

Metropolia Ammattikorkeakoulu
Tuotantotalouden koulutusohjelma

Tuomas Nummela

**Omavalvontasuunnitelman luominen elintarvikealan
yritykselle**

Insinööritö 21.10.2008

Ohjaaja: logistiikkajohtaja Tommi Suutarinen
Ohjaava opettaja: yliopettaja Antero Putkiranta

Tekijä Otsikko	Tuomas Nummela Omavalvontasuunnitelman luominen elintarvikealan yritykselle
Sivumäärä	109 sivua
Aika	21.10.2008
Koulutusohjelma	tuotantotalous
Tutkinto	insinööri (AMK)
Ohjaaja Ohjaava opettaja	logistiikkajohtaja Tommi Suutarinen yliopettaja Antero Putkiranta
Opinnäytetyön aiheena oli lakisääteisen omavalvontasuunnitelman toteuttaminen Suomessa toimivan globaalin elintarvikealan yrityksen tarpeisiin. Työn teettäneen yrityksen kannalta aihe oli hyvin merkittävä juuri lakisääteisyytensä takia sekä siitä näkökulmasta, että yritys on joutunut toteuttamaan tuotteidensa takaisin vetoja markkinoilta muutamia kertoja viime vuosien aikana. Aihe oli erittäin ajankohtainen myös maailmalla levinneen elintarvikeskandaalin näkökulmasta, jossa Kiinan ja monen muun Aasian maan alueelta löytyi elintarvikkeita, jotka oli valmistettu melamiinilla myrkytetystä maidosta. Työn ensisijaisena tavoitteena oli luoda ja implementoida Mars Finland Oy:lle omavalvontaprosessi ja siihen läheisesti liittyvä lakisääteinen omavalvontasuunnitelma. Lisäksi tavoitteena oli tunnistaa toiminnan elintarvike turvallisuuden kannalta tärkeät kriittiset pisteet sekä saada nämä pisteet täysin yrityksen hallintaan. Suoritettuna opinnäytetyön aikana sekä Mars Finland Oy että yrityksen varastotoiminnoista vastaava osapuoli joutuivat paneutumaan tarkemmin vallitsevaan toimintaympäristöön ja lainsäädännöllisiin näkökulmiin saattaakseen toimintansa vaatimusten asettamalle tasolle. Lisäksi työn pohjalta suoritettiin lisäauditointeja varasto- ja kuljetuspalveluihin liittyen. Työ täytti hyvin sille asetetut tavoitteet ja lopputuloksena aikaansaatu HACCP-järjestelmän pohjalta luotu omavalvontasuunnitelma lähetettiin viranomaisille hyväksyttäväksi. Tässä tapauksessa valvova viranomainen oli Helsingin kaupungin Ympäristökeskus. Prosessin yhteydessä pystyttiin lisäksi tunnistamaan kriittiset hallintapisteet, joiden valvonnan kautta elintarvikeketjun turvallisuus pystytään takaamaan. Kyseisen yrityksen näkökulmasta kriittisiksi hallintapisteiksi osoittautuivat tavaran vastaanotto, keräilyprosessi sekä niin kutsuttu esittelyiden rakennusprosessi. Nämä ovat tuotteiden kontaminoitumisen kannalta oleelliset vaiheet Mars Finland Oy:n näkökulmasta, koska yritys ei harjoita varsinaista valmistavaa toimintaa Suomessa.	
Hakusanat	omavalvonta, omavalvontasuunnitelma, HACCP, elintarvikehygieniä

Author	Tuomas Nummela
Title	Creating a self-control plan for a food industry company
Number of Pages	109
Date	21.10.2008
Degree Programme	Industrial Engineering and Management
Degree	Bachelor of Engineering
Instructor Supervisor	Tommi Suutarinen, Logistics Director Antero Putkiranta, Senior Lecturer
The objective of this bachelor's thesis was to create and implement a self-control plan for a global food industry company concerning the operation in Finland. The local and EU legislation obligate every company operating in the food industry to create such plan so from this point of view the project was very needs orientated. In addition to this during 2008 the world was shocked by the news coming from Asia where melamine was found from milk-based products. The main objective in the thesis was to create and implement a functional self-control process for Mars Finland Ltd. and as an outcome to create a self-control plan to support this process. Another objective was to identify the critical control points and also control these points in action. During the project both Mars Finland Ltd. and the company responsible for the warehouse operations were forced to re-organise the operations somewhat and take more into consideration the local legislation. As a result of the project and risk analysis, Mars Finland Ltd was able to recognise the critical control points concerning the warehouse and delivery operations in Finland. These critical control points were the goods receipt process, the display co-packing process and picking to customers. From this point of view the goal set for this thesis was also gained.	
Keywords	self-control, self-control plan, HACCP,

SISÄLLYS

Tiivistelmä

Abstract

1 Johdanto	5
2 Laadun jatkuva kehittäminen	7
3 Lainsäädäntö	10
3.1 Soveltuva lainsäädäntö	10
3.2 Lainsäädännön tärkeimmät määritelmät	11
3.3 Tuotteiden jäljitettävyys	12
3.4 Omaavalvontaan liittyvä lainsäädäntö	13
3.5 Ensisaapumistoiminta	13
3.6 Tiedonantovelvollisuus	14
4 Elintarviketurvallisuusvirasto EVIRA	15
5 Elintarvikehygieniä	17
6 Omaavalvontajärjestelmä	19
6.1 Omaavalvontasuunnitelma	19
6.2 Henkilöstön perehdyttäminen ja koulutus	20
6.3 Valvonnan tukijärjestelmät	21
6.4 Omaavalvontaan liittyvä kirjanpito-velvollisuus	22
7 HACCP-järjestelmä	23
7.1 Codex Alimentarius	25
7.2 HACCP-periaate 1: Vaarojen arviointi	26
7.3 HACCP-periaate 2: Kriittisten hallintapisteiden määrittely	27
7.4 HACCP-periaate 3: Kriittisten rajojen määrittely	28
7.5 HACCP-periaate 4: Seurantakäytäntöjen laatiminen	28
7.6 HACCP-periaate 5: Korvaavien toimenpiteiden määrittäminen	29
7.7 HACCP-periaate 6: Todentamiskäytäntöjen laatiminen ja HACCP -ohjelman validointi	30
7.8 HACCP-periaate 7: HACCP-asiakirjat ja -tallenteet sekä niiden hallinta	31
8 Mars Finland Oy:n omaavalvontasuunnitelma	33
9 Yhteenveto	34
Lähteet	37
Liite 1: Kysymyskatalogi HACCP-ohjelman validointia varten	38
Liite 2: Kriittisten hallintapisteiden päätöksentekopuu	40
Liite 3: Esimerkki kriittisten hallintapisteiden seurantalomakkeesta	41
Liite 4: Kriittisten hallintapisteiden poikkeamaraportti	42
Liite 5: MARS Finland Oy:n omaavalvontasuunnitelma	43

1 Johdanto

Tämän opinnäytetyön pohjana ja aiheena on omavalvontasuunnitelman luominen ja toimivan prosessin jalkauttaminen kansainvälisen elintarvikealan yrityksen Suomen toimintojen osalta. Kyseinen opinnäytetyö koostuu kahdesta osiosta; aihepiirin teoreettisesta viitekehyksestä, joka sisältää paneutumista myös aiheeseen liittyvään lainsäädäntöön sekä itse case-osiosta, joka on toteutettu Mars Finland Oy:lle yrityksen omasta toiveesta vuosien 2007 ja 2008 aikana.

Elintarvikealan yrityksenä Mars Finland Oy on lakisääteisesti velvoitettu tekemään elintarvikeviranomaisten hyväksymä omavalvontasuunnitelma toimintansa tukemiseksi sekä vaarojen ja haittojen ehkäisemiseksi. Tässä suhteessa suoritettu opinnäytetyö on siis hyvin käytännönläheinen ja liittyy osaksi tuotantotalouden opintoja. Itse opinnäytetyön pohjalta tehty omavalvontasuunnitelma hyväksytetään lopulta Helsingin kaupungin vastuullisilla terveysturvaviranomaisilla, ja täten se täyttää sille asetetut lakisääteiset vaatimukset. Lopputuloksena syntynyt omavalvontasuunnitelmaa hyväksyttäessä on käytetty apuna myös alaan erikoistunutta konsulttiyritystä, Foodwest Oy:tä, joka tarkisti suunnitelman eri lakien vaatimien osa-alueiden täyttymisen osalta ennen sen hyväksyttämistä viranomaisilla. Insinööritöitä palautettaessa viranomaishyväksyntään liittyvä prosessi oli edelleen kesken.

Työn ja siihen liittyvän tarvelähtöisen projektin tarkoituksena oli siis luoda toimiva omavalvontaprosessi tukemaan Mars Finland Oy:n toimintaa käytännön tasolla sekä lisäksi luoda tätä toimintaa tukemaan erillinen omavalvontasuunnitelma, jonka pohjalta voidaan jatkossa määritellä, kuinka siinä määriteltyjen kriittisten pisteiden hallintaan liittyvä prosessi tulee hoitaa. Ennen kunnollisen prosessin luomista yritys itse sekä varastointipalveluista huolehtiva yritys nojautuivat omiin ohjeisiinsa, mutta niissä ei kiinnitetty varsinaista huomiota toimintaan elintarviketurvallisuuden näkökulmasta, eikä toimintaa mitattu tai tilastoitu lain edellyttämällä tavalla. Yleisen elintarviketurvallisuuden kannalta kyseinen prosessi ja sitä tukemaan luotu suunnitelma ovat erittäin tärkeitä, koska riskitekijöiden identifiointi on oleellisessa osassa parannuskohtia tunnistettaessa sekä toimintaan tehtäviä muutoksia kohdistettaessa. Kyseiset tavoitteet eivät ole kuitenkaan pelkästään toiminnan turvallisuuden näkökulmasta merkittäviä

vaan oman osansa kokonaisuuteen luo vuonna 2006 muuttunut lainsäädäntö, joka määrittelee entistä tarkemmin elintarvikealan toimijoiden velvollisuuksia.

Kokonaan oma osa-alueensa oli luoda organisaation sisälle laatuun liittyvä jatkuvan kehittämisen, sekä ennen kaikkea kehittymisen, malli. Ennen projektin jalkauttamista toiminnot olivat irtonaisia kokonaisuuksia ja tietynlainen punainen lanka toiminnasta oli kadoksissa. Vaikka elintarviketurvallisuuteen liittyvät omavalvonnalliset asiat ovat laadunkehittämisestä erillinen kokonaisuutensa ja sinällään on väärin puhua laadullisista asioista, on se kuitenkin otettu projektin edetessä huomioon jatkuvan kehittymisen näkökulmasta. Näin siitä syystä, että laatu voidaan katsoa osaksi yrityksen kokonaistoimintaa sekä yrityskulttuuria, eikä vain yhdistää yrityksen tuotteisiin ja niiden luomiin mielikuviin niin kuin monesti on tapana.

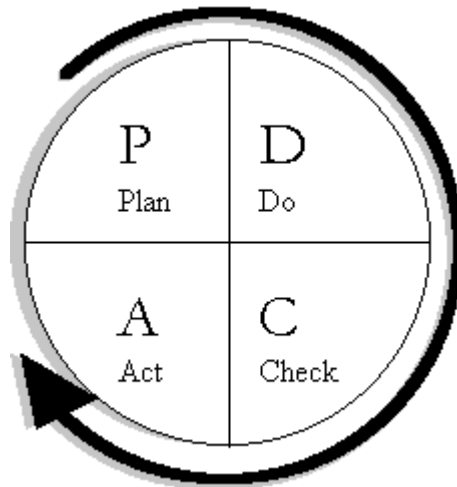
Kyseisen opinnäytetyön viitekehys osoittautui hyvin haastavaksi, koska aihepiiri on edelleen Suomessa melko tuntematon johtuen siitä, että valvovat viranomaiset ja aiheeseen liittyvä lainsäädäntö ovat pääosin nykymuodossaan vasta parin vuoden takaa. Lisäksi oman haasteensa aiheutti aiheen edelleen jonkinlainen suojelemisen tarve varsinkin yrityselämän keskuudessa, jossa aihepiiri koetaan tarpeelliseksi suojata kilpailijoiden saatavilta. Omavalvontasuunnitelman laatiminen ja elintarviketurvallisuus aiheena puolestaan nousivat tekemisen aikaan hyvin ajankohtaisiksi, koska itse makeisteollisuutta ja elintarviketeollisuutta yleisesti järkytti maailmanlaajuisesti valmistuksessa kielletyn melamiinin löytyminen ihmisille tarkoitetuista elintarvikkeista Aasiassa.

2 Laadun jatkuva kehittäminen

Laadun kehittäminen on laaja-alainen prosessi, ja toimivuuden edellytyksenä on koko organisaation sitouttaminen, koska yksittäisillä teoilla tai yhden funktion toiminnalla ei pystytä parantamaan kokonaisuutta tai kokonaisuuden muodostuneita mielikuvia. Niinpä laadun kehittämisessä on lähdettävä liikkeelle johdon sitouttamisesta ja sen tuen saamisesta, koska sillä on vaikutusta koko alemman organisaatiotason näkökulmasta ja monesti organisaation johdolla katsotaankin olevan kokonaisvastuu laadun kehittämisestä. Kehittämisessä ei voi kuitenkaan lähteä liikkeelle pelkästä päätöksenteosta vaan kyse on organisaation oppimisprosessista ja toiminnan jatkuvasta kehittämisestä. Tämän kehittämistyön tulokset eivät näy aina välittömästi, eikä niiden tarvitsekaan näkyä vaan kyse on erittäin pitkäjänteisestä työstä, jos tavoitteena on saada todellisia tuloksia laadun kehittämisen suhteen, eikä vain poistaa yksittäisiä epäkohtia. Aikajänne voidaanankin helposti määrittää kymmeneksi tai kahdeksikymmeneksi vuodeksi. (Ishikawa 1985: 90–94.)

Johto ei kuitenkaan yksinään pysty luomaan muutoksia, tai edes muutosten ilmapiiriä, vaan siihen vaaditaan koko henkilökuntaa. Näin ainakin, jos tarkastellaan Demingin teoriaa laadun kehittämisestä. Teorion mukaan pohja laadun sisäistämiseksi organisaation toiminnassa lähtee liikkeelle henkilökunnan kouluttamisesta ja osaamisen lisäämisestä. Deming laatikin 1980-luvulla yritysjohton näkökulmasta 14 kohdan ohjelman muutoksen pohjaksi organisaatiokulttuurissa. Kyseinen ohjelma pyrkii muun muassa murtamaan aitoja funktioiden välillä sekä parantamaan kaikkia prosesseja jatkuvan parantamisen menetelmällä. (Logothetis 1992: 29–46.)

Jatkuvan parantamisen tueksi Deming on luonut teorianmallin, joka konkretisoituu niin sanottuna Demingin pyöränä tunnettuna lähestymistapana. Kyseinen lähestymistapa on esitetty kuvassa 3. Pohjana toimii siis ajatus jatkuvasta kehittymisestä, joka muodostaa prosessina eräänlaisen pyörän asioiden johtaessa toiseen. Lopulta prosessi jatkuu niin, että se alkaa alusta, ja näin kierto jatkuu loputtomasti. Kuten kuvasta käy ilmi, prosessi on nelivaiheinen ja se koostuu Plan-, Do-, Check- ja Act -osioista. (Sarala & Sarala 1996: 99–101.)



Kuva 1. Deming cycle.

Plan -vaiheessa eli suunnitteluosiossa organisaation tehtävänä on määritellä selvästi se, mitä tulevaisuudessa halutaan muuttaa, ja lisäksi tärkeässä osassa on tarkka yksityiskohtainen suunnitelma tämän päämäärän saavuttamiseksi. Suunnitteluvaiheessa on oleellista, että organisaatiolta löytyy oikeata halua määriteltyjen asioiden parantamiseen eikä vain yleiseen muutokseen, mikä luo elintärkeän pohjan oppimiselle. Lisäksi on tärkeätä, että käytössä on tarpeeksi oikeanlaisia resursseja suunnitelman tekemiseen sekä tarpeeksi dataa suunnitelman tueksi. (Logothetis 1992: 56.)

Do -vaiheessa eli luotua suunnitelmaa toteuttaessa käytännössä kaikkien työntekijöiden tulee olla sitoutuneita päämäärän saavuttamiseksi. Lisäksi työntekijöistä muodostetaan erillisiä projektitiimejä suorittamaan annettuja tehtäviä ja vastaamaan niiden toteuttamisesta. Oleellista on myös kerätä toteuttamisesta kaikki mahdollinen data jälkianalysointia varten, jotta prosessista saadaan kaikki oppimishyöty irti. Teorian mukaan tiedon keräämisessä tulee käyttää tieteellistä lähestymistapaa. (Logothetis 1992: 56.)

Check -osiossa organisaation tulee puolestaan keskittyä toteuttamisvaiheessa kerätyn tiedon analysointiin jatkotoimenpiteitä varten, ja kyseisessä vaiheessa onkin tärkeätä käyttää todellista kerättyä dataa mielikuvien ja tunteiden sijaan, koska vain näin pystytään analysoimaan todellisia muutoksia. Lisäksi tarkoituksena on verrata saatuja tuloksia alkuperäisiin odotuksiin, jotka suunnitteluvaiheessa on asetettu. Organisaation

haasteena on tässä prosessin osiossa löytää todelliset mittarit tiedon analysoimiseksi. (Logothetis 1992: 57.)

Viimeinen vaihe ennen kierron uudelleenalkamista on *Act* -osio, jossa organisaation ja projektitiimien tehtävänä on löytää korjaavat toimenpiteet havaittujen epäkohtien poistamiseksi. Tarkoituksena on joko toteuttaa tai hylätä alkuperäiset muutosehdotukset saatujen tulosten perusteella. Lisäksi kyseiseen vaiheeseen kuuluu olennaisena osana parantamisen vakiinnuttaminen toiminnassa. Suoritettu tarkastelu toimii myöhemmin pohjana uudelle suunnitelmalle, joka sulkee ketjun päät toisiinsa ja aloittaa oppimisprosessin alusta. Tässä vaiheessa päätöksenteolle on kuitenkin pohjana enemmän tietoa ja näin ollen onnistumisen mahdollisuus on parempi, eikä organisaatio toista samoja virheitä uudelleen. Organisaatiolle on siis olennaista havaita, ettei kyseinen kierto pysähdy koskaan vaan toimiessaan ja oikein toteutettuna malli luo pohjan jatkuvalle laadun parantamiselle. (Logothetis 1992: 57.)

3 Lainsäädäntö

3.1 Soveltuva lainsäädäntö

Kansallinen elintarvikelainsäädäntö, EU-lainsäädäntö sekä erilaiset EU-tasoiset ja kansalliset asetukset säätelevät hyvin paljon Euroopan unionin alueella toimivien elintarvikealan yritysten toimintaa. Tästä käytännön esimerkkinä elintarvikelain 23/2006 mukaisesti kaikilla elintarvikealan toimijoilla täytyy olla hyväksytty kirjallinen omavalvontasuunnitelma. Lisäksi kaikkien niiden elintarvikealan toimijoiden, jotka hakevat hyväksyntää uudelle elintarvikehuoneistolle, esimerkiksi varastolle, on liitettävä hakemukseen omavalvontasuunnitelma, joka tarkastetaan ja hyväksytään viranomaisten toimesta, kun sen katsotaan olevan toimintaan nähden riittävä. Näin ollen lainsäädännön asettamat vaatimukset ja viitekehykset heijastuvat laaja-alaisesti myös Mars Finland Oy:n toimintaan, joka on laissa velvoitettu toteuttamaan ja hyväksyttämään omavalvontasuunnitelma jatkaakseen laillista toimintaansa. Sekä yrityksen yleisiä toimitiloja että opinnäytetyön aiheena ollutta omavalvontasuunnitelmaa luotaessa on paneuduttu tarkasti vallitsevaan lainsäädäntöön ja luotu näin ollen lainsäädännöllisesti katsoen oikeanlaiset puitteet yritystoiminnalle.

Vallitsevasta elintarvikelainsäädännöstä ja Euroopan neuvoston vuonna 2002 tekemässä asetuksessa on tarkkoja määritelmiä liittyen elintarvikelain osapuoliin sekä yleisesti käytettyjen termien selventämiseksi. Seuraavassa kuvataan elintarvikeyrityksen yleisen toiminnan ja omavalvontasuunnitelman luonnin kannalta keskeisimmät määritelmät, jotka tulee huomioida myös omavalvontasuunnitelmaa luotaessa.

Lainsäädännöllisiä aiheita tarkasteltaessa pohdittiin myös rehulainsäädännön sisällyttämistä pohja-aineistoon, mutta lopulta tästä luovuttiin, koska omavalvontasuunnitelman luomista koskeva lainsäädäntö ei varsinaisesti edellytä omavalvontasuunnitelman toteuttamista ja hyväksyttämistä rehualan toimijoilta, jollaiseksi Mars Finland Oy myös katsotaan.

3.2 Lainsäädännön tärkeimmät määritelmät

Soveltuvissa laissa ja asetuksissa tarkoitetaan:

”*Omavalvonnalla* elintarvikealan toimijan omaa järjestelmää, jolla toimija pyrkii varmistamaan, että elintarvike, alkutuotantopaikka ja elintarvikehuoneisto sekä siellä harjoitettava toiminta täyttävät niille elintarvikemääräyksissä asetetut vaatimukset.” (Elintarvikelaki 13.1.2006/23, 6 §.)

”*Elintarvikehuoneistolla* mitä tahansa rakennusta tai huoneistoa tai niiden osaa taikka muuta ulko- tai sisätilaa, jossa myytäväksi tai muuten luovutettavaksi tarkoitettuja elintarvikkeita valmistetaan, säilytetään, kuljetetaan, pidetään kaupan, tarjoillaan tai muutoin käsitellään, ei kuitenkaan alkutuotantopaikkaa.” (Elintarvikelaki 13.1.2006/23, 6 §.)

”*Ensisaapumistoimijalla* luonnollista henkilöä tai oikeushenkilöä, joka tuo tai välittää eläimistä saatavia elintarvikkeita Euroopan unionin toisesta jäsenvaltiosta Suomeen.” (Elintarvikelaki 13.1.2006/23, 6 §.)

”*Ensisaapumispaikalla* Suomessa sijaitsevaa elintarvikehuoneistoa, jossa ensimmäisenä otetaan vastaan Euroopan unionin toisesta jäsenvaltiosta Suomeen toimitettavia eläimistä saatavia elintarvikkeita, sekä elintarvikehuoneistoa, jossa otetaan välivarastosta vastaan näitä elintarvikkeita jakamattomina tuontierinä alle 48 tunnin säilytyksen jälkeen.” (Elintarvikelaki 13.1.2006/23, 6 §.)

”*Elintarvikkeella* tarkoitetaan mitä tahansa ainetta tai tuotetta, myös jalostettua, osittain jalostettua tai jalostamatonta tuotetta, joka on tarkoitettu tai jonka voidaan kohtuudella olettaa tulevan ihmisten nautittavaksi.” (Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002, 2. artikla.)

”Elintarvikeyrityksellä voittoa tuottavaa tai tuottamatonta, julkista tai yksityistä yritystä, joka toteuttaa mitä tahansa toimia, jotka liittyvät mihin tahansa elintarvikkeiden tuotannon, jalostuksen ja jakelun vaiheisiin.”

(Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002, 2. artikla.)

Sovellettava lainsäädäntö määrittelee myös, että elintarvikehuoneisto on rakennettava, varustettava, kunnossapidettava ja toiminta siellä järjestettävä niin, ettei kyseisessä huoneistossa säilytettävien tai käsiteltävien elintarvikkeiden turvallisuus vaarannu. (Elintarvikelaki 2006.) Tältä osin lakia sovelletaan vain varastoivan ja uudelleenpakkausta harjoittavan yrityksen näkökulmasta, koska tarkastelussa oleva yritys ei Suomen toiminnoissaan harjoita varsinaista valmistavaa toimintaa, kuten tässä tutkielmassa on muuallakin todettu. Näin ollen sovelletun lainsäädännön osalta toiminta-alue on hieman suppeampi verrattuna puhtaasti valmistaviin tuotantolaitoksiin.

3.3 Tuotteiden jäljitettävyyys

Vallitsevassa lainsäädännössä määritellään myös tarkasti, että yrityksen valmistamien ja markkinoille saattamien elintarvikkeiden jäljitettävyyshetken tulee olla asianmukainen ja tuotteiden jäljitettävissä yksi porras molempiin suuntiin. Tämä on erittäin tärkeä osa myös omavalvontasuunnitelman käytännön toimivuuden kannalta, koska joskus suunnitelmasta huolimatta on mahdollista, että joudutaan tekemään niin sanottu takaisinvento markkinoilta erilaisten syiden johdosta. Näin ollen laki velvoittaaakin, että elintarvikealan toimijalla tulee olla järjestelmä, jota hyödyntäen voidaan riittävällä tarkkuudella yhdistää tiedot saapuneista ja lähteneistä eristä toisiinsa. (Elintarvikelaki 13.1.2006/23, 17§.)

Tämä tarkoittaa sitä, että yrityksellä tulee olla käytössään välineet ja menettelytavat, joiden avulla yritys voi tunnistaa toiset yritykset, joille niiden tuotteita on toimitettu. Viranomaisten niin vaatiessa yrityksen tulee luovuttaa nämä tiedot heidän käyttöönsä. Lisäksi on asetettu, että markkinoille saatettavissa elintarvikkeissa tulee olla riittävät ja asianmukaiset pakkausmerkinnät sekä tuotteiden tunnistetiedot. (Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002, 18. artikla.)

3.4 Omavalvontaan liittyvä lainsäädäntö

Vallitseva lainsäädäntö edellyttää elintarvikealan toimijalta, että tämä laatii kirjallisen suunnitelman omavalvonnasta, noudattaa tätä toiminnassaan, päivittää sitä asianmukaisesti ja ylläpitää kirjanpitoa sen toteuttamisesta. Edellä mainitussa suunnitelmassa tulee kuvata elintarvikeeturvallisuuden kannalta toiminnan kriittiset kohdat ja varmistaa näihin liittyvien riskien hallinta. Lisäksi suunnitelmaan tulee tarvittaessa liittää näytteenotto- ja tutkimussuunnitelma sekä tieto tutkimukset toteuttavasta laboratoriosta. (Elintarvikelaki 13.1.2006/23, 20 §.)

Elintarvikehuoneiston tavoin myös omavalvontasuunnitelma on hyväksyttävä asianmukaisella valvontaviranomaisella, joka esimerkiksi Helsingissä on Helsingin kaupungin Ympäristökeskus. Suoritetun tarkastuksen jälkeen hyväksynnästä vastaava viranomainen voi määrätä omavalvontasuunnitelman korjattavaksi tai täydennettäväksi ennen lopullista hyväksymistä, jos se katsoo, ettei esitetty suunnitelma ole riittävä terveysvaarojen estämiseksi, vähentämiseksi tai poistamiseksi. Omavalvontasuunnitelman hyväksyminen ei kuitenkaan ole edellytys toiminnan aloittamiselle. (Elintarvikelaki 13.1.2006/23, 21 §.)

3.5 Ensisaapumistoiminta

Tämän raportin luvussa 3.2 kuvatun ensisaapumistoimijan tulee virallisen lainsäädännön mukaan tehdä ilmoitus Elintarvikevirasto EVIRA:lle tai kyseisen viraston nimeämälle valvontaviranomaiselle vähintään 14 ennen ensisaapumistoiminnan aloittamista ja lisäksi ilmoituksen tulee sisältää tieto yrityksen käyttämistä ensisaapumispaikoista. Lisäksi tulee huomioida, että sama määräys koskee myös toiminnan olennaista muuttamista sekä sen lopettamista kokonaan. On kuitenkin tärkeää huomioida, että ensisaapumisvelvoite koskee siis yrityksiä, jotka maahantuovat eläimistä saatavia raaka-aineita kuten maitoa. Ensisaapumistoimintavelvoite ei siis koske sinällään Mars Finland Oy:tä, ja lisäksi yrityksen tuotteissa käytetään maitojauhetta maidon sijaan. (Elintarviketeollisuuden HACCP-pohjainen omavalvontaohje 2006: 7.)

Kuten muillakin elintarvikealan toimijoilla, myös ensisaapumistoimintaa harjoittavalla yrityksellä tulee olla hyväksytty omavalvontasuunnitelma toimintaansa tukemassa ja tämä suunnitelma on liitettävä mukaan ensisaapumistoiminnasta ilmoitettaessa. Lisäksi omavalvontasuunnitelmaa tulee täydentää ensisaapumistoimintaa tukevalla osiolla, joka sisältää lisäksi suunnitelmat näytteidenotosta ja -tutkimuksista. (Elintarvikelaki 13.1.2006/23, 23 §.)

3.6 Tiedonantovelvollisuus

Lainsäädäntö edellyttää elintarvikealan yrityksiltä myös täyttä tiedonantovelvollisuutta tilanteissa, joissa se katsotaan oleelliseksi. Tällaisia ovat esimerkiksi tilanteet, joissa yrityksen tuottamien, jalostamien tai jakelemien elintarvikkeiden on todettu olevan ruokamyrkytyksen aiheuttajia, sekä tilanteet, joissa yrityksen elintarvikkeiden voidaan olettaa kenties aiheuttavan ruokamyrkytyksen. (Elintarvikelaki 13.1.2006/23, 24 §.)

Lisäksi tiedonantovelvollisuus koskee sellaisissa tilanteissa, joissa tuotteen katsotaan muuten olevan riittävän viallinen tai aiheuttavan uhan käyttäjänsä turvallisuudelle sekä terveydelle. (Elintarvikelain mukainen omavalvonta 1998:13.)

Tällaisia edellä mainittuja tilanteita varten omavalvontasuunnitelmaan on sisällytettävä myös tiedonanto- ja takaisinvetosuunnitelma sekä tarpeelliset ohjeistukset tiedottamisen sekä mahdollisen takaisinvedon toteuttamiseksi asianmukaisesti ja lain vaatimalla tavalla.

4 Elintarviketurvallisuusvirasto EVIRA

Elintarviketurvallisuusvirasto EVIRA perustettiin vuonna 2006 säädetyin lain nojalla elintarvikkeiden sekä maa- ja metsätaloustuotteiden turvallisuuden ja laadun, eläinten terveyden ja hyvinvoinnin sekä kasvinterveyden valvontaa ja tutkimusta varten. Näin ollen viraston valvonnan alle kuuluu elintarvikkeiden yleinen turvallisuus ja tätä kautta toiminta linkittyy hyvin olennaisesti omavalvontasuunnitelmien käytännön valvontaan sekä myös Mars Finland Oy:n toiminnan valvontaan yrityksen edustaessa elintarvikealan toimijaa.

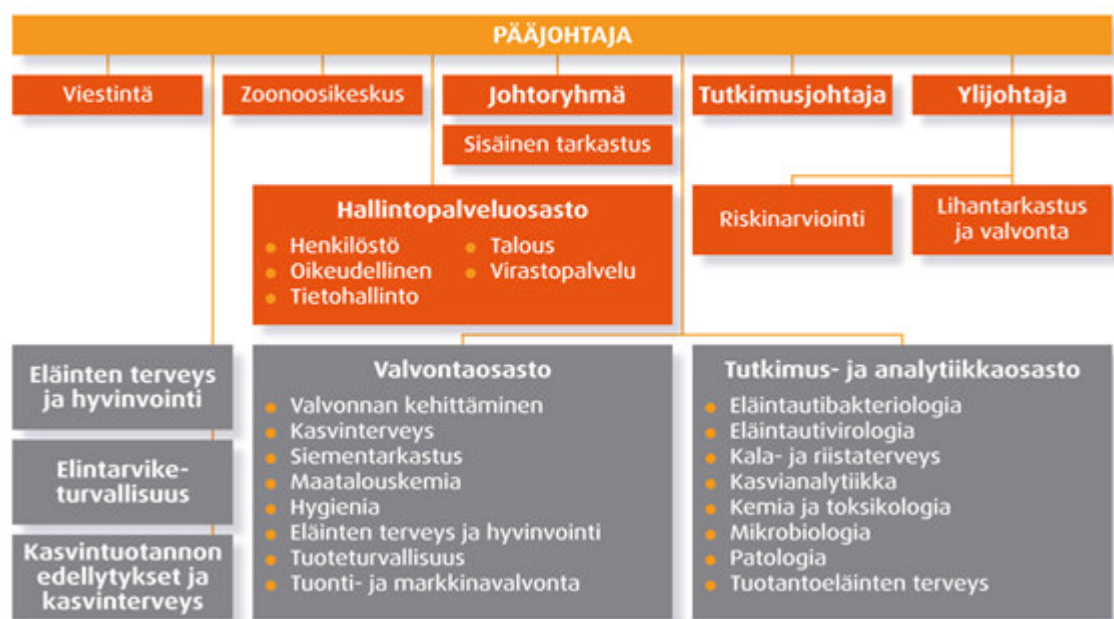
Helsingin Viikissä pääkonttoriaan pitävä EVIRA on ylin Suomessa toimiva elintarviketurvallisuus-viranomainen. Virasto kuuluu maa- ja metsätalousministeriön toimialaan sekä on kyseisen ministeriön nimeämänä Suomen kansallinen niin kutsuttu focal point toimielin, jonka tehtävänä on avustaa Euroopan elintarviketurvallisuus-viranomaisen (EFSA) neuvoa antavan ryhmän, EFSA Advisory Forum, jäsentä työssään. Suomen edustaja on tällä hetkellä Elintarviketurvallisuus-viraston pääjohtaja. (Euroopan elintarviketurvallisuusviranomainen EFSA 2006.)

EVIRA itse luonnehtii itseään ”pellolta pöytään” –periaatteella toimivaksi virastoksi, joka huolehtii noin 25 miljoonan suomalaisen ihmisen ja eläimen hyvinvoinnista. Pellolta pöytään kuvauksella tarkoitetaan tässä yhteydessä viittausta koko elintarvikeketjuun. Tärkeintä tässä hyvinvoinnista huolehtimisessa on kuitenkin eittämättä elintarvikkeiden turvallisuuden varmistaminen, jota virasto tutkii ja valvoo pääsääntöisesti Suomen valtion rahoittamana sekä noin 750 työntekijän voimin. Lisäksi virasto myös vaatii, että Suomessa toimivat yritykset sitoutuvat noudattamaan sovittuja turvallisuussäännöksiä ja valvoo näiden käytännöntöteutusta tarkastuksin ja erilaisin selvityspyynnöin. Valvonnassa virasto hyödyntää oman organisaationsa lisäksi myös paikallisia TE-keskuksia ympäri maata sekä läänien ja yksittäisten kuntien paikallisviranomaisia. Tutkimustoiminnan osalta virasto harjoittaa laajamittaista yhteistyötä myös eri yliopistojen kanssa. (Elintarvikevirasto EVIRA. 2006.)

Kaksi viraston keskeisintä valvonta-aluetta on maataloustuotannon sekä elintarvikkeiden ja eläinlääkinnän valvonta. Tässä kohdassa keskitymme luonnollisesti jälkimmäiseen osa-alueeseen Mars Finland Oy:n edustaessa elintarviketeollisuutta ja näin ollen tarkempi paneutuminen maatalouden alkutuotantoon ei ole merkityksellistä. Myös eläinlääkintään perehtyminen on luontaista jättää pois, koska kyseinen yritys ei harrasta millään tapaa alkutuotantoon liittyen kotieläinten tai muiden sellaisten hoitamista tai kasvattamista. Valvonta-alueista jää tarkasteltavaksi siis itse elintarvikkeiden valvonta. Tältä osin viraston toiminnassa määritellään sille kuuluvaksi johtaa, ohjata ja kehittää elintarvikkeiden valvontaa. Näihin edellä mainittuihin valvontatehtäviin kuuluu viraston itsensä mukaan elintarvikkeiden osalta turvallisuuden ja laadun varmistaminen sekä kuluttajan harhaanjohtamisen estäminen. Lisäksi yhtenä tärkeänä osa-alueena viraston toiminnassa elintarviketurvallisuuden parantamiseksi on eriytetty riskinarviointiyksikkö, jonka tehtäviin kuuluu elintarvikkeiden turvallisuus- ja tulosvaikutusten arvioiminen kansainvälistä ja kotimaista käyttöä varten.

Kuvassa 2 on esitettyä viraston organisaatiokaavio, josta ilmenee myös valvontatoiminnan asettuminen organisaatorakenteen näkökulmasta.

Eviran organisaatio



Kuva 2. Elintarviketurvallisuusviraston organisaatiokaavio. (Elintarvikevirasto EVIRA. 2006.)

5 Elintarvikehygienia

Hygieniaosaaminen on merkittävä osa jokaisen elintarvikealan yrityksen toimintaa. Työntekijöiden hygieniaosaamisesta säädetään yleisessä elintarvikehygienia-asetuksessa sekä elintarvikelaissa (23/2006). Asetetut vaatimukset edellyttävät, että elintarviketyöntekijäksi laskettavan henkilön tulee tietää seuraavat asiakokonaisuudet:

- Mitä elintarvikehygienialla tarkoitetaan?
- Mitkä ovat elintarvikehygienian tavoitteet?
- Miksi elintarvikehygieniaosaamista tarvitaan?

Elintarvikehygieniasta on myös olemassa tarkat Maailman terveysjärjestön WHO:n sekä Euroopan parlamentin ja neuvoston määritelmät, joista ensimmäisessä elintarvikehygienian määritellään tarkoittavan kaikkia niitä välittömiä toimenpiteitä, joiden avulla voidaan varmistaa elintarvikkeiden turvallisuus, terveellisyys ja puhtaus alkutuotannosta kulutukseen, eli pellolta pöytään asti, kuten EVIRA usein asian kiteyttää. Asetettujen vaatimusten tulee siis täytyä ruokaketjun jokaisessa vaiheessa. Jos elintarvikkeen tai sen valmistukseen käytetyn raaka-aineen turvallisuuden katsotaan vaarantuneen tai kontaminoituneen prosessin jossain vaiheessa, on sen myynti ja tarjoilu ravintona kiellettyä. Tässä kohtaa on hyvä huomioda myös yksityiskohta, jonka mukaan elintarvike ei ole myynti- tai tarjoilukelpoinen, jos sen valmistukseen on osallistunut sairastunut henkilö, joka voi tarkoittaa esimerkiksi salmonellatartunnan saanutta työntekijää. (Elintarvikevirasto EVIRA. 2006.)

Euroopan parlamentti ja neuvosto puolestaan korostavat omassa elintarvikehygienia-asetuksessaan, että elintarvikehygienialla tarkoitetaan kaikkia niitä toimenpiteitä ja edellytyksiä, jotka ovat tarpeen elintarvikkeisiin liittyvien vaarojen hallitsemiseksi ja sen varmistamiseksi, että elintarvikkeet sopivat ihmisravinnoksi. (Lähteenmäki-Uutela 2007: 85.)

Lisäksi laissa edellytetään, että elintarvikehuoneistossa työskentelevällä henkilöllä tulee olla riittävät perustiedot elintarvikehygieniaan liittyvästä lainsäädännöstä,

mikrobiologiasta, ruokamyrkytyksistä, hygieenisistä työtavoista, henkilökohtaisesta hygieniasta, puhtaanapidosta ja omavalvonnasta. Tämä on osoittautunut kuitenkin monessa yrityksessä hyvin haastavaksi edellytykseksi ja näin se on ollut myös tämän työn kohdeyrityksessä. Elintarvikealan toimijalta edellytetään myös, että tämä huolehtii työntekijän neuvonnasta, opastuksesta ja koulutuksesta elintarvikehygieniaan liittyvissä asioissa asianmukaisella tavalla. Yleisesti tulkintavaikeuksia tässä kohdin aiheuttaakin elintarviketyöntekijän määrittely, koska elintarvikealan toimijaksi voidaan katsoa myös varastointitoimintaa harjoittava yritys. Mars Finland Oy ja sen käyttämät yhteistyökumppanit pyrkivät kuitenkin järjestämään asianmukaisen perehdytyksen kaikille työntekijöilleen tehtävänkuvasta välittämättä, jotta tarvittava pohjatietous hallitaan asianmukaisella tavalla. (Elintarvikevirasto EVIRA. 2006.)

Elintarviketurvallisuusvirasto määrittelee, että hyvä elintarvikehygienia koostuu seuraavista tekijöistä:

- siististä ja asiallisesta pukeutumisesta
- hyvästä henkilökohtaisesta hygieniasta
- toimivasta ja siististä työympäristöstä
- riittävästä astia- ja pintahygieniasta
- korkeasta elintarvikkeiden laadusta
- elintarvikkeiden oikeasta käsittelystä.

Lisäksi kokonaisuuteen voidaan katsoa sisältyväksi oikein suunniteltu varautuminen erilaisiin riskitekijöihin muissa kuin tuotantovaiheessa, esimerkiksi oikeanlainen varastointi ja lopputuotteiden käsittely ketjun kaikissa vaiheissa. (Elintarvikevirasto EVIRA. 2006.)

Oman elintarvikehygienian kannalta erittäin tärkeän osa-alueen muodostavat myös käytetyt elintarvikepakkaukset, joista on olemassa säädöksiä liittyen käytettyihin materiaaleihin ja eri aineiden pitoisuuksiin käytetyissä pakkausmateriaaleissa. (Järvi-Kääriäinen & Leppänen-Turkula 2002.)

6 Omavalvontajärjestelmä

6.1 Omavalvontasuunnitelma

Elintarvikelainsäädännössä (Elintarvikelaki 25/2006) määritellään, että jokaisella elintarvikealan toimijalla on lakisääteinen velvollisuus laatia toimintansa tueksi omavalvontasuunnitelma, jonka tehtävänä on taata yrityksen valmistamien, jakelemien ja myymien elintarvikkeiden turvallisuus. Laadittu suunnitelma tulisi yleisten ohjeiden mukaan aina olla kirjallinen ja sisältää tietyt ennalta määritellyt osa-alueet. Kirjallinen suunnitelma on hyvä olla siksi, jotta kaikilla henkilöillä yrityksessä on yhteneväinen käsitys siitä, mitä suunnitelmassa edellytetään ja mitkä ovat yrityksen näkökulmasta oikeat työskentelytavat, sekä siitä syystä, että jokaisella yrityksen työntekijällä on tällöin yhteneväiset mahdollisuudet tutustua suoritettavaan työhön liittyviin ohjeistuksiin. Lopulta tämä kirjallinen suunnitelma on hyväksyttävä asianmukaisella valvontaviranomaisella, jonka hyväksynnän jälkeen suunnitelmasta tulee yrityksen omavalvontajärjestelmä. Elintarvikelaki edellyttää lisäksi elintarvikealan toimijalta asianmukaista huolellisuutta tuotteiden turvallisuuden varmistamisessa, mikä tarkoittaa, että omavalvontasuunnitelman tulee vastata niitä riskejä, joita raaka-aineisiin, tuotteisiin sekä käsittelyvaiheisiin liittyy. Jos näihin edellä mainittuihin osa-alueisiin liittyvät riskit ovat kuitenkin hyvin pieniä esimerkiksi siksi, että yritys harjoittaa vain jo valmiiksi pakattujen elintarvikkeiden kuljetusta ja myymistä, voi luotu aineisto olla huomattavasti valmistavaa yritystä suppeampi. (Elintarvikevirasto EVIRA. 2006.)

Omavalvontajärjestelmä voi koostua lisäksi muista yrityksen parhaaksi katsomistaan tukijärjestelmistä, jotka tukevat omavalvontasuunnitelmaa. Näitä tukijärjestelmiä käydään tarkemmin läpi myöhemmin tässä luvussa. Edellä mainittu hyväksyvä valvontaviranomainen puolestaan määräytyy aina kulloisenkin omavalvontasuunnitelmaan liittyvän yrityksen toimipisteen paikkakunnan mukaan. Käytännössä jokaisella elintarvikehuoneistolla tulee siis olla oma suunnitelmansa, mutta soveltuvien osin voidaan kuitenkin hyväksikäyttää aina valmista jo olemassa olevaa suunnitelmaa. (Elintarvikevirasto EVIRA. 2006.)

Kirjallisen aineiston tarvittava laajuus puolestaan määräytyy toiminnan ja tuotteiden monipuolisuuden sekä niihin liittyvien potentiaalisten riskien mukaan. Jokaisella suunnitelman laatineella ja hyväksyttäneellä toimijalla on myös velvollisuus pitää suunnitelma aina ajantasaisena. Tämä tarkoittaa kirjallisten tietojen päivittämistä, jos jokin toiminnassa muuttuu sekä muussa tapauksessa vähintään vuosittaisen kokouksen pitämistä, jossa nimetty ryhmä käy omavalvontasuunnitelman läpi varmistuakseen sen ajantasaisuudesta. Lisäksi tällöin suunnitelmaan tehdään tarvittavia päivityksiä, vaikka toiminta varsinaisesti ei olisikaan muuttunut, esimerkiksi vastuuhenkilöiden päivitykset. (Elintarvikevirasto EVIRA. 2006.)

Omavalvontasuunnitelmien laatimiseen on saatavissa jonkin verran apua alaan erikoistuneilta konsulttiyrityksiltä, mutta pääasiallisesti kirjallisen suunnitelman luominen ja toimivan omavalvontajärjestelmän implementointi yrityksessä on kuitenkin aina kyseisen yrityksen omalla vastuulla. Jonkin verran valmiita pohjia tiettyjen pienten alojen yritysten omavalvontasuunnitelmien rungoiksi löytyy kuitenkin verkosta esimerkiksi Elintarvikeviraston tietopankeista. Tällaisia yrityksiä ovat esimerkiksi ravintola-alan yritykset, joissa henkilöstön määrä voi monesti olla erittäin pieni.

6.2 Henkilöstön perehdyttäminen ja koulutus

Laki edellyttää myös, että elintarviketehtävissä toimivilla henkilöillä tulee olla elintarvikehygieniatodistus, kuten aiemmin on käynyt ilmi. Tämän lisäksi työnantajalla on velvollisuus huolehtia työntekijöiden riittävästä hygieniosaamisesta sekä antaa työntekijälle asianmukainen perehdytys työtehtäviin, elintarviketurvallisuuteen ja yrityksen omavalvontajärjestelmään. Tämä tarkoittaa omavalvontasuunnitelman läpikäymistä vähintään työntekijää koskevan materiaalin osalta sekä sen käytännön toteutuksista. Jos työntekijä osallistuu lisäksi tukijärjestelmänä toimivan HACCP-ohjelman suunnitteluun tai toteutukseen, tulee työnantajan kouluttaa kyseiset henkilöt näiden periaatteiden soveltamiseen. Kyseisistä HACCP-ohjelman periaatteista on tarkempi selvitys luvussa X.X Kaikesta edellä mainituista koulutuksista tulee ylläpitää kirjanpitoa asianmukaisella ja jälkeenpäin todennettavalla tavalla. (Elintarvikevirasto EVIRA. 2006.)

6.3 Valvonnan tukijärjestelmät

HACCP-järjestelmä on osa tukijärjestelmiä, mutta koska se on omavalvonnan näkökulmasta sen verran merkittävä ja laaja kokonaisuus varsinkin riskialueiden tunnistamisessa ja näiden muodostamien kriittisten pisteiden hallinnassa, sitä käsitellään omana osionaan myöhemmin tässä aineistossa. Sen sijaan tarkoitus on paneutua tässä yhteydessä tarkemmin muihin omavalvonnan tukijärjestelmiin.

Elintarviketurvallisuusviraston mukaan omavalvonnassa keskeisimmässä osassa on hyvin suunniteltu ja toteutettu hygienian tukijärjestelmä. Myös elintarvikehygieniaan liittyviin asioihin on paneuduttu tarkemmin myöhemmin tässä aineistossa omana lukunaan, mutta alla on lueteltuina viraston näkemyksen mukaiset tärkeimmät asia-kokonaisuudet:

- elintarvikehuoneisto, toimintojen sijoittelu ja näiden elintarviketurvallisuuskäytännöt
- varasto- ja säilytystilojen käyttö ja lämpötilat
- elintarvikkeiden käsittelyä ja olosuhteita koskevat ohjeet
- valmistus- ja käsittelykoneita ja –laitteita koskevat ohjeet
- raaka-aineiden ja tuotteiden jäljitettävyyttä koskevat ohjeet
- raaka-aineita ja pakkausmateriaaleja koskevat ohjeet
- tuotetietoja, reseptejä ja pakkausmerkintöjä koskevat ohjeet
- henkilökohtaista hygieniaa ja työtapoja koskevat ohjeet
- henkilöstön hygieniaosaamista ja terveystietoja koskevat ohjeet
- talousveden ja tarvittaessa myös tuotteiden tutkimusohjelma
- kunnossapito-ohjelma
- siivoussuunnitelma ja puhtauden tarkkailuohjelma
- jätteiden käsittely- ja lajitteluohjeet
- haittaeläintorjuntaohjelma
- ruokamyrkytysepäilyä koskevat ohjeet
- takaisinvetosuunnitelma.

Läheskään kaikki elintarvikealan toimijoiksi laskettavat ja kuitenkin omavalvonnan piiriin lakisääteisesti luettavat yritykset eivät kuitenkaan harjoita varsinaista valmistavaa toimintaa, joten kyseisen listan soveltaminen näiden yritysten osalta ei tule kysymykseen sellaisenaan vaan huomio keskittyy enemmän oikeisiin varastointi- ja käsittelyolosuhteisiin.

Tukijärjestelmänä voi hyvin toimia myös yrityskohtaiset, yritysten itsensä laatimat järjestelmät, jotka tulevat kyseistä monesti hyvinkin erikoistunutta toimialaa elintarviketeollisuuden sisällä. Monessa yhteydessä yritykset ovat halunneet viedä valvonnan vielä yksityiskohtaisemmaksi ja pilkkoa sen pienempiin osakokonaisuuksiin omien tarpeidensa mukaisesti. Esimerkkinä voidaan mainita Mars Finland Oy:n, jossa konsernitasolla noudatetaan omaa hyvin yksityiskohtaista valvontajärjestelmää osaksi elintarviketurvallisuuden varmistamiseksi ja toisaalta taas ulkoistettujen toimintojen auditoinnin standardoimiseksi.

6.4 Omavalvontaan liittyvä kirjanpitovelvollisuus

Omavalvonnan suorittamiseen liittyy erilaisia velvoitteita kirjallisen aineiston pitämiseen sovitusta ja havaituista asioista. Tällaisia velvoitteita ovat erimerkiksi kokouspöytäkirjat, ensisaapumistoimintaan liittyvät asiakirjat ja kirjanpito, jos yritys harrastaa ensisaapumistoimintaa, sekä erilaiset omavalvontaan suoraan liittyvät tallenteet, joiden pohjalta voidaan todentaa saapumis- ja valmistuserien liikkeet toimitusketjussa. (Elintarvikelain mukainen omavalvonta 1998: 13.)

Omavalvontaan liittyvien mittausten ja seurantojen tulokset tulee myös aina tallentaa kirjallisessa muodossa. Lisäksi merkintöjen tulee olla selkeästi tunnistettavia ja tarpeeksi yksityiskohtaisesti jäljitettävissä. Tämä siitä syystä, että virhetilanteiden sattuessa jäljitettävyyys saadaan tarpeeksi tarkaksi, jos yleinen elintarviketurvallisuus sitä vaatii. Tästä esimerkkinä ovat ruokamyrkytystapaukset, joissa valmistuserät on pystyttävä poistamaan tehokkaasti markkinoilta, jottei kuluttajien terveys vaarannu. (Elintarvikevirasto EVIRA. 2006.)

7 HACCP-järjestelmä

HACCP-järjestelmä (Hazard Analysis and Critical Control Points) on merkittävä osa elintarvikehuoneistojen ja elintarvikealan toimijoiden omavalvontajärjestelmää. Kyseisen järjestelmän pohjimmaisena tarkoituksena on helpottaa yrityksiä kohdentamaan valvonnan voimavarat tuote- ja elintarviketurvallisuuden kannalta oleellisimpiin kohtiin, jotta mahdollisten terveysvaarojen aiheuttajat voidaan tunnistaa ajoissa. Tähän päämäärään päästään tunnistamalla toiminnasta turvallisuuden kannalta merkittävimmät osa-alueet eli niin sanotut kriittiset hallintapisteet, joihin järjestelmän englanninkielinen termikin viittaa. Suomennettunahan järjestelmä tarkoittaa vaarojen arviointia ja kriittisiä hallintapisteitä. Yleisesti tätä kuvataan kuitenkin kokonaisvaltaisesti vaara-analyysinä. (Elintarvikepakkaukset ja omavalvonta 1998: 9.)

HACCP-menettelyn idea rakentuu seitsemän eri periaatteen varaan, joiden pohjalta kriittiset pisteet pyritään tunnistamaan, todentamaan niiden olemassaolo sekä määrittelemään korjaavat toimenpiteet, joilla kriittisiä pisteitä pystytään hallitsemaan niin, että elintarvikkeiden turvallisuus voidaan taata. Ensimmäisen tällaisen menettelyn soveltamisohjeen toi Codex Alimentarius 1960-luvun loppupuolella.

Ruokaturvallisuuteen oleellisesti liittyvä Codex Alimentarius käsitellään tarkemmin tämän aineiston seuraavassa luvussa 7.1. Itse menettely on kuitenkin nykypäivänä sisällytetty maailmanlaajuisesti monen maan lainsäädännöllisiin vaatimuksiin. EU:ssa se otettiin käyttöön vuonna 1993 ja Suomessa sitä on koko laajuudessaan edellytetty eläinperäisiä tuotteita käsitteleviltä laitoksilta vuodesta 1995 alkaen. Vuonna 2006 päivitetyn elintarvikelain (23/2006) mukaan menettely koskee nykyään kaikkia elintarvikehuoneistoja. (Elintarvikevirasto EVIRA. 2006.)

Kuten aiemmin jo kävi ilmi, menettelyn avulla pyritään toiminnasta tunnistamaan sellaiset kohdat, joihin liittyy terveysriski, ja tämän tunnistusprosessin tuloksena valitaan todennetut kriittiset hallintapisteet. Kyseiset hallintapisteet ovat prosessiin liittyviä työ- tai käsittelyvaiheita, joissa riskit voidaan konkreettisesti todeta, ja työvaihe voidaan pysäyttää, kohdistaa hallinta siihen ja jotka ovat oleellisen tärkeitä

elintarviketurvallisuutta uhkaavan vaaran estämiseksi, poistamiseksi tai vähentämiseksi hyväksyttävälle tasolle. (Elintarvikevirasto EVIRA. 2006.)

Jotta menettely saadaan toimimaan edellytetyllä tavalla, sen hallintaan on perustettava yrityksessä erillinen ryhmä. Ryhmään kuulumisen edellyttää jäseniltään monipuolista asiantuntemusta käsiteltävistä asioista, yrityksen prosesseista, yleisistä elintarvikkeiden käsittelytavoista sekä yrityksen käyttämästä toimitusketjusta. Tarvittaessa yritys voi turvautua kyseisissä asioissa ulkopuoliseen konsultaatioon, mutta peruslähtökohtana voidaan pitää, että kyseinen tietous tulisi aina mielellään löytyä yrityksen sisältä. Muodostetun ryhmän kokoonpano tulee sisällyttää kiinteäksi osaksi HACCP-ohjelmaa, ja kuten ohjeistuksen muutenkin, tulee myös ryhmän kokoonpanon olla omavalvontasuunnitelmassa ajantasainen vastuuhenkilöiden osoittamiseksi. (Elintarvikevirasto EVIRA. 2006.)

Järjestelmän tulee myös sisältää yksityiskohtaiset tuotekuvaukset, joista käy ilmi tuotteen nimi, koostumus, sen kenelle tuote on tarkoitettu, miten sen on tarkoitettu käytettäväksi sekä mitkä on käytetyt raaka-aineet. Lisäksi tulee olla kuvaus tuotteen valmistuksesta pakkauksesta ja jakelusta. Tämä vaihe osoitetaan erillisten tuote- tai tuoteryhmäkohtaisten vuokaavioiden avulla, jotka sisällytetään osaksi kokonaisraporttia. Jos kyseiset tiedot on kuitenkin sisällytetty jo muualle omavalvontasuunnitelman yhteyteen, ei niitä tarvitse enää toistaa HACCP-järjestelmää koskevassa osiossa. Tuotteisiin liittyvät kuvaukset voidaan jättää myös kokonaan kirjallisen aineiston ulkopuolelle, jos ne on sisällytetty joihinkin yleisiin tuotetietokantoihin, kuten esimerkiksi GS1-organisaation hallinnoimaan Suomen Sinfos -tuotetietopankkiin. (Elintarvikevirasto EVIRA. 2006.)

Seuraavissa luvuissa on tarkoitus käydä läpi HACCP -järjestelmän kehittänyttä Codex Alimentariusta sekä tutustua yksityiskohtaisesti niin kutsuttuihin seitsemään periaatteeseen, joiden varaan järjestelmä rakentuu. Lisäksi liitteessä 1 on esiteltyä Elintarvikeviraston luoma hyvin käyttökelpoinen kysymyskatalogi HACCP-ohjelman validointia varten.

7.1 Codex Alimentarius

Jo muinaisten assyrialaisien ja roomalaisten on tiedetty kehittäneen järjestelmiä silloisten elintarvikkeiden painon ja sisällön standardoimiseksi. Nykypäivinä tätä työtä on jatkanut Codex Alimentarius-komissio, joka on Maailman terveysjärjestö WHO:n ja Yhdistyneiden kansakuntien Ruoka- ja maatalousjärjestön FAO:n vuonna 1963 perustama ohjelma. Ohjelman tehtävänä on määritellä yleisiä suuntaviivoja, artikkeleita sekä standardeja elintarvikkeisiin liittyen. Ohjelma syntyi Maailman 16. terveysseminaarin lopputuloksena, ja sen päätavoitteena on taata loppukäyttäjien kannalta turvalliset elintarvikkeet sekä luoda tasavertainen toimintaympäristö kaikille alan toimijoille. Lähtökohtaisesti Codex Alimentarius-ohjelma sisältää jokaisessa maassa maakohtaisen kontaktipisteen, jonka puoleen sitä koskevissa asioissa voi kääntyä. Suomessa tätä edustaa Maa- ja metsätalousministeriö. Maailman ruokamarkkinat arvioidaan FAO:n laskelmien mukaan tällä hetkellä noin 400 miljardin Yhdysvaltain dollarin arvoiseksi liiketoiminnaksi, joten maailmanlaajuisesti liikuteltava ruokamäärä on valtava ja sen turvallisuuden takaamiseksi on äärimmäisen tärkeää olla standardisoituja toimia. (Codex Alimentarius 2008.)

Komissio on avoin kaikille FAO:n ja WHO:n jäsenvaltioille, jotka näin ollen voivat osallistua sen kehittämiseen. Tällä hetkellä järjestelmään on sitoutunut 163 eri valtiota, mikä kattaa noin 97 % maapallon väestöstä. Varsinaista yksittäistä päämajaa komissiolla ei ole vaan se kokoontuu joka toinen vuosi vuorotellen FAO:n päämajassa Roomassa sekä WHO:n päämajassa Genevessä. (Food and Agricultural Organization of the United Nations. 2008.)

HACCP-järjestelmän ohjeistuksen luonnin ja määrittelyjen lisäksi Codex Alimentariuksella on erittäin merkittävä rooli elintarvikkeiden standardoimisessa. Toimielin julkaiseekin kattavaa standardiluetteloa kaikista yleisistä elintarvikkeista, joissa tuodaan tarkasti kyseisiin elintarvikkeisiin liittyvät määritelmät, tietyt raaka-ainevaatimukset elintarvikkeen nimen täyttämiseksi, luvalliset nimitykset kyseisille elintarvikkeille ja niin edespäin. Tällä hetkellä standardiluettelo sisältää kuvaavat standardit noin 200 yksittäiselle elintarvikkeelle tai tuoteryhmälle. Näiden lisäksi

luettelo sisältää joukon tiettyjä tuoteryhmiä ja raaka-aineita koskevia elintarvikkeiden pakkausmerkintöjen säännöksiä. Tällaisia ovat esimerkiksi erilaiset ravintolisät, joita elintarvikkeet voivat sisältää. (Codex Alimentarius 2008.)

7.2 HACCP-periaate 1: Vaarojen arviointi

HACCP-periaate lähtee siitä, että kaikki yrityksen elintarvikeketjuun liitettävissä olevat mahdolliset vaarat tunnistetaan ja kirjataan ylös. Tällainen vaara saattaa liittyä niin raaka-aineisiin, pakkausmateriaaleihin, käsittelyvaiheisiin, tuotteen valmistukseen, pakkaamiseen, jakeluun asiakkaalle sekä itse loppukulutukseen. Yrityksen toimintamalli määrittelee toki tarkemmin, mihin ketjun kohtiin kiinnitetään huomiota, koska esimerkiksi valmistavalla teollisuudella ja jakelijoilla potentiaaliset vaaratilanteet saattavat olla hyvin erityyppisiä. Kaikkia arviointeja yhdistää kuitenkin vaarojen mahdollisen vakavuuden määrittely sekä esiintymisen frekvenssin todentaminen. Näitä apuna käyttäen päädytään lopulta määrittelemään kyseisiä vaaroja ennaltaehkäisevät toimenpiteet, joiden avulla tunnistettuja vaaroja pystytään hallitsemaan ja poistamaan. (Elintarvikevirasto EVIRA. 2006.)

Vaarojen arviointiin kuuluu olennaisesti myös riittävän tarkkojen tuotekuvausten laatiminen sekä tuote- ja prosessivirtojen havainnollistaminen vuokaavioiden avulla. Tarvittaessa tuotekuvaukset voidaan kuitenkin esittää omavalvontasuunnitelman yhteydessä muualla tai vaihtoehtoisesti kootun tuotetietopankin yhteydessä. Oleellisinta kokonaisuuden kannalta on tuotetietojen riittävän tarkka kuvaus. (Elintarvikevirasto EVIRA. 2006.)

Vaarojen tunnistamisessa kiinnitetään huomiota niin mikrobiologisten, kemiallisten, fysikaalisten kuin mekaanisten vaarojen tunnistamiseen. Tässä yhteydessä hyödynnetään yrityksen itsensä suorittamia tutkimuksia, empiiristä tietoa sekä myös yleisiä alaan ja erikoisosaamiseen liittyviä tutkimusaineistoja. (Elintarvikevirasto EVIRA. 2006.)

On hyvin tärkeää huomioida myös vaara-analyysin perimmäinen tarkoitus seuloa esille ne ketjun kohdat, jotka voivat aiheuttaa tuotteeseen terveyshaittoja aiheuttavan vaaran. Kyse ei siis ole tuotteen laatuvirheiden tunnistamisesta, eikä niitä tule ottaa vaara-analyysissä huomioon. (Elintarvikevirasto EVIRA. 2006.)

7.3 HACCP-periaate 2: Kriittisten hallintapisteiden määrittely

Kriittisten hallintapisteiden määrittelyssä keskeisenä lähtökohtana on määritellä käsittely-, kuljetus- tai tuotantoprosessista sellaiset kohdat, joita voidaan ohjata jonkin vaaran poistamiseksi tai esiintymisfrekvenssin minimoimiseksi. Tällaisia määrittelyn tuloksena syntyneitä prosessin kohtia kutsutaan kriittisiksi hallintapisteiksi. Kyseinen termi on suomennettu englanninkielisen kirjallisuuden termistä Critical Control Point (CCP). Lyhenne on siis merkittävä osa koko HACCP-termiä ja periaatetta. (Elintarvikevirasto EVIRA. 2006.)

Kriittiset hallintapisteet voivat olla mitä tahansa tunnistettavia ja mitattavissa olevia vaiheita elintarvikkeen valmistuksessa tai käsittelyssä. Lisäksi kyseisen hallintapisteen täytyy olla täysin valvottavissa ja tätä kautta hallittavissa. Hallinnalla mahdollistetaan joko yhteen tai useampaan vaaratekijään vaikuttaminen. Kriittisille hallintapisteille on myös ominaista, että ne voivat aiheuttaa jonkinlaisen terveysvaaran. Esimerkkinä hallintapisteiden kirjon laajuudesta käy jonkin peruselintarvikkeen koko toimitusketju raaka-aineesta kuluttajan käyttämään lopputuotteeseen, jolloin kriittinen hallintapiste voi sijoittua aina sadonkorjuusta valmistusohjeisiin asti. Mars Finland Oy:n näkökulmasta tarkasteltuna kriittiset hallintapisteet sijoittuvat lähinnä lopputuotteiden varastointiin, käsittelyyn ja jakeluun, koska yritys ei harjoita varsinaista valmistustoimintaa Suomen organisaatiossaan.

Kriittisiä hallintapisteitä määriteltäessä käytetään tukiaineistona vaarojen arvioinnissa saatuja tietoja sekä tunnistamista varten luotuja vuokaavioita. Jossain tapauksissa yrityksen toiminta voi olla sen luontoista, että hallintapisteiden määrittely on haastavampaa esimerkiksi mitattavuuden puuttuessa. Yhtenä hyvänä apuvälineenä tällaisissa tilanteissa toimii Elintarvikeviraston kehittämä päätöksentekopuu, jonka avulla voidaan myös osoittaa, ettei kaikki kriittiset kohdat elintarvikkeen käsittelyssä

ole kriittisiä hallintapisteitä. Kyseinen päätöksentekopuu on esitelty liitteessä 2. Tämän lisäksi liitteissä 3 ja 4 on esiteltyinä Elintarvikeviraston mallit kriittisten hallintapisteiden seurantalomakkeesta sekä –poikkeamaraportista, jotka ovat hyvin käyttökelpoisia pohjia HACCP-aineiston kehittämisessä. (Elintarvikevirasto EVIRA. 2006.)

7.4 HACCP-periaate 3: Kriittisten rajojen määrittely

Sen jälkeen kun kriittiset hallintapisteet on tunnistettu ja määritelty, tulee kullekin pisteelle asettaa tavoitearvot ja kriittiset rajat, joita on noudatettava. Nämä kriittiset rajat ovat minimi- ja maksimiarvoja, joiden puitteissa katsotaan, että mahdolliset terveydelliset vaarat pysyvät riittävällä tasolla hallinnassa tai ovat estettävissä kokonaan. Asetetut tavoitetasot sekä kriittiset rajat voivat olla biologisten, kemiallisten tai fysikaalisten ominaisuuksien mittaustuloksia tai vaihtoehtoisesti muita arviointituloksia. Rajojen luonne määräytyy hyvin paljon myös varsinaisen toimialan perusteella, koska valmistavalla teollisuudella ja jakelijoilla on hyvin erilaiset lähtökohdat kriittisiin hallintapisteisiin. Valmistavassa teollisuudessa kriittiset rajat voivat liittyä esimerkiksi lämpötiloihin, titrattavan hapon määrään tai säilöntäainepitoisuuteen, kun taas jakeluun keskittyvässä liiketoiminnassa rajoina voivat toimia säilöntälämpötilat ja varaston kosteuspitoisuudet. Halutessaan yrityksen HACCP-ryhmä voi asettaa erilaisia tukevia hälytysrajoja, jotka varoittavat kriittisen rajan lähestymisestä ja tällöin ne ovat ennalta paremmin nähtävissä. Kaikkien asetettujen raja-arvojen yhteinen tarkoitus on kuitenkin varmistaa, että kriittinen hallintapiste todella ovat yrityksen hallinnassa. (Elintarvikevirasto EVIRA. 2006.)

7.5 HACCP-periaate 4: Seurantakäytäntöjen laatiminen

Periaatteen tarkoituksena on aikaansaada seurantajärjestelmä, jonka avulla varmistetaan kriittisten hallintapisteiden olevan koko ajan yrityksen hallinnassa. Seurantajärjestelmän kuvailemaa tai vaatimaa seurantaa suoritetaan kussakin kriittisessä hallintapisteessä, ja se on luonteeltaan jatkuvaa. Itse seuranta tapahtuu yleensä erilaisten suoritettujen mittausten tai muulla tavalla tehtyjen havaintojen avulla. Seurannassa esille tulevat arvot tulee olla suunnitellussa ja hyväksyttävässä suhteessa asetettuihin tavoitetasoihin ja kriittisiin rajoihin, jotta voidaan selkeästi todeta, pysytäänkö toiminnassa kriittisissä

hallintapisteissä sovittujen tavoitetasojen ja kriittisten rajojen sisällä tai vaihtoehtoisesti lähestytäänkö tavoitetasoja, jos kyseessä on hälytysjärjestelmän kanssa toteutettu ympäristö. (Elintarvikevirasto EVIRA. 2006.)

Seurantakäytännöt tulee suunnitella, ohjeistaa ja kuvata käytettävässä aineistossa niin, että niistä käy ilmi mitä seurataan, millä erilaisilla menetelmillä seuranta tapahtuu, kuinka usein seuranta tulee toteuttaa, kuka seurannan toteuttaa, kuinka seurantatulokset kirjataan sekä kenelle seurannan toteuttajan tulee ilmoittaa mahdollisista ilmenneistä poikkeamista. Tämä osio on ensiarvoisen tärkeää, koska yleensä itse seurannan toteutuksesta vastaava henkilö ei ole ollut tekemässä seurannasta laadittuja suunnitelmia. Käytettyjen menetelmien tulee olla nopeita, koska mittaukset tehdään monesti elintarvikkeiden valmistuksen yhteydessä tai käsittelyn sellaisessa vaiheessa, jolloin nopea reagointi on tärkeää. Tästä syystä valmistavassa teollisuudessa suositaan sellaisia nopeita kemiallisia ja fysikaalisia menetelmiä, joiden avulla voidaan arvioida myös mikrobiologisia ominaisuuksia, koska perinteiset mikrobiologiset tutkimukset ovat monesti hitautensa takia käyttökelvottomia. Edellisten menetelmien lisäksi seuranta perustuu hyvin usein myös aistinvaraisiin havaintoihin. Itse seurantatiheyden tulee olla riittävä, ja usein se määritellään joko puhtaasti ajan tai valmistuserän mukaan. Suoritetun seurannan aikaansaannoksena syntyneet tulokset tallennetaan tunnistettavasti ja niin, että ne ovat myöhemmässä ajankohdassa jäljitettävissä. (Elintarvikevirasto EVIRA. 2006.)

7.6 HACCP-periaate 5: Korvaavien toimenpiteiden määrittäminen

HACCP-järjestelmää luotaessa tulee kuvata myös ne korjaavat toimenpiteet, joihin tulee ryhtyä tilanteissa, jolloin seurannalla on osoitettu kriittisten hallintapisteiden raja-arvojen ylittyneen. Korjaavien toimenpiteiden laukaisevana tekijänä voi toimia myös asetetun hälytysrajan ylitys, jolloin tilanne on riistäytymässä käsistä, mutta ei varsinaisesti ole vielä ylittänyt raja-arvoja, kuten aiemmissa kappaleissa on kuvailtu. Kyseinen hallintaperiaatteen mukaan määriteltujen korjaavien toimenpiteiden tulee myös olla omat jokaisella kriittisellä hallintapisteellä eikä niitä voi siis näin ollen ryhmitellä. Toimenpiteiden tarkoituksena puolestaan on siis saada tilanne hallintaan ennen kuin todettu poikkeama johtaa vaaratilanteen syntyyn tai vaihtoehtoisesti saada

vaaran aiheuttavan tuotteen eteneminen toimitusketjussa. Lisäksi on määritelty, että korjaavien toimenpiteiden tulee olla luonteeltaan sellaisia, että niiden jälkeen voidaan selkeästi osoittaa kriittisen hallintapisteen taas olevan yrityksen hallinnassa.

Esimerkkitapauksina tällaisista yleisistä korjaavista toimenpiteistä käy lämpötilan korjaaminen varastoinnin tai prosessin jossakin vaiheessa sekä laitteiden toimivuuden huolto. (Elintarvikevirasto EVIRA. 2006.)

Joissakin tapauksissa on mahdollista, että elintarvikkeita on valmistettu poikkeaman esiintymisaikana, ja tällöin on suoritettava kyseisen elintarvikkeen osalta asianmukaiset uudelleenjärjestelyt tuotteen turvallisuuden takaamiseksi. Kyseeseen tulevia toimenpiteitä voivat olla esimerkiksi normaalia pidempi tuotteen kuumennus, jos tällä voidaan varmistaa tuotteen turvallisuus. Vaihtoehtoisesti tuotteen voidaan asettaa käyttökieltoon tai suorittaa tuotteiden takaisinvento markkinoilta, jos tuotteen todetaan tai epäillään olevan vaaraksi käyttäjänsä terveydelle. (Elintarvikevirasto EVIRA. 2006.)

Kun poikkeama on saatu hallintaan, tulee sen aiheuttaja selvittää ja poistaa niin, ettei kyseinen tilanne pääse toistumaan. Jos kyseessä on jokin prosessin virhe, prosessiin tulee tehdä tarvittavat korjaukset, jotta vastaavilta tilanteilta vältytään tulevaisuudessa. On myös tarpeen muistaa, että kaikki tehdyt korjaavat toimenpiteet ja uudelleenjärjestelyt tulee dokumentoida asianmukaisesti ja sisällyttää HACCP-kirjanpitoon. (Elintarvikevirasto EVIRA. 2006.)

7.7 HACCP-periaate 6: Todentamiskäytäntöjen laatiminen ja HACCP -ohjelman validointi

Periaatteen mukaisesti sovitaan sellaiset yleiset todentamiskäytännöt, joilla varmistetaan ja tarkistetaan koko HACCP-järjestelmän toimivuus. Käytännössä tämä tarkoittaa sitä, että todentamisen avulla arvioidaan kunkin kriittisen hallintapisteen suunnitelmat, ohjeet ja tallenteiden seuraamistiedot, erilaisten mittalaitteiden toimivuuden tarkistus sekä yleiset seurantakäytännöt. Lisäksi todentamiseen voi kuulua erilaisia kemiallisia, fysikaalisia tai mikrobiologisia tutkimuksia sekä aistinvaraisia arviointeja. Itse todentaminen puolestaan suoritetaan sovitun säännöllisen aikataulun mukaisesti ja tämän lisäksi aina, kun on havaittu jokin vaara ja joudutaan korjaaviin toimenpiteisiin.

Järjestelmän toimivuuden kannalta on olennaista, että todentamisen suorittaa eri henkilö kuin itse seurannan. Yleensä tästä on vastuussa yrityksen johto yhdessä laatuasioista vastaavan henkilön kanssa. Myös todentamisesta on laadittava kirjalliset dokumentit, ja viranomaiset voivat suorittaa näihin liittyviä varmistuksia joko omatoimisesti tai yhteistyössä yrityksen johdon kanssa. Tällaiset viranomaisvarmistukset ovat aina osa virallista elintarvikevalvontaa. (Elintarvikevirasto EVIRA. 2006.)

Ohjelman validoinnilla puolestaan tarkoitetaan sitä, että jokin taho arvio, onko HACCP-ohjelma laadittu oikein, toteutetaanko sitä ja riittääkö luotu ohjelma takaamaan yrityksen valmistamien, jakelemien tai myymien tuotteiden turvallisuuden. Myös validoinnista tulee aina tehdä kirjallinen raportti. Itse validointi puolestaan kannattaa suorittaa järjestelmän käyttöönottovaiheessa sen toimivuuden arvioimiseksi heti alussa sekä silloin, kun yrityksessä muutetaan jotakin prosessia tai vaihtoehtoisesti kun jokin yrityksen tuote on aiheuttanut terveysvaaran. Validointi voidaan suorittaa uudelleen myös tilanteissa, joissa jonkin kriittisen pisteen raja-arvot ylittyvät jostakin syystä toistuvasti. (Elintarvikevirasto EVIRA. 2006.)

7.8 HACCP-periaate 7: HACCP-asiakirjat ja -tallenteet sekä niiden hallinta

HACCP-järjestelmän muodostama kokonaisuus koostuu useista asiakirjoista, kuten erilaisista suunnitelmista ja ohjeista, jotka syntyvät itse järjestelmää laadittaessa ja tämän laadintaprosessin tuloksena. Esimerkkejä tällaisista asiakirjoista ovat tuotekuvaukset, valmistukseen ja tuotteisiin liittyvät vuokaaviot sekä erilaiset mittausohjeet. Näiden asiakirjojen pohjimmaisena tarkoituksena on ohjata järjestelmän toteuttamista käytännön tasolla ja niiden osalta tuleekin olla sovittuna, kuka kyseisiä asiakirjoja saa päivittää sekä kuinka asiakirjojen päivitetty versiot otetaan yrityksessä käyttöön. Tallenteilla puolestaan tarkoitetaan erilaisia seurannan yhteydessä tehtyjä kirjauksia ja sellaista tallennettua tietoa, joka syntyy HACCP-ohjelman toteuttamisesta, kuten kriittisiin hallintapisteisiin liittyvissä mittauksissa, korvaavien toimenpiteiden määrittelyssä sekä todentamisen ja validoinnin yhteydessä. Luotujen tallenteiden tulee olla helposti tunnistettavissa ja jäljitettävissä sekä myös sillä tavoin luotuja, ettei niitä pystytä muuttamaan jälkikäteen. Tällä pyritään estämään tarkoituksenmukaisesti harhaanjohtava toiminta. HACCP -järjestelmän pohjalta syntyneitä tallenteita tulee

asetuksen mukaan säilyttää kaksi vuotta sekä vähintään kuusi kuukautta yli tuotteen myyntiajan. (Elintarvikevirasto EVIRA. 2006.)

8 Mars Finland Oy:n omavalvontasuunnitelma

Edellä esitellyn viitekehyksen pohjalta vuoden 2008 aikana toteutettu omavalvontasuunnitelma Mars Finland Oy:lle on yksityiskohtaisesti omana kokonaisuutenaan liitteessä 5. Tähän esitystapaan on päädytty siitä syystä, että omavalvontasuunnitelma muodostaa toisaalta oman kiinteän kokonaisuutensa, jota on vaikea määrämuotoisten muotoilujensa puolesta sijoittaa osaksi toista raporttia ja toisaalta taas siitä syystä, että kyseinen omavalvontasuunnitelma rakentuu lukuisten eri asiakirjojen kokonaisuutena sille asetetun sisällysluettelon varaan. Jotta omavalvontasuunnitelma pystytään esittämään lain velvoittamassa muodossa, käsitellään sitä näin ollen omana raporttinaan.

9 Yhteenveto

Teoreettisesta näkökulmasta tarkasteltuna omavalvontasuunnitelman luominen insinööritoiminnan projektin aiheena osoittautui lopulta hyvin haastavaksi. Suurimpana syynä tähän voidaan pitää suoraan asiaa koskevan aineiston suppeutta varsinaisen aiheen ympärillä. Toisaalta taas yleisen elintarviketurvallisuuden, laadunparantamisen sekä toimitusketjujen hallinnan näkökulmasta katsottuna aihepiiri on niin laaja, että sen täysin kokonaisvaltainen käsittely yhden raportin muodostamassa kokonaisuudessa osoittautuu lähes mahdottomaksi. Omavalvontaa elintarvikealan näkökulmasta sivutaan useissa yhteyksissä, mutta varsinaisena huomion keskipisteenä aihe on hämmästyttävän vieras ottaen huomioon viranomaisnäkökulman sekä omavalvontasuunnitelmaan liittyvät lakisääteiset velvoitteet. Käytännön tapaukset maailmalta ovat kuitenkin osoittaneet aihepiirin tärkeyden elintarviketeollisuuden ja kuluttajien näkökulmasta vuoden 2008 maitoskandaalin yhteydessä.

Suurimmaksi osaksi löytyvä teoreettinen aineisto pohjautuu Elintarvikeviraston omiin julkaisuihin, joita se on julkaissut vuodesta 1991 lähtien keskittyen pitkälti elintarvikkeiden turvallisuuteen. Tämän voidaan toisaalta katsoa johtavan tilanteeseen, jossa näkökulmat ovat jossain määrin yksipuoleisia, mikä taas toisaalta on tietyllä tapaa hyvin ymmärrettävää, koska asiakokonaisuus on hyvin pitkälti lainsäädännön määrittelemää, jolloin tulkinnalle tai erilaisille teoreettisille lähestymistavoille ei jää niin paljon tilaa. Toisaalta taas aiheiston suppeutta ja soveltumiskelpoisuutta rajoittaa itse elintarvikelainsäädännön uudistaminen vasta vuonna 2006. Pääsääntöisesti elintarvikehygieniää ja omavalvontaa käsittelevä kirjallisuus pohjautuu aikaan ennen lakimuutosta eikä se näin ollen ole täysin sovellettavissa käytäntöön sinällään. Myös Euroopan parlamentin ja neuvoston luomat asetukset, kuten asetus elintarvikelainsäädännöstä (EY) N:O 178/2002 sekä asetus elintarvikehygieniasta (EY) N:O 853/2004, vaikuttavat paljon yritysten toimintaympäristöön, mutta näitä toimintaympäristöjen muutoksia käsitellään alan kirjallisuudessa hyvin vähän.

Teoreettisen aineiston suppeus tuo väistämättä eteen kysymyksen siitä, missä tilanteessa elintarviketurvallisuuden ja omavalvonnan suunnittelu ovat yrityksissä tällä hetkellä, varsinkin, kun tiedetään, että elintarviketeollisuus rakentuu suurten keskitettyjen

toimijoiden lisäksi myös erittäin pienten, muutamien ihmisten muodostamien yritysten pohjalle varsinkin paikallisella tasolla.

Toisaalta taas omavalvonnan toteutus osoittautuu haastavaksi toteuttaa, jos sitä tarkastellaan esimerkiksi Mars Finland Oy:n kaltaisen yrityksen näkökulmasta, joka ei harjoita varsinaista valmistavaa toimintaa. Tällöin valvonnassa esiin nousevat asiat ovat hyvin erilaisia valmistavaan teollisuuteen verrattuina. Lisäksi yritys harjoittaa toimintamallia, jossa varastointi- ja jakelupalvelut ostetaan ulkopuolisilta yrityksiltä, mikä antaa oman lisävärinsä omavalvonnan toteuttamiseen. Lainsäädännöllisestä näkökulmasta katsottuinahan jokainen elintarvikealan toimija on velvollinen luomaan oman omavalvontajärjestelmänsä ja toteuttamaan sitä lain vaatimalla tasolla. Voidaanko siis tässä suhteessa ylittää rajat ja laajentaa omavalvonta koskemaan myös jotain täysin toista yritystä omien tuotteiden ollessa kyseessä?

Omavalvontajärjestelmää luotaessa kävi kuitenkin ilmi, kuinka tärkeästä osa-alueesta aihepiirissä on kyse varsinkin elintarvikeyrityksen näkökulmasta. Muilla toimialoilla keskitytään enemmän laatujärjestelmälähtöisiin lähestymistapoihin, ja sama pätee myös elintarvikealaan. Elintarvikealan erottaa muista toimialoista vain lakisääteinen lisävelvoite omavalvontaan. Niinpä omavalvontasuunnitelma ja sen muodostama toimintaympäristö ovat usein sopeutettuina osaksi yrityksen muuta laatujärjestelmää ja näin on toimittu myös Mars Finland Oy:ssä, jossa globaalilla tasolla on määritelty tietyt ISO-standardit joiden pohjalle järjestelmä on rakennettu. Yleisin lähestymistapa laatujärjestelmien rakentamisessa nykypäivänä rakentuu varmasti japanilaislähtöisen TQM (Total Quality Management) -ajattelun pohjalta polveutuviin ratkaisumalleihin. (Elintarvikeklusterin laatuselvitys 2001: 8–11.)

Tarkastelussa olleessa case-yrityksessä laatujärjestelmien tueksi on rakennettu tarkka raportointijärjestelmä ja auditointeihin perustuva lähestymistapa, jonka tietynlainen päällekkäisyys luodun omavalvonnan kanssa aiheutti ongelmia tätä lopputyötä koostettaessa. Tästä esimerkkinä ovat joidenkin asioiden raportoinnit useampaan kertaan viranomaisnäkökulman ja sisäisten ohjeistuksien takia. Lisäksi ohjeiden rakentaminen sellaisten asiakokonaisuuksien ympärille, joiden pitäisi olla tietyllä tapaa

jokaiselle työntekijälle itsestäänselvyyksiä osoittautui haastavaksi lähinnä motivaatiotekijöiden löytymisen kannalta. Toisaalta prosessi osoitti, kuinka tärkeää osaa esimerkiksi elintarvikehygieniä näyttelee elintarvikealalla toimivien yritysten näkökulmasta, ja toisaalta aihepiirin käsittely taas paljasti, kuinka huonolla tasolla yleinen hygieniatuntemus on esimerkiksi varastotoiminnoista vastaavissa yrityksissä ainakin Mars Finland Oy:n käyttämien yhteistyökumppaneiden osalta. Tätä epäkohtaa lähdettiin kuitenkin parantamaan muun muassa Demingin laadun jatkuvan kehittämisen näkökulmasta ja prosessin jalkauttamisessa onnistuttiin hyvin.

Lopputuloksena syntynyt omavalvontasuunnitelma täytti hyvin tilaajan sille asettamat tavoitteet, ja suunnitelman jalkautus aloitettiin syksyn 2008 aikana, joten projektia voi pitää onnistuneena. Lisäksi projektin esille tuomat havaintotulokset auttoivat tunnistamaan toiminnan kriittisiä pisteitä, joiden hallinnan kautta yritys pystyy jatkossa paremmin takaamaan myymiensä elintarvikkeiden turvallisuuden. Pohjatyö Mars Finland Oy:n omavalvonnalle on nyt siis tehty ja toimiva prosessi jalkautettu käytäntöön. Tulevaisuuden kannalta haasteellisimpana tekijänä onkin siirtää tämä tieto uusille työntekijöille ja varmistaa omavalvonnan asianmukaisen taso myös tilanteissa, joissa suhteellisen pienen organisaation kierto on merkittävää.

Opinnäytetyön lopputuloksena luotu omavalvontajärjestelmä on alku tuoteturvallisuuden takaamiseen tähtäävässä kokonaisuudessa luo sille erittäin hyvät lähtökohdat. Organisaation vastuulle jää kuitenkin jatkuvan parantamisen menetelmien toteuttaminen myös jatkossa. Omavalvontaan liittyvä seuraava vaihe puolestaan liittyy lopullisen viranomaishyväksynnän hankkimiseen, mikä toteutettiin syksyn 2008 aikana tämän opinnäytetyön palauttamisen jälkeen.

Lähteet

Codex Alimentarius. 2008 . (WWW-dokumentti) World Health Organization ja Food and Agricultural Organization of the United Nations.

<www.codexalimentarius.net/web/index_en.jsp> Päivitetty 2008. Luettu 11.6.2008.

Elintarvikealan mukainen omavalvonta. 1998. Helsinki: Elintarvikevirasto

Elintarvikeklusterin laatuselvitys. 2001. Helsinki: Maa- ja metsätalousministeriö

Elintarvikelaki 2006. 23/13.1.2006

Elintarvikepakkaukset ja omavalvonta. 1998. Helsinki: Elintarvikevirasto

Elintarviketeollisuuden HACCP –pohjainen omavalvontaohje makeisteollisuudelle. 2006
Helsinki: Elintarvikevirasto

Elintarvikevirasto EVIRA. 2006. (WWW-dokumentti) EVIRA. <www.evira.fi/portal/fi/>
Päivitetty 2006. Luettu 01.07.2008.

Euroopan elintarvikeviranomaisen EFSA. 2006 (WWW-dokumentti) EFSA.
<europa.eu/agencies/community_agencies/efsa/index_fi.htm> Päivitetty 13.9.2007. Luettu
15.8.2008

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus. 2002. (EY) N:o 178/2002

Food and Agricultural Organization of the United Nations. 2008. (WWW-dokumentti)
FAO. <www.fao.org> Päivitetty 2008. Luettu 12.7.2008.

Ishikawa, Karou. 1985. What is total quality control. Englewood Cliffs, N.J.: Prentice-Hall
Inc.

Järvi-Kääriäinen, T., Leppänen-Turkula, A. 2002. Elintarvikkeiden pakkausmerkinnät.
Helsinki: Tekijät- ja Pakkausteknologia – PTR ry.

Lähteenmäki-Uutela, Anu. 2007. Elintarviketurvallisuus. Helsinki: Edita Publishing Oy.

Logothetis, N. 1992. Managing for Total Quality: From Deming to Taguchi and SPC.
Hertfordshire: Prentice Hall International Ltd.

Sarala, U., Sarala, A. 1996. Oppiva organisaatio: oppimisen, laadun ja tuottavuuden
yhdistäminen. Tampere: Helsingin yliopiston Lahden tutkimus- ja koulutuskeskus.

Liite 1: Kysymyskatalogi HACCP-ohjelman validointia varten

KYSYMYKSIÄ HACCP-OHJELMAN VALIDOINTIA (ARVIOINTIA) VARTEN

Yleistä

1. Onko jokaiselle tuotteelle tai tuoteryhmälle laadittu HACCP-ohjelma?
2. Onko HACCP-ohjelma ja sen muutokset hyväksytty asianmukaisesti?

HACCP-ohjelman valmistelevat vaiheet

3. Onko HACCP-ryhmän kokoonpano kuvattu, entä ryhmän vastuhenkilö ja vastuunjako sekä ryhmän ammattitaito ja sen saama HACCP-koulutus?
4. Sisältääkö HACCP-ohjelma tuotteen sekä tuotteen käyttäjien ja käyttötavan kuvauksen? Ovatko kuvaukset ajan tasalla?
5. Sisältääkö HACCP-ohjelma vuokaaviot jokaisesta prosessista? Ovatko vuokaaviot varmistetut ja ajan tasalla?
Vaarojen arviointi
6. Onko vaarojen arviointi tehty?
7. Aloitettiin vaarojen arviointi tunnistamalla jokaiseen työ- ja tuotantovaiheeseen liittyvät mahdolliset vaarat?
8. Onko vaarojen tunnistuksessa otettu huomioon tuotteen käyttäjäryhmät ja käyttötapa?
9. Arvioitiinko jokaisen tunnistetun vaaran vakavuus ja esiintymisen todennäköisyys? Paljastiko vaarojen arviointi yhden tai useamman vakavan ja todennäköisen vaaran?
10. Tunnistettiin edellä mainituille vakaville ja todennäköisille vaaroille hallintakeinot kyseisessä työ- tai tuotantovaiheessa? Jos hallintakeinoa ei ole kyseisessä tuotantovaiheessa eikä vaaraa hallita myöhemmässä tuotantovaiheessa, onko tuotetta tai tuotantoprosessia muutettu?
11. Onko elintarvikealan toimijalla vaarojen arviointia tukevaa aineistoa? Onko vaarojen arvioinnissa tehtyjen päätösten perusteet kirjattu ja ovatko ne uskottavia?

Kriittiset hallintapisteet

12. Kohdistuvatko kriittiset hallintapisteet vaarojen hallintaan, ei laatuasioihin?
13. Tukijärjestelmään kuuluvia asioita ei ole valittu kriittiseksi hallintapisteeksi?
14. Onko elintarvikealan toimijalla kriittisen hallintapisteiden valintaan liittyvää aineistoa?
15. Onko kriittisten hallintapisteiden valintaan liittyvä päätöksenteko kirjattu?
16. Onko jokaisessa kriittiseksi hallintapisteeksi valitussa työ- tai tuotantovaiheessa hallintakeino, jolla vaaroja voidaan estää, poistaa tai vähentää hyväksyttävälle tasolle?
17. Onko kriittiseksi hallintapisteeksi valittu sellainen työ- tai tuotantovaihe, jossa olevaa vaaraa hallitaan myöhemmässä saman tuotantoprosessin vaiheessa?
Kriittisten rajojen määrittäminen
18. Onko jokaiselle kriittisen hallintapisteiden hallintakeinolle valittu kriittinen raja?
19. Onko kriittisten rajojen valinnalle tieteellisiä, teknisiä tai lainsäädännöllisiä perusteita ja onko perusteet kirjattu?
20. Jos prosessille on määritetty hälytysraja (ei pakollinen), onko sen perusteet kirjattu?
Seuranta
21. Onko jokaiselle kriittiselle hallintapisteelle määritetty seurantamenetelmä ja -tiheys sen toteamiseksi, että kriittisissä rajoissa pysytään?
22. Onko elintarvikealan toimijalla aineistoa, joka tukee seurantamenetelmien ja -tiheyksien valintaa? Onko seurantamenetelmien ja -tiheyden valinnanperusteet kirjattu?
23. Onko seuranta suorittava henkilö nimetty?
24. Onko HACCP-ohjelmassa seurantalomakkeet?
Korjaavat toimenpiteet
25. Onko jokaisen kriittisen hallintapisteiden kriittisten rajojen poikkeamille määritetty korjaavat toimenpiteet?
26. Sisältävätkö korjaavat toimenpiteet poikkeaman korjaamisen, syyn selvittämisen ja poistamisen, toistumisen estämisen ja tuotteeseen kohdistuvat toimenpiteet?
27. Onko korjaavien toimenpiteiden suorittaja nimetty?
28. Onko HACCP-ohjelmaan sisällytetty korjaavien toimenpiteiden kirjaaminen ja lomakkeet?
29. Tehdäänkö korjaavista toimenpiteistä poikkeamaraportti?

Todentaminen

30. Onko HACCP-ohjelmassa menettelytavat ja tiheydet seurannassa ja korjaavissa toimenpiteissä syntyneiden kirjausten tarkistamiseksi?
31. Onko HACCP-ohjelmassa menettelytavat ja tiheydet, joilla tarkkaillaan seurannan ja korjaavien toimenpiteiden suorittamista?
32. Onko HACCP-ohjelmaan sisällytetty näytteiden otto tuotteista todentamismenetelmänä? Onko korjaavat toimenpiteet määritetty, jos tulokset ovat huonoja?
33. Onko HACCP-ohjelmassa menettelytavat ja tiheydet mittauslaitteiden tarkastamiseksi? Tarkistetaanko mittauslaitteet HACCP-ohjelman mukaisesti?
34. Onko elintarvikealan toimijalla aineistoa, joka tukee todentamiskäytäntöjä ja tiheyksiä?
35. Osoittavatko kirjaukset, että jokaista kriittistä hallintapistettä on seurattu HACCP-ohjelman mukaisesti (seurantamenetelmät ja -tiheys) ja tulokset ovat pysyneet kriittisissä rajoissa?
36. Sisältävätkö kirjaukset todelliset seurannassa tehdyt havainnot ja mittausarvot? Onko poikkeaman laatu kirjattu oikein?
37. Osoittaako työntekijöiden toiminnan tarkastelu, että he suorittavat seurannan ja korjaavat toimenpiteet HACCP-ohjelman mukaisesti?
38. Onko korjaaviin toimenpiteisiin ryhdytty, jos kriittisistä rajoista on poikettu?
39. Ovatko korjaavat toimenpiteet olleet riittäviä?
40. Määritettiinkö poikkeaman syy aina?
41. Poistiko korjaava toimenpide poikkeaman syyn?
42. Takasiko korjaava toimenpide, että kriittinen hallintapiste saatiin jälleen hallintaan?
43. Tehtiinkö ennaltaehkäiseviä toimenpiteitä poikkeaman toistumisen estämiseksi?
44. Takasivatko korjaavat toimenpiteet, että viallista tuotetta ei päässyt markkinoille?

Validointi (arviointi)

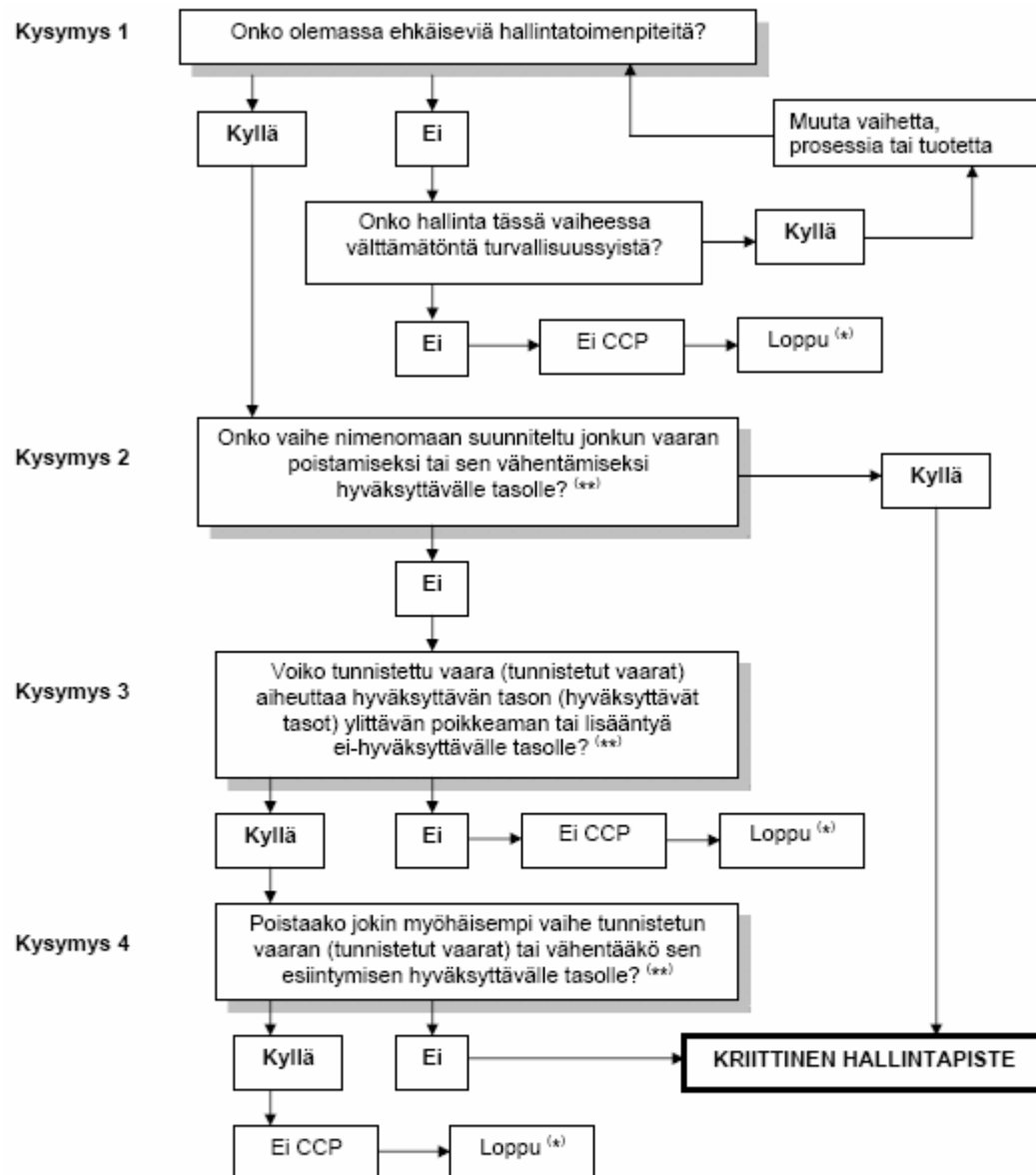
45. Onko HACCP-ohjelma validoitu sen varmistamiseksi, että se toimii tarkoitetulla tavalla?
46. Onko validointitapa ja -tiheys sekä validoinnin suorittaja mainittu HACCP-ohjelmassa?
47. Onko validointi tehty vuosittain (ja merkitty HACCP-ohjelmaan)?
48. Onko tapahtunut sellaisia muutoksia, jotka voisivat vaikuttaa vaarojen arviointiin tai HACCP-ohjelmaan? Tehtiinkö tällöin uudelleen arviointi?
49. Muutettiinkö välittömästi HACCP-ohjelmaa, jos validointi paljasti, että HACCP-ohjelma ei enää täytä vaatimuksia?

Kirjaaminen ja HACCP-asiakirjat

50. Onko HACCP-ohjelmassa kuvattu seurannan, korjaavien toimenpiteiden ja todentamisen kirjaaminen?
51. Onko seurannasta, korjaavista toimenpiteistä ja todentamisessa tehdyissä kirjauksissa
 - tuotekoodi
 - tuotteen nimi tai kuvaus
 - tuotantoerä
 - päiväys ja kellonaika
 - seurannan tai todentamisen tulokset (esim. mitattu lämpötila) ja tehdyt toimenpiteet
52. Onko jokaisessa kirjauksessa laitoksen työntekijän nimikirjaimet tai allekirjoitus?
53. Onko olemassa varmistusmenettely, joka takaa sähköisen tiedon pysyvyyden?
54. Säilytetäänkö asiakirjoja vaadittu aika?
55. Ovatko asiakirjat välittömästi saatavilla?

(http://www.palvelu.fi/evi/files/72_653_202.pdf)

Liite 2: Kriittisten hallintapisteiden päätöksentekopuu



(*) Siirry kuvatus prosessin seuraavaan tunnistettuun vaaraan

(**) Hyväksyttävät ja ei-hyväksyttävät tasot on määritettävä kokonaistavoitteiden pohjalta HACCP-ohjelman kriittisten hallintapisteiden tunnistamisen yhteydessä

(http://www.palvelu.fi/evi/files/72_653_202.pdf)

Liite 3: Esimerkki kriittisten hallintapisteiden seurantalomakkeesta

KRIITTISTEN HALLINTAPISTEIDEN SEURANTALOMAKE (CCP:n numero ja tuotantovaihe)					
Prosessi: (valmistusprosessin nimi) Tuote: (kauppanimi)					
Kriittinen raja: (numeroin tai aistinvaraisen arvioinnin osalta sanallinen kuvaus) Seurantatiheys: (esim. joka tuote-erä tai kuinka monta kertaa päivässä) Korjaavat toimenpiteet: 1 (tuotteeseen kohdistuvat toimenpiteet) 2 (poikkeaman korjaaminen) 3 (poikkeaman syyn selvittäminen ja poistaminen) 4 (poikkeaman toistumisen estäminen)					
Pvm: _____					
Tuotteen nro (tehtäessä useita mittauksia)	TUOTTEEN TUNNISTE-TIEDOT (nimi, erä, koodi)	Kellon-aika	Seurannan tulos (numeroin, jos kriitt.raja numeroin)	Seurannan suorittajan nimikirj.	Korjaavat toimenpiteet sekä suorittajan nimikirj.
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					

Tiedoksi:

(http://www.palvelu.fi/evi/files/72_653_202.pdf)

Liite 4: Kriittisten hallintapisteiden poikkeamaraportti

KRIITTISTEN HALLINTAPISTEIDEN POIKKEAMARAPORTTI	
Prosessi: _____	Tuote: _____
HAVAITTU POIKKEAMA: CCP _____	Pvm: _____
Aika: _____	
Kuvaus poikkeamasta:	
1. Mitkä olivat tuotteeseen kohdistuneet toimenpiteet? Huomattiinko poikkeama ennen tuotteen lähettämistä yrityksestä?	
2. Miten poikkeama korjattiin?	
3. Mikä oli poikkeaman syy ja kuinka se poistettiin?	
4. Mihin toimenpiteisiin ryhdyttiin poikkeaman toistumisen estämiseksi?	
Asian käsittely päättynyt Pvm: _____ Aika: _____	
Allekirjoitus: _____	
Todennettu: (mitä todennettu, tehdyt huomiot, toimenpiteet)	
Todentajan allekirjoitus: _____ Pvm: _____	
Aika: _____	

(http://www.palvelu.fi/evi/files/72_653_202.pdf)

Liite 5: MARS Finland Oy:n omavalvontasuunnitelma

Mars Finland Oy

MARS Finland Oy:n omavalvontasuunnitelma

Julkaistu Helsingissä 13.10.2008

Tekijä: Tuomas Nummela
Logistics Project Manager

Asiakirja	Pvm	Versio nro	Ylläpito	Jakelu
Sisällys- ja asiakirjaluettelo				
1 TOIMINNAN KUVAUS				
1.1 Yrityksen ja toiminnan kuvaus				
1.2 Omaavalvonnin kuvaus ja kehittäminen				
2 ORGANISAATIO, VASTUUT JA VALTUUDET				
2.1 Vastuut, valtuudet ja osaaminen				
2.2 Henkilökunnan koulutussuunnitelma				
2.3 HACCP -tiimin päätöspöytäkirja				
3 TUOTTEET, RAAKA-AINEET, MATERIAALIT JA PROSESSIT				
3.1 Tuotetiedot				
3.2 Prosessien kuvaukset				
3.3 Vuokaavio Suomen tavaravirroista				
3.4 Pohjapiirustus - raaka-aine-, pakkausmateriaali- ja tuotevirrat				
4 RAKENNUKSET, TILAT, KONEET JA LAITTEET				
4.1 Valmistus-, käsittely- ja varastotilojen kuvaus				
5 HYGIEENISEN TOIMINNAN TUKIJÄRJESTELMÄ				
5.1 Hygieeniset työtavat				
5.2 Ohjelma jäähdytettyjen tilojen lämpötilan seurannasta				
5.3 Ohjelma haittaeläinten torjumisesta				
5.4 Pohjapiirustus - haittaeläintorjunnan syöttiasemat ja pyydykset				
5.5 Puhdistusohjelma ja puhtauden tarkkailuohjelma				
5.6 Pesu- ja desinfointiaineluettelo				
5.7 Kunnossapito-ohjelma				
5.8 Ohjelma toimittamisen ja kuljetusten seurannasta				
5.9 Jätehuolto-ohjelma				
5.9.1 Pohjapiirustus - jätehuolto				
5.10 Varastoon saapuneiden raaka-aineiden ja materiaalien valvontaohjelma				
5.10.1 Ensisaapumistoiminta				
5.11 Laitoksesta lähteneiden tuote-erien valvontaohjelma				
5.12 Ohjelma mikrobiologisista, kemiallisista ja fysikaalisista tutkimuksista				
5.12.1 Näytteenotto- ja tutkimussuunnitelma				
5.13 Jäljitettävyyjärjestelmä				
5.14 Viestintä kuluttajan, asiakkaan ja viranomaisen kanssa				
5.15 Takaisinvento-ohjelma ja tiedotussuunnitelma				
5.15.1 Esimerkki takaisinventoilmoituksesta Eviralle				
5.15.2 Esimerkki takaisinventoilmoituksesta kuluttajalle				
5.15.3 Esimerkki allergeenivirheestä johtuvasta takaisinventoilmoituksesta kuluttajalle				
5.15.4 Käyttökieltolapun pohja				
5.16 Ohjelma pakkausmerkintöjen oikeellisuuden varmistamiseksi				
5.17 Raaka-aineiden, materiaalien ja tuotteiden kierron seuranta				
5.18 Ohjelma omaavalvonnin asiakirjojen ja tallenteiden ohjauksesta				
5.19 Omaavalvonnin asiakirja- ja tallenneluettelo				
6 LOMAKKEET				
6.1 Perehdytyslomake				
6.2 Työnopastuskortti				
6.3 Poikkeamaraportti -lomake				
6.4 Haittaeläinten seurantalomake				

6.5 Lämpötilan seurantalomake				
6.6 Lämpömittareiden toiminnan tarkastus -lomake				
6.7 Vastaanottotarkastus -lomake				
6.8 Tuotepalautelomake				
6.9 Esimerkki takaisinvento -lomakeesta				
7 HACCP-järjestelmä				
7.1 HACCP -periaatteiden käyttö				
7.2 Vaarojen ja kriittisten pisteiden tunnistaminen				
7.3 Vaarojen arviointi				
7.4 HACCP -tiimin jäsenet ja vastuunjako				
7.5 Toiminnan hallintapisteet				
8 TYÖOHJEET				

1.1 YRITYKSEN JA TOIMINNAN KUVAUS

1 TOIMINNANHARJOITTAJAN NIMI JA YHTEYSTIEDOT

Mars Finland Oy
Työpajankatu 5
00580 Helsinki
p. +358 9 7739 41
fax +358 9 7739 4444
email. etunimi.sukunimi@eu.effem.com

Mars Finland Oy:n kotipaikka on Helsinki.
Y-tunnus 0111381-6

Toiminnan kuvaus

Mars Finland Oy (31.08.2007 asti Masterfoods Oy) on osa kansainvälistä Mars Inc. konsernia, joka on maailmanlaajuinen perheyrittäjä. Emoyhtiöllä on toimintaa 65 maassa, kuudella eri mantereella ja näin ollen se onkin yksi maailman suurimpia yksityisiä yrityksiä. Itse Mars Finland Oy on perustettu vuonna 1978 ja vuonna 2007 se vaihtoi nimensä Masterfoodsista Mars Finland Oy:ksi globaalin lanseerauksen yhteydessä. Yrityksen ydinliiketoimintaa Suomessa on eläinruoka- ja elintarviketuotteiden maahantuonti. Varastointi-, uudelleenpakkaus- ja jakelupalvelut yritys ostaa ulkopuolisilta toimijoilta.

Tuotemerkit

Mars Finland Oy:n maahantuomia ja myymiä tuotemerkkejä ovat, Uncle Ben's®, Dolmio®, Snickers®, Mars®, Twix®, Dove®, MilkyWay®, Skittles®, Bounty®, Cesar®, Pedigree®, Frolic®, Chappi®, Sheba®, Kitekat®, Catsan®, MissCat®, Whiskas®, Perfect Fit® sekä Profilum®. Varsinaista tuotantoa yritys ei Suomessa harjoita, vaan paikallisesti valmistetaan ainoastaan joitakin uudelleenpakattuja tuotteita, kuten sekapakkauksia ja erilaisia esittelyjä (display). Kaikki yrityksen myymät tuotteet on pakattu joko esittelyinä tai kauppojen käyttäminä myyntierinä, varsinaista irtomyyntiä yritys ei itse harjoita.

Asiakkaat

Yrityksen asiakaskunta koostuu pääasiassa kaupan keskusliikkeistä sekä jonkun verran päivittäistavarakaupan ulkopuolisista ketjuista, kuten joistakin merkittävimmistä lemmikkieläinkaupan erikoisliikkeistä sekä nk. villeistä kaupoista, jotka eivät kuulu mihinkään kaupan alan ketjuun. Varsinaisia omia suoratoimituksia asiakkaille ei muutamaa poikkeusta lukuunottamatta ole vaan pääosin käytettynä toimitusehtona on EXW (Ex Works), jolloin asiakkaat noutavat itse kuormansa yrityksen varastolta.

Toimitusten määrä

Yritys toimittaa vuodessa keskimäärin noin 2,6 miljoonaa yksittäistä myyntierää tavaraa asiakkailleen, jotka koostuvat sekä kaupan keskusliikkeistä että niin sanotuista suoratoimitusasiakkaista. Varsinaista valmistustoimintaa yritys ei harjoita Suomessa.

Henkilöstö

Mars on kokonaisuudessaan täysin yksityisessä omistuksessa oleva perheyhtiö ja maailmanlaajuisesti yhtiö työllistää 60000 henkilöä. Suomen tasolla yrityksellä on tällä hetkellä noin 60 täysipäiväistä työntekijää sekä muutama osa-aikainen työntekijä. Varastotoiminnoista vastaavat henkilöt eivät ole Mars Finland Oy:n palkkalistoilla vaan palvelu on ostettu ulkopuoliselta palveluntuottajalta.

Toimitilat

Yrityksen toimitilat sijaitsevat Helsingin Sörnäisissä. Varsinainen päävarasto sijaitsee Lahdessa sekä yksittäisiä pienempiä näyte-/edustajavarastoja ympäri Suomea edustajien asuinpaikkakuntien mukaan.

Kaikki yrityksen Suomen toimitilat ovat vuokrattuja eikä yritys näin ollen omista niitä itse. Tiloja ja rakenteita kuitenkin uudistetaan jatkuvasti täyttämään ajantasaisesti muuttuvan lainsäädännön vaatimukset sekä palvelemaan paremmin yrityksen tarpeita mahdollisten havaittujen epäkohtien jälkeen.

Palveluiden ja käyttöhyödykkeiden hankinta

Kunnossapito ja kuljetuspalvelut on myös ostettu ulkopuolisilta palveluyrityksiltä.

Käyttövesi varastolle hankitaan Lahti Vesi Oy:ltä.

Varastolla syntyvät jätevedet ohjataan Lahden jätevesilaitokselle puhdistettavaksi.

2Jätehuollosta on tehty sopimus Lassila & Tikanoja Oy:n kanssa.

1.2 OMAVALVONNAN KUVAUS JA KEHITTÄMINEN

1 OMAVALVONNAN KUVAUS

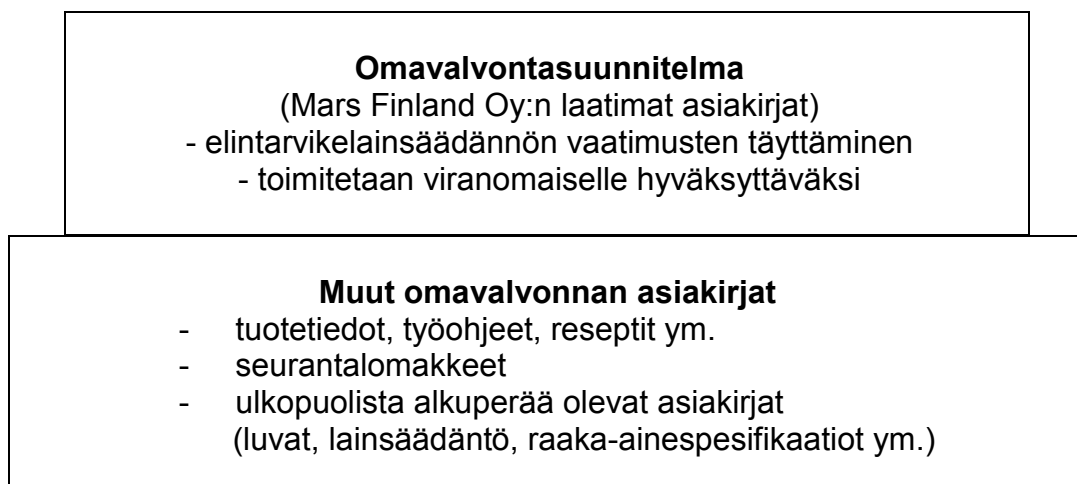
Oma- ja valvonnan avulla varmistetaan, että Mars-konsernin muissa yrityksissä valmistetut sekä Mars Finland Oy:n uudelleenpakkaamat ja markkinoimat ovat turvallisia. Lisäksi oma- ja valvonnan avulla valmistetaan, että yrityksen toiminta ja tuotteet täyttävät elintarvikemääräyksissä asetetut vaatimukset. Yrityksen oma- ja valvonta on laadittu täyttämään elintarvikelainsäädännön ja soveltuvat elintarvikelain vaatimukset sekä Elintarvikeviraston ohjeet ja suositukset.

Oma- ja valvonta perustuu osittain HACCP -periaatteiden (Hazard Analysis Critical Control Points) käyttöön sekä muihin hyväksi todettuihin ja toimiviksi havaittuihin käytäntöihin. Prosesseihin liittyvät vaarat on tunnistettu ja arvioitu asianmukaisesti sekä tuotu julki myöhemmin tämän oma- ja valvontasuunnitelman yhteydessä. Tunnistetut vaarat hallitaan kriittisten pisteiden hallinnan avulla (HACCP –ohjelman mukaisesti) tai hygieenisen toiminnan tukijärjestelmään kuuluvien ohjelmien avulla. Oma- ja valvontaan sisältyy myös henkilökunnan osaamisen kehittäminen työnopastuksen sekä oma- ja valvonta- ja hygieniakoulutusten avulla. Koulutus ja työnopastus koskee sekä toimistohenkilökuntaa että varastotoiminnoista huolehtivan yrityksen henkilökuntaa soveltuvin osin.

Oma- ja valvontasuunnitelma sisältää seuraavat asiakokonaisuudet: henkilöstöä koskevat asiat, tuote- ja prosessitiedot, tukijärjestelmän ja HACCP -järjestelmän. Oma- ja valvontaan kuuluva dokumentaatio on kuvattu tarkemmin oma- ja valvontasuunnitelman sisällys- ja asiakirjaluettelossa sekä tallenneluettelossa.

Kyseinen oma- ja valvontasuunnitelma on hyväksytetty Helsingin kaupungin terveysvalvonnan johtajalla tai kyseisestä hallintoalasta vastaavalla virkamiehellä.

2 OMAVALVONNAN ASIAKIRJAHIERARKIA



3 OMAVALVONNAN KEHITTÄMINEN

Asiakirjan laatija vastaa laatimansa omavalvonta-asiakirjan ylläpidosta. Asiakirjat päivitetään aina suurempien toimintatapa-, tuote- ja prosessimuutosten jälkeen. Omavalvontajärjestelmän ajanmukaisuus tarkistetaan vähintään vuosittain HACCP - tiimin toimesta.

4 OMAVALVONNAN TOIMIVUUDEN VARMISTAMINEN

HACCP -tiimi arvioi omavalvonnan toimivuuden vuosittain vähintään kerran. Tällöin erityishuomio kiinnitetään mm.:

- asiakirjojen ajantasaisuuteen
- kriittisten pisteiden valvontatuloksiin ja suoritettuihin korjaaviin toimenpiteisiin
- viranomaisyhteydenottoihin
- asiakas- ja kuluttajavalituksiin
- saatuihin analyysituloksiin
- uuteen lainsäädäntöön
- läheltä piti -tilanteisiin
- mahdollisiin havaittuihin muutostarpeisiin

HACCP -ohjelmien uudelleenarviointi on kuvattu asiakirjassa HACCP periaatteiden käyttö.

Mikäli omavalvonnan muutostarpeita havaitaan, asiakirjat päivitetään ja henkilöstölle annetaan tarvittaessa opastusta ja koulutusta.

2.1 VASTUUT, VALTUUDET JA OSAAMINEN

1 VASTUUT

Omavalvonnan toteuttaminen ja tämän omavalvontasuunnitelman soveltaminen käytännössä koskee Mars Finland Oy:n henkilöstöä, joka osallistuu elintarvikkeiden uudelleenpakkaukseen, käsittelyyn ja erilaiseen jakeluun. Lisäksi omavalvonta koskee soveltuvin osin ulkopuolisten osapuolien henkilöstöä, jos he ovat joko suorasti tai välillisesti tekemisissä Mars Finland Oy:n tuotteiden kanssa. Ulkopuolisilla osapuolilla tarkoitetaan tässä yhteydessä varastoiden henkilökuntaa sekä kuljetuksista/jakelusta vastuussa olevia ihmisiä. Ulkopuoliset osapuolet noudattavat kuitenkin ensisijaisesti oman yrityksensä omavalvontaa ja täydentävät tätä soveltuvin osin tämän ohjeistuksen avulla.

HACCP –tiimi ja omavalvonnasta vastaavat henkilöt

Myöhemmin tarkemmin nimetty HACCP -tiimi kokoontuu vähintään kaksi kertaa vuodessa tai aina, kun ajankohtaiseksi tulee jonkin uuden tai muuttuneen toiminnon ottaminen mukaan Mars Finland Oy:n omavalvontajärjestelmän piiriin. Lisäksi tiimin tulee kokoontua, kun yritys joutuu harkitsemaan takaisinvetoprosessin suorittamista tai joutuu sen suorittamaan. Tällöin tiimin tulee käydä läpi kyseinen tilanne tapahtumaketjuineen ja tehdä johtopäätökset ja toimintasuunnitelma siitä, kuinka tilanne pyritään estämään toistumasta tulevaisuudessa.

HACCP -tiimin jäseniä ovat logistiikkapäällikkö, kyseisen tuotesegmentin tuotepäällikkö, kuluttajapalvelukoordinaattori, kyseisen segmentin logistiikkakoordinaattori, sekä varastopalveluista vastaavan tahon esimies. Muut kokoukseen osallistuvat vaihtuvat jäsenet valitaan kulloisenkin tarpeen ja tilanteen mukaisesti. HACCP -tiimillä tulee olla aina käytettävissään riittävä elintarvikeprosessiin, tuotteeseen, tuoteturvallisuuteen ja toimitusketjuun liittyvä kokemus ja asiantuntemus.

Edellä mainittu HACCP -tiimi vastaa tuotteiden uudelleenpakkaukseen, varastointiin, jakeluun ja käsittelyyn liittyvien prosessien:

- vaarojen tunnistamisesta ja arvioinnista
- kriittisten pisteiden tunnistamisesta
- HACCP -ohjelmien laatimisesta ja käyttöönnotosta
- omavalvontajärjestelmän toimivuuden varmistamisesta ja kehittämisestä.

MARS Finland Oy
 Asiakirjan nimi: 2.1 Vastuut, valtuudet ja osaaminen
 Luokittelu: Omavalvonta

Sivu 2(2)
 Versio: 1
 Päiväys: 3.12.2008

HACCP -tiimin vastuu- ja osaamisalueet:

Vastuu-/osaamisalue

- omavalvontajärjestelmän päivittäminen
- vaarojen tunnistaminen ja arviointi
- HACCP -ohjelmien kehittäminen
- terveydensuojelu- ja elintarvikelainsäädäntö
- henkilöstön omavalvonta- ja hygieniaosaaminen
- hygieniapassiin liittyvät asiat
- tuotteet, pakkaukset ja reseptit
- raaka-aineet ja lisäaineet
- tuotantoprosessit ja -laitteet
- valmistus ja pakkaus
- kuljetusasiat
- näytteenotto
- pesu ja desinfiointi
- tuhoeläintorjunta
- vesi- ja jätehuolto
- viestintä kuluttajan, asiakkaan ja varanomaisen kanssa

Vastuuhlö/asiantuntemus

logistiikkapäällikkö
 HACCP -tiimi
 HACCP -tiimi
 logistiikkapäällikkö
 varasto-/logistiikkapäällikkö
 varastopäällikkö
 HACCP -tiimi
 HACCP -tiimi
 HACCP -tiimi
 logistiikkapäällikkö
 varasto-/logistiikkapäällikkö
 logistiikkakoordinaattori
 varastopäällikkö
 varastopäällikkö
 varastopäällikkö
 toimitusjohtaja/tuotepäällikkö

2.2 KOULUTUSSUUNNITELMA

1 VASTUUT

- koulutustarpeiden tunnistaminen
- koulutuksen suunnittelu
- omavalvonta- ja hygieniakoulutus

haccp-tiimi
 haccp-tiimi/toimintovastaava
 logistiikkapäällikkö
 /kuluttajapalvelu

2 KOULUTUSSUUNNITELMA VUODELLE 2008

Osaamisalue	Aihe	Suunniteltu ajankohta	Osallistuja
teknologia	SAP käyttökoulutus	2008	Logistiikka, myynti
tuotetuntemus	Uutuustuotteiden esittely ja läpikäynti	Vuosi 2008	Koko henkilöstö
laadunhallinta			
omavalvonta ja hygienia	Perehdytys omavalvontasuunnitelmaan ja siihen sisältyvään lainsäädäntöön.	Vuosi 2008	Logitiikka. varaston henkilökunta
erikoisosaaminen			

MARS Finland Oy
 Asiakirjan nimi: 2.3 HACCP -tiimin päätöspöytäkirja
 Luokittelu: Omavalvonta

Sivu 1(1)
 Versio: 1
 Päiväys: 3.12.2008

2.3 PÄÄTÖSPÖYTÄKIRJA

Kokous: HACCP -tiimin kokous	
Pvm:	Paikka: Mars Finland Oy
Puheenjohtaja:	Sihteeri:
Läsnä:	

Päätöksen numero	<i>Tehty päätös / toimenpide</i>	Vastuuhenkilö(t)	Suoritusaika -taulu	Suoritettu (x)

Seurattavat päätökset: (avoimien päätösten numerot)	
---	--

Seuraava kokous:
 Jakelu: osallistujat
 Tiedoksi:

3.1 TUOTETIEDOT

1 YRITYKSEN MAAHANTUOMAT JA JAKELEMAT BRÄNDIT

Mars Finland maahantuo ja markkinoi alla lueteltuja brändejä sekä nk- sub-brändejä ja vastaa näin ollen tuotteiden lainmukaisuudesta ja tuoteturvallisuudesta Suomen markkinoilla:

Mars®, Snickers®, Twix®, Bounty®, Dove®, Mars Delight®, MilkyWay®, MilkyWay Minute®, Sheba®, Kitekat®, Whiskas®, Cesar®, Pedigree®, Chappi®, Greenies®, Perfect Fit®, Uncle Ben´s®, Dolmio®, Ebly®

2 YRITYKSEN EDUSTAMAT TUOTESEGMENTIT

Tuotteet voidaan jakaa kolmeen pääsegmenttiin:

- eläinravinnoksi tarkoitetut tuotteet eli nk. rehut
- suklaat/makeiset
- main meal –tuotteet eli ihmisille tarkoitetut elintarvikkeet.

3 TARKEMMAT TUOTEKATEGORIAT

Suklaatuotteet on jaettu suklaapatukoihin, -konvehteihin ja sokerimakeisiin. Main meal –tuotteet puolestaan käsittävät riisit, valmisriisit, vehnän alkiot sekä ateriakastikkeet. Eläinten rehut puolestaan on jaettu kuiviin ja märkiin eläintenruokiin.

4 SINFOS TUOTETIETOKANTA

Kaikki tarkemmat tuotetiedot Mars Finland Oy:n edustamista ja jakelemista tuotteista sekä brändeistä on haettavissa Sinfos tuotetietokannasta osoitteesta <http://www.sinfos.fi> Mars Finland Oy:n toimittajanumero on XXXXXXXXXXXX.

MARS Finland Oy
Asiakirjan nimi: 3.2 Prosessikuvaukset
Luokittelu: Omavalvonta

Sivu 1(3)
Versio: 1
Päiväys: 3.12.2008

3.2 PROSESSIKUVAUKSET

Keräily ja pakkaaminen	Edellävät prosessit		Lähtö- ja viitetiedot	Toimintaohjeet	Tietojärjestelmän toiminnot	Mittaaminen ja tunnusluku	Prosessin omistaja
Keräily ja pakkaaminen	Asiakas Asiakas Myminen		Lähetekeräilyistä Toimintatapaohje Hinnasto			Reklamaatioiden lkm Toimivarmuus	Logistiikkajohtaja
♦ Logistiikkakatalo	Vaihtoehdot ja toimenpiteet	Sanallinen kuvaus	Lomakkeet ja tallenteet	Toimintaohjeet	Toiminnot	Mittarit	Resurssit ja olosuhteet
Asiakaskohtaiset toimintaohjeet	Asiakaskohtaiset toimintaohjeet	Asiakaskohtaiset poikkeamat ja toimintaohjeet ovat toimipistekohtaisesti.		Asiakaskohtaiset toimintaohjeet			Logistiikkapäällikkö
Tilauksen vastaanotto	Tilauksen tallennus IT-järjestelmään Tilauksen tulostus	Mikäli asiakkaalla on EDI-littyä saadaan tilaukset suoraan IT-järjestelmään, muussa tapauksessa tallennetaan asiakkaalta saapunut tilaus IT-järjestelmään. Jos tilaus syötetään LT:ssä, valitaan tilausta tallennettaessa oikea tuote, keräyspaikka ja erä (parasta ennen-tuotteet FIFO-periaatteella). Tulostetaan keräyslista tai lähete.	Tilauksen tallennus Keräyslistasta tai lähete		Tilauksen tallennus Keräyslistan läheteen tulostus		Varastotöntenkää / varastokonttori Varastotöntenkää / varastokonttori
Tilauksen priorisointi	Aikatauluus Karkeakuormitus keräilyyn	Lajitellaan tilaus keräyksen / keräilylle kiireellisuuden ja tärkeyden mukaan. Asiakkaan prioriteettiluokan (jotellaan luokkiin 1, 2 ja 3).	Keräyslistasta tai lähete				Tuotintoja Tuotintoja
Keräily ja varastointi	Keräilyistä lähtevien tuotusten Työvälineiden valinta Fyysinen keräily Siirrot keräilypaikoille	Tarkistetaan tilauksesta olennaiset asiat, toimintatapa, -aika sekä osoite. Arvioidaan valmiin tilauksen koko (onko kartonkeja vai laavalaivoja). Valitaan keräysväline: kärry, pumpu, pumpu vai trukki. Kerätään keräilyssä lähtevästä mainittua hylläpalkalla oikea määrä tilattua tuotetta (tai siirretään reservipalkalla tuotteet aktiivipalkalle) ja merkitään tuote keräilyksi (numerolla).	Keräyslistasta tai lähete				Varastotöntenkää Varastotöntenkää Varastotöntenkää Varastotöntenkää
Poikkeamien merkintä	Merkataan kaikki poikkeukset Siirto pakkaus- tai lähtöalueelle	Merkitään keräilyistä lähtevien mahdolliset poikkeamat (tavarat loputtu tai sitä voidaan toimittaa vähemmän kuin tilattu). Lähteen kuitausväleissä vastaavat muutokset tehdään myös järjestelmään. Siirretään tuotteet pakkaus- tai lähtöalueelle.	Keräyslistasta tai lähete				Varastotöntenkää Varastotöntenkää
Pakkaaminen	Pakkausmateriaalin valinta Tuotteen punnitseminen Tuotteen pakkaaminen	Pakataan tilaus sen vaatimalla tavalla. Tilauksen tulee aina kestää kuljetus. Punnitetaan ja / tai mitataan lähtevä raskuusperusteiden toteutuksi.					Varastotöntenkää Varastotöntenkää Varastotöntenkää
Tallennukset IT-järjestelmään (keräilykultaus)	Tallennukset IT-järjestelmään (keräilykultaus) Rahdikirjan tulostaminen Lähteen tulostaminen Osoitearvojen tulostaminen Tallennukset IT-järjestelmään (toimivarmuus) Veloitusten tallennus IT-järjestelmään Varastointien tallennus IT-järjestelmään	Keräily-kuitataan tuotteet ja mahdolliset poikkeamat. Mikäli LT maksa rahdin, tallennetaan rahdintuote. Tulostetaan rahdikirja sekä tarvittaessa lähtelistä ja osoitearvot. Tehdään toimivarmuus- ja veloitus (lähtevä, pakkaaminen) lähteen avulla IT-järjestelmään. Mikäli tavaraa on siirretty fyysisesti varastossa (esim. reservipalkalla keräilypaikoille) tehdään vastaavat muutokset myös järjestelmään.	Rahdikirjasta Lähte Osoitearvot		Keräilykultauksen tekeminen Rahdikirjan tulostaminen Lähteen tulostaminen Osoitearvojen tulostaminen Toimivarmuuden tekeminen Veloitusten kirjaaminen Varastointien tekeminen		Varastotöntenkää / varastokonttori Varastotöntenkää / varastokonttori Varastotöntenkää / varastokonttori Varastotöntenkää / varastokonttori
Lähetys	Noutolähte noutokuljeton Siirto lähtöalueelle Arkistointi	Lähetään lähtelistä joko rahdikirjan 3:n kpl takse tai lähtelistä taskulla itse lähtevään. Siirretään lähtevä joko suoraan autoon, lähtevien alueelle tai noutoasiakalle varallu alueelle. Arkistoidaan lomakkeet.	Lähte	Arkistointiohje			Varastotöntenkää Varastotöntenkää
Keräily aikataulussa	Asiakas Kumppani Laskutus Kauttaluokitus	Tilauksen keräily oikein ja saatu matkaan aikataulussa.	Toimivarmuustilasto Kuljetustilasto Veloitusperusteet Veloitusperusteet				
♦ Logistiikkakatalo	Seuraavat prosessit		Tallenteet	Toimintaohjeet	Toiminnot	Mittarit	Resurssit

KUVA 1. Keräily ja pakkaaminen

Saapuva tavara	Edellävät prosessit	Lähtö- ja viitetiedot	Toimintaohjeet	Tietojärjestelmän toiminnot	Mittaaminen ja tunnusluku	Prosessin omistaja	
Saapuva tavara	Asiakas Kumppani Myminen	Ennakkolomitus Ennako saapumislomitus (SI) Sopimuslomisasto			Saapuvien erien lkm Reklamaatioiden lkm Varaston täyttöaste	Logistiikkajohtaja	
♦ Logistiikkakatalo	Vaihtoehdot ja toimenpiteet	Sanallinen kuvaus	Lomakkeet ja tallenteet	Toimintaohjeet	Toiminnot	Mittarit	Resurssit ja olosuhteet
Asiakaskohtaiset toimintaohjeet	Asiakaskohtaiset toimintaohjeet	Asiakaskohtaiset poikkeamat ja toimintaohjeet ovat toimipistekohtaisesti.		Asiakaskohtaiset toimintaohjeet			Logistiikkapäällikkö
Ennakkolomitus	Ennakkolomituksen tallennus Ennako SI:n tulostus Resurssien suunnittelu	Asiakkaalta saadaan saapuvasta lähtevästä ennakkolomitus (lähtevästä ennakkolomitus) EDI-lähtevästä. Ennakkolomitus tehdään ennako SI tallennus IT-järjestelmään. Harkinnan mukaisesti, jos tavarasta saadaan lomitus vasta tavaralla saapuvassa, tehdään ennako SI. Jos tuotteet tarjotaan (lisäveloitusta), tehdään aina ennako SI ja tulostetaan tarjat. Tarvittaessa varataan esim. konttipunkit.	Ennakkolomitus Ennako SI		Ennako SI tallennus Ennako SI tulostus	Saapuvien seuranta-arvot	Varastotöntenkää / varastokonttori Varastotöntenkää / varastokonttori Logistiikkapäällikkö
Tavaran saapuminen	Oikean osoitteen tarkastus Tavaran purkus Silmämääräinen tarkastus Kuluvuuden varaus PK:n Lähtevästä lähtevästä Varaumat	Tavaran saapuvassa rahdikirja verrataan saapuvaan määrään. Jos purettava määrä poikkeaa rahdikirjasta olevasta määrästä tai tavaralla on vaurioitunut tehdään varauma. Saapuvat tuotteet puretaan vastaanottoalueelle ja samalla otetaan talteen tuotteiden laatuviitoitukset kiinnitettyä asiakasperi. Varauma tapauksessa otetaan lähtevästä Digi-kuvat.	Rahdikirja Lähte Lähtevästä Rahdikirja	Saapuvan tavaralla tarkistaminen			Varastotöntenkää Kuljettaja / varastotöntenkää Varastotöntenkää Varastotöntenkää Varastotöntenkää
Tavaran tarkistaminen	Ennako SI:n vertaus Tuotteiden merkittävien Tuotteiden kirjaus Mahdollinen reklamaatio	Jos ennako SI on tehty, verrataan saapuvaa määrää siihen. Mikäli ennako SI on tehty, verrataan lähtevästä. Tuotteet voidaan tarjotaan tai tarvittaessa merkitä (lisäveloitusta). Mikäli ennako SI on tehty, kirjataan tuotteet (tuotteenimi, tuotenumero, määrä, parasta ennen-päivä) SI:n tekemistä varten. Kaikki puutteet, poikkeamat ja vauriot kirjataan reklamaatiolomakkeelle. Reklamaatioon liitetään tarvittaessa Digi-kuvat.	Ennako SI Ennako SI Reklamaatiolomake	Reklamaation tekeminen	Tarjontien tulostaminen	Reklamaatioiden lkm	Varastotöntenkää Varastotöntenkää Varastotöntenkää Logistiikkapäällikkö / varastokonttori
Tavaran siirto varastointipaikalle	Varastopaikan valinta Varastopaikan kirjaus	Mikäli ennako SI on tehty, pyritään noudattamaan siinä ehdotettuja varastopaikkoja (kirjataan varastopaikat tulostukseen). Muussa tapauksessa paikalliset saapuvat tuotteet mahdollisimman lähelle keräyspaikkaa ja kirjataan varastointipaikan osoite myös lähtevästä. Huomioidaan varastopaikan vaatimukset esim. VAK-tuotteet.	Ennako SI Ennako SI			Saapumisen käsittelyaika Varaston täyttöaste	Varastotöntenkää Varastotöntenkää
Tallennukset IT-järjestelmään	SI:n tallennus IT-järjestelmään SI:n tulostus Veloitusten kirjaaminen Arkistointi	Tehdään ja tallennetaan saapumislomitus IT-järjestelmään ja arkistoidaan. Kirjataan veloitus suoritusten veloitusperusteiden mukaisesti IT-järjestelmään. Arkistoidaan lomakkeet.	Ennako SI Saapumislomitus Hinnasto	Arkistointiohje	Saapumislomituksen tallennus Saapumislomituksen tulostus Veloitusten kirjaaminen		Varastokonttori / varastotöntenkää Varastokonttori / varastotöntenkää Varastokonttori / varastotöntenkää
Tiedonsiirto asiakkaalle	Siirretään tieto asiakkaalle Reklamaatiot	Annetaan asiakkaalle tieto saapuneesta erästä sovullisella tavalla. Toimitetaan reklamaatiotieto asiakkaalle kumppanille tai omalle tuotannolle.	Saapumislomitus Reklamaatiolomake				Varastokonttori / varastotöntenkää Varastokonttori / varastotöntenkää
♦ Logistiikkakatalo	Seuraavat prosessit		Tallenteet	Toimintaohjeet	Toiminnot	Mittarit	Resurssit

KUVA 2. Saapuva tavara

Lähtevät kuljetukset			Lähtö- ja viitetiedot	Toimintaohjeet	Tietojärjestelmän toiminnot	Mittaaminen ja tunnusluku	Prosessin omistaja
Lähtevät kuljetukset	Keräily ja pakkaaminen Asiakas		Lähte Toimitustapa			Kuljetuskysely/asiakas Toimitusvarmuus	Logistiikkaohjaaja
Logistiikkakatalo	Vaihtoehdot ja toimenpiteet	Sanallinen kuvaus	Lomakkeet ja tallenteet	Toimintaohjeet	Toiminnot	Mittarit	Resurssit ja olosuhteet
Asiakaskohtaiset toimintaohjeet	Asiakaskohtaiset toimintaohjeet	Asiakaskohtaiset poikkeamat ja toimintaohjeet ovat toimipistekohtaisesti.		Asiakaskohtaiset toimintaohjeet			Logistiikkapäällikkö
Kuljetuskapasiteetin varaus	Kuljetustilaus Määrien ilmoittaminen Noutajan sopiminen	Ollaan yhteydessä valittuun kuljetusliikkeen (puhelimite, faksilla, maililla) ja varataan nouto ja noutaika lähetykselle. Ilmoitetaan tarvittava tilan tarve, paino, toimitusosoite ja tarvittaessa tavarantarkistukset (YAK, Thermo jne.).	Kuljetustilaus		Sähköinen kuljetustilaus		Varastotööntekijä Varastotööntekijä
Normaali keräys- ja lähetysprosessi	Tuotantoprosessi	Tuotantoprosessi.					Varastotööntekijä
Tavarantarkistus	Rahikirjan kuitaus Rahikirjan arkistointi Toimitusvarmuuden tarkistus Arkistointi	Kuljetajan saapuvissa ja lastattavana olevien kuljetustilauksien kuitaus rahikirjaan, jolloin vastuu siirtyy kuljetusliikkeen kanteen. Arkistoidaan oma (lähettäjän) kappale arkistointiin. Päivittäin seurataan toimitusvarmuutta asiakaskattain (noutaajien pitävyyden jne.). Arkistoidaan lomakkeet.	Rahikirja Rahikirja Reklamaatiolomake	Arkistointiohje	Toimituskuitaus		Varastotööntekijä Varastotööntekijä Työnjohtaja / Logistiikkapäällikkö
Kuljetuskysely	Kuljetuskysely	Kuljetuskysely kuljetusliikkeen.	Kuljetuskysely		Track&Trace	Reklamaatioiden lkm	Työnjohtaja / Logistiikkapäällikkö
Rahitilakuitaus	Tarkastetaan saapunut lasku Mahdolliset reklamaatiot Hyvityslaskut Hyväksyminen	Tarkistetaan saapuneet rahitilaskut ventaamalla arkistointiin rahitilasku kappaleisiin. Jos kaikki on kunnossa hyväksytään laskut. Jos huomautettavaa reklamoidaan kuljetusliikettä ja sovitaan hyvitystapa (jleisin hyvityslasku).	Lasku Reklamaatiokavake		Laskutus		Laskuttaja / varastokonttoristi Laskuttaja / varastokonttoristi Laskuttaja / varastokonttoristi
Lähetys aikataulussa	Kumppani Asiakas Laskutus		Kuljetustilaus Lähetystiedot Veloitusperusteet				
Logistiikkakatalo	Seuraavat prosessit		Tallenteet	Toimintaohjeet	Toiminnot	Mittarit	Resurssit

KUVA 3. Lähtevät kuljetukset

Tuotteiden inventointi	Edeltävät prosessit		Lähtö- ja viitetiedot	Toimintaohjeet	Tietojärjestelmän toiminnot	Mittaaminen ja tunnusluku	Prosessin omistaja
Tuotteiden inventointi	Asiakas Tuotanto Kuluttajalaskutus Laskutus	Sopimuksessa on sovittu asiakaskohtaisesti inventointin toteutusta ja veloitusperusteet	Ohjeet Inventointitarve Inventointitarve Inventointitarve				Logistiikkaohjaaja
Logistiikkakatalo	Vaihtoehdot ja toimenpiteet	Sanallinen kuvaus	Lomakkeet ja tallenteet	Toimintaohjeet	Toiminnot	Mittarit	Resurssit ja olosuhteet
Asiakaskohtaiset toimintaohjeet	Asiakaskohtaiset toimintaohjeet	Asiakaskohtaiset poikkeamat ja toimintaohjeet ovat toimipistekohtaisesti.		Asiakaskohtaiset toimintaohjeet			Logistiikkapäällikkö
Toimipisteen inventointi suunnitelma	Aikataulut Resurssit Inventointi tapa (jatkuva, kiertävä)	Laaditaan kokonaisvaltainen toimipistekohtainen karkeasuunnitelma aikataulusta, jossa huomioidaan kaikki asiakkaat, riittävät henkilöstöresurssit sekä laaditaan asiakaskohtainen toimintaohje. Inventointiin tulee varata/sopia sellainen ajankohta jolloin kyseisellä asiakkaalla ei ole tapahtumia.	Inventointi suunnitelma			Suunnitelman seuranta	Logistiikkapäällikkö Logistiikkapäällikkö Logistiikkapäällikkö
Inventointi	Tarkastetaan Slt ja LLt Inventointipohjan tulostus Lasketaan tuotteet Kirjataan määrät inventointipohjaan	Ennen inventoinnin aloitusta varmistetaan, että kaikki saapumislomakkeet, palautukset ja läheteet ovat kuitattu ja tallennettu IT-järjestelmään. Tulostetaan inventointipohja joko hyödykäijäryhmissä, alueittain tai tuoterajoin ja suoritetaan tuotteiden fyysisen inventoinnin. Apuna käytetään trukkeja ja henkilöstökorja.	Inventointipohja Inventointipohja Inventointipohja		Inventointipohjan tulostaminen		Varastokonttoristi / työnjohtaja Varastokonttoristi / työnjohtaja Varastotööntekijä
Tallennus IT-järjestelmään	Tallennus IT-järjestelmään Tulostetaan erolista Valitaan uudelleen tarkastettavat	Tallennetaan inventoinnin tulos IT-järjestelmään ja tulostetaan inventointi erolista ja määritellään uudelleen tarkastettavat tuotteet.	Inventointipohja Erolista		Varastosaldojen tallennus Erolistan tulostaminen		Varastokonttoristi / työnjohtaja Logistiikkapäällikkö
Uudelleen tarkistukset	Suoritetaan uudelleen inventointi Korjataan tarkistuksen tulokset Tulostetaan erolista	Inventoidaan valitut tuotteet ja tehdään tarvittavat korjaukset IT-järjestelmään ja tulostetaan erolista.	Inventointipohja Erolista		Varastosaldojen tallennus Erolistan tulostaminen		Varastotööntekijä Varastokonttoristi / työnjohtaja Varastokonttoristi
Saldojen korjaus	Hyväksytään inventointi tulos Hyväksytään IT-järjestelmään Tulostetaan erolista Arkistoidaan tositteet	Vastuun siirto hyödykäijäryhmiin, hyväksytään tulos IT-järjestelmään ja tulostetaan lopulliset erolista. Kaikki asiakasperi arkistoidaan erillisen ohjeen mukaisesti.	Inventointipohja Erolista	Arkistointiohje	Tuloksen hyväksyminen Lopullisen erolistan tulostaminen	Saldoerot	Logistiikkapäällikkö Logistiikkapäällikkö Logistiikkapäällikkö Logistiikkapäällikkö
Raportointi asiakkaalle	Inventoinnin tulosisiö asiakkaalle	Asiakkaalle toimitetaan asiakaskohtaisen toimintaohjeen mukainen informaatio.					Logistiikkapäällikkö
Tuotteiden oikeat saldot	Asiakas Tuotanto (saapuva, keräily) Kuluttajalaskutus Laskutus		Inventoinnin tulos Inventoinnin tulos Inventoinnin tulos Inventoinnin tulos Veloitusperusteet				
Logistiikkakatalo	Seuraavat prosessit		Tallenteet	Toimintaohjeet	Toiminnot	Mittarit	Resurssit

KUVA 4. Tuotteiden inventointi

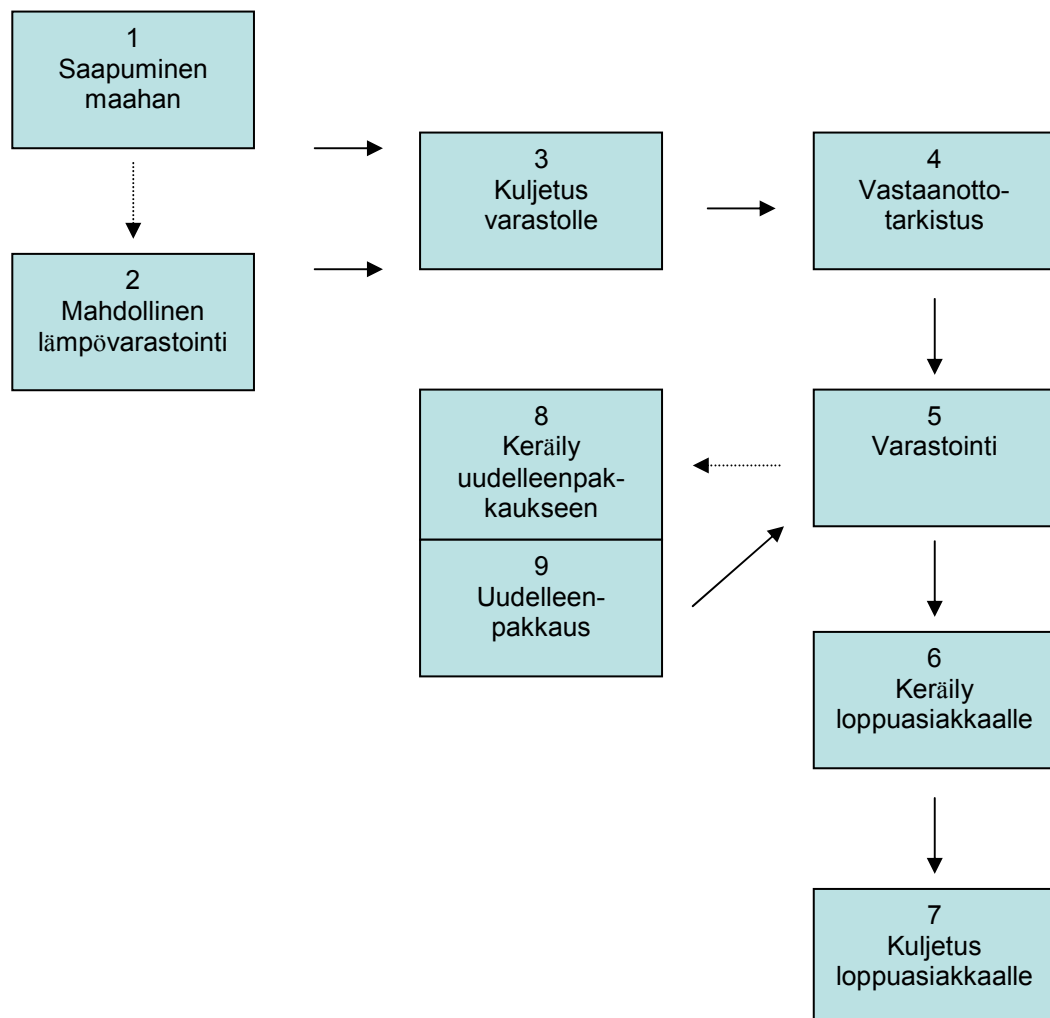
MARS Finland Oy
Asiakirjan nimi: 3.2 Prosessikuvaukset
Luokittelu: Omavalvonta

Sivu 3(3)
Versio: 1
Päiväys: 3.12.2008

Master Foods	Edeltävät prosessit		Lähtö- ja viitetiedot	Toimintaohjeet	Tietojärjestelmän toiminnot	Mittaaminen ja tunnusluku	Prosessin omistaja
Olemassa olevan displajn tuotanto							Logistiikkajohtaja
Logistiikkakatalo	Vaihtoehdot ja toimenpiteet	Sanallinen kuvaus	Lomakkeet ja tallenteet	Toimintaohjeet	Toiminnot	Mittarit	Resurssit ja olosuhteet
Asiakaskohtaiset toimintaohjeet		Asiakaskohtaiset poikkeamat ja toimintaohjeet ovat toimipistekohtaisesti		Asiakaskohtaiset toimintaohjeet			Logistiikkapäällikkö
Tilauksen vastaanotto	Tilaus asiakkaalta Tilauksen tulostus	Olemassa olevilla displajilla on MF antamat hälytysrajat, jotka päivittyvät vähintään kerran kk:ssa. Konttorissa otetaan joka aamu hälytysrajallisuus LM:sta. Jokaisesta displajista on olemassa työkortit, joiden perusteella osataan rakentaa displajit. LT tilaa MF sopimuksella pahvit ja omalla sopimuksella muut tarvikkeet (huomioitu hinnoittelussa).	Työkortit		Työkortin tulostaminen		Logistiikkapäällikkö
Tilauksen valmistelu	Keräyslistan tulostaminen	Valmistellaan tuotantoa tilaamalla tarvikkeet, tulostamalla tuotefavarrat ja keräilylista keräilyjälle. Mikäli tuotetta ei ole tarvittavaa määrää varastossa, kysely MF:lle. Mikäli korvataan tuote vastaavalla, tehdään uudet tuotetarrit ja muutetaan displajn työkorttia. Joissakin tapauksissa voidaan odottaa täydennystä varastoon.	Keräyslista Tarrit Tarrit		Keräyslistan tulostaminen Tarrojen tulostaminen		Logistiikkapäällikkö Konttoristi
Keräily	Keräily	Kerätään tuotteet ja toimitetaan tuotteet lavatuotetarroineen displajosastolle.	Keräyslista				Kerääjä
Tuotanto	Displajn tuotanto	Tehdään displajit työkortin mukaan.	Työkortit				Displajn tekijä
Hyllytys	Displajn hyllytys	Displajn valmistuessa hyllytetään varastoon viivakoodilla. Viivakoodinlukija toimitetaan hyllytyksen jälkeen konttorille ATK-järjestelmän kiitauksia varten.					Hyllyttäjä
Tallennukset IT-järjestelmään	Tallennukset varastosaldolle	Tallentaa displajit saldoille viivakoodin lukijalla. Tehdään varastonsiirrot.	varastopaikat viivakoodin lukijassa		Displajn tallennus hyllyyn		Konttoristi
Displaj kerättävissä							
Logistiikkakatalo	Seuraavat prosessit		Tallenteet	Toimintaohjeet	Toiminnot	Mittarit	

KUVA 5. Displajn tuotanto

3.3 VUOKAAVIO TAVARAVIRRASTA SUOMESSA



Kuva 1. Vuokaavio tavaravirrasta Suomessa

1. Tavara saapuu Suomeen

Tavarat saapuvat Suomeen aina laivoilla, joko Helsingin Länsisatamaan tai Sompasaareen. Vaihtoehtoisesti tuotteet voivat saapua joskus Porin Mäntyluotoon.

2. Mahdollinen lämpövarastointi

Tuotteet voidaan asettaa ennen kuljetusta lämpövarastoon saapumispaiakassaan, jos ulkolämpötila tätä vaatii ja tuotteet altistuvat pitkiä aikoja joko liian kylmille tai kuumille olosuhteille. Lämpötiloista ja muista kuljetusolosuhteista on asetettu tarkat ohjeet ja raja-arvot Mars konsernin muissa ohjeissa varasto- sekä kuljetusyrityksille.

3. Kuljetus varastolle

Tuotteiden kuljettamisesta sekä kuljetusolosuhteiden asianmukaisesta täyttymisestä vastaa kulloinkin sopimuskumppanina toimiva kuljetusyhtiö.

MARS Finland Oy
Asiakirjan nimi: 3.3 Vuokaavio tavaravirrasta Suomessa
Luokittelu: Omavalvonta

Sivu 2(2)
Versio: 1
Päiväys: 3.12.2008

4. Vastaanottotarkistus

Varasto suorittaa jokaisesta tuote-erästä asianmukaisen vastaanottotarkistuksen, jossa kiinnitetään huomiota kyseisen tuotantoerän paikkaansa pitävyyteen annettujen asiakirjojen ja lavamerkintöjen suhteen, sekä tarkastetaan mahdolliset tuotevirheet, - vahingot sekä tuholaiseläin esiintymät.

5. Varastointi

Vastaanottotarkistuksen jälkeen tuotteet asetetaan varastoon niille suunnitelluille varastopaikoille. Varastoinnissa on huomioitu siihen liittyvät ohjeet esimerkiksi lasipurkkeja sisältävien tuotteiden varastoinnista asianmukaisella tavalla muista tuotteista erotettuina. Jos tuote jostain syystä asetetaan käyttökieltoon, tulee se varastoida kyseisille tuotteille varatulle aluella asianmukaisesti erotettuna normaalista varastosta.

6. Keräily loppuasiakkaalle

Tuotteiden keräily tapahtuu lava- tai kappalekeräilynä keräilylistojen perusteella. Kappalekeräily tapahtuu tällä osoitetulla alueella varastossa. Keräilyn edetessä keräilystä vastaava henkilö vertaa kerättyjä tuotteita ja määriä keräilylistaan varmistuakseen siitä, ettei keräilyä suoritettaessa kerätä vieraita tuotteita kuorman mukaan. Keräilyn loputtua siitä vastannut henkilö kuittaa allekirjoituksellaan keräilytoimituserän oikeaksi ja vastaa näin ollen jatkossa tuotteiden oikeellisuudesta.

7. Kuljetus loppuasiakkaalle

Kuljetus loppuasiakkaalle tapahtuu joko asiakkaan kanssa sovittua kuljetusyhtiötä käyttäen tai vaihtoehtoisesti Ex Works toimitusehtolauseketta käyttäen, jolloin asiakas itse vastaa tuotteiden kuljetuksesta. Pääsääntöisesti Mars Finland Oy soveltaa asiakkaidensa kanssa EXW toimitustapalauseketta, joitakin erikseen yksilöityjä poikkeuksia lukuun ottamatta. Näin ollen yrityksen omistussuhde tuotteisiin päättyy varastolla.

8. Keräily uudelleenpakkaukseen

Jossakin tapauksissa tuotteet saatetaan uudelleen pakata nk. displayhin tai toiseen pakkauskokoon/-muotoon ja tällöin tuotteille suoritetaan uudelleenpakkaukseen johtava keräily, missä määritellään kerättävät tuotteet, keräiltävät tuotantoerät sekä määrät.

9. Uudelleenpakkaus

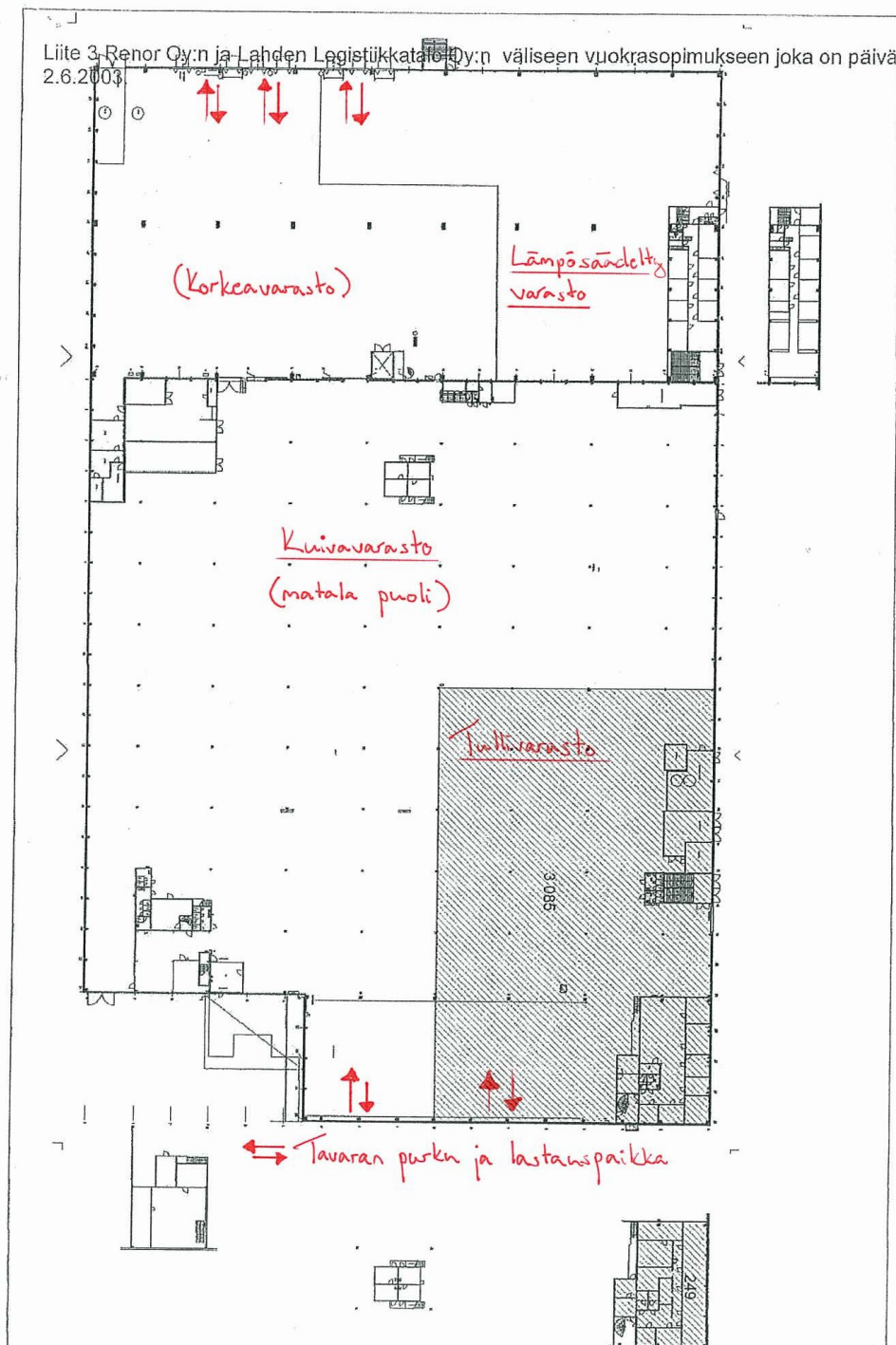
Uudelleenpakkaus suoritetaan sille osoitetussa paikassa annettujen ohjeistuksien perusteella. Tässä vaiheessa tuotteista tallennetaan käytetyt tuotantoerät sekä niihin liittyvät määrät. Uudelleenpakkauksen jälkeen tuotteille annetaan uusi batch numero, jonka perusteella tuotantoerät on identifioitavissa jäljitettävyyssperiaatteen toteuttamiseksi. Uudelleenpakkauksen jälkeen tuotteet sijoitetaan takaisin normaalivarastoon ja palautetaan normaaliin tuotekiertoon keräilyohjesääntöjen perusteella.

MARS Finland Oy
 Asiakirjan nimi: 4.1 Valmistus-, käsittely-, ja varastotilojen kuvaus
 Luokittelu: Omavalvonta

Sivu 1(2)
 Versio: 1
 Päiväys: 3.12.2008

3.4 VARASTON POHJAPIIRUSTUS

Liite 3 Renor Oy:n ja Lahden Logistiikkatalo Oy:n väliseen vuokrasopimukseen joka on päivätty 2.6.2003



[Handwritten signature]

4.1 VALMISTUS-, KÄSITTELY- JA VARASTOTILOJEN KUVAUS

1 Erilaisten tilojen määrittelyt

Valmistus- ja käsittelytilat käsittävät tässä yhteydessä päävarastossa olevat tilat, jotka ovat tarkoitettu tuotteiden käsittelyyn ja uudelleenpakkaukseen. Varastotiloilla puolestaan tarkoitetaan sekä varsinaista päävarastoa, joka sijaitsee Lahdessa Suomen Logistiikkatalo Oy:n tiloissa, sekä edustajien ja Mars Finland Oy:n erilaisia näytevarastoja. Varastot on eritelty myöhemmin tässä luvussa ja eri varastotyypeille on omat toimintaohjeensa yhteisten ohjeiden lisäksi.

2 Vastuuhenkilöt varastoittain

Jokaiselle varastolle tulee nimetä kulloinkin varaston puhtaudesta ja oikeista säilytysolosuhteista vastaava vastuuhenkilö sekä poikkeustapauksissa, kuten lomien aikana tämän varahenkilö. Alla on lueteltuina vastuu- ja varahenkilöt varastoittain:

Varasto	Vastuuhenkilö	Varahenkilö
Lahden varasto	Varastopäällikkö	Laatupäällikkö
Näytevarasto	Office Administrator	Food/Snackfood demand planner
Promootiotavaravarasto	Brand managerit	Ei nimetty
Edustajien näytevarastot	Kyseisen alueen myyntiedustaja	Ei nimetty

3 Vastuuhenkilöiden tehtävät

Jokaisen varaston vastuuhenkilö vastaa oman varastonsa puhtaudesta, yleisestä siisteydestä, tuotteiden oikeasta säilytystavasta ja tuotteiden turvallisuudesta annettujen ohjeistuksien mukaisesti. Jos vastuuhenkilö havaitsee säilytysolosuhteissa puutteita on hänen välittömästi ruvettava korjaaviin toimenpiteisiin. Jos henkilö havaitsee tuotteissa mahdollisen vaaran tuotteen laadulle, on hänen ilmoitettava tästä jollekin HACCP -tiimin jäsenelle ja kerrottava tarkka kuvaus havainnosta.

4 Oikeanlainen tuotteiden varastointitapa

Kaikki tuotteet pitää varastoida lavojen päälle, eivätkä ne saa olla suoraan lattiaa vasten. Lisäksi tuotteita varastoitaessa tulee huomioida, että lasipakkauksia sisältävät tuotteet eivät saa olla muiden tuotteiden yläpuolella. Lasipakkauksia sisältävät tuotteet voidaan siis sijoittaa varastoitaessa vain alimmiksi tai toistensa kanssa päällekkäin. Ohessa on kuvattuna tuotteiden vääränlainen ja oikeanlainen sijoittelutapa. Kuvaa voidaan käyttää esimerkkinä oikeanlaisesta tuotesijoittelusta.

MARS Finland Oy
Asiakirjan nimi: 4.1 Valmistus-, käsittely-, ja varastotilojen kuvaus
Luokittelu: Omavalvonta

Sivu 2(2)
Versio: 1
Päiväys: 3.12.2008



KUVA 1. Tuotteiden vääränlainen sijoittelutapa



KUVA 2. Tuotteiden oikeanlainen varastointitapa

5.1 HYGIENISET TYÖTAVAT

Yleiset hygieniaohteet

Varastoista, tavaroiden käsittelystä ja uudelleenpakkauksesta vastaavien ja työtä suorittavien työntekijöiden tulee aina huolehtia tarpeeksi hygienisistä työtavoista. Tämän asiakirjan yhteydessä on annettu yleiset ohjeet hygieniaan liittyen. Jos johonkin tiettyyn prosessiin liittyy joitain erityishygieniaohteita, ne on annettu prosessikuvauksen yhteydessä vastaaville työntekijöille. Ohjeistuksesta vastaa aina asianomainen esimies.

WC-tilojen hygieniasta huolehtiminen

WC-tilat osoitetaan asianmukaisin merkein ja ne täytyy aina pitää puhtaina sekä muuten asianmukaisessa kunnossa yleisen hygienian takia. Lisäksi varmistetaan, että saippua- ja paperitelineissä on aina tarvittavia tuotteita ja niitä myös käytetään. Työntekijät pitää perehdytyksen yhteydessä ohjeistaa yleiseen hygieniaan, jotta pystytään varmistamaan mahdollisimman puhtaat työskentely- ja tuotekäsittelyolosuhteet.

Tupakointi

Tupakointi Mars Finland Oy:n tiloissa sekä tiloissa, joissa säilytetään Mars Finland Oy:n tuotteita tulee aina tapahtua siihen erityisesti osoitetuilla paikoilla. Tupakointi ei saa koskaan vaikuttaa tuotteita sisältävien tilojen ilmanlaatuun, eikä aiheuttaa tuotteille hajuhaittoja.

Työvaatteet

Varsinaiset yleiset työtehtävät yrityksen tuotteiden parissa eivät vaadi erityisiä työvaatteita, mutta työntekijän pitää aina huolehtia siitä, että vaatteet ovat riittävän puhtaat. Jos työtehtävät vaarantavat vaatteiden puhtauden, tulee työnantajan tarjota työntekijälle aina suojavaatteet omien käytettyjen vaatteiden lisäksi. Lisäksi työnantajan tulee tarjota työntekijälle erityisvaatteita, jos työnkuva tai työtehtävä sellaisia vaatii.

Korut, lävistyksiset ja hajuvedet

Hajuvesien käyttöä ei varsinaisesti ole rajoitettu, kunhan pystytään varmistamaan, etteivät ne aiheuta tuotteisiin hajumuutoksia esimerkiksi käsien kautta. Korujen ja lävistysten käyttö yleisissä varastotehtävissä ei ole kiellettyä, mutta tuotteiden uudelleenpakkauksen yhteydessä niiden käyttö on ehdottomasti kielletty vierasesinevaaran takia.

MARS Finland Oy
Asiakirjan nimi: 5.1 Hygieeniset työtavat
Luokittelu: Omavalvonta

Sivu 2(2)
Versio: 1
Päiväys: 3.12.2008

Työkäsineet

Uudelleenpakkauksen yhteydessä suositellaan käytettäväksi aina puhtaita työkäsineitä, jotta pystytään varmistumaan tarvittavasta hygieniasta ja yleisestä tuotepuhtaudesta.

5.2 OHJELMA JÄÄHDYTETTYJEN TILOJEN LÄMPÖTILAN SEURANNASTA

1 ASIAKIRJOJEN AJANTASAISUUS

Lämpötilan seurantaan käytettävän lomakkeen tiedot täytetään tasaisin mittausväliajoin. Varsinaisessa varastossa mittaus tapahtuu elektronisia mittalaitteita hyväksikäyttäen ja myös mittauksulokset tallentuvat suoraan tietokoneelle, josta ne on printattavissa ja/tai sähköisesti tarkastettavissa. Pienemmissä näytevarastoissa ja Mars Finland Oy:n omassa näytevarastossa mittaukset hoidetaan joko analogisella tai digitaalisella mittarilla, joka on asianmukaisesti kalibroitu ja mittauksulokset kirjataan seurantalomakkeelle. Suomen Logistiikkatalon tiloissa sijaitsevan varaston lämpötilaa seurataan päivittäin ja pienempien varastojen osalta lämpötilamittaukset suoritetaan viikottain.

2 VASTUUT

Jokaiselle varastolle on määritetty varastovastaava, joka vastaa myös lämpötilanseurannan käytännöntoteutuksesta. Kyseiselle henkilölle tulee myös olla aina määriteltynä varahenkilö, jolle on annettu riittävä koulutus lämpötilojen seurannan toteuttamiseksi asianmukaisella tavalla.

3 ASIAKIRJOJEN OHJAUS

Lämpötilan seurannassa käytettävä lomakepohja löytyy kohdasta 6.4 Lämpötilan seurannan lomakepohja.

4 TALLENTEIDEN OHJAUS

Suomen Logistiikkatalon varaston mittauksulokset tallentuvat automaattisesti tietokoneelle ja niitä säilytetään ko. varaston servereillä/tiloissa. Manuaalisesta seurannasta syntyvät lomakkeet säilytetään varaston yhteydessä niille osoitetuissa kansioissa.

5.3 OHJELMA TUHOELÄINTEN TORJUNNASTA

1 ASIAKIRJOJEN AJANTASAISUUS

Tuhoeläimistä saadut havainnot raportoidaan esiintymisen mukaan, eikä varsinaista määräaikaista tarkastusta tarvita, koska voidaan olettaa ettei tuhoeläimiä pitäisi esiintyä normaaliolosuhteissa.

2 VASTUUT

Jokaiselle varastolle on määriteltävä varastovastaava, joka vastaa myös tuholaiseläinten torjunnan käytännöntoteutuksesta. Kyseiselle henkilölle tulee myös olla aina määriteltynä varahenkilö. Vastuu tuhoeläinten havainnoista raportoisesta on jokaisella tuotteiden kanssa tekemisissä olevalla työntekijällä.

3 ASIAKIRJOJEN OHJAUS

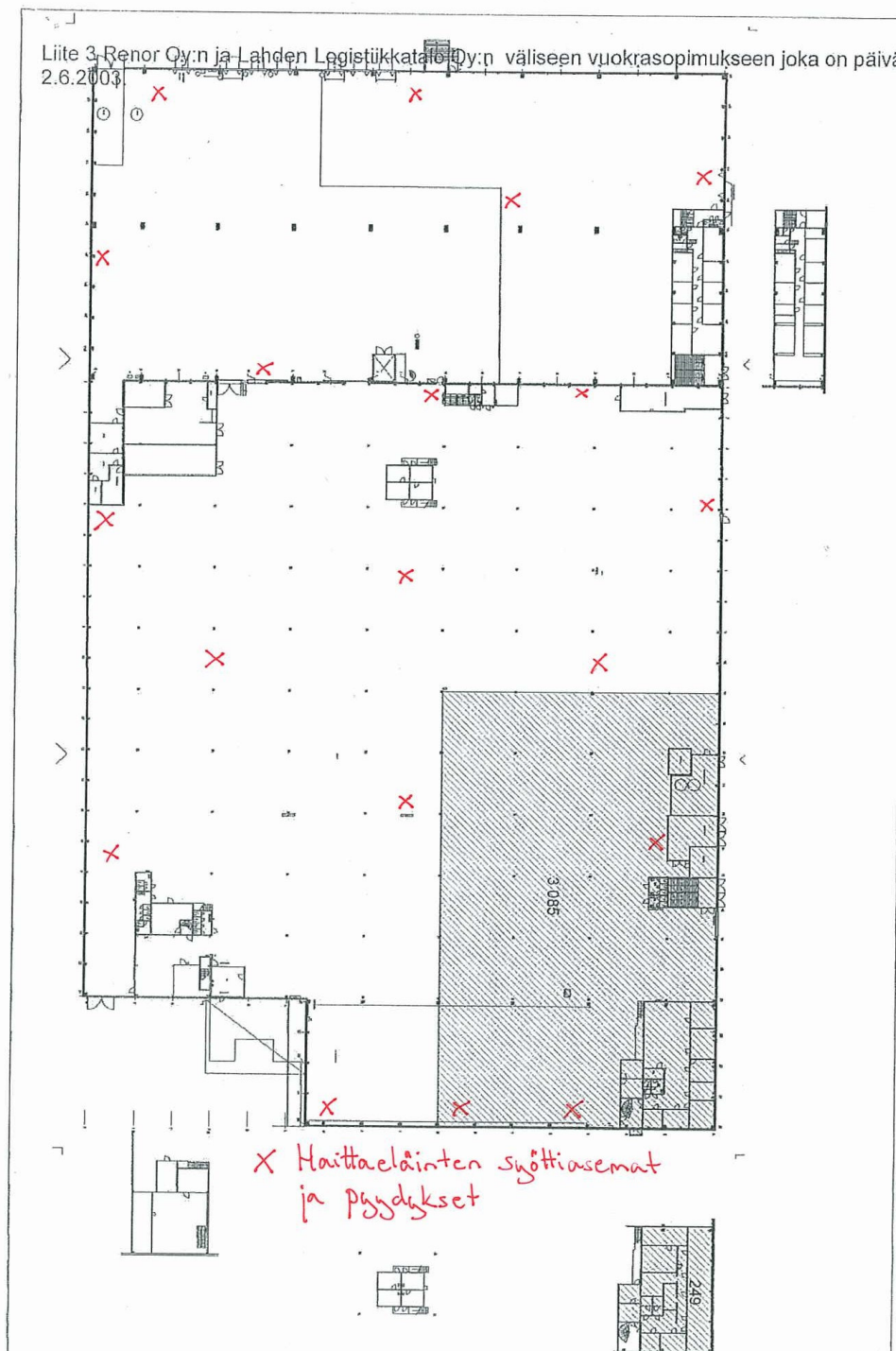
Jos toiminnan yhteydessä tehdään havaintoja tuholaiseläinten esiintymisestä tai tällaisesta tilanteesta on vanha epäily esimerkiksi hajuhaittojen kautta, tulee havainnosta välittömästi raportoida haittaeläinten seurantalomakkeen avulla joko lähimmälle esimiehelle tai suoraan Mars Finland Oy:n omavalvontavastaavalle.

4 TALLENTEIDEN OHJAUS

Tuholaiseläinten havainnoista raportoidut haittaeläinten seurantalomakkeet säilytetään vähintään kahden vuoden ajan varaston toimesta yleisen omavalvontakirjanpidon yhteydessä.

5.4 Pohjapiirustus – häirtäeläintorjunnan pyydykset ja syöttiasemat

Liite 3 Renor Oy:n ja Landen Logistiikkatalon Oy:n väliseen vuokrasopimukseen joka on päivätty 2.6.2003



5.5 PUHDISTUSOHJELMA JA PUHTAUDEN TARKKAILUOHJELMA

1 VASTUUT

Varaston toiminnoista vastaava laatupäällikkö vastaa ensisijaisesti varastotilojen sekä uudelleenpakkauksessa käytettyjen tilojen puhtaudesta ja varmistaa hygienisen tason olevan riittävällä tasolla. Itse siivous- ja puhtaanapitopalvelu on ulkoistettu, mutta käytännöntyönsä vastaavan yrityksen toimintaa auditoidaan tasaisin väliajoin ja silmämääräinen tarkastus suoritetaan päivittäin yleisen työn yhteydessä.

2 ASIAKIRJOJEN OHJAUS

Varsinaisia tallenteita suoritetusta valvonnasta ei pidetä, mutta kaikki poikkeamat raportoidaan sekä puhtaanapidosta vastaavalle yritykselle että Mars Finland Oy:lle. Raportoidut kohdat käydään tapauskohtaisesti läpi tarvittaessa Mars Finland Oy:n kanssa ja katsotaan onko tarvetta ryhtyä mahdollisiin jatkotoimenpiteisiin tai suunnitella korvaavia toimenpiteitä.

3 TALLENTEIDEN OHJAUS

Mahdolliset reklamaatiot tulee säilyttää kahden vuoden ajan raportointipäivästä lukien.

MARS Finland Oy
Asiakirjan nimi: 5.6 Pesu- ja desinfiointiaiheluettelo
Luokittelu: Omavalvonta

Sivu 1(1)
Versio: 1
Päiväys: 3.12.2008

5.6 PESU- JA DESINFIOINTIAINELUETTELO

1 KÄYTETTY PESUAINEET

Puhtaanapitotoimenpiteet on ostettu kolmannelta osapuolelta, jonka käyttämistä pesuaineista ei ole tarkkaa listaa. Lista päivitetään joulukuun 2008 aikana, kun tiedot ja selvitys puhtaanapito yritykseltä valmistuu.

5.7 KUNNOSSAPITO-OHJELMA

1 KÄYTETYT LAITTEET

Toiminnassa käytetyt laitteet rajoittuvat tällä hetkellä varastoimintaan suunniteltuihin laitteisiin, kuten erilaisiin moottoroituihin kuljettumiin ja –nostimiin, sekä uudelleenpaikkauksessa käytettyihin laitteisiin. Kaikkien laitteiden osalta suoritetaan kerran vuodessa vuosihuolto, jonka yhteydessä tulee tarkastaa laitteen toimivuus asianmukaisella tavalla sekä suorittaa tarvittavat huoltotoimenpiteet. Jos toiminnassa havaitaan muuna aikana puutteita käytetyn laitteiston toimivuudessa, tulee laitteet huoltaa asianmukaiselle tasolle vuosihuollosta poikkeavana ajankohtana.

Jos yritys aloittaa jossain vaiheessa jonkinlaisen valmistavan toiminnan, tulee kunnossapito-ohjelma välittömästi päivittää käytettyjä prosesseja vastaavaksi.

5.8 OHJELMA TOIMITUSTEN JA KULJETUSTEN SEURANNASTA

1 YHTEISTYÖKUMPPANEIDEN VALINTA

Mars Finland Oy soveltaa pääosin toimitusehtolausekkeen Ex Works käyttämistä asiakkaidensa kanssa, joitakin poikkeuksia lukuunottamatta. Asiakkaiden vastuulla olevien kuljetusten yhteydessä käytetään asiakkaiden priorisoimia yhteistyökumppaneita, mutta sovellavin osin kuljetusliikkeisiin pyritään vaikuttamaan mahdollisimman paljon. Toiminnassa asetetaan tavoitteeksi käyttää sellaisia yhteistyökumppaneita, joilla on ajantasainen ja toimiva suunnitelma kuljetusketjun yleisen toiminnan sekä kuljetusten jäljitettävyyden suhteen. Ensisijaisesti käytetään sellaisia kuljetusliikkeitä, jotka pystyvät tarjoamaan sähköiset palvelut toimintansa tueksi. Yhteistyökumppaneiden toiminta arvioidaan vuosittain ja sen yhteydessä tehdään kartoitus yhteistyön jatkomahdollisuuksista.

2 VASTUUT

Suomen Logistiikkatalo Oy hoitaa yhteistyökumppaneiden kanssa kuljetusten käytännönjärjestelyt ja tilaa tarvittavat kuljetukset kulloiseltakin yritykseltä. Heidän vastuullaan on myös kuljetusyhtiöiden käytännönvalvonta sen osalta, että käytetty kuljetuskalusto täyttää sille erikseen määritellyt kriteerit. Jos käytetyssä kuljetusliikkeessä ilmenee huomautettavaa, on Suomen Logistiikkatalon ilmoitettava asiasta heti Mars Finland Oy:n logistiikkajohtajalle.

3 ASIAKIRJOJEN JA TALLENTEIDEN OHJAUS

Kaikista kuljetuksista tallennetaan tietojärjestelmään tiedot, jotka sisältävät yksityiskohtaiset selvitykset asiakkaasta, toimitusosoitteesta sekä toimitetuista tuotteista mukaanlukien tiedot tuote- ja lavamääristä.

Rahtikirjojen kopiot tallennetaan myös paperiversioina niille osoitettuun mappiin. Tarvittaessa myös lähetyslistoista tallennetaan paperiversiot. Asiakirjamapit säilytetään Suomen Logistiikkatalo Oy:n tiloissa sekä sähköisessä muodossa olevat tallenteet kyseisen yrityksen serverillä.

Asiakirjat säilytetään lain edellyttämän ajan verran tai muussa tapauksessa vähintään kahden vuoden ajan.

5.9 JÄTEHUOLTO-OHJELMA

1 SUORITETUT TOIMENPITEET

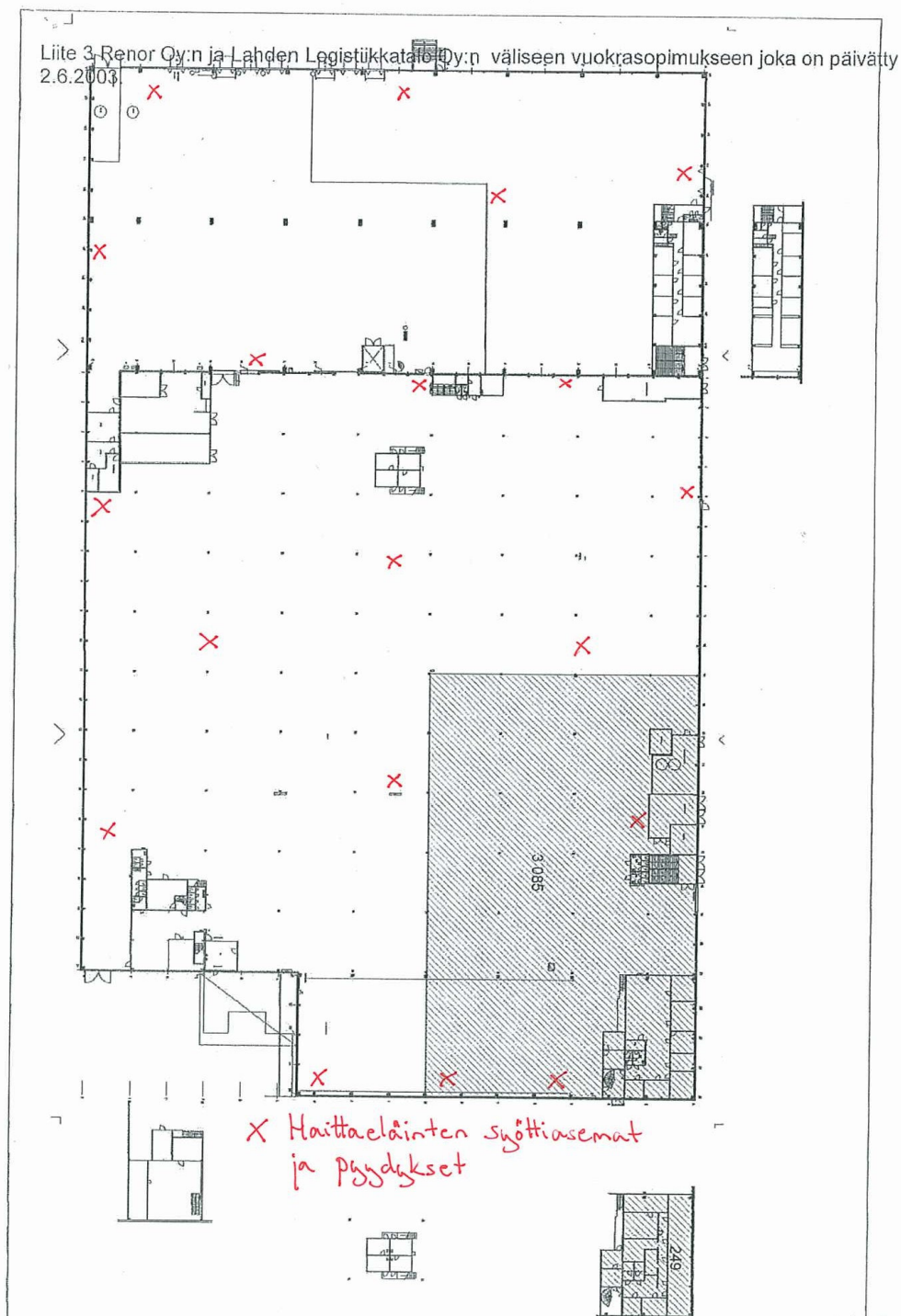
Jätehuoltopalvelut on ostettu Lassila & Tikanoja Oy:ltä, jonka vastuulla on huolehtia tilojen asianmukaisesta ja sovitusta jätehuollosta huoltosopimuksessa määritellyllä tavalla. Tilojen jätehuolto toteutetaan kolme kertaa viikossa ja tarvittaessa tätä tiheämmällä frekvenssillä.

Jos toiminnassa ilmenee tarvetta esimerkiksi tuotteiden tuhoamiseen haittaeläinesiintymien takia on varasto velvollinen järjestämään tuotteiden asianmukaisen tuhoamisen vaaditulla aikataululla tarvittaessa saman päivän aikana. Tuhoamiseen käytetään Lahden kaatopaikan palveluita ja vaihtoehtoina on maahan hautaaminen tai muu asianmukainen tuhoamiskäytäntö. Mars Finland Oy varmistaa käytettävän tuhoamistavan tapauskohtaisesti.

MARS Finland Oy
Asiakirjan nimi: 5.9.1 Pohjapiirustus - jätehuolto
Luokittelu: Omavalvonta

Sivu 1(1)
Versio: 1
Päiväys: 3.12.2008

5.9.1 POHJAPIIRUSTUS – JÄTEHUOLTO



MARS Finland Oy

Asiakirjan nimi: 5.10 Varastoon saapuneiden tuotteiden ja materiaalien laatu- ja tuoreusseurannan ohjelma

Luokittelu: Omavalvonta

Sivu

1(2)

Versio:

1

Päiväys:

3.12.2008

5.10 VARASTOON SAAPUVIEN TUOTTEIDEN SEKÄ MATERIAALIEN LAATU- JA TUOREUSSEURANNAN OHJELMA

1 VASTAANOTTOTARKISTUS

Tuote- ja materiaalien saapuessa varastolle kaikille erille suoritetaan vastaanottotarkastus. Tuote-erillä tarkoitetaan tässä yhteydessä kaikkia varastolle saapuvia lopputuotteita ja materiaaleilla uudelleenpakkaukseen käytettäviä materiaaleja.

Tuotteille suoritetaan vastaanoton yhteydessä silmämääräinen tarkastus, jossa vastaanotosta vastuussa oleva henkilö käy tuotteet läpi ja tarkastaa, ettei niissä ole havaittavissa tuholaiseläisiä, eikä rikkoutuneita tai pilaantuneita tuotepakkauksia. Lisäksi tuotteista tarkastetaan parasta ennen päiväys ja verrataan tätä ennakkoon tuote-erästä annettuun tietoon. Parasta ennen päiväys sekä tuotantoerän batch –numerot kirjataan vastaanoton yhteydessä tietojärjestelmään tuotteiden järjestettävyyden takia sekä johdonmukaistamaan tuotteiden keräilyä asiakkaille.

2 TUOTTEIDEN TUOREUSSEURANTA

Tuotteiden parasta ennen päiväyksistä pidetään aina ajantasaista kirjanpitoa järjestelmässä ja tuotteiden tuoreuden kehitystä seurataan vähintään viikottain. Pääsääntöisesti asiakkaille ei saa toimittaa toimitushetkestä alle neljän (4) kuukauden päässä olevalla parasta ennen päiväyksellä olevia tuotteita. Tällaisten tuotteiden toimituksesta sovitaan aina asiakkaiden kanssa tapauskohtaisesti. Joidenkin asiakkaiden kohdalla sovellettava sääntö on kuusi kuukautta. Kyseiset asiakkaat on informoitu varastolle Mars Finland Oy:n toimesta.

Jos tuotteen parasta ennen päiväys on alle neljän kuukauden päässä, tulee tällainen tuote-erä asettaa holdiin ja ilmoittaa tästä Mars Finland Oy:n vastaavalle demand plannerille välittömästi.

3 MATERIAALIEN TUOREUSSEURANTA

Materiaalien osalta suoritetaan myös tuoreusseuranta, jos käytetyille materiaaleille on asetettu parasta ennen päiväys elintarvikekäyttöön. Prosessi eroaa kuitenkin tuotteiden tuoreusseurannasta ja pääasiallisessa seurantavastuussa on varasto, kuten seuraavassa luvussa on esitetty.

MARS Finland Oy	Sivu	2(2)
Asiakirjan nimi: 5.10 Varastoon saapuneiden tuotteiden ja materiaalien laatu- ja tuoreus seurannan ohjelma	Versio:	1
Luokittelu: Omavalvonta	Päiväys:	3.12.2008

4 VASTUUT

Tuotteiden vastaanottotarkastuksesta ja tarkastuksen yhteydessä havaittujen epäkohtien raportoinnista vastaa varasto sekä kyseisen tuote-erän vastaanottamisesta käytönnässä huolehtinut henkilö. Hän on velvollinen tekemään ilmoituksen jokaisesta havaitsemastaan epäkohdasta kyseiseen toimitukseen liittyen.

Tuotteiden tuoreus seurannasta ensisijaisessa vastuussa on kyseisen tuoteryhmän demand planner Mars Finland Oy:ssä, sekä tämän poissaollessa hänen varallaan oleva henkilö. Varaston henkilöstöllä on toissijainen vastuu tuoreus seurannasta ja heidän on epäkohta havaittuaan välittömästi ilmoitettava tästä Mars Finland Oy:lle.

Käytettyjen pakkausmateriaalien tuoreus seurannasta vastaa ensisijaisesti varasto.

Uudelleenpakkauksessa käytettyjen materiaalien soveltuvuudesta elintarvikekäyttöön vastaa Mars Finland Oy:n trade marketing osasto yhteistyössä pakkausten toimittajan kanssa.

5.10.1 ENSISAAPUMISTOIMINTA

1 LAHDEN VARASTO ENSISAAPUMISPAIKKANA

Mars Finland Oy harjoittaa tuotteiden maahantuomista pääasiallisesti EU –alueelta, mutta joissain poikkeustapauksissa tuotteita tuodaan myös EU:n ulkopuolelta. Ainut tullattava tuote on USA:sta maahantuotu kissanhiekka.

Yrityksen tulee suorittaa aina asianmukainen ilmoitus ensisaapumistoiminnan aloittamisesta, kun kyseeseen tulevan tuotteen lanseerausta markkinoille ollaan järjestämässä. Ilmoituksen ensisaapumistoiminnasta suorittaa logistiikkaosaston tuotevastuussa oleva henkilö tai hänen esimiehensä kyseisen henkilön ollessa estynyt. Ensisaapumispaikaksi määritellään Lahdessa sijaitseva varasto.

Ensisaapumistoimintaan liittyvistä toimenpiteistä tulee aina tapauskohtaisesti pyytää konsultaatiota paikallisviranomaisilta, tässä tapauksessa tullilta.

Tällä hetkellä yritys ei maahantuo ensitoimintamenettelyn piiriin kuuluvia elintarvikkeita.

5.11 VARASTOSTA LÄHTENEIDEN TUOTTEIDEN VALVONTAOHJELMA

1 ASIAKIRJOJEN AJANTASAISUUS

Tiedot lähteneistä tuote-eristä ja yksittäisistä tuotteista tallentuu sekä Suomen Logistiikkatalon että Mars Finland Oy:n järjestelmiin, joista SLT:n tietokannoissa tiedot säilyvät kahdeksan vuoden ajan. Mars Finland säilyttää tietoja toimitetuista eristä toistaiseksi. Tiedot tallentuvat tuote- ja toimituskohtaisesti hyväksikäyttäen rahtikirjan numeroa, erätunnistetta ja parasta ennen päiväystä. Näin tuotteiden jäljitettävyyden pystytään takaamaan yksittäisen tuotteen tasolle asti.

2 VASTUUT

Varastosta lähteneiden tuotteiden kirjanpidosta vastaa ensisijaisesti varasto, joka kirjaa toimituskuittausten yhteydessä aina tuotteen ja tuotantoerän tiedot ylös.

3 ASIAKIRJOJEN OHJAUS

Tallenteissa ei käytetä erillistä lomakepohjaa vaan tietojen tallennus tapahtuu käytettyjen tietojärjestelmien (SAP ja Logmaster) kautta automaattisesti.

4 TALLENTEIDEN OHJAUS

Tiedot tallentuvat automaattisesti tietokantoihin aiemmin kuvatulla tavalla.

MARS Finland Oy

Asiakirjan nimi: 5.12 Ohjelma mikrobiologisista, kemiallisista ja fysikaalisista tutkimuksista

Luokittelu: Omavalvonta

Sivu 1(1)

Versio: 1

Päiväys: 3.12.2008

5.12 Ohjelma mikrobiologisista, kemiallisista ja fysikaalisista tutkimuksista

1 ASIAKIRJOJEN AJANTASAISUUS

Suomen markkinoilla myytävien tuotteiden testauksesta Suomessa pidetään kirjaa yleisen omavalvontakirjanpidon yhteydessä sille osoitetussa paikassa.

2 VASTUUT

Ensisijainen vastuu tuotteiden mikrobiologisista-, kemiallisista- ja fysikaalisista tutkimuksista on valmistavalla tehtaalla, jonka antamien tulosten perusteella tuotteet asetetaan tarvittaessa käyttö- ja keräilykieltoon. Jos epäillään, että on tarvetta suorittaa täydentäviä tutkimuksia myynnistä vastaavan markkinan toimesta niin testauksesta on välittömästi sovittava paikallisten tutkimuslaitosten kanssa.

3 TALLENTEIDEN OHJAUS

Tallenteina toimivat mittausraportit, jotka säilytetään omassa niille varatussa kansiossaan.

5.12.1 NÄYTTEENOTTO- JA TUTKIMUSSUUNNITELMA

1 FREGVENSSI

Näytteenotto toteutetaan sellaisissa tilanteissa, joissa katsotaan olevan tarvetta tuotteen testaukselle tai ainesosamäärien selvittämiseksi. Jatkovaa testausta ei suoriteta markkinan toimesta vaan testausvastuu on valmistavalla tehtaalla.

Mahdolliset tullilaboratorion haluamat näytteet käydään läpi kyseisen tahon kanssa valikoimajaksoittain.

2 VASTUUT

Näytteenotto- tai tutkimuspyynnön suorittaa logistiikkaosasto yhteistyössä kuluttajapalveluosaston kanssa. Varsinaisesta tutkimuksesta sovitaan tutkimuksen tekävän tahon kanssa. Tullilaboratorion kanssa yhteistyöstä vastaa logistiikan tuotevastuullinen.

5.13 JÄLJITETTÄVYYSJÄRJESTELMÄ

1 KUVAAUS KÄYTETTÄVÄSTÄ JÄRJESTELMÄSTÄ

Tavaran vastaanoton yhteydessä varasto tallentaa tiedot jokaisesta saapuvasta tuotantoerästä erikseen tietojärjestelmään. Tietojen syöttäminen tapahtuu automaattisesti scannereilla lukemalla lavalapuista. Automaattisen lukemisen yhteydessä lavalaput tarkastetaan myös silmämääräisesti, jolloin kiinnitetään huomiota siihen, että lavalapussa ilmoitettu tuote täsmää lavalla olevan kanssa.

Jokaisesta lavasta järjestelmään tallentuu tieto, joka sisältää tuotetiedot sekä niin kutsutun batch-tiedon, jossa määritellään tuotteen valmistusvuosi, -päivä, -tehdas sekä linjasto/työvuoro. Tätä tietoa hyödyntämällä pystytään jälkikäteen identifioimaan mahdolliset tarkkailuun joutuvat tuotantoerät.

Varasto pitää järjestelmässään kirjaa kaikkien varastossa olevien lavojen osalta ja tämä tieto tallentuu myös asiakkaille toimitettujen lavojen osalta. Näin pystytään seuraamaan, mille asiakkaille mitään tuotantoerää ja lavoja on toimitettu, jotta takaisinvedon sattuessa syntynyt toimenpide pystytään suorittamaan mahdollisimman tehokkaasti ja turvallisesti.

Mahdollisen uudelleenpakkauksen (displayn rakentaminen) yhteydessä uudelleenpakkaukseen käytetyt batchit kirjataan ylös ja tämä tieto tallennetaan tietojärjestelmään, jotta myös uudelleenpakattujen tuotteiden osalta pystytään varmistumaan tuotteiden täysimittaisesta jäljitettävyydestä.

2 VASTUUNJAKO

Varasto vastaa aina tuotteiden jäljitettävyydestä ja siitä, että heillä on aina tarjota ajanmukainen ja tarkka tieto siitä, missä mikään tuotantoerä sijaitsee tai mille asiakkaille kyseistä tuotantoerää on toimitettu.

MARS Finland Oy
Asiakirjan nimi: 5.14 Viestintä kuluttajan, asiakkaan ja viranomaisen kanssa
Luokittelu: Omavalvonta

Sivu 1(1)
Versio: 1
Päiväys: 3.12.2008

5.14 VIESTINTÄ KULUTTAJAN, ASIAKKAAN ja VIRANOMAISEN KANSSA

1 KOMMUNIKOINTI

Kommunikoinnin tulee aina olla nopeata ja rehellistä. Mahdollista terveysvaaroista tai niiden epäilyistä Mars Finland Oy:n Suomessa myytävissä tuotteissa on viipymättä ilmoitettava kyseisille tahoille tilanteen vaatiman laajuuden mukaan. Kommunikoinnista tulee käydä tarpeeksi selkeästi ilmi millaisesta vaarasta tuotteessa on kyse, miten tulee toimia ja mistä saa lisätietoja aiheeseen liittyen.

2 VASTUUNJAKO

Varsinaisesta tiedottamisesta vastaavat yrityksen toimitusjohtaja yhdessä markkinointijohtajien kanssa. Kaupan suuntaan tiedottamisen johtaa asiakasvastuullinen ja logistiikkajohtaja yhdessä.

5.15 OHJEET TAKAISINVEDOSTA JA TERVEYSVAARASTA TIEDOTTAMISESTA

1 VASTUUNJAKO

Vastuuhenkilö takaisinvetoprosessin toimivuudesta ja käytännönjärjestelyistä on yrityksen logistiikkajohtaja. Päätökset takaisinvedoista ja kommunikaatiosta kuluttajille sekä asiakkaille päin tekee kuitenkin kootusti kyseisestä prosessista vastaava tiimi. Tähän tiimiin kuuluu HACCP-tiimin jäsenet. Jokainen yrityksen työntekijä joka epäilee, että tuotteeseen liittyy jonkin tuoteturvallisuusriski, on velvollinen estämään tuotteen pääsyn seuraavaan prosessivaiheeseen, asiakkaalle tai kuluttajalle sekä ilmoittamaan tästä välittömästi jollekin HACCP-tiimin jäsenelle. Tällaisen ilmoituksen saatuaan kyseinen henkilö tuo asian muiden tiimiläisten tietoisuuteen, jotka yhdessä käyvät tilanteen läpi kootusti. Alla on kuvattuna erilaiset vastuualueet sekä niistä vastuulliset henkilöt:

Taulukko 1. Takaisinvetoprosessin vastuunjako

Vastuualue	Vastuullinen henkilö(t)
Lopullinen päätös takaisinvedosta	toimitusjohtaja
Takaisinvedon käytännöntoteutus	logistiikkajohtaja
Terveydelle vaarallisten tuotteiden käsittely	logistiikkajohtaja
Takaisinvedon tiedotussuunnitelma	kuluttajapalvelukoordinaattori, markkinointijohtaja
Tiedotussuunnitelman toteutus	kuluttajapalvelukoordinaattori, markkinointijohtaja

2 TUOTTEEN TAKAISINVETO MARKKINOILTA

2.1 TERVEYSRISKIN TUNNISTAMINEN

Tieto mahdollisesta terveysriskistä voi tulla asiakkaalta, kuluttajalta, viranomaiselta, varastolta tai omasta tuotannosta. Tietolähteestä riippuen prosessi on hieman erilainen. Jos tieto tulee omalta tehtaalta tai tuotannosta, ei tuote välttämättä ole vielä kerinnyt markkinoille asti ja tällöin ei tarvitse suorittaa takaisinvetoa eikä siihen liittyvää tiedotusta. Ensisijaisesti tuotteen terveysriski pitäisikin aina havaita jo tuotannossa tai ennen kuin tuote on lähetetty tehtaalta eteenpäin. Tätä varten jokaisella tehtaalla on oma olosuhteisiin mukautettu omavalvontasuunnitelma.

Tuotteeseen katsotaan liittyvän terveysriski, jos epäillään tai on todettu, että:

- tuotteessa on ruokamyrkytysbakteereita (mikrobiologinen analyysitulokset ylittää raja-arvon, ruokamyrkytysepäily)
- tuotteessa on paljon pilaajabakteereita (tuote ei säily viimeiseen käyttöajankohtaan)

MARS Finland Oy
 Asiakirjan nimi: 5.15 Takaisinvento-ohjelma ja tiedotussuunnitelma
 Luokittelu: Omavalvonta

Sivu 2(4)
 Versio: 1
 Päiväys: 3.12.2008

- tuotteeseen on joutunut vieraita aineita tai esineitä (puhdistuskemikaalit, metalli, kivet, lasi, puu)
- tuotteen käsittelyssä on tapahtunut virhe (puutteellinen lämpökäsittely, pakkaus on viallinen, pakkausmerkinnät ovat virheelliset, tuotteet ovat päässeet jostain syystä sekoittumaan keskenään)
- tuotteen pakkausmerkinnöissä on jäänyt ilmoittamatta jokin allergeeni
- tuotteeseen on käytetty valmistusainetta, johon liittyy tuoteturvallisuusriski

Kaikki em. tapaukset johtavat ensisijaisesti takaisinvetoon. Takaisinvedosta voidaan jossain poikkeustapauksissa kuitenkin joustaa, jos virhe pystytään asianmukaisesti korjaamaan paikanpäällä niin, että tuotteen voidaan katsoa tulevan käyttäjälleen turvallisiksi (esimerkiksi tuoteselosteen tarroittaminen, jos alkuperäinen teksti on virheellisesti vieraskielinen). Tällöin tulee kuitenkin aina varmistua, ettei virheellistä tuotetta pääse (ole päässyt) ketjun seuraavaan vaiheeseen tai kuluttajalle asti.

2.2 TUOTE-ERÄN PYSÄYTTÄMINEN, TERVEYSRISKISTÄ ILMOITTAMINEN JA TERVEYSRISKIEPÄILYKSEN SELVITTÄMINEN

Jos tuotteen turvallisuutta epäillään, tuotteen sijainti selvitetään ja tuote-erä laitetaan käyttökieltoon. Epäilyksenalainen tuote-erä merkitään aina asianmukaisella ja tarpeeksi huomiota herättävällä käyttökielto -lapulla. Esimerkki käyttökieltolapusta löytyy kohdasta 5.15.4 Käyttökieltolappu.

Epäilystä ilmoitetaan välittömästi lähimmälle esimiehelle sekä logistiikkajohtajalle, joka käynnistää asian vaatimat selvitystyöt ja toimenpiteet. Terveysriskiepäilystä ilmoitetaan laitosta valvovalle viranomaiselle ja se kirjataan takaisinvetolomakkeelle.

Aina terveysriskiä epäiltäessä otetaan näyte ko. tuotantoerästä ja toimitetaan se määritettyyn yhteistyölaboratorioon mikrobiologisia analyysejä varten, mikäli se on mahdollista.

2.3 TAKAISINVEDOSTA PÄÄTTÄMINEN JA TAKAISINVEDON SUORITTAMINEN

Takaisinvedosta päättäminen

Toimitusjohtaja tai hänen varahenkilönsä arvioi, onko riski sellainen, että takaisinvento käynnistetään (ks. kohta 2.1). Arvioinnissa otetaan huomioon varovaisuusperiaate ja riskiä arvioidaan aina pahimman mahdollisuuden mukaan (nk. worst case scenario).

Takaisinvedon suorittaminen

Lähetyslistoja ja varaston tietojärjestelmää hyväksikäyttäen selvitetään mihin takaisinvedettävää tuotetta/myyntierää on toimitettu. Asiakasvastuulliset henkilöt soittavat kyseistä takaisinvedettävää tuotetta vastaanottaneille asiakkaille sekä ilmoittavat tuotteen takaisinvedosta sekä sopivat tuotteiden noudosta ja hyvitysmenettelystä. Lisäksi tässä yhteydessä ilmoitetaan mahdollisista erikoismenettelyistä tuotteiden palautuksen suhteen ja kerrotaan, mihin tuotteet täytyy

palauttaa tai suoritetaanko tuotteiden tuhoaminen mahdollisesti paikanpäällä tilanteen näin salliessa.

Takaisinvedettävästä tuotteesta ja tuote-erästä ilmoitetaan aina alla luetellut tiedot:

- tuotteen nimi
- valmistajan, valmistuttajan tai maahantuojaan nimi sekä valmistuspaikkakunta
- pakkauskoko
- tuotenumero ja/tai EAN-koodi
- viimeinen käyttöpäivä, parasta ennen –päiväys
- selvitys takaisinvetotoimenpiteiden syistä
- muiden erien tilanne

Lisäksi takaisinvetolomakkeesta tulee aina ilmetä seuraavat toimenpidetiedot:
suoritettavan toimenpiteen aikataulu
takaisinvento tai muu toimenpide (tuhoaminen, myynnistä vetäminen toistaiseksi, palauttaminen myyntiin)

Takaisinvetolomakkeelle merkitään myös seuraavat yhteystiedot:

- palautusosoite (Suomen Logistiikkatalo Oy:n Lahden toimipiste, ei koskaan toimiston osoite)
- yhteyshenkilö(t)
- vastuuhenkilö

Virheellinen erä pyydetään poistamaan myynnistä ja säilyttämään varastossa, kunnes yrityksen edustaja tulee hakemaan poistettavan erän tai tuotteen palautuksesta/hävittämisestä sovitaan muulla tavoin. Palautetun tuote-erän määrä merkitään ylös palautuslähetteeseen ja vähittäismyymälän edustaja kuittaa lähetteen.

Mikäli takaisinvedosta ilmoitetaan tiedotusvälineissä, vähittäismyymälät ottavat vastaan asiakkaiden palauttavat tuotteet. Tuotteiden palautus tapahtuu muutenkin aina toimitusketjussa edelliseen paikkaan eikä suoraan Mars Finland Oy:lle.

2.4 TERVEYSVAARAN TIEDOTUSSUUNNITELMA

Logistiikkajohtaja ilmoittaa todetusta tuoteturvallisuusvaarasta ja tuotteen takaisinvedosta lain edellyttämällä tavalla välittömästi yritystä valvovalle viranomaiselle ja Elintarviketurvallisuusvirasto Eviraan. Lisäksi takaisinvedosta ilmoitetaan kuluttajille myöhemmin tässä luvussa määriteltujen ohjeiden mukaisesti.

Ilmoitus Eviraan tapahtuu lähettämällä asianmukaisesti täytetty takaisinvetolomake sähköpostilla osoitteeseen takaisinvedot@evira.fi sekä faksaamalla mahdolliset analyysitulokset, jotka eivät ole sähköisessä muodossa numeroon 020 7724 350. Sähköpostin ja faxin aiheeksi merkitään aina poikkeuksetta "Takaisinvento". Käytettävä takaisinvetolomake löytyy omavalvontasuunnitelman kohdasta 5.15.1 Takaisinvetolomake sekä internetosoitteesta www.evira.fi.

Takaisinveltolomakkeessa tulee aina olla kuvattuna takaisinvelton kohteena oleva tuote, havaittu virhe ja sen laatu sekä toimenpiteet, joihin on ryhdytty tai ollaan ryhtymässä.

Lisäksi takaisinveltolomakkeella ilmoitetaan asiaa hoitavan henkilön nimi ja tarvittavat yhteystiedot. Lomakkeesta voidaan muotoilla kaksi eri versiota kaupan sisäiseen tarkoitukseen sekä erillinen kuluttajille suunnattu versio, jossa määritellään, miten tulee toimia niissä tapauksissa, kun tuote on päätynyt jo kuluttajalle asti.

Takaisinveltolomakkeesta tulee ilmetä tarpeeksi selvästi, että se on tarkoitettu joko kaupalle tai kuluttajille suunnatuksi.

Kuluttajille aiheutuvien riskien ehkäisemiseksi julkaistaan lehti-ilmoitus sekä laaditaan tiedote STT:lle (toimitus@stt.fi). Lehti-ilmoituksien malliesimerkit on esitetty asiakirjoissa 5.15.2 ja 5.15.3. Lehti-ilmoitukset julkaistaan vähintään 90mm x 100mm kokoisena ja se julkaistaan niiden alueiden päälehdissä, joilla tuotetta on ollut myynnissä.

2.5 TAKAISINVEDOSSA PALAUTUNEIDEN TUOTTEIDEN KÄSITTELY JA HÄVITTÄMINEN

Takaisinvedossa palautuneet tuotteet otetaan vastaan Suomen Logistiikkatalo Oy:n varastoon niille erityisesti osoitettuihin tiloihin, jossa ne pidetään selvästi erillään muista tuotteista ja merkitään isoilla Käyttökielto-lapuilla (kts. 5.15.4 Käyttökieltolappu).

Virheestä riippuen tuotteet saatetaan määräysten mukaisiksi (esim. allergeeni merkitään pakkaukseen) tai hävitetään laittamalla tuotteet roskeen sekä tilanteen niin vaatiessa hävittämällä tuotteet asianmukaiseen tarkoitukseen soveltuvissa laitoksissa. Hävityksen yhteydessä tuotteen hävittämisestä pyydetään aina hävitystodistus sen suorittaneelta taholta ja tämä todistus säilytetään annetun ohjeen mukaisesti.

MARS Finland Oy

Asiakirjan nimi: 5.15.1 Esimerkki takaisinvetoilmoituksesta Eviralle

Luokittelu: Omavalvonta

Sivu 1(1)

Versio: 1

Päiväys: 3.12.2008

5.15.1 ESIMERKKI TAKAISINVETOILMOITUKSESTA EVIRA:lle

Tuotteen takaisinvedosta tulee aina ilmoittaa välittömästi Elintarviketurvallisuusvirasto EVIRAAN, kun päätös tuotteen takaisinvedosta on tehty. Ilmoitus tulee aina kyseisellä lomakepohjalla, joka löytyy seuraavilta sivuilta tai vaihtoehtoisesti käyttämällä lomaketta, joka löytyy Internetistä Eviran kotisivuilta osoitteesta <http://www.evira.fi>

MARS Finland Oy
Asiakirjan nimi: 5.15.2 Esimerkki takaisinventoilmoituksesta kuluttajalle
Luokittelu: Omavalvonta

Sivu 1(1)
Versio: 1
Päiväys: 3.12.2008



Takaisinveto

Whiskas Junior 12x100g kastikelajitelma EAN: 4770608241513
Whiskas Junior 4x100g kastikelajitelma EAN: 4770608231736

Markkinoija: Mars Finland Oy
Parasta ennen välillä: 2.10.2008 – 14.10.2008 (koskee vain kyseisiä tuote-eriä)

Mars konsernin Puolan tehtaalla valmistetuissa, otsikonmukaisissa Whiskas Junior kissan kertaannospussien kastikelajitelmissa, joiden parasta ennen päiväykset ajoittuvat välille 2.10.2008 – 14.10.2008, on havaittu laatu poikkeama. Tuotteeseen on valmistuksessa lisätty liikaa D₃ vitamiinia.

Tuotetta on valmistettu ainoastaan Suomen, Norjan ja Ruotsin markkinoille ja takaisinvedettävät tuotteet on helposti identifioitavissa parasta ennen päiväyksistä.

Pyydämme Teitä viipymättä poistamaan myynnistä yllämainitut tuotteet kauppojen hyllyiltä ja siirtämään ne erilleen myytävistä tuotteista. Teemme asian merkeissä yhteistyötä Suomen, Norjan ja Ruotsin elintarvikevalvontaviranomaisten kanssa. Tulemme korvaamaan takaisinvedetyt tuotteet uusilla, laatukriteerimme täyttävillä tuotteilla niin pian kuin mahdollista.

Muut Whiskas tuoteperheen ja muut Mars Finland Oy:n valmistamat tuotteet ovat kunnossa. Myös muut kuin otsikossa mainituilla parasta ennen päiväyksillä olevat Whiskas Junior kastikelajitelmatuotteet ovat kunnossa, eikä takaisinveto näin ollen koske niitä.

Lisätietoja antaa: Logistiikkajohtaja Juha Starck 09-773941

Liite: Tiedote joka tulee lähettää myymälöille ja joka tulee laittaa esille kuluttajien luettavaksi.

MARS Finland Oy
Asiakirjan nimi: 5.15.3 Esimerkki allergeenivirheestä johtuvasta
takaisinventoilmoituksesta
Luokittelu: Omavalvonta

Sivu 1(1)
Versio: 1
Päiväys: 3.12.2008



Takaisinvento

Tiedote kananmunalle allergisille

Tuote XYZ sisältää kananmunaa, jota ei ole merkitty ainesosaluetteloon

Valmistaja: Mars Finland Oy
Parasta ennen: 18.4.2005 ja 20.5.2005 (koskee vain näitä tuote-eriä)
Pakkauskoko: 200 g

XYZ sisältää kananmunaa, mutta sitä ei ole merkitty ainesosaluetteloon. Tuote voi olla vaarallinen kananmunalle allergisille henkilöille. Muille tuote on turvallinen.

Jälleenmyyjiä on ohjeistettu poistamaan tuotteet välittömästi myynnistä.

Kananmunalle allergisia tuotteen ostajia pyydetään palauttamaan virheelliset tuotteet ensisijaisesti ostopaikkaan tai tyhjä pakkaus osoitteeseen Mars Finland Oy, Kuluttajapalvelu, Työpajankatu 5, 00580 Helsinki. Pakkauksesta tulee ilmetä tuotteen päiväys tai eräkoodi sekä lähettäjän yhteystiedot. Ostos hyvitetään täysimääräisesti.

Lisätietoja antaa: Kuluttajapalvelu, Mars Finland Oy, puhelin 09 – 7739 41

MARS Finland Oy
Asiakirjan nimi: 5.15.4 Käyttökieltolapun pohja
Luokittelu: Omavalvonta

Sivu 1(1)
Versio: 1
Päiväys: 3.12.2008



KÄYTTÖKIELTO

Tuote XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

EAN: XXXXXXXXXXXX

Tuote on asetettu käyttö-/keräilykieltoon ja tuotteen laatu on tutkimusten alla.
Tämän tuotteen keräily asiakkaalle ja käyttö uudelleenpakkaukseen on ehdottomasti kielletty.

Tuote on asetettu käyttökieltoon dd.mm.yyyy
Käyttökieltoon asettaja: Herra Asettaja

MARS Finland Oy
Asiakirjan nimi: 5.16 Ohjelma pakkausmerkintöjen oikeellisuuden
varmistamiseksi
Luokittelu: Omavalvonta

Sivu 1(1)
1
Päiväys: 3.12.2008

5.16 OHJELMA PAKKAUSMERKINTÖJEN OIKEELLISUUDEN VARMISTAMISEKSI

1 VARMISTAVAT TOIMENPITEET

Pakkausten etiketit suomennetaan kulloinkin käytetyn mainostoimiston ja Foodwest Oy:n avustuksella. Tarvittavat tarkentavat mittaukset suoritetaan tutkimussuunnitelman mukaisesti ja etikettejä verrataan myös tullilaboratorion antamiin mittausarvoihin. Mikäli eroavaisuuksia havaitaan, on etiketit ja muut pakkausmerkinnät heti korjattava joko tarroittamalla etiketit tai uudelleenetiketöimällä tuotteet.

2 VASTUUT

Etikettien suomentamisen toteutuksesta on vastuussa markkinoinnin tuotevastaavat yhdessä kuluttajapalveluvastaavan kanssa. Tuotteiden uudelleenarroituksesta vastaa markkinointiosasto ja logistiikka yhdessä.

5.17 RAAKA-AINEIDEN, MATERIAALIEN JA TUOTTEIDEN KIERRON SEURANTA

1 SEURANNAN KÄYTÄNNÖNTOTEUTUS

Raaka-aineiden, materiaalien ja tuotteiden kiertoa sekä käyttökelpoisuutta seurataan freshness –sääntöjä seuraten. Varsinaista raaka-aineiden seurantaa ei tällä hetkellä toteuteta, koska yritys ei harjoita valmistavaa toimintaa, mutta tuotteiden seuranta on päivittäistä. Materiaaleja, joilla tässä yhteydessä tarkoitetaan displaymateriaaleja ja uudelleenpakkauksessa käytettäviä materiaaleja seurataan kerran kuukaudessa tai tarvittaessa useammin. Materiaalien osalta varasto inventoidaan kerran vuodessa ja tässä yhteydessä tarpeettomat erät tuhotaan asianmukaisesti hävittämällä.

2 VASTUUT

Kierron käytännönseurannasta vastaa logistiikan tuotevastaavat varaston avustuksella.

5.18 ASIAKIRJOJEN JA TALLENTEIDEN HALLINTA

1 ASIAKIRJOJEN AJANTASAISUUS

Asiakirjojen ja tallenteiden hallinnan avulla varmistetaan omien ja ulkopuolista alkuperää olevien asiakirjojen ylläpito, kehittäminen ja jakelu sekä asiakirjojen ja tallenteiden säilytys ja hävittäminen. Laki edellyttää, että elintarvikealan toimijan on pidettävä omavalvontasuunnitelma ajan tasalla ja kyseisien toimenpiteiden avulla Mars Finland Oy varmistaa lain noudattamisen täysimääräisesti.

2 VASTUUT

Asiakirjoihin ja tallenteisiin liittyvät vastuut on kuvattu tämän asiakirjan lisäksi sisällys- ja asiakirjaluetteloissa.

3 ASIAKIRJOJEN OHJAUS

Järjestelmään kuuluvien asiakirjojen ylläpitovastuut:

- kuvattu asiakirjassa Sisällys- ja asiakirjaluettelo
- asiakirjojen ajantasaisuus tarkistetaan vuosittain

Asiakirjojen hyväksyminen:

- uudet ja päivitetyt asiakirjat hyväksyy keskitetysti HACCP-tiimi kokouksissaan.

Muutosten ilmoittaminen:

- asiakirjan vasempaan marginaaliin, muuttuneen rivin kohdalle, piirretty pystyviiva

Asiakirjojen versiohallinta:

- päivityksen yhteydessä ylätunnisteen päiväys muuttuu ja versionumero kasvaa yhdellä kokonaisluvulla
- vanhentuneet versiot poistetaan jakelun mukaisista paikoista
- asiakirjan ylläpitäjä tallentaa vanhentuneen version arkistokansioon niin, ettei mahdollisia päällekkäisyyksiä ja niistä aiheutuvia ristiriitaisuuksia pysty tapahtumaan

Muutosten perusteiden kirjaus:

- HACCP -tiimin kokouspöytäkirjoihin

Vanhoiden versioiden säilyttäminen:

- vähintään niin kauan, kuin niiden perusteella tehtyjä tallenteita säilytetään

Asiakirjojen toimittaminen valvovalle viranomaiselle:

- uudet ja päivitetyt asiakirjat toimitetaan valvovalle viranomaiselle, kun tehdyt muutokset sitä edellyttävät tai tämä nähdään aiheelliseksi
- toimittamisesta vastaa logistiikkapäällikkö

MARS Finland Oy

Asiakirjan nimi: 5.18 Ohjelma omavalvonnan asiakirjojen ja tallenteiden ohjauksesta

Luokittelu: Omavalvonta

Sivu 2(2)

Versio: 1

Päiväys: 3.12.2008

4 TALLENTEIDEN OHJAUS

Tallenteiden ohjauksen avulla hallitaan Mars Finland Oy:n omavalvontaan liittyvien tallenteiden säilyttäminen ja arkistointi. Niiden avulla myös osoitetaan, miten hallintajärjestelmä on toiminut. Tallenteilla tarkoitetaan tässä yhteydessä sähköisesti kerättyä dataa.

Kerääntyneet tallenteet hävitetään arkistointiajan jälkeen asianmukaisesti tuhoamalla. Tuhoamisen yhteydessä tulee kuitenkin varmistaa, että arkistointiaika on kulunut umpeen, eikä tuhottava tallenne ole enää aktuaalinen.

5.19 OMAVALVONNAN ASIAKIRJA- JA TALLENNELUETTELO

Mars Finland Oy:ssä ja sen alihankkijoiden toiminnoissa omavalvonnan asiakirjoja ja tallenteita ohjataan asiakirjan 5.18 kuvausten mukaisesti. Tässä asiakirjassa on kuvattu omavalvonnan ulkopuolista alkuperää olevien asiakirjojen ylläpitovastuut ja jakelu sekä omavalvonnan tallenteiden säilytys ja arkistointi.

Omavalvonnan tallenteet arkistoidaan vähintään 2 vuoden ajaksi.

1 ULKOPUOLISTA ALKUPERÄÄ OLEVAT ASIAKIRJAT

<u>Asiakirjat</u>	<u>Ylläpito</u>	<u>Jakelu</u>
Luvat ja hyväksynät		
- laitoksen hyväksymispaperit		
Sopimukset		
- jätehuoltosopimus	Varasto	Tiedoksi MF
Elintarvikelainsäädäntö	mmm.fi	internet
Raaka-aineet, pakkausmateriaalit, puhdistusaineet		
- raaka-ainespesifikaatiot		
- pakkausmateriaalispesifikaatiot		
- pakkausmateriaalien elintarvikekelpoisuustodistukset		
- puhdistusaineiden käyttöturvatiedotteet		
Standardit		
-		

2 OMAVALVONNAN TALLENTEET

<u>Tallenteen nimi</u>	<u>Säilytys</u>	<u>Arkistointipaikka ja -aika</u>
Henkilöstö		
perehdytyslomakkeet	henkilöstökoordinaattori	omavalvontahuone, toistaiseksi
työopastuskortit	henkilöstökoordinaattori	omavalvontahuone, toistaiseksi
koulutustallenteet	henkilöstökoordinaattori	omavalvontahuone, toistaiseksi
Raaka-aineet, pakkausmateriaalit		
kuormakirjat	varasto	varaston arkistihuone, 2v
vastaanottotarkastus	varasto	varaston arkistihuone, 2v
analyysitodistukset	kuluttajapalvelukoord.	omavalvontahuone, toistaiseksi
ensisaapumistodistukset	konttori	omavalvontahuone, 2v
tuontiasiakirjat	konttori/varasto	omavalvontahuone, 2v
materiaalihallinto	konttori	omavalvontahuone, 2v

MARS Finland Oy
 Asiakirjan nimi: 5.19 Omavalvonnan asiakirja- ja tallenneluettelo
 Luokittelu: Omavalvonta

Sivu 2(2)
 Versio: 1
 Päiväys: 3.12.2008

<u>Tallenteen nimi</u>	<u>Säilytys</u>	<u>Arkistointipaikka ja -aika</u>
<i>Tuotteet</i>		
projektimuistiot	logistiikkajohtaja	omavalvontahuone, 2v
analyysitodistukset	kuluttajapalvelukoord.	omavalvontahuone, 2v
tuotepalaute	kuluttajapalvelukoord.	omavalvontahuone, 2v
takaisinvento	logistiikkajohtaja	omavalvontahuone, 2v
<i>Uudelleenpakkaus/varastointi</i>		
lämpömittareiden		
toiminnan tarkastus	omavalvontahuone	omavalvontahuone, 2v
raaka-ainenäytteiden tulokset	omavalvontahuone	omavalvontahuone, 2v
viranomaistarkastuskäyntien		
raportit	omavalvontahuone	omavalvontahuone, 2v
jäähdytettyjen tilojen valvonta	varasto/omavalvontahuone	omavalvontahuone, 2v
kuormakirjat	varasto	varaston arkistihuone, 2v
vastaanottotarkastus	varasto	varaston arkistihuone, 2v
konekorjauskortit	varasto	varaston arkistihuone, 2v
kalibrointitodistukset	varasto	varaston arkistihuone, 2v
<i>Omavalvontajärjestelmä yleiset</i>		
vanhentuneet asiakirjat	arkistokansio	omavalvontahuone

MARS Finland Oy
 Asiakirjan nimi: 6.1 Perehdytyslomake
 Luokittelu: Omaevalvonta

Sivu 1(1)
 Versio: 1
 Päiväys: 3.12.2008

6.1 PEREHDYTYSLOMAKE

PEREHDYTETTÄVÄT ASIAKOKONAISUUDET OMAVALVONNASTA: Perehdyttäjän kuittaus ja pvm

- Yritysesittely lyhyesti
 - omistajat _____
 - päätoiminnot, päätuotteet _____
 - henkilöstömäärä, liikevaihto _____
- Työterveyshuolto, Salmonellatodistus
 - Työterveyshuoltopaikka ja siellä asioiminen _____
 - Salmonellatodistuksen hankkiminen _____
 - Tapaturman sattuessa esimiehelle ilmoittaminen ja tapaturmailmoituksen tekeminen _____
- Varastointitoiminnot
 - Varastojen läpikäynti _____
 - Eri tuoteryhmien varastointiolosuhteet _____
- Vastuunjako Mars Finland Oy:n ja varaston kanssa
 - Varaston ohjeistus eri tilanteissa _____
 - sijaisjärjestelyt _____
- Omaevalvontasuunnitelman läpikäynti
 - Suunnitelman kattamat osa-alueet _____
 - Lakisääteiset velvoitteet _____
 - Asiakirjojen tallennuskäytäntö _____
- Turvallisuus
 - avaimet, ovien turvalukitus, vartiointijärjestelyt _____
- Kouluttautuminen
 - yrityksen sisäiset koulutukset ja niihin osallistuminen _____
 - yrityksen ulkopuolelle suuntautuvat koulutukset _____
 - omaehtoinen kouluttautuminen _____
- Tiedottaminen ja salassapito
 - yrityksen ulkopuolelle tiedottaminen _____
 - yrityksen sisäisten tietojen luovuttaminen ulkopuolisille _____
 - salassapidettävät asiat; reseptit ja hintatiedot, asiakastiedot _____
 - tuotantoteknologia, raaka-aineet _____
 - ilmoitustaulujen käyttö _____
- Työsuojelu ja luottamusmiestoiminta
 - työsuojelupäällikkö ja luottamusmies ja heidän yhteystiedot _____
- Tyky-toiminta
 - Tyky-toiminnan esittely ja tyky-toimintaan osallistuminen _____

Minut on perehdytetty yllälueteltuihin asioihin	
Päiväys	Perehdytetty

[illegible]

MARS Finland Oy
 Asiakirjan nimi: 6.3 Poikkeamaraporttilomake
 Luokittelu: Omavalvonta

Sivu 1(1)
 Versio: 1
 Päiväys: 3.12.2008

6.3 POIKKEAMARAPORTTILOMAKE

Poikkeaman havainnut henkilö:

Prosessi, jossa poikkeama havaittiin	Havainnon ajankohtakohta	Havainnon tekijän kuittaus
Poikkeaman mahdollisimman tarkka kuvaus yksityiskohtineen:		
Poikkeamailmoituksen vastaanottaja:	Vastaaotettu:	Vastaanottajan kuittaus:

MARS Finland Oy
 Asiakirjan nimi: 6.4 Haittaeläinten seurantalomake
 Luokittelu: Omavalvonta

Sivu 1(1)
 Versio: 1
 Päiväys: 3.12.2008

6.4 HAITTAELÄINTEN SEURANTALOMAKE

Havainnon tekijä:			
Prosessi, jossa haittaeläimiä on tavattu	Havainto-ajankohta	Havainnontekijän kuittaus	Koska kontaminoituneet tuotteet tuhottu
Mahdollisimman tarkka kuvaus haittaeläinhavainnosta sekä selvitys jatkotoimenpiteistä ja siitä, kuinka kontaminoituneet tuotteet on tuhottu:			
Selvityksen vastaaottaja	Päiväys	Onko tarvetta jatkotoimenpiteille	Toimenpiteet

Havaintopiste			
Havainto- ajankohta	Mitattu lämpötila (°C)	Mittauksen suorittaja	Suorittajan allekirjoitus
Mittaustulosten arkistointiajankohta			

7.1 HACCP -PERIAATTEIDEN KÄYTTÖ

1 TARKOITUS

Tarkoituksena on Mars Finland Oy:n maahantuomien ja markkinoimien sekä yhteistyökumppaneiden varastointien, uudelleenpakkaamien ja käsittelymien elintarvikkeiden turvallisuuden varmistaminen elintarvikkeiden käsittelyprosesseihin liittyvien vaarojen tunnistamisen ja arvioinnin sekä kriittisten pisteiden tunnistamisen ja valvonnan avulla.

2 VASTUUT

HACCP -tiimi vastaa elintarvikkeiden varastointiin, uudelleenpakkaukseen ja käsittelyyn liittyvien prosessien vaarojen tunnistamisesta ja arvioinnista sekä kriittisten pisteiden tunnistamisesta ja HACCP -ohjelmien laatimisesta ja käyttöönotosta. Yrityksen oma henkilöstö sekä yhteistyökumppaneiden henkilöstö vastaavat kriittisten pisteiden valvonnasta sekä mahdollisten vaaratilanteiden ja poikkeusten raportoinnista HACCP-tiimin tietoisuuteen.

7.2 VAAROJEN JA KRIITTISTEN PISTEIDEN TUNNISTAMINEN

1 VAAROJEN TUNNISTAMINEN

HACCP -tiimi käy Mars Finland Oy:n ja yhteistyökumppaneiden varastointiprosessit ja muun tuoteturvallisuuteen vaikuttavan toiminnan yksityiskohtaisesti läpi sekä pyrkii tunnistamaan kaikki mahdolliset toimintaan ja tuotteisiin liittyvät tuoteturvallisuusvaarat. Huomiota kiinnitetään mm. raaka-aineisiin, analyysituloksiin, virtauskaavioihin, layout -piirroksiin, pakkausmateriaaleihin, lopputuotteiden käsittelyyn, toimittajiin, käsittely- ja valmistusvaiheisiin, kunnossapitotöihin, häiriötilanteisiin, varastointi- ja kuljetusolosuhteisiin, haittaeläimiin, henkilökunnan hygieenisiin työtapoihin, vierailijoihin sekä kuluttaja- ja asiakaspalautteeseen.

Tunnistetut vaarat kirjataan vaarojen arviointi -lomakkeelle. HACCP -tiimi käy kootusti läpi uudet varastointi-, kuljetus- ja uudelleenpakkausprosessit sekä nykyiset elintarvikeprosessit aina isompien prosessi- ja toimintatapamuutosten jälkeen sekä hyväksyy uudet toimintatavat sen jälkeen, kun niiden on havaittu täyttävän annetut ohjeistukset turvallisten toimintatapojen suhteen.

2 VAAROJEN ARVIOINTI

HACCP -tiimi arvio virtauskaavioita, pohjapiirustuksia, analyysituloksia, työkokemusta ja muita soveltuvia tietolähteitä käyttäen tunnistetut vaarat. Arvioinnin tulokset kirjataan vaarojen arviointi -lomakkeelle. Tunnistetut vaarat arvioidaan niiden esiintymis-, torjunta- ja havaitsemistodennäköisyyden sekä vakavuuden perusteella. Arvioinnin tulos pisteytetään kriittisten pisteiden tunnistamiseksi.

3 KRIITTISET PISTEET JA NIIDEN TUNNISTAMINEN

HACCP -tiimi tunnistaa kriittiset pisteet vaarojen arvioinnin avulla. Kriittisten pisteiden tunnistaminen kirjataan vaarojen arviointi -lomakkeelle.

Selitykset:

Kriittinen piste:

Vaaran esiintymistiheys (punainen)

1 piste: 1x/v

2 pistettä: 1x/kk

3 pistettä: 1x/vko

Todennäköisyys toimittaa asiakkaalle virheellinen tuote (sininen)

1 piste: erittäin epätodennäköistä, että virhettä ei huomata

2 pistettä: alhainen todennäköisyys

3 pistettä: kohtalainen todennäköisyys

4 pistettä: suuri todennäköisyys toimittaa virheellinen tuote

5 pistettä: virhettä ei havaita ennen toimitusta

Vaaran vakavuus (vihreä)

1 piste: vaara ei aiheuta havaittavaa vaikutusta

3 pistettä: pieni asiakkaan/kuluttajan tyytymättömyys

5 pistettä: jonkin verran asiakkaan/kuluttajan tyytymättömyys

7 pistettä: riskin toteutuessa tuotetta ei voi käyttää

10 pistettä: riskin toteutuessa tuotetta ei voi käyttää/turvallisuusriski/ ei täytä lain vaatimuksia

Pisteytys:

		1	3	5	7	10
1	1	1	3	5	7	10
	2	2	6	10	14	20
	3	3	9	15	21	30
	4	4	12	20	28	40
	5	5	15	25	35	50

		1	3	5	7	10
2	1	2	6	10	14	20
	2	4	12	20	28	40
	3	6	18	30	42	60
	4	8	24	40	56	80
	5	10	30	50	70	100

		1	3	5	7	10
3	1	3	9	15	21	30
	2	6	18	30	42	60
	3	9	27	45	63	90
	4	12	36	60	84	120
	5	15	45	75	105	150

Vaatimukset kriittiselle pisteelle:

Tulos $Y = A \cdot B \cdot C$

Vaatimukset kriittiselle pisteelle (ehtojen 1. – 6. täytyminen):

vaihe on KP, kriittinen piste, jos

1. $A \cdot B \cdot C \geq 45$ pistettä tai muu HACCP -tiimin hyväksymä pistemäärä
2. vaaralla on vakavia terveysvaikutuksia valvonnan pettäessä
3. vaihetta on mahdollista valvoa
4. vaaraa ei valvota tehokkaasti enää myöhemmässä prosessivaiheessa
5. vaara on mahdollista ehkäistä/eliminoida/vähentää hyväksyttävälle tasolle
6. HACCP -tiimin hyväksymispäätös

4 KRIITTISTEN PISTEIDEN VALVONTA

HACCP -tiimi määrittää ja kirjaa kriittisten pisteiden valvontamenettelyihin liittyvät asiat; menetelmä, vastuut, raja-arvot, korjaavat toimenpiteet, tulosten ja toimenpiteiden dokumentointi. Valvontamenettelyitä käytetään eliminoimaan tai vähentämään tunnistetut vaarat hyväksyttävälle tasolle.

Mahdollisten kriittisten pisteiden valvonta on kuvattu HACCP -ohjelmassa.

MARS Finland Oy
Asiakirjan nimi: 7.3 Vaara-analyysi
Luokittelu: Omavalvonta

Sivu 1(2)
Versio: 1
Päiväys: 3.12.2008

Prosessi / toiminto: Raaka-aineiden ja pakkausmateriaalien vastaanotto ja varastointi

Sivu 1(109)

Mahdollinen tuoteturvallisuusvaara (B= (mikro-)biologinen, K= kemiallinen, F= fysikaalinen)		KP K/E					Hallintakeino (D= dokumentti)
Vaihe		A	B	C	Y		
Tuotteen siirto satamasta varastoon	B/F – rakenne ja olomuoto voi muuttua tuotteen jäätyessä tai liikaa lämmitessä.						kuljetusten valvonta
Lämpövarastointi satamassa	B/F – rakenne ja olomuoto voi muuttua tuotteen jäätyessä tai liikaa lämmitessä.						kuljetusten valvonta
Vastaanotto tarkistus	B/K/F - likaantunut tai rikkoontunut kuljetuspakkaus > vieraat aineet ja esineet sekä taudinaiheuttajat tuotteeseen	1	2	10	20	E	- vastaanottotarkastus (D: lähetylista)
Pakkaustyypit (lasi, pahvi, muovi jne)	B – kostunut pakkaus > raaka-aineen homehtuminen	1	1	10	10	E	
	B - kuljetuspakkauksen päällä tuhoeläinten jätöksiä > mikrobeja tuotteeseen	1	1	10	10	E	
Siirto varastoon	B/K/F - kuljetuspakkauksen rikkoontuminen siirron aikana > vieraat aineet ja esineet sekä taudinaiheuttajat tuotteeseen	1	1	5	5	E	- hygieeniset työtavat (D Omavalvontasuunnitelma, luku 5.1)
Raaka-aineen säilytys varastossa - keräily - siirto lastausalueelle - lähetys - kuljetus	B/K/F - pakkauksen rikkoontuminen säilytyksen aikana > vieraat aineet ja esineet sekä taudinaiheuttajat tuotteeseen B - haittaeläimet	1	2	5	10	E	- hygieeniset työtavat (D Omavalvontasuunnitelma, luku 5.1)
		1	2	10	20	E	- yliherkkyysoireita aiheuttavien ainesosien valvonta
		1	2	5	10	E	- haittaeläinten valvonta
Keräily uudelleenpakkaukseen	B/K/F - kuljetuspakkauksen rikkoontuminen siirron aikana > vieraat aineet ja esineet sekä taudinaiheuttajat tuotteeseen	1	2	5	10	E	- hygieeniset työtavat (D Omavalvontasuunnitelma, luku 5.1)
Uudelleenpakkaus	B/K/F - kuljetuspakkauksen rikkoontuminen siirron aikana > vieraat aineet ja esineet sekä taudinaiheuttajat tuotteeseen	1	2	5	10	E	- hygieeniset työtavat (D Omavalvontasuunnitelma, luku 5.1)

Vaaran esiintymistiheys

Todennäköisyys toimittaa asiakkaalle virheellinen tuote

A= 1piste: 1x/v , 2 pistettä: 1x/kk , 3 pistettä: 1x/ vko

B= 1 piste: erittäin epätodennäköistä, että virhettä ei huomata, 2 pistettä: alhainen todennäköisyys, 3 pistettä: kohtalainen todennäköisyys,

4 pistettä: suuri todennäköisyys toimittaa virheellinen tuote, 5 pistettä: virhettä ei havaita ennen toimitusta

Vaaran vakavuus

C= 1piste: vaara ei aiheuta havaittavaa vaikutusta, 3pistettä: pieni asiakkaan/kuluttajan tyytymättömyys, 5 pistettä: jonkin verran asiakkaan/kuluttajan tyytymättömyyttä, 7pistettä: riskin toteutuessa tuotetta ei voi käyttää, 10 pistettä: turvallisuusriski/ ei täytä lain vaatimuksia

Kriittinen piste (ehdot 1., 2. 3. ja 4. toteutuvat)

vaihe on KP, kriittinen piste, jos 1. A*B*C ≥ 45 pistettä tai muu HACCP –tiimin hyväksymä pistemäärä,

2. prosessivaiheessa on mahdollista valvoa ja ohjata tuotetta/prosessia, 3. vaara on mahdollista ehkäistä/eliminoita/vähentää hyväksyttävälle tasolle,

4. vaaran valvontaa ei ole mahdollista suorittaa enää myöhemmässä prosessivaiheessa

MARS Finland Oy
Asiakirjan nimi: 7.3 Vaara-analyysi
Luokittelu: Omavalvonta

Sivu 2(2)
Versio: 1
Päiväys: 3.12.2008

Prosessi / toiminto: Raaka-aineiden ja pakkausmateriaalien vastaanotto ja varastointi

Sivu 2(109)

Vaihe Mahdollinen tuoteturvallisuusvaara
(B= (mikro-)biologinen, K= kemiallinen, F= fysikaalinen)

		A	B	C	Y	KP K/E	Hallintakeino (D= dokumentti)
Tuotteiden säilytys edustajien varastoissa.	Erillinen selvitys tehtävä jokaisesta varastosta. - edustajat perehdyttävä						Varastointiohje edustajille
Tuotteiden säilytys H&IF Logisticsin ja Itellan tiloissa							Kumppanit koulutettava ja ohjeistettava.
Tuotteiden säilytys Mars Finland Oy:n näytevarastossa.							Varastointiohje

Vaara-analyysi paljastaa, että tällä hetkellä mikään toiminto ei täytä kriittiselle pisteelle asetettuja raja-arvoja, joten kriittisiä pisteitä ei toiminnassa voida määritellä. Uusien prosessien syntyessä ne käydään läpi ja mahdolliset muodostuvat kriittiset pisteet arvioidaan tapauskohtaisesti.

Vaaran esiintymistiheys

Todennäköisyys toimittaa asiakkaalle virheellinen tuote

Vaaran vakavuus

Kriittinen piste (ehdot 1., 2. 3. ja 4. toteutuvat)

A= 1piste: 1x/v , 2 pistettä: 1x/kk , 3 pistettä: 1x/ vko

B= 1 piste: erittäin epätodennäköistä, että virhettä ei huomata, 2 pistettä: alhainen todennäköisyys, 3 pistettä: kohtalainen todennäköisyys, 4 pistettä: suuri todennäköisyys toimittaa virheellinen tuote, 5 pistettä: virhettä ei havaita ennen toimitusta

C= 1piste: vaara ei aiheuta havaittavaa vaikutusta, 3pistettä: pieni asiakkaan/kuluttajan tyytymättömyys, 5 pistettä: jonkin verran asiakkaan/kuluttajan tyytymättömyyttä, 7pistettä: riskin toteutuessa tuotetta ei voi käyttää, 10 pistettä: turvallisuusriski/ ei täytä lain vaatimuksia

vaihe on KP, kriittinen piste, jos 1. $A*B*C \geq 45$ pistettä tai muu HACCP –tiimin hyväksymä pistemäärä,

2. prosessivaiheessa on mahdollista valvoa ja ohjata tuotetta/prosessia, 3. vaara on mahdollista ehkäistä/eliminoita/vähentää hyväksyttävälle tasolle,

4. vaaran valvontaa ei ole mahdollista suorittaa enää myöhemmässä prosessivaiheessa

7.4 HACCP-TIIMIN JÄSENET JA VASTUUNJAKO

1 VASTUUT

Omavalvonnan toteuttaminen ja tämän omavalvontasuunnitelman soveltaminen uudelleenpakkaukseen, käsittelyyn ja erilaiseen jakeluun. Lisäksi omavalvonta koskee soveltuvien osien ulkopuolisten osapuolien henkilöstöä, jos he ovat joko suorasti tai välillisesti tekemisissä Mars Finland Oy:n tuotteiden kanssa. Ulkopuolisilla osapuolilla tarkoitetaan tässä yhteydessä varastoiden henkilökuntaa sekä kuljetuksista/jakelusta vastuussa olevia ihmisiä. Ulkopuoliset osapuolet noudattavat kuitenkin ensisijaisesti oman yrityksensä omavalvontaa ja täydentävät tätä soveltuvien osien tämän ohjeistuksen avulla.

HACCP –tiimi ja omavalvonnasta vastaavat henkilöt

Myöhemmin tarkemmin nimetty HACCP -tiimi kokoontuu vähintään kaksi kertaa vuodessa tai aina, kun ajankohtaiseksi tulee jonkin uuden tai muuttuneen toiminnon ottaminen mukaan Mars Finland Oy:n omavalvontajärjestelmän piiriin. Lisäksi tiimin tulee kokoontua, kun yritys joutuu harkitsemaan takaisinvetoprosessin suorittamista tai joutuu sen suorittamaan. Tällöin tiimin tulee käydä läpi kyseinen tilanne tapahtumaketjuineen ja tehdä johtopäätökset ja toimintasuunnitelma siitä, kuinka tilanne pyritään estämään toistumasta tulevaisuudessa.

HACCP -tiimin jäseniä ovat logistiikkapäällikkö, kyseisen tuotesegmentin tuotepäällikkö, kuluttajapalvelukoordinaattori, kyseisen segmentin logistiikkakoordinaattori, sekä varastopalveluista vastaavan tahon esimies. Muut kokoukseen osallistuvat vaihtuvat jäsenet valitaan kulloisenkin tarpeen ja tilanteen mukaisesti. HACCP -tiimillä tulee olla aina käytettävissään riittävä elintarvikeprosessiin, tuotteeseen, tuoteturvallisuuteen ja toimitusketjuun liittyvä kokemus ja asiantuntemus.

Edellä mainittu HACCP -tiimi vastaa tuotteiden uudelleenpakkaukseen, varastointiin, jakeluun ja käsittelyyn liittyvien prosessien:

- vaarojen tunnistamisesta ja arvioinnista
- kriittisten pisteiden tunnistamisesta
- HACCP -ohjelmien laatimisesta ja käyttöönnotosta
- omavalvontajärjestelmän toimivuuden varmistamisesta ja kehittämisestä.

MARS Finland Oy
 Asiakirjan nimi: 7.4 HACCP –tiimin jäsenet ja vastuunjako
 Luokittelu: Omavalvonta

Sivu 2(2)
 Versio: 1
 Päiväys: 3.12.2008

HACCP -tiimin vastuu- ja osaamisalueet:

Vastuu-/osaamisalue

vaarojen tunnistaminen ja arviointi
 HACCP -ohjelmien kehittäminen
 terveydensuojelu- ja elintarvikelainsäädäntö
 henkilöstön omavalvonta- ja hygieniaosaaminen
 tuotteet, pakkaukset ja reseptit
 raaka-aineet ja lisäaineet
 tuotantoprosessit ja -laitteet
 valmistus ja pakkaus
 kuljetusasiat
 näytteenotto
 pesu ja desinfiointi
 tuhoeläintorjunta
 viestintä kuluttajan, asiakkaan ja varanomaisen
 kanssa

Vastuuhenkilö

HACCP -tiimi
 HACCP -tiimi
 kuluttajapalvelukoordinaattori
 varasto-/logistiikkapäällikkö
 HACCP -tiimi
 HACCP -tiimi
 HACCP -tiimi
 logistiikkapäällikkö
 varasto-/logistiikkapäällikkö
 logistiikkakoordinaattori
 varastopäällikkö
 varastopäällikkö
 toimitusjohtaja/tuotepäällikkö

7.5 TOIMINNAN HALLINTAPISTEET

1 KRIITTISET HALLINTAPISTEET

Vaara-analyysin perusteella Mars Finland Oy:n tämän hetkisistä prosesseista ei ole mahdollista tunnistaa kriittisiä hallintapisteitä. Osittain tämä johtuu toiminnan luonteesta, joka muistuttaa enemmän tukkukaupan ja välittäjän rakennetta, koska varsinaisia pakkaamattomia tuotteita ei yrityksen tiloissa koskaan käsitellä. Tämän lisäksi määrittelylle osoitetut raja-arvot eivät toteudu yhdenkään prosessin kohdalla, joten kriittisten hallintapisteiden määrittäminen toiminnan nykymuodossa on mahdotonta. Yritys haluaa kuitenkin panostaa tuotteidensa laatuun ja tässä suhteessa toimintaa tarkastellaan yleisten hallintapisteiden kautta, vaikka ne eivät suoranaisesti kuulukaan HACCP-periaatteiden piiriin. Tämä nähdään kuitenkin hyväksi lähestymiskeinoksi tukipisteiden hallintaan. Hallintapisteet on kuvattu seuraavissa kappaleissa.

2 TAVARAN VASTAANOTTO

Tavaran vastaanoton yhteydessä vastaanotosta huolehtiva henkilö tarkastaa lähetyslistat ja niiden vastaavuuden ennakkosaapumisilmoitusten kanssa. Tässä vaiheessa huomioidaan kaikki poikkeavat tuotteet ja ne raportoidaan, sekä asetetaan holdiin jatkotoimenpiteitä varten.

Kaikki kuljetuksen yhteydessä vastaanotetut lavat luetaan skannereilla järjestelmään, jossa vaiheessa tuotetieto siirtyy varastojärjestelmästä Mars Finland Oy:n omaan toiminnanohjausjärjestelmään. Järjestelmät tunnistavat lavat, jotka sisältävät vieraita tuotteita ja näin ollen ne pystytään poimimaan pois oikeiden tuotteiden joukosta. Tämä kuitenkin edellyttää lavatietojen oikeellisuutta ja omavalvonnan toimintaa hallintaketjun aiemmissa vaiheissa, jotka ovat Mars Finland Oy:stä riippumattomia toimintoja.

Vastaanoton yhteydessä tarkastetaan myös tuotteiden yleinen laatu silmämääräisesti arvioiden, mikä tarkoittaa vahingoittuneiden kuljetuspakkausten ja tuhoeläinten tarkastamista.

Kaikki todetut poikkeamat raportoidaan vastaanottopoikkeamien lomakkeella Mars Finland Oy:lle ja lomakkeita säilytetään asianmukaisesti varastolla sovitun ajan. Tiedot ovat lisäksi myös elektronisessa muodossa tietojärjestelmässä.

3 DISPLAYDEN PAKKAUSPROSESSI

Prosessivaiheessa normaaleista hyllytuotteista rakennetaan nk. displaytä (esittely) ja prosessille luonteenomaista on, että tuotteita ei tässä vaiheessa poisteta varsinaisista pakkauksistaan. Ainoastaan kuljetuspakkaukset poistetaan, mikä ei kuitenkaan aiheuta kontaktia suoraan itse elintarvikkeiden kanssa.

Tässä yhteydessä tulee kuitenkin varmistua vierasesinevaaran huomioimisesta ja käytetyt työvälineet tuleekin olla prosessin luonteelle sopivat sekä niitä tulee aina

säilyttää niille osoitetuissa paikoissa. Pakkauksen jälkeen tulee varmistaa, että kaikki työvälineet on niille osoitetuilla paikoilla ja lisäksi, ettei mitään esineitä puutu joukosta.

Displayn pakkaamisesta on annettu ohjeet kyseisen prosessin prosessikuvauksen yhteydessä ja näitä ohjeita tulee noudattaa tarkasti.

Uudelleenpakkauksen yhteydessä tuotteille tehdään myös silmämääräinen tarkastus pilaatuneiden tuotteiden havainnoimiseksi, jos se on mahdollista avaamatta tuotepaketteja. Lisäksi kaikki mahdollisesti rikkoontuneet ja muuten vahingoittuneet tuotepakkaukset tulee poistaa.

Uudelleenpakkausta varten kerätyt tuotteet pitää myös aina tarkistaa keräilylistan avulla ennen varsinaista uudelleenpakkausta, jolloin varmistutaan siitä, että esittelyyn päättyy vain niitä tuotteita, joita sinne on tarkoitettu.

4 TUOTTEIDEN KERÄILY

Tässä yhteydessä tuotteiden keräilystä vastaavan henkilön tulee tarkasti verrata kerättyjä tuotteita annettuun keräilylistaan. Huomatut virheet tulee korjata välittömästi ja lopuksi keräilylista allekirjoitetaan suoritettuna tarkastuksen merkiksi.

Holdissa olevat tuotteet pitää olla selvästi merkittyjä käyttökieltolapulla (Omavalvontasuunnitelma luku 5.15.4) sekä säilytetty niille erikseen osoitetuissa paikoissa. Kyseisten tuotteiden keräily asiakkaille on ehdottomasti kielletty.

Keräilyssä kiinnitetään erityistä huomiota tuotteiden oikeellisuuden lisäksi kuljetuspakkausten ja tuotepakkausten kuntoon. Vahingoittuneet tuotteet tulee välittömästi hävittää asianmukaisesti ja niistä tehdään poikkeamalomakkeella varastokorjaus tietojärjestelmiin, jolloin tuotteet poistuvat myös virtuaalisesti varastosta.