

ERITEMPERATUURI VAJAVA TOIDU LADUSTAMISETTEVÖTTE ENESEKONTROLI KORRALDAMISE JUHEND

Käesolev juhend on mõeldud abimaterjaliks käitlejale enesekontrolliplaani koostamisel ja haldamisel ning enesekontrollisüsteemi rakendamisel toidu ladustamisettevõttes. Nimetatud ettevõtte tegeleb eritemperatuuri vajava (külmutatud ja jahutatud) toidu ladustamisega ja võib tegeleda lisaks eritemperatuuri vajava toidu ladustamisele ka toiduga kokkupuutuvate materjalide ja esemete ladustamisega.

Enesekontrolliplaan, eeltingimuste programmid ja nende haldamine ning rakendamine moodustavad enesekontrollisüsteemi. Enesekontrolliplaan peab olema HACCP (ohtude analüüs ja kriitiliste kontrollpunktide ohje, lühend inglise keelsetest sõnadest *Hazard Analysis and Critical Control Points*) põhine, v.a juhtudel, millal võib eeldada, et võimalikke ohte saab kontrollida toidukäitlemisetevõtte ja selles ettevõttes käideldava toidu laadi tõttu (nt jaemüügi pakendis toidu ladustamine) eeltingimusprogrammide rakendamise kaudu. Sellisel juhul tuleb toiduhügieeni eeskirjade alusel kehtestatud kohustused lugeda täidetuks ja seega HACCP menetluse esimese etapi ehk ohuanalüüsi sooritatuks ning teiste HACCP põhimõtete arendamise ja rakendamise vajadus puudub.

On siiski selge, et tuleb tagada vajalik järelevalve ja kontroll (ka dokumenteerimine), kui seda nõuab toidu ohutus, näiteks kui tuleb tagada külmaahela pidevus. Sellisel juhul on oluline jälgida temperatuuri ja kontrollida külmutusseadmete nõuetekohast toimimist.

Kui lisaks ladustamisele tegeletakse veel muu tegevusega (nt ümberpakendamine, pakendamine, külmutamine, töötlemine, valmistamine, jaemüük vm), siis on asjakohane nende tegevuste eripära arvestades võtta enesekontrolliplaani koostamise aluseks nende käitlemisvaldkondade enesekontrolliplaani koostamise juhendid. Sellised juhendid on leitavad Veterinaar- ja Toiduameti kodulehelt Toidukontrolli rubriigi alajaotustest.

Näiteks mittelooset päritolu toitu käitleva ettevõtte enesekontrolli korraldamise juhend on leitav www.vet.agri.ee Toidukontroll → Mittelooset/kombineeritud toidu käitlemine → Info- ja juhendmaterjalid → Mittelooset päritolu toitu käitleva ettevõtte enesekontrolli korraldamise juhend

Näiteks enesekontrolliplaani koostamise juhend jaemüügi ettevõtetele on leitav www.vet.agri.ee Toidukontroll → Toidu jaemüük → Info- ja juhendmaterjalid → Enesekontrolliplaani koostamise juhend jaemüügi ettevõtetele

Käesoleva juhendi I osas on toodud ülevaade eeltingimuste programmidest, II osas on toodud üldised põhimõtted enesekontrolliplaani toimimise hindamise, ülevaatamise ja kogu süsteemi dokumenteerimise kohta. Kõik need põhimõtted/nõuded peavad kajastuma ettevõtte enesekontrolliplaanis.

Mõisteid

Enesekontrolliplaan – ettevõtte plaan, kus on kirjas kõik ettevõtte tegevused, nendega kaasnevad ohud ja meetmed ohtude hindamiseks, kõrvaldamiseks ja ennetamiseks või viimiseks vastuvõetavale tasemele.

HACCP – lühend inglise keelsetest sõnadest *Hazard Analysis and Critical Control Points* (ohtude analüüs ja kriitiliste kontrollpunktide ohje).

HACCP-plaan – enesekontrolliplaan, mis on koostatud HACCP põhimõttel, st läbi on viidud ohtude analüüs, määratud kriitilised kontrollpunktid, kriitilised piirid, seire ja korrigeerivad tegevused juhiks, kui seire käigus ilmneb, et olukord kriitilises kontrollpunktis on ületanud kehtestatud kriitilisi piire.

Eeltingimuste programm – abinõud ja meetmed, mis on vajalikud hügieenilise keskkonna alalhoidmiseks ja mida iga ettevõtte peab kasutama, et tagada toidu ohutus ja rajada selle põhjal toimiv enesekontrolliplaan.

Enesekontrollisüsteem – enesekontrolliplaani ja eeltingimuste toimimine ettevõttes.

Oht – mistahes bioloogiline, keemiline või füüsikaline tegur, mis võib põhjustada toidu saastumist.

Seire – planeeritud ja kindlate protseduuridena teostatav protsessi jälgimine, et hinnata, kas kriitiline kontrollpunkt on kontrolli all.

Kaup – käesoleva juhendi mõistes kasutatav ühine mõiste ladustatavale toidule ja toiduga kokkupuutuvatele materjalidele ja esemetele.

Toiduga kokkupuutuvad materjalid ja esemed (TKM) – toiduga kokkupuutumiseks ettenähtud materjalid ja esemed hõlmavad kõiki materjale ja esemeid,

- mis valmiskujul on mõeldud toiduga kokkupuutumiseks;
- mis valmiskujul juba puutuvad toiduga kokku ja on selleks ette nähtud;
- mille puhul võib eeldada, et need puutuvad toiduga kokku või eraldavad toitu oma koostisosi.

TKM hulka kuuluvad nõud (plastist, keraamikast, klaasist jm) ja köögitarbed (nt riivid, kulbid, küpsetuspaber, kummikindad) sealhulgas elektrilised kodumasinad (nt mikserid, aurutajad, hakkmasinad); toiduainetööstuse seadmed ja vahendid (nt mahutid, torusüsteemid, mikserid, lõikelauad, kulbid, sõelad, kastid, vahetatavad voolikud); pakendid (nt purgid, pudelid, kaaned, karbid, kotid, pakendimaterjal kilena, lehena, pakkepaber) jm.

Enesekontrollisüsteemi toimimise kontrollimine – enesekontrollisüsteemi toimimise, tõhususe ja ajakohasuse (kas vastab tegelikkusele) tõendamise protseduur, mida viiakse läbi perioodiliselt (1 kord aastas) ja erandkorras vajaduse ilmnemisel ka tihemini (nt käitlemisvaldkonna lisandumine vms). Kontrollimine ja tulemused protokollitakse ning säilitatakse.

I osa

Eeltingimuste programm

1. Ettevõtte asendiplaan koos vee- ja kanalisatsiooni välisvõrkude plaaniga

Esimesi ülesandeid on anda ülevaade krundist koos mõõtudega ning selle lähiümbrusest.

Tuuakse välja:

- 1.1. krundi piirid;
- 1.2. lähiümbruse kinnistute piirid;
- 1.3. planeeritavad ja olemasolevad ehitised;
- 1.4. kvartalite, teede ja muude maa-alade piirid;
- 1.5. maa-alade tingmärgid;
- 1.6. kommunikatsioonid;
- 1.7. ehitiste kaugused krundi piiridest ja nende põhimõõdud;
- 1.8. pääsud krundile;
- 1.9. tarad, väravad, teed, parkimiskohad jm vajalik.

2. Ettevõtte ruumide plaan koos seadmete ja sisseseade paigutuse ning vee- ja kanalisatsiooni sisevõrkude plaaniga

Nimetatud plaanil tuleb ära näidata selgelt märgistatuna ladustatava toidu, töötajate ja jäätmete liikumine. Soovitav on näidata ka toiduga kokkupuutuvate materjalide ja esemete liikumine.

Esitada ettevõtte ruumide paigutus plaanil sh olmeruumid ja tualetid, sisseseade ning seadmete paigutus ruumides (ka kätepesukoht). Plaanil tuuakse ära ruumi, seadme või sisseseade nimetus ja positsiooninumber.

Vee- ja kanalisatsiooni plaanil näidatakse nummerdatult kõik veevõtukohad ja kanalisatsioonitrappide asukohad.

3. Kauba käitlemine

Ladustamisettevõttes on kauba käitlemise etappideks

- Vastuvõtt
- Ladustamine
- Komplekteerimine
- Väljastamine

Alljärgnevalt on välja toodud, mida toidu ja TKM puhul nendes etappides eriliselt silmas pidada.

3.1. Toit

Tuleb kirjeldada, kuidas on toidu varumine organiseeritud (kellelt ja kust ostetakse). Eelkõige tuleb pöörata tähelepanu sellele, et toitu ostetakse usaldusväärselt tarnijalt.

Toidu temperatuuride eest veo ajal ja muude veotingimuste eest vastutab kohaletooja.

Enne transpordivahendist mahalaadimist kontrollitakse saatedokumentide ja märgistuse korrektsust, toidu temperatuuri vastavust toidu säilitamistingimustes märgitule (transportvahendis peab olema termomeeter, lisaks võib teha pistelisi temperatuuri kontrole toidu sisetemperatuuri määramiseks), toidu realiseerimise kuupäevi ning hinnatakse visuaalselt toidu välimust. Toidu vastuvõtmisel kontrollib selleks määratud vastutav isik toidu vastavust ettevõtte poolt kehtestatud ning aktsepteeritud kvaliteedi- ning ohutusnäitajatele.

Ehk teisitiöelduna, selleks et vältida probleeme toiduga, tuleb välja töötada kontrollivad tegevused, mida teostatakse toidu vastuvõtul. Määrata tuleb parameetrid (koos piiridega, mille puhul on toit vastuvõetav), mida toidu saabudes kontrollitakse. Ettevõttes on selleks tegevuseks määratud vastutav isik, kes fikseerib andmed.

Näiteks:

- toidu realiseerimisajad;
- kvaliteet (kas pakend on terve, puhas, toit riknemistunnusteta);
- toidu temperatuur;
- jälgitavus on tagatud, vt punkt 4

Andmeid võib esitada tabeli kujul.

Näide:

Kuupäev, kellaeg	Tootja või tarnija	Toidu nimetus	Toidu kogus (tellitud/saabunud)	Temperatuur	Märkused	Korrektiivmeetmed	Allkiri

Kui toit ei vasta kehtestatud nõuetele või on alust kahtlustada, et toit on mittenõuetekohane, siis kaupa vastu ei võeta. Kõrvalekalded, märkused ning ladustamisettevõtte poolt rakendatud korrektiivmeetmed registreeritakse vastutava isiku poolt. Enesekontrolliplaanis tuleb välja tuua välja selged juhised, kuidas sellises olukorras käituda.

Transpordivahendist mahalaadimisel, ladusesse transpordil purunenud pakenditega või muul moel saastunud toit kõrvaldatakse käitlemisprotsessist vastavalt jäätmekäitlusplaanile.

Toidu ladustamine peab toimuma tootja või pakendaja poolt etteantud tingimustes (nt temperatuur, õhuniiskus vms). Selleks tuleb jälgida vastavusdeklaratsioonil või saatedokumentidel või toidu märgistusel olevat informatsiooni.

Toidu komplekteerimisel ja väljastamisel tuleb jälgida, et laost ei väljastataks nõuetele mittevastavat kaupa (nt purunenud pakendiga, realiseerimistähtaja ületanud vms), et toidu partii oleks identifitseeritav (partii tähis või realiseerimistähtaeg) ja saatedokumentatsioon läheks kokku partiiga, et edasisele toidu käitlejale edastatakse info toidu säilitamiseks vajalike tingimustega (nt temperatuur, õhuniiskus vms).

Toitu tohib transportida vaid nõuetele vastava transpordivahendiga. Valides koostööpartnerit, tuleb kontrollida, kas tegemist on teavitatud toiduveoettevõttest pärineva transpordivahendiga.

3.2. Toidu külmaahela katkematus tagamine

Toidukäitleja peab järgima toidu pakendil või saatedokumentidel märgitud säilitamistingimusi, mis on tootja, töötaja/valmistaja või pakendaja poolt määratud.

Toitu tuleb käitlemisettevõttes hoida tingimustes, mis on ette nähtud nende riknemise vältimiseks ja saastumise eest kaitsmiseks. Toitu (milles võivad paljuneda patogeensed mikroorganismid või tekkida erinevad toksiinid), ei tohi hoida temperatuuril, mis võib põhjustada riski tervisele. Külmaahelat ei tohi katkestada. Kõrvalekaldumine tootja poolt ettenähtud toidu säilitamistemperatuurist on lubatud vaid piiratud ajaks (näiteks laadimise ajal, st toidu tõstmisel veokist laoruumi), kuid see kõrvalekalle tohib olla vaid lühiajaline ning see ei tohi muuta toitu mittenõuetekohaseks. Toidu käitlemine korraldatakse põhimõttel “esimesena sisse – esimesena välja”.

Külmutatud toidu hoiuruumi ei tohi kasutada toidu külmutamiseks.

Igale hoiuruumile tuleb määrata selles hoitavate toodete säilitamisnõuetest lähtuvalt sobivad temperatuuritingimused. Tuleb määrata vastutaja/vastutajad, kes kontrollib/kontrollivad hoiuruumides temperatuuri. Tuleb määrata vastuvõetavad piirid ja määrata ka tegevused juhuks, kui neid piire ületatakse.

Alates 01.01.2010 peavad kõik külmutatud toidu lao- ja säilitusruumid olema varustatud meerikuga, mis on vastavuses standardiga EVS-EN 12830 ning sellele tuleb teostada perioodilist vastavuskontrolli vastavalt standardile EVS-EN 13486.

Näide:

Jaheruum nr 2

Kuupäev	Kellaeg	Temperatuur	Märkused	Korrektiivmeetmed	Allkiri

3.3. Toiduga kokkupuutuvad materjalid ja esemed (TKM)

TKM puhul kirjeldatakse enesekontrolliplaanis lühidalt, kuidas ettevõtte tagab materjalide/esemete nõuetekohase käitlemise, hõlmates:

- materjalid/esemed, mida kasutatakse toidu käitlemisel;
- materjalid/esemed, mida ladustatakse turustamise eesmärgil.

Lühikirjeldus sisaldab selgitusi, kuidas:

1. toimub TKM vastuvõtmine (sh dokumentide ja märgistuse kontroll)

Probleemide vältimiseks TKM-ga, tuleb nende ostmisel pöörata tähelepanu tarnija usaldusväärsusele. Tuleb välja töötada kontrollivad tegevused, mida teostatakse TKM-i vastuvõtul lattu. Määrata tuleb parameetrid (koos piiridega, mille puhul on TKM vastuvõetav), mida TKM saabudes kontrollitakse. Oluline on dokumentide ja märgistuse nõuetekohasus (vt täpsemalt Veterinaar- ja Toiduameti kodulehelt www.vet.agri.ee → Toidukontroll → Toiduga kokkupuutuvad materjalid ja esemed → Üldinfo toidukäitlejale). Määrata tuleb vastutaja/vastutajad, kes kontrollivad sissetulevat kaupa. Enesekontrolliplaanis peab samuti olema kirjeldatud, kuidas toimitakse mittevastava kauba saabudes.

2. tagatakse ladustamise tingimused

Ladustamisel tuleb tagada tingimused TKM-i lõpptarbijani jõudmiseks TKM tootja poolt ette nähtud viisil. See tähendab, et ladustamisel tuleb TKM-le tagada TKM dokumentidel nõutud ladustamise keskkond (temperatuur ja õhuniiskus). Tähelepanu tuleb pöörata ka hügieenile, mis on eriti oluline materjalide/esemete puhul, mida enne toiduga kokkupuudet täiendavalt ei puhastata ning juhul kui laos toimub materjalide/esemete ümberpakendamine (näiteks plasttopside jagamine väiksematesse rühmapakenditesse). Pakendamisel kasutatakse esmase TKM pakendina vaid materjale, mis on toiduga kokkupuuteks ette nähtud ning välditakse ristsaastumist kemikaalidega (TKM ladustamine kemikaalidest eraldiseisval riulil või ruumis).

3. tagatakse jälgitavus, vt punkt 4.2

4. Kauba jälgitavus

Kaup peab olema jälgitav kõikidel käitlemisetappidel. Alljärgnevalt on välja toodud, mida toidu ja TKM puhul jälgitavuse osas eriliselt silmas pidada.

4.1 Toit

Laos peab olema võimalik kindlaks teha kõik ettevõtted, kellelt on toit lattu saabunud. Selleks peab käitleja kasutama asjakohaseid süsteeme ja menetlusi ning eelnimetatud teave tuleb vajadusel teha kättesaadavaks järelevalveasutusele. Abiks on korrektsed saatedokumendid, kuhu on märgitud toote nimetus, tootja (ja/või edasimüüja), kogus, partiid identifitseeriv number, säilimisaeg. Toidu vastuvõtul tuleb kontrollida, et toit oleks kokkuviidav saatedokumentidega. Kui sissetuleva toidu kohta käiv info on vaid saatedokumendil, siis tuleb markeerida või varustada toit muul moel enne ladustamist vajaliku infoga (eelkõige nimetus, säilitamistingimused ja -ajad).

Tuleb kehtestada süsteem, et juhul, kui ettevõttesse jõudnud toit või teisele ettevõttele saadetud toit on osutunud mittenõuetekohaseks, oleks võimalik selle partii ettevõttes tuvastada ning käitlemisest kõrvaldada. Sellised tegevused võib fikseerida koostöölepingute kaudu, kuidas mittenõuetekohase toidu käitlemine toimub. Nt vastavalt lepingule tootjale/maaletoojale tagastamine; nt hävitamine ja hävitamisega seotud kulude katmine koostööpartneri poolt, kes tarnis mittenõuetekohase toidu. Vt lisaks punkt 5. Mittenõuetekohase kauba käitlemine.

4.2 TKM

Tähelepanu tuleb pöörata saatelehtedel (sh vastavusdeklaratsioonil) kajastuva info kokkuviidavusele sissetuleva kaubaga/kauba märgistusega. Kui TKM märgistus paikneb vaid tootele kleebitud sildil ja on oht, et see kulub maha, siis tehakse kauba saabudes märgistusel olevat infot sisaldav kanne ettevõtte enesekontrolliplaani juurde kuulutvatesse dokumentidesse. Võib kasutada erinevaid lähenemisviise, näiteks järgnevat tabelit.

Näide:

Saabumise kuupäev	TKM nimetus	Tarnija	Täiendav info jälgitavuse tagamiseks tootel	Kasutamise eritingimused tootel või dokumendil	Märkused	Allkiri

NB! Enesekontrolliplaanis ei ole vaja lahti kirjutada juba TKM dokumentides (sh saatedokumentides, vastavusdeklaratsioonidel) esitatud infot! Olemasolevad TKM dokumendid koondatakse (võivad olla nii enesekontrolliplaani juures kui eraldi kaustas vm).

5. Mittenõuetekohase kauba käitlemine

Kui kaup ei vasta kehtestatud nõuetele või on alust kahtlustada, et kaup on mittenõuetekohane, siis kaupa vastu ei võeta. Kõrvalekalded, märkused ning ladustamisettevõtte poolt rakendatud korrektiivmeetmed registreeritakse vastutava isiku poolt.

Andmeid võib esitada tabeli kujul.

Näide:

Kuupäev, kellaeg	Tootja või tarnija	Kauba nimetus	Kogus (tellitud/saabunud)	Märkused	Korrektiiv-meetmed	Allkiri

Transpordivahendist mahalaadimisel, laoruumi transpordil purunenud pakenditega või muul moel saastunud kaup kõrvaldatakse käitlemisprotsessist vastavalt jäätmekäitlusplaanile.

Välja tuleb töötada tegevusplaan, kuidas toimida juhul, kui on alust arvata, et ladustamisettevõttesse on vastu võetud mittenõuetekohane kaup (nt kui toidu kvaliteedile mittevastavus avastatakse alles ladustamisel).

Kirjeldada tuleb,

- kui suur on mittenõuetekohase kauba kogus;
- kas mittenõuetekohast kaupa on laost välja antud ja kellele ja kui suured kogused;
- kuidas kaup tagasi kutsuda, kui seda on laost välja saadetud või kuidas edasi toimida – nt koostöölepingus fikseerida tegevused, kuidas kahju hüvitada
- mida kaubaga tehti (vastavalt tootja, tarnija koostöölepingutele – nt maha kandmine, tagastamine);

tegevus tuleb dokumenteerida ja määrata vastutav isik, kes tegeleb sellise situatsiooni reguleerimise ja lahendamiseega.

Samuti tuleb kirjeldada (tegevusplaan), kuidas toimida, kui mittenõuetekohane kaup, mis võib kujutada ohtu inimese tervisele, on laost välja antud. Tegevusplaan kirjeldab kauba tagasikutsumise organiseerimise ja vajadusel hävitamise (vastavalt tootja, tarnija koostöölepingutele) protseduuri ja tegevusi. Tuleb määrata vastutav isik, kes tegeleb sellise situatsiooni reguleerimise ja lahendamiseega. Tegevus tuleb dokumenteerida. Muu hulgas tuleb fikseerida, kui palju sellist kaupa turult eemaldati ning kus ja kuidas hävitati.

Samuti tuleb kirjeldada, et mil viisil (nt meedia kaudu) ja kellele (koostööpartner, järelevalveasutus, tavatarbija) sellisest situatsioonist info edastatakse.

6. Vedu ja veovahendid

Kui ettevõtte omab transpordivahendit, siis tuua välja järgmised andmed veoki kohta:

- veoki registreerimismärk;
- veoki registreerimistunnistuse number;
- veoruumi tehniline kirjeldus (nt isotermiline, jahutav, külmutav, kombineeritud režiimiga).

Tuleb kirjeldada, kuidas tagatakse toidu ohutus ja kvaliteet transpordi vältel.

Veokite puhastamise kirjelduse võib ära tuua puhastamis- ja desinfitseerimisplaanis.

Kui ettevõttel endal ei ole veokeid (st ostetakse transporditeenust), siis tuleb ka sel juhul arvestada, et toidu vedu ettevõttesse ja sealt välja võib toimuda vaid veokitega, mis on teavitatud ettevõttest¹ pärinevad ning kus on tagatud toidu omaduste säilitamiseks vajalikud tingimused ja kus ei saastu ega halvene selle omadused.

Veokis peab olema võimalus vajadusel temperatuuri kontrollimiseks ja jälgimiseks.

¹ Teavitatud ettevõtte on toiduveoettevõtte, kes tegeleb toidu veoga ning selline ettevõtte kuulub enne käitlemise alustamist teavitamisele. Teavitatuks loetakse tunnustatud või teavitatud toidukäitlemisettevõtteid, kes kasutavad oma ettevõttes käideldud toidu veoks ettevõttele kuuluvat veovahendit

Alates 01.01.2010 peavad kõik külmutatud toidu transpordivahendid olema varustatud meerikuga, mis on vastavuses standardiga EVS-EN 12830 ning sellele tuleb teostada perioodilist vastavuskontrolli vastavalt standardile EVS-EN 13486.

7. Puhastamine ja desinfitseerimine

Toidukäitlemisruumid peavad olema puhtad, vajadusel ka desinfitseeritavad. Käitleja peab ettevõtte, selle territooriumi, ruumide ning käitlemisvahendite puhastamiseks ja vajadusel desinfitseerimiseks kasutama üksnes neid vahendeid ja aineid ning ainult sel viisil, mis ei põhjusta toidu saastumist, ei halvenda selle omadusi ega ohusta inimese tervist. Puhastamis- ja desinfitseerimisaineid peab kasutama vastavalt nimetatud ainete tootja koostatud kasutusjuhendile.

Puhastamis- ja desinfitseerimisplaan hõlmab ja sisaldab järgmist infot:

- sisseseade ja ruumide puhastamist (ja vajadusel desinfitseerimist);
- veokite puhastamist (kui ettevõttel on veovahendid).
- kasutatavate vahendite loetelu;
- juhendeid või lühikirjeldusi seadmete, töövahendite ja ruumide puhastamise (objekti nimetus, kasutatavad puhastusained, vajadusel puhastusaine lahjendused, puhastamise lühikirjeldus ning objekti puhastamise sagedus)

Näide:

Jrk. nr.	Objekti nimetus	Pesemis-ja desinfitseerimisained	Lahjendused	Pesemise ja desinfitseerimise lühikirjeldus	Objekti pesemise ja desinfitseerimise sagedus	Vastutaja

Kehtestada puhastamise ja desinfitseerimise seire protseduurid, kus tuuakse välja:

- seire meetodid (registreerimine, visuaalne hindamine, teostamise koht);
- seire sagedus;
- isikud, kes vastutavad tulemuste hindamise ja registreerimise eest.

8. Kahjuritõrje

Toidukäitlemisettevõttes tuleb rakendada piisavaid kahjuritõrjemeetmeid. Tuleb rakendada ka piisavaid meetmeid koduloomade juurdepääsu vältimiseks toidukäitlemise ruumidesse.

Koostatakse kahjuritõrjeplaan, mis sisaldab:

- ettevõtte ruumide plaani (hoone/ruumi nimetusega), kus tuuakse välja tõrjevahendi paigutamise kohad;

- tõrjutavate kahjurite loetelu;
- tõrje teostamise sagedust;
- tõrjevahendi nimetust;
- tõrje lühikirjeldust;
- korrigeerivate tegevuste lühikirjeldust, kui kahjurite tegevust on märgatud.

Kehtestada kahjuritõrje seire protseduurid, kus tuuakse välja:

- seire meetodid (visuaalne hindamine, teostamise koht);
- seire sagedus;
- isikud, kes vastutavad tulemuste hindamise ja registreerimise eest.

Kui ettevõtte kasutab kahjuritõrje teenust, tuleb leping lisada enesekontrolliplaani juurde.

9. Jäätmete kogumine ja äravedamine

Toidujäätmed ja muud jäätmed tuleb nende kogunemise vältimiseks toidukäitlemisruumidest võimalikult kiiresti eemaldada.

Toidujäätmeid ja muid jäätmeid tuleb hoida suletavates mahutites, välja arvatud juhul, kui toidukäitleja suudab pädevale asutusele tõendada muude mahutite või kõrvaldamissüsteemide sobivust. Kõnealused mahutid peavad olema sobiva konstruktsiooniga, heas seisukorras, kergesti puhastatavad ja vajaduse korral desinfitseeritavad.

Kõikide jäätmete kõrvaldamine peab toimuma hügieeniliselt ja keskkonnasäästlikult vastavalt asjakohastele kohaldatavatele õigusaktidele. Jäätmed ei tohi muutuda otseseks või kaudseks saasteallikaks.

Jäätmete kogumiseks ja äravedamiseks koostatakse plaan, mis sisaldab:

- tekkivate jäätmete lühikirjeldust (pakendid, riknenud või säilimisaja ületanud toiduained);
- jäätmete kogumise korraldamist (kogumisnõude märgistamine, tühjendus- ja puhastussagedus);
- jäätmete äravedamise sagedus ning kohta (prügila, loomasöödaks);
- loomsete kõrvalsaaduste käitlemist (kui neid ettevõttes tekib, nt realiseerimistähtaja ületanud või purunenud pakendiga piimapulber, kala- ja lihakonservid, munad, piim, jäätis, liha jne).

Kui ettevõtte kasutab jäätmete äravedamiseks teenust, tuleb leping lisada enesekontrolliplaani juurde.

10. Joogivesi

Eritemperatuuri vajava toitu ladustaval (ehk tunnustatud) ettevõttel peab olema tunnustamise eel teostatud joogivee analüüs vastavalt Sotsiaalministri 31. juuli 2001 a määruses nr 82 „Joogivee kvaliteedi- ja kontrollnõuded ning analüüsimeetod” toodud vajalike näitajate ulatuses. Proovid tuleb analüüsida akrediteeritud laboris.

Kui ladustatakse pakendatud toitu, siis perioodilist joogiveeanalüüsi käitlejal teostada ei ole kohustuslik.

Kui aga ladustatakse pakendamata toitu (nt puuviljad), siis tuleb käitlejal teostada perioodilist joogiveeanalüüsi. Käitlemisel kasutatakse joogivett (nt taara pesu, puuviljade pesu, töötajate käte pesemine enne puuviljade komplekteerimist ehk tööle asumist).

Antud punkti all võib selgitavaks materjaliks kasutada juhendit „[Vesi toidukäitlemisettevõtte toiduohutussüsteemis](#)“, mis on kättesaadav Veterinaar- ja Toiduameti koduleheküljelt www.vet.agri.ee → Toidukontroll → Toidu ladustamine → Info- ja juhendmaterjalid.

11. Töötajate tervislik seisund

Igal töötajal, kes tegeleb füüsiliselt kauba käitlemisega, peab olema kehtiv pildiga tervisetõend tööle asumisel ja kogu ettevõttes töötamise ajal. Tervisetõend peab olema ettevõttes kohapeal ja olema vajadusel järelevalveametnikule kontrollimiseks kättesaadav.

Ettevõttes määratakse isik, kes vastutab töötaja eelnevale ja perioodilisele tervisekontrollile suunamise eest, kontrollib töötaja tervisetõendi olemasolu ja kehtivust, registreerib töötajate haigestumised ja terviserikked, korraldab personali varustatuse tööriietuse ja töökohal isikliku hügieeni tagamiseks vajalike vahenditega.

12. Töötajate koolitus

Käitleja koostab käitlemisettevõtte töötajate toiduhügieenikoolituse kava, mille alusel korraldab perioodiliselt töötajate tööülesannetele vastavat koolitust ja hindab töötajate vastavaid teadmisi.

Töötajad peavad olema teadlikud enesekontrolliplaaniga seotud tegevustest ja toimingutest (kuna enesekontrollisüsteemi ja seeläbi ka ettevõtte toimimise efektiivsus sõltub töötajate teadlikkusest). Töötajad peavad olema koolitatud ja teadlikud sellest, kuidas teostada nt enesekontrolli raames ettenähtud seireid, jäätmekäitluse ja puhastamisega seotud toiminguid, kauba vastuvõtmisel tekkinud tõrgete korral vastavaid toiminguid (mida teha mittenõuetekohase kaubaga, mis avastati kauba vastuvõtul) jm toiminguid.

Koolitused planeerida erinevatele huvigruppidele käitlemisloikude kaupa. Koolituse kava peab sisaldama koolitavate nimekirja, koolituse liiki ja kestvust, koolituse sisu lühikirjeldust, teadmiste hindamise viisi ja töötajate koolitamise sagedust.

II osa

Enesekontrollisüsteemi toimimise kontrollimine ja dokumenteerimine

1 Tegevuste kehtestamine süsteemi nõuetekohasuse tõendamiseks

Loodud enesekontrolliplaani ja toimiva enesekontrollisüsteemi efektiivsuse tõestamiseks tuleb periooditi (1 kord aastas) ning vajaduse ilmnemisel läbi viia nende nõuetekohasuse hindamine.

Eesmärgiks on välja selgitada, kas toimiv süsteem vastab enesekontrolliplaanis kehtestatud ning kas enesekontrolliplaanis kehtestatud vastab tegelikule olukorrale ettevõttes. Taolisi kontrole tuleb planeerida ja läbi viia teatud sagedusega ning samuti juhul, kui ettevõtte tegevuses toimub olulisi muutusi.

Muutused võivad olla muuhulgas järgmised:

- muudetakse puhastamisprogrammi sagedust või vahendeid, kahjuritõrje firmat või kahjuritõrje vahendeid,
- muudetakse ladustamistingimusi (nt juurdeehituse kaudu laopinna suurenemine; osaliselt tegevuse lõpetamine – nt ei ladustata enam külmutatud toitu)
- uue käitlemisvaldkonnaga tegelema asumine (nt alustatakse mahepõllumajanduslikult toodetud toidu ladustamisega, pakendamisega, töötlemisega – kuuluvad tunnustamisele !)

Kontrolli läbiviimist teostavatel isikutel peavad olema piisavad teadmised enesekontrolliplaani olemusest (ja ka HACCP-st) ning objektiivse tulemuse saamiseks süsteemi väljatöötaja iseenda tööd ei saa kontrollida. Selline võimalus puudub vaid sellises ettevõttes, kus töötab ainult üks inimene. Kontrolli tulemused dokumenteeritakse ning tulemuste põhjal kogutud info alusel viiakse enesekontrolliplaani ja enesekontrollisüsteemi sisse vajalikud muudatused.

Kontrolli läbiviimiseks võib koostada abistava kontrollküsimustik.

Küsimused võivad olla näiteks sellised:

- kas ettevõttel on olemas ajakohane valduse planeering?
- kas ettevõttel on olemas ajakohane ruumide, sisseseade ja liikumisteede plaan?
- kas pesemise- ja desinfitseerimiseplaan on tõhus, toimiv ja ajakohane?
- kas kahjuritõrjeplaan on tõhus, toimiv ja ajakohane?
- kas jäätmekäitlusplaan on tõhus, toimiv ja ajakohane?
- kas töötajad järgivad isikliku hügieeni reegleid?
- kas töötajatel on piisavad toiduhügieenialased teadmised?
- kas töötajatel on piisavad teadmised enesekontrolliplaaniga kehtestatud tegevustest?
- kas HACCP meeskonna koosseisus või ülesannetes on toimunud muudatusi?
- kas ohtude analüüsi on piisav, kas on ajakohane?
- kas on määratud kõik vajalikud KKP-d?
- kas on määratud kriitilised piirid igale KKP-le?
- kas on ette nähtud korrigeerivad tegevused, kui automaatne temperatuuri salvestamise süsteem ei toimi?
- kas seiret teostatakse ettenähtud korras ja määratud sagedused on piisavad?

- kas seire teostamist (nt seirelehtede täitmine) kontrollitakse kellegi poolt?
- kas seire tulemusi kontrollitakse ja see on dokumenteeritud?
- kas korrigeerivad tegevused on määratud, kas neid on rakendatud, kas kõrvalekalded ja korrigeerivad tegevused on dokumenteeritud?
- kas enesekontrolliplaani dokumenteerimine on ajakohane, kas hõlmab kõiki tegevusi?
- kas ettevõtte toimunud muudatuste korral on muudatused enesekontrolliplaani sisse viidud ning kas muudatused on dokumenteeritud?
- ...

2 Dokumenteerimine

Enesekontrollisüsteemi dokumentatsioon peab hõlmama kõiki vajalikke dokumente, seirelehti ja tõendusmaterjali (kontrolli tulemused). Dokumentatsioon peab olema korrektne, täpne ja ajakohane ning hõlmama kogu enesekontrollisüsteemi. Dokumendid peavad olema identifitseeritavad (viitenumbrid) ning kergesti leitavad.

Selleks tuleb:

- koostada enesekontrollisüsteemi hõlmav dokumenteerimise kord – kaustad, viitenumbrid jms;
- määrata dokumentide säilitamise perioodid;
- järjestada dokumendid loogilises järjekorras;
- säilitada dokumente ajalises järjekorras;
- veenduda, et dokumendid on hõlpsasti leitavad;
- veenduda, et dokumenteeritud on kogu enesekontrollisüsteemiga seonduv.

Viimati uuendatud jaanuar 2012