



Turvallisuuskulttuurin kehittäminen elintarviketeollisuudessa

Sari Tappura
sari.tappura@tuni.fi
<https://research.tuni.fi/safety/>



Photo: Fazer



Snellmanin Kokkikartano Oy
Snellmanin Lihanjalostus Oy

Hankkeen lähtökohta

- Hankkeen lähtökohtana on elintarvikealan yritysten tarve arvioida työturvallisuustyön vaikuttavuutta ja kehittää turvallisuuskulttuuria pitkäjänteisesti
 - Tavoitteena työhyvinvointi ja tuottavuus
 - Kilpailukyky
 - Hyvä työnantajakuva sekä veto- ja pitovoima
- Työturvallisuutta halutaan kehittää osana elintarviketurvallisuus- ja laatujärjestelmää
 - Huomioidaan elintarviketurvallisuuskulttuurinäkökulma
 - Turvallisuuskulttuurin kehittäminen tukee sekä työ- että elintarviketurvallisuutta
- Henkilöstön työkykyä ja työhyvinvointia halutaan tukea kokonaisvaltaisesti
 - Tavoitteena työtapaturmien, ammattitautien ja sairauspoissaolojen määrän vähentäminen

Tutkimuksen tavoitteet

1. Muodostaa käsitys kohdeorganisaatioiden turvallisuuskulttuurin tilasta (kypsyystasosta) ja sen kehittämistarpeista
2. Tuottaa tietoa tyypillisimmistä työpaikkatapaturmatyypeistä ja niiden ehkäisykeinoista elintarviketeollisuudessa
3. Tuottaa tietoa ja käytännön toimintatapoja turvallisuuskulttuurin eri kypsyystasolla olevien yritysten työturvallisuustyön tueksi elintarviketeollisuudessa



Osatehtävät ja alustava aikataulu

SYKSY 2022	KEVÄT 2023	SYKSY 2023	KEVÄT 2024	SYKSY 2024
OT1: Turvallisuuskulttuurin kypsyysanalyysin täydentäminen alakohtaisilla piirteillä				
	OT2: Turvallisuuskulttuurin kypsyysanalyysi kohdeyrityksissä			(OT2: Turvallisuuskulttuurin kypsyysanalyysi)
		OT3: Työpaikkatapaturma-analyysi		
		OT4: Yrityskohtaiset kehittämishankkeet ja niiden arviointi		
		Yritys 1		
		Yritys 2		
			Yritys 3	
			Yritys 4	
				Yritys 5
		OT5: Työturvallisuus- ja elintarviketurvallisuuskäytäntöjen analyysi		

Yrityskohtaiset tehtävät sovittavalla tavalla

- Yrityskohtainen työsuunnitelma
 - Huomioidaan yrityksen tilanne ja tarpeet, päivitetään matkan varrella
 - Sovitaan tehtävät, osallistujat ja aikataulu
- Lähtötilanteen kartoitus
 - Kysely (turvallisuuskulttuurin kypsyystila)
 - Haastattelut n. 10 hlöä
 - Esihenkilöiden, turvallisuusasiantuntijoiden ja työntekijöiden edustajat
 - Dokumenttianalyysi
 - Työtapaturma-, sairauspoissaolo- ja amm.tautitilastot, riskien arvioinnit, työpaikkaselvitykset, tms.
- Kehittämissuunnitelma ja valitut kehittämiskokeilut
 - Seuranta- ja arviointityöpajat
- Kokemusten esittely ja jakaminen muille yrityksille

Alustavat teemat

- Road Map turvallisuuskulttuurin tavoitetilaan
- Esihenkilöiden turvallisuus- ja vuorovaikutusosaamisen kehittäminen
 - mm. yhdenvertaisuus, monikulttuurisuus ja nuorten työntekijöiden työelämätarpeet
- Elintarvike- ja työturvallisuusvaatimusten yhteensovittaminen
- Työturvallisuuden varmistaminen alihankkijaketjussa
- Oppilaitosyhteistyön ja työpaikalla tapahtuvan oppimisen lisääminen

Tuotokset

- Yrityskohtaiset analyysit ja raportit
 - Vain yrityksen omaan käyttöön
 - Kehittämiskokeilujen tuki
 - Uusia pysyviä toimintatapoja turvallisuuden hallintaan
- Materiaalipaketti ja suosituksia työturvallisuuden edistämiseksi ja turvallisuuskulttuurin kehittämiseksi elintarvikealalla
 - Tietoa alan työtapaturmien ja sairauspoissaolojen juurisyistä ja ehkäisymistä
 - Tietoa alan turvallisuuskulttuurin piirteistä ja kehittämisen tukea
 - Konkreettista tietoa ja työkaluja erilaisista tavoista ja keinoista tukea turvallisuustyötä elintarviketeollisuudessa
 - Tukea oppilaitosyhteistyöhön ja työpaikalla tapahtuvaan oppimiseen
 - Havainnollisia case-kuvauksia ja työvälineitä turvallisuustyön tueksi
 - Yleistajuisia tiivistyksiä hankkeen keskeisimmistä tuloksista
 - Tieteellisiä raportteja tuloksista

Hankkeen perustiedot

- Aikataulu 1.9.2022 – 28.2.2025
- Kokonaisbudjetti 225 000 €, päärahoittaja Työsuojelurahasto
- Kohdeyritykset
 - Fazer Makeiset Oy
 - Raisio Oyj
 - Saarioinen Oy
 - Snellmanin Kokkikartano Oy
 - Snellmanin Lihanjalostus Oy
- Toteuttajat
 - Turvallisuuden johtamisen ja suunnittelun tutkimusryhmä, Tuotantotalous, Tampereen yliopisto: <https://research.tuni.fi/safety/>
 - Yhteyshenkilö: Yliopistotutkija Sari Tappura, sari.tappura@tuni.fi