

Gluteenittomien puitavien peltokasvien tuotannon laatukäsikirja

Marika Kilpivuori

1.3.2018 ja 8.3.2018

 **Gluteeniton
viljelykierto**

Erikoistumisvaihtoehto tiloille.

Mikä on laatukäsikirja?

- Laatukäsikirja on järjestelmällinen tapa kuvata yhteisesti sovitut pelisäännöt
- Laatukäsikirjan rungoksi valittiin ISO 9001:2015 standardi
- Se on kansainvälinen, kaikille organisaatioille ja toiminnoille sovellettavissa oleva tekemisen tai tuotteen laadunhallintaan liittyvien toimintatapojen kuvaus
- Järjestelmä on sertifioitavissa pienin muutoksin esim. Inspectan, Bureau Veritaksen tai DNV:n toimesta

Standardi laatukäsikirjan takana

SFS-EN ISO 9001

Laadunhallintajärjestelmät. Vaatimukset

Quality management systems. Requirements

**Gluteeniton
viljelykierto**

Erikoistumisvaihtoehto tiloille.

Johdanto		5
1	Soveltamisala	10
2	Velvoittavat viittaukset	10
3	Termit ja määritelmät	10
4	Organisaation toimintaympäristö	10
4.1	Organisaation ja sen toimintaympäristön ymmärtäminen	10
4.2	Sidosryhmien tarpeiden ja odotusten ymmärtäminen	11
4.3	Laadunhallintajärjestelmän soveltamisalan määrittäminen	11
4.4	Laadunhallintajärjestelmä ja sen prosessit	12
5	Johtajuus	13
5.1	Johtajuus ja sitoutuminen	13
5.2	Laatupolitiikka	13
5.3	Organisaation roolit, vastuut ja valtuudet	14
6	Suunnittelu	14
6.1	Riskien ja mahdollisuuksien käsittely	14
6.2	Laatutavoitteet ja niiden saavuttamiseen tarvittavien toimien suunnittelu	15
6.3	Muutosten suunnittelu	15
7	Tukitoiminnot	16
7.1	Resurssit	16
7.2	Pätevyys	18
7.3	Tietoisuus	18
7.4	Viestintä	18
7.5	Dokumentoitu tieto	18
8	Toiminta	19
8.1	Toiminnan suunnittelu ja ohjaus	19
8.2	Tuotteita ja palveluja koskevat vaatimukset	20
8.3	Tuotteiden ja palveluiden suunnittelu ja kehittäminen	21
8.4	Ulkoistettujen prosessien ja ulkoisesti tuotettujen tuotteiden ja palvelujen ohjaus	23
8.5	Tuotanto ja palveluiden tuottaminen	25
8.6	Tuotteiden ja palveluiden luovutus	26
8.7	Poikkeavien tuotosten ohjaus	26
9	Suorituskyvyn arviointi	27
9.1	Seuranta, mittaus, analysointi ja arviointi	27
9.2	Sisäinen auditointi	28
9.3	Johdon katselmus	28
10	Parantaminen	29
10.1	Yleistä	29
10.2	Poikkeamat ja korjaavat toimenpiteet	30
10.3	Jatkuva parantaminen	30

Miksi tarvitsen laatukäsikirjan?

- Laatukäsikirjassa kuvattujen pelisääntöjen mukaan toimimalla voin näyttää ulkopuoliselle toimijalle, että oma toimintani täyttää tietyt kriteerit
- Laatukäsikirjaan kootut asiat on sisällytetty siihen, sillä niiden on yleisesti toimialalla havaittu olevan kriittisiä gluteenittomien puitavien peltokasvien tuotannon puhtauden kannalta
- On havaittu että erityisesti käsikirjassa kuvattujen asioiden hallinnalla tuotannon turvallisuus voidaan varmistaa riittävällä tavalla, jotta ostaja voi luottaa sadon latuun ja sopimuskumppaniin



Erikoistumisvaihtoehto tiloille.

Miten käytän laatukäsikirjaa?

- Täytä käsikirjan avoimet kysymykset soveltuvin osin
- Varmista, että asiat, joihin viittaat käsikirjassa, löytyvät myös oikeasti esim. lohkokirjanpidosta
- Kuvaa totuudenmukaisesti ja rehellisesti, tämä ei ole satukirja tai kuvaus asioista joita oletat ostajan haluavan kuulla – näihin tulee sitoutua oikeasti
- Jos havaitset, että käsikirjan kuvaus ei sovi sellaisenaan toimintasi kuvaukseen, mieti, voitko muokata toimintaa vastaamaan kuvausta tai tehdä muutoksia käsikirjaan (*Huom! Satafood vastaa vain itse julkaisemansa käsikirjan sisällöstä*)
- Käsikirjan täyttäminen ja käyttäminen on vapaaehtoista



Erikoistumisvaihtoehto tiloille.