umbrella FOODSAFETY

Elintarvikevalmistuksen tuoteturvallisuuden digitalisointi

Umbrella Food Safety -ohjelmisto tarjoaa elintarvikealan yrityksille tehokkaan ja nykyaikaisen tavan hallita tuoteturvallisuutta digitaalisesti. Ohjelmisto tukee ISO 22000, FSSC 22000, BRC, IFS -järjestelmien sekä tuoteturvallisuusjärjestelmien vaatimuksia. Kaikki omavalvonnan valvontakohteet ja niiden käsittely on helposti ja ammattimaisesti toteutettavissa Umbrella-älylomakkeilla.

OHJELMISTON HYÖDYT

- Käyttövalmis ratkaisu asiantuntijan toteuttamana
- Versiohallittu dokumentaatio ja ohjeistus
- Visuaaliset HACCP-kuvaukset ja selkeä rakenne
- Sähköiset kokousmuistiot ja tehtävien seuranta
- Jatkuvan parantamisen mahdollistaminen useiden tietovirtojen avulla
- Sertifiointiprosessin helpottaminen – kaikki tieto yhdessä paikassa
- Standardien mukaisuus uusimpien vaatimusten mukaan

Kenelle palvelu sopii?

- Elintarvikealan yrityksille, joille tuoteturvallisuuden digitalisointi on tärkeää
- Organisaatioille, jotka tähtäävät elintarviketurvallisuussertifiointiin
- Yrityksille, jotka haluavat kehittää prosessejaan ja laatukulttuuriaan

Palvelu sisältää:

- Laatukäsikirjan ja ohjeiden siirron järjestelmään
- HACCP-vuokaavioiden ja vaarojen arvioinnin digitalisoinnin
- Käyttöönoton ja asiakaskohtaisen koulutuksen
- Käyttäjä- ja roolihallinnan määrittelyn
- Sisällönhallinnan ja julkaisun opastuksen

Palvelun käyttöönotto:

- Kesto 8–12 viikkoa
- Sisältää määrittelyn, siirron, testauksen, koulutuksen ja käyttöönoton

umbrella FOODSAFETY

Toiminto	Kuvaus
Käsikirja	Käsikirjan menettelyt keskittyvät standardivaatimusten (FSSC, IFS tai BRC) kuvaamiseen.
Työohjeet	Toiminta- ja työohjeet ovat kirjallisia ohjeita, jotka määrittelevät miten tietty tehtävä tai toiminto suoritetaan.
Vuokaaviot	Vuokaaviot kuvaavat kokonaisia toimintaprosesseja ja niissä keskitytään prosessin eri vaiheisiin ja niiden välisiin suhteisiin esim. HACCP-vaarojen arvioinnissa.
Tuoteturvallisuuden tavoitteet ja toimenpiteet	Todenteet ovat liiketoiminnan päämäärien, asiakkaiden vaatimusten ja standardivelvoitteiden toteutumisen varmistamista liiketoiminnassa.

Toiminto	Todennus tehdään Umbrella-älylomakkeille
Vuosisuunnitelma	Suunnitellaan kaikki tuoteturvallisuuden ja omavalvonnan valvontakohteet. Määritetään toiminto, vastuuhenkilö ja toistuvuus.
Tehtäväseuranta	Älylomakkeella voidaan liittää tehtäväelementti lomakkeisiin. Annetaan tehtävä, aikataulu ja vastuuhenkilö. Tehtävä toteutetaan kirjaamalla korjaava toimenpide. Kaikki eri aiheyhteyksissä olevien tehtävien tilat ovat seurattavissa.
Johdon katselmusmuistio	Muistion asialista ohjaa johtoa arvioimaan johtamisjärjestelmän vaikuttavuutta.
HACCP-ryhmän muistio	HACCP-suunnitelman arviointi ja mahdollinen päivitys. Tarkastetaan kriittisiä hallintapisteitä (CCP) ja niihin liittyviä valvontatoimenpiteitä. Käsitellään mahdolliset poikkeamat ja korjaavat toimenpiteet. Päivitetään riskit raaka-aineiden ja prosessien osalta. Tarkennetaan mittausmenetelmiä ja raja-arvoja. Käsitellään tarkastusjakson aikana havaitut poikkeamat ja niiden käsittely. Sovitaan muutoksista ja vastuuhenkilöistä.
HACCP-vaarojen arviointi	Koostesivu, jossa HACCP 7 periaatetta, prosessien vuokaaviot, tukitoimet sekä HACCP-vaarojen arviointi. Tuo vaivattomuutta muutoskäsittelyyn ja vaarojen arvioinnin esittelyyn sisäisissä ja ulkoisissa arvioinneissa.
Raaka-aineiden ja pakkausmateriaalien riskiarviointi	Koostesivu, jossa tunnistetaan ja hallitaan kaikki mahdolliset vaarat, jotka voivat vaikuttaa tuoteturvallisuuteen raaka-aineiden ja pakkausmateriaalien kautta.
Kone- ja laiterekisteri	Listataan koneet ja mittalaitteet. Määritetään rekisterin laiteille kalibrointi, validointi ja ennakkohuoltosuunnitelma. Vapautetaan koneet käyttöön huoltotapahtumien jälkeen.

umbrella FOODSAFETY

Toiminto	Todennus tehdään Umbrella-älylomakkeille
Pintapuhtausnäytteet	Pintapuhtausnäytteisiin kirjataan, kuinka puhtaita tuotantotilojen pinnat ovat mikrobiologisesti tai kemiallisesti (esim. proteiinijäämät). Näytteet otetaan yleensä puhdistuksen jälkeen (todentamaan puhdistuksen teho), tuotannon aikana (esim. siirtymävaiheissa), kriittisiltä pinnoilta (esim. leikkuupöydät, kuljetinhihnat, pakkauskoneet).
Lämpötilakirjaukset	Kirjaukset raaka-aineiden vastaanotosta, kylmäsäilytettävistä tuotteista, pakasteista, kylmävarastosta, pakastevarastosta, valmistusprosesseista (kuumennus, jäähdytys) sekä lähetettävistä tuotteista.
Tuhoeläinseuranta	Seurantaohjelma, tarkastustiheys, käytettävät välineet (esim. syöttilaatikot, liimapintaiset ansat), vastuuhenkilöt, tarkkailtavat tuhoeläimet ja seurantamenetelmät. Jokaisesta tarkastuksesta tehdään kirjallinen merkintä.
Lasi- ja veitsirekisteri	Lasi- ja kovien muovien rekisteri: sijainti, tyyppi, tarkastusväli, tarkastaja, kuka vastaa tarkastuksesta, toimenpiteet. Veitsirekisteri: veitsien määrä ja tyyppi, säilytyspaikka, käyttö ja huolto, tarkastus ja kirjaus.
Kuluttaja-, asiakas- ja Privat Label -palautteiden automatisointi	Palautteiden digitalisointi parantaa palautteiden hallintaa: nopeampi reagointi, parempi jäljitettävyys, toistuvien ongelmien tunnistaminen, auditointivalmius sekä asiakastyytyväisyyden seurannan kautta mahdollistaa jatkuvaan parantamiseen.
Sisäiset auditoinnit	Sisäisen auditoinnin tarkoituksena on varmistaa, että järjestelmä toimii suunnitellusti ja täyttää standardit, organisaation omat vaatimukset sekä mahdolliset säädökset. Sisältää suunnitelman, ohjelman, auditointihuomiot ja -poikkeamat sekä korjaavien toimenpiteiden seurannan.