

## KANSALLINEN ELINTARVIKETALOUDEN LAATUSTRATEGIA TOIMINTAKERTOMUS 2006

### **Yhteenveto**

Laatujohtoryhmän helmikuussa 2006 hyväksymä toimintasuunnitelma vuosille 2006 ja 2007 linjasi laatustrategian konkreettisia toimia vuoden aikana. Vuotta leimasi tiivis vuoropuhelu elinkeinon kesken. Keskustelu tiivistyi kesällä Farmari-messuilla, syksyllä Königstedtin keskusteluiltapäivässä sekä marraskuun Visio- ja uutispäivässä. Vuoden aikana keskusteltiin erityisesti laadun todentamisesta ja kotimaisen laatumerkin tarpeellisuudesta.

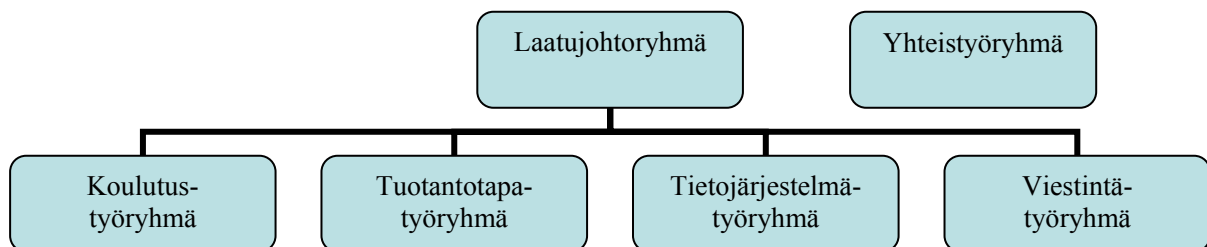
EU puheenjohtajuuskauden aikana vuoden toisella puoliskolla suomalainen ruoka ja sen tekijät olivat vahvasti esillä. Voimia kerättiin yhteen ruokarintamalla ja suomalainen ruoka marssikin esiin monissa pj-kauden tilaisuuksissa. Poliittinen tuki strategian jatkamiselle oli vahva.

Strategian pääpainoalueiksi linjattiin elintarviketalouden kilpailukyvyn kehittäminen ja yhteiskuntavastuullisen toimintatavan vahvistaminen. Yhteiskuntavastuuta konkretisoimaan valmistui useita hankkeita ja selvityksiä. Kilpailukyvyn vahvistaminen sitä vastoin näyttää olevan vaikeasti hahmotettavissa, sillä vain muutamat hankkeet ovat pystyneet pureutumaan sen ytimeen.

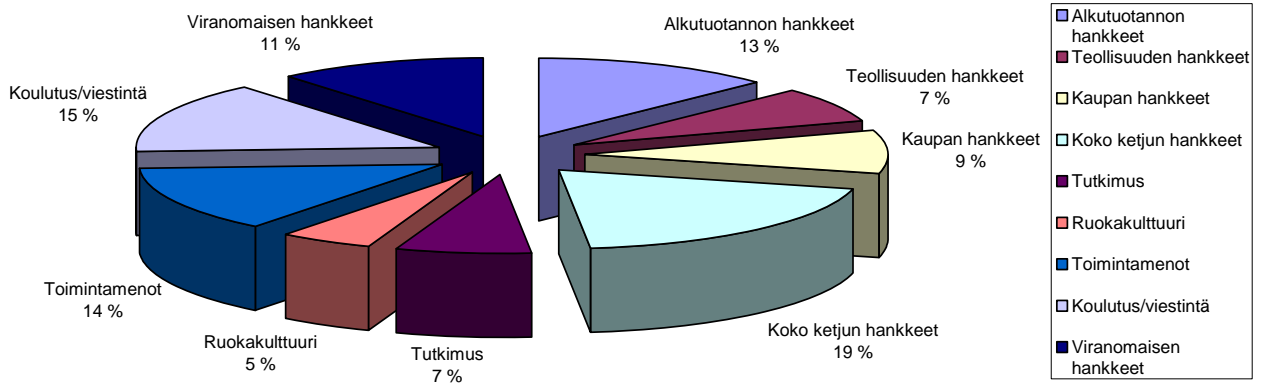
Hankkeita toteutettiin kaikissa ketjun osissa: tuotantopanosteollisuudessa, alkutuotannossa, teollisuudessa, kaupan piirissä ja ruokapalveluissa. Myös kuluttajahankkeita ja kuluttajille suunnattuja aktiviteetteja sekä viestintätoimia oli runsaasti (liite1 hankkeet).

Strategian onnistumista ja tavoitteiden saavuttamista on vaikea arvioida mitattavien tavoitteiden ja mittareiden puuttuessa. Mittarityö aloitettiin työryhmissä loppuvuodesta. Viesti työryhmistä oli, että mittaristo tulee pitää selkeänä ja riittävän yksinkertaisena. Vuoden 2007 aikana laaditaan strategialle mittarit ja aloitetaan keskustelu mitattavista tavoitteista.

Strategiaa johtaa mmm:n asettama laatujohtoryhmä ja sen apuna toimii neljä eri aihealueisiin perehtynyttä työryhmää sekä laatustrategian yhteistyöryhmä. Laatustrategialla oli vuonna 2006 käytössä 1,3 miljoonan euron määräraha. Strategian koordinaatioon MMM osoitti 1 htv:n ja strategiasta rahoitettiin 3 htv:n verran työtä (viestintään, tietojärjestelmiin ja VYR:lle).



## Laatustrategian rahoituksen jakautuminen 2006



Laatustrategiasta avustettiin hankkeita kaikkiaan yli 1,16 miljoonalla eurolla. Hankkeiden omarahoitusosuus oli noin 636 000 euroa.

### Strategiatyön onnistumisen arviointia, tutkimuksia ja selvityksiä

Strategian yksi päätavoitteista on ollut vahvistaa kotimaisen elintarviketalouden kilpailuetua. Tämä konkretisoituu kuluttajan luottamuksessa, viime kädessä hänen ostokäyttäytymisessään. Kuluttajien mielipiteitä kysyttiin vuoden aikana mm. Taloustutkimuksen Suomi syö -tutkimuksessa elokuussa. Tutkimuksesta ilmeni, että pellolta pöytään ulottuvan elintarvikeketjun työn koettiin vaikuttavan vahvimmin ruoan laatuun, puhtauteen ja turvallisuuteen. Seuraavaksi eniten elintarvikeketjun työllä koettiin olevan vaikutusta ruoan makuun, terveellisuuteen sekä kotimaiseen työllisyyteen. Sen sijaan elintarvikeketjun toiminta ja toiminnan vaikutus yhteiskuntavastuullisiin asioihin, kuten henkilöstön, kuluttajien, tuotantoeläinten ja ympäristön hyvinvointiin, yhdistettiin harvemmin. Vähiten ketjun toiminnasta ja toiminnan tuloksista tietävät tai välittävät 15 - 39 -vuotiaat kansalaiset.

Visio- ja uutispäivässä 17.11. julkaistiin elintarvikeketjun ylemmälle johdolle tehty kyselytutkimus, jonka toteutti ProAgria Maaseutukeskusten liitto. Tutkimuksessa kysyttiin strategiatyön onnistumista, eli tavoitteiden tärkeyttä ja niiden toteutumista. Elintarviketeollisuuden ja kaupan johto kokivat tuntevansa kansallisen laatustrategian kohtalaisesti tai melko hyvin. Strategian merkitys arvioitiin kohtalaisen tärkeästä tärkeään. Kaupan edustajista kaikki pitivät strategiaa melko tärkeänä ja kaikki ruokapalveluiden edustajat tärkeänä. Kilpailukyvyn vahvistaminen nähtiin kaikissa ketjun osissa tärkeimmäksi tavoitteeksi riippumatta siitä minkä kokoinen yritys oli. Tavoitteen ja toteutumisen välillä on vastaajien mielestä kuitenkin vielä iso ero. Tutkimuksessa kysyttiin myös tarvitaanko laatujärjestelmästä kertovaa merkkiä ja voisiko Joutsenlippumerkistä rakentaa sellaisen. Näkemykset Joutsenlipun muuttamisesta selkeämmin laatumerkiksi hajasivat kyselyn vastauksissa merkittävästi. Elintarviketeollisuuden edustajat katsovat nykykäytännön riittävän, kun taas kaupan ja ruokapalveluiden edustajat kannattavat merkin sisällön laajentamista.

### Arviointi suurimpien hankkeiden vaikuttavuudesta

Vuoden lopussa käynnistettiin ulkopuolisen arvioitsijan tekemä arviointi laatustrategiasta rahoitettujen hankkeiden vaikuttavuudesta. Arvioinnin tulokset ovat käytettävissä tammikuussa 2007.

## Ajankohtainen yhteiskuntavastuu

Vuoden aikana selvitettiin monissa hankkeissa mitä yhteiskuntavastuu ja vastuullinen yritystoiminta tarkoittavat elintarvikeketjussa.

ETL:n "Yhteiskuntavastuu elintarvikeketjussa" -selvityksen mukaan yhteiskuntavastuun osa-alueista taloudellinen vastuu nähdään toiminnan perustana. Se mahdollistaa sosiaalisesta ja ympäristövastuusta huolehtimisen ja vaikuttaa ketjun muiden osien taloudelliseen hyvinvointiin. Elintarvikeketjun haasteena on yhteiskuntavastuuseen liittyvän kuluttajaviestinnän tehostaminen sekä vastuullisen toiminnan todentaminen ja hyödyntäminen kilpailukytekijänä kotimaassa ja lähialueiden markkinoilla.

Myös MTT:n ja Kuluttajatutkimuskeskuksen yhteisessä "Laatu- ja vastuunäkemyksiä elintarvikeketjussa" -tutkimuksessa kiinnitettiin huomiota yhteiskuntavastuusta viestimiseen. Tutkimuksen mukaan viestinnässä käytettyjen käsitteiden selkeyttä ja yhtenäisyyttä sekä viestinnän avoimuutta tulee edelleen parantaa. Väärinymmärryksiä ja epätietoisuutta on mahdollista vähentää lisäämällä kuluttajille ja ketjun rajapinnoilla työskenteleville suunnattua viestintää. Vaikka vastuullinen toiminta koetaan tärkeäksi elintarvikeketjussa, vastuullisuus jää vielä viestinnässä suurelta osin yritysten raportteihin ja vuosikertomuksiin ja näin ollen kuluttajien arjen ulkopuolelle. Tutkimus osoittaa, että laatu ja vastuu linkittyvät toisiinsa. Alkutuotannon, panosteollisuuden, elintarviketeollisuuden ja kaupan edustajat mielsivät vastuun ja tuoteturvallisuuden keskeiseksi osaksi laatua ja laadunhallintaa. Myös kuluttajien näkemykset elintarvikeketjun vastuullisuudesta olivat ennen muuta sidoksissa laadukkaaseen ja turvalliseen ruoan tuotantoon ja tarjontaan. Lisäksi kuluttajat painottivat kestäväan kehitykseen ja eettisiin toimintatapoihin liittyviä kysymyksiä.

Elintarviketeollisuuden ensimmäinen yhteinen ympäristövastuun raportti valmistui vuoden lopulla. Raportin kokosi ETL. Raportista selviää, että alan yritykset pyrkivät vähentämään ympäristökuormitusta tuotannon kaikissa vaiheissa. Elintarviketeollisuus kuormittaa ympäristöä verraten vähän, mutta runsas vedenkulutus on elintarviketeollisuudelle ominaista. Tuotantotilojen puhtausvaatimukset ja hygienianäkökohdat lisäävät käytetyn veden ja syntyvän jäteveden määriä. Vettä käytetään myös jäähdytysvetenä. Elintarviketeollisuuden osuus teollisuuden jätevesipäästöistä on 1 %. Elintarvikkeiden tuotannossa syntyy varsinaisten tuotteiden ohella sivutuotteita, joita käytetään raaka-aineena jatkojalostuksessa kuten rehuteollisuudessa. Elintarviketeollisuuden osuus koko teollisuuden jätekertymästä on 4 %. Pakkausmateriaalin kierrätysaste on elintarviketeollisuudessa noin 82 %.

## Laatumerkit puhuttivat

Vuoden aikana keskusteltiin työryhmissä ja varsinkin yhteistyöryhmässä laatumerkeistä. Keskustelun taustalla olivat kansainväliset selvitykset eri maiden tilanteesta. Selvityksistä havaittiin, että Suomessa laatumerkeille ei tähän mennessä ole ollut kysyntää, niitä ei ole tarvittu. Muualla Euroopassa on käytössä useita erilaisia järjestelmiä, joilla havainnollistetaan ruoan reittiä kuluttajalle. Keskusteluista selvisi, että Suomessa uusien laatumerkkien mahdollisuuksiin ei uskota, sen sijaan tulisi selvittää esim. Jousenlippumerkin arvosisällön muuttamista siten, että se sisältäisi myös laatuominaisuuksia. Vuoden 2006 pohdinnan perusteella asiaa selvitetään edelleen vuonna 2007 hankkeessa (Agropolis) sekä MMM:n virkatyönä.

Selvityksiä:

European Commission: Food Quality Schemes, results <http://foodqualityschemes.jrc.es/en/outputs.html>

Penttilä Pirjo-Liisa: Elintarvikkeiden menekinedistäminen ja laatumerkit. MMM sekä Esiselvitys kansainvälisistä elintarviketalouden laatuohjelmista. MMM (molemmat: [www.laaturketju.fi](http://www.laaturketju.fi))

ProAgria MKL: Kyselytutkimus laatustrategiasta elintarvikeketjun johdolle ([www.laaturketju.fi](http://www.laaturketju.fi))

## Tuotantotapaohjeet täydentyivät

Vuoden aikana saatiin valmiiksi kolme hyvien tuotantotapojen ohjetta.

Viljan hyvät tuotanto- ja varastointitavat ohje julkaistiin Vilja-alan yhteistyöryhmän VYR:n toimesta alkuvuodesta. Julkaisu on yleinen ohjeistus kaikille maataloille korkealaatuisen, turvallisen ja ympäristöä säästävän viljan tuottamiseksi. Ohjeessa tuodaan lainsäädännön vaatimusten lisäksi esiin suomalaiselle viljaketjulle ominaisia vahvuuksia, joilla varmistetaan suomalaisen viljan puhtaus, hyvä tekninen ja hygieeninen laatu sekä jäljitettävyys.

Hyvät teollisen rehunvalmistuksen toimintatavat –ohjeisto kattaa rehunvalmistuksen kaikki vaiheet aina raaka-aineiden kuljetuksesta valmiin rehun varastointiin ja kuljetukseen. Järjestelmä ei sisällä ohjeistuksia koskemaan alkutuotantoa eikä viljakauppaa. Projektin työn pohjana käytettiin EU-tason yhtenäistä rehuteollisuuden hyvät toimintatavat –ohjeistoa. Ohjeiston laadinta toteutettiin yhteistyössä valmistelevan ja valvovan viranomaisen kanssa. Projektin lopputuloksena syntyi "Kansalliset *Hyvät teollisen rehunvalmistuksen toimintatavat*" –ohjeisto sekä "*Rehuteollisuuden HACCP*" –ohjeisto. Molempia ohjeistoja ylläpitää ja kehittää Rehuteollisuusyhdistys. Ohjeistot ovat osoitteessa [www.etl.fi/](http://www.etl.fi/) (julkaisut).

Hyvä tapa toimia lammasketjussa ohjeistus yhtenäistää tuotantosuunnan työtapoja ja vie laatutyötä eteenpäin: työohjeet takaavat koko ketjun laadun eläinvalinnasta, rehuntuotannosta, ruokinnasta, lampaiden kasvatuksesta, lampaiden terveydenhuollosta, kasvatusolosuhteista, teuraskuljetuksista, tainnutuksesta, teurastuksesta, lihan teknologiasta ja elintarviketurvallisuudesta aina aistinvaraiseen laatuun saakka. Ohjeen kokoamisesta vastasi Pirkanmaan ProAgria Maaseutokeskus yhdessä lammasketjun kanssa. Ohje julkaistiin joulukuussa.

## Tuotantotapaohjeet ovat vaihtelevasti käytössä ketjuissa

(Tiedot koonnut Päivi Tähtinen, MMM)

- **Maitoketju.** Lähes jokaisen suomalaisen maitotilan toiminta on kytketty laatusopimuksella osaksi meijerin laatujärjestelmää. Suurin osa meijereistä on myös edellyttänyt tuotantotapa-ohjeistuksen käyttöä sopimustilalla. Vuoteen 2006 mennessä 90 % tiloista on osallistunut yksipäiväiseen ja 60 % viisipäiväiseen laatukoulutukseen. Tuotantotapaohje päivitetään vuoden 2007 aikana.
- **Kasvisketju:** Tuotantotapaohje on postitettu kaikille sopimustuottajille (noin 1500). Näistä noin puolet käyttää ”Puhtaasti kotimainen” (Sirkkalehti)-merkkiä, joka edellyttää tuotantotapaohjeen noudattamista. Oppaan valmistumisen jälkeen tiloilla käytiin itsearviointikierron ja laatukoulutus on jatkunut. Ohje on päivitetty 2006. Vuonna 2007-2008 eri tuotantosuuntien ketjuissa tehdään auditoinnit sekä laaditaan ohjeisto pakkaamoille.
- **Broileriketju:** Tiedote ohjeen valmistumisesta lähetettiin 235 sopimustuottajalle. Ohje on (tavallaan) käytössä kaikilla tuottajilla, koska teurastamojen laatusopimukset pitävät sisällään tuotantotapaohjeistuksen. Alkutuottajan ja teurastamon väliset laatusopimukset ylittävät vaatimuksillaan yleisen ohjeen tason. Ohje on toiminut myös yleisenä suomalaisen toimintatavan kuvauksena, mihin kuluttajat, kaupan, yhteistyö-kumppanit ja median edustajat ovat helposti päässeet tutustumaan internetissä.
- **Sikaketju:** Ohje on postitettu kaikille sopimustuottajille ja lisäksi kouluille ja neuvojille. Teurastamojen laatuvaatimukseen kuuluvat ohjeet poikkeavat jossain määrin yhteisestä tuotantotapaohjeesta. Ohjetta pidetään liian laajana liitettäväksi tuotantosopimukseen. Teurastamot pitävät hyvänä, että alalla on sovittu yhteinen näkemys ja määritelty kaikkia teurastamoja koskeva minimitaso. [Arviolta 30 % tuottajista käyttää ohjetta (Atria).]

Lampaan, viljan, rehujen tuotantotapaohjeen käyttöä on vielä liian aikaista arvioida.

## **Elintarviketalouden laatutietojärjestelmien verkosto (ELATI)**

ELATI on elintarviketalouden laatutietojärjestelmäverkoston suunnittelu- ja kehittämisohjelma, jonka avulla varmistetaan tietojärjestelmien yhteensopivuus ja mahdollisuudet tehokkaaseen tiedonsiirtoon eri toimijoiden välillä. Laatutietojärjestelmien toteutuksen lähtökohtana on nykyisten järjestelmien ja kehitettävien uusien järjestelmien muodostama hajautettu informaatioverkosto.

Vuoden 2006 toiminta on ollut "Elintarviketalouden tietojärjestelmien Tavoiteohjelma 2005 -2010" mukaista (MMM:n julkaisu 10/2005). Toiminnassa on korostettu alkuperäistä suunnitelmaa tietojärjestelmien kehittämisestä informaatioverkostona, jota toteuttavat ja ylläpitävät elintarviketalouden toimijat. Tavoiteohjelman avulla ohjataan ja priorisoidaan tietojärjestelmien kehittämistä. Tavoiteohjelma kohdentuu alueille, jotka ovat laatustrategian arvojen ja tavoitteiden kannalta keskeisiä. Ohjelmaa toteutetaan koordinoitusti hankkeiden avulla. Vuonna 2006 selvitettiin myös muiden maiden laatutietojärjestelmien tasoa (lähinnä viranomaisjärjestelmät). Selvitys osoittaa, että Suomen viranomaisjärjestelmien kehittäminen kansainväliselle tasolle edellyttää jatkossa runsaasti voimavaroja. Tämä edistäisi myös kokonaisverkoston kehittämistä. (Penttilä Pirjo-Liisa: Kansainväliset tietojärjestelmät -selvitys, [www.laaturketju.fi](http://www.laaturketju.fi), ELATI -toimintakertomus: [www.laaturketju.fi](http://www.laaturketju.fi)).

### **Organisaatio, työryhmät:**

#### **Laatujohtoryhmä:**

Laatujohtoryhmä kokoontui vuoden aikana neljä kertaa. Johtoryhmä laati toimintaohjelman, hyväksyi tietojärjestelmien tavoiteohjelman, käsitteli MMM:n tulevaisuuskatsausta, teki hankkeille hakuajan ja määritteli hankevalinnan kriteerit sekä painopisteet ja aloitti keskustelun strategian mittareista.

Laatujohtoryhmä ohjasi myös hankearviointia. Laatujohtoryhmä käsitteli hankehakemukset ja suositteli rahoitusta 22:lle hankkeelle.

#### **Yhteistyöryhmä:**

Yhteistyöryhmä kokoontui vuoden aikana neljä kertaa. Yhteistyöryhmässä keskusteltiin vuoden aikana vilkkaasti mm. MMM:n tulevaisuuskatsauksesta, laatumerkkijärjestelmästä, laatustrategian mittareista ja tavoitteista.

#### **Tuotantotapatyöryhmä:**

Työryhmä kokoontui vuoden aikana neljä kertaa. Vuoden aikana valmistui kolme hyvien tuotantotapojen ohjetta, joita työryhmä seurasi. Työryhmä toimi myös ohjausryhmänä "Hyvä tapa toimia lammasketjussa" -hankkeelle. Työryhmä käsitteli myös MMM:n tulevaisuuskatsausta sekä mietti hankerahoituksen painopisteitä.

#### **Tietojärjestelmätyöryhmä:**

Työryhmä kokoontui vuoden aikana neljä kertaa ja piti yhden seminaarin. Työryhmä toteutti laatutietojärjestelmien tavoite-ohjelmaa (2005-2010). Työryhmä myös esikäsitteli rahoitusta anovia tietojärjestelmähankeita, sekä seurasi hankkeiden etenemistä.

#### **Koulutustyöryhmä:**

Työryhmä kokoontui vuoden aikana viisi kertaa. Työryhmä linjasi, että koska strategian tavoitteena on koko elintarvikealan menestyminen, tulee kilpailukykyä jatkossa tarkastella koko ketjun näkökulmasta ja koulutustoimenpiteiden strategisena tavoitteena tulee olla kilpailukyvyn parantaminen koko elintarvikeketjussa. Työryhmä käsitteli rahoitusta anovia hankkeita, MMM:n tulevaisuuskatsausta ja osallistui mittarityöhön sekä mietti strategian painopisteitä.

**Viestintätyöryhmä:**

Työryhmä kokoontui vuoden aikana neljä kertaa. Työryhmä toteutti useille eri kohderyhmille suunnattuja, toisiaan tukevia viestintätoimenpiteitä. Kuluttajakampanjan ja laatuketjun ilmoittelunäkyvyyden terävöittäminen, tapahtumanäkyvyyden suunnittelu sekä viestintähankkeiden arviointi olivat työryhmän keskeisiä tehtäviä. Viestintätyöryhmä teki yhteistyötä Suomen Keittiömestarit ry:n, Finfood Suomen Ruokatieto ry:n, Suomen Elintarviketyöläisten liiton sekä Maa- ja kotitalousnaisten Keskuksen kanssa. Lisäksi laatuketjun viestintäyhteistyö oli tiivistä viestintätyöryhmän jäsenten edustamien organisaatioiden kanssa.

**Sihteeristö:**

Laatustrategian koordinaattori Marja Innanen

Kehityspäällikkö Pirjo-Liisa Penttilä, laatutietojärjestelmät (31.12.2006 asti)

Laatustrategian viestintäkoordinaattori Elina Nihtilä (31.12.2006 asti)

Vilja-alan yhteistyöryhmän koordinaattori Päivi Tähtinen

**VUONNA 2006 KÄYNNISSÄ OLLEET HANKKEET:****Alkutuotantoa koskevat hankkeet**

- **ProAgria Pirkanmaan maaseutukeskus: Hyvä tapa toimia lammasketjussa.** Ohjeet ketjun toimintamalliksi tuotantosuunnan laatutyön yhdenmukaistamiseksi. Ohje valmistui joulukuussa 2006.
- **ProAgria MKL: Vuoden maatila -kilpailu 2006.** Vuoden Maatila –kilpailu on keskeinen työkalu elintarvikealan alkutuotannon laatutyön ja kilpailukyvyn edistämiseksi. Kilpailun tavoitteena on saattaa alkutuotannon yritykset yhä laajemmin systemaattisen laatutyön piiriin. Kilpailun indikaattorina toimii Maatilan kilpailukykykriteeristö. Vuoden Maatila –kilpailussa jaettiin 2006 kolme kunniamainintaa. Kunniamaininnat saivat Taimitarha Timo Korhonen Oy Rautavaaralta, Karvian Hirsirakentajat Karviasta sekä Perälän maitotila Sievistä. Vuonna 2006 jäätiin viime vuosien tasosta ja siksi tuomaristo päätyi jakamaan kunniamaininnat.
- **ProAgria MKL: Maaseutuyritysten laatutyön kehittäminen.** Hanke koordinoi ja kehittää maaseutuyrityksille suunnattua laatutyötä muun muassa kouluttamalla maaseutukeskusten neuvoja ja viljelijöitä. Maatilojen laatujohtamisvalmennuksen ensimmäisessä vaiheessa korostetaan edelleen yrityksen päämäärien selkeyttämistä sekä omien prosessien tunnistamista ja mittaamista. Prosessiajattelua on korostettu kaikissa neuvokoulutuksissa. Laatukoulutuksien vaikuttavuudesta vuosina 1997-2006 valmistuu vuoden 2007 alussa raportti.
- **Turun Aikuiskoulutuskeskus: Maatilojen turvallisuusjohtaminen, koulutusosio.** Hanke on osa laajempaa kolmivuotista hankekokonaisuutta, johon liittyy yhteistyössä MTT:n ja VTT:n kanssa tehtävä tutkimusosio. Tutkimusosion tuloksia on hyödynnetty koulutusohjelman sisällön rakentamisessa ja käytännön toteuttamisessa. Vuonna 2006 hankkeessa on toteutettu kahdeksan koulutuspäivää, joilla on käyty läpi turvallisuusjohtamisen eri osa-alueita. Lähipäivät ovat olleet teemoitettuja tiettyihin riskienhallinnan osa-alueisiin painottuviksi. Lisäksi lähipäivillä ja etätehtävissä osallistujat ovat testanneet uusia maatilan johtamisen työkaluja. Hanke jatkuu vuonna 2007
- **Eläintautien torjuntayhdistys ETT ry: NASEVA - Nautatilojen kansallisen terveydenhuollon seurantajärjestelmä.** Kansallisen eläinten terveydenhuollon koordinointi eli ETU-työ aloitettiin vuonna 2001. Terveydenhuollon avulla voidaan mm. edistää kannattavuutta, vähentää lääkkeiden käyttöä, parantaa eläinten hyvinvointia ja seurata terveystilannetta. Terveydenhuolto painottuu ennaltaehkäisevään terveydenhoitoon ja on tavoitteellista, suunnitelmallista ja dokumentoitua. Terveydenhuoltoa ei ole voitu nautapuolella kehittää, koska tarvittavat seurantatiedot puuttuvat. Eläinlääkäreiden tiläkäynnillä tuottamaa ja terveydenhuollon tarvitsemää tietoa ei mikään järjestelmä kerää. Tämän vuoksi päätettiin perustaa nautatilojen terveydenhuollon tietokantainen seurantajärjestelmä. Järjestelmä valmistui ja julkistaminen tapahtui Farminnäyttelyssä 3.8.2006
- **ProAgria MKL: Viljan turvallisuustietojen seuranta ja laaturiskien ennaltaehkäisy.** Tavoitteena on kehittää viljan laatu- ja turvallisuustietojen vuosittaista seuranta- ja parantaa tiedon keruuta ja tulosten tarkastelua suhteessa peltolohkon viljelyolosuhteisiin ja -tekniikkaan. Pyrkimyksenä on löytää ne viljelytekniiset ja ympäristölliset tekijät, joilla

laaturiskejä viljasadossa voidaan pienentää. EU:ssa astuivat voimaan 1.7.2006 raja-arvot DON-toksiinille ja tsearalenonille koskien kaikkea teollisuuteen myytävää elintarvikeviljaa. Hankkeen tulokset ovat palvelleet myös riskinarviota suhteessa näihin raja-arvoihin. Tietojen varastoinnissa ja käsittelyssä on hyödynnetty ProAgrian Lohkotietopankkia ja sen yhteyteen rakennettua turvallisuusraporttia sekä MTT:n Cervég viljan laatutietokantaa. Lohkotietojen keruun kustannustehokkuuden ja reaaliaikaisuuden parantaminen ja syy-yhteyksien analysointi tarkemmilla tilastollisilla menetelmillä ovat hankkeen keskeisiä kehityskohteita. Viljan turvallisuustietoseurannassa analysoitiin satokaudelta 2006 yhteensä 170 viljanäytettä hometoksiinien suhteen ja 60 näytettä raskasmetallipitoisuuksien (kadmium) suhteen. Tulokset on käsitelty laajennetussa MMM:n Turvallisuustyöryhmän kokouksessa 15.12.2006 ja niistä on tehty tiedote, joka julkaistiin Maaseudun Tulevaisuudessa 8.1.2007. Tulosaineistosta on myös valmistettu neuvontamateriaalia viljelijäkoulutuksiin.

- **Kotimaiset Kasvikset: Laatutarha II.** Hankkeen päätavoite on parantaa puutarha- ja perunayritysten hyviä tuotantomenetelmiä ja näin kiertää umpeen havaitut eroavaisuudet käytännön toimien ja ohjeistuksen välillä. Hankkeen tavoitteena on myös luoda järjestelmä, jonka avulla Laatutarha-ohjeistuksen vaatimukset voidaan yksittäisissä puutarha- ja perunayrityksissä todentaa. Hankkeen aikana päivitetään Laatutarha-ohjeisto. Pakkaamoille (pakkaavat vähintään kahden viljelijän tuotteita) tullaan hankkeen aikana laatimaan oma vastaava ohjeisto. Hanke jatkuu vuonna 2007.
- **Siipikarjaliitto: Suomalaisen siipikarjatuotannon salmonellattomuuden todentamisjärjestelmän kehittäminen.** Tavoite oli rakentaa Siipikarjaliiton salmonellanäytelepalveluun pohjautuva tietoverkko, jossa parvinumeroiden identifioimaa tietoa kerätään kananmunantuotannosta viivakooditekniikalla sekä luodaan raportointipohja, jolla salmonellavalvonnan tietoja voidaan kootusti tuottaa esim. viranomaistarpeisiin. Ohjausryhmän päätettyä, että salmonellavalvontatietojen parvittainkeruu liitetään kehitteillä oleviin valtakunnallisen/kunnallisen elintarvikevalvonnan tiedonhallintajärjestelmiin, hankkeessa suuntauduttiin tiedonkeruumahdollisuuksien ja –menetelmien selvittämiseen ns. siirtymäajalta (v. 2007 alkavista parvista), ennen kuin valtakunnallinen järjestelmä ja parvinumero toimivat. Todettiin, että lihasiipikarja-ketjujen emoparvista ja hautomoilta parvittain näytteen ottaminen ja tiedonkeruu onnistuvat jo nykyisin, kananmunantuotannon emoparvi- ja hautomojen osalta on vielä puutteita. Kananmunan-tuotannossa valvontatietojen keruu parvittain on mahdollista tällä hetkellä Siipikarjaliiton näytelepalvelussa ja kahden suurimman munapakkaamon kautta, mikä kattaa yli puolet tuottajista. Muuttuneiden olosuhteiden vuoksi varsinaisen parvinumeroinnin ja siihen liittyvän tiedonhallinnan kehittämistä päätettiin jatkaa viranomaistyönä, ja hanke päätettiin lopettaa alkuperäisen aikataulun mukaan. Hanke tuotti koko siipikarja-alalta runsaasti pohjamateriaalia salmonellavalvonnan tiedonkeruumenetelmistä sekä parvinumeroinnin käytännön lähtökohdista ja jakelutekniikasta. Kananmunantuotantoketjun tarpeisiin kehitetty Siipikarjaliiton salmo- palveluohjelma päivitettiin ja muokattiin palvelemaan parvitiedon käsittelytarpeita.

### **Teollisuuden hankkeet**

- **Elintarviketeollisuusliitto ry: Teollisuuden HACCP -pohjainen omavalvontaohje.** Hanke teki elintarviketeollisuuden eri alojen käyttöön tarkoitetut HACCP-pohjaiset omavalvontaohjeet, joissa otettiin huomioon toimialakohtaiset prosessit. Ohjeet tehtiin seuraaville tuotannon suunnille: Kalateollisuus, Kasvis- ja marjateollisuus, Leipomoteollisuus, Liha- ja valmisruokateollisuus, Maidonjalostusteollisuus sekä Makeisteollisuus. Ohjeet ovat ladattavissa ETL:n internetsivuilta [www.etl.fi](http://www.etl.fi).

- **Elintarviketeollisuusliitto ry ja Rehuteollisuusyhdistys: Hyvät teollisen rehunvalmistuksen toimintatavat.** Ohjeisto kattaa rehunvalmistuksen kaikki vaiheet aina raaka-aineiden kuljetuksesta valmiin rehun varastointiin ja kuljetukseen. Projektin lopputuloksena syntyi lisäksi "Rehuteollisuuden HACCP" –ohjeisto. Ohjeet ovat ladattavissa osoitteessa [www.etl.fi/](http://www.etl.fi/) (julkaisut).
- **Yleinen Teollisuusliitto: Lämpötilahallittavien elintarvikekuljetusten koulutus- ja käyttäjäopas elintarvikkeiden hygienian, laadun ja turvallisuuden varmistamiseksi.** Hankkeen aikana luodaan ohjeistus lämpötilasäädelyjen kuljetusten hallinnasta ja käytettävän kaluston edellytyksistä. Ohjeistoa voidaan käyttää henkilöstön koulutukseen. Ohjeisto ottaa huomioon koko toimintaketjun ja siinä tapahtuneet vastuumuutokset. Ohjeen tarkoitus on myös tukea toimijoita omavalvonnan suunnittelussa ja toteuttamisessa. Myös viranomaisvalvonta voi käyttää ohjetta apuna. Ohjeet valmistuvat alkuvuodesta 2007.
- **Elintarviketeollisuusliitto ry: Elintarviketeollisuuden toimialakohtainen ympäristövastuun raportti - Askel kohti ketjun yhteistä raportointia.** Raportti on ensimmäinen koko elintarviketeollisuuden ympäristövastuun raportti Suomessa. Se valmistui vuoden 2006 lopussa ja on ladattavissa osoitteesta [www.etl.fi](http://www.etl.fi)
- **Lihateollisuuden tutkimuskeskus: Teurastamoiden HACCP- ja omavalvontajärjestelmien kehittämishanke.** Maaliskuun 2006 alussa voimaan tullut elintarvikelaki (23/2006) velvoittaa eläimistä saatavia elintarvikkeita valmistavat yritykset hakemaan uutta hyväksyntää kolmen vuoden sisällä. Tässä hyväksynnässä tullaan asettamaan pääpaino nimenomaan omavalvonnan toteuttamiselle. Teurastamojen HACCP- ja omavalvontajärjestelmien kehittämishankkeessa luodaan yhteistyössä yritysten ja viranomaisten kesken omavalvontamalli pienteurastamoille, pienleikkaamoille ja raakalihavalmisteita valmistaville yrityksille. Mallissa huomioidaan maa- ja metsätalousministeriön hygieniasäätöjen vaatimukset omavalvonnasta sekä yritysten käytännön tarpeet ja mahdollisuudet. Lisäksi luodaan sovellutusmalli siitä kuinka ISO 22 000 elintarviketurvallisuusjärjestelmästandardi voidaan toteuttaa pk-yrityksessä. Hanke jatkuu vuonna 2007.
- **ProAgria MKL: Sähköisten toimintamallien ja -tapojen kehittäminen ja käyttöönotto viljan sopimustuotannossa** yhteistyössä Suomen Rehu Oy:n, RavintoRaisio Oy:n ja Kemira GrowHow Oy:n kanssa. Tavoitteena on kehittää viljan sopimustuotannon sähköinen toimintamalli ja saada aikaan mallin laaja käyttö viljan sopimustuotannossa. Hankejaksolla keskityttiin valmistamaan koulutusmalli viljelijöiden atk:n käyttötaitojen kehittämiseksi ja mallin testaaminen käytännössä, sähköiseen tiedonsiirtoon perustuvan viljanviljelyn sopimustoimintamallin kehittämiseen ja uuden ja ajantasaisen viljelytietoihin pohjautuvan koulutusmateriaalin ja toiminnan kehitystä kuvaavien mittareiden tuottamiseen viljelijäkoulutuksiin. Hanke jatkuu vuonna 2007.

### Kaupan hankkeet

- **Päivittäistavarakauppa ry: Maakuntaruokahanke.** Hankkeessa tehdään toimintaohje maakuntaruokaa tuottaville pienille ja keskisuurille tavarantoimittajille sekä kaupan ostoista ja valikoimahallinnasta vastaavalle henkilöstölle yhteistyötä ja koulutusta varten. Hanke jatkuu 2007.
- **Päivittäistavarakauppa ry: XML-sanomakuvaus kaupan ja teollisuuden väliseen tiedonsiirtoon.** Hankkeessa kuvataan XML-esitystapaa hyväksikäyttäen kaupan ja teollisuuden välisen tiedonsiirron

tärkeimmät sanomat: 1) tilaus, 2) tilausvahvistus, 3) lasku sekä 4) kuormakirja/lähet. Omana hankkeenaan ja jäsenyritystensä kustannuksella Elintarviketeollisuusliitto ja Päivittäistavarakauppa ry ovat päättäneet jatkaa sanomakehitystä kuvaamalla myös seuraavat XML-sanomat: 1) koontilasku, 2) hyvityslasku ja 3) veloituslasku. Edellä mainitut XML-sanomakuvaukset julkaistaan Tietoyhteiskunnan kehittämiskeskus ry:n www-sivuilla (verkottaja.tieke.fi) maaliskuussa. Kuvausten avulla XML-sanomat voidaan ottaa käyttöön elintarviketeollisuuden ja kaupan yritysten välillä. Pienin tarkennuksin näitä kuvauksia voidaan käyttää elintarvikeketjussa laajemminkin, esimerkiksi teollisuuden ja sen raaka-ainetoimittajien välillä.

- **Päivittäistavarakauppa ry: Tietopankki omavalvonnan tiedonkeruun ja raportoinnin kehittämiseksi.** Hankkeen tavoitteena on tehostaa myymälöiden omavalvonnan tiedonkeruuta ja raportointia tuottamalla Päivittäistavarakauppa ry:n jäsenyritysten käyttöön tietopankki, joka sisältää tietokantaominaisuuksien lisäksi ratkaisun omavalvontatietojen kirjaamiseen suoraan työpisteeltä tietopankkiin sekä mallin omavalvontaa koskevaan raportointiin myymälöille, myymäläketjujen keskusyksiköille ja valvontaviranomaisille. Pankki valmistui vuoden 2006 lopussa.
- **Päivittäistavarakauppa ry. Omavalvonnan tietopankin avaaminen viranomaiskäyttöön.** Omavalvonnan tietopankki laajennetaan antamaan olennaista tietoa myymälöiden omavalvonnasta myös viranomaisille. Sähköinen raportointi tehostaa viranomaisten toimintaa mahdollistaen etätarkastukset ja vapauttaa resursseja neuvontaan. Valvontaa pystytään myös uuden järjestelmän avulla suunnittelemaan aiempaa paremmin ja riskiperusteet huomioon ottaen. Hanke alkoi vuoden 2006 lopussa.

### Ruokapalveluhankkeet

- **Efeko Oy: Julkisten ruokapalvelujen laatu osana laatuketjua.** Hankkeessa luotiin kunnallisiin ruokapalveluihin laatu-/toimintajärjestelmäkuvaus viiden kunnan yhteisenä pilottina. Ohje levitetään yhteistyössä muun kuntasektorin ja Kuntaliiton kanssa koko kunnalliselle ruokapalvelutoimialalle. Ohjeet ovat tilattavissa Efekon ja Kuntaliiton internetsivuilta.
- **Suomen Keittiömestarit: Laatuketjuviestintä sekä kilpailutoiminta.** Suomen Keittiömestareiden Kokkimaajoukkue menestyi Luxemburgissa järjestetyissä Culinary World Cup –kilpailuissa. Tuloksena oli kultainen mitali lämpimästä keittiöstä ja pronssinen kylmästä. Suomi sijoittui yhteispistemäärällä yhdeksänneksi. Vuonna 2006 kilpailuihin osallistui joukkueita 25 eri maasta.
- **SHR: Ravintoloiden omavalvonta ja laatutyö.** SHR on tehnyt ravintoloiden avuksi kattavan omavalvontaohjeen. Helppokäyttöinen ja käytännöllinen ohje pitää sisällään alan hyviä käytäntöjä ja lainsäädäntöä. Se opastaa elintarvikkeiden käsittelyyn ja hygieniaan ravintoloiden keittiöissä ja helpottaa asiointia viranomaisten kanssa. Ohje on laadittu Internetiin ja sitä tullaan päivittämään vuosittain. Ohjetta testattiin kesän aikana käytännön keittiötyössä. Kaikki testaajat olivat valmiita vaihtamaan yrityksessään käytössä olleen omavalvontamallin SHR:n malliin. Ohje saatavissa SHR:n internetsivuilta.
- **Suomen Elintarviketyöläisten Liitto: Lähiruokaprojekti.** Hankkeen tarkoitus on tavoittaa kuntien ruokahuollosta päättävät, alueen kansanedustajat ja etujärjestöjen edustajat. Vuoden 2006 toimintastrategiaan kuului yhteistyön vahvistaminen sidosryhmien kanssa ja lähiruokaseminaarien jatkaminen. Vuoden 2005 toiminnan palautteen kannalta tärkeimmäksi tavoitteeksi nousi valtakunnallisen asiantuntijaseminaarin järjestäminen kaikkien lähiruokatyössä olleiden kuntien kanssa. Kohderyhmäksi suunniteltiin ruokahuolto- ja

hankintapäälliköitä ja muita virkamiehiä (kaupunginjohtaja, kaupunginhallituksen ja valtuustojen puheenjohtaja sekä valtuuston jäseniä.) Valmisteluja varten perustettiin eri alueilta ja sidosryhmistä koostuva asiantuntijaryhmä. SEL oli muiden sidosryhmien kanssa rahoittamassa ruuan arvonlisäveron alentamisen vaikutuksia selvittävää tutkimusta. Keväällä 2007 toukokuussa lanseerataan ensimmäinen valtakunnallinen lähiruokaviikko, jossa hanke on mukana.

### Koko ketjua koskevat hankkeet

- **ProAgria Kymenlaakso: Kilpailukyvyn kehittäminen luomuviljan elintarvikeketjussa.** Hankkeen tavoitteena on luoda viljaketjuun yhteistyömalli, jolla erilaisin toimin tehostetaan ketjun toimintaa, tuotetaan lisäarvoa markkinoille ja parannetaan ketjun kannattavuutta sekä toimivuutta. Yhteistyömallia voidaan käyttää myös muissa ketjuissa. Hanke alkoi vuoden 2006 lopussa
- **MTT Taloustutkimus: Laatu ja vastuu elintarvikeketjussa.** Tutkimuksen päätavoitteena oli selvittää, miten laatu ja vastuu kohtaavat elintarvikeketjussa. Tutkimuksessa tarkasteltiin erityisesti ketjun eri osien välisiä rajapintoja. Tutkimuksessa selvitettiin mm., miten laatu määritellään eri toimijoiden näkökulmasta ja minkälaisesta laadusta toimijat kokevat olevansa vastuussa. Hanke valmistui ja tulokset julkaistiin: Laatu- ja vastuunäkemyksiä elintarvikeketjussa. Forsman-Hugg, S., Paananen, J., Isoniemi, M., Pesonen, I., Mäkelä, J., Jakosuo, K. & Kurppa, S. 2006. Maa- ja elintarviketalous 83. Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus. Sähköinen versio: <http://www.mtt.fi/met/pdf/met83.pdf>
- **MTT Taloustutkimus: Elintarvikkeen turvallisuuden rakentuminen tarjontaketjussa kuluttajalle - esimerkkinä riskit kalaketjussa.** Hanke selvitti kokonaisuutena yhden helposti pilaantuvan elintarvikkeen tarjonta-kulutusketjun toimintaa. Hankkeessa kartoitettiin kalan tarjontakulutusketjusta terveystekijöiden kannalta keskeiset kohdat ja taloudelliset vaikutukset sekä resurssien suuntaamisen tehokkuus sekä arvioitiin kalantuotantolaitosten elintarviketurvallisuusjärjestelmiä. Lisäksi selvitettiin kuluttajien kalatuotteiden käsittely- ja säilytystavat ja näiden elintarviketurvallisuusvaikutukset ja mahdolliset ongelmien vähentämismahdollisuudet ja arvioitiin markkinoiden rakenteen ja instituutioiden sekä elintarviketurvallisuuteen liittyvän vastuunjaon merkitystä elintarvikkeiden laadulle kuluttajatasolla.
- **Turun kauppakorkeakoulun Tulevaisuuden tutkimuskeskus: Mitä ruoaksi huomenna?** Suomalaisen ruoankulutusrakenteen tulevaisuus ja sitä ohjaavat muutostekijät. Tutkimuksen tavoitteena on elintarviketalouden edellytysten ja kilpailukyvyn parantaminen pitkän aikavälin tulevaisuustiedon avulla. Hankkeessa päästiin hyvään vauhtiin yritysten kanssa. Ensimmäiset haastattelut ja selvitykset valmistuivat. Vuonna 2006 hankkeessa on tehty kuvaus ruoankulutuksen historiallisesta kehityksestä Suomessa ja kuvattu suomalaisen elintarviketeollisuuden politiikkaympäristön muutos sekä haastateltu 40 asiantuntijaa heidän näkemyksistään ruoankulutuksen tulevaisuudesta. Työ jatkuu ulkomaalaisten asiantuntijoiden haastatteluilla ja erilaisten lehtiaineistojen analysoinnilla sekä tarkentavalla asiantuntijakyselyllä ja kuluttajanäkökulman lisäämisellä. Vuonna 2007 muodostetaan ruoankulutuksen skenaariot, jotka palvelevat suomalaisia elintarvikealan yrityksiä pitkän aikavälin strategisessa suunnittelussa.
- **Vilja-alan yhteistyöryhmä.** Laatustrategiasta rahoitettiin vilja-alan yhteistyöryhmän toimintaa (50 % teollisuus, 50% MMM). Ryhmän toiminta on jatkunut aktiivisena. VYR laati kansallisen

viljastrategian vuosille 2006-2015. Lisäksi VYR järjesti sopimusviljelypäivän ja tuotti Viljaviestin (neljä kertaa vuodessa), viljelijäkyselyn kylvöaikomuksista sekä selvityksen Venäjän rehu- ja elintarvikeketjuista. VYR:n aloitteesta perustettu Suomen kaurayhdistys ry jatkoi kauratuotteiden menekinedistämiskampanjaa Venäjälle EU:n menekinedistämiskomission myöntämän rahoituksen tuella. MMM teetti arvioinnin VYR:in toiminnasta vuoden aikana. Lisätietoja vilja-alan yhteistyöryhmästä osoitteessa [www.fingrain.fi](http://www.fingrain.fi)

### **Kuluttajille suunnattuja hankkeita**

- **Finfood-Suomen Ruokatieto ry: Laatuketjutiedotus.** Finfood vastasi osaltaan Laatuketjun viestinnästä, erityisesti koululaisille, elintarvikealan opiskelijoille ja opettajille suunnatusta tiedotuksesta. Toimiin sisältyivät Helsingin yliopiston maatalous-metsätieteellisen tiedekunnan Elintarvikeketju-opintojakson organisointi ja toteutus, verkko-oppimisjärjestelmän ylläpito ja kehittäminen ammattikorkeakouluille, nettisivujen kehittäminen peruskoululaisille, oppi- ja opetusmateriaalin kehittäminen ammatillisiin oppilaitoksiin, opettajayhteistyö, oppilaitosvierailut, messuyhteistyö sekä verkostojen rakentaminen.
- **Maa- ja kotitalousnaisten Keskus: Laaturuokaa aikuistuville nuorille.** Hankkeen tavoitteena on lisätä aikuistuvien nuorten tietämystä elintarvikkeiden laatuketjusta ja terveellisestä ja monipuolisesta ruokavaliosta sekä parantaa heidän osaamistaan laadukkaan ja taloudellisen ruoan ostamiseksi ja valitsemiseksi. Vuoden aikana järjestettiin 44 Katso mitä syöt -tilaisuutta ammattikorkeakouluissa ja ammattiopistoissa. Tilaisuuksien sisältönä oli Ruuan laatuketju ja turvallisuus, Lautasmalli, Pakkausmerkinnät sekä Ruuan valitseminen. Niihin osallistui yli 2 600 aikuistuvaa nuorta. Tilaisuuksista ja niihin tuotetusta aineistosta on saatu erittäin hyvää palautetta sekä oppilailta että opettajilta. Maa- ja kotitalousnaisten [www-sivuille](http://www.sivuille) oheisaineistoksi tuotettuun avoimeen kyselyyn saatiin 2400 vastausta.
- **Kansalais- ja työväenopistojen liitto KTOL: Laatu kansalaisen lautaselle.** Jatkohankkeessa Laadukkaat ruokavalinnat -opetussuunnitelmasuositus tarkistettiin ja painettiin vuonna 2006. Opetussuunnitelma pohjautuu Valtion ravitsemusneuvottelukunnan antamiin suosituksiin ja elintarviketalouden kansalliseen laatustrategiaan. Se antaa valtakunnalliset raamit kansalaisopistojen kotitalousopetukseen. Opetussuunnitelmasuosituksen mukaisten kurssien toteuttamisen tueksi tarjottiin opistojen kotitalousopettajille koulutusta. Vuonna 2006 toteutettiin kaksi alueellista ja samansisältöistä koulutusta liittyen erityisruokavaliioihin ja yksi valtakunnallinen opettajatapaaminen, jossa käsiteltiin ajankohtaisia aiheita, kuten muun muassa pakkausmerkintöjä. Opettajien tueksi laadittiin materiaali opetussuunnitelman Erityistä ruokaa -lyhytkurssikokonaisuuden toteuttamiseen.