

Laatunen kertoo kuukausittain laatutyön ajankohtaiset asiat. Uutiskirje on kaikkien käytettävissä. Ota yhteyttä toimitukseen, kun haluat saada asiiasi esiin. Jatka ketjua ja lähetä Laatunen eteenpäin!



Laatusen toimitus toivottaa makoisaa joulua laaturuuan parissa ja menestyksestä vuotta 2004!

Työryhmien kuulumisia

Laatujohtoryhmä

Laatujohtoryhmä myönsi kokouksessaan 15.12. rahoitusta seuraaville hankkeille:

- MMM ja organisaatiot: Laatuviestintä 2004 279 000 €
- Kotimaiset Kasvikset ry: Laatutyö kasviketjussa 100 000 €
- Suomen Keittömestarit ry: Laaturketjuhanke ja kokkimaajoukkue 40 000 €

Uusittavan strategian todettiin olevan hyvin lähellä yhteistä näkemystä. Strategia viimeistellään laatujohtoryhmän ja yhteistyöryhmän yhteisessä kokouksessa 11.2.2004.

Lisätietoja työryhmistä: arvo.alajoki@mmm.fi

Muuta

Vuoden Maatilaksi 2003 valittiin marraskuussa **Tynkkylän Lomaniemen** maatilamatkailuyritys Punkaharjulta. Kunniamaininnan saivat **Puurin Kanala** Kouvolaan, **Itikan siementila** Iisalmesta sekä **Hautaviidan perunatila** Karijoelta. Kilpailuun osallistui 20 maatilayritystä eri puolilta Suomea.

Vuosittainen kilpailu kannustaa laatutyöhön ja korostaa maatilayritysten kilpailukyvyyn kehittämisen merkitystä. Arvioinnin aihekokonaisuuksia ovat johtajuus, strategia, asiakkuus, tietojen hallinta, ihmiset ja osaaminen sekä prosessit.

Vuoden Maatila –kilpailun järjestävät ProAgria Maaseutukeskusten Liitto ja Innovation Networks. Lisätietoja: www.proagria.fi/vuodenmaatila.

Liha- ja kalatuotteiden säilytyslämpötilat lakisääteistä alemmaksi

Lue lisää sivulta 2.

Lähetä sähköinen joulutervehdys yhteistyökumppaneille ja ystäville Elintarvikeviraston Ruokailoasivulta. Tervehdyksen aiheena on esimerkiksi kalan käsittely ja kortin mukana saa graavikalan valmistusohjeen sekä tietoa joulukalojen käsittelystä ja säilytyksestä. Kortit löytyvät sekä suomen- että ruotsinkielisinä. Joulukortti ja elintarvikevalvonnan jouluvinkit: www.elintarvikevirasto.fi

Hygieniosaamistestien suorittaminen kiihtyy. Osaamistodistuksia on myönnetty yhteensä lähes 160 000 kappaletta. Testin kautta todistuksen on saanut 146 000 henkilöä ja tutkinnon kautta 13 000. Eniten testin suorittaneita on suurkeittiöissä ja ravintoloissa.

Hygieniosaamistodistusta on vaadittu vuoden 2003 alusta niiltä elintarvikealan työntekijöiltä, jotka ovat aloittaneet 1.1.2002 jälkeen. Ennen tätä elintarvikealan yrityksissä työskenneillä on aikaa testin tai tutkinnon suorittamiseen vuoden 2004 loppuun asti.

Hyväksytyjen osaamistestaaajien määrä on tällä hetkellä 1350. Testaajaksi haku suljettiin keväällä 2003, koska osaamistestaaajia oli tarpeeseen nähden riittävästi. Haku aukaistaan jälleen ensi vuoden alussa.

Lisätietoja: marianne.turja@elintarvikevirasto.fi

Laaturketjun joulukuun nettipelissä

(www.laaturketju.fi, www.finfood.fi/laaturketju) paistetaan pipareita Tonttu Tomeran apuna. Korvatunturin piparkakkuleipomossa vauhti on kova ja apua tarvitaan. Piparit on saatava uuniin ja uunista pakkaamoon, eivätkä ne saa palaa. Harjoittelemalla voi edistyä Mämmikourasta Pipariguruksi. Sen jälkeen kelpaa haastaa kaveritkin mukaan sähköisellä joulukortilla.

Piparipeli on osa koululaiskampanjaa, jossa on julkaistu vuoden mittaan erilaisia nettipelejä. Peleissä tutustutaan kananmunan, perunan, rypsin ja luomumaidon laaturketjuihin. Osallistumalla virtuaalitehtäviin maatilalla, kuljetuksessa, jalostuksessa, kaupassa ja kotikeittiössä, pelaaja saa aimon annoksen tietoa sekä ruuan reitistä pellolta pöytään että tärkeistä laatuasioista.

Ihmisiä laatuketjussa

Esittelyvuorossa on laatustrategian koordinaattori, ylitarkastaja **Arvo Alajoki**.

Laatustrategian yhteinen sävel ilahduttaa

Arvo Alajoki, 45-vuotias elintarviketieteiden maisteri, aloitti Marja Innasen äitiyslomasijaisena joulukuun alussa. Aiemmin hän on työskennellyt laatuasioiden parissa mm. Suomen Rehussa ja HK Ruokatalo -konsernissa.



Mikä on tehtäväsi kansallisessa laatustrategiassa?

– Jakaisin tehtäväkentän kahteen osaan. Ensimmäinen sukkuloin lukuisten laatustrategiaa toteuttavien ryhmien välillä ja toimin niiden sihteerinä. Toiseksi käsittelen laatustrategiaan liittyviä hankkeita ja esittelen ne laatujohtoryhmälle.

Mitkä vaikuttavat ensituntumalta laatustrategiatyön keskeisimmiltä haasteilta?

– Ensimmäiseksi mieleen tulee alkuvuodesta valmistuva strategian uudistustyö, jossa on ilahduttavan hyvin löydetty monen tahon yhteinen sävel.

Lähitulevaisuudessa on keskeistä määritellä ja kuvata toimialoittain toisen laatuportaan yhteiset kriteerit, tavoitteet ja toimenpiteet. Toisen portaan toimialakohtaisen ohjeiston tulisi sisältää prosessit, tuotteen ja palvelun vaatimukset ja tuotantotavat mukaan lukien jäljitettävyyden. Jo aloitettua työtä on hyvä jatkaa. Itse strategiatyössä peräänkuulutan jatkuvuutta, tavoitteellisuutta ja tekemistä. Esimerkiksi raporteista täytyy saada irti tekemisen kohteet ennen kuin ne arkistoidaan.

Olet aikaisemmin työskennellyt elintarviketeollisuudessa. Mitä pidät suomalaisen elintarviketeollisuuden laatu työn vahvuuksina?

– Ehdottomasti suomalaisen elintarvikkeen turvallisuuden eteen tehdyn työn, joka näyttää jatkuvan yhä laajemmin elintarvikeketjussa.

Millaisia terveisiä haluat lähettää Laatusen lukijoille?

– Hyvää ja rauhallista joulua sekä intoa ja jaksamista uuden vuoden ponnistuksille!

Päätoimittaja: Arvo Alajoki
Toimitussihteeri: Katja Leminen
Uutiskirjeen tilaukset, peruutukset ja palaute:
katja.leminen@finfood.fi
Yhteistyössä Finfood - Suomen Ruokatieto ry

Jatka ketjua! Lähetä LAATUNEN eteenpäin.

Uutinen

Laadun toinen porrastoteutuu uusissa suosituksissa liha- ja kalatuotteiden säilyvyysmerkinnöistä

Tuoretta lihaa, lihavalmisteita ja valmisruokia sekä pakattua kalaa ja kalavalmisteita koskevista säilyvyysmerkinnöistä on laadittu yhteiset pelisäännöt jalostavalle teollisuudelle ja kaupalle. Suositukset laskevat tuotteiden käsittely- ja säilytyslämpötiloja alemmaksi, kuin lainsäädäntö vaatii.

Lihavalmisteissa ja valmisruokien kuluttajapakkausissa uusi lämpötilamerkintä on ”säilytys alle +6 °C”. Tuoreen lihan ja kalan pakkauksiin merkitään ensin teollisuuden suosittelema säilytyslämpötila ja sen jälkeen sulkuihin yhteisen suosituksen mukainen maksimilämpötila, kuten esimerkiksi jauheliha ”säilytys +2 °C (max +4 °C)”. Maksimilämpötila ohjaa toimintaa vähittäismyynnissä, jossa myyntikalusteet säädetään tuoteryhmittäin.

Kuluttajan turvallisuus yhteisenä tavoitteena

Yhteiset suositukset tuoretuotteiden säilyvyysmerkinnöistä laativat Elintarviketeollisuusliitto, Kala-kauppiasliitto ja Päivittäistavarakauppa. Ne katsovat, että elintarviketurvallisuudesta huolehtiminen edellyttää joissain tapauksissa määräyksiä alempien lämpötilojen noudattamista. Esimerkiksi lämminsaavukan vähittäismyynnissä kauppa sitoutuu noudattamaan +6 °C:n lämpötilaa, vaikka lainsäädännön vaatimus on +8 °C.

Uuden mallin mukaisiin lämpötilamerkintöihin siirrytään sitä mukaa kun pakkauksia uudistetaan. Uudistus ei nosta teollisuuden kustannuksia, sillä alemmat lämpötilat ovat siellä jo käytössä. Kaupan kylmäkalustoa pystytään säätämään alemmalle tasolle, mutta se nostaa energiakustannuksia.

Suosituksien (pdf) uusista säilyvyysmerkinnöistä löytyvät Elintarviketeollisuusliiton internetsivuilta www.etl.fi kohdasta Julkaisut.

Toimittajat: Laura Lounasheimo ja Vesa Jääskeläinen