

Enesekontrolliplaani koostamisel tee näiteks nii:

- Kajasta enesekontrolliplaani veo osas, milliseid sõidukeid (sõiduki registreerimise number) ja mis eesmärgil kasutatakse (tooraine tarneks, valmistoodangu veoks).
- Kirjelda, kuidas toimub toidu vedu ja millist veotarat kasutatakse.
- Puhastamisplaani tegemisel määra tegevused ja sagedused sõiduki/mahutite puhastamiseks, pesuks ja desinfitseerimiseks.
- Kirjelda, kuidas on toit kaitstud mistahes saastumise eest toidu veol - sõidukiga ei veeta midagi muud peale toidu või kui veetakse, siis on toidud piisavalt eraldatud (nt mahutites, termostes) või veetakse toitu eraldi aegadel ning enne toidu transporti sõiduk puhastatakse ja desinfitseeritakse põhjalikult.
- Kui transporditakse eritemperatuuri vajavat toitu, peab enesekontrolliplaanis olema kajastatud tegevused, millega transpordi ajal tagatakse toidu temperatuuri tõusmine mitte üle lubatud piiri. Veokis või mahutis peab olema võimalus temperatuuri regulaarselt kontrollida ja jälgida (termomeeteri olemasolu).
- Enesekontrolliplaanis peavad olema kirjeldatud korrigeerivad tegevused - mida tehakse, kui veovahendi külmiku temperatuur tõuseb üle lubatud piiri.
- Kirjelda, kuidas tagatakse veoruumi temperatuur vastavalt veetavale toidule. Õige temperatuur toidu veoks tuleb saavutada veoruumis juba enne toidu pealeladimise algust. Sellel, et veose seisund sõidu ajal säiliks veatuna, on veose järelevalvel autojuhi poolt otsustav tähtsus. Tuleb arvesse võtta nii õhu, laadungi kui ka toote temperatuuri ning vältida, et kaup laaditakse veoühikusse liiga tihedalt. Sellisel juhul ei pääse külmutusseadmete tekitatav külm õhk ringlema ja kaubaruumi pörandal lähedal olev eritemperatuuri vajav kaup ei saavuta sõidu ajaks vajalikku temperatuuri. Kui õhuringlus on takistatud võib see nt. suvel tingida lasti ülaosas oleva kauba sulamise. Kui toit on eritemperatuuri vajav aga transpordi teekond on lühike (lähedalasuvast punktist) on veo ajal lubatud ettenähtud temperatuurist kõrvalekaldumine piiratud ajaks, kui see on vajalik käsitlemisest tulenevatel asjaoludel ning tingimusel et see ei põhjusta riski tervisele. Üldine lähenemine on, et külmaahelat ei tohi katkestada ja tooraineid, koostisaineid, vahetooteid ja lõpptooteid, milles võivad paljuneda patogeensed mikroobid või tekkida toksiinid, ei tohi hoida temperatuuril, mis võib põhjustada riski tervisele. Sellest teadmisest peab lähtuma ka toidu veol. Külmutatud toitu tuleb vedada sellises veoruumis, mis kindlustab toidu nõuetekohase temperatuuri, s.o mitte kõrgema kui $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$, säilimise. Veo ajal võib külmutatud toidu temperatuur tõusta lühiajaliselt kuni $3\text{ }^{\circ}\text{C}$ võrra.
- Kuumalt säilitatava valmistoidu turustamiseks peab olema alati tagatud, et toidu temperatuur ei lange alla $+63\text{ }^{\circ}\text{C}$ (toidu transport spetsiaalsetes mahutites). Veo ajal on lubatud ettenähtud temperatuurist kõrvalekaldumine piiratud ajaks, kui see on vajalik käsitlemisest tulenevatel asjaoludel ning tingimusel et see ei põhjusta riski tervisele. Toiduohutuse seisukohalt on oluline mõista, et piisab paarist tunnist, et toit muutuks potentsiaalselt inimtervisele ohtlikuks kui ei peeta kinni kuumsäilitamise temperatuuri nõudest ning seda peab arvestama ka toidu veol.
- Külmutatud toidu veol kasutatavad veovahendid, millega osutatakse teenust ainult kohalikul turul (Eesti Vabariigis), ei pea olema varustatud Euroopa standarditele EN 12830, EN 13485, EN 13486 vastavate **registreerivate mõõtevahenditega**, piisab kui on olemas standarditele vastav mõõtevahend (enne 01.01.2006. a paigaldatud mõõtevahenditele standardi nõue ei kehti).

- Eestis registreeritud veovahenditel, millega teostatakse rahvusvahelisi vedusid, peavad olema täidetud määruse (EÜ) nr 37/2005 artiklis 2 esitatud nõuded temperatuuri jälgimise ja salvestamise kohta.
- Tulenevalt määrusest 178/2002 peab veoettevõttel toiduveo korral olema andmed, kellelt käideldav toit on saadud, ning kellele tarnitud.

Viimati muudetud 14.01.2019