

Laatulannoite-järjestelmän auditoinnin tarkastuslista

Organisaatio:
Päivämäärä:
Ulkoisen auditoinnin toteuttaja:
Auditointiin osallistuneet:

		Tavoitteiden täytyminen	Perustelut/kommentit
LAATUJÄRJESTELMÄ			
Edellisen auditoinnin pöytäkirjan tarkistus	Edellisen auditoinnin tarkastuslistaa on käyty läpi ja varmistettu, että korjattavat toimenpiteet on toteutettu		
Laatujärjestelmän toteutuminen	Laitoksella on ajantasainen ja toimiva laatujärjestelmä.		
	Laitoksella on ajantasainen ja Ruokaviraston tarkastama omaevalvontasuunnitelma (koskee eläinperäisten sivutuotteiden käsittelyä).		
	Toimintaa koskevaan lainsäädäntöön on tullut merkittäviä muutoksia edellisen ulkoisen tai sisäisen auditoinnin jälkeen. (Kommenteissa kerrotaan lyhyesti olennaiset lakimuutokset)		

Laatulannoite-järjestelmän auditoinnin tarkastuslista

	Toimintaa koskeva lainsäädäntö ja viranomaisohjeistus on tiedossa/saatavilla.		
	Toiminnassa on tehty muutoksia edellisen ulkoisen/sisäisen auditoinnin jälkeen.		
	Tarvittavat toimenpiteet on tehty ulkoisessa auditoinnissa havaittujen poikkeamien korjaamiseksi.		
	Sisäiset auditoinnit on tehty vähintään 1 krt/v ja niistä on laadittu pöytäkirjat.		
	Tarvittavat toimenpiteet on tehty sisäisessä auditoinnissa havaittujen poikkeamien korjaamiseksi.		
	Sisäisen auditoinnin tulosten yhteenveto tai pöytäkirjat on toimitettu vuosittain järjestelmän ylläpitäjälle.		

Laatulannoite-järjestelmän auditoinnin tarkastuslista

	Laatujärjestelmän edellyttämä ulkoinen näytteenotto on tehty kerran vuodessa käyttäen riippumatonta näytteenottajaa.		
	Laitoksen omilla näytteenottajilla on tehtävään sopiva pätevyys.		
	Laitoksen avainhenkilöt on perehdytetty laatujärjestelmän sääntöihin.		
LAITOKSEN YLEISTIEDOT			
Laitosalue ja kulkuväylät (KIERROS)	Laitoksen aukioloajat ja yhteystiedot ovat nähtävillä alueelle saavuttaessa.		
	Portilla on näkyvillä kartta laitosalueesta.		
	Vastaanotto- ja varastoalueet on merkitty selkeästi.		

	Laitosalue on asianmukaisesti aidattu.		
	Käsittelyalue ja kulkuväylät on päällystetty.		
	Kulkuväylien ja alueen kapasiteetit ovat riittävät.		
	Toiminnassa syntyvien vuoto- ja valumavesien käsittely on asianmukaista.		
Laitteistot, tilat ja henkilökunta	Käytössä oleva laitteisto on toimintaan soveltuva.		
	Laitoksella on puhtaanapito- ja kunnossapitosuunnitelma.		

	Laitos on siisti. (KIERROS)		
	Vastuut (esim. laadunvalvonta, hygienia) on selkeästi ilmoitettu.		
	Työvaatteet ja henkilösuojaimet ovat saatavilla. (KIERROS)		
	Henkilöstölle on järjestetty lakisääteinen työterveyshuolto.		
	Laitoksella on toimistotila dokumentointia ja hallinnointia varten.		
	Tuholaistilanne (jyrsijät, linnut, hyönteiset) on hallinnassa.		

	Miten torjuntatoimet on dokumentoitu?		
Raaka-aineiden vastaanotto, varastointi ja prosessointi	Raaka-aineet voidaan vastaanottaa ja varastoida erikseen, jos tuotteen valmistus niin edellyttää. (KIERROS)		
	Varastointiin soveltumaton materiaali (esim. erilliskerätty biojäte) prosessoidaan päivittäin.		
	Auditoinnin aikana todettiin raaka-aineiden varastoinnin olevan kunnossa. (KIERROS)		
	Häiriötilanteessa on käytettävissä sopivaa varastointitilaa ja myös varakapasiteettia (esim. toisissa laitoksissa).		
	Erilaiset materiaalit sekoitetaan.		

	Sekoitusprosessi on toimiva ja hyväksyttävä.		
	Sekoitusprosessit ovat hallittuja ja seossuhteet voidaan toteuttaa riittävällä tarkkuudella lopputuotteen tasalaatuisuuden varmistamiseksi.		
	Materiaalien koostumuksista (esim. seokset, kosteus, tasalaatuisuus) on olemassa tiedot.		
Valitukset, viranomaisen huomautukset ja oikeusprosessit ja tuomiot	Toiminnasta ei ole syntynyt valituksia/huomautuksia/oikeusprosesseja (jos on niin, valitusten lukumäärä, aihe, toimenpiteet) (voidaan viitata ISO 14001 tai ISO 9001 valitusten käsittelyprosessiin; Samaan aihepiiriin kuuluvat valitukset voidaan, jos se on tarkoituksen mukaista, niputtaa)		
OMAVALVONTA			
Raaka-aineiden laatu	Laitoksella on valvottu ajoneuvovaaka.		

Laatulannoite-järjestelmän auditoinnin tarkastuslista

	Vastaanotossa noudatetaan omavalvontasuunnitelmaa (mm. vastaanoton kaupalliset asiakirjat, vastaanotettaessa tarkistettavat asiat, tarvittava näytteenotto).		
	On laadittu suunnitelma siitä, miten estetään laadultaan ja koostumukseltaan soveltumattomien raaka-aineiden pääsy lopputuotteeseen. - Biojätepohjaisen syötteen kohdalla valmistaja on luonut toimintaohjeet epäpuhtauksien määrän vähentämiseksi.		
	Uusien raaka-aineiden soveltuvuuden arvioinnista on olemassa ohjeet ja kriteerit.		
	Raaka-aineiden jäljitettävyyys on todennettavissa.		
	Jätevesilietteen vastaanottosopimuksissa on huomioitu seuraavat: a) jätevesilietteen tuottajat ovat laatineet teollisuusjätevesisopimukset teollisten toimijoiden kanssa. b) jätevedenpuhdistamot tai lietteen toimittajat toimittavat laitokselle tiedot lietteen haitallisten metallien pitoisuuksista. c) lietteen haitallisten metallien pitoisuudet ovat säädösten edellyttämässä rajoissa.		

Tuotantoprosessin valvonta (KIERROS)	Voimassa oleva toimintakaavio, layout, aumakartta tms. on esillä.		
	Käyttötiedot tallennetaan ja eräkohtaiset tiedot saadaan säännöllisesti.		
	Erät on nimetty ja kirjattu.		
	Eri virrat ovat jäljitettävissä dokumentaation perusteella.		
	Mittalaitteet on kalibroitu (esim. lämpömittarit, pH, virtausmittarit).		
	Prosessin vaarojen arviointi on tehty HACCP-menettelyn mukaisesti.		

	Prosessi on validoitu.		
	Keskeisiä prosessiparametreja mitataan.		
	Mittausten tulokset ja niiden ajankohdat on dokumentoitu ja ne ovat laitoshyväksynnän mukaisia.		
	Em. tiedot säilytetään 5v.		
	<p>Hygienisoinnin varmistamiseen käytettävät parametrit (lämpötila-aika-profiili) on kirjattu toimintapäiväkirjaan tai prosessinohjausjärjestelmään (laitostyyppi huomioiden):</p> <ul style="list-style-type: none"> - hygienisoinnin lämpötila - hygienisoinnin kesto aika - hygienisoinnin paine* - käytettävät kemikaalit ja niiden määrät* 		

	Stabiilisuuskriteerien vaatimukset täyttyvät.		
	Ristiinkontaminoituminen on estetty käsittelyn ja käsittelemättömän jätteen sekä hygienisoitun ja hygienisoimattoman tuotteen välillä (esim. ei käytetä samoja pyöräkuormaajia, ilman ja nesteiden pääsy likaiselta puolelta puhtaalle puolelle on estetty).		
Hajupäästöt	On tehty toimenpiteitä hajupäästöjen ehkäisemiseksi. Mitä toimenpiteitä?		
	Hajupäästöjen ehkäiseminen huomioidaan laitoksen operoinnissa (esim. aumoja ei käännetä tuulen ollessa asutukseen päin).		
	Hajupäästöt ja niiden vaihtelu ovat ympäristöluvan määräysten mukaisia (hajuyksiköt ja ammoniakki).		
	Mahdollinen biosuodin tai muu puhdistuslaitteisto toimii kunnolla.		

	Havaitut päästöt (esim. pöly, kaasumaiset tai nestemäiset päästöt) on kirjattu.		
Kohdennetut kysymykset: mädätys	Mädättämöön syötettävän ja sieltä poistettavan materiaalin määrää mitataan jatkuvatoimisesti ja reaaliaikaisesti.		
	Vaahdon muodostuminen mädättämössä pystytään estämään.		
	Mädätteen ominaisuuksia (väri, kuiva-ainemäärä) seurataan säännöllisesti.		
	Kaasun virtaamaa ja laatua mitataan reaaliaikaisesti.		
	Poistoilmajärjestelmän optimaaliselle toiminnalle on varmistusjärjestelmä.		

Laatulanointe-järjestelmän auditoinnin tarkastuslista

Kohdennetut kysymykset: laitoskompostointi (KIERROS)	Laitoksella on tunneleiden/reaktoreiden ajo-ohjelma.		
	Panosten viipymääjat kirjataan.		
	Panosten kasteluajat ja kasteluveden määrät kirjataan.		
	Ilmastusilman määrä/paine kirjataan.		
	Tunneleissa/reaktoreissa on jatkuvatoiminen lämpötilan mittaus.		
	Tunneleissa/reaktoreissa on tulo- ja poistoilman lämpötilan mittaus.		

	Ilmastusilman määrää säädetään kompostimassan lämpötilan kehityksen perusteella.		
	On varmistettu, että likaista ilmaa tai vettä ei pääse hygienisoituun/hygienisoitavaan kompostimassaan.		
Kohdennetut kysymykset: jälkikypsytytys ja aumakompostointi	Kääntökertoihin on ohjeistus.		
	Kääntöjen lukumäärä kirjataan hygienisoinnin aikana.		
TUOTANTOPROSESSIN VALVONTA JA LOPPUTUOTE			
Lopputuotteen laadunvarmistus	Laatujärjestelmän edellyttämät näytteenotot on sisällytetty näytteenottosuunnitelmaan.		
	Näytteenottotiheys on linjassa Laatulannoite-järjestelmän vaatimusten kanssa.		

Laatulannoite-järjestelmän auditoinnin tarkastuslista

	Vuosittainen näytemäärä on tasaisesti jaettu ajallisesti.		
	Analyysit tehnyt laboratorio on Ruokaviraston hyväksymä.		
	Edellisen vuoden analyysitulokset täyttävät laatujärjestelmässä annetut vaatimukset. (Tarvittaessa yksilöidään havaitut poikkeamat).		
	Voimassa olevat näytteenottotodistukset ovat saatavilla.		
	Lopputuotteen palakoko on tuoteselosteen mukainen.		
	Lopputuote täyttää laatujärjestelmän vaatimukset epäpuhtauksien osalta.		

	Vierasaineet (muovit, metallit, kumi ym.) on poistettu esim. loppuseulonnassa.		
Tuoteseloste	Tuoteseloste on kansallisten/EU:n määräysten mukainen ja eräkohtaisesti tehty.		
	Tuoteseloste on yhtenevä testitulosten kanssa.		
	Tuoteselosteeseen sisältyy tuotteen käyttöohjeet.		
	Laatumerkkiä käytetään vain niissä tuotteissa, joille laatumerkki on myönnetty ja jotka täyttävät merkin vaatimukset.		
Tuotteiden varastointi ja toimitus (KIERROS)/(NÄYTTÖ)	Lopputuotteet varastoidaan erillään raaka-aineista ja prosessoitavista materiaaleista.		

	Eri tuotteille on olemassa merkityt alueet ja tuotteet ovat asianmukaisesti merkittyjä.		
	Tuotteiden varastointi on dokumentoitu, niin että määrät ja sijoituspaikat ovat jäljitettävissä.		
	Tuotteet on suojattu vedeltä siten, etteivät niiden ominaisuudet kastumisen takia muutu (jos mahdollista).		
	Tuotteet on suojattu lentäviltä siemeniltä (jos mahdollista).		
	On olemassa täydelliset tiedot vuoden aikana toimitetuista tuotteista.		
	On ohjeet tuoteselosteesta poikkeavien tuotteiden myynnin estämiseksi.		

Laatulannoite-järjestelmän auditoinnin tarkastuslista

	On ohjeet siitä, miten menetellään tuoteselostetta vastaamattomien tuotteiden kanssa.		
--	---	--	--

KORJATTAVAT TOIMENPITEET

- Toimenpiteet, joihin on ryhdytty/ryhdyttävä lakisääteisten muutosten; toiminnan muutosten; laatujärjestelmässä havaittujen poikkeamien; tuotteen laatu poikkeamien; valitusten/huomautuksien/oikeusprosessien osalta
- Mahdolliset toimenpiteet esitetään toimintasuunnitelmassa.
- Jos korjaava toimenpide on jo tehty, kirjataan se pöytäkirjaan, jolloin sitä ei tarvitse erikseen mainita toimenpide suunnitelmassa.

Poikkeaman/havainnon kuvaus ja päivämäärä ja syy	Tarvittavat toimenpiteet ja välivaiheet	Vastuu-organisaatio ja -henkilö	Suunniteltu aikataulu poikkeamien korjaamiseksi	Tavoitteen toteutuminen (Kuittaus ja pvm.)

Laatunnoite-järjestelmän auditoinnin tarkastuslista
