

HYVIEN TUOTANTOTAPOJEN KEHITTÄMINEN

ELÄMYSJUUSTOLAAN

HERKKUJUUSTOLA OY



Ammattikorkeakoulututkinnon opinnäytetyö

Hämeenlinna, Bio- ja elintarviketekniikka

Kevät, 2018

Iina Riihimäki

Bio- ja elintarviketekniikka
Hämeenlinna

Tekijä	lina Riihimäki	Vuosi 2018
Työn nimi	Hyvien tuotantotapojen kehittäminen elämysjuustolaan	
Työn ohjaaja	Tuija Pirttijärvi	

TIIVISTELMÄ

Elintarvikehuoneiston työtapaohje on työskentelyn apuna olevaa ohjeistusta, jolla voidaan helpottaa hygieenisten työtapojen noudattamista ja omavalvonnan päivittymistä.

Tämän työn tarkoituksena oli luoda kasvavalle elämysjuustolalle hyvien työtapojen ohjeet. Ohjeista osa pohjautui vanhoihin tiloihin suunniteltuihin ohjeisiin ja ne kehitettiin uusiin tiloihin sopiviksi, osa oli täysin uusia. Ohjeet suunniteltiin yhdessä laatupäällikön sekä muiden työntekijöiden kanssa.

Työn toimeksiantajana oli Herkkujuustola Oy, joka valmistaa sveitsiläisillä resepteillä ja suomalaisilla raaka-aineilla erikoisjuustoja. Herkkujuustolan kasvava henkilöstömäärä sekä kokonaan uusi, syksyllä 2018 valmistuva elämysjuustola tarvitsee työntekijöiden ja työnantajan tueksi selkeät ja tiloihin sopivat hygieniat ja työtapaohjeet.

Tämä työ toteutettiin suunnittelutyönä sekä kirjallisuutta tutkimalla. Kirjallisuudesta haettiin työtä tukevia aiheita ja oppaita, joita myös yritys voi myöhemmin hyödyntää päivittäessään omavalvontaa ja ohjeistusta.

Tämän opinnäytetyön tuloksena on julkaistu osa kehitetyistä hyvien työtapojen oheista sekä niihin liittyvät lomakkeet. Lisäksi toimintaa koskevat muutos- ja parannusehdotukset on esitetty tässä työssä. Merkittävimmät näistä olivat perehdytyksen ohjeistus sekä juustojen pakkauskriteerit. Perehdytyksen ohjeistuksessa luotiin perehdytyskaavake sekä ohjeistus perehdytykseen. Juustojen pakkauskriteereissä luotiin jokaiselle juustolle pakkaamisen kriteerit.

Avainsanat Omavalvonta, ohjeistus, elämysjuustola, lainsäädäntö

Sivut 29 sivua, joista liitteitä 5 sivua

Degree Programme in Biotechnology and Food Engineering
Hämeenlinna

Author	lina Riihimäki	Year 2018
Subject	Developing Good Production Procedures for an Show Cheese Plant	
Supervisor	Tuija Pirttijärvi	

ABSTRACT

Working guidelines of food premises is a guidance to help working, which can facilitate to follow hygienic working methods and update the in-house control.

The topic of this thesis was to create good working guidelines for a growing show cheese plant. A part of the guidelines was based on the ones designed for old premises and they were developed to fit the new environment. The guidelines were designed together with the quality manager and other employees.

The commissioner of the thesis was Herkkujuustola Oy, which produces special cheeses with Swiss recipes and Finnish materials. The rising number of new employees and a whole new show cheese plant completed in the fall of 2018 require clear work and hygiene guidelines for the benefit of both the employer and the employees.

This thesis was completed as a design work. In addition, information was achieved by studying literature for the above themes and guides supporting the work, which the company can later utilize while updating the quality control and the guidelines along it.

On the basis of the research results, a part of the developed good practices, appendices and related forms were published. In addition, suggestions for changes and improvements of the procedures were suggested of which the most relevant were the designed written form and instructions for the field specific training of the personnel and the packaging criteria of the cheeses.

Keywords in-house control, instructions, show cheese plant, legislation

Pages 29 pages including appendices 5 pages

SISÄLLYS

1	JOHDANTO.....	1
2	TYÖN TAVOITE JA TUTKIMUSKYSYMYKSET	2
3	HERKKUJUUSTOLAN LAAJENTAMINEN JA ELÄMYKSELLISYYDEN KEHITTÄMINEN.....	3
3.1	Herkkujuustola.....	3
3.2	Tuotannon laajuuden kasvattamisen vaikutus toimintaan	4
3.3	Elämysjuustolan haasteet	5
4	OMAVALVONTA JUUSTOLASSA	6
4.1	Lainsäädännön vaatimukset omavalvonnasta ja omavalvontasuunnitelmasta .	7
4.2	Omavalvonnan ja hyvien hygieniakäytäntöjen ohjeet ja suositukset	9
4.2.1	Kansalliset ohjeet	10
4.2.2	Oiva-arviointiohjeet.....	10
4.2.3	Eurooppalaisen hyvien hygieniakäytäntöjen oppaan hyödyntäminen .	12
5	ELÄMYKSELLISYYS JA AVOIMUUS ELINTARVIKEYRITYKSEN TOIMINNASSA	13
5.1	Esimerkkejä maailmalta	13
5.2	Mahdollisten joustojen hyödyntäminen.....	14
6	HYVIEN TUOTANTOTAPOJEN LAATIMINEN ELÄMYSJUUSTOLALLE	16
6.1	Yleiset omavalvonnan käytön ohjeet.....	17
6.1.1	Omavalvonnan raportointi työpäivän aikana	17
6.1.2	Omavalvontakansion ja ohjeistuksen sijainti.....	17
6.1.3	Varaston materiaalmäärien tarkastus	19
6.2	Pesujen omavalvonta.....	19
6.3	Yleiset hygieniaohjeet	20
6.4	Pakkaamon työskentelyohje	20
6.5	Juustojen pakkauskriteerit	21
6.6	Perehdyttäminen	22
7	JOHTOPÄÄTÖKSET JA POHDINTA	24
	LÄHTEET	25

Liitteet

Liite 1	Varaston materiaalmäärien tarkastuslistan mallipohja
Liite 2	Yleiset hygieniaohjeet-mallipohja
Liite 3	Pakkaamon hygienia -ja työskentelyohje
Liite 4	Homejuuston pakkauskriteerit
Liite 5	Kittikypsytetynjuuston pakkauskriteerit

1 JOHDANTO

Tämän työn tarkoituksena oli hyvien työtapojen kehittäminen elämysjuustolaan. Opinnäytetyön toimeksiantajana toimi Herkkujuustola Oy. Aiheen valintaan vaikutti se, että uusi Elämysjuustola tarvitsee tuekseen uudistetut hygienia- ja työtapaohjeet. Uusi elämysjuustola valmistuu syksyllä 2018 Häijääseen. Elämysjuustolassa asiakas pääsee kahvilassa nauttimaan valmistetuista tuotteista sekä seuraamaan tuotteiden valmistusta ikkunoiden kautta.

Aihe rajattiin yhdessä laatupäällikön ja juustomestarin kanssa. Kävimme läpi hygieniaohjeistuksen tarpeellisia tarkennuksia sekä tulevia muutoksia. Kokosimme näiden pohjalta listan niistä ohjeista, joita tarvitsee tarkentaa tai kehittää uuteen juustolaan.

Työn tavoitteena oli luoda Herkkujuustolalle elämysjuustolaan uudistettuja hygienia- ja työtapaohjeita, sekä toimiva perehdytysohjeistus- ja kaa-vake. Ohjeissa haluttiin korostaa yrityksen elämyksellisyyttä ja tuoda se jokaiselle työntekijälle itsestäänselvydeksi työympäristössä.

Ohjeistus toteutettiin käytännössä keskustelemalla yhdessä työntekijöiden kanssa. Jokaisen mielipidettä sekä ajatusta käytettiin hyödyksi ja sen avulla loin muutosehdotusmuodossa tarkennettuja työtapaohjeita.

Tärkeimpiä lähteitani olivat kirjallisuusosiossa Eviran verkkosivut sekä erilaiset hyvien työtapojen ohjeistukset. Suunnitteluosiossa tärkeimmät lähteeni olivat yrityksen omavalvontasuunnitelma sekä vanhat ohjeistuspohjat.

2 TYÖN TAVOITE JA TUTKIMUSKYSYMYKSET

Tämän työn tavoitteena oli saada luotua tulevaan elämysjuustolaan toimivat hygienia- ja toimintatapaohjeet. Toimintaohjeista työnantajan on helppo seurata omavalvonnan päivittymistä jatkuvasti. Tavoitteena oli luoda myös sellaiset työtapaohjeet, joista työntekijän on yksinkertaista löytää työtehtäväänsä selkeä ja helposti ymmärrettävä ohje. Työntekijöiden on yhdessä helpompi kirjata omavalvontaa silloin, kun työohjeistus on selkeä. Kun omavalvonnan kirjaukset ovat helposti saatavilla, kirjauksen tekeminen ei unohdu. Kirjaaminen on näin ollen uusilla ohjeilla helpompaa ja enemmän osana työntekijän rutiineja. Työn rutiineihin yhdistettynä omavalvonnan kirjaamisesta tulee osa työtä, jolloin se on helpompi muistaa.

Tämän työn aikana pyrittiin saamaan vastaukset taulukossa 1 esitettyihin tutkimuskysymyksiin. Taulukossa on esitetty myös menetelmä, jolla kysymykseen pyrittiin saamaan vastaus.

Taulukko 1. Opinnäytetyön tutkimuskysymykset ja menetelmät

Tutkimuskysymys	Menetelmä/ Tiedon haku	Tuotos
Millainen on uusi elämystä korostavan herkkujuustolan hygienia- ja työtapaohjeistus?	Yrityksen vanha omavalvontasuunnitelma, yrityksen näkökulma ja tieto, oppaat ja suositukset	Suunnittelutyönä toteutettu tuotos yhdessä yrityksen kanssa
Miten toteutetaan ja edistetään ohjeistuksen käytön helppoutta eri kohteissa ja tilanteissa?	Yrityksen vanha omavalvontasuunnitelma, uuden tehtaan pohjapiirustus, yrityksen näkemys ja tieto	Suunnittelutyönä toteutettu tuotos yhdessä yrityksen kanssa
Miten elämyksellisyys voidaan huomioida hyvien tuotantotapojen ohjeistuksessa, sekä miten toteuttaa se yrityksissä käytännössä?	Pohdintaa ja ideoita työkavereilta ohjeistukseen. Mahdollisia kirjallisuuslähteitä	Työohjeissa ja ohjeistuksissa
Miten perehdyttäminen elämysjuustolassa toimisi siten, että työntekijä ymmärtäisi elämyksellisyyden perehdytyksessä?	Kirjallisuus pohjana sekä keskustelua työpaikalla.	Perehdytyskaavake ja ohjeistus perehdyttäjälle

3 HERKKUJUUSTOLAN LAAJENTAMINEN JA ELÄMYKSELLISYYDEN KEHITTÄMINEN

Herkkujuustolan toiminnan laajentaminen ja elämyksellisyyden kehittäminen vaativat yritykseltä suuria muutoksia sekä toiminnallisesti että rakenteellisesti. Kuitenkin yrityksen perusajatuspohja säilyy. Perusajatuksena yrityksellä on tuottaa suomalaisesta maidosta, sveitsiläisillä resepteillä, maukkaita erikoisjuustoja.

3.1 Herkkujuustola

Herkkujuustola on pienjuustolayritys, jossa yhdistyy sveitsiläiset juustonvalmistusperinteet sekä suomalainen puhdas raaka-aine. Yrityksen juustomestari Peter Dörig muutti suomeen 1990-luvun puolivälissä ja toi mukanaan juustonvalmistuksen sveitsiläiset perinteet ja salat. Herkkujuustola sijaitsee Sastamalan Mouhijärvellä ja juustola tuottaa tällä hetkellä kolmeatoista erilaista erikoisjuustoa sekä kirnuvoita ja jogurttia. Juustoperheen tunnetuimpia juustoja ovat Vilho, Hilma, Savu-Hilma, Väinö, Heidi ja Metsuri.

Yrityksen taustahistoria on hieman erikoinen. Sveitsiläinen Peter Dörig kasvoi perheensä pienjuustolassa Sveitsissä. Jo lapsena opitut juustonvalmistuksen salat saivat vahvistusta, kun Peter valmistui Sveitsissä juustomestariksi. Vuonna 2002 Peter alkoi Suomessa asuessaan miettiä juustolan perustamista Mouhijärvellä.

Asiakaskuntana Herkkujuustolalla on erikoisten juustojen ystävät ja kokeilunhaluiset juuston syöjät. ”Sitoutuminen asiakkaiden tarpeiden toteuttamiseen on toiminnan perus lähtökohta. Asiakkaat ovat meille tärkeitä ja haluamme palvella heitä lisäarvoa tuottavasti.” (herkkujuustola n.d.)

Herkkujuustolalla käsitellään jokainen asiakas erikseen ja tehdään tilaukset ajatellen asiakkaan omia tarpeita. Herkkujuustolalla myös pyritään pitämään yllä korkeatasoista asiakastytyvyyttä, johon kuuluu asiakkaan tarpeiden ymmärtäminen ja niiden toteuttaminen hyväksyttävällä ja laadukkaalla tavalla.

Henkilöstöä Herkkujuustolalla on tällä hetkellä kuusi henkilöä. Henkilöstön tarve vaihtelee sesonkitasolla kolmesta kuuteen. Jouluisin juustojen sesonkimyynnin aikaan työntekijöitä on kuusi, joista jokainen täysipäiväisesti. Hilaisimpien vuoden alkukuukausien aikaan työntekijöitä tarvitaan tuotannossa kolmesta neljään.

3.2 Tuotannon laajuuden kasvattamisen vaikutus toimintaan

Herkkujuustola on tehnyt suuren investoinnin vuodelle 2018. Vuonna 2017 aloitettiin suuri hanke, jossa rakennetaan yritykselle kokonaan uusi juustolarakenus. Samaan yhteyteen rakennetaan myös elämyskahvio, jossa kahvia nauttiva pääsee samalla kurkistamaan ikkunoiden kautta, mitä juustolassa tapahtuu. Kahvion ikkunoista näkee tuotannon puolelle ja kellariin. Ikkunoista yleisö näkee, mitä tapahtuu missäkin valmistuksen vaiheessa ja miten juustot kypsyvät kellarissa. Samalla he voivat nauttia Herkkujuustolan juustoja sisältävistä herkuista kahvion puolella.

Tämän uuden ja suuren hankkeen takia myös omavalvonta vaatii päivitystä. Kun tilat muuttuvat täysin, kaikki näkyvillä olevat hygieniaohteet muutetaan myös tiloihin sopiviksi. Myös tavoitteiden mukaan työntekijöiden määrä kasvaa. Tämä tarkoittaa sitä, että uusien työntekijöiden perehdyttäminen tehtäviin alkaa. Tässä helpottaa päivitetty, selkeä ja helposti ymmärrettävä omavalvontasuunnitelma, josta uusi työntekijä voi halutesaan tarkistaa ohjeistusta.

Kun toimintaa pienessä kuuden työntekijän juustolassa kasvatetaan vähintään 10 työntekijän yritykseksi, vaatii se paljon muutoksia toimintatapoihin. Yksi suurimmista vaikuttavista tekijöistä on uuden tehtaan tilat. Uudistuneet tilat tarkoittavat merkittävältä osaltaan omavalvonnan uudistamista. Jo pelkästään laajennus merkitsisi uudistamista, mutta uusiin tiloihin siirtyminen tarkoittaa koko omavalvontasuunnitelman läpi käymistä sekä päivittämistä.

Tilojen lisäksi henkilöstön lähes kaksinkertaistuminen tarkoittaa myös organisoinnissa suuria muutoksia ajatellen omavalvontaa. Omavalvontasuunnitelmasta ja sen soveltamisesta on oltava riittävä tieto jokaisella työntekijällä. Henkilöstön ohjeistaminen on yksi todella tärkeä vaihe, mutta ajatellen vaikutusta omavalvontasuunnitelmaan, on myös ohjeiden selkeä laatiminen tärkeää. Ohjeiden helposti löytäminen on asia, joka helpottaa jokaista muuta työntekijää. Uusi työntekijä oppii asian hankkimalla itse tiedon, jos se vain on saatavilla. Tämä vaikuttaa järkevään ja selkeään ajankäyttöön muilla työntekijöillä. Ohjeiden on oltava selkeät ja helposti ymmärrettävät. Kuitenkaan mikään ohje ei korvaa toisen työntekijän tai perehdyttäjän antamaa opastusta, mutta työvaiheisiin on hyvä löytyä myös dokumentti, josta asian voi kerrata.

Ohjeiden on oltava mahdollisimman lähellä kohdetta, jossa ohjeen mukaan toimitaan. Toiminnan kasvaessa korostuu entisestään se, että jokainen työntekijä toimii samalla tavalla, kuten on ohjeistettu. On selvää, että jokaisen on toimittava ohjeiden mukaan, mutta suurimman vastuun kantaa siitä ohjeiden laatija ja kouluttaja. Jos ohjeet ovat selkeät, helppolukuiset, sijaitsevat työpisteellä ja ne on erikseen työntekijöille opastettu, on

niitä helppo noudattaa oikein. Siten välttyään parhaiten väärinymmärryksiltä, laiminlyönneiltä sekä inhimillisiltä erehdyksiltä ja unohduksilta.

Vaikutus tuotannon laajuuden kasvattamisesta näky myös Eviran tarkastuksissa. Evira on luokitellut elintarvikehuoneistot toiminnan laajuuden mukaan riskiluokkiin. Eviran arvioidessa toiminnan kokonaisriskiä tutkii se yhdessä toiminnan luonnetta ja laajuutta. Luokittelu eri tasoiisiin luokkiin on haastavaa, joten luokat ovat suhteellisen laajoja. Näillä perusteilla voidaan kuitenkin arvioida kokonaisriskiä elintarvikeyityksen toiminnassa. Kokonaisriskin perusteella Evira arvioi tarkastustiheyden tarpeen. (Evira 2017a.)

3.3 Elämysjuustolan haasteet

Elämysjuustola on haasteellinen työympäristö, mutta puoleensa vetävä asiakkaan näkökulmasta. Haasteellisuuden tuo työskentelyyn se, että elämysjuustolassa näkyy lähes kaikki työvaiheet ulkopuoliselle asiakkaalle. Elämysjuustolassa olevasta kahvilasta näkee asiakas tuotantotilaan, jolloin työskentelyn on oltava tarkkaa ja virheiden määrä on minimoitava. Puhkaus on oltava hyvä koko ajan, eikä mitään puhdistamiseen liittyvää voi tehdä myöhemmin. Koska puhtaus ja työskentely on oltava tarkkaa, on se huomioitava ohjeistuksessa. Myös ohjeiden on oltava tarkkoja, jotta työntekijä osaa myös hoitaa työnsä tarkasti.

Työntekijän asenteella on suuri merkitys elämyksellisyyden välittämiseen asiakkaalle. Työntekijän hymyilevä asenne välittyy asiakkaalle ikkunoiden kautta, jolloin se saa asiakkaan myös hyvälle tuulelle. Asiakkaan halutaan kokevan elämys astuessaan juustolan kahvilaan. Jo perehdytysvaiheessa voidaan työntekijää ohjeistaa siten, että hän ymmärtää elämyksellisyyden ajatuksen. Kun työntekijä ymmärtää elämyksellisyyden, osaa hän myös työskennellä sen mukaan.

Työntekijän asenteella on vaikutus työilmapiiriin. Työilmapiiri myös näkyy tällaisessa työympäristössä selkeämmin ulospäin. Hyvä työilmapiiri ja hymyilevät työntekijät välittävät hyvää mieltä ja korostavat siten elämyksellisyyttä asiakkaalle koettavaksi.

4 OMAVALVONTA JUUSTOLASSA

”Omavalvonnalla tarkoitetaan elintarvikealan toimijan omaa järjestelmää, jolla toimija pyrkii varmistamaan, että elintarvike, alkutuotantopaikka ja elintarvikehuoneisto sekä siellä harjoitettava toiminta täyttävät niille elintarvikemääräyksissä asetetut vaatimukset” (Elintarvikelaki 23/2006 §6).

Omavalvonta juustolassa, kuten muissakin elintarvikeyrityksissä, on omaa toimintaa, kirjanpitoa sekä hallintaa. Omavalvonta on ennalta suunniteltua ja sillä voidaan varmistaa tuotteen turvallisuus, puhtaus ja lainmukaisuus kuluttajalle. Omavalvonnassa keskeistä on se, että työntekijät yhdessä työnantajan kanssa kirjaavat toimenpiteitä työpaikalla, kirjaukset arkistoidaan ja niistä voidaan näyttää sekä kuluttajalle että viranomaiselle toiminnan luotettavuus. Omavalvonta on äärimmäisen tärkeää myös itse yritykselle. Yritys pystyy itse seuraamaan kehitystään, pysäyttämään huonoon suuntaan menevän kehityksen tai huomaamaan sen jo ajoissa omavalvonnasta. Ajatuksella *mitä ei ole kirjattu, sitä ei ole tehty* pystytään luomaan ajatus siitä, mitä on omavalvonta. Lyhyesti kiteytettynä omavalvonta on yrityksen omaa toimintaa, jolla se varmistaa tuotteen terveellisyyden, turvallisuuden ja luotettavuuden kuluttajalle.

Elintarvikelain 23/2006 mukaan elintarviketoimijalla on oltava oikea ja riittävä tieto elintarvikkeesta, jota jalostaa tai tuottaa. Toimijalla on myös oltava riittävä tieto ja ajatus siitä, millaisia riskejä tuotteen valmistus tai jalostus sisältää, miten riskejä voi hallita ja voiko niitä suoranaisesti poistaa. Muodollisesti siis elintarviketoimijan on sitouduttava suunnittelemaan kirjallinen omavalvontasuunnitelma, jossa jokaisen valmistettavan tai jalostettavan tuotteen kohdalla on pohdittu tuotteen valmistukseen liittyvät riskit sekä kriittiset kohdat. Omavalvontaa on sitouduttava myös pitämään yllä ja päivittämään. Omavalvonnasta toteuttamisesta ja päivittämisestä on pidettävä kirjaa. (Elintarvikelaki 23/2006.)

Omavalvonta ei ole pelkästään lain mukaan kirjaamista vaan myös terveys- ja elintarvikelain huomioon ottamista. Terveystieteiden lain yleisenä vaatimuksena on terveysvaaran välttäminen kaikkeen tuotteeseen liittyvässä toiminnassa. Omavalvontavastuun kannalta tämä tarkoittaa sitä, että kaikki terveysvaaraa aiheuttavat asiat on oltava omavalvontasuunnitelmassa. Terveysvaaralla tarkoitetaan kaikkia biologisia, fysikaalisia ja kemiallisia vaaroja, jotka saattavat kohdistua tuotteeseen tai sen valmistukseen. (Terveystieteiden laki 763/1994 §1-2.)

Omavalvontasuunnitelman laajuus riippuu suuresti siitä, kuinka iso toimija on. Jos tuote valmistetaan yrityksessä, on sen omavalvontasuunnitelma paljon laajempi kuin yrityksen, jossa vain esimerkiksi varastoidaan ja välitetään eteenpäin elintarvikkeita.

”Elintarvikehuoneistolla tarkoitetaan 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 23/2006 §6).

4.1 Lainsäädännön vaatimukset omavalvonnasta ja omavalvontasuunnitelmasta

Elintarvikelaissa on säädelty elintarvikehuoneistojen yleisiä vaatimuksia. Juustoloita ja muita hyväksytyjä elintarvikehuoneistoja koskeva lainsäädäntö on seuraava:

- Elintarvikelaki 23/2006
- Yleinen hygienia-asetus (EY) N:o 852/2004
- Eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä (EY) N:o 853/2004
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (1367/2011)
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikehygieniasta (EY) (852/2004)
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä (EY) (853/2004)
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus laitosten elintarvikehygieniasta (795/2014)

(Evira 2016a.)

Elintarvikkeita koskien yleinen vaatimus on, että elintarvike on oltava fyysikaaliselta, kemialliselta, mikrobiologiselta ja terveydelliseltä laadultaan sellaista, että se kelpaa ihmisravinnoksi, ei aiheuta vaaraa eikä johda kulluttajaa harhaan. Tästä kaikesta on vastuussa elintarvikealan toimija eli elintarvikeyritys. Yrityksen on noudatettava kaikessa toiminnassa huolellisesti sitä, että elintarvike, elintarvikehuoneisto ja alkutuotantopaikka sekä elintarvikkeen säilytys-, kuljetus- ja käsittelyolosuhteet ovat määrätyn lain mukaiset. (Elintarvikelaki 23/2006 §7.)

Koska laki edellyttää elintarviketoimijaa tuottamaan ihmisravinnoksi kelpaavia elintarvikkeita, on lain myös määriteltävä, miten asiaa valvotaan ja miten voidaan varmistaa, että jokainen toimii kuten laki määrää. Jokainen yritys, jossa valmistetaan elintarvikkeita noudattaa elintarvikelakia Suomessa. Jotta valvominen olisi helpompaa sekä yritykselle, että valvojalle on elintarvikelakiin kirjattu kohta omavalvonnasta ja sen suunnitelmasta. Kun jokainen elintarvikeyritys valvoo omaa työtään, on myös viranomaisen helpompi valvoa elintarviketoimijoiden lainmukaisuutta.

”Elintarvikealan toimijan on laadittava kirjallinen suunnitelma omavalvonnasta (omavalvontasuunnitelma), noudatettava sitä ja pidettävä sen toteuttamisesta kirjaa. Omavalvontasuunnitelmassa tulee kuvata 19 §:ssä tarkoitettut kriittiset kohdat ja niihin liittyvien riskien hallinta. Omavalvontasuunnitelmaa ei kuitenkaan edellytetä alkutuotantopaikoilta. Omavalvontasuunnitelmaan tulee tarvittaessa liittää näytteenotto- ja tutkimussuunnitelma sekä tieto laboratorioista, joissa omavalvonnassa otettavat näytteet tutkitaan. Elintarvikealan toimijan on pidettävä omavalvontasuunnitelma ajan tasalla.” (Elintarvikelaki 23/2006 §6.)

”Elintarvikevalvonnalla tarkoitetaan elintarvikemääräyksiin liittyvää yleistä ohjausta ja neuvontaa sekä valvontatoimenpiteitä, joilla asianomainen viranomainen toteaa, että elintarvike, siitä annettavat tiedot, sen käsittelymenetelmät ja -olosuhteet sekä elintarvikealan toimijan toiminta vastaavat elintarvikemääräyksiä” (Elintarvikelaki 23/2006 §6).

Omavalvonnan tukena on niin sanottuja tukijärjestelmiä. Elintarviketeollisuudessa usein käytetään HACCP-järjestelmää (Hazard Analysis and Critical Control Point). järjestelmällä voidaan tunnistaa ajoissa, hallita ja valvoa merkittäviä vaaroja ja niiden riskejä elintarviketeollisuudessa (Evira 2017.) HACCP on siis omavalvonnan alla oleva tukijärjestelmä, joka parantaa valvonnassa riskien ennaltaehkäisyä sekä korjaamista. HACCP:ssa tarkoituksena on kohdentaa kaikki voimavarat siihen, että tuotteen turvallisuudessa keskityttäisiin olennaisiin osa-alueisiin ja riksitekijöihin. Tuotteen mahdollisen turvallisuusriskin eteneminen kuluttajalle voitaisiin siten saada pysäytettyä ajoissa, ennen kun se ehtii kuluttajalle asti.

HACCP:n alkuperä juurtuu jo 1960-luvun lopulle, jolloin Codex Alimentarius julkaisi ensimmäisen HACCP-menetelmän ja soveltamisohjeen. Vähitellen tätä on sisällytetty lainsäädännön vaatimuksiin suurissa teollisuusmaissa ympäri maailmaa. EU:ssa tätä alettiin sisällyttää lakiin vuonna 1993. Suomessa HACCP-menetelmää on alettu edellyttää aina vuodesta 1995 jokaiselta laitokselta käsitellään eläimistä saatavaa elintarviketta. Elintarviketurvallisuusvirasto onkin luonut ohjeen HACCP-järjestelmän laatimisesta ja toteuttamisesta Codex Alimentariuksen ohjeiden mukaisesti. (Evira 2017b.)

HACCP-järjestelmä laaditaan määrittelemällä joko tuotteittain tai tuotantolinjoittain osa-alueen kriittisimmät pisteet ja niiden mahdollinen hallintakeino. Nämä ovat sellaisia vaiheita työssä, jossa riski voidaan todeta ja sen eteneminen on mahdollista pysäyttää. Tällöin voidaan kohdistaa voimavarat sellaisten riskien hallinnoimiseen, joissa on mahdollinen terveysriski, mutta jotka hallitsemalla voidaan estää tai pysäyttää. Tällaisella toiminnalla ei voimavaroja mene hukkaan ja keskity epäolennaiseen. (Evira 2017b.)

HACCP:n periaate on seuraava:

1. Vaarojen arvioiminen, jotka ovat torjuttavissa, poistettavissa tai saatettava hyväksyttävälle tasolle.
2. Kriittisten hallintapisteiden määrittäminen vaiheille joissa erityinen valvonta on tärkeää ja välttämätöntä.
3. Kriittisten rajojen määrittäminen jokaiselle riskipisteelle.
4. Kriittisten hallintapisteiden seurantakäytäntöjen laatiminen ja käyttöönotto.
5. Korjaavien toimenpiteiden määrittäminen, jos voidaan todeta, että kriittinen piste ei ole hallinnassa, eli kriittisten rajojen sisäpuolella.
6. Todentamiskäytäntöjen laatiminen toimenpiteiden tehokkuuden tarkastamiseksi.
7. HACCP-asiakirjojen laatiminen ja tallentaminen.

(Evira 2017b.)

Elintarvikelaki (23/2006) edellyttää, että jokaisen elintarvikealan toimijan on laadittava ja toteutettava omavalvontajärjestelmä sekä suoritettava omavalvontaa jatkuvasti päivittäen. HACCP-järjestelmä on osa omavalvontajärjestelmää. Viranomaisen valvoo myös HACCP järjestelmää, koska se on osa omavalvontaa. Viranomaisen on oltava tietoinen, mikä HACCP on sekä tiedettävä, kuinka laaja järjestelmä on oltava kussakin yrityksessä. Myös henkilöstön on oltava tietoisia järjestelmästä ja heillä on oltava asiankuuluva koulutus HACCP:n käyttöön sekä soveltamisen. Elintarviketoimijan on itse huolehdittava henkilöstön tietoisuudesta ja koulutuksesta sekä pidettävä kirjaa koulutuksen toteutumisesta. (Evira 2008.)

”Euroopan parlamentin ja neuvoston antamassa yleisessä elintarvikeasetuksessa (EY) N:o178/2002 säädetään mm. elintarvikkeiden turvallisuudesta ja elintarvikealan toimijan vastuusta elintarvikkeiden turvallisuuden takaamiseksi. Lisäksi Euroopan parlamentin ja neuvoston elintarvikehygieniasetuksessa (EY) N:o852/2004 säädetään HACCP-pohjaisen riskinhallintajärjestelmän sekä hyvän hygieniakäytännön ohjeiden soveltamisesta elintarvikealan yrityksissä.” (Eviran 2008).

4.2 Omavalvonnan ja hyvien hygieniakäytäntöjen ohjeet ja suositukset

Omavalvonnasta on valtavasti erilaisia ohjeita ja suosituksia, miten se kannattaisi rakentaa ja suunnitella. Monia hyviä suosituksia on elintarviketurvallisuusvirasto Eviran sivustolla listattuna. Nämä ohjeistukset ovat Eviran hyväksymiä eli ne ovat myös Eviran mukaan päteviä.

Hyvän käytännön ohjeistus on yrityksen apuna tuotannon suunnittelussa ja toteutuksessa. Hyvien käytäntöjen oppaat auttavat yritystä hallitsemaan vaarojaan ajoissa sekä pitämään omavalvontaa ajan tasalla. Näin ollen yritys pystyy täyttämään puhtauden ja turvallisuuden vaatimustason. (Evira 2017c.)

Hyväkäytännön oppaiden käyttäminen ei ole toimijalle pakollista. Mutta niiden ymmärtäminen ja ajatuspohjana käyttäminen, edesauttaa toimijaa ymmärtämään ja hallitsemaan hygienian vaaroja tuotannossaan.

4.2.1 Kansalliset ohjeet

Suomessa pienmeijereille on laadittu hyvien käytäntöjen opas, joka on vapaasti käytettävissä internetissä (Hami 2014). Sivustolla on kattavasti hyvien käytäntöjen ohjeistusta, jossa on omat osuudet esimerkiksi omavalvonnasta sekä hygieniasta. Opas on saanut hyväksynnän Eviralta ja sitä voi näin ollen hyödyntää pienmeijereiden tarpeiden mukaan. Opas tulee Eviran sivustolle hyvän käytännön ohjeistukseen. Hyvän käytännön oppaasta saa pienmeijerille varsinkin aloitusvaiheessa, mutta muulloinkin, esimerkiksi uuden tuotteen kehitysvaiheessa. (Hami 2014.)

Sivustolla on paljon yleistietoa siitä, millaista lainsäädäntöä elintarvikeyrityksien ja etenkin meijereiden täytyy ottaa huomioon toiminnassaan. Sivustolla on myös kerrottu kattavasti luomutuotteiden jalostuksen elintarvikesäädöksistä sekä laadittu kattavasti ohjeita luomutuotteesta meijerialalla. Oma osasto verkkosivulla on myös ympäristöoppaalle. (Hami 2014.)

Myös kirjallisuudessa on opastusta hygienia- ja omavalvontaoppaiden tekemiseen. Teos Elintarviketurvallisuus käsittelee lainsäädäntöä laajasti elintarviketoimijoiden näkökulmasta. Elintarvikelainsäädännön tavoitteena on tuottajien ja teollisuuden toimintaedellytyksien parantaminen, toimivien markkinoiden luominen sekä kuluttajan oikeuksien turvaaminen. Kun yrityksellä on lainsäädännön osalta asiat kunnossa, tuo se myös rahallista arvoa. Kuluttajan luottamus hyvin valvotun alan yrityksiin on korkeampi, joten se näkyy myös yrityksen tuloksessa. (Lähteenmäki-Uutela 2007, 30.)

4.2.2 Oiva-arviointiohjeet

Oiva-arviointi ei ole suositus vaan valvontatietojen julkistamiskanava, mutta sitä voi hyödyntää yrityksen hyvien työtapohjeiden laatimisessa. Koska Oiva-tarkastuksia tehdään, on niillä aina tietty rakenne sekä listaus tarkastettavista asioista. Listaa yritys voi käyttää muistilistana tai ajatuspohjana ohjeistuksen ja omavalvonnan rakentamiselle. Oiva ei siis ole suoranaisesti hyväkäytännön opas, mutta sitä voidaan hyödyntää ohjeiden laatimisessa yrityksessä.

Oiva-järjestelmällä pyritään kannustamaan yrityksiä pitämään huolta yrityksen elintarviketurvallisuudesta ja puhtaudesta. Yritysten toimintaan käytännössä Oiva näkyy eniten siten, että jokainen Oiva-tarkastus julkaistaan julkiseksi Oiva-tarkastusten verkkosivustolle. Näin ollen jokainen kuluttaja tai asiasta kiinnostunut voi löytää tiedon yrityksen hygieenisyyden toivuudesta työtavoissa. Oiva perustuu nykyisiin elintarvikesäädöksiin eikä siis ole tavallista vaativampi tarkastus. Oiva-tarkastuksista on luotu myös ohjeistus yrityksille, helpottaakseen yritysten omaa suunnitelmallisuutta. (Evira 2016b.)

Oiva toimii koko Suomessa ja yhdistää siten tarkastuskäytäntöjä sekä helpottaa kuluttajaa ymmärtämään Oivan tarkoituksen. Oiva on myös luonut helpon tavan kuluttajalle ymmärtää, miten hyvin yritys toimii. Oivahymy on arviointitapa, jolla yrityksen toiminta arvioidaan tarkastusvaatimusten mukaisesti. Tarkastuksen tulos annetaan hymynaamoilla. Mitä paremmin asiat ovat, sitä iloisempi on hymynaama. Yrittäjää ohjeistetaan myös pitämään esillä tulosta sekä yrityksen tiloissa, että verkkosivulla. Kuluttajan on helppo siitä tarkistaa ikään kuin ohi menneen, miten yritys toimii. (Evira 2016b.)

Esimerkiksi omavalvonnasta tarkastetaan seuraavat asiat yleisesti:

- ”Omavalvontasuunnitelman tarkastettavuus
- Tukijärjestelmän kattavuus
- Vaarojen arviointi
- Mahdolliset kriittiset hallintapisteet, kriittiset rajat, seurantamenetelyt ja korjaavat toimenpiteet
- Todentamiskäytännöt
- Omavalvontasuunnitelman ajantasaisuus sekä alku- ja tarvittaessa uudelleenarviointi (validointi)
- Lainsäädännössä tutkittavaksi edellytetyille omavalvontanäytteille käytettävä(t) laboratorio(t)”

Omavalvonnasta ja omavalvontasuunnitelmasta tarkastetaan myös riittävyyttä ja sopivuutta kyseisen elintarvikeyrityksen toimintaan. (Evira 2016b.)

Henkilökohtaisesta työskentelyhygieniasta ja koulutuksesta tarkastetaan muun muassa hygieenisiä työtapoja, työskentelyvälineiden puhtautta, suojavaatteiden käyttöä, puhtausalueiden jaottelua sekä työntekijöiden kulkureittien noudattamista. (Evira 2016b.)

Maidonjalostusy yrityksiltä tarkastetaan myös raakamaidon tiedot. Yrityksen on oltava tietoinen maidon pesäkemääristä, somaattisten solujen tutkimustuloksista sekä mikrobilääkejäämän testauksesta. Vastaanotetusta maidosta on oltava lämpötilatiedot, aistinvaraiset tiedot sekä mikrobilääkejäämätiedot. Vastaanotetusta maidosta on oltava myös mahdolliset laatu-poikkeamat sekä toimintatiedot poikkeaman sattuessa. Maitotaloustuotteista tarkastetaan myös pistokoeluonteisesti yhdestä kolmeen eri

tuotteen pakkaus ja myyntierä. Tuotteesta tarkastetaan pakkausmerkin-
nät, resepti- ja asiakirjatarkastus ja tarvittaessa analyysi. (Evira 2016b.)

4.2.3 Eurooppalaisen hyvien hygieniakäytäntöjen oppaan hyödyntäminen

Vuonna 2016 Euroopan komissio hyväksyi hyvien käytäntöjen oppaan pienjuustoloille ja maidon jalostajille. Opas Farmhouse and Artisan Cheese & Dairy Producers European Network on suunniteltu yhdessä monen alan kanssa. Oppaassa on paljon hyödyllistä tietoa kerättynä yhteen kerättynä ja se on saatavilla kaikille luettavaksi. (Farmhouse and Artisan Cheese & Dairy Producers Network 2016.)

Hyvien käytäntöjen opas on suunniteltu ajatellen maidonjalostajia sekä juustotiloja, joissa omasta karjasta pienimuotoisesti valmistetaan tuotteita tai pienjuustoloille joissa valmistetaan käsityönä pienillä laiteilla (Farmhouse and Artisan Cheese & Dairy Producers Network 2016). Herkkujuustolan kasvava tuotantomäärä tarkoittaa, että juustola ei ole varsinkaan uusissa tiloissa enää pienjuustolatoimintaa. Yrityksessä perinteen vuoksi valmistetaan paljon tuotteista käsityönä, joten siksi oppaasta on hyötyä. Jokaisessa tuotteessa ainakin osa valmistuksesta tapahtuu käsityönä, joissain tuotteissa lähes kaikki vaiheet. Tästä ohjeesta on siis myös hieman suuremmalle yritykselle apua, varsinkin jos tuotantoon sisältyy paljon käsityötä. Vaikka osa ohjeista onkin suurimmaksi osaksi pienille yrityksille, voi niitä hyödyntää myös suuremmat toimijat.

Osa ohjeistuksesta on tarkoitettu maitotilalle, joten Herkkujuustolalle niistä ei ole hyötyä. Kuitenkin opas sisältää paljon yleistä hygieniatietoa ja on varmasti hyvänä pohjatietona tuotannon tilojen hygieniaohteiden suunnittelussa tai päivittäisessä.

Puhdistamisen ohjeistuksessa on selkeästi kerrottu, miten valita oikeanlainen puhdistusaine. Emäksinen puhdistusaine sopii pinnoille, joista halutaan poistaa orgaanista likaa. Neutraalit pesuaineet sopivat käsin tehtävään puhdistukseen, koska eivät vahingoita ihoa. Happamat puhdistusaineet taas sopivat parhaiten, jos halutaan poistaa mineraalikertymiä, kuten kalkkisaostumia tai maitokiveä. Entsyymipohjaisella pesuaineella, jonka entsyymit on suunniteltu tietynlaiseen puhdistamiseen, voidaan puhdistaa esimerkiksi emäksisen puhdistusaineen sijasta. Jokainen pesuaine voi myös sisältää tiettyjä lisäaineita kuten desinfioivaa tai vaahtoavaa ainetta. (Farmhouse and Artisan Cheese & Dairy Producers Network 2016.)

Opas sisältää paljon sellaista tietoa, joka auttaa paljon enemmän uutta aloittavaa yritystä, kuin jo muutamia vuosia toiminutta. Monella yrityksellä asiat ovat jo kunnossa, mutta tästä oppaasta on varmasti kokeneillakin yrityksillä apua tiedon kertaamisessa ja asioiden kehittämisessä. Voi olla, että yritys on esimerkiksi juurtunut tilaamaan samaa pesuainetta eikä huomaa

pesuaineen tehon heikentymistä. Kehittäessä ja kokeillessa uutta voi sitten huomata kuinka tehoton vanha pesuaine onkaan. Tällaisissa tilanteissa oppaasta on paljon hyötyä juurikin kehittämisen aikana yritykselle. Oppaasta olisi helppo kerrata esimerkiksi millainen pesuaine käy tehokkaimmin mihinkin likaan.

5 ELÄMYKSELLISYYS JA AVOIMUUS ELINTARVIKEYRITYKSEN TOIMINNASSA

Elämyksellisyys ja avoimuus elintarvikeyritykseltä vaatii paljon. Kun asiakkaalle luvataan elämyksellisyyttä, on se myös täytettävä, jos asiakas halutaan pitää tyytyväisenä. Elämyksellisyyden lupaaminen vaatii yritykseltä paljon rohkeutta, mutta myös työtä. On ylitettävä asiakkaan odotus, koska kukaan ei halua kokea laimeaa elämystunnetta varsinkaan, jos elämyksellisyys on luvattu. Elintarvikeyrityksessä tarvitaan siis paljon rohkeutta, kiinnostusta sekä tietoa asiakkaan näkökulmasta. Itsensä asettaminen asiakkaan asemaan on tässä paras tapa lähestyä asiaa. Aluksi on pohdittava, mikä on elämys tai elämyksellisyys ja miten se voidaan saada tuntumaan myös asiakkaassa.

Tässä hankkeessa elämyksellisyys tuo samalla lisäksi toisen haasteen, avoimuuden. Avoimuus tässä tarkoittaa sitä, että tuotteita nauttiva ja ostava asiakas pystyy seuraamaan valmistusta reaaliajassa ikkunoiden kautta. Mahdollisesti asiakas näkee juuri saman tuotteen valmistusta, jota parhailaan syö. Tästä kokonaisuudesta saadaan aikaan elämyksellisyys ja avoimuus asiakkaalle.

Avoimuus voi olla muutakin, kuin ikkunoiden takaa tuotannon näkemistä. Avoimuus työyhteisössä työntekijöille, avoimuus asiakkaille ja rehellisyys työntekijöille sekä asiakkaille nostavat luottamusta molempiin suuntiin.

Kun avoimuus ja elämyksellisyys ovat tasapainossa, voidaan niillä luoda asiakkaalle elämyksellinen kokemus hänen vieraillessaan juustolassa. Avoimuudella saavutetaan myös luottavaisempi työyhteisö, joka näkyy ulospäin asiakkaille.

5.1 Esimerkkejä maailmalta

Maailmalla on paljon erilaisia esimerkkejä elämysjuustoloista. Varsinkin maissa, joissa juustot ovat osa jokapäiväistä kulttuuria, on löydettävissä

erikoisia juustoloita. Moni tällainen erikoisjuustola järjestää myös näyttöksiä, tai ainakin asiakas pääsee tutkimaan lähempää juuston valmistusta tai juustojen historiaa. Esimerkkejä maailmalta elämyksellisistä juustoloista on taulukossa 2.

Taulukko 2. Esimerkkejä elämysjuustoloista maailmalta

Juustolan nimi	Sijainti	www-sivut	Huomioita
Wilder Käser	Itävalta	https://www.wilderkaeser.at/de/alt-modern-unter-einem-dach.html	
Niederkaser Alpine Cheese Dairy	Itävalta	https://www.tyrol.com/things-to-do/attractions/all-attractions/a-niederkaser-alpine-cheese-dairy	
Schaukäseerei Kloster Engelberg	Sveitsi	http://www.engelberg.ch/en/all-year-around/cheese-factory-and-alpine-cheese-dairies/show-cheese-factory/	Juustonvalmistusnäytöksiä asiakkaille
Appenzeller Schaukäseerei AG	Sveitsi	https://www.schaukaeserei.ch/en/gruppen-und-angebote	Mahdollisuus myös kokeilla juuston valmistusta
Emmentaler Schaukäseerei	Sveitsi	http://emmentaler-schaukaeserei.ch/en/	Ryhmillä tai erilaisiin tilaisuuksiin monia mahdollisuuksia
Formagerie du Mont D'Or	Ranska	http://www.fromageriedumontdor.com/	

5.2 Mahdollisten juustojen hyödyntäminen

Lainsäädännön tarkoituksena on varmistaa elintarvikkeiden puhtaus ja turvallisuus. Vaatimuksia voidaan ja tulee kuitenkin soveltaa tuotannon ja riskien mukaan. Käytännössä tämä tarkoittaa sitä, että vaatimuksia voidaan lievittää, jos muutos on pieniriskinen sekä hyvin hallittu. Tällaisista kohteista riskienarviointi täytyy olla erityisen hyvin tehtyä sekä tuotannon riskit on tunnettava hyvin. (Evira 2016c.)

Joustoja voidaan tarvita toimijalla esimerkiksi erikoisissa valmistusmenetelmissä tai materiaaleissa valmistuksessa tai pakkaamisessa. Vaatimusten lieventämistä ja joustavuutta voidaan ajatella erilaisissa valmistustavoissa myös mahdollisuutena. Kun esimerkiksi kyseessä on ulkomaalainen valmistustapa, voi se poiketa suomalaisista lainsäädännön vaatimuksista. Tällaisissa tilanteissa voidaan hakea joustoa, kunhan tunnetaan ja hallitaan riskit.

Lainsäädännön vaatimuksien lievittämistä voi anoa paikalliselta valvojalta. Toimijan on itse aktiivisena esitettävä toimintaansa lievittämistä koskeva asia sekä tapa, jolla sen haluaisi tehdä. Toimijan on tiedettävä riskit ja kerrottava hallintakeinot niihin valvojalle. Valvoja arvioi, voidaanko lupaa lievittämiseen antaa ja onko riski hallittavissa toimijan esittämällä tavalla. Valvoja päättää, voidaanko uusi toimitapaa sallia. (Evira2016c.)

Eriyisiä poikkeavuuksia voidaan myöntää esimerkiksi silloin, kun kyse on ominaisuuksiltaan perinteisestä valmistustavasta. Eurooppalaisessa hyvien hygieniakäytäntöjen oppaassa on esitetty kohtia, joihin toimija voi hakea vaatimusten lieventämistä. Oppaassa annetaan myös esimerkkejä, miten joustoa on mahdollista soveltaa käytännössä. Perinteisestä juustosta voidaan puhua, kun tuote tunnetaan perinteisenä tuotteena, se on suojattu perinteisenä tuotteena tai valmistus tapahtuu perinteisten tuotantomenetelmien mukaan. (Farmhouse and Artisan Cheese & Dairy Producers Network 2016.)

Evira on koonnut kaksi liitettä, joissa on koottu Hygieniasetuksista 852/2004 ja 853/2004 ne kohdat, joille toimija voi hakea joustavuutta tai lievennystä. (Evira 2017d.)

Esimerkkinä voidaan käyttää luolajuustolaa, jossa juustot kypsytetään luolissa. Luolassa kypsytetty juusto on joissain tapauksissa perinteinen valmistustapa. Luolan seinä- ja kattopinnat ovat kiveä, jolloin pinta ei ole tasainen. Eviran joustoliitteessä 2 kerrotaan joustomahdollisuus tällaiseen tilanteeseen. ”Seinäpinnat on pidettävä hyvässä kunnossa, ja niiden on oltava helposti puhdistettavat ja tarvittaessa desinfioitavat. Tämä edellyttää vedenpitävien, nestettä hylkivien, pestävien ja myrkyttömien materiaalien käyttöä ja sileää, toimintojen kannalta sopivalle korkeudelle ulottuvaa pintaa, jollei elintarvikealan toimija pysty osoittamaan toimivaltaisille viranomaisille, että muut käytetyt materiaalit ovat soveltuvia” (Evira2016c). Eurooppalaisessa hyvien hygieniakäytäntöjen oppaassa on mainittu joustomahdollisuudeksi seinien, kattojen, lattioiden, ikkunoiden ja ovien materiaalit. Oppaassa on myös mainittu esimerkkinä luolajuustolat sekä kiviseinät ja lattiat. Joustomahdollisuus on mahdollista hakea perinteisen valmistustavan perusteella. (Farmhouse and Artisan Cheese & Dairy Producers Network 2016.)

Tuotannon työvälineinä tai pakkausvälineinä käytettäessä puuta voidaan hakea joustoa samalla perusteella. Eurooppalaisessa hyvien hygieniakäytäntöjen oppaassa on maininta joustomahdollisuudesta, kun tuotanto ja pakkausvälineet, jotka eivät ole sileäpintaisia ja helposti puhdistettavia, sekä korroosion kestäviä kuten puu, bambu tai kasvien lehdet. (Farmhouse and Artisan Cheese & Dairy Producers Network 2016.)

Eviran laatimassa Hygieniasetuksen joustavuusliitteessä on maininta puun käytöstä valmistuksessa tai pakkaamisessa. ”Elintarvikkeiden käsitte-

lyalueiden pinnat (mukaan lukien laitteiden pinnat) ja erityisesti elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat pinnat on pidettävä hyvässä kunnossa, ja niiden on oltava helposti puhdistettavia ja tarvittaessa desinfioitavia. Tämä edellyttää sileiden, pestävien, ruostumattomien ja myrkyttömien materiaalien käyttöä, ellei elintarvikealan toimija pysty osoittamaan toimivaltaisille viranomaisille, että muut käytetyt materiaalit ovat soveltuvia.” (Evara2016c).

6 HYVIEN TUOTANTOTAPOJEN LAATIMINEN ELÄMYSJUUSTOLALLE

Hyvät ja hygieeniset tuotantotavat ovat tärkeitä Herkkujuustolan toiminnassa. Tuotteiden korkea laatu vaatii myös henkilökunnalta tarkkaa hygieenistä työskentelyä ja toimintaa. Herkkujuustolalle korkea laatu ja tuotteiden tasalaatuisuus ovat tärkeitä, joten myös siihen voidaan vaikuttaa hyvillä tuotantotavoilla. Hyvien tuotantotapojen tärkeys korostuu, kun tuossa on uusi elämysjuustola. Koska elämyksellisyys tuo myös tuotannon vaiheet julkiseksi, on tärkeitä panostaa tuotantotapoihin. Hyvien tuotantotapojen ollessa hyvin suunniteltuja sekä käytännössäkin suunnitelman mukaan toteutettuja on selvää, että se myös asiakkaalle näyttää luotettavalta ja laadukkaalta. Kun se näyttää asiakkaalle mielenkiintoiselta, turvalliselta ja puhtaalta, on se myös paremmin myyvä.

Työnantajalla on velvollisuus huolehtia siitä, että työntekijän turvallisuus ja terveys töissä on kunnossa. Työnantajan velvollisuus on antaa tietoa ja kouluttaa ajatellen työturvallisuutta ja työhyvinvointia (Heikkilä & Mäkelä-Pusa 2014). Tuotantotapojen suunnitelmallisuus on tärkeitä myös ajatellen työhyvinvointia. Se, että työtavat ovat suunniteltuja ja ohjeistus selkeää, parantaa se myös työturvallisuutta työpisteillä. Elämyksellisessä juustolaympäristössä työturvallisuus on myös äärimmäisen tärkeitä ajatellen asiakkaan mielikuvaa juuston valmistuksesta ja itse työpaikasta.

Työtapoja laatiessa keskusteltiin yhdessä ja pohdittiin aluksi tärkeimmät ajatukset, joita ohjeistukseen haluttiin. Keskustelun jälkeen loin oman ajatuksen ja yhdessä keskustellun pohjalta ohjeistuksen raakaversio. Raakaversio luonnin jälkeen pohdimme taas yhdessä laatupäällikön ja muiden työntekijöiden kanssa parannuksia suunnitelmaan. Tämän jälkeen suunnitelin ja loin lopullisen ohjeistuksen. Ohjeistuksessa haluttiin muistaa juustolan uusi elämyksellisyysajatus sekä tuotteiden korkea laatuvaatimus.

6.1 Yleiset omavalvonnan käytön ohjeet

Omavalvonnan käytön yhteistä ohjeistusta täytyy päivittää sekä tarkkailla koko ajan. Ohjeistuksen on pysyttävä ajan tasalla silloin, kun työtavat muuttuvat. Aika ajoin on varmistettava, onko omavalvonnan hygieniaoheistus jokaisella selvillä ja onko jokainen työntekijä ymmärtänyt pesujen sekä muiden omavalvonnan kirjaamisten tarkoitukset.

6.1.1 Omavalvonnan raportointi työpäivän aikana

Omavalvonnan pätevyuden kannalta täytyy päättää yhteiset pelisäännöt siitä, koska omavalvontaa päivitetään ja kirjataan. Omavalvonnan raportointi muuttuu helposti sellaiseksi, että yksi henkilö hoitaa kaiken tai muutama työntekijä hoitaa kirjaamisia osittain. Tällaisissa tilanteissa käy helposti niin, että moni kirjaamista vaille oleva asia jää hoitamatta. Jos on totuttu yhden henkilön kirjaamiseen, mitä tapahtuu, kun tämä henkilö sairastuu tai jää lomalle? Jos aina yksi tai muutama työntekijä hoitaa omavalvonnan kirjaamiset, eivät muut edes voi osata kirjata ja päivittää omavalvontaa. Kun jo perehdytysvaiheessa työntekijälle kerrotaan syyt omavalvonnan kirjaamiselle, on hänen helpompaa ymmärtää kirjaamista. Perehdytysvaiheessa on kerrottava myös, mitä kirjataan, milloin ja minne. Kirjaaminen voidaan siis jakaa niin, että jokainen työntekijä kirjaa omat työnsä. Näin jokainen työ tulee kirjattua sekä tapahtuu harvemmin kirjaamisen unohduksia tai epätietoisuutta kirjaamissyistä. Kun jokainen hoitaa oman osuutensa omavalvonnasta, ei yhdelle työntekijälle jää niin suurta osuutta hoidettavaksi. Myös omavalvonnan kirjaukset pysyvät aikataulussa koko ajan.

Jotta tämä kaikki saataisiin käytäntöön, on sen näyttävä perehdytyksessä ja työhjeissa. Työhjeissa on selkeästi luettava kirjaamisesta sekä sen on oltava yksi työvaihe muiden joukossa. Myös se, että kirjaamisen kaavake ja työhjeistus jossa kirjaamisesta muistutetaan, on oltava lähellä työpistettä. Kun jokaisella työpisteellä on jo valmiiksi työhjeessa maininta kirjaamiselle, voi työntekijä siitä huomata mitä hänen täytyy muistaa kirjata.

6.1.2 Omavalvontakansion ja ohjeistuksen sijainti

Omavalvonnan kirjaamiseen liittyvien paperien sekä työhjeistuksien on oltava samassa paikassa lähellä suoritettavaa työtä. Kirjaamisesta tulee osa työtehtävää, jos se tapahtuu työpisteellä heti työtehtävän jälkeen.

Pakkaamossa työohjeistus, juustojen pakkauskriteerit, omavalvonnan kirjaamisohjeet sekä kaavake kirjaamiselle tulee olla pakkaamossa. Vielä selkeämpi on, jos juustojen pakkauskriteerit ja ohjeistus ovat erillisessä muovitaskullisessa seinätelineessä. Pakkaajan on helppo pakkaamista aloittaessaan kääntää näkyville oikean juuston pakkausohje ja kriteerit ilman, että mikään kansio tai lehtinen on tiellä pöydällä. Omavalvonnan kaikki pakkaamossa tarvittavat paperit, kuten tuotantolaput sekä pesujen kuittauskaavake ja ohjeet on oltava laatikostossa poissa tieltä. Kuitenkin kaikkien papereiden täytyy olla pakkaamossa, jos ne liittyvät pakkaamon omavalvontaan.

Tuotantotilan omavalvontakansion sijoittaminen on hankalampaa, koska tuotantotilassa on jatkuvasti kostea ilmasto. Näin ollen on tärkeää, että kansioissa ei ole mitään ylimäärästä ja kaikki sivut ovat laminoituja. Tai toinen vaihtoehto on, että tilassa on vedenkestävä kaapisto. Kaapiston laatikoissa on tuotantolaput, omavalvonnan pesuohjeet sekä pesujen kirjaamiskaavake, pesuaineiden käyttöturvallisuustiedotteet sekä muut tarvikkeet, joita tarvitaan päivittäin tuotantotilassa. Kaapisto olisi sen korkuinen, että sen päällä voisi kirjata kansioihin tietoja. Kaapiston alla on pyörät, jotta sen voisi helposti siirtää sivuun esimerkiksi pesujen ajaksi.

Kellareissa kostea ilmasto sekä pienet tilat tuottavat haastavuutensa ohjeiden ja täytettävien lomakkeiden säilyttämiseen. Kellareissa säilytetään vain välttämättömimmät lomakkeet eli pesuohje sekä pesujen kuittauslomake. Muut kellareihin liittyvät tärkeät laput ovat tuotantotilan laatikostossa yhdessä kansiossa. Kellareissa on myös oltava mahdollisimman vähän ylimääräisiä tavaroita tilan liikkuvuuden sekä homekasvun arkuuden takia. Erityisesti homekellariin ei kannata viedä mitään, mihin voisi kerääntyä bakteeripesäkkeitä, koska valkohomejuustot ovat todella arkoja väärille homeille. Myös kittijuustojen kypsymiseen ja makuun voi tulla virheitä virhehomeen ja bakteerien takia, joten kellareissa ei siksi voi olla käytössä minkäänlaista kaapistoa papereille. Kellareihin tarvitaan pesuohje sekä pesujen kuittauslomake. Kellareissa pestään myös seinät, joten laminoitu lappu seinässä kiinni olevana ei toimi, koska pesun aikana edelliset kuittauksset peseytyvät pois. Nämä kaksi paperia pitää olla laminoituina naulakossa kellarin seinällä. Pesuohjeessa ensimmäinen kohta olisikin papereiden vieminen kellarin ulkopuolelle. Ulkopuolella on toinen naulakko, jossa paperit ovat pesun ajan, ettei pesussa lähtisi kuittauksset pesulomakkeesta.

Suolahuoneessa haasteet ovat lähes samat kuin kellareissa. Tila on kostea ja seinät pestään viikoittain, joten tilassa on myös hankala pitää mitään tavallista kansiota ilman paperien laminoitua. Suolahuoneessa tarvitaan pesuohje, pesujen kuittauslomake sekä suolauksen ohjeistus. Perehdytyksessä opetellaan juustojen suolaaminen, joten suolauksen ohjeet voivat olla myös tuotannon kaapistossa. Kaapistossa ohjeet ovat kuitenkin lähellä, joten työntekijän on helppo ja nopea käydä tarkistamassa, jos jokin asia kaippaa kertaamista. Kuitenkin pesuohje ja pesukaavakkeet tulee olla

itse suolaustilassa. Suolaustilassa tulee olla saman tyyppisesti kuin kellareissa tärkeimmät laput. Suolauskellarissa tulee olla yhdessä kohdassa seinässä naulakko, missä on pesuohjeet sekä pesujen kuittauskaavake. Pesuohjeissa on ensimmäinen kohta lappujen vieminen toiseen tilaan. Suolaahuoneen ulkopuolella tulee olla naulakko lapuille pesujen ajaksi.

6.1.3 Varaston materiaalmäärien tarkastus

Kasvavassa tuotantomäärässä myös pakkaustarvikkeiden sekä muiden varastotarvikkeiden määrä alkaa vaihdella nopeammin. Varaston tila tulee tarkastaa säännöllisesti, jotta vältytään tarvikkeiden yllättävältä loppumiselta ja sen aiheuttamalta kaaokselta. Jos varaston tilan tarkastaminen on selkeässä viikko- tai kuukausitason suunnitelmassa, on sen tarkastaminen paremmin hallinnassa ja työntekijä muistaa tehdä sen.

Varaston tarkastaminen on selkeää, kun siihen on ohjeissa tieto, milloin se tehdään ja miten. Varastoa tarkastaessa työntekijä täyttää tilauskaavaketta, jossa näkyy jokainen tavara tai materiaali varastossa sekä tavaran kriittinen määrä. Kriittinen määrä on tuotemäärä, jolloin sitä täytyy tilata lisää. Kriittisiä määriä sekä tuotteita voi päivittää ja lisätä listaan sitä mukaa kun tavaraa lisääntyy varastoon. Lista toimitetaan siitä vastaavalle henkilölle, joka hoitaa tilaukset eteenpäin. Varaston tarkastuslistan mallipohja on liitteenä 1.

6.2 Pesujen omavalvonta

Pesujen omavalvontaa suunniteltiin vanhoja pohjia käyttäen. Omavalvonnan puhdistusohjelman mukaisesti laadittiin pakkaamoon, kellareihin sekä tuotanto-osastolle omat kuittauslomakkeet, joihin yhdistettiin siivousohjeet. Siivousohjeessa on lyhyesti kerrottu siivousperiaate, välineet sekä kohteeseen käytettävä pesuaine. Ohjeistusta on helppo muuttaa pohjiin uudessa juustolassa sekä silloin, kun jokin pesuohjeissa muuttuu. Kellareihin siivouskaavakkeeseen yhdistetyt ohjeet ovat tarpeelliset, jotta saadaan ohjeistus näkyville, mutta mahdollisimman vähän ylimääräisiä papereita kellariin. Nyt kun ohjeistus ja kuittauslomake ovat samassa kaavakkeessa, on vähemmän papereita pesemisen tiellä. Pakkaamossa ja tuotannossa kaavakkeet voivat olla kansioissa. Yhdistettynä kaavakkeet vievät vähemmän tilaa ja voivat olla pesijällä näkyvillä yhtä aikaa.

Pesujen kuittaminen tapahtuu omilla nimikirjaimilla. Näin on helpoin seurata pesujen toteutumista, kun jokainen kuittaa oman suorituksensa kaavakkeeseen. Kaavakkeet on suunniteltu siten, että siihen voidaan lisätä

uusi pesukohde tarvittaessa. Uusia pesukohteita voivat olla esimerkiksi uudet laitteet.

6.3 Yleiset hygieniaohteet

Yleisiä hygieniaohteita luotiin pukuhuoneeseen vierailijoille sekä työntekijöille, pakkaamoon, tuotantoon, kellareihin, pesutarvikevarastoon sekä käsi- ja pesupaikalle. Ohjeistuksissa hyödynnettiin kuvia, joilla saadaan selkeyttä ymmärtämiseen sekä ohjeen nopeaan havainnoimiseen. On helpompaa ymmärtää ja sisäistää ohje nopeammin kuvan perusteella. Tekstillä oleva ohjeistus jää helpommin lukematta, mutta kuvan huomaa välttämättä, jos se on sijoitettu näkyville. Kuvien viereen on myös listattu huomioitavat asiat, joista ne voi vielä tarkistaa.

Kuvilla luodut hygieniaohteet ovat myös selkeämmät tällaisessa työympäristössä, kun työntekijöitä on eri maista. Tulevaisuudessa työntekijöitä tai harjoittelijoita voi olla monestakin eri maasta, jolloin ohjeistuksen pitäisi olla monella kielellä. Tällöin ohjeista tulisi todella pitkiä, joten lukeminen olisi vielä hitaampaa ja unohtuisi helpommin. Kuvalla voidaan näin helpottaa jokaisen ymmärtämistä siitä, millainen yleinen hygieniaohte on kyseisessä tilassa.

Ohjeet sijoitetaan siten, että niitä ei voi ohittaa. Ohjeen on oltava ovesa tai oven vieressä ennen kyseistä tilaa. Näin työntekijä tai vierailija ei pysty ohittamaan ohjetta huomaamatta, jolloin sen huomaa varmasti. Ohjeet täytyvät olla myös niin selkeitä, että jo pienellä vilkaisulla huomaa, jos jokin omassa vaatetuksessa tai muussa henkilökohtaisessa hygieniassa ei ole kunnossa. Kuvan rooli on siis tekstiä paljon suurempi. Uusi työntekijä varmasti lukee helpommin tekstin, mutta pidempään työskennellyt työntekijä vilkaisee ohjeen ohimennen. Esimerkki hygieniaohteen pohjasta on liitteenä 2.

6.4 Pakkaamon työskentelyohje

Pakkaamossa työskennellään sen mukaan, miten tuotteita on valmiina pakattavaksi tai kuinka paljon on tilauksia. Pakkaamossa on monta asiaa muistettavana päivän aikana, sekä osittain eri päivälle erilaisia asioita. Siksi työskentelyohje on ikään kuin muistilista pakkaajalle päivän tehtävistä ja omavalvonnan päivittämisestä.

Pakkaamon työskentelyohje yhdistettiin hygieniaohteeeseen, koska ne sisältävät paljon samaa. Ohjeessa on sekä hygieniaohte, että työskentelyyn muistilista pakkaajalle. Pakkaaja tarkistaa päivän aikana jokaisen juuston

pakkaamista aloittaessa muistilistan sekä avaa esille pakkausstandardit juustosta. Samaan aikaan pakatessa on oltava esillä pakkaajan hygieniaohjeen kanssa juuston pakkausstandardit, joissa näkyy juuri tämän juuston pakkaamisohje. Tämä hygienia- ja työskentelyohje pätee jokaisen juuston pakkaamisessa sekä yleisessä pakkaajan hygieniassa. Pakkaamon hygienia- ja työskentelyohjeen mallipohja on liitteenä 3.

6.5 Juustojen pakkausstandardit

Juustojen pakkausstandardit ovat osa tuotteen tasalaatuisuutta. Varsinkin homejuustojen pakkaamisessa on suuri merkitys sillä, missä vaiheessa kypsyamisprosessia juusto pakataan. Homeen kasvu hidastuu viileässä kylmiössä, joka onkin suotavaa, jotta juustolle saadaan myyntiaikaa. Mutta liian aikaisin pakattu homejuusto voi olla vielä asiakkaan pöydässä hyvinkin raaka, jolloin tuotteen parhain maku elämys jää väisäksi. Kypsytetyt sekä kittikypsytetyt juustot eivät ole pakkaamisajasta niin tarkkoja, koska kokonaiskypsyamis aika on juustosta riippuen kuudesta viikosta yli vuoteen. Homejuustoilla kypsyminen kypsytyksellarisssa kestää noin viikon ennen pakkaamista, jolloin yksikin päivä on ratkaiseva tuotteen lopullisen laadun ja makuelämyksen kannalta.

Juustojen pakkausstandardejä suunnitellessa menetelmänä käytettiin keskustelua ja suunnittelua yhdessä laatuinsinöörin ja muiden työntekijöiden kanssa. Standardien pohjana toimi tämänhetkisen omavalvontasuunnitelman sivun mallipohja, jotta standardit saadaan näyttämään omavalvonnan kanssa samanlaiselta ja on siten selkeämpi lukuisia. Pakkausstandardit näihin työolosuhteisiin ovat selkeimmät, kun jokaisella tuotteella voi käyttää samaa standardipohjaa. Saman standardipohjan käyttäminen selkeyttää tiedon hakua sekä parantaa ymmärrettävyyttä. Standardien tulee olla helposti luettavissa ja ymmärrettävissä. Ne sisältävät vain oleellimmän tiedon, mistä pakkaaja voi varmistaa, voidaanko tuote pakata ja onko se laadultaan oikeanlaista.

Pakkausstandardien suunnittelussa tärkeimpänä asiana nousi kuvan tärkeys ohjeissa. Kuvaan on helppo verrata pakattavaa juustoa. Kuitenkin kuvan tueksi on myös tekstinä kerrottu tuotteen ominaisuudet. Mallipohja kahdesta tuotteesta on liitteinä (4 ja 5), joissa on esitelty homejuuston sekä kittikypsytetyin juuston pakkausstandardit.

6.6 Perehdyttäminen

Perehdyttämisellä tarkoitetaan kaikkia sellaisia toimenpiteitä, joilla työntekijää opastetaan työssään, kun työtavat ovat uudet tai muuttuvat. Perehdytystä tarvitsevat kaikki työntekijät jossain vaiheessa työuraansa. Perehdytystä tarvitsee myös yleensä uudistaa ja käydä uudelleen läpi tietyin väliajoin tai jos työtehtävä toistuu harvoin. (Työturvallisuuskeskus 2015a.)

Perehdyttämisen puute ja työnopastuksen vajavaisuus ovat yleisimpiä työtapaturman syitä. Työturvallisuuslaki velvoittaa työnantajan perehdyttämään työntekijän töihinsä sekä työvälineidensä käyttöön. Perehdyttäminen on erityisen tärkeää, kun työntekijä on uusi, tai työntekijän työtehtävä muuttuu jotenkin. Perehdyttämisen kertaaminen ja sen tärkeys korostuvat, kun työpaikalle hankitaan uusia koneita, työ toistuu harvoin, on tapahtunut työtapaturma, joka olisi voitu välttää, työohjeita laiminlyödään tai tilanne poikkeaa normaalista toiminnasta. Perehdyttäminen antaa työntekijälle luottamuksen omaan tekemiseen oikealla ja turvallisella tavalla. Perehdyttämisellä voidaan vaikuttaa myös työntekijän oma-aloitteisuuteen ja omatoimisuuteen työpaikalla. (Työturvallisuuskeskus 2015b.)

Perehdyttämisen sisältönä on tutustuminen työpaikkaan, työyhteisöön, työympäristöön ja työtehtäviin. Perehdyttäjän tehtävänä työssään on antaa hyviä ja ymmärrettäviä ohjeita, ohjata työtä siihen suuntaan, miten yritys haluaa toimia, kannustaa työssä oma-aloitteisuuteen, innostaa työssä, ohjata turvalliseen työskentelyyn, ohjata työntekijää innostumaan ja kiinnostumaan työtehtävästään. Perehdyttävällä tiedon vastaanottaminen on paljon kiinni omasta oma-aloitteisuudesta, kiinnostuksesta ja uskalluksesta kysyä. (Hyvä perehdytys -opas 2007.)

Perehdytys on työntekijän ensikosketus organisaatioon ja työtapoihin (Uutinen 2013). Ensikosketus on tärkeää ajatellen uuden Herkkujuustolan juustolarakennuksen elämyksellisyyssajatusta. Työntekijä hyvin perehdytettyinä voi vaikuttaa paljon myös asiakkaan elämyksellisyyden tunteeseen, kun asiakas on vierailut juustolan kahvilassa. Siksi on tärkeää rakentaa perehdyttäminen siten, että työntekijä ymmärtää, mitä elämyksellisyydellä tarkoitetaan tässä yrityksessä ja millaisen tunteen yritys haluaa välittää työpaikkana. Hyvin tai huonosti toteutettu perehdytys vaikuttaa suuresti työntekijän mielikuvaan organisaatiosta (Uutinen 2013). Tämä elämysjuustolassa olevien ikkunoiden kautta välittyy myös asiakkaalle kahvilassa. Hyvin hoidettu perehdytys näkyy varmasti ja välittyy asiakkaan ajatuksiin sekä siten asiakkaan mielikuvaan organisaatiosta.

Perehdyttämisen suunnittelemisessa tarkoituksena oli luoda yritykselle toimiva ja käyttöön otettava perehdytyslomake sekä ohjeistus perehdyttäjälle. Lomakkeessa on koko juustolan työt jaoteltuna, yleiset yritykseen liittyvät asiat, työhyvinvointiin sekä työntekijän oikeuksiin ja turvallisuuteen. Perehdyttäminen pienessä yrityksessä on toiminut tähän asti siten,

että jokainen kokeneempi työntekijä neuvoo uutta työntekijää ja opettaa uusiin töihin. Kuitenkaan työn oppimisesta ei ole ollut selkeää dokumentointia ja tämä haluttiin muuttaa. Se haluttiin parantaa lähinnä siksi, että työntekijämäärän kasvaessa, on enää hankala olla varma siitä, mitä työntekijä oikeasti osaa. Tällä voidaan varmistaa, mihin työpisteisiin työntekijä voi mennä itsenäisesti työskentelemään. Koeajan puitteissa allekirjoittaa työntekijä ja opastaja lomakkeesta kohdat, jotka työntekijä osaa. Jos työntekijä ei tee työssään esimerkiksi valmistuksen töitä, jätetään ne pois.

Perehdytyslomakkeessa on jaettuna juustolan työtehtävät omiin kohtiinsa sekä jokaisen otsikon alla on tarkentavat kohdat työpisteeltä. Lomakkeessa käsitellään alussa yrityksen yleisiä tietoja sekä työntekijän oikeuksia työpaikalla. Toisessa kohdassa on käsitelty turvallisuutta ja turvallisuusohjeita työpaikalla eri pisteillä. Kolmannessa kohdassa käsitellään yleistä opastusta ja hygieniaa. Seuraavissa kohdissa on juustolan eri työpisteet jaettuna omiin osioihinsa sekä niiden alla tarkentavat kohdat.

Perehdytysohjeistus kulkee samaa kaavaa, mutta siihen on lisätty huomioita perehdyttäjälle. Ohjeistus toimii perehdyttäjälle muistilistana. Ohjeistus pohja on suunniteltu siten, että sitä pystyy muokkaamaan ja täydentämään. Täydennystä voidaan tarvita, esimerkiksi uuden tuotteen, tai tuotantolaitteen kohdalla.

7 JOHTOPÄÄTÖKSET JA POHDINTA

Opinnäytetyön aiheena oli suunnitella toimivia hyvien työtapojen ohjeistusta uuteen elämysjuustolarakennukseen. Työ eteni suunnitellusti ja hyvässä aikataulussa. Ohjeistusta suunniteltiin yhteistyössä yrityksen kanssa, joten lopputulos oli myös yrityksen mielestä toivottu. Ohjeistukselle saatiin suunniteltua selkeä pohjarakenne, jota voidaan hyödyntää myös jatkossa tulevien uusien ohjeiden kanssa. Perehdytysohjeistusta ja kaavaketta voidaan hyödyntää ja muokata tarpeen tullen, jos toiminta muuttuu. Ohjeet on tarkoitus ottaa käyttöön uudessa juustolarakennuksessa toiminnan alkaessa. Taulukossa 3 pohditaan vastauksia tutkimuskysymyksiin sekä esitetään niistä johtopäätökset.

Taulukko 3. Johtopäätökset tutkimuskysymysten toteutumisille

Tutkimuskysymys	Tuotos	Johtopäätös tuloksesta
Millainen on uusi elämästä korostavan herkkujuustolan hygieniä -ja työtapaohjeistus?	Seuraavat ohjeet laadittiin ja osa niistä julkaistiin työssä: 1. Yleiset omavalvonnan käytön ohjeet (liite 1). 2. Pesujen omavalvonta 3. Yleiset hygieniaohjeet (liite2) 4. Pakkaamon työskentelyohje (liite 3) 5. Juustojen pakkauskriteerit (liite 4-5) 6. Perehdyttäminen	Ohjeet on hyväksytty ja otetaan käyttöön yrityksen laajennuksen valmistuttua.
Miten toteutetaan ja edistetään ohjeistuksen käytön helppoutta eri kohteissa ja tilanteissa?	Ohjeille laadittiin yhtenäinen, selkeä ja tiivis rakenne sekä suunnitelma niiden sijoitteluun tuotantolaitoksessa	Ohjeistuksen käytön helppous luotiin pohtimalla ohjeiden sijainteja ja selkeyttä uusissa tiloissa
Miten elämyksellisyys voidaan huomioida hyvien tuotantotapojen ohjeistuksessa, sekä miten toteuttaa se yrityksissä käytännössä?	Työohjeissa ja ohjeistuksissa huomioitiin elämyksellisyysnäkökulmat sekä korostettiin niitä	Ohjeistuksessa huomioidaan nyt elämyksellisyys, ohjeiden sisällössä. Laatua ja tarkkuutta korostetaan, sekä asennetta työhön.
Miten perehdyttäminen elämysjuustolassa toimisi siten, että työntekijä ymmärtäisi elämyksellisyyden perehdytyksessä?	Perehdytyskaavake ja ohjeistus perehdyttäjälle	Perehdyttämisessä huomioidaan elämyksellisyys korostamalla sitä perehdytysohjeessa ja perehdytyskaavakkeessa

LÄHTEET

- Elintarvikelaki 23/2006. Haettu 25.1.2018 osoitteesta
<https://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2006/20060023#L1P6>
- Evira (2017a). Elintarvikehuoneiston riskiluokitus ja valvontatarpeen määrittäminen. Haettu 26.3. osoitteesta
https://www.evira.fi/globalassets/tietoa-evirasta/julkaisut/oppaat/eviran_ohje_10503_2_fi.pdf
- Evira (2017b). HACCP. Haettu 25.1.2018 osoitteesta
<https://www.evira.fi/yhteiset/omavalvonta/haccp/>
- Evira (2017c). Omavalvonta. Hyvän käytännön ohjeet. Haettu 1.3.2018 osoitteesta
<https://www.evira.fi/yhteiset/omavalvonta/hyvan-kaytannon-ohjeet/>
- Evira (2017d). Joustavuus käytännössä. Haettu 14.3.2018 osoitteesta
<https://www.evira.fi/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/lainsaadanto/elintarvikelainsaadannon-joustavuus/joustavuus-kaytannossa/>
- Evira (2016a). Omavalvonta. Elintarvikkeet. Haettu 28.3. osoitteesta
<https://www.evira.fi/yhteiset/omavalvonta/elintarvikkeet/>
- Evira (2016b). Oivahymy. Haettu 9.2.2018 osoitteesta
<https://www.oivahymy.fi/yrityksille/>
- Evira (2016c). Joustavuus käytännössä. Liite 2, Tarvittaessa. Haettu 14.3.2018 osoitteesta
https://www.evira.fi/globalassets/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/lainsaadanto/liite_2_tarvittaessa.pdf
- Evira (2008). HACCP-Järjestelmä. Eviran ohje 10002/2. Haettu 28.3. osoitteesta
https://www.evira.fi/globalassets/tietoa-evirasta/lomakkeet-ja-ohjeet/omavalvonta/eviran_ohje_10002_haccp.pdf
- Farmhouse and Artisan Cheese & Dairy Producers Network. (2016). European Guide for Good Hygiene Practices in the production of artisanal cheese and dairy products. Haettu 16.2.2018 osoitteesta
https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety_fh_guidance_artisanal-cheese-and-dairy-products_fi.pdf
- Hami (2014). Hyvien käytäntöjen opas. Haettu 9.2.2018 osoitteesta
<http://www.hami.fi/pienmeijerihanke/hyvien-kaytantojen-opas/Sivut/default.aspx>

Herkkujuustola (n.d.). Arvot. Haettu 12.1.2017 osoitteesta
<http://www.herkkujuustola.fi/arvot/>

Kuntoutussäätiö (2014). Työhyvinvointia työpaikoille. Haettu 20.2.2018 osoitteesta
[https://kuntoutussaatio.fi/files/1354/Tyohyvinvointi_tyopaikoille_opas_\(korjattu\).pdf](https://kuntoutussaatio.fi/files/1354/Tyohyvinvointi_tyopaikoille_opas_(korjattu).pdf)

Hyvä perehdytys -opas (2007). Oppimateriaalia. Lahden ammattikorkeakoulu. Haettu 14.2.2018 osoitteesta
https://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/133008/LAMK_2007_B_4.pdf?sequence=4

Lähteenmäki-Uutela, A. (2007). *Elintarviketurvallisuus*. Helsinki: Edita Publishing Oy.

Mattila, J (2015). *Elintarvikkeiden varastointiopas*. Opinnäytetyö. Logistiikka. Jyväskylän ammattikorkeakoulu. Haettu 25.1.2018 osoitteesta
<http://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/93876/Mattila+Juho.pdf?sequence=1>

Terveysuojelulaki 763/1994. Haettu 14.3.2018 osoitteesta
<https://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/1994/19940763>

TTK (2015a). Työntekijän perehdyttäminen ja opastus. Haettu 14.2.2018 osoitteesta
https://ttk.fi/tyoturvaluus_ja_tyosuojelu/toiminta_tyopaikalla/vastuut_ja_veloitteet/tyohon_perehdyttaminen_ja_tyonopastus

TTK (2015b). Työntekijän perehdyttäminen ja opastus. Perehdyttämisen tarkastuslista. Haettu 14.2.2018 osoitteesta
[https://ttk.fi/files/4644/Perehdyttämisen_tarkistuslista.pdf](https://ttk.fi/files/4644/Perehdyttamisen_tarkistuslista.pdf)

Uutinen L. (2013). *Perehdytys työhön*. Opinnäyte. Hoitotyön koulutusohjelma. Arcada. Haettu 14.2.2018 osoitteesta
http://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/62828/uutinen_lotte-marie.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Varaston materiaalimäärien tarkastuslistan mallipohja

Tarkastuslomakkeet	Päivitetty 03/18	Vastaa
---------------------------	---------------------	--------

Varaston materiaalimäärien tarkastuslomake			
Tarkastaja:		Tarkastus pvm:	
Materiaali/tuote	Kriittinen määrä	Tilattava (x)	

Tilauksista vastaa:	Kaavake viety: pvm	Tuotteet tilattu: pvm

Yleinen hygieniaohje

Yleiset hygieniaohjeet	Päivitetty 03/18	Vastaa
-------------------------------	---------------------	--------

Hygieniatilaan siirtyminen**Työntekijä**

Kuva työntekijästä oikeanlaisessa vaate- tuksessa	<ul style="list-style-type: none"> - Kuvan mukainen vaatetus - Ei koruja tai irtoripsiä - Työjalkineet - Iloinen mieli 😊
--	--

Vierailija

Kuva vierailijasta oikeanlaisessa vaate- tuksessa	<ul style="list-style-type: none"> - Kuvan mukainen vaatetus - Ei koruja - Vierailijan jalkineet - Innostunut mieli 😊
--	---

Yleiset hygieniaohjeet	Päivitetty 03/18	Vastaa
-------------------------------	---------------------	--------

Pakkaajan hygienia ja työskentelyohje

<p>Kuva pakkaajasta oikeassa vaate- tessä</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Kuvan mukainen vaate- tetus - Puhtaat kädet - Ei koruja tai irtoripsiä - Työjalkineet - Iloinen mieli 😊
<ul style="list-style-type: none"> - Pöydät desinfioidaan aina ennen työn aloitusta - Työvälineet pestään ja desinfioidaan ennen ja jäl- keen työskentelyn - Tuotteet suojataan odotusajaksi - Kädet ovat puhtaat ja juustoja käsitellessä hanskat käsissä - Tarkista erä ja muista tuotantolapun täyttö - Omavalvontapala - Katso tuotteen pakkaamisohje ennen aloittamista - Lämpötilaseuranta - Varaston tarkastus - Pesujen omavalvonnan täyttö 	

Homejuuston pakkauskriteerit

METSURI PAKKAUSKRITEERIT

Tuote EI ole valmis pakattavaksi



Tuote ON valmis pakattavaksi

Tuote pakataan kun:

- Juuston ympärille on vaihdettu kuminauha pellavanaruksi
- Pannasta ei jää käteen kosteutta, eikä juuston pinta ole märkä
- Tuotteen home näyttää samalta, kun mallikuvassa
- Tuoksu on puhdas ja raikas, sekä maku Metsurille ominainen

Tuote hylätään kun:

- Tuotteessa on virrehometta
- Tuotteen tuoksu on "ammoniakkimainen", tai muuten virheellinen
- Tuotteen maku ei ole Metsurille ominainen

Hylkäämispäätöksen tekee aina laatuvaastaava!**Tuotteen pakkaaminen:**

1. Erästä haetaan omavalvonnan erälappu
2. Tuote maistetaan ja arvioidaan
3. Tuotteesta otetaan yksi omavalvontapala, jossa näkyy pakkaus-, ja parasta ennen päivä
4. Työpiste valmistellaan ja työvälineet desinfioidaan (Tuotteeseen kosketaan VAIN kumihanskat käsissä)
5. Juusto kääritään kelmuun
6. Keltu lämmitetään ympäriinsä siten, että ilma saadaan pois pakkauksesta ja keltu sulkeutuu
7. Tuotetarra asetetaan keskelle juustoa
8. Etiketti asetetaan juuston toiselle puolelle samansuuntaisesti kuin tuotetarra.

Kilon juustot muuten samoin, mutta kääritään tyrvispaperiin



Valmis, oikein pakattu tuote näyttää tältä

Kittikypsytetyn juuston pakkauskriteerit

SAHTIVILHO PAKKAUSKRITEERIT

Tuote EI kelpaa pakattavaksi



Tuote ON oikeanlainen pakattavaksi

Tuote pakataan kun:

- Juuston pinta ei ole märkä
- Juustossa on tasaisen ruskea ja ehjä kittikuori
- Tuoksu on voimakas Sahdin tuoksu

Tuote hylätään kun:

- Kittikuori on halki
- Tuotteen tuoksu on virheellinen
- Tuotteen maku ei ole SahtiVilholle ominainen

Hylkäämispäätöksen tekee aina laatuvaastaava!**Tuotteen pakkaaminen:**

1. Erästä haetaan omavalvonnan erälappu
2. Tuote maistetaan ja arvioidaan jos mahdollista
3. Tuotteesta otetaan yksi omavalvontapala/erä, jossa näkyy pakkaus-, ja parasta ennen päivä
4. Työpiste valmistellaan ja työvälineet desinfioidaan, pöytä peitetään valkoisella paperilla (Tuotteen kosketaan VAIN kumihanskat käsissä)
5. Juusto pakataan isoon tyrvispaperiin
6. Tuotetarra laitetaan tekstin kanssa samansuuntaisesti
7. Etiketillä suljetaan pakkaus



Valmis, oikein pakattu tuote näyttää tältä