Naturresurser och bioekonomi forskning 97/2023

Riskhantering i små och medelstora företag i livsmedelsbranschen

Arbetsbok för hantering av affärsrisker och beredskapsplanering

Jarkko Leppälä, Karoliina Rimhanen, Maarit Mäki, Titta Tapiola, Marja Lehto, Timo Karhula, Anna-Mari Heikkilä och Csaba Jansik

Luke
NATURRESURSINSTITUTET

Naturresurser och bioekonomi forskning 97/2023

Riskhantering i små och medelstora företag i livsmedelsbranschen

Arbetsbok för hantering av affärsrisker och beredskapsplanering

Jarkko Leppälä, Karoliina Rimhanen, Maarit Mäki, Titta Tapiola, Marja Lehto, Timo Karhula, Anna-Mari Heikkilä och Csaba Jansik

Naturresursinstitutet, Helsingfors 2023

Referensguide:

Leppälä, J., Rimhanen, K., Mäki, M., Tapiola, T., Lehto, M., Karhula, T., Heikkilä, A.-M. & Jansik, C. 2023. Riskhantering i små och medelstora företag i livsmedelsbranschen : Arbetsbok för hantering av affärsrisker och beredskapsplanering. Naturresurser och bioekonomi forskning 97/2023. Naturresursinstitutet. Helsingfors. 48 s

Jarkko Leppälä ORCID ID: https://orcid.org/0000–0001–5187–7185

ISBN 978-952-380-802-7 (Tryckt)
ISBN 978-952-380-803-4 (Webbpublikation)
ISSN 2342-7647 (Tryckt)
ISSN 2342-7639 (Webbpublikation)
URN http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-380-803-4
Copyright: Naturresursinstitutet
Författare: Jarkko Leppälä, Karoliina Rimhanen, Maarit Mäki, Titta Tapiola, Marja Lehto, Timo Karhula, Anna-Mari Heikkilä och Csaba Jansik
Utgivare: Naturresursinstitutet, Helsingfors 2023
Utgivningsår: 2023
Omslagsbild: Jan Reimann / Pixabay

Sammanfattning

Jarkko Leppälä[1], Karoliina Rimhanen[1], Maarit Mäki[2], Titta Tapiola[3], Marja Lehto[1], Timo Karhula[1], Anna-Mari Heikkilä[4] och Csaba Jansik[1]

[1] Naturresursinstitutet (Luke), Helsingfors
[2] Naturresursinstitutet (Luke), Seinäjoki
[3] Naturresursinstitutet (Luke), Jockis
[4] Statens Tekniska Forskningscentral (VTT)

Företagsverksamhet innebär alltid att utnyttja möjligheter, ta risker och hantera risker. I praktiken handlar det om att identifiera de viktigaste riskerna i företagsverksamheten, utreda metoderna för riskhantering, vidta åtgärder för att hantera riskerna och följa upp hur riskerna utvecklas. Riskhantering kan också ses som ett verktyg för beredskapsplanering. Syftet med denna arbetsbok är att med hjälp av olika ledningsverktyg stödja riskhanteringen och beredskapsplaneringen i små och medelstora livsmedelsföretag.

Arbetsboken innehåller en serie informations- och arbetskort om livsmedelsföretagens riskhantering som gör det möjligt för livsmedelsföretagen att utveckla och följa upp företagets riskhantering och beredskap för olika typer av störningar och exceptionella förhållanden. Kartläggningen av företagskontext och riskområde i början av arbetsboken hjälper till att bearbeta och planera informationskort och arbetskort senare. I arbetsbokens informationskort behandlas faktorer som är viktiga för riskhanteringen. Med hjälp av uppgifterna i arbetskorten kan riskfaktorer i anslutning till olika delområden kartläggas. Exempelarbetskort som har ifyllts som mall har bifogats informationskorten. Riskfaktorerna för varje arbetskort visas på ett eller flera informationskort.

Arbetsboken baserar sig på ett utredningsarbete som finansierats av jord- och skogsbruksministeriet (”Verktyg till stöd för beredskapsplaneringen och hanteringen av affärsriskerna i små och medelstora företag i livsmedelsbranschen"). Utredningen fokuserade särskilt på de utmaningar som förknippas med riskhanteringen i företag inom livsmedelsförädling som har färre än 250 anställda. Det innebär dock inte att arbetsboken inte skulle ge verktyg för riskhanteringen i större livsmedelsföretag eller tips för riskhantering i någon annan bransch.

Ämnesord: Små och medelstora företag i livsmedelsbranschen, riskhantering, beredskap, arbetsbok

Abstract

Jarkko Leppälä[1], Karoliina Rimhanen[1], Maarit Mäki[2], Titta Tapiola[3], Marja Lehto[1], Timo Karhula[1], Anna-Mari Heikkilä[4] and Csaba Jansik[1]

[1] Natural Resources Institute Finland (Luke), Helsinki
[2] Natural Resources Institute Finland (Luke), Seinäjoki
[3] Natural Resources Institute Finland (Luke), Jokioinen
[4] VTT Technical Research Centre of Finland Ltd.

Business is always about taking advantage of opportunities, taking risks and managing risks. In practice, it is a question of identifying the most important risks of business operations, finding out the means of risk management, implementing measures to control risks and monitoring the development of risks. Risk management can also be seen as a tool for preparedness. The purpose of this workbook is to assist and support the business risk management (RH) and contingency planning of SMEs in the food industry with the help of various management tools.

The workbook contains a series of information and work cards dealing with risk management of SMEs in the food industry, which can be used in food companies to develop and monitor the company's risk management and preparedness for various disturbances and exceptional circumstances. The mapping of the company text and the risk field at the beginning of the workbook helps with the working and planning of later information cards and work cards. The information cards in the workbook discuss important factors in terms of risk management, and with the help of the tasks on the work cards, you are instructed to map the risk factors related to the issues. Sample job cards filled out as templates are attached to the Tie-to cards. The risk factors of each job card are presented in one or more information cards.

The workbook is based on the study "Risk management tools to support the contingency planning of SMEs in the food industry and manage business risks (ET-RH study)" funded by the Ministry of Agriculture and Forestry (MMM). The survey focused especially on the challenges of risk management in food processing companies with less than 250 employees. However, this does not mean that the workbook does not also provide tools for risk management of larger food companies or tips for risk management in another industry.

Keywords: Food industry, SMEs, risk management, preparedness, workbook.

Innehåll

Inledning **7**

Centrala begrepp **10**

DEL 1: Grunden för verksamheten i livsmedelsföretag **11**

Informationskort 1 – Affärsverksamhetens mål och värderingar 12

Mall på arbetskort – Affärsverksamhetens mål och värderingar 13

Informationskort 2 – Central lagstiftning 14

Informationskort 3 – Standarder och systemcertifiering 15

Informationskort 4 – Bevakning av marknaden 16

Informationskort 5 – Livsmedelsföretagets riskfält 17

Informationskort 6 – Framförhållning och resiliens 18

Mall på arbetskort – Framförhållning och resiliens 19

DEL 2: Riskhantering **20**

Informationskort 7 – Lokaler, infrastruktur och logistik 21

Mall på arbetskort – Lokaler, infrastruktur och logistik 22

Informationskort 8 – Produktionsprocesser och egenkontroll 23

Mall på arbetskort – Produktionsprocesser och egenkontroll 24

Informationskort 9 – Hantering av personrisker 25

Mall på arbetskort – Hantering av personrisker 26

Informationskort 10 – Hantering av cyber- och informationssäkerhetsrisker 27

Mall på arbetskort – Hantering av cyber- och informationssäkerhetsrisker 28

Informationskort 11 – Hantering av miljörisker 29

Mall på arbetskort – Hantering av miljörisker 30

Informationskort 12 – Hantering av ekonomiska risker och affärsrisker 31

Mall på arbetskort – Hantering av ekonomiska risker och affärsrisker 32

Informationskort 13 – Bedömning av riskernas storlek 33

Informationskort 14 – Planering och uppföljning av riskhantering 34

Mall på arbetskort – Planering och uppföljning av riskhantering 35

Mall på arbetskort – Årsklocka/tidslinje för riskhantering och utveckling 36

DEL 3: Beredskap **37**

Informationskort 15 – Organisering av beredskap och riskhantering i företaget 38

Mall på arbetskort – Intern organisering och kontaktuppgifter 39

Mall på arbetskort – De viktigaste intressentgrupperna och deras kontaktuppgifter 40

Mall på arbetskort – Organisering av beredskap och riskhantering i företaget 41

Informationskort 16 – Ledning i krissituationer 42
riskhantering i företaget 42
Mall på arbetskort – Ledning i krissituationer 43
Informationskort 17 – Kommunikation i en krissituation 44
Mall på arbetskort – Kriskommunikation 45
Informationskort 18 – Uppföljning av beredskap och riskhantering 46
Mall på arbetskort – Uppföljning av beredskap och riskhantering 47
Till sist 48

Inledning

Företagsverksamhet innebär alltid risktagning. Att undvika risker är sällan en fungerande riskhanteringsmetod, utan den som blir företagare måste oftast så att säga ta tjuren vid hornen eller i detta fall ta bort de värsta hornen från riskerna. I praktiken handlar det om att identifiera de viktigaste riskerna i företagsverksamheten, utreda metoderna för riskhanteringen, vidta åtgärder för att hantera riskerna och följa upp hur riskerna utvecklas. Dessutom ska företaget planera hur risker och riskhantering ska kommuniceras med företagets personal och intressentgrupper.

Syftet med denna arbetsbok är att med hjälp av olika ledningsverktyg stödja riskhanteringen och beredskapsplaneringen i små och medelstora livsmedelsföretag. Avsikten är inte att ett företag ska göra alla arbetskort precis i den ordning som anges i arbetsboken, utan företaget kan gå framåt steg för steg i enlighet med sina egna mål och behov. Kartläggningen av företagskontext och riskområde i början av arbetsboken hjälper till att bearbeta och planera informationskort och arbetskort senare. Ifyllbara arbetskort kan laddas ner från http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-380-803-4.

Undersökningar har visat att små och medelstora livsmedelsföretag hade gjort relativt få beredskapsplaner med tanke på olika typer av störningar före den coronaepidemi som bröt ut år 2020. Det var en anledning till att många företag råkade i svårigheter på grund av de begränsningar som epidemin medförde. Utmaningarna för livsmedelsföretagen fortsatte när Ryssland gick till anfallskrig mot Ukraina. Kriget har konsekvenser för livsmedelsmarknaden i hela världen.

Inom ramen för utarbetandet av denna arbetsbok genomfördes en ny riskanteringsenkät bland små och medelstora företag som är inriktade på livsmedelsförädling. I enkäten bad man varje företag fastställa sina viktigaste funktioner och risker, och utifrån det tog man fram en exempelmodell på riskhanteringen i företaget (Figur 1). Av de små och medelstora livsmedelsföretagen upplevde 93 procent att utmaningarna har ökat antingen mycket eller väldigt mycket under de två senaste åren. De ökade energi- och råvarupriserna och delvis också tillgången på inhemska råvaror har försvårat företagens verksamhet. Av de stora företagen som sysselsätter över 50 personer har 89 procent och av de små företagen som sysselsätter färre än 50 personer har 50 procent utarbetat en beredskapsplan med tanke på kris- och nödsituationer. De viktigaste metoderna är att utarbeta en beredskaps- och krisplan och att planera de ekonomiska funktionerna och produktionsprocesserna. Enligt enkäten kommer företagen att öka beredskapsplaneringen och riskhanteringen, till exempel genom att utvidga nätverket för anskaffningar, förbereda sig för ökade energikostnader och eventuella avbrott, köpa in större mängder råvaror till lagret, göra lönsamhetskalkyler, satsa på arbetstagarnas trivsel samt göra företaget mer känt på det lokala planet och stärka dess anseende. Det är värt att notera att mer än 60 procent av de små och medelstora livsmedelsföretag som svarade på enkäten planerar att öka beredskapsplaneringen i företaget.

De störningar som behandlas i arbetsboken kan vara olika typer av kriser, till exempel externa faktorer som coronaepidemin och förändringar i anskaffningskedjan, eller interna störningar i verksamheten. Olika störningar som påverkar verksamheten försvårar till exempel tillgången på råvaror eller förpackningsmaterial, orsakar förändringar i kundernas krav eller efterfrågan och försvårar företagets interna ledning, till exempel om företagaren eller anställda insjuknar eller det inträffar ett betydande olycksfall (enkäten 2023, Töyli & Kortesoja 2021, Jansik m.fl. 2021, Cabric 2015, Leppälä m.fl. 2011).

Exempel på sätt att minska en risk och dess följder

Exempel på hantering av riskerna i de viktigaste funktionerna i livsmedelsföretag (Anna-Mari Heikkilä, VTT).

Arbetsboken baserar sig på ett utredningsarbete som finansierats av jord- och skogsbruksministeriet (”Verktyg till stöd för beredskapsplaneringen och hanteringen av affärsriskerna i små och medelstora företag i livsmedelsbranschen"). Utredningen fokuserade särskilt på de utmaningar som förknippas med riskhanteringen i företag inom livsmedelsförädling som har färre än 250 anställda. Det innebär dock inte att arbetsboken inte skulle ge verktyg för riskhanteringen i större livsmedelsföretag eller tips för riskhantering i någon annan bransch. Utredningsarbetet fick stöd av samarbetet med Livsmedelsindustriförbundet rf:s projekt kring försörjningstryggheten i branschen samt projektet Lujat, som är Försörjningsberedskapscentralens och Centralhandelskammarens samprojekt för främjandet av företagssäkerhet.

Centrala begrepp

Framförhållning	Systematisk och medveten granskning av framtida alternativ och faktorer som påverkar framtiden.
Kontinuitetshantering	En störningsfri verksamhet i organisationen säkerställs genom utveckling av beredskaps-, kontinuitets-, och återhämtningsplaneringen. Med hjälp av planering kan organisationen förbereda sig för olika störningar och exceptionella situationer. Kontinuitetshantering förutsätter identifiering av risker och samband som påverkar verksamheten.
Kriskommunikation	Hur kommunikationen ordnas när en kris, störning eller exceptionell situation utgör ett hot för människor, miljön eller organisationens verksamhetsbetingelser.
Krisledning	Ledningens åtgärder och organisering av verksamheten för att hantera krisen eller hotet.
Resiliens	Förmåga att hantera störningar och återhämta sig från störningar så att verksamheten fortsätter på önskad nivå. Handlar ofta om kontinuitetshantering och företagets förmåga att klara av förändringar.
Risk	Kombination av sannolikheten för (frekvens) och följden av viss farlig händelse.
Riskhantering	Ett system med ledningsprinciper, förfaranden och praxis för att analysera, bedöma och övervaka risker. Syftet är att identifiera och bedöma risknivån för det objekt som undersöks och att vidta de åtgärder som bedömningsresultatet förutsätter.
Riskkommunikation	Föregripande, aktiv, kontrollerad och ömsesidig förmedling av information och åsikter om en risk, dvs. en potentiell riskhändelse, till dem som berörs av risken.
Strategi	I företagets strategi fastställs hur det önskade målet eller visionen ska uppnås.
Verksamhetsidé	En verksamhetsidé är ett företags eller en organisations mission om varför företaget finns till, vad företaget finns till för och vad som görs i företaget för att främja missionen.
Beredskapsplan	Beredskapsplanen innehåller uppgifter om hur exceptionella situationer och förhållanden påverkar företagets eller organisationens verksamhet och en plan för hur kontinuiteten i verksamheten ska tryggas under exceptionella förhållanden och hur man återgår till normala förhållanden. Den omfattar verksamhetsmodeller och anvisningar för störningar eller risker under normala respektive exceptionella förhållanden.
Vision	Företagets eller organisationens önskade framtidsläge eller målbild.

DEL 1: Grunden för verksamheten i livsmedelsföretag

Beredskap och riskhantering planeras och genomförs på olika sätt i varje företag inom ramen för företagets verksamhetsidé, vision, värderingar och strategi. Verksamhetens ramar och riskhanteringen påverkas också av lagstiftning, gällande standarder i livsmedelsbranschen och marknaden. Gemensamt för all riskhantering är dock att man fastställer företagets verksamhetsfält och relevanta riskfält. Riskfältet hjälper till att identifiera företagets och organisationens sårbarheter och kartlägga riskerna. Med hjälp av riskfältet kan man planera allmänna metoder för att förutse de viktigaste riskerna eller kriserna och skapa förmåga att klara av förändringar, dvs. resiliens i livsmedelsbranschen.

- Informationskort 1 – Affärsverksamhetens mål och värderingar
    - Mall på arbetskort – Affärsverksamhetens mål och värderingar
- Informationskort 2 – Central lagstiftning
- Informationskort 3 – Standarder och certifiering av kvalitetssystem
- Informationskort 4 – Bevakning av marknaden
- Informationskort 5 – Livsmedelsföretagets riskfält
- Informationskort 6 – Framförhållning och resiliens
    - Mall på arbetskort – Framförhållning och resiliens

Bild: Naturresursinstitutets bildbank / Erkki Oksanen.

Livsmedelsbranschen – Riskhantering

Informationskort 1 – Affärsverksamhetens mål och värderingar

Bild: Jarkko Leppälä

Informationskortets syfte:
Informations- och arbetskortet specificerar företagets affärsmål och värderingar som en del av livsmedelskedjan.

Företaget ska ha en verksamhetsidé om varför företaget finns samt en vision av målen. Visionen är målbilden av hur företaget kommer att se ut i framtiden. Verksamhetsidén och visionen hjälper företaget att hålla sig à jour med läget och inte hamna efter konkurrenterna i utvecklingen. För att visionen ska bli verklighet fastställer företaget en strategi som är förenlig med företagets värderingar och ett mål för verksamheten. Strategin är en plan som gör det möjligt att uppnå målet, dvs. visionen. De värderingar som förknippas med dessa utgör de grundläggande principerna för företagets verksamhet, som till exempel etik, jämställdhet, välbefinnande, miljöhänsyn etc. Således bestäms planeringen av den strategiska utvecklingen i företaget och företagets produktionsverksamhet utifrån verksamhetsidén, värderingarna och visionen. Företagsledningens affärsprinciper utformas så konkret som möjligt, eftersom företagets verksamhet bygger på dem. Affärsprinciperna definierar företagsverksamhetens art, dimensionering och förfaringssätt.

Livsmedlens kvalitet och att livsmedlen är säkra, hälsosamma och rena är viktiga värderingar i livsmedelsbranschen. Miljövänlighet, etik och ansvarstagande är exempel på andra värderingar som blivit viktigare på senare år. I allmänhet används ansvarstemat som en konkurrensfaktor om de ansvarsrelaterade egenskaperna överträffar kraven i lagstiftningen. Enligt undersökningen Yritysvastuu 2021 (Företagsansvar) var anseende och varumärke, försäljningstillväxt, kundnöjdhet, riskhantering och konkurrenskraft de viktigaste ansvarstemana för livsmedelsföretag. Att engagera arbetstagarna och arbetstagarnas arbetstillfredsställelse var viktiga ansvarsteman i bara cirka 10 procent av livsmedelsföretagen. Ligger här en dold risk som påverkar personalens motivation och rekryteringen av yrkeskunniga? Det är ju personalen som verkställer företagets strategi.

Källor:

- Dorfman, J. 2013. Economics and Management of the Food Industry. Routledge.
- Bourlakis, M., Grant, D. B., & Weightman, P. (2018). Food business management: Principles and practices. In G. Campbell-Platt (Ed.), Food Science and Technology (Second ed., pp. 453-472). Wiley-Blackwell.
- SFS ISO 22000. Ledningssystem för livsmedelssäkerhet. SFS
- FIBBS. Yritysvastuu 2021. FIBS.
- Hyrylä, L. 2019. 365 ruoan päivää. Elintarviketeollisuuden toimialaraportti. ANM.
- PK-RH. Nelikenttäanalyysi – SWOT. https://pk-rh.fi/tools/swot.html

Mer information:

Grundläggande principer: Det är bra att sammanfatta företagets strategi till några större mål.
Principer och visioner bör ställas på en nivå som gör att man verkligen kan hålla fast vid dem i praktiken. Verksamhetsidén, visionen, värderingarna, strategin och verksamheten får inte stå i konflikt med varandra.

Företagets strategi och verksamhetsprinciper ska presenteras för personalen sammanfattat och enkelt (se mall på arbetskort 1). Ofta används en SWOT-analys (Strenghts, Weaknesses, Opportunities, Threats) som stöd för den strategiska ledningen. Analysen är en genomgång av företagets styrkor, svagheter, möjligheter och hot. Anvisningar för hur man gör en SWOT-analys och en blankettmall finns på Suomen Riskienhallintayhdistys ry:s webbsida ”PK-RH-riskienhallinta”.

Livsmedelsbranschen – Riskhantering

Mall på arbetskort – Affärsverksamhetens mål och värderingar

Företagets namn och FO-nummer Sparrispaj Ab, FO-nummer: 1234567-6	**Upprättat av, ställning i företaget / grupp** H. Aaltonen, VD / ledningsgruppen 2022
Kontaktuppgifter (Adress, e-post, telefon) Sparrisvägen 4, 04400 Sibbo, haaltonen@sparrispaj.fi, 040 1234567	**Uppdaterat** 8.3.2023

Företagets verksamhetsidé och värderingar: Varför och vad är företaget till för?
Vårt företags mission är att producera förstklassiga och välsmakande bakverk i Nyland. Produkternas värde består i att vi på ett för orten typiskt sätt producerar personliga och unika smakupplevelser för våra kunder, såväl i caféerna till vardags, via de lokala matbutikerna som till fest. Företagets etiska värderingar är jämställdhet, produktkvalitet, välbefinnande och miljövänlighet.
Vision: Vad vill vårt företag vara i framtiden? Alternativa visioner.
Vi vill uppnå en högklassig image bland våra kunder och utvidga företagets marknad till Kymmenedalen och Päijänne-Tavastland. I vårt produktsortiment satsar vi på miljöhänsyn och fäster större vikt vid kunder som iakttar specialdieter. Alternativ vision B. Vi håller oss till Nyland och fokuserar på produktutveckling.
Genomförande: Hur ska målen uppnås? Hur återspeglas värderingarna och ansvarsfullhet-en i strategin?
Företagets strategi är att senast 2026 uppnå en etablerad kundkrets i Nyland, så att verksamheten kan utvidgas först till Kymmenedalen och senast 2030 till Päijänne-Tavastland. Inom produktutvecklingen ut-vecklar vi de för Sibbo typiska sparrisbakverken så att även grupper som iakttar en specialdiet kan njuta av dem. Vidare tar vi fram ekologiskt producerade alternativ till produkterna. Personalens välbefinnande och jämställdhet samt att produkterna är hälsosamma och högklassiga är viktiga värderingar som lyfts fram i olika delområden av företagets affärsstrategi. Vi arbetar ansvarsfullt i rollen som samarbetspartner till in-tressenterna, i avtalen mellan råvaruproducenterna inom primärproduktionen och i miljöledningen.
Företagets viktigaste funktioner:
Kärnprocesser (verksamhet som ger inkomster): - Produktion av sparris: sparris, Produktion av sparrisprodukter: sparrispaj, liten sparrispaj, bredbart pålägg med sparris - Butikscafé: Sibbo gårdshandel, Borgå, (Kouvola 2027, Lahtis 2030) - Catering - Övriga produkter från gården: spannmål, skog Hjälpprocesser (produktionsstödjande verksamhet, förutsättningar för produktionen): - Ledning, personaladministration och personal - Inköp av råvaror: inköpsprocessen - Försäljning och marknadsföring - Fastigheter, maskiner och underhåll av infrastruktur: el och energi, vatten, byggnader, gårdsområde - Transporter och logistik

Livsmedelsbranschen – Riskhantering

Informationskort 2 – Central lagstiftning

Informationskortets syfte:
Att beskriva den centrala EU-lagstiftning och den nationella lagstiftning som är bindande för livsmedelsproduktionen. Uppdaterad och detaljerad lagstiftning finns tillgänglig på ministeriernas, myndigheternas och livsmedelsaktörernas webbplatser med sökorden inom parentes.

Tillverkning och produkter
Jord- och skogsbruksministeriet (JSM): Djur, livsmedel och hälsa – lagstiftning. (Djur, livsmedel och hälsa) Livsmedelsverket: Utöver lagarna finns gemensamma och sektorvisa kompletterande riktlinjer för livsmedelsbranschen samt riktlinjer för exceptionella situationer, primärproduktion m.m. (Livsmedelsverket, livsmedel, anvisningar). Tukes: Aktuella författningar som gäller Tukes näringsgrenar (Tukes, författningsdatatjänst)

Miljö
Valvira: Hushållsvatten (Valvira hushållsvatten), Miljöministeriet (MM): Avfallslagstiftning och kemikalielagstiftning (MM, avfallslagstiftning, kemikalielagstiftning) Tukes: (kemikalier, biocider)

Personal
Arbets- och näringsministeriet (ANM) – Uppdaterad arbetslagstiftning (ANM arbetslagstiftning), Social- och hälsovårdsministeriet (SHM) – Arbetarskyddslagstiftning – Viktiga författningar som gäller arbetstagarnas hälsa, säkerhet och välbefinnande. (SHM Arbetarskyddslagstiftning), Hygienpass: (Hygienpass: Livsmedelsverket, lagstiftning)

Mer information och källor:
EU-lagstiftning (EUR-Lex-lagstiftning), Nationell lagstiftning: (Finlex uppdaterad), säkerhetsutredningslag, beredskapslag, strafflag. Kraven på import och export varierar från land till land och från produkt till produkt. Livsmedelsverkets webbplats Kontti innehåller landspecifika uppgifter om exporten (Livsmedelsverket Kontti). Konkurrenslagstiftning (ANM, konkurrenslagstiftning)

Källor:
https://mmm.fi/sv/lagstiftning/veterinarlagstiftning/lagstiftning,
https://www.ruokavirasto.fi/sv/livsmedel3/livsmedelsbranschen/anvisningar-och-lagstiftning/,
https://tukes.edilex.fi/sv/lainsaadanto/
https://valvira.fi/sv/halsoskydd/hushallsvatten,
https://ym.fi/sv/avfallslagstiftningen,
https://www.finlex.fi/sv/laki/ajantasa/1889/18890039001,
https://www.finlex.fi/sv/laki/ajantasa/2011/20111552
https://tem.fi/sv/konkurrenslagstiftningen
https://www.ruokavirasto.fi/sv/teman/import-och-export/export-utanfor-eu/landspecifik-information/,
https://tem.fi/sv/konkurrenslagstiftningen
https://ym.fi/sv/kemikalielagstiftningen,
https://tukes.fi/sv/kemikalier,
https://tem.fi/sv/arbetslagstiftning2,
https://stm.fi/sv/arbetarskydd/forfattningar,
http://eur-lex.europa.eu/sv/index.htm,
https://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/,
https://finlex.fi/sv/laki/ajantasa/2014/201407

Livsmedelsbranschen – Riskhantering

Informationskort 3 – Standarder och systemcertifiering

Bild: Yrjö Tuunanen

Informationskortets syfte:
Certifierade kvalitetssystem som utarbetats på grundval av internationella standarder används av större livsmedelsföretag, men även av mindre exportinriktade företag. Certifiering är enligt definitionen en bedömning av överensstämmelse. Bedömningen kan omfatta produkter, projekt, processer eller ledningssystem.

En certifiering är en bekräftelse från tredje part på att kraven i till exempel internationella standarder, metoder eller tekniska föreskrifter har uppfyllts. Det finns också andra typer av program på marknaden, vars verksamhet grundar sig på märkning eller en logotyp (som vanligen är registrerad som varumärke) och som inte inbegriper någon certifieringsmekanism. Till sådana program förbinder sig företagen genom frivilliga försäkranden eller så att programinnehavaren utser vilka företag som omfattas av programmet. Dessutom kan certifieringsprogrammen indelas utifrån om de genomförs företag emellan eller om de ger konsumenterna information som härrör från affärskedjan. Programmen skiljer sig mycket åt i fråga om omfattning, mål, strukturer och arbetsmetoder.
Global Food Safety Initiative (GFSI) är ett benchmarking- och valideringssystem som ger den globala livsmedelsindustrin en normativ ram för system för hantering av livsmedelssäkerhet och produktcertifiering. Bedömningskriterierna i systemen utgörs av standarder.

De i Finland mest kända GFSI-granskade certifieringsprogrammen **FSSC22000**, som baserar sig på den befintliga internationellt erkända ISO 22000-standarden och som kompletteras med tekniska standarder, **BRCGS** (British Retail Consortium) och **IFS** är verksamhetssystem. Gemensamt för nämnda program är bland annat **HACCP**-systemet för identifiering av risker i samband med livsmedelssäkerhet och fastställande av metoder för riskhantering.
ISO 22000-standarden (se SFS) omfattar stödprogram som närmare definierar riskhanteringen för de olika leden i livsmedelskedjan. Stödprogrammen har offentliggjorts som tekniska specifikationer (ISO/TS 22002-serien): **ISO 9001** Ledningssystem för kvalitet – Krav. Internationell kvalitetsledningsstandard godkänd av standardiseringsförbundet ISO. **ISO 14001** Miljöledningssystem. Internationell standard för miljöledningssystem som godkänts av standardiseringsförbundet ISO. **ISO 45001** Ledningssystem för arbetsmiljö. Krav och vägledning. Internationell standard för arbetshälsa och arbetssäkerhet som godkänts av standardiseringsorganisationen ISO. **ISO 22301** Säkerhet och resiliens **ISO 31000** Riskhantering. Standarden kan användas av alla slags organisationer för hanteringen av alla typer av risker. Den innehåller inga krav och kan därför inte användas som grund för certifiering. **ISO/IEC 27000** Standardserie för informationssäkerhet.

EMAS easy är en förenklad version av EMAS för små och medelstora företag: ett miljöledningssystem för företag och organisationer som bygger på EU:s förordning (EG) nr 1221/2009. Består av ett miljöledningssystem enligt standarden ISO 14001 och en EMAS-rapport. (Standarder, certifikat och märken: https://www.ely-keskus.fi, EU-kommissionens meddelande. 2010. C 341/04).

Mer information:

Certifiering har en positiv inverkan på kvaliteten, konkurrenskraften och resiliensen i företagets verksamhet, ökar marknadsandelen och omsättningen, minskar svinn och kostnader, förbättrar personalens engagemang och arbetshälsa samt förbättrar kundnöjdheten, lojaliteten och förtroendet. Kundernas krav är den viktigaste anledningen till att företagen ansöker om certifiering. Dessutom vill företagen förbättra sina processer och höja sitt anseende. Auditörerna föreslår förbättringar och kartlägger affärsriskerna. Certifiering kan få företag att lita mer på sin förmåga att återhämta sig snabbare från störningar. Dokumenterade processer minskar beroendet av individer och förbättrar personalens inställning.

Livsmedelsbranschen – Riskhantering

Informationskort 4 – Bevakning av marknaden

Bild: Erkki Oksanen.

Informationskortets syfte:
Att företaget ska känna till och fortlöpande bevaka marknaden för de produktionsinsatser som är viktiga för produktionsprocessen och marknaden för slutprodukterna.

Produkten kan vara en konkret produkt eller en tjänst. För bevakningen av marknaden är det viktigt att skapa eller sammanställa källor som gör det möjligt för företaget att hålla sig uppdaterad om marknadsläget. Den största enskilda posten i livsmedelsföretagens kostnadsstruktur utgörs av råvaror från jordbruket, som spannmål, olje- och proteingrödor, mjölk, kött, ägg, grönsaker, fisk och andra specialråvaror, vars prisnivå har stigit avsevärt. Exempelvis har behovet av marknadskunskap om produktionsinsatser ökat på senare tid i och med att utbudet och priserna på ett flertal viktiga insatser har varit i turbulens. Sådana allmänna insatser är till exempel el, bränsle, gas och förpackningsmaterial. Dessutom har marknaden för vissa tjänster utsatts för multiplikativa effekter i prisutvecklingen, till exempel när det gäller transport och logistik, service och reservdelar, banktjänster och tillgång till lån (Euribor) samt ränteökningar.

Marknaden för slutprodukter kan bevakas utifrån bland annat följande aspekter: konkurrenssituationen, ägarstrukturen hos företagen inom branschen och förändringar i dem, vilka effekter prisförändringar och förändringar i konsumenternas inkomster har för efterfrågan på slutprodukterna, inhemska vs. utländska marknader, utrikeshandel, export och import.

Marknadsstörningar kan gälla till exempel distributionen av insatserna, som strömavbrott eller elbrist, eller leveranssvårigheter och priser. De viktigaste prisförändringarna är plötsliga och oförutsägbara prisökningar på insatsvaror, råvaror eller köpta tjänster.

Marknadsmöjligheter öppnas inom de segment av konsumentprodukter där efterfrågan ökar, till exempel specialprodukter eller vegetabiliska proteinprodukter. Att skilja ur på marknaden och kunna dra fördel av marknadsnischer är särskilt viktigt för små och medelstora företag och för företag som tillverkar massprodukter.

Källor:
- VYR.fi. https://www.vyr.fi/fin/markkinatietoa/
- Leipätiedotus (brödinformation, statistik). https://www.leipatiedotus.fi
- Lihatiedotus (köttinformation). Marknaden för produktionsinsatser. https://www.lihatiedotus.fi
- Månatlig köttproduktion. https://statdb.luke.fi/PxWeb/pxweb/sv/LUKE/
- Elmarknaden, prisutveckling hos börsel.
- https://www.nordpoolgroup.com/
- Ränteutveckling, euriborräntor. https://www.suomenpankki.fi/sv
- Internationell utveckling av gas- och oljepriser, futurernas utveckling.
- https://ec.europa.eu/eurostat/statistics, https://www.eex.com/, https://oilprice.com/
- Produktvis försäljningsstatistik, Finlands Dagligvaruhandel rf. https://www.pty.fi/aineistot/
- Tullens export- och importstatistik. https:/uljas.tulli.fi

Mer information:
Tillämpning av skyddsmekanismer, till exempel ränteskydd och fasta elpriser, skyddar mot prisvariationer.

Bygg upp ett eget system för bevakningen av marknadskällorna, dit ni samlar källor som är viktiga för just er verksamhet.

Livsmedelsbranschen – Riskhantering

Informationskort 5 – Livsmedelsföretagets riskfält

Informationskortets syfte:
Riskfältet är ett diagram som visar riskfaktorerna i livsmedelsföretag. Att man förstår företagskontexten och identifierar riskerna är grunden för riskhanteringen. Med hjälp av riskfältet kan företaget göra en inledande kartläggning för att identifiera och bedöma riskerna. De interna riskfaktorerna har behandlats i riskfältet i enlighet med verktygen och checklistorna i arbetsboken.

Livsmedelsbranschen – Riskhantering

Informationskort 6 – Framförhållning och resiliens

Bild: Erkki Oksanen.

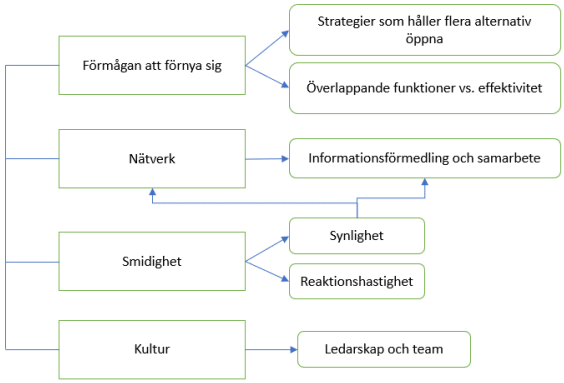
Informationskortets syfte:
Informationskortet beskriver metoder för att eliminera eller minska riskerna och deras följder samt ger stöd för anpassningen till och beredskapen för potentiella risker och återhämtning från dem. Målet är att minimera störningarnas varaktighet och de förluster som störningarna medför.

Det stora antalet aktörer i globala leveranskedjor ökar komplexiteten i livsmedelssystemen och det inbördes beroendet mellan aktörerna. Kedjornas komplexitet skapar oförutsägbarhet, ökar riskerna och gör det svårt att förutse riskerna. Det ökar behovet av att stärka **resiliensen**. Den traditionella riskhanteringen i företagen kompletteras av resiliensen, dvs. förmågan att klara av förändringar. Resiliens innebär flexibilitet och återhämtningsförmåga efter en störning, men också beredskap för framtida störningar. Grunden för resiliensen i hela leveranskedjan är att företagen har förmåga att klara av störningar och förändringar. Företagets resiliens kan definieras som förmågan att reagera på en förändring. Resiliensen är därför i hög grad beroende av företagets personal och av kulturen för riskhantering och beredskap. Hur väl har företaget förutsett och bedömt olika risker och berett sig på dem?

Företagsledningen ska ha en helhetssyn på företagets omvärld och förändringarna i den. Med tanke på överraskande störningar och förändringar ska företaget ha förmåga att klara av, anpassa sig till och reagera på förändringarna samt ta vara på nya möjligheter. Efter en förändring är det viktigt att förstå och anpassa sig till den nya verksamhetsmiljön och därigenom säkerställa kontinuiteten i företagets verksamhet. Det är också viktigt att stärka resiliensen genom att förutse och skapa beredskap för framtida störningar. Om företaget kan bevara sin ställning på marknaden vid förändringar eller inte beror på företagets förmåga att lösa störningen. Att störningar ofta uppkommer som en överraskning förutsätter att företaget har förmåga att planera och genomföra innovativa lösningar i snabb takt. Vid sidan av innovationsförmågan krävs således även **smidighet** i företagen.

Företagets resiliens kan definieras på följande sätt: förmågan att minska sannolikheten för plötsliga störningar, förhindra spridning av störningar samt reagera på och återhämta sig från störningar med hjälp av flexibla och innovativa lösningar så att kontinuiteten bibehålls på önskad nivå. Resiliensnivån i företaget avgör hur till exempel prisfluktuationer eller förändringar i lagstiftningen påverkar verksamheten och hur de kan bemötas. Till exempel beror återhämtningen från en ökning i priserna på produktionsinsatserna på storleken på den ekonomiska bufferten, inkomsterna, möjligheterna att använda alternativa produktionsinsatser och möjligheterna att få lån.

Källor: Toimitusketjun resilienssin periaatteet (Kamalahmadi & Parast 2016)



Mer information:
Mångfald är en viktig faktor för att stärka resiliensen. Mångfald i fråga om produkter och marknadskanaler kan bidra till att undvika marknadsrisker. Till exempel när det gäller energi, råvaror, arbetskraft och bränsle tryggar mångsidiga inköpskanaler tillgången på dessa kritiska insatser vid störningar. På samma sätt säkerställer olika markandsföringskanaler att produkterna går åt. Mångsidiga kanaler för rekrytering av arbetskraft, både från olika länder och från olika kategorier av arbetstagare, säkerställer tillgången på arbetskraft. Ett brett detaljhandelsnätverk tryggar konsumenternas tillgång på mat, till exempel om en cyberattack skulle riktas mot en enskild aktör i handelsbranschen.

Livsmedelsbranschen – Riskhantering

Mall på arbetskort – Framförhållning och resiliens

Företagets namn och FO-nummer Sparrispaj Ab, FO-nummer: 1234567-6	**Upprättat av, ställning i företaget / grupp** H. Aaltonen, VD / ledningsgruppen 2022
Kontaktuppgifter (Adress, e-post, telefon) Sparrisvägen 4, 04400 Sibbo, haaltonen@sparrispaj.fi, 040 1234567	**Uppdaterat** 8.3.2023

Framförhållning och resiliens i livsmedelsföretag	Ja	Nej	Kontrollera	Mer information om de faktorer som ska bedömas	Uppföljning	Ansvarig
Har ni i företaget funderat över/förutsett vilka förändringar, nya möjligheter eller störningar som kan påverka verksamheten i ert företag?	☒	☐	☐	Exceptionella förhållanden på grund av corona, kriget i Ukraina, energikrisen, boomen kring vegetarisk mat	30.10.2023	HA, TH
Har ni på något sätt förberett er för dem?	☒	☐	☐	Personalarrangemang, beredskap i leveranskedjorna för produktionsinsatserna	30.10.2023	TH, JK
Har ni förberett er på överraskande förändringar i efterfrågan (ökning/minskning)?	☐	☒	☐		30.10.2023	AA, BB
Har ni förberett er på svårigheter i tillgången på produktionsinsatser eller på att priserna på dem stiger?	☐	☒	☐		30.10.2023	AA, BB
Följer ni det nationella politiska beslutsfattandet till den del det påverkar er egen affärsverksamhet?	☐	☐	☒	I viss mån	30.10.2023	AA, BB
Är företagets försäkringar aktuella och tillräckligt omfattande med tanke på olika störningar?	☐	☐	☒	Vi ser över försäkringarna i fråga om sådana störningar som vi vet att kan inträffa.	30.10.2023	AA, BB
Är ni på det klara med vilka nätverk som är viktigast för ert företag när det gäller tillgången till information?	☐	☐	☒	Facktidskrifter, forskningsprojekt, leveranskedjan för sparrisodlare, tullens statistik, konkurrensen i fråga om sparrisprodukter, råvarupriser	30.10.2023	AA, BB
Har ni flera marknadskanaler som kan skydda verksamheten vid störningar eller förändringar?	☒	☐	☐		30.10.2023	AA, BB
Satsar ni på produktutveckling och innovationskompetens?	☒	☐	☐		30.10.2023	AA, BB
Andra faktorer för framförhållning?	☐	☐	☐			

DEL 2: Riskhantering

Riskhanteringsavsnittet innehåller checklistor över nyckelfaktorerna i olika delområden av ett livsmedelsföretag. Syftet med checklistorna är att hjälpa till att identifiera och prioritera de risker som är betydande för företaget. Varje riskfaktor bedöms utifrån om den är i skick, inte i skick eller om den bör kontrolleras med hänsyn till målen för verksamheten. I kolumnen för tilläggsinformation kan man anteckna namnet på den ansvariga, den preliminära tidtabellen och vad ärendet närmare gäller. De brister som ska avhjälpas snabbt anges som normala kontrolluppgifter, men större brister och risker samlas i de arbetskort som hör till riskbedömnings- och åtgärdsverktyget. Riskhanteringens delområden framgår av innehållsförteckningen nedan. De riskfaktorer som hör samman med nyckelorden i checklistorna beskrivs i informationskorten med hjälp av några exempel. På det sättet hänvisas arbetsbokens läsare till att kartlägga riskerna i ämnesområdet och samla de viktigaste riskerna och bristerna till arbetskortet för planering och uppföljning av riskhanteringen.

Riskhantering och checklistor

- Informationskort 7 – Lokaler, infrastruktur och logistik
    - Mall på arbetskort – Lokaler, infrastruktur och logistik
- Informationskort 8 – Riskhantering och egenkontroll i produktionsprocesserna
    - Mall på arbetskort – Riskhantering i produktionsprocesserna
- Informationskort 9 – Hantering av personrisker
    - Mall på arbetskort – Hantering av personrisker
- Informationskort 10 – Hantering av cyber- och informationssäkerhetsrisker
    - Mall på arbetskort – Hantering av cyber- och informationssäkerhetsrisker
- Informationskort 11 – Hantering av miljörisker
    - Mall på arbetskort – Hantering av miljörisker
- Informationskort 12 – Riskrisk för ekonomi och affärsverksamhet i livsmedelsföretaget
    - Mall på arbetskort – Hantering av ekonomiska risker och affärsrisker
- Informationskort 13 – Bedömning av riskernas storlek
- Informationskort 14 – Planering och uppföljning av riskhantering
    - Mall på arbetskort – Planering och uppföljning av riskhantering
    - Mall på arbetskort – Årsklocka för riskhantering

Livsmedelsbranschen – Riskhantering

Informationskort 7 – Lokaler, infrastruktur och logistik

Bild: Titta Tapiola

Informationskortets syfte:
Informationskortet behandlar risker som knyter an till företagets lokaler, infrastruktur och logistik och identifieringen av dessa risker. I arbetsboken finns en checklista för identifiering av risker som knyter an till lokaler, infrastruktur och logistik.

Riskerna för företagets lokaler, infrastruktur och logistik är kopplade till situationer där till exempel något går sönder i företagets fastighet, det uppkommer en störning i infrastrukturnätet, egendom går förlorad eller blir stulen, egendom inte har försäkrats eller en affärslokal förstörs. Denna översyn gäller de risker och risker som är förknippade med fasta anläggningstillgångar, såsom byggnader, fastighetsteknik, fasta omsättningstillgångar, produktlager och infrastruktur för vattenförsörjning, energi, telekommunikationsnät eller transportnät. Avsändnings- och mottagningsfunktionerna inom produktionslogistiken och de risker som knyter an till transportinfrastrukturen behandlas i arbetsboken i samma avsnitt som riskerna med lokalerna och infrastrukturen.

I livsmedelsföretag är det särskilt viktigt att ordna reservkraft för att kunna hantera kvalitets- och hygienriskerna. När det gäller telekommunikationsinfrastrukturen kan informations- och cybersäkerhetsriskerna orsaka problem, till exempel när det gäller skydd av kunduppgifter och hantering av beställningar. Vid identifieringen av riskfaktorerna i lokalerna fästs uppmärksamhet bland annat vid om fastigheternas grund och konstruktioner är i skick från golv till tak. Är primärsläckningssystemen och brandvarnarna aktuella? Har personalen uppdaterade kunskaper om heta arbeten och brandförsvar? Är fastighetens vatten- och avloppssystem samt vattenförsörjningsnätet i skick? Har el- och energiinfrastrukturerna fungerat som förväntat? Har gångarna inuti lokalerna orsakat problem vid flyttning och transport av varor? Fungerar logistiken i vägtrafik- och telekommunikationsnätet för materialtransporter som den ska? Har riskerna för stöld, skadegörelse eller sabotage kartlagts och identifierats och försiktighetsåtgärder vidtagits? Är passerkontrollen och låsen i sin ordning? Är företagets försäkringar uppdaterade? Har man i företaget tänkt på hur lokaler och infrastruktur fungerar under exceptionella förhållanden? I arbetskortets kolumn för tilläggsinformation kan man anteckna namnet på den ansvariga, den preliminära tidtabellen och vad ärendet närmare gäller.

Källor:

- Byrne, P. 2002. Risk, Uncertainty and Decision-Making in Property.
- Advisen LTD. 2013. Focusing on Property Risk Management. ERM Initiative Faculty.
- BRCGS. 2018. Global standard for food safety.
- PK-RH. 2023. http://virtual.vtt.fi/virtual/pkrh/index.html
- Kerko. 2001. Turvallisuusjohtaminen. Aavaranta 49.
- JTO. 2022. Lyyti-työkirja. Aavaranta 52.

Mer information:

Övervakning och underhåll av infrastrukturen och lokalerna hör till företagets grundläggande serviceuppgifter. Grunden för säkerheten i lokalerna säkerställs i allmänhet genom lagstiftningens byggnadstekniska föreskrifter och säkerhetskrav, men riskerna måste identifieras utifrån verksamheten under användningen av fastigheterna. Alltför stort fokus på så kallade kärnverksamheter kan göra att för lite uppmärksamhet fästs vid skötseln av infrastrukturen, varvid den försummade verksamhetsmiljön börjar påverka företagets produktion och övriga verksamhet.

Livsmedelsbranschen – Riskhantering

Mall på arbetskort – Lokaler, infrastruktur och logistik

Företagets namn och FO-nummer Sparrispaj Ab, FO-nummer: 1234567-6	**Upprättat av, ställning i företaget / grupp** H. Aaltonen, VD/ledningsgruppen 2022
Kontaktuppgifter (Adress, e-post, telefon) Sparrisvägen 4, 04400 Sibbo, haaltonen@sparrispaj.fi, 040 1234567	**Uppdaterat** 8.3.2023

Hantering av risker som förknippas med livsmedelsföretagets lokaler, infrastruktur och logistik	I skick	Inte i skick	Kontrollera	Mer information om det som bör ses över och en preliminär tidsplan	Uppföljning	Ansvarig
Skicket på fastigheternas konstruktioner, lagerutrymmen m.m.	☒	☐	☐		30.10.2023	AC, DC
Brandskydd	☐	☒	☐	Brandvarnare/08/2023; Utbildningsansvarig/utbildning i primärsläckning	1.12.2023	AC, DC
Vattensystem, vattenförsörjning och avloppsvattensystem	☒	☐	☐		1.12.2023	AC, DC
Övrig fastighetsteknik	☐	☐	☒	Kontroll av ventilationsanläggningar och värmesystem/2023	1.12.2023	AC, DC
El- och energisystem	☒	☐	☐		1.12.2023	AC, DC
Gångar i lokalen, gårdsområdet.	☐	☒	☐	Korridor A12 och D4, trappor i hall B2, sandning av gårdsområde/11/2023	1.12.2023	AC, DC
Logistik, transporter	☐	☐	☒	Kontrollera vägarbeten längs transportrutterna, att det är rent och snyggt på lastbryggan/08/2023	Har inte bestämts?	AC, DC
Infrastruktur för telekommunikation	☐	☒	☐	IT-ansvarig/Möjligheterna till alternativa nät utreds hos två olika operatörer (fast + WLAN)/09/2023	1.12.2023	AC, DC
Bekämpning av brottsrisker, sabotage och skadegörelse	☒	☐	☐		1.12.2023	AC, DC
Passerkontroll, lås	☒	☐	☐		1.12.2023	AC, DC
Infrastrukturen under exceptionella förhållanden och kopplingar till beredskapsplaneringen	☐	☒	☐	Reservkraft, vattenförsörjning och telekommunikation under exceptionella förhållanden/04–06/2023	1.12.2023	AC, DC
Övriga risker:	☐	☐	☐			
Övriga risker:	☐	☐	☐			

Livsmedelsbranschen – Riskhantering

Informationskort 8 – Produktionsprocesser och egenkontroll

Bild: Yrjö Tuunanen

Informationskortets syfte:
Riskerna i livsmedelsföretagets produktionsprocesser gäller avbrott och störningar i produktionen eller i en tjänst som hör samman med produktionen, att produktionen eller tjänsten upphör eller att livsmedel förfars. Aktörer i livsmedelsbranschen ska ha ett egenkontrollsystem som gör det möjligt att identifiera och hantera de risker som förknippas med verksamheten och säkerställa att verksamheten uppfyller kraven i livsmedelsbestämmelserna.

Arbetskortet Produktionsprocesser och egenkontroll är en genomgång av det aktuella läget i företagets produktionsprocesser och eventuella brister på processnivå. Produktionsprocesser är kärnprocesser som ger direkta inkomster för företaget. Hjälpprocesser är processer som stöder inkomstens förvärvande, till exempel förvaltning och underhåll. Riskerna i produktionsprocessen ska kartläggas för alla produktionsfaser från planering till drift och avveckling. Är produktionsmetoderna känsliga för kvalitetsfel eller avbrott? Är maskinerna och utrustningen lämpliga för arbetsuppgifterna och användningsmiljön? Vilka risker förknippas med lagring och användning av energi och bränslen, elsystem, anordningarna i vattensystemet och förbrukningen? Skicket på maskinerna och utrustningen?

Ett livsmedelsföretag ska ha ett egenkontrollsystem som hanterar de livsmedelssäkerhetsrisker som hänför sig till verksamheten. Systemet för egenkontroll ska kunna kontrolleras, antingen skriftligen eller genom att intervjua aktören. Har man tagit hänsyn till hygien, spårbarhet, transport, kylkedja, förpackningar, kontaktmaterial och märkning vid anskaffning och mottagning av råvaror som förfars lätt? Har uppgifterna om eventuella produktåterkallelser följts upp, uppdaterats och rapporterats på lämpligt sätt? Har riskerna med förvaringsförhållanden, hållbarhetstider och kontaminering hanterats och dokumenterats? Har riskerna med tillverkningen av maten, så att den är tillräckligt genomstekt eller -kokt, och serveringen hanterats, om dessa uppgifter ingår i företagets verksamhet? I fråga om specialdieter ska eventuell kontaminering och dokumentationen beaktas. Har klagomål och misstankar om matförgiftning behandlats korrekt? Har livsmedelslokalerna, utrustningen och redskapen rengjorts och underhållits i enlighet med planen för egenkontroll och åtgärderna dokumenterats? Är underhållsplanen för livsmedelslokalen och systemet för hushållsvatten uppdaterade (se checklista för lokaler och infrastruktur)? Är bekämpnings- och handlingsplanen i fråga om eventuella skadedjur i sin ordning? Är personalens hygienkompetens, introduktion i arbetet och klädsel i sin ordning? Förvaras dokumentationen om provtagnings- och egenkontrollplanerna på tillbörligt sätt? I sista stycket av arbetskortet kontrolleras vilka förutsättningar företaget har att skapa beredskap för fortsatt drift under exceptionella förhållanden och vilka minimiförutsättningarna produktionen ställer.

Källor:

- Management. ERM Initiative Faculty.
- PK-RH. 2023. http://virtual.vtt.fi/virtual/-pkrh/index.html
- Livsmedelslag 297/2021. Finlex.fi.
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien. JSM:s förordning 318/2021. Finlex.fi.
- Synkka.2023. https://gs1.fi/fi/ohjeet-ja-tuki/synkka-ohjeet
- Livsmedelsindustriförbundet. Elintarviketeollisuuden HACCP-pohjainen omavalvontaohje.

Mer information:
Egenkontrollsystemet kan vara en del av ett kvalitetssystem. Livsmedelsverkets anvisningar om god praxis eller av aktören utarbetade arbetsinstruktioner kan i vissa fall fungera som ett system för egenkontroll. I vissa fall blir processerna så omfattande att det lönar sig att dela upp dem i delprocesser. Det underlättar hanteringen av processerna både i normala fall och vid störningar, vilket sparar tid och kostnader.

Livsmedelsbranschen – Riskhantering

Mall på arbetskort – Produktionsprocesser och egenkontroll

Företagets namn och FO-nummer Sparrispaj Ab, FO-nummer: 1234567-6	**Upprättat av, ställning i företaget/grupp** H. Aaltonen, VD/ledningsgruppen 2022
Kontaktuppgifter (Adress, e-post, telefon) Sparrisvägen 4, 04400 Sibbo, haaltonen@sparrispaj.fi, 040 1234567	**Uppdaterat** 8.3.2023

Produktionsprocesser och egenkontroll	**I skick**	**Inte i skick**	**Kontrollera**	**Mer information om det som bör ses över och en preliminär tidsplan**	**Uppföljning**	**Ansvarig**
Kärnprocesser och metoder inom produktionen	☒	☐	☐		1.12.2023	AB, CD
Hjälpprocesser och metoder	☐	☐	☒	Revision/10/2023	1.12.2023	AB, CD
Maskiners och anordningars användbarhet i produktionen, bränsle och energi, tryckluft, produktionsnyttigheter	☒	☐	☐	Transportör, funktionen ska kontrolleras	1.12.2023	AB, CD
Maskinernas och utrustningens skick, underhåll och reservdelar	☐	☒	☐	Reservdelslagret ska uppdateras	1.12.2023	AB, CD
Inköp, transport och mottagning av livsmedelsråvaror, produktionsinsatser och varor	☒	☐	☐			AB, CD
Produkters spårbarhet, behandling av återkallelser, matförgiftningar och klagomål	☒	☐	☐		1.12.2023	AB, CD
Förvaring och lagring av livsmedelsprodukter och förpackningsmaterial	☐	☐	☒		1.12.2023	AB, CD
Riskhantering vid förbehandling och tillredning av mat	☐	☐	☒	Serveringstemperaturer	1.12.2023	AB, CD
Försäljning och servering av livsmedel	☐	☐	☒		1.12.2023	AB, CD
Rengöring och underhåll av lokaler och utrustning	☐	☒	☐	Städmaskin hall B/10/2023	1.12.2023	AB, CD
Beaktande av dieter, allergier och intoleranser	☐	☐	☒	Produkter under utveckling/2023	1.12.2023	AB, CD
Personalens hygienkompetens	☒	☐	☐		1.12.2023	AB, CD
Försörjning och övervakning av hushållsvatten	☐	☐	☒	Kontroll av vattenpumpen, firman Rörkarlarna/10/2023	1.12.2023	AB, CD
Avfallshantering	☒	☐	☐		1.12.2023	AB, CD
Bekämpning av skadedjur	☒	☐	☐		1.12.2023	AB, CD
Provtagningsplan	☒	☐	☐		1.12.2023	AB, CD
Förvaring av handlingar som gäller egenkontroll	☒	☐	☐		1.12.2023	AB, CD
Planen för egenkontroll är aktuell och genomförs i praktiken	☐	☐	☒	Kontrolleras	På hälft, ange datum	AB, CD
Produktionsprocesserna under exceptionella förhållanden och kopplingar till beredskapsplaneringen.	☐	☐	☒	Kontrolleras	1.12.2023	AB, CD
Övriga risker	☐	☐	☐			

Livsmedelsbranschen – Riskhantering

Informationskort 9 – Hantering av personrisker

Bild: Markus Kankainen

Informationskortets syfte:
Informationskortet är en genomgång av de viktigaste faktorerna i hanteringen av livsmedelsföretagets personrisker. Checklistan i arbetsboken ersätter inte arbetarskyddsförvaltningens eller företagshälsovårdens granskningar, men med hjälp av den kan man göra förberedelser för granskningarna och främja säkerheten i arbetet i företaget.

Personrisker är risker som företagets personal utsätts för eller som företagets personal orsakar för företaget. Med personsäkerhet avses verksamhet eller åtgärder för att hantera personrisker. Arbetsbokens checklista över personrisker är en samling av de vanligaste anledningarna till personrisker i livsmedelsföretag.

Vid hantering av personrisker är det viktigt att hantera arbetssäkerhetsriskerna på arbetsplatsen, dvs. att företaget bedömer de vanligaste orsakerna till yrkessjukdomar och olycksfall och vidtar nödvändiga åtgärder för att bekämpa dessa risker.

Att förebygga bullerrisker med hörselskydd och se till att belysningen är tillräcklig för utförandet av arbetsuppgifterna samt i korridorer och på vägar (se lokalens fastighetsteknik) är viktiga uppgifter i värnandet om arbetsmiljön. Dessutom är det bra att fundera på vilka kemikalierisker och biologiska risker arbetstagarna exponeras för eller kan exponeras för i arbetet. Och har arbetstagarna ofta för bråttom, eller är tidtabellerna alltför strikta, vilket kan leda till alltför stor stress och arbetsbelastning för arbetstagarna? Detta ökar risken för olycksfall i arbetet och andra skador i produktionen. Hanterar företaget att risker i anslutning till arbetsresor? Det är också viktigt att se över ergonomin och arbetsförhållanden på arbetsplatsen. Enligt statistiken är muskuloskeletala sjukdomar den vanligaste orsaken till arbetsoförmåga i Finland.

Det är också viktigt att fundera på om företagets arbetsklimat är bra och om eventuella konflikter och fall av mobbning på arbetsplatsen har utretts. Finns det något hot om våld mot personalen och hur är har företaget förberett sig på det? Litar företaget på personalen och litar personalen på ledningen, håller man utvecklingssamtal och är personalledning i skick (belöning, arbetstillfredsställelse, intern kommunikation, utbildningsregister osv.)?

Har sårbarheter i anslutning till anställning och rekrytering bedömts och åtgärdats? Har arbetstagarna fått tillräcklig introduktion och handledning i sina arbetsuppgifter? Har företaget tagit hand om arbetstagarnas socialskydds- och pensionsavgifter, företagshälsovården eller livsmedelsföretagarens eget pensionsskydd? Är arbetstiden och semestrarna förenliga med lagstiftningen?

Om det är fråga om ett familjeföretag, är det bra att fråga sig om familjerelationerna påverkar företagets verksamhet. Har man planerat en generationsväxling eller håller den redan på att genomföras planenligt? Det är också viktigt att tänka på hur personrisker ska hanteras och arbetet organiseras vid störningar och under exceptionella förhållanden. Är vikariearrangemangen och planerna för hur processansvariga ska ersättas i sin ordning? Finns dessutom kunduppgifter, leverantörsuppgifter etc. tillgängliga i en exceptionell situation, till exempel vid långvarigt strömavbrott?

Källor:

- Arbetarskyddslag 738/2002
- Arbetsavtalslag 55/2001
- Laitinen, H., Vuorinen, M. & Simola, A. 2009. - Työturvallisuuden ja terveyden johtaminen. Tietosanoma.
- PK-RH. 2023. http://virtual.vtt.fi/virtual/pkrh/index.html

Mer information:
Viktiga metoder för hantering av personrisker är att ordna utbildning av och kompetensutveckling för arbetstagarna. I hanteringen av förändringar är kunskap och kommunikation det väsentliga, liksom att planera de praktiska åtgärderna tillsammans med arbetstagarna. Identifiera nyckelpersonerna på jobbet. Finns det någon kritisk tyst information i företaget som går förlorad om arbetstagaren lämnar företaget?

Livsmedelsbranschen – Riskhantering

Mall på arbetskort – Hantering av personrisker

Företagets namn och FO-nummer Sparrispaj Ab, FO-nummer: 1234567-6	**Upprättat av, ställning i företaget/grupp** H. Aaltonen, VD/ledningsgruppen 2022
Kontaktuppgifter (Adress, e-post, telefon) Sparrisvägen 4, 04400 Sibbo, haaltonen@sparrispaj.fi, 040 1234567	**Uppdaterat** 8.3.2023

Hantering av personrisker	I skick	Inte i skick	Kontrollera	Mer information om det som bör ses över och en preliminär tidsplan	Uppföljning	Ansvarig
Arbetssjukdomar, arbetsförmåga	☒	☐	☐		11.2.2024	HH, KK
Förebyggande av olyckor	☐	☒	☐	Personlig skyddsutrustning avdelning C1, skyddshöljet på förpackningsmaskinen måste repareras	11.2.2024	HH, KK
Bekämpning av bullerrisker	☒	☐	☐		11.2.2024	HH, KK
Belysning	☐	☒	☐	Utebelysningen vid D-trappan ska repareras/10/2023	11.2.2024	HH, KK
Kemiska och biologiska risker	☒	☐	☐		11.2.2024	HH, KK
Stress, brådska	☐	☒	☐	Problemen med tidtabellen ska kartläggas/2023	11.2.2024	HH, KK
Fysisk belastning, ergonomi	☐	☒	☐	Arbetsborden i packeriet/11/2023	11.2.2024	HH, KK
Psykisk belastning (konflikter, stämningen)	☒	☐	☐		11.2.2024	HH, KK
Mobbning på arbetsplatsen, våld	☐	☐	☒	Följ situationen på packerisidan	11.2.2024	HH, KK
Tillgång till arbetskraft	☒	☐	☐		11.2.2024	HH, KK
Byte av arbetsplats	☒	☐	☐		11.2.2024	HH, KK
Personalledning, chefsarbete, anställningsförhållanden, rekrytering, personval	☐	☐	☒	Erkkis kunnande måste ersättas när Erkki går i pension, första hjälpen-registret/2023	11.2.2024	HH, KK
Kunskap, introduktion och handledning	☐	☒	☐	Ny anordning: introduktionsplan	11.2.2024	HH, KK
Säkerhet vid arbetsresor	☒	☒	☐		11.2.2024	HH, KK
Företagshälsovården	☒	☐	☐		11.2.2024	HH, KK
Familjeband och generationsväxling	☐	☐	☐	Det gäller inte oss.	11.2.2024	HH, KK
Arbetstid och semestrar	☒	☐	☐		11.2.2024	HH, KK
Personrisker under exceptionella förhållanden, plan för ersättare, vikariearrangemang och kopplingarna till beredskapsplanering	☐	☒	☐	En beredskapsplan utarbetas för personalarrangemangen vid störningar/01/2024	11.2.2024	HH, KK
Övriga risker:	☐	☐	☐		11.2.2024	HH, KK

Livsmedelsbranschen – Riskhantering

Informationskort 10 – Hantering av cyber- och informationssäkerhetsrisker

Bild: Pete Linforth/Pixabay

Informationskortets syfte:
Informationskortet behandlar hanteringen av livsmedelsföretagets cyber- och informationssäkerhetsrisker. Riskerna i anslutning till cyber- och informationssäkerhet har ökat under de senaste åren till följd av den ökade användningen av nätförbindelser och nättjänster.

Hanteringen av cyber- och informationssäkerhetsrisker bygger liksom annan riskhantering på identifiering av riskerna. Nuförtiden är informationssystemen en viktig del av företagsverksamheten och utvecklingen av informations- och kommunikationstekniker (ICT) har varit snabb. All produktions- och kundinformation lagras i datasystem som hanteras via internet. Störningar i internet och informationsläckage kan leda till cyberrisker som i värsta fall avbryter driften av företagets datakommunikationssystem eller utsätter företagets informationssystem för missbruk och angrepp från skadlig programvara.

Det viktigaste med tanke på cyber- och informationssäkerheten är huruvida hanteringen av produktions- och kunduppgifter samt försäljningsuppgifter är systematisk, aktuell och vid behov säkerhetsklassificerad och skyddad mot utomstående, men att uppgifterna å andra sidan samtidigt är tillgängliga för företagets ledning och kommunikation. Har säkerhetskopieringen och uppdateringarna av uppgifterna utförts regelbundet och är företagets antivirusbekämpning á jour? Å andra sidan är det anledning att kontrollera om den information som är relevant för företagets verksamhet är tillgänglig för arbetstagarna så att dataskydds- och säkerhetspraxisen inte orsakar problem i produktionen eller kvalitetskontrollen. Har det kontrollerats att företagets informationssystem i fråga om användbarhet är lämpliga för företagets olika funktioner? Ett informationssystem som är nyttigt och praktiskt för företagets ledning är inte nödvändigtvis ändamålsenligt för produktionen.

Nuförtiden behöver även företagets personal ha tillräckliga kunskaper i informationshantering, dataskydd och cybersäkerhet. Beaktar de anställda dataskydds- och cybersäkerhetsriskerna när de använder internet och e-post? Har företaget förfaringssätt för användningen av internet och e-post och har till exempel kraven på lösenord fastställts? Behandlingen av personuppgifter och kunduppgifter kan omfatta sekretessbelagda uppgifter som ska beaktas vid behandlingen av uppgifterna och informationshanteringen. Är behandlingen av personuppgifter säker? Vid utvecklingen av datasystemen är det anledning att kontrollera att databehandlingsutrustningen, dvs. datorer, surfplattor, mobiltelefoner och andra anordningar som i allt större omfattning ansluts till nätet, är skyddad mot cyber- och informationssäkerhetsrisker. En nätverksansluten produktionsenhet är lika sårbar för cyberattacker som en mobiltelefon. Har anordningarna skyddats med UPS- och överspänningsskydd till exempel mot åska? Har företaget funderat över hur länge och på vilket sätt företaget kan fungera utan el och internetuppkoppling? Finns det reservkraft vid behov? Har företaget med hänsyn till en säker informationshantering beredskap att arbeta under exceptionella förhållanden?

Källor:

- Suomen kyberturvallisuusstrategiat 2013 ja 2019 Turvallisuuskomitea. Försvarsministeriet.
- Kyberin taskutieto maatiloille 2018. JYU/MPK.
- Cybersäkerhetscentret 2023. https://www.kyberturvallisuuskeskus.fi/sv
- Lagen om dataskydd vid elektronisk kommunikation 516/2004.
- Jyväskylä yrkeshögskola (Jamk) 2023. Elintarvikeketjun kyberturvallisuus. https://www.jamk.fi/fi/tutkimus-ja-kehitys/tki-projektit/elintarvikeketjun-kyberturvallisuus
- Synkka 2023. https://gs1.fi/fi/ohjeet-ja-tuki/synkka-ohjeet

Mer information:

För informationshanteringen kan man sammanställa en s.k. datanätskarta som visar företagets informationssystem, vilka enheter som ingår i nätet och vilka internetkopplingar och cyberskydd enheterna har försetts med.

Se även publikationerna (Jamk) om cyberavvikelser i produktionen och distributionen av livsmedel (på finska).
https://jyvsectec.fi/elintarvikeketju/.
https://jyvsectec.fi/fin/elintarvikeketju/osaamisen-kehittaminen/

Livsmedelsbranschen – Riskhantering

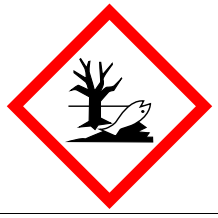
Mall på arbetskort – Hantering av cyber- och informationssäkerhetsrisker

Företagets namn och FO-nummer Sparrispaj Ab, FO-nummer: 1234567-6	**Upprättat av, ställning i företaget/grupp** H. Aaltonen, VD/ledningsgruppen 2022
Kontaktuppgifter (Adress, e-post, telefon) Sparrisvägen 4, 04400 Sibbo, haaltonen@sparrispaj.fi, 040 1234567	**Uppdaterat** 8.3.2023

Hantering av cyber- och informationssäkerhetsrisker	**I skick**	**Inte i skick**	**Kontrollera**	**Mer information om det som bör ses över och en preliminär tidsplan**	**Uppföljning**	**Ansvarig**
Hantering av produktions- och kunduppgifter	☒	☐	☐		1.12.2023	AB, BA
Hantering av försäljningsuppgifter	☐	☒	☐	Prisuppgifterna om vissa produkter har inte uppdaterats	1.12.2023	AB, BA
Säkerhetskopiering och återställande av uppgifter	☒	☐	☐		1.12.2023	AB, BA
Dataskydd och virusbekämpning	☐	☒	☐	Företagets dataskyddspraxis fastställs/11/2023	1.12.2023	AB, BA
Datasystemens funktion och tillgänglighet, information på nätet/datorn	☒	☐	☐		1.12.2023	AB, BA
Dataskydds- och cybersäkerhetskompetens hos dem som behandlar data, lösenord	☒	☐	☐	Personalens utbildningar i dataskydd ska aktualiseras/03/2024	1.12.2023	AB, BA
Behandling av personuppgifter	☐	☒	☐		1.12.2023	AB, BA
Uppdateringar av mjukvara	☒	☐	☐		1.12.2023	AB, BA
Datorutrustnings kompatibilitet med avseende på cybersäkerhet	☐	☐	☒	Cybersäkerheten i styrsystemet för de nya solpanelerna ska kontrolleras/11/2023	1.12.2023	AB, BA
Verksamhet utan internetuppkoppling, strömavbrott, reservkraft, UPS-utrustning	☒	☐	☐		1.12.2023	AB, BA
Risker för cyber- och informationssäkerheten under exceptionella förhållanden och kopplingen till beredskapsplanering	☒	☐	☐		1.12.2023	AB, BA
Övriga risker:	☐	☐	☐			
Övriga risker:	☐	☐	☐			

Livsmedelsbranschen – Riskhantering

Informationskort 11 – Hantering av miljörisker



Informationskortets syfte:
Informationskortet beskriver vad som avses med miljörisker och hur man kan hantera dem.

Att identifiera och hantera miljörisker är en viktig del av företagets verksamhet. Med miljörisker avses risker för människors hälsa, livs- och arbetsmiljö samt risker för andra organismer och den fysiska miljön. Informationskort 2A Livsmedelsföretagets riskfält kan användas som hjälp vid kartläggningen av miljöriskerna.

Alla skeden i företagsverksamheten kan vara förknippade med risker. Miljörisker omfattar både risker för miljön både vid normal drift och till följd av utsläpp vid olyckor och störningar. Även en produkt och dess användning kan medföra miljörisker. Fastigheter kan också ha dolda risker som hänför sig till tidigare användning av fastigheten. Till exempel en gammal soptipp eller sidotipp som tagits ur bruk, eller tidigare verksamhet på fastigheten (till exempel tvätteri eller läderfabrik) kan medföra miljörisker i flera år efter det att verksamheten upphört. Miljörisker till följd av plötsliga störningar eller olyckor kallas miljöskaderisker. Miljöskaderisker är till exempel risk för miljöskador av eldsvådor eller av att en cistern går sönder.

Hur allvarlig miljörisken är påverkas i hög grad av företagets geografiska läge. Jordmånen, närliggande vattendrag, naturskydds-och rekreationsmården samt bosättning, skolor sjukhus osv. ställer särskilda villkor på verksamheten. Utsläpp i marken kan få helt andra proportioner på ett grundvattenområde än vid motsvarande utsläpp på kompakt lermark. Utöver miljöskador kan en olycka innebära betydande skadeståndsskyldigheter.

Miljölagstiftningen begränsar eller förbjuder riskfyllda verksamheter och förpliktar att minimera följderna av eventuella skador. En avsiktligt vållad miljöskada eller en försummelse av miljötillstånd kan också leda till straffrättsliga åtgärder, eftersom det finns bestämmelser om miljöbrott i strafflagen. Lagstiftningen syftar till att skydda samhället och naturen, men också förebygga olyckor som skulle kunna orsaka oersättliga skador. Båda principerna tillämpas till exempel när det gäller att skydda grundvattnet.

Källor:

- Ympäristövahinkojen estäminen. MM 2023. https://ym.fi/sv/forebyggande-av-miljoskador
- Kemikaalien ympäristöriskit. Miljo.fi 2023. https://www.ymparisto.fi/sv/forureningar-och-miljorisker/miljorisker-med-kemikalier
- Ympäristömyrkyt. THL 2023 https://thl.fi/sv/web/miljohalsa/miljogifter

Hanteringen av miljöriskerna förutsätter att företaget har kunskap i många ämnesområden. Utöver produktionsprocesserna, råvarorna och kemikalierna ska man känna till hur känslig miljön utanför företaget är och vara på det klara med lagstiftningen.

Livsmedelsbranschen – Riskhantering

Mall på arbetskort – Hantering av miljörisker

Företagets namn och FO-nummer Sparrispaj Ab, FO-nummer: 1234567-6	**Upprättat av, ställning i företaget/grupp** H. Aaltonen, VD/ledningsgruppen 2022
Kontaktuppgifter (Adress, e-post, telefon) Sparrisvägen 4, 04400 Sibbo, haaltonen@sparrispaj.fi, 040 1234567	**Uppdaterat** 8.3.2023

Hantering av miljörisker	I skick	Inte i skick	Kontrollera	Mer information om det som bör ses över och en preliminär tidsplan	Uppföljning	Ansvarig
Miljöpåverkan och kraven i lagstiftningen	☐	☐	☒	Kontrollera de nya förordningarna/12/2023	11.11.2023	PA, SI
Företagets miljöpolicy och miljöprinciper	☒	☐	☐		11.11.2023	PA, SI
Planering och organisering av miljöärenden	☒	☐	☐		11.11.2023	PA, SI
Miljöledning och bevakning av miljöfrågor	☐	☐	☒	Kolla ISO 14001 och A4.	11.11.2023	PA, SI
Miljötillstånd	☒	☐	☐		11.11.2023	PA, SI
Avfall och avfallshantering	☐	☐	☒	Avfallshanteringsavtalet uppdateras/12/2023	11.11.2023	PA, SI
Avloppsvatten	☒	☐	☐		11.11.2023	PA, SI
Problemavfall	☐	☒	☐	Den nya kemikalieförordningen kontrolleras/2023	11.11.2023	PA, SI
Luftskydd, klimateffekter, koldioxidavtryck, anpassning till klimatförändringen	☐	☐	☒	Följ kolavtrycksforskningen/2023–2024	11.11.2023	PA, SI
Hantering, transport och upplagring av kemikalier och farliga ämnen	☐	☐	☒	Kontrollera A4/10/2023	11.11.2023	PA, SI
Bekämpning av miljöskador	☒	☐	☐		11.11.2023	PA, SI
Återvinning, biflöden i produktionen	☐	☐	☒	Nya undersökningar från Luke om användningen av biflöden.	11.11.2023	PA, SI
Främjande av användningen av förnybara naturresurser	☒	☐	☐		11.11.2023	PA, SI
Naturens mångfald	☒	☐	☐		11.11.2023	PA, SI
Klagomål och sanktioner i miljöärenden	☐	☐	☒	Grannarna har klagat på bullret, kontrolleras 10/2023	11.11.2023	PA, SI
Miljörisker under exceptionella förhållanden och kopplingar till beredskapsplaneringen	☐	☒	☐	Frågan har inte behandlats. Prioriteringar vid exceptionella förhållanden?/ 2024	Specifikation, början av 2024	PA, SI
Övriga risker:	☐	☐	☐			
Övriga risker:	☐	☐	☐			

Livsmedelsbranschen – Riskhantering

Informationskort 12 – Hantering av ekonomiska risker och affärsrisker

Bild: Jarkko Leppälä

Informationskortets syfte:
Informationskortet presenterar hanteringen av livsmedelsföretagets ekonomiska risker och affärsrisker och de viktigaste riskfaktorerna. Checklistan ingår i arbetskortet för ekonomi och affärsverksamhet.

Riskerna för ekonomin och affärsverksamheten är en väsentlig del av företagsverksamheten. Varje företag tar medvetet ekonomiska risker i sin verksamhet. Å andra sidan har varje delområde av riskhanteringen också en ekonomisk dimension som påverkar affärsverksamheten. Den ekonomiska riskhanteringen utgör grunden för företagets affärsverksamhet och samtidigt för de andra aspekterna av riskhanteringen. Riskerna för affärsverksamheten uppkommer dels utanför företaget, dels även inom företaget. Detta arbetskort i arbetsboken behandlar främst företagets interna ekonomiska risker och uppgifter om andra delområden av riskhanteringen kan utnyttjas vid bedömningen av dem.

Prissättningen av produkter och tjänster kan betraktas som en av de viktigaste faktorerna som påverkar företagets lönsamhet. Förutom lönsamhet hör likviditet och solvens till de ekonomiska grundpelarna. Lönsamheten, likviditeten och solvensen måste balanseras för att företaget ska ha ekonomiska förutsättningar att driva verksamhet på lång sikt. Tillgången på insatsvaror och arbetskraft kan också bereda utmaningar i livsmedelsbranschen. Förutom att tillgången på insatsvaror kan skapa ekonomisk osäkerhet, kan också snabbt föränderliga priser på dem göra det. Efterfrågan på produkter och tjänster kan också vara förknippad med osäkerhet.

På nästa sida börjar checklistan med att fastställa vilka risker som är förknippade med företagets nuvarande produkt- och tjänsteutbud. Därefter ska det kartläggas om försäljningen, de distributionskanaler som används eller marknadsföringen medför väsentliga ekonomiska risker eller affärsrisker. Avslutningsvis kartläggs vilka risker som är förknippade med tillgången på insatsvaror och insatsvarornas pris samt prissättningen av produkterna eller tjänsterna.

Källor:

- Alma Talent kodguide. Kan hämtas: https://www.almatalent.fi/tunnuslukuopas/
- Finlands bank. 2023. Ordlista. https://www.suomenpankki.fi/sv/lar-dig-ekonomi/ordlista/

Mer information:

- De tre hörnstenarna i ekonomin: lönsamhet, likviditet och solvens är de grundläggande förutsättningarna för företagsverksamhet.
- Kontrollera regelbundet företagets viktigaste nyckeltal.
- En yrkesskicklig bokförare är en klippa för företaget.

Livsmedelsbranschen – Riskhantering

Mall på arbetskort – Hantering av ekonomiska risker och affärsrisker

Företagets namn och FO-nummer Sparrispaj Ab, FO-nummer: 1234567-6	**Upprättat av, ställning i företaget/grupp** H. Aaltonen, VD/ledningsgruppen 2022
Kontaktuppgifter (Adress, e-post, telefon) Sparrisvägen 4, 04400 Sibbo, haaltonen@sparrispaj.fi, 040 1234567	**Uppdaterat** 8.3.2023

Hantering av ekonomiska risker och affärsrisker	**I skick**	**Inte i skick**	**Kontrollera**	**Mer information om det som bör ses över och en preliminär tids-plan**	**Uppfölj-ning**	**Ansva-rig**
Produkter, prissättning, försäljning, distributionskanaler	☐	☐	☒	Försäljningen av bredbart pålägg ska följas upp/2023	31.12.2023	JU, SA
Tjänster, prissättning, försäljning, distributionskanaler	☐	☐	☒	Distributionen i Kymmenedalen, om en utvidgning sker/2024–2025	31.12.2023	JU, SA
Marknaden, bevakning	☐	☐	☒	Följs upp/2024	31.12.2023	JU, SA
Marknadsföring, varumärke, anseende och image	☐	☐	☒	Marknadsföring av utvidgningen av verksamheten/2023–2024	31.12.2023	JU, SA
Produktionsinsatsernas kostnader, tillgången på dem, inköp, redovis-ningssystem	☐	☐	☒	Corona orsakade avbrott. Följs upp/2023–2024	31.12.2023	JU, SA
Finansiering, investeringar	☒	☐	☐		31.12.2023	JU, SA
Tidtabeller, leveranstider	☒	☐	☐		31.12.2023	JU, SA
Kundrelationer, reklamationer	☐	☒	☐	Medling med grannen/09/2023	31.12.2023	JU, SA
Konkurrenskraft, konkurrenssituation	☐	☐	☒	Följs upp	31.12.2023	JU, SA
Kommunikation och interaktion inom och utanför företaget	☒	☐	☐	Plan för utveckling av relationerna till medierna/2023	31.12.2023	JU, SA
Avtal	☒	☐	☐		31.12.2023	JU, SA
Försäkringar	☒	☐	☐		31.12.2023	JU, SA
Lagstiftning, politik	☐	☐	☒	Hur påverkar den nya förordning-en?/ 2023–24	31.12.2023	JU, SA
Lönsamhet	☒	☐	☐		31.12.2023	JU, SA
Likviditet	☒	☐	☐		31.12.2023	JU, SA
Soliditet	☐	☐	☒	Nytt lån, hur påverkar det?/ 2024	31.12.2023	JU, SA
Verksamhetsidé, vision, mål, strategi	☐	☐	☒	Ses över under sommaren	31.12.2023	JU, SA
Beslutsfattande och företagsledning, förändringshantering	☒	☐	☐		31.12.2023	JU, SA
Löner	☐	☐	☒	Kommer Erkki att kunna ersättas av en kvalificerad person med motsva-rande lön?/2023	31.12.2023	JU, SA
Hur ekonomiska faktorer påverkar i exceptionella förhållanden	☐	☐	☒	Ekonomidirektör/2024	31.12.2023	JU, SA
Övriga risker:	☐	☐	☐			

Livsmedelsbranschen – Riskhantering

Informationskort 13 – Bedömning av riskernas storlek

Bild: Maarit Mäki

Informationskortets syfte:
Informationskortet visar ett riskmatrisverktyg för att bedöma risker och farliga situationer och hur allvarliga de är. Uppgifterna på kortet kan kompletteras med fler kriterier som underlättar bedömningen av storleken på en risk.

Riskmatrisen börjar med en granskning av följderna av de risker som identifierats vid kartläggningen av riskfaktorer. Hur allvarlig en följd är bedöms utifrån hjälptexterna som lindrig, skadlig eller allvarlig. Därefter bedöms sannolikheten för risken på skalan osannolik, potentiell och sannolik. En potentiell risk skiljer sig från en sannolik risk i det att det inte ännu finns några tydliga tecken på en riskhändelse, men däremot tydliga observationer av och signaler på en sannolik risk. Riskens storlek framgår därefter av riskmatristabellen, där allvaret i följden och sannolikheten för riskhändelsen möts. Risken är då obetydlig, måttlig, betydande eller outhärdlig. I tabellen kan man på det här viset lista de risker som identifierats i företaget enligt ovan nämnda klassificering och fastställa vilka åtgärder som bör vidtas.

Bedömning av riskernas storlek

Sannolikhet för händelsen	**Hur allvarlig följden är**		
	Lindrig	**Skadlig**	**Allvarlig**
Osannolik	**1. Obetydlig risk** (Risken är liten, inga åtgärder)	**2. Liten risk** (Kräver inte nödvändigtvis åtgärder, men man kan söka bättre lösningar) - Följ upp läget.	**3. Måttlig risk** Något måste göras för att minska risken > lämplig tidtabell för åtgärderna med beaktande av lönsamheten)
Möjlig	**2. Liten risk** (Kräver inte nödvändigtvis åtgärder, men man kan söka bättre lösningar) - Följ upp läget.	**3. Måttlig risk** (Något måste göras för att minska risken > lämplig tidtabell för åtgärderna med beaktande av lönsamheten)	**4. Betydande risk** (Det är nödvändigt att minska riskerna > fortsätt verksamheten med försiktighet, korrigerande åtgärder måste vidtas snart, informera om risken)
Sannolik	**3. Måttlig risk** (Något måste göras för att minska risken > lämplig tidtabell för åtgärderna med beaktande av lönsamheten)	**4. Betydande risk** (Det är nödvändigt att minska riskerna > fortsätt verksamheten med försiktighet, korrigerande åtgärder måste vidtas snart, informera om risken)	**5. Outhärdlig risk** Risken ska omedelbart undanröjas eller minskas. Stoppa verksamheten tills risken är mindre.

Källor:

- COSO.2004. Enterprise risk management. COSO.
- PK-RH.2023. https://pk-rh.fi/riskienhallintaprosessi.html - Riskien suuruuden arviointi
- Maatila-RH, https://www.sacurima.eu/sv/
- Kerko 2001. Turvallisuusjohtaminen. Aavaranta 49.
- JTO. 2022. Lyyti-työkirja. Johtamistaidon Opisto.

Mer information:
Informationskortet innehåller definitioner som hör samman med sannolikhet och allvaret i en följd. Fastställ storleken på riskerna genom att först bedöma följderna och därefter sannolikheten.

Livsmedelsbranschen – Riskhantering

Informationskort 14 – Planering och uppföljning av riskhantering

Bild: Pixabay

Informationskortets syfte:
Informationskortet visar hur man samlar identifierade risker till arbetskortet för planering och uppföljning av riskhantering. I riskanalysen görs prioriteringar och skapas en arbetsplan för riskhanteringen. Därefter kan riskhanteringshändelserna överföras även till arbetskortet Årsklocka för att underlätta årsplaneringen och ledningen.

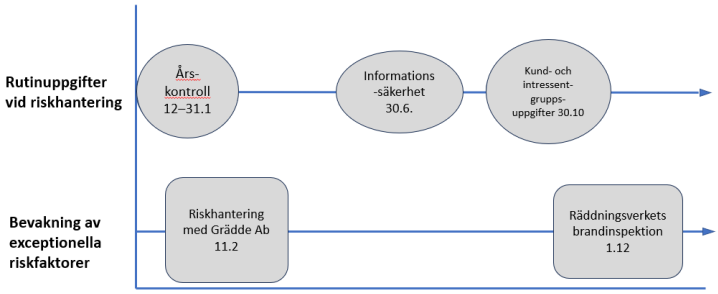
I arbetskortet Planering och uppföljning av riskhanteringen beskrivs föremålet för granskningen som en risk eller en följd. Var kan risken uppstå, och vad blir följden? Beskriv risken så att man i fortsättningen förstår innebörden av den. Ange nuläget för risken eller objektet i kolumnen Aktuell beredskap och situation. Vad har gjorts och vad saknas? Riskens storlek (RS) är det siffervärde som anger riskens allvarlighetsgrad och sannolikhet och kan bestämmas med hjälp av arbetskortet Riskens storlek (RS = grad av allvarlighet x sannolikhet). I kolumnen Åtgärder anges åtgärder för att minska eller eliminera risken samt kostnaderna för och finansieringen av dem. Slutligen fastställs tidsplanen för åtgärden eller åtgärderna, slutförandet, tidpunkten för kontrollerna och den ansvariga personen.

Process för riskhantering (ISO 3100)

Mer information:

I riskhanteringen kan man också ha hjälp av en årsklocka, en tidslinje eller andra verktyg. Årsklockor används allmänt i många företag som hjälpmedel för planering och ledning av tidsanvändningen. I årsklockan införs viktiga rutinmässiga riskhanteringsåtgärder vid rätt tidpunkt och andra viktiga exceptionella utvecklingsåtgärder och händelser antecknas i utkanten av tabellen. I det här fallet visas årsklockan i form av en kalender eller en linje som innehåller information om rutiner och oregelbundna händelser. Ett arbetskort med en årsklocka/tidslinje för riskhantering följer efter arbetskortet med riskbedömningstabellen.

Företag X. Årskalender för riskhantering år 2023 / tidslinje



Jan Feb Mars April Maj Juni Juli Aug Sep Okt Nov Dec

Uppgifter för utveckling av riskhanteringen som ska beaktas i år och under kommande år:
- **År 2023–2024 Riskkontroll av ändringarna i produktionen, från 31.8.2023**
- **År 2025 ny produktionsanläggning**
- **År 2026 nytt marknadsområde**

Livsmedelsbranschen – Riskhantering

Mall på arbetskort – Planering och uppföljning av riskhantering

Företagets namn och FO-nummer Sparrispaj Ab, FO-nummer: 1234567–6	**Upprättat av, ställning i företaget/grupp** H. Aaltonen, VD/ledningsgruppen 2022
Kontaktuppgifter (Adress, e-post, telefon) Sparrisvägen 4, 04400 Sibbo, haaltonen@sparrispaj.fi, 040 1234567	**Uppdaterat** 8.3.2023

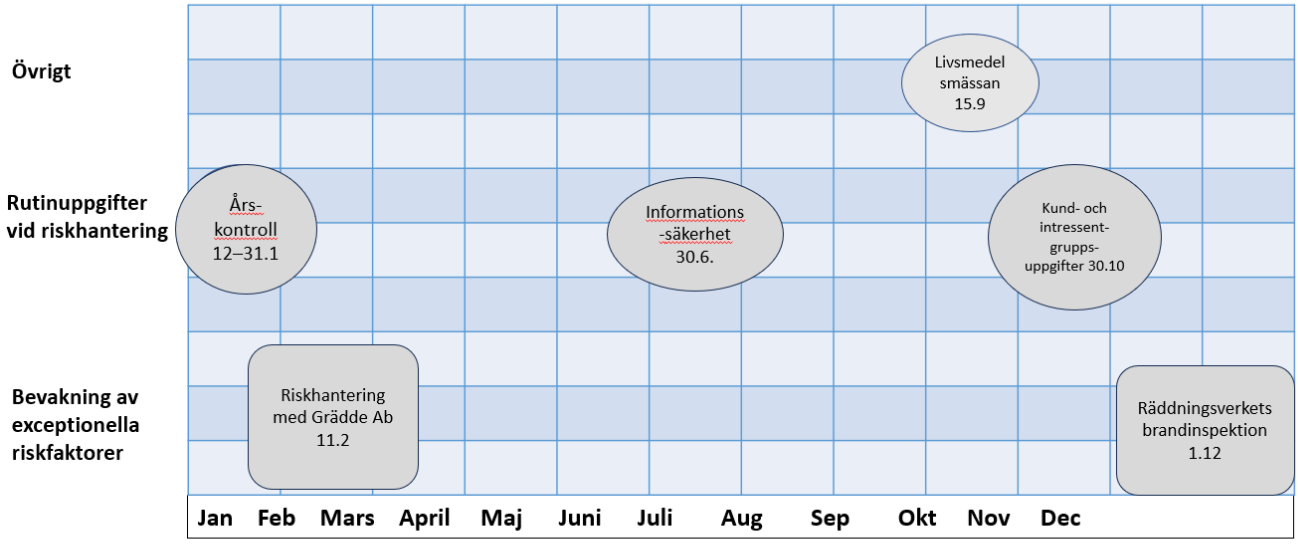
Risk eller följd	Aktuell beredskap och situation i livsmedelsföretaget	RS	Åtgärdsförslag, kostnader och finansiering	Åtgärdernas tidsplan och ansvariga
Risk för tillgången på maltkorn > risk för avbrott i produktionen	Leverantörsnätverket är redan stort och decentraliserat, men transporter från leverantörer i område X kan avbrytas på grund av en pandemikris.	4	Det inhemska leverantörsnätverket upprätthålls och utvidgas – euro Befintliga lager av råvaror och transitlager för slutprodukter utvidgas – 15 000 euro	Sommaren 2022/Marknadsföring Åren 2022–2024/Inköpsteamet
Produktionsfabrikens elsystem och brandsäkerhet är bristfälliga	Vid brandinspektionen upptäcktes brister i elsystemet i Kitumäki fabriksbyggnad.	4	Elsystemet repareras omedelbart – en elmontör som godkänts av Tukes kan komma först nästa vecka. Tills dess ska överbelastning av systemet undvikas. Brandbekämpningsanordningarna och primärsläckningsutrustningen ska uppdateras. Uppskattat pris för reparationerna 5 000–8 000 euro, produktionsförlust 10 000 euro	Underhållschefen/ Inom en vecka Läget följs upp, montören kontrollerar om en månad
Korridoren är trång på avdelningen för chokladproduktion Det gör det svårt att flytta varorna och innebär en olycksrisk för arbetstagarna och en risk för skador på de varor som transporteras. Överflödiga varor och förpackningsmaterial utgör också en brandrisk.	Det finns onödiga saker på golvet i korridoren och förpackningar från lasttransporter blir ofta också liggande kvar under dagen.	4	Korridoren rensas och intill lastbryggan placeras ett skåp för förvaring av det som nu ligger i korridoren. Leverantörer och den egna personalen instrueras att inte lämna några varor i korridorerna och att det i slutet av korridoren finns ett område där varor kan lämnas och avhämtas. En påminnelse om detta placeras i vardera ändan av korridoren. Kostnaden är 200 euro och arbetstiden är 3 timmar för 2 personer.	Inköpsteamet/ Ett skåp ska köpas och ställas i ordning inom två veckor. Anvisningarna ska fästas på korridordörrarna genast.

Livsmedelsbranschen – Riskhantering

Mall på arbetskort – Årsklocka/tidslinje för riskhantering och utveckling

Företagets namn och FO-nummer Sparrispaj Ab, FO-nummer: 1234567–6	**Upprättat av, ställning i företaget/grupp** H. Aaltonen, VD/ledningsgruppen 2022
Kontaktuppgifter (Adress, e-post, telefon) Sparrisvägen 4, 04400 Sibbo, haaltonen@sparrispaj.fi, 040 1234567	**Uppdaterat** 8.3.2023

Företag X. Årskalender för riskhantering år 2023



Uppgifter för utveckling av riskhanteringen som ska beaktas i år och under kommande år:

- **År 2023–2024 Riskkontroll av ändringarna i produktionen, från 31.8.2023**
- **År 2025 ny produktionsanläggning**
- **År 2026 nytt marknadsområde**

DEL 3: Beredskap

- Informationskort 15 – Organisering av beredskap och riskhantering
    - Mall på arbetskort – Kontaktuppgifter för beredskap inom företaget
    - Mall på arbetskort – Kontaktuppgifter för beredskap utanför företaget
    - Mall på arbetskort – Organisering av beredskap och riskhantering i företaget
- Informationskort 16 – Ledning i krissituationer
    - Mall på arbetskort – Ledning i krissituationer
- Informationskort 17 – Kriskommunikation
    - Mall på arbetskort – Kriskommunikation
- Informationskort 18 – Uppföljning av beredskap och riskhantering i livsmedelsföretaget
    - Mall på arbetskort – Uppföljning av beredskap och riskhantering i livsmedels-företaget

Livsmedelsbranschen – Riskhantering

Informationskort 15 – Organisering av beredskap och riskhantering i företaget

Bild: Erkki Oksanen.

Informationskortets syfte:
Informationskortet är en genomgång av grundläggande frågor som rör organiseringen av beredskapen under normala förhållanden respektive krissituationer. Vilka leder beredskapen och kontinuiteten i ert företag och är deras kontaktuppgifter tillgängliga för personalen?

Ledningsarrangemang är en av de första uppgifterna när ett företag ska utveckla eller se över grunden för beredskap, riskhantering och kontinuitetshantering. Elementen i ledningssystemet är väsentliga för beredskapen och för all säkerhetshantering i företagen. De behövs för en framgångsrik beredskap och kontinuitetshantering. En viktig försiktighetsåtgärd är att man i företaget vet vem som ansvarar för vad när en kris, störning eller någon annan riskhändelse inträffar. En störning som påverkar företagets verksamhet kan inträffa inom eller utanför företaget. En farlighetsklassificering kan göras utifrån störningens omfattning och betydelse. Vid störningar är det viktigt att företaget har en lista på dem som ansvarar för hanteringen av beredskapen och kontinuiteten och deras kontaktuppgifter. Det är också viktigt att denna arbetsbok och listan över beredskapsansvariga gås igenom med företagets personal (se arbetskortsmallen) och att informationen alltid är lätt att hitta.

Beredskap och riskhantering är inte frågor som bara berör ledningen, utan hela organisationen. En del av arbetsbokens uppgifter är bra att gå igenom även med företagets chefer och de ansvariga bland arbetstagarna. Vid kriser och störningar är det möjligt att telefoner och e-post inte fungerar, och då får man inte heller kontakt med de ansvariga i företaget. Därför är det bra att tänka ut grundläggande principer för hur man ska förfara till exempel för att förhindra ytterligare skador, förutsatt att det kan göras säkert. För kommunikationen vid kriser och störningar samlas kontaktuppgifterna till externa aktörer, som räddningsväsendet och andra viktiga organisationer till en plats, till exempel till arbetskortet med de viktigaste intressentgrupperna. Bland tilläggsuppgifterna införs uppgifter om faktorer som bör beaktas vid en kris eller en störning (till exempel material i företagets lager som kan medföra risker för närområdet). Med samma arbetskortsmall kan man samla in kundernas kontaktuppgifter i alfabetisk ordning eller någon annan ordning. Det är bra att uppdatera uppgifterna regelbundet och att ha dem nära till hands så att man vid en kris eller störning inte behöver söka uppgifterna på olika ställen. Det finns ett mallarbetskort även för olika kriser och störningar.

Källor:

- Lujat hanke. 2023. https://kauppakamari.fi.
- PWC. 2023. Riskienhallintakatsaus 2023 - Katsaus suomalaisten globaalien yritysten riskienhallintaan vuodelle 2023.
- PK-RH.2023. https://pk-rh.fi/riskienhallintaprosessi.html - Vahinkoon varautuminen

Fallet M Ab:

Peter K var i kvällsskiftet på M Ab:s mejeri när det blev strömavbrott i hela mejeriet. Det verkade också som om strömavbrottet var regionalt, eftersom telefonerna inte heller fungerade. Han kom emellertid ihåg att även en chef som hade deltagit i planeringen av störningshantering och beredskap arbetade i kvällsskiftet. Chefen höll just på att i företagets dokumentation om beredskapsplaneringen kontrollera hur man ska starta reservkraftssystemet och informera organisationen om läget. Man lyckades snabbt återställa elen till mejeriet och rädda produktionen från att bli förstörd. Information om störningen skickades till dem som ansvarar för M Ab:s kontinuitetsplanering och beredskap.

Livsmedelsbranschen – Riskhantering

Mall på arbetskort – Intern organisering och kontaktuppgifter

Företagets namn och FO-nummer Sparrispaj Ab, FO-nummer: 1234567–6	**Upprättat av, ställning i företaget/grupp** H. Aaltonen, VD/ledningsgruppen 2022
Kontaktuppgifter (Adress, e-post, telefon) Sparrisvägen 4, 04400 Sibbo, haaltonen@sparrispaj.fi, 040 1234567	**Uppdaterat** 8.3.2023

Namn och kontaktuppgifter	Kris- och beredskapsgruppen – Roll och uppgifter i företagets beredskapsgrupp
Heidi Aaltonen Sibbokontoret, Sparrisvägen 4, 04700 Sibbo haaltonen@sparrispaj.fi, haaltonen@luukku.com tfn 040 7654321	Verkställande direktör, ansvarig för beredskapsplanering, intressentgrupper, ledningsgruppen
Mikko Rintanen Sibbokontoret, Sparrisvägen 4, 04700 Sibbo mrintanen@sparrispaj.fi, tfn 040 1234567	Produktionschef, vice verkställande direktör, den beredskapsansvariges ersättare, intressenter, ledningsgruppen
Markku Markkanen, Verksamhetsstället i Träskända, 04400 Pallotie 5 mmarkkanen@sparrispaj.fi tfn 040 4567890	Inköpschef anskaffningar som knyter an till beredskap, ledningsgruppen
Sanna Borg Verksamhetsstället i Träskända, 04400 Pallotie 5 sborg@sparrispaj.fi tfn 040 3211234	Produktionsavdelningens chef i Träskända, ersättare vid anskaffningar som knyter an till beredskap, ledningsgruppen
Markku Markkanen Sibbokontoret, Sparrisvägen 4, 04700 Sibbo mmarkkanen@sparrispaj.fi tfn 040 9876543	Marknadsförings- och försäljningschef, kommunikation, ledningsgruppen
Ilkka Kallio ikallio@turvaile.fi Lahtis, 15500 Vesijärventie 7 044 2345678	Säkerhetsansvarig, ledningsgruppen, registret över första hjälpen och primärsläckningsutbildningar, kompetensregistret.

Livsmedelsbranschen – Riskhantering

Mall på arbetskort – De viktigaste intressentgrupperna och deras kontaktuppgifter

Företagets namn och FO-nummer Sparrispaj Ab, FO-nummer: 1234567–6	**Upprättat av, ställning i företaget/grupp** H. Aaltonen, VD/ledningsgruppen 2022
Kontaktuppgifter (Adress, e-post, telefon) Sparrisvägen 4, 04400 Sibbo, haaltonen@sparrispaj.fi, 040 1234567	**Uppdaterat** 8.3.2023

Organisation	Kontaktuppgifter	Mer information
Bevakning	Private Eyes Security ttbolin@privateeyes.fi, 050 6755431	
Nödcentralen	112	Anmälan: se adress, koordinater: 60.3764,25.2722
Räddningsverket, Östra Nyland	Sprutmästaregatan 2, 06100 Borgå Tfn 020 1111 400	Se ovan.
Hälsocentral/Välfärdsområde	Social- och hälsostationen i Nickby, tfn 019 5600 600, Jourmottagning 116117	
Sjukhus, Borgå	Adress: Sjukhusvägen 1, 06150 Borgå Öppettider: Öppet dygnet runt Tfn 019 54821	
Fastighetsservice	Huoltopena Oy, 044 3248562, pentti.saari@huoltopena.fi	Vid behov kan du även kontakta säkerhetschef Kallio
Kommunens jourhjälp Kommunal veterinär	Handelsgränd 1, Sibbo, 050 5222796	Heli bor i grannhuset
Polisen	Växel: 0295 430 291, mån–fre 8.00–16.15 Tipstelefon 0295 413 636	
Giftinformationscentralen	Giftinformationscentralen, 0800 147111	
Kristelefon, självmordsrisk, mentalvård	Kristelefon 09 2525 0111	
Arbetarskyddsdistriktet, Södra Finland	Nyland, Egentliga Tavastland, Päijänne-Tavastland, Kymmenedalen, Södra Karelen, Telefonväxel: 0295 016 000, tyosuojelu.etela@avi.fi	Vid kontakter kan man behöva ange FO-numret.
Livsmedelsverket	Tfn 029 530 0400 (växel) Telefonväxeln är öppen mån–fre kl. 8.00–16.15	
Försäkringsbolaget If	Skadeärenden 010 191600	
Brottsofferjouren	Brottsofferjouren 116 006	
Miljöhälsovården	https://www.porvoo.fi/ymparistoterveydenhuolto, ymparistoterveydenhuolto@porvoo.fi, Ilmoituspalavelu, ippa.fi	
Finlands Röda Kors	020 7012000 info@rodakorset.fi, 020 7012012	

Kundorganisation	Kontaktuppgifter	Mer information
Restaurang Arome	Maistajantie 2, 04200 Numminen Tfn 050 4567890	aina.varo@arome.fi
Heikkis närbutik	Kaskelavägen 4, 04150, 040 123456	heikki.hopo@heikkikauppa.fi
Sparrisdiggarna Ab	Björkvägen 7, 06150 Borgå Tfn 044 7766553	pia.sparris@sparrisdiggarna.fi
Sodexo	Restaurangchefen, Ladugårdsbågen 9, 00790 Helsingfors, 050 7654321	emmi.koura@sodexo.fi

Livsmedelsbranschen – Riskhantering

Mall på arbetskort – Organisering av beredskap och riskhantering i företaget

Företagets namn och FO-nummer Sparrispaj Ab, FO-nummer: 1234567–6	**Upprättat av, ställning i företaget/grupp** H. Aaltonen, VD/ledningsgruppen 2022
Kontaktuppgifter (Adress, e-post, telefon) Sparrisvägen 4, 04400 Sibbo, haaltonen@sparrispaj.fi, 040 1234567	**Uppdaterat** 8.3.2023

Störning/krissituation	Verksamhet	Tilläggsuppgifter/kontakter/ kontaktperson
Återkallelse av en produkt	Se planen för egenkontroll och kommunikationsplanen	Se Livsmedelsverkets och företagets riktlinjer/Markkanen
Avbrott i leveranserna av insatsvaror eller avbrott i produktionen	- Nya arrangemang, tidtabeller - Information till kunder/intressentgrupper - Avtalsvillkor, försäkringar, sanktioner ses över	Se kundregister, avtalsmapp/Markkanen
Skadegörelse	- Fastställande av farlighetskategorin ur produktionens synvinkel - Fastställande av förfaringssättet, försäkring - Kontroll av bevakningsuppgifterna, anmälan till polisen.	Se företagets instruktioner, kommunikation inom företaget, bevakning/anmälan/Kallio
Olycksfall och första hjälpen	- Fastställ graden av allvarlighet, ge första hjälpen, kalla på hjälp, ring 112 - Meddela chefen.	Se första hjälpen-anvisningar och viktiga nummer på Infotavlan/Aaltonen eller Kallio
Djurepidemi, pandemi som berör produkterna	- Fastställande av farlighetskategorin ur produktionens synvinkel - Åtgärder för att förebygga spridning - Kommunikation inom och utanför organisationen	Se planen för egenkontroll, Livsmedelsverket, Borg eller Markkanen
Strålnings- och gasfara, brand, explosion	- Gå in och sätt på radio/TV (strålning) - Gå till samlingsplatsen (gas, brand, explosion) - Ring 112. Fastställ farlighetskategorin ur produktionens synvinkel	Se anvisningarna för hur man ska förfara vid strålning eller annan olycka/Kallio
Terrorhot	- Rapportera misstänkt aktivitet. Vid hot, fly till mötesplatsen och skydda dig. - Ring 112, ange farlighetskategori.	Se företagets riktlinjer, kommunikation inom företaget, bevakning/anmälan/Kallio
Självmordsrisk, psykisk ohälsa	- Observerade symptom, ångestfyllt beteende, prat om självmord - Ring 112, meddela chefen.	Se företagets riktlinjer/Aaltonen och Kallio

Livsmedelsbranschen – Riskhantering

Informationskort 16 – Ledning i krissituationer

Panu Vesterinen, projektet Lujat

Bild: Albrecht Fietz, Pixabay

Informationskortets syfte:
Informationskortet ger riktlinjer för hur man i olika situationer kan säkerställa kontinuiteten i företagets affärsverksamhet genom krisledning. Ett företag som har satsat på beredskap har flexibilitet när det sker förändringar. Företagens beredskap och förmåga att uthärda olika störningssituationer är en del av det finländska samhällets resiliens. Världen håller på att förändras och det som tidigare kändes som en osannolik risk kan hända i dag.

Krisledning ska aktualiseras när det har uppstått en plötslig farlig situation eller en kris som äventyrar företagets fortsatta verksamhet eller arbetstagarnas säkerhet. Sådana situationer kan vara olyckor, bränder, avsiktliga handlingar, naturkatastrofer, pandemier, terrorattacker och liknande. Alla krissituationer äventyrar inte företagets hela verksamhet, men kan påverka företagets förmåga att uppfylla sina avtalsförpliktelser. Om företaget inte kan tillhandahålla tjänster eller produkter kan det hända att kunden vänder sig till en annan leverantör. Detta kan leda till en förlust av kunder, vars inverkan på företagets omsättning kan vara betydligt större än den skada som orsakats av själva krissituationen. I en kris är ledningen särskilt viktig för att alla nödvändiga åtgärder ska kunna vidtas effektivt och snabbt. Situationsstyrning är en process som syftar till att minimera skador och andra följder för företaget, att skydda människor och egendom och att så snabbt som möjligt återställa situationen till det normala. Denna process bör övas i förväg. Ett enkelt och snabbt sätt att göra det på är en så kallad Lägereld – konferensrumsövning, där man diskuterar igenom olika situationer. En viktig förutsättning för ledningen av en krissituation är att det finns en kontinuitetsplan vars funktion har testats genom övningar och som företaget ordnar regelbundna övningar i (Mer information: Projektet Lujat: https://kauppakamari.fi/vaikuttaminen/yritysturvallisuus/).

När det gäller situationsstyrning ska följande beaktas:

1. **Beredskap:** Se till att din organisation har en kontinuitetsplan för krissituationer.
2. **Utbildning:** utbilda din personal i situationsstyrning och öva regelbundet i olika scenarier. Använd lägereldsmodellen som hjälp.
3. **Identifiera** situationen och **bedöm** hur allvarlig den är: bedöm hur allvarlig situationen är och hur den påverkar företagets verksamhet, människor, miljö och egendom.
4. **Sammankalla** vid behov en arbetsgrupp för hanteringen av situationen: samla i förväg i den mån det är möjligt, en grupp arbetstagare som kan hjälpa dig att bedöma situationen, fatta beslut och vidta åtgärder. Öva tillsammans med dem, använd lägereldsmodellen som hjälp. Det ger enkelt kontinuitet i utvecklingen av beredskapen. Gruppen kan bestå av ett par personer, beroende på företagets storlek.
5. **Dokumentation:** Utse en person att föra bok över hur situationen utvecklas. På så sätt blir saker och ting inte ogjorda och med hjälp av dokumentationen får man lärdom för framtida incidenter.
6. **Samla in information:** Om lägesbilden inte är tydlig, samla in så mycket information som möjligt om situationen, dess orsaker och effekter.
7. **Fatta beslut** och vidta åtgärder: grunda ditt beslut på kunskap och vidta nödvändiga åtgärder. Se till att åtgärderna är så effektiva och säkra som möjligt.
8. **Följ upp läget:** bevaka utvecklingen och bedöm huruvida åtgärderna har varit tillräckligt effektiva. Bedöm krisens konsekvenser för organisationen och dess intressentgrupper.
9. **Kommunikation och kriskommunikation:** se till att det finns en tydlig och öppen kommunikation i alla skeden av krisen (se informationskortet för kriskommunikation, 17). Se till att alla berörda parter är medvetna om situationen och att informationen ges systematiskt, i rätt tid och i rätt kanaler.
10. **Ta hänsyn till intressentgrupperna:** beakta också organisationens intressentgrupper (ledningsgrupp, myndigheter, underleverantörer, kunder, media) i en krissituation.
11. **Om situationen blir långvarig:** se till att någon leder även affärsverksamheten i den mån det är möjligt.
12. **Utvärdera i efterhand:** utvärdera i efterhand hur man lyckades med situationsledningen och gör behövliga ändringar och förbättringar. En kris är en möjlighet att lära sig och utvecklas inför nästa kris.

Livsmedelsbranschen – Riskhantering

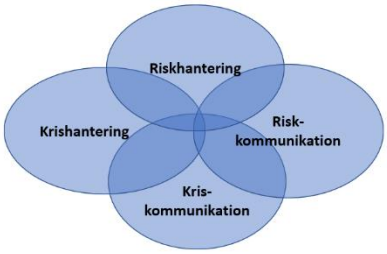
Mall på arbetskort – Ledning i krissituationer

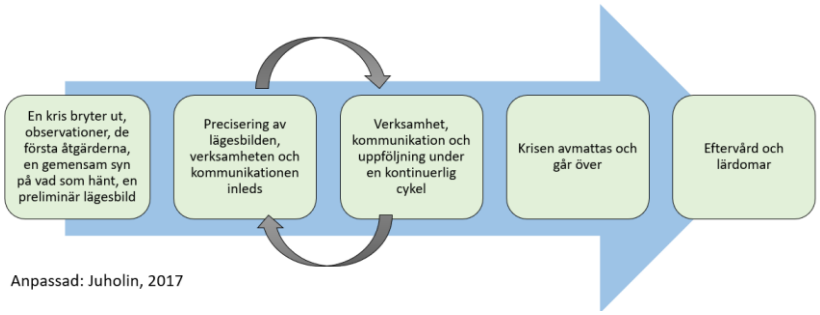
Företagets namn och FO-nummer Sparrispaj Ab, FO-nummer: 1234567–6	**Upprättat av, ställning i företaget/grupp** H. Aaltonen, VD/ledningsgruppen 2022
Kontaktuppgifter (Adress, e-post, telefon) Sparrisvägen 4, 04400 Sibbo, haaltonen@sparrispaj.fi, 040 1234567	**Uppdaterat** 8.3.2023

Ledning i krissituationer	**I skick**	**Inte i skick**	**Kontrollera**	**Mer information om det som bör ses över och en preliminär tids-plan**	**Uppfölj-ning**	**Ansvarig**
Krisgruppens ansvariga och kon-taktuppgifter fastställda	☒	☐	☐		30.10.2023	PA, LA
En kontinuitetsplan för krissituation-er har upprättats	☐	☐	☒	Kolla arbetskortet Framförhållning, försäkringar	1.12.2023	PA, LA
Behovet av utbildning med tanke på krissituationer och störningar har kontrollerats och uppdaterats	☐	☐	☐	- första hjälpen-utbildning - övning i krissituationer, hur man tar sig till samlingsplatsen	1.12.2023	PA, LA
Krisgruppens verksamhet och hur man gör en lägesbedömning har planerats	☐	☒	☐	Obs! Beträffande skyddsrummen har det kommit förslag från befolknings-skyddsärenden förslag från skydds-rumsskötaren.	1.12.2023	PA, LA
Dokumentation över krissituationer och insamling av information vid kriser har planerats	☐	☒	☐	Vad bör dokumenteras och hur?	1.12.2023	PA, LA
Övning i beslutsfattande i krissituat-ioner	☐	☒	☐	Vi håller en övning eller deltar i en utbildningsdag.	1.12.2023	PA, LA
Vem som ansvarar för lägesuppfölj-ningen och en plan för lägesupp-följningen har fastställts.	☒	☐	☐		Har inte detta fast-ställts?	PA, LA
Kommunikationen i en krissituation har fastställts (se informationskort 20) och mallar har beretts	☐	☐	☒	Se Plan för kriskommunikation.	1.12.2023	PA, LA
Intressentgrupperna och deras kon-taktuppgifter har kartlagts	☐	☒	☐	Genomgång och uppdatering nästa månad.	1.12.2023	PA, LA
Situationsledningen och deras kon-taktuppgifter har fastställts	☒	☐	☐		1.12.2023	PA, LA
Plan för utvärdering i efterhand	☐	☒	☐	Genomgång på krisgruppens möte i mars.	1.12.2023	PA, LA
Övrigt:	☐	☐	☐			
Övrigt:	☐	☐	☐			

Informationskort 17 – Kommunikation i en krissituation

Informationskortets syfte:
Att förklara begreppet kriskommunikation, integrera kriskommunikationen i krishanteringen och bidra till framtagandet av en plan för kriskommunikation. Kriskommunikation i korthet.





Kriskommunikation
Även om krisledning och kriskommunikationen går hand i hand, är det anledning att även utarbeta en separat krisledningsplan. Förfaringssätten i planen övas, testas och utvecklas genom praktiska erfarenheter. Kriskommunikationen måste sättas i gång snabbt och därför bör riktlinjerna och ansvaren vara tydligt definierade. Godtagna principer för kriskommunikation:
- Flexibilitet och snabbhet – de första timmarna är viktigast.
- Öppenhet och ärlighet – berätta allt viktigt som går att berätta. Hur ska vi kommunicera?
- Samstämmighet – budskapet ska vara detsamma oavsett kanal, tidpunkt eller vem som publicerar det.
- Vilka kommunicerar och när?
- Tillgänglighet – informationen måste finnas där målgruppen söker den. Vilka kanaler och till vem?
- Empati – en kris skapar rädsla, oro eller problem. Kommunikationen måste också svara på det som allmänheten upplever. Hur kommunicerar vi?

Kriskommunikationsprocessen kan till exempel vara en del av den ovannämnda krisledningen:
- En kris uppkommer och upptäcks, en preliminär lägesbild skapas (se informationskortet om krisledning, 16).
- Krishanteringen och -kommunikationen inleds, kommunikationsuppgifterna och -rollernas ses över (jfr beredskapsplanen), lägesbilden preciseras och kommunikationen bevakas. Instruera personalen snabbt efter att krisgruppen har en översikt av läget.
- Fastställ målgrupperna för kommunikation (interna, externa, medier). Ge ett kort meddelande till de anställda om situationen med anvisningar om hur de ska göra om de blir kontaktade. Berätta vem som har ansvaret för kommunikationen och dela ansvaret om det behövs. Följ myndigheternas och krisledningens anvisningar.
- Fortsatta åtgärder och regelbunden kommunikation (intern, extern, medier).
- Krisen avmattas och går över.
- Eftervård och analys av krisen. Vad har vi lärt oss?
- Det viktigaste är att verksamhetsmodellen är enkel och kan sammanfattas till exempel som en checklista.

Riskkommunikation
Med riskkommunikation avses information till målgrupper om potentiella risker, dvs. att förutse en eventuell kris. Enligt Arbetarskyddsfondens ordlista är riskkommunikation en aktiv, kontrollerad och ömsesidig förmedling av riskrelaterade uppgifter och åsikter till dem som berörs av riskerna eller hoten. Riskkommunikationen kan därmed riktas internt till företaget (till exempel affärsrisker) eller till parter utanför företaget för att avvärja eller minska ett antaget hot. Riskkommunikation är en proaktiv kriskommunikation. Förutseende kommunikation gör det möjligt för organisationen att förbereda sig på eventuella framtida problem. En kris är återigen en risk som realiserats.

Källor:
Information har hämtats från Elisa Juholins publikation Communicare! Viestinnän tekijän käsikirja (Infor, 2017).
Andra källor:
- Viestintä poikkeustilanteissa
- Malli kriisiviestintäsuunnitelman laatimiseen
- Hamsteri viestintäopas

Mer information:
En träffande och insiktsfull kriskommunikation kan i bästa fall även skapa synlighet hos en grupp som befinner sig helt utanför krisen, och skapa en positiv bild trots allvaret i den ursprungliga händelsen. Ett bra exempel på kriskommunikation är Savotta, som efter ett produktionsfel var tvungen att dra tillbaka sina produkter. Å andra sidan kan kriskommunikationen också misslyckas.

Livsmedelsbranschen – Riskhantering

Mall på arbetskort – Kriskommunikation

Ansvarsgruppen för kriskommunikation, gruppens medlemmar och uppgifter		
Namn och hemort	**Kommunikationsuppgifter i en krissituation**	**Arbets- och hemtelefon samt e-post**
Stina Svensson, Uleåborg	Samordning av all kommunikation, övergripande ansvar	040-99999, stina.svensson@arbete.fi
Sven Svensson, Brahestad	Lokal samordning och lokalt ansvar, kontakter till råvaruleverantörer	070-8888888, sven.svensson@arbete.fi
Lisa Svensson, Posio	Lokal samordning, lokalt ansvar. Kontakter till butiker och kunder	04-777777, lisa.svensson@arbete.fi

Fastställande av en krissituation **Exceptionella situationer**	**Till vem kommunicerar man, målgrupper, tillgång till kontaktuppgifter?**	**Vilka kommunikationskanaler används?**	**Vad ska man ta hänsyn till i kommunikationen ur företagets synvinkel?**
Defekt produkt Återkallelse	Inom företaget Butiker/företag som produkten har levererats till Till konsumenter Medier	Interna informationskanaler Telefon och e-post Nyhetsbrev och sociala kanaler Meddelande (informationsmöte)	Kontaktuppgifterna till butiker/samarbetspartner är snabbt tillgängliga och kommunikationen är tydlig.
Olycksfall som lett till döden	Inom företaget Till anhöriga Medier	Interna informationskanaler Personligt möte Meddelande (informationsmöte)	Tänk på att frågan är känslig och skydda anhöriga mot nyfikenhet.
Företagssanering	Inom företaget, uppmärksamhet på berörda anställda Samarbetspartner Medier	Interna informationskanaler Samtal/e-post/meddelande Meddelande (informationsmöte)	Öppen kommunikation i rätt tid.

Mall på ett krismeddelande
1. Vad har hänt? 2. Var? 3. Vad återstår att ta reda på (vad känner man inte ännu till)? 4. Vilka åtgärder kommer att vidtas? 5. Var kan man be om hjälp, följa situationen eller läsa mer information? 6. Samarbetar man med andra myndigheter och andra aktörer?
Återkallelse av en produkt En produkt som innehåller en råvara vars sista användningsdag har gått ut har kommit ut på marknaden av misstag. Varupartiet i fråga är 123456. Produkten har distribuerats i Uleåborgsregionen. Företaget ber kunder som köpt produkten att kontrollera numret på partiet. De som har köpt produkter som ingått i parti 123456 uppmanas att returnera produkterna till inköpsstället, som krediterar priset på produkten. Produkten får inte ätas. Mer information fås på företagets webbplats www.foretag.fi eller genom att ringa kundservicen 040-123456. Ärendet hanteras vid Livsmedelsverket av specialsakkunnig Mats Vård, tfn 040-567890, fornamn.efternamn@livsmedelsverket.fi.

Livsmedelsbranschen – Riskhantering

Informationskort 18 – Uppföljning av beredskap och riskhantering

Bild: Erkki Oksanen.

Informationskortets syfte:
Uppföljningen av företagets delområden och riskfaktorer är grunden för beredskap och riskhantering. Det sista informationskortet och arbetskortet är en genomgång av riskhanteringen i olika delområden av arbetsboken. Informationen är samlad på en sida för att underlätta uppföljningen och hanteringen av helheten.

Bevakningen av riskerna i verksamheten är en viktig del av riskhanteringsprocessen. Funktionerna ses över regelbundet och systematiskt, och därmed behandlas också frågor som bedömts vara kritiska med regelbundna intervaller. Vem som ansvarar för bevakningen ska fastställas klart och tydligt. Ibland kan exceptionella situationer och risker förutsätta tillfälliga kontroller av funktionerna. Riskhantering kan också vara en del av hanteringen av möjligheter och förändringar. Företagsverksamhet innebär alltid att man tar risker och söker möjligheter, och därför kan en bra riskhantering, framförhållning och beredskap ses som en konkurrensfördel. Riskerna skall alltid bedömas i förhållande till möjligheterna och de fördelar som uppnås. Principen är att det lönar sig att ta risken om fördelarna är klart större än riskerna. Om det däremot finns en risk för att företagets verksamhet upphör, är det värt att inte ta risken eller vara mycket försiktig med den.

Arbetsboken innehåller verktyg för bevakning och bedömning av riskhantering som är viktiga för livsmedelsföretag och som täcker olika aspekter av riskhanteringen från identifiering till uppföljning av riskerna. Uppföljningen är till sin natur en mätning av dessa delområden av verksamheten. I den sista delen av arbetsboken finns en lista för uppföljningen av avsnitten om riskhantering och beredskapsplanering i arbetsboken. Uppföljningen av företagets olika funktioner och delområden är övergripande ledning av företaget, där fragmenterade uppgifter från olika delområden samlas in som en helhet som bättre kan ledas. Företagen har ofta olika behov även inom riskhanteringen, och därför har arbetskortet om uppföljning utökats med ett så kallat blankt arbetskort, som företaget kan använda för att avfatta och skriva ut egna arbetskortsmallar eller utkast till arbetskort som komplement till denna arbetskortsserie.

Livsmedelsbranschen – Riskhantering

Mall på arbetskort – Uppföljning av beredskap och riskhantering

Företagets namn och FO-nummer Sparrispaj Ab, FO-nummer: 1234567–6	**Upprättat av, ställning i företaget/grupp** H. Aaltonen, VD/ledningsgruppen 2022
Kontaktuppgifter (Adress, e-post, telefon) Sparrisvägen 4, 04400 Sibbo, haaltonen@sparrispaj.fi, 040 1234567	**Uppdaterat** 8.3.2023

Beredskapsfaktor	I skick	Inte i skick	Kontrollera	Mer information om det som bör ses över och en preliminär tidsplan	Uppfölj-ning	Ansvarig
Affärsverksamhetens mål och strategi	☐	☐	☒	Se över den nya strategin	1.4.2024	HA, SA
Verksamheten är förenlig med lag-stiftningen	☒	☐	☐		1.12.2023	HA, SA
Verksamheten är förenlig med stan-darderna	☒	☐	☐	Kontrollera ISO 14001 och A4.	1.12.2023	HA, SA
Bevakning av marknadssituationen	☐	☐	☒		1.12.2023	HA, SA
Riskfält och sårbarhet					1.12.2023	HA, SA
Framförhållning i verksamheten och resiliens	☒	☐	☐		1.12.2023	HA, SA
Lokaler, infrastruktur och logistik	☐	☐	☒		Har inte detta fast-ställts?	HA, SA
Riskhantering och egenkontroll i pro-duktionsprocessen	☒	☐	☐	Den nya hygienförordningen ska kontrolleras	1.12.2023	HA, SA
Hantering av personrisker	☐	☐	☒		1.12.2023	HA, SA
Hantering av cyber- och informations-säkerhetsrisker	☐	☐	☒		1.12.2023	HA, SA
Hantering av miljörisker	☒	☐	☐		1.12.2023	HA, SA
Hantering av ekonomiska risker och affärsrisker i livsmedelsföretag	☐	☐	☒			HA, SA
Planering och uppföljning av riskhan-teringen	☒	☐	☐			HA, SA
Organisering av beredskap och risk-hantering	☒	☐	☐			HA, SA
Ledning i krissituationer	☐	☐	☒	Kontrollera planerna		HA, SA
Kriskommunikation	☐	☒	☐	Kommunikationsrollerna har inte fastställts tills vidare.		HA, SA
Uppföljning av livsmedelsföretagets riskhantering och beredskap	☐	☐	☒	Frågan har inte behandlats. Prioriteringar vid exceptionella förhål-landen?		HA, SA
Övriga risker:	☐	☐	☐			

Till sist

Ansvarsfullt agerande värdekedjor betraktas som en av hörnstenarna i den inhemska livsmedelsproduktionens konkurrenskraft. De verktyg för beredskap och riskhantering som presenteras i denna arbetsbok bidrar till att utveckla ansvarsfulla värdekedjor inom livsmedelsbranschen. I lagstiftningen, jordbrukspolitiken, livsmedelsindustrin, på marknaden och i olika konsumentgrupper ställs krav på livsmedelsproduktionen. Samtidigt förväntas livsmedelsföretagen uppvisa entreprenörskap och affärskompetens samt bära ansvar för företaget. Livsmedelsföretagens interna faktorer och kraven utifrån måste integreras bättre i företagets egna verksamhetsbetingelser. Det kräver återigen kunskap om och organisering av affärs- och produktionssystem. Verktygen för ledarskap ger tanke- eller åtgärdsmodeller för hur systemen kan organiseras. Företaget kan anpassa dessa tanke- och åtgärdsmodeller till sina egna förfaringssätt.

Balans mellan de krav som ställs utanför företaget och företagets egna krav och korrekta information är en förutsättning för att företagarna ska vara intresserade av branschen eller kraven. I princip borde det vara företaget som bestämmer över sin företagsverksamhet, till vilket pris man säljer, till vilket pris man köper och var man köper. I livsmedelskedjan har företagen inte alltid denna beslutanderätt eller så kan beslutanderätten vara begränsad, eftersom alla människor måste kunna köpa mat oberoende av levnadsstandarden. Därför är livsmedelsbranschen speciell när det gäller företagsforskning.

För att det ska finnas möjligheter till lönsam affärsverksamhet branschen även i fortsättningen borde konsekvenserna av betydande störningar och kriser förebyggas med hjälp av en övergripande analys av de faktorer som påverkar verksamhetssystemen i livsmedelskedjan. För att trygga livsmedels- och försörjningsberedskapen i Finland är det till fördel att finländska livsmedelsföretagare inser sitt eget samhällsansvar i produktionsverksamheten och att livsmedel av god kvalitet produceras som råvaror för förädlingsföretag, handeln och därifrån till de finländska konsumenternas bord. Vi hoppas att denna arbetsbok hjälper livsmedelsföretagare att främja dessa mål i den finländska livsmedelsekonomin.

Utredningsarbetet genomfördes med finansiering från jord- och skogsbruksministeriets och utfördes vid Naturresursinstitutet (Luke). Teknologiska forskningscentralen (VTT) har arbetat mycket inom beredskaps- och riskhanteringsområdet i olika branscher och därför kallades också en expert på riskhantering från VTT till arbetsgruppen.

I projektets styrgrupp deltog företrädare för jord- och skogsbruksministeriet, Livsmedelsindustriförbundet, NTM-centralen i Sydöstra Finland, Livsmedelsverket, Åbo universitet, Naturresursinstitutet, Jyväskylä Yrkeshögskola och Lantbruksproducenternas centralförbund. I projektet samarbetade vi i fråga om materialen med Livsmedelsindustriförbundets projekt för utveckling av försörjningsberedskapen. Dessutom utarbetades informationskortet för krisledning i samarbete med Centralhandelskammarens och Försörjningsberedskapscentralens projekt Lujat. Vi tackar styrgruppen för utredningsarbetet, Livsmedelsindustriförbundets projekt för utveckling av försörjningsberedskapen och projektet Lujat för ett gott samarbete. Vi vill också tacka företrädarna för små och medelstora företag inom livsmedelsförädlingen som tålmodigt satt tid på att besvara forskarnas frågor i enkäter, på workshoppar och under testningen av arbetsboken. Utan företagens bidrag och svar kommer ingen forskning tillräckligt nära företagsfältets behov och praxis.

Luke
NATURRESURSINSTITUTET

Vi finns på webben

luke.fi

Naturresursinstitutet, Ladugårdsbågen 9, 00790 Helsingfors