, jolle laaditaan HACCP-periaatteiden mukaiset pysyvät menettelyt vaaran hallitsemiseksi eli HACCP-ohjelma



Omavalvonnan toteuttaminen, päivittäminen ja kirjanpito

Lähde Ruokavirasto

Tukijärjestelmän ohjelma esimerkkejä

- puhtaanapito
- tilojen ja laitteiden kunnossapito
- jätehuollon hallinta
- henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus
- jäljitettävyys ja takaisinvetojen suorittaminen
- lämpötilan hallinta
- reseptien hallinta
- allergeeniturvallisuuden varmistaminen
- henkilökunnan hygieniaosaamisen varmistaminen (hygieniapassi)
- tuotteiden mikrobiologisen turvallisuuden varmistaminen
- tuotteiden kemiallisen turvallisuuden varmistaminen
- vierasesineriskin hallinta
- haittaeläintorjunta
- talousveden laadun hallinta
- elintarviketietojen vaatimustenmukaisuuden hallinta
- kontaktimateriaalien hallinta
- Ensisaapumistoiminta
- luomutuotteiden vaatimustenmukaisuuden hallinta

Tässä ja nyt...

- * Toimitukset takkuavat
- * Laskutus ei toimi
- * Henkilöstöä ei riittävästi
- * Priorisointi ontuu
- * Laitteet rikkoutuvat useasti
- * Tuote ei vastaa haluttua

Laatujärjestelmän mukaan tulo...

- * Tavoitteet ja toiminta ajatukset ovat selkeitä ja niitä toteutetaan
- * Roolit ja rakenteet ymmärretään
- * Jatkuvan parantamisen metodi käytössä

Tulos...

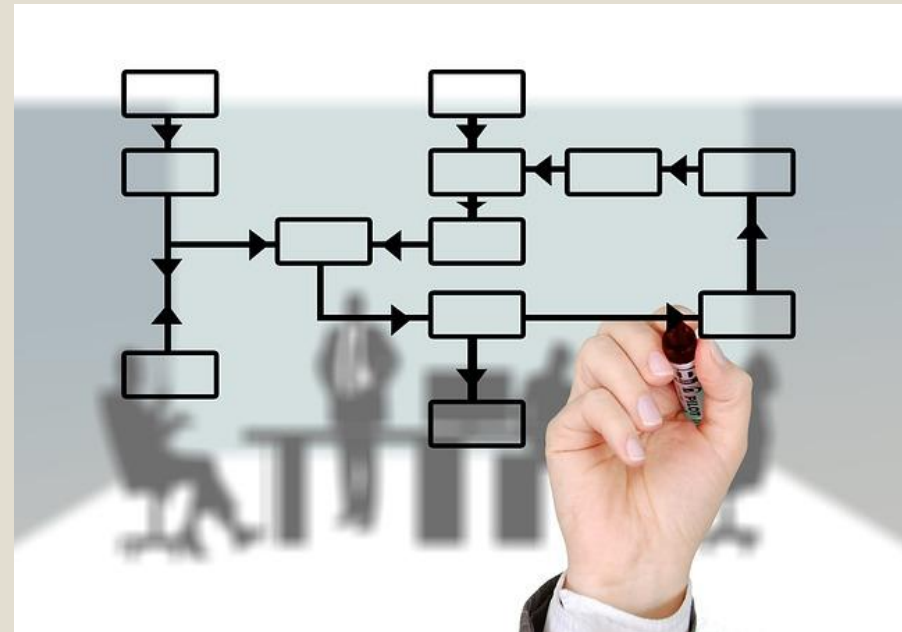
- * Toimintatavat yhtenäiset ja selkeät
- * Työntekijät tyytyväisempiä
- * Tyytyväiset asiakkaat

Perusasiat

Ensin kuntoon ja sitten
kohti laatujärjestelmää

Vuokaavio

- Kuvataan tuotannon kulku sivuvirtoineen
- Voidaan tehdä joko tuotekohtaisesti tai linjakohtaisesti
- Käytä värejä



HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points, vaarojen arviointi ja kriittiset hallintapisteet)



- Vuokaavion laatiminen
- Tuotekuvaukset = tuotespesifikaatiot
- HACCP-periaatteet:
 - HACCP periaate 1: Vaarojen arviointi (M, K, F, A)
 - HACCP periaate 2: Kriittisten hallintapisteiden määrittäminen
 - HACCP periaate 3: Kriittisten rajojen määrittäminen
 - HACCP periaate 4: Kriittisten hallintapisteiden seurantakäytäntöjen laatiminen
 - HACCP periaate 5: Korjaavien toimenpiteiden määrittäminen
 - HACCP periaate 6: Todentamiskäytäntöjen laatiminen ja HACCP-ohjelman validointi
 - HACCP periaate 7: HACCP-asiakirjat ja -tallenteet
- Kokoa taulukkoon

HACCP



- HACCP tarkastelua voidaan jakaa osiin ja näin keskitytään kunkin alueen vaaroihin
- Haasteena voi olla eri HACCPien tietojen yhdistäminen
 - Tuotanto HACCP – käsittelee vain vaaroja tuotteen valmistamisessa ja siitä syntyvissä sivuvirroissa
 - Raaka-aine HACCP – käsittelee vain raaka-aineiden vaaroja lopputuotteelle
 - Hyödyke HACCP – käsittelee hyödykkäiden mm. vesi, paineilma vaaroja lopputuotteelle

Asiakirjat

- Asiakirja = työohjeet, kaavakkeet, reseptit yms.
- Lue selkeä järjestelmä jolla hallita asiakirjoja
- Helposti asianomaisten saatavilla
- Päivitetty versioon erottuu selkeästi mm. päivämäärällä
- Helposti luettavia, kuvia käyttäen

- Omavalvonta sisältyy laatukäsikirjaan



Vastuut ja valtuudet

- Kuka tekee mitäkin
- Millainen vastuu
- Mitä valtuuksia
- HACCP tiimi yms.



Palaverikäytännöt

- Luo selkeät palaverikäytännöt (agenda)
- Yhdistä palavereja
- Kännykät pois
- Sovi palaverit hyvissä ajoin
- Tee palaverimuistio → kirjaa etenkin toimenpiteet ja niiden vaikutukset



Jäljitettävyys

- Raaka-aineesta lopputuotteeseen (asiakas)
- Lopputuotteesta raaka-aineeseen
- Määrien täsmäytys

Takaisinvetoon varautuminen

- Laadi ohje ja takaisinvetokaavake
- Huomioita viranomais-, asiakas- ja laatujärjestelmän vaatimukset
 - Asiakkaalle ilmoittaminen
 - Valvovalle viranomaiselle ilmoittaminen
 - Laatujärjestelmän sertifioidulle yritykselle ilmoittaminen
 - Lehdistötiedote
- Takaisinvetoon harjoittelu raaka-aineesta lopputuotteeseen ja lopputuotteesta raaka-aineeseen. *Huom! Saldo täsmäytys*
- Useamman henkilön osattava suorittaa takaisinveto
- Oltava suoritettavissa vähintään papereiden kautta (*mieti sähkökatkon aiheuttamat haasteet*)



Takaisinveto aiheuttaa...

- Maineen menetystä, asiakaskatoa
- Tulojen menetystä
- Pahimmillaan konkurssi



Syyt takaisinvetoon

- Mikrobiologinen (*Listeria*)
- Kemiallinen (*pesuaine jäämät, yliannostelu lisäaineessa*)
- Fysikaalinen (*kivi, lasi, muovi*)
- Allergeeni (*lain 14 kpl*)

→ **HACCP**

- **Muutoksen hallinnan toimimattomuus**



Tuotekehitys

- Tuotekehittäjän ja raaka-aine hankkijan tulee tehdä saumatonta yhteistyötä
- Muutoksen hallinta mm.
- HACCP mm. allergeenit
 - Spesifikaatiot
 - Henkilöstön koulutus



Kouluttaminen



- Kouluta itseäsi ja henkilöstöä säännöllisesti
 - mm. omavalvonnan päivitys, Oivassa havaittu poikkeama, HACCP, Hygienia käytännöt, uusi laite, uusi työohjeistus
- Koulutusta voi pitää:
 - Ryhmissä
 - Yksittäin
 - Itseopiskeluna
 - Kaikista kuittaus esim. koulutuskaavakkeelle, koulutustaulukoon
- Koulutusta voi pitää henkilö jolla on riittävät tiedot ja taidot
- Koulutus voidaan ostaa myös yrityksen ulkopuolelta

Poikkeamaraportointi

- Poikkeama on tapahtuma joka ei vastaa asetettuja vaateita
- Poikkeamaraportti
- Syyn ei syyllisen etsintä
- Poikkeaman rajoitus/poistaminen
- Estetään poikkeaman toistuminen
- Pahimmillaan voi johtaa tuotteen takaisinvetoon



Auditoinnit

- Auditorin avulla tarkastetaan täyttääkö organisaatio sille asetetut vaateet
- **Sisäiset auditoinnit** suoritetaan tehdyn vuosisuunnitelman mukaisesti koulutettujen oman henkilöstön edustajien toimesta
- **Toimittaja auditoinnit** voidaan suorittaa asiakaskyselyn avulla ja riski perusteisesti valita ne toimittajat, joiden luona tehdään auditointi. Koulutettu henkilöstön edustaja mm. raaka-aine hankkija ja/tai laatupäällikkö voivat suorittaa näitä auditointeja
- **Ulkoisessa auditoinnissa** valittu sertifiointiyritys tekee tarkastuksen ja tällöin on tarkoituksena saada sertifikaatti/yllä pitää sertiä.
- **Asiakasauditoinneissa** asiakas tai heidän edustajansa voivat tulla auditoimaan organisaation mm. ennen sitoutumista yhteistyöhön



Aikataulukus

- Koulutukset, auditoinnit, testaukset, päivitykset yms. on hyvä kirjata vuosikelloon tai muuhun vastaavaan josta ne muistuttavat säännöllisesti tehtävistä töistä
- Yllätysauditoinnit

