

Enesekontrolli proovide analüüsimise kvaliteedisüsteem

Toiduga tegelevatel ettevõtetel on enesekontrollikohustus, mille järgi peab kontrollima toidu ja selle käitlemise nõuetekohasust.

Enesekontrolli eesmärk on kindlaks määrata toiduga seotud ohud ettevõttes ja tuua välja tegevused nende ohtude kontrolli all hoidmiseks.

Euroopa Liidu õigus lähtub selles valdkonnas põhimõttest, et käitleja vastutab kogu oma käideldava toidu eest igas käitlemisetapis ning tagab sealjuures õigusaktide nõuete järgimise ja neist kinnipidamise.

Käitleja enesekontrollikohustuse täitmine tähendab lisaks üldiste kohustuste täitmisele ka proovide võtmist ja nende analüüsimist.

Nõuded analüütilise kontrolli kohta on kehtestatud mitmete õigusaktidega, näiteks määrused [\(EÜ\) 852/2004](#), [\(EÜ\) 853/2004](#), [\(EÜ\) 2073/2005](#).

Toiduseaduse järgi tuleb proovide analüüsimisel rakendada asjakohast kvaliteedisüsteemi.

Kvaliteedisüsteemi termini alla kuuluvad organisatsiooniline struktuur, kohustused, menetlused, protsessid ja vahendid kvaliteedijuhtimise rakendamiseks.

On käitleja valida, kas ta teeb vajalikud analüüsid oma ettevõttes või tellib need mõnelt teiselt analüüsitenuse pakkujalt ehk tavapärasel tähenduses laboratooriumilt.

Käitleja otsustab, kas kasutada rahuldavaid lihtsamaid analüüse, mis omakorda võimaldavad kiiresti reageerida tootmisest tulenevatele ohtudele, või on vajadus keerukamate ja akrediteeritud analüüside järele.

Lõppeesmärk on tagada tarbijale ohutu toit ja siinjuures on eelistatud ennetavad või ohtu likvideerivad tegevused juba tootmisprotsessi käigus.

Juhul kui käitleja ostab analüüside tegemise väljastpoolt, peab ta olema veendunud, et kõnealune analüüsitenuse pakkuja rakendab kvaliteedi kontrollimiseks ja tagamiseks asjakohaseid protseduure. Sama kehtib ka käitleja enese poolt tehtavate analüüside kohta ehk siis peab käitleja ise looma ja käigus hoidma vastava kvaliteedisüsteemi, et tagada analüüsitulemuste usaldatavus.

Kvaliteedisüsteemi väljatöötamise aluseks sobivad laboratooriumide pädevust käsitlevad rahvusvahelised juhendid või standardid (näiteks Codex Alimentarius, EURACHEM, ISO). Neis dokumentides on kirjeldatud laboratooriumi kvaliteedi tagamise põhimõtteid, nõudeid ruumidele ja personalile, võimalikke proovide analüüsimise ja analüüsimeetodite variante, tegevuste dokumenteerimise korda jne.

Kvaliteedisüsteem peab kirjeldama üldisi ja eriprotseduure kõigi tegevuste kohta.

Abiks kvaliteedisüsteemi koostamisel:

- [Üldnõuded katse- ja kalibreerimislaborite kompetentsusele \(EVS-EN ISO/IEC 17025:2017\)](#)
- [Toidu ja loomasöötade mikrobioloogia. Üldnõuded ja juhised mikrobioloogilisteks uuringuteks \(EVS-EN ISO 7218\)](#)
- [Accreditation for Microbiological Laboratories](#)
- [Guide to Quality in Analytical Chemistry](#)