

ELINTARVIKKEIDEN MYYNTI- JA MARKKINOINTIOSAAMINEN KOTI- JA VIENTIMARKKINOILLA

MODUULI 1: FAKTAPOHJAISEN TUOTANTOTIEDON HYÖDYNTÄMINEN KOTI- JA VIENTIMARKKINOILLA

Laadunhallinta ja laadunhallintajärjestelmät

18.1.2024



KoKo Palvelut

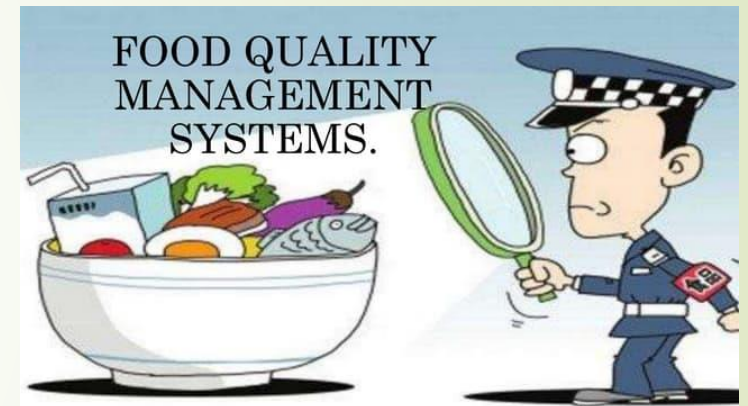
KoKo Palvelut
Jaana Elo



18.1.2024

Laadunhallinta ja Laadunhallintajärjestelmät

- Mitä on laatu
- Mitä ovat erilaiset laatujärjestelmät
 - Alkutuotanto
 - Luonnontuotteet
 - Jalosteet
- Mikä on sertifioitu laatujärjestelmä
- Mitä ovat maatalouden ja elintarvikkeiden erilaiset standardit
- Mikä on meidän maatilalle / yrityksen toiminnalle riittävä...
- Olisiko jostain standardista meille hyötyä...



Mitä on elintarvikkeen laatu?

- Ei ole yksiselitteistä määritelmää...
- Elintarvikkeen kokonaislaatu
 - Turvallisuus
 - Ravitsevuus
 - Aistittava laatu
- Kuluttaja kokee laadun eri tavalla kuin viranomainen
- Elintarvikkeen valmistajan on tunnettava tuotteensa laadun eri osa-alueet ja huomioitava ne tuotekehityksessä ja laadun ohjauksessa
- Lisäksi valmistajan on tunnettava raaka-aineiden ja valmistuksen eri vaiheiden vaikutukset lopputuotteiden ominaisuuksiin
- Yritystoiminnan edellytys on tyytyväiset asiakkaat



Yhtenäisten laatukriteereiden ja laatujärjestelmien tarve

- ▶ Kauppa haluaa varmistuksen, että tuottajat / valmistajat / tavarantoimittajat hallitsevat elintarviketurvallisuuteen liittyviä riskejä
- ▶ Laatujärjestelmä on tapa osoittaa, että toimittaja pystyy vastaamaan elintarviketurvallisuuden riskeihin ja takaamaan elintarvikkeiden laadun
 - ▶ Kansallisia
 - ▶ Kansainvälisiä
- ▶ Eurooppalaiset kauppaketjut hyväksyvät valikoimiinsa vain vähäisessä määrin sertifioiduttomia tuotteita
 - ▶ Kotimaan markkinat vs. Vienti



Mitä on alkutuotanto, mikä on jaloste

- Maidon- ja munantuotanto
 - Jugurtti on jaloste
- Lihakarjan kasvatus
 - Liha on jaloste
- Kalastus ja kalanviljely
- Kasvisten ja hedelmien sekä viljan ja sienten viljely
 - Jauhot, hiutaleet ovat jalosteita
- Hunajantuotanto
- Luonnonvaraisten marjojen ja sienten keräily
- Metsästys



Laadunhallinta maatilalla – Omavalvonta ohjaa toimintaa

- ▶ Elintarvikelaki (MMM 2021/297) – voimaan 21.4.2021
- ▶ 15 § Omavalvonta
 - ▶ "Elintarvikealan ja kontaktimateriaalialan toimijalla on **oltava järjestelmä**, jonka avulla toimija **tunnistaa ja hallitsee** toimintaansa liittyvät **vaarat ja varmistaa**, että toiminta täyttää elintarvikesäännöksissä asetetut vaatimukset. Toimijan on **kirjattava** omavalvonnan **tulokset** riittävällä tarkkuudella."
- ▶ Miksi omavalvonta?
- ▶ Omavalvonnalla varmistat, että
 - ▶ Tuottamasi elintarvikkeet ovat turvallisia ja
 - ▶ Niistä annettavat tiedot ovat oikeat ja riittävät
- ▶ Omavalvonta on jokaisen toimijan oma riskien hallintajärjestelmä
- ▶ Tarkoituksena on pohtia
 - ▶ Mitä riskejä toimintaan liittyy?
 - ▶ Miten riskejä hallitaan?
 - ▶ Miten virheet tarvittaessa korjataan?



Oma-valvonta toiminnan tukena maatilalla

- Laadukkaan toiminnan käytikorttina ulospäin



Laatuketju kannustaa kehittämään kotieläintilan toimintaa

NASEVA

Nautojen terveydenhuollon seurantajärjestelmä



<https://www.ett.fi/>



<https://luonnonlaidunlihantuottajat.fi/tuottajat/>



IP-Sigil Nauta
IP-Sigil Lammas

Kasvisten kaupanpitämisen yleiset vaatimukset

(EU) 543/2011 ja (EU) 2019/428

- Tarkoituksena on määritellä kauppakunnostettujen ja pakattujen hedelmien ja vihannesten laatu
- Lähettämistä seuraavissa vaiheissa tuotteissa voi kuitenkin esiintyä suhteessa vaatimuksiin
 - Vähäistä tuoreuden ja täyden nestejännityksen vähenemistä
 - Vähäisiä tuotteiden kehittymisestä ja pilaantumisalttiudesta johtuvia muutoksia
- Vähimmäisvaatimukset (eheys, terveys, puhtaus, kunto...)
- Kypsyttä koskevat vaatimukset (riittävän kypsä, ei ylikypsä...)
- Sallitut poikkeamat määritelty
- Puutarhatuotannon hyvän käytännön opas
 - <http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-380-366-4>
- [Tuoreiden hedelmien ja vihannesten kaupan pitämistä koskevat vaatimukset](#) (pdf)



Kasvisten laatu järjestelmät

- Kansallinen hyväkäytännön ohje

- Ruokavirasto arvioinut

- Toisen osapuolen auditoima

- Alkutuottaja (viljelijä)

- Viljelmän Laatutarha

- Pakkaamo, joka kauppakunnostaa ja pakkaa kokonaisia toisen yrittäjän tuottamia kasviksia

- Pakkaamon Laatutarha



Toisen osapuolen auditoima Viljelmän Laatutarha

- ▶ Tuotantovaatimusten tarkoituksena vahvistaa hyviä viljelykäytäntöjä; varmistaa tuotteiden turvallisuus ja tuotannon vastuullisuus sekä varmistaa työntekijöiden hyvät olot ja mahdollisimman vähäinen ympäristökuormitus
- ▶ Kotimaiset Kasvikset ry hallinnoi ja omistaa ohjeistuksen
- ▶ Sirkkalehtimerkki
- ▶ Puutarhatuotteet, sienet ja kasvisjalosteet, kukat ja taimistotuotteet
- ▶ Laadun ja menekin edistäjä



Pakkaamon Laatutarha

- Oma pakkaamon Laatutarha-ohjeistus
- Sopimustuottajat – voimassa oleva
 - Viljelmän Laatutarha auditointi
 - Muu KK:n hyväksymä laatujärjestelmä
- Ruokaviraston arvioima ohjeistus
- Menekinedistäminen ja markkinointimaksut
 - Viljelijän mainosmaksut
 - Esim. salaattit, persilja, tilit, yrtit; 15 cnt / 100 kpl + alv.
- GTIN-koodipalvelu
 - Maksuton merkin käyttäjille
 - <https://gs1.fi/fi/viivakoodi>
- <https://www.puutarhaliitto.fi/laatutarha/>



6 40141 00734 9

Kolmannen osapuolen sertifiointi

- ▶ Kolmannen osapuolen sertifiointi
 - ▶ Alkutuottaja
 - ▶ IP Kasvikset Perussertifiointi
 - ▶ Global G.A.P. sertifiointi
- ▶ Pakkaamo
- ▶ Asiakkaan vaatimusten ja oman toiminnan laajuuden ja riskien mukaan
 - ▶ IP Livsmedel
 - ▶ IP-Sigil Kasvikset
 - ▶ ISO 22000
 - ▶ FSSC 22000
 - ▶ BRC
 - ▶ IFS
- ▶ Laatu järjestelmät huomioidaan myös elintarvikevalvonnassa



Kolmannen osapuolen sertifioima IP-sertifioinnit

- IP standardin omistaa ruotsalainen Sigll Kvalitetssystem Ab
- Puutarhaliitto toimii standardiomistajan paikallisena asiamiehenä Suomessa
- Auditoinnit suoritetaan sertifiointilaitoksen toimesta suomeksi ja ruotsiksi
- IP Kasvikset Perussertifiointi (tuoteturvallisuus)
- IP Sigill Kasvikset + lisävalintana ilmastosertifiointi
 - Tuoteturvallisuus + ympäristövastuu
- IP Sigill Koriste- ja taimitarhakasvit + lisävalintana ilmastosertifiointi
 - Tuoteturvallisuus + ympäristövastuu)
- IP Työehdot (sosiaalinen vastuu)



IP Kasvikset Perussertifiointi

- ▶ Alkutuotannon yrityksille, joiden asiakkaat edellyttävät puolueetonta, kolmannen osapuolen sertifiointia tuotantoa
- ▶ Tuoteturvallisuuden varmentaminen
- ▶ Dokumentointi ja riskinarviointi lakisääteistä tasoa tiukemmat
- ▶ Auditoinnit joka toinen vuosi, lisäksi omavalvonta velvoite
- ▶ Oikeuttaa hakemaan Sirkkamerkin käyttöoikeutta

IP-Sigil-tason sertifiointit

- Sertifiointissa keskitytään tuoteturvallisuuden ja ympäristövastuullisuuden varmentamiseen
- IP-Sigil Koriste- ja taimitarhakasvit
 - Oma standardi (sääntökirja)
 - Lisävalintana ilmastosertifiointi
- IP-Sigil Kasvikset
- Sääntökirjat tilattavissa Puutarhaliitosta
- <https://www.puutarhaliitto.fi/>



GLOBAL G.A.P. & GRASP

- Lähes ehto saada tuotteita myydyksi kansainvälisille markkinoille
- Global G.A.P. sopii sekä Suomen että ulkomaan markkinoille
- Erinomainen tunnettavuus elintarvikekaupan alalla
- Sertifiointi varmistaa tuoteturvallisuuden, ympäristövastuullisuuden sekä työsuojelun alan alkutuotantoyrityksissä
- Auditointi vuosittain – sisäinen auditointi väh. 3 kk aikaisemmin
- Viljelijäryhmä -> sertifiointiauditoinnin kohteena yhteinen laadunhallinta
 - Lisäksi osa viljelmistä
 - Neliöjuuri sopimustilojen määrästä
- Sertifikaatti voimassa vuoden myöntämispäivästä
- Sertifiointi kattaa vain haetun kasviksen, ei muuta toimintaa
- www.globalgap.org

Kauppan keskusliikkeiden hyväksymät järjestelmät

- K- ja S-ryhmät
 - Laatutarha
 - IP Kasvikset Perussertifiointi
 - Global G.A.P.
- Lidl
 - IP Kasvikset Perussertifiointi
 - Global G.A.P.
 - IP Sigil
 - Global G.A.P. GRASP



Luonnontuotteiden laadunhallinta

- Luonnonmarjojen laatuluokituksessa ei virallisia kansallisia tai EU-tason standardeja
- Laatuluokitus ja lajitteluohjeet - opas
- <https://www.arktisetaromit.fi/binary/file/-/fid/4373>
- Herkkutatin UN/ECE kaupanormi
- <https://www.arktisetaromit.fi/binary/file/-/fid/1093>
- Kantarellit - CODEX STANDARD FOR FRESH FUNGUS "CHANTERELLE"
CODEX STAN 40-1981
 - Euroopan alueellinen standardi
- Kuivatut syötävät sienet - CODEX STANDARD FOR DRIED EDIBLE FUNGI
CODEX STAN 39-1981
- Syötävät sienet ja sienituotteet - CODEX GENERAL STANDARD FOR EDIBLE FUNGI AND FUNGUS PRODUCTS
CODEX STAN 38-1981

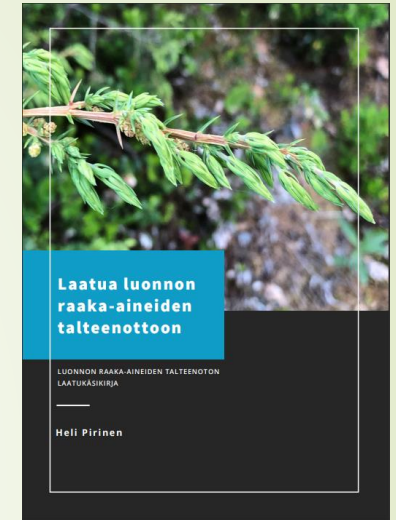


Luonnontuotteiden laadunhallinta

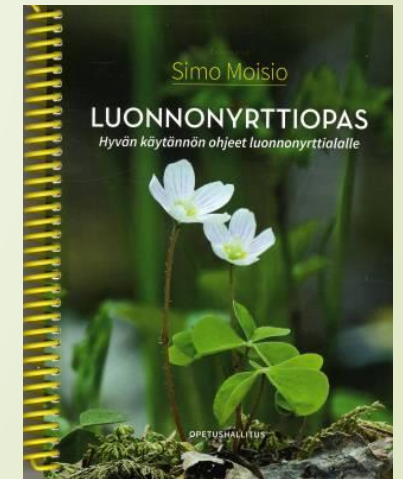
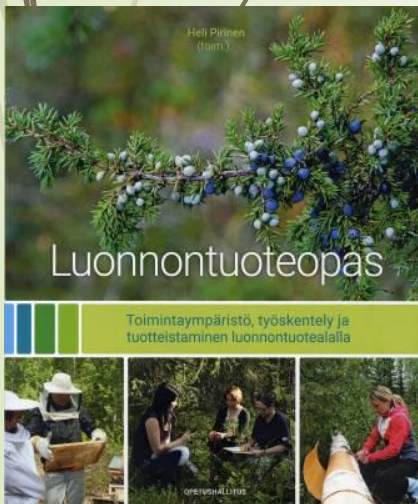


- Aito luonto sivusto
 - Luonnonmarjojen, -sienten ja -kasvien sekä erikoisluonnontuotteiden jalostaminen elintarvikkeiksi
 - <https://www.aitoluonto.fi/>

- Laatusuunnitelman laatua luonnon raaka-aineiden talteenottoon
- <https://www.aitoluonto.fi/tiedostopankki/740/kainuun-metsatilat-kuntoon-luonnon-raaka-aineiden-talteenoton-laaturaportti.pdf>



- Luomusertifioidut keruutuotteet
- <https://www.ruokavirasto.fi/yriyket/oppaat/luomukeruu/keruutuotanto/>
- <https://www.metsakeskus.fi/fi/metsan-kaytto-ja-omistus/oikeudet-ja-velvollisuudet/metsien-sertifiointi-luomukeruualueiksi>
- Luonnonyrttiopas - hyvän käytännön ohjeet luonnonyrttialalle
- <http://verkkokauppa.oph.fi/>



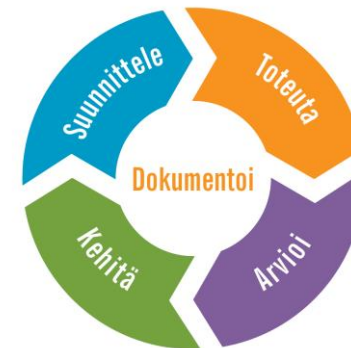
Laadunhallinta elintarvikkeiden jalostuksessa

- Omavalvonta – hallitaan vaara- ja riskitekijöitä -> turvallisuus
 - Toiminnan luonne ja laajuus
 - Jäljitettävyys
 - Hyvänkäytännön ohjeet
- Rakenne
 - Tukijärjestelmä
 - Vaarojen tunnistaminen ja arviointi
 - Hallintakeinojen määrittäminen
 - HACCP-ohjelma
- HACCP
- Laatu järjestelmien perustana



Laatujärjestelmät yrityksessä

- Kehitetty asiakastyytyväisyyden varmistamiseksi
- Avulla voidaan kehittää yrityksen toimintaa asiakkaiden tarpeiden mukaisesti
- Työkaluja - Yrityksen tapa toimia
- Rakennetaan standardeihin, ohjeisiin, normeihin ja suosituksiin nojaten
- Haasteena toiminnan laadun kehittäminen pelkän tuotteiden laadun sijaan
- Laatupolitiikka antaa puitteet tavoitteiden asettamiselle ja katselmoinnille
- Tavoitelaatu perustuu sovittuihin ja noudatettaviin menettelytapoihin – kirjataan laatukäsikirjaan
 - Tavoitteiden asettaminen
 - Toiminnan suunnittelu
 - Toiminnan toteutus
 - Seuranta



Mitä ovat standardit?

- Yhteisesti sovittuja vaatimuksia, tuotteen ominaisuuksia tai toimintatapoja
- Tavoitteena lisätä tuotteiden laatua ja turvallisuutta, parantaa yhteensopivuutta, edistää yritysten kilpailukykyä ja liiketoimintaa
- Avain kansainvälisille markkinoille
- SFS ry
- ISO 9000 – Laadunhallinnan standardisarja
- ISO 9001 – Laadunhallinta
- ISO 45001 – Työterveys- ja työturvallisuusjohtaminen
- ISO 14000 – Ympäristöjohtamisen standardisarja
- ISO 22000 – Elintarviketurvallisuus
- FSSC 22000 – Elintarviketurvallisuusjärjestelmä
- IFS – International Food Standard
- BRC – Elintarviketurvallisuussertifiointi



Sertifioitu laatu järjestelmä

- SFS ry myy standardeja
- <https://sfs.fi/>
- Finas akkreditoi
- <https://www.finas.fi/toimijat/Sivut/default.aspx>
- Kolmannen osapuolen antama vahvistus lisää luottamusta
- Riippumaton, puolueeton ja objektiivinen arviointi
- <https://www.kiwa.com/fi/fi/>
- <https://www.sgs.com/fi-fi/service-groups/auditoinnit>
- <https://www.bureauveritas.fi/>
- <https://www.dqsglobal.com/fi-fi/>



KoKo Palvelut



18.1.2024

Tehtävä pohdittavaksi oman yritystoiminnan näkökulmasta

- Onko meillä laadunhallinta kunnossa
- Mitä kaikkea laatu tarkoittaa meidän toiminnassa
- Onko omavalvonta ajan tasalla, entä tuotetiedot
- Mitä voisimme tehdä vielä paremmin
- Olisiko meille hyötyä sertifioidusta...
- Onko meidän asiakkaat tyytyväisiä...
- Onko tarvetta...
 - Ulkopuolinen auditointi
 - Ulkopuolinen verifiointi / validointi



Huono laatu maksaa –
Hyvä laatu maksaa itsensä



Kiitos!