



Lue myös  
sivulta 2:

Suomalaisten pientuottajien tuotteet näyttävästi esillä K-Citymarket  
-ketjun myymälöissä  
Siipikarjanlihan hyvä tuotantotapa -ohjeistus on valmis

8  
2005

# Laatunen

Elintarviketalouden  
laatustrategian uutiskirje

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



## • Työryhmien kuulumisia •

### Tuotantotapakuvaukset kohta kaikilla tuotannonaloilla

Sianlihan tuottajat, teollisuus, tutkijat, eläinlääkärit ja neuvojat ovat saaneet valmiiksi "Suomalaisen sianlihan hyvän tuotantotavan oppaan", joka on postitettu jokaiselle sikatilalle. Oppaassa kuvataan, miten sianlihan tuotanto suomalaisilla tiloilla on järjestetty ja miten sianlihan puhtaus ja laatu varmistetaan tuotannon joka vaiheessa. Opas kertoo myös, mihin sianlihan tuottajat ovat valmiit sitoutumaan, jotta suomalainen sianliha olisi puhdasta, turvallista, maukasta ja terveellistä. Kuluttajalle se todentaa sianlihan tuotantotavan Suomessa. Opasta on saatavissa MTK:sta, Pro Agria MKL:stä ja netistä [www.mtk.fi](http://www.mtk.fi)  
>Maatalous >Ruokaa Suomesta> Hyvät tuotantotavat

Lihasiipikarjan hyvän tuotantotavan kuvaus on valmis. Ohje on internetissä osoitteessa <http://www.siipi.net/ajankohtaista/tuotanto/index.html> . Katso **Iikka Raukolan** haastattelu sivulta 2.

"Viljan hyvät tuotanto- ja varastointitavat" -ohjeistus on päivityksen alla Vilja-alan yhteistyöryhmässä. Uusi tuotantotapaohje valmistuu tämän syksyn aikana. Vilja-alan yhteistyöryhmä on aloittanut myös viljastrategian uudistamisen. Strategiatyön etenemisestä tiedotetaan tarkemmin VYR:n omilla sivuilla [www.fingrain.fi](http://www.fingrain.fi)

Elintarviketeollisuusliitto ja Rehuteollisuusyhdistys ovat tekemässä "Hyvät teollisen rehunvalmistuksen toimintatavat" -ohjeistusta. Ohje valmistuu tänä vuonna. Ohjeistuksen tavoitteena on luoda puitteet rehujen turvallisuudelle. Lisäksi tehdään rehuteollisuudelle yhtenäiset, kansainvälisesti hyväksytyt toimintatapaohjeistukset viranomaisvalvonnan tueksi sekä luodaan välineitä tuotteiden ja toiminnan laadun kehittämiseksi.

"Elintarviketalouden laatu-tietojärjestelmät, Tavoite-ohjelma 2005-2010" on käynyt läpi laajan kommenttikierroksen, ja on nyt menossa laatujohtoryhmän käsittelyyn. Tavoiteohjelma linjaa seuraavien vuosien tietojärjestelmätyötä ja antaa sille konkreettiset tavoitteet ja painopisteet.

Laatustrategian viestintätyöryhmä on päivittämässä viestintästrategiaa.

#### Uusia ihmisiä työryhmiin:

Laatujohtoryhmään **Pekka Kososen** (Suomen Spar) tilalle tulee **Antti Sippola** (SOK)  
Yhteistyöryhmään **Ritva Savtschenkon** (SEL) tilalle tulee **Veli-Matti Kunttonen**.

#### Seuraavat työryhmien kokoukset:

- 6.10. Laatujohtoryhmä
- 10.10. Koulutustyöryhmä
- 11.10. Tietojärjestelmätyöryhmä
- 24.11. Yhteistyöryhmä



Lisätietoja työryhmistä: [marja.innanen@mmm.fi](mailto:marja.innanen@mmm.fi)

Laatusen toimitussihteeri ja Laatuketjun tiedottaja **Johanna Peltola** siirtyy Finfood Kanamunatiedotuksen tiedottajaksi lokakuun alusta. Laatusta koskeviin tiedusteluihin vastaa Marja Innanen, [marja.innanen@mmm.fi](mailto:marja.innanen@mmm.fi). Laatusen tilauksen voi lähettää vuoden loppuun asti osoitteeseen [majja.kallio@finfood.fi](mailto:majja.kallio@finfood.fi)

## Pienyrittäjien tuotteet näkyvät kotimaisuuskampanjassa

Suomalaisten pienyritysten ja valtakunnallisten tavarantoimittajien tuotteet ovat näyttävästi tarjolla kaikissa 51 K-citymarket -ketjun myymälöissä 29.9.–8.10.2005. Kampanja korostaa kotimaisuutta vastuullisena valintana työllisyyden puolesta, ja se toteutetaan yhteistyössä suomalaisen elintarvikeketjun sekä kotimaisuutta edustavien järjestöjen kanssa.

Kampanjan avajaistilaisuudessa 28.9. puhunutta maa- ja metsätalousministeri **Juha Korkeaojaa** ilahdutti maaseudulla toimivien pienyritysten lisääntynyt määrä. - Näiden yritysten vahvuuksia ovat erityisesti paikallisten markkinoiden tunteminen, asiakkaan lähellä toimiminen ja palvelun nopeus ja joustavuus. Heiltä saamme valikoimiin uudenlaisia, korkeatasoisia tuotteita, oikeaa suomalaista gourmetia.

Suomalainen K-citymarket -kampanjan taustalla toimii laaja yhteistyöverkosto, johon kuuluvat mm. Finfood - Suomen Ruokatieto, Suomalaisen Työn Liitto, Kotimaiset Kasvikset, MTK, Arktiset Aromit, ProAgria ja LaatuKetju.

» Toimittaja: Johanna Peltola



Oriveteläinen **Ikka Raukola** on toiminut viisi vuotta Suomen Siipikarjaliitto ry:n toiminnanjohtajana.

## • Ihmisiä LaatuKetjussa •

### Miten olet mukana laatustrategiassa?

Olen ollut tekemässä suomalaisen siipikarjanlihan hyvän tuotantotavan kuvausta. Hanke toteutettiin yhteistyössä Lihateollisuuden Tutkimuskeskuksen sekä lihanjalostuslaitosten kanssa. Siipikarjaliitossa on myös meneillään "Suomalaisen siipikarjatuotannon salmonellattomuuden todentamisjärjestelmän kehittäminen", eli SALMO 2005- hanke. Tavoitteena on saada aikaan tiedonsiirtoverkko, jolla siipikarjan salmonellavalvonnan toimivuus voidaan nykyistä paremmin dokumentoida. Lisäksi tavoitteena on parantaa ketjun jäljitettävyyttä.

### Viime keväänä julkistettiin siipikarjanlihan hyvä tuotantotapa -laatuohjeistus. Mitä se pitää sisällään?

Laatuohjeistus on kuvaus lihasiipikarjatuotantoketjun toiminnasta ja pelisäännöistä. Se on elinkeinon yhdessä tekemä sitoumus toimintaperiaatteista kestävän ja kannattavan lihasiipikarjatuotannon ylläpitämiseksi. Toisaalta se on myös kuluttajalähtöinen kuvaus tuotantotavasta. Lihasiipikarjantuotanto on pitkälle integroitunutta ja toimijoita on suhteellisen vähän, joten alasta on myös selviä harhakäsityksiä.

### Mitkä tekijät ovat mielestäsi vaikuttaneet siihen, että suomalaisen siipikarjan tautitilanne on niin hyvä?

Suomi on harvaan asuttu ja maantieteellisesti syrjässä. Meillä ei ole esim. sellaisia kotieläintuotannon keskittymiä kuin Keski-Euroopassa. Talvi katkaisee monen taudinaiheuttajan etenemisen ja siirtää tuotantoeläimet sisätiloihin. Näiden seikkojen lisäksi elinkeino ja viranomaiset ovat yhdessä luoneet tuotantojärjestelmän, jossa koko elinkeino ymmärtää tautien ennaltaehkäisyn merkityksen.

### Millä keinoilla suomalainen broileri pärjää lisääntyvässä tuontakilpailussa?

Kustannustehokkuuden ja laadun yhteensovittaminen tulee olemaan jatkossakin haasteellinen tehtävä. Suomalainen kuluttaja arvostaa suomalaista broileria ja pitää sitä täysin perustellusti turvallisena ja laadukkaana ja tämä asiantila tulee säilyttää. Tuoremarkkinat suojaavat meitä jonkin verran, mutta suomalaisen broilertuotannon vahvuuksien esilletuomista täytyy terävöittää. Hinta on myös tärkeä valintakriteeri, joten sen on oltava kilpailukykyinen.

## Laatunen

Päätoimittaja: Marja Innanen • Toimitussihteeri: Johanna Peltola

Uutiskirjeen tilaukset, peruutukset ja palaute: maija.kallio@finfood.fi

Yhteistyössä Finfood - Suomen Ruokatieto ry

**Jatka ketjua!**

Lähetä Laatunen eteenpäin.

