

Enesekontrollisüsteemi koostamise juhised üksnes kaugmüügiga tegelevale ettevõttele

Sissejuhatus

Käesolev juhised on ettevõtetele, kelle tegevus toimub üksnes kaugmüügikanali kaudu, see tähendab, et ettevõttele puudub füüsiline kauplus, restoran, ladu jms. kust tarbijad saaksid toitu osta. Toitu liigutatakse n.ö vaid paberil (nt kauba saatedokumentidel, arvetel), ehk ise toitu oma ruumides ei ladustata. Samuti ei ole antud juhised ettevõtetele, kes tegelevad hulgimüügiga või kellel on toidu ladustamiseks eraldi laoruumid. Kõigil eelpool nimetatud juhtudel kehtivad nõuded enesekontrollisüsteemi koostamisele, mille leiab Veterinaar- ja Toiduameti kodulehelt.

Mis on enesekontrollisüsteem?

Toidu kaugmüügil pead Sa järgima samuti üldiseid toiduohutuse nõudeid. Minimaalsed toidu hügieeninõuded peavad olema hallatud enesekontrollisüsteemi abil. Enesekontrollisüsteemi moodustavad ettevõtte enesekontrolliplaan ning eeltingimuste programmid (sh nende haldamine ja rakendamine).

Toidukäitlemisettevõtete enesekontrolliplaan peab olema HACCP põhine. Lühend HACCP tuleneb inglise keelsetest sõnadest – *Hazard Analysis and Critical Control Point* ehk ohtude analüüs ja kriitiliste kontrollpunktide ohje. Lihtsamalt öeldes, viitab see protseduuridele, mis tuleb paika panna, et käideldav toit oleks ohutu. Protseduurid põhinevad HACCP 7 printsiibi põhimõtetel (loe rohkem infot [siit](#)). HACCP põhise enesekontrolliplaani koostamise vajadus on ettevõttele, kes tegelevad kõrgema riskitasemega toidu valmistamise/töötlemise/ettevalmistamise ja/või müügipakendisse pakendamata toidu käitlemisega. *Näiteks:* eraelamus toidu valmistajad, teatud jaemüügiettevõtted, toitlustusettevõtted ja ettevõtted, kes pakendavad toitu hulgi pakendist jaemüügi pakendisse jne.

Ettevõtted, kes tegelevad üksnes toidu kaugmüügiga, piisab enesekontrollisüsteemi loomiseks vaid **eeltingimuste programmi rakendamisest ja haldamisest**. Soovitav on süsteem luua kirjalikult, et uue töötaja tööle asumisel, saaks kiirelt süsteemi tutvustada ning süsteem oleks üheselt arusaadav.

Mis on eeltingimuste programmid ning kuidas neid rakendada ja hallata?

Kõigis toidukäitlemise ettevõtetes peavad olema paika pandud eeltingimuste programmid (inglise keeles *Prerequisite Programmes* (edaspidi PRP)). Need on heast hügieenitavast tulenevad põhitingimused ja tegevused tagamaks hügieenilise keskkonna ohutu toidu käitlemiseks. Olenevalt Sinu toidukäitlemise ettevõtte eripärast võivad PRP-d olla ainsad mida vajad, et ettevõtte vastaks HACCP nõuetele.

Näiteid eeltingimuste programmidest:

1. Toidukäitlemisruumid peavad olema puhtad ja heas seisukorras.
2. Seadmed peavad olema töökorras (nt külmpakid ja sügavkülmikud).
3. Seadmete tõhus tehniline hooldus ja kalibreerimine.
4. Ruumide ja seadmete tõhus puhastus ja desinfitseerimine.
5. Kui asjakohane*, siis eraldi töötsoonide loomine, vältimaks ristsaastumist, nt allergeenide või kahjulike mikroorganismidega.
6. Kehtestatud on protseduurid, kontrollimaks ja vältimaks füüsikalist ja/või keemilist saastumist, nt töö käigus klaasi või plastiku purunemine.
7. Kauba tarnija kontroll, nt valida usaldusväärne tarnija, kellelt saab vajadusel kiirelt toote spetsifikatsioone ja muid kauba dokumente.
8. Kui asjakohane*, toidukäitlemisruumides nõuetekohane joogivesi ja ventilatsioon.
9. Nõuetekohane toidu ladustamine, turustamine ja transport (kui asjakohane*, siis kõigil juhtudel temperatuuri kontroll).
10. Nõuetekohane jäätmete käitlus.
11. Piisav kahjuritõrje kontroll veendumaks, et toidukäitlemisruumides ei oleks kahjureid.
12. Tagada, et toitu käitlevatel töötajatel oleksid piisavad teadmised ohutust toidu käitlemisest.
13. Töötajate koolitamine ja järelevalve.
14. Tööülesannete tegemiseks vajalikud juhendid (nt koostada töötajatele selged juhendid, kuidas mingit tööülesannet korrektselt täita).

*kui asjakohane – olenevalt ettevõtte tegevusest vajalikud toimingud, et tagada toidu ohutus.

Millised on minimaalsed eeltingimuse programmid kaugmüügi korral?

ÜKSNES kaugmüügi teel toidu käitlemisel peab järgima nelja eeltingimust:

1. Tagatud peab olema **toidu jälgitavus**. Peab olema selge andmebaas, kellelt on toit ostetud, kellele edasi müüdüd; kui palju on toitu ostetud, kui palju toitu on müüdüd;
2. Tagatud peab olema **nõuetekohane toidu ladustamine**. Selleks tuleb tagada, et ladu, kellelt ostad ladustamisteenust oleks Veterinaar- ja Toiduametit oma tegevusest teavitanud või omab tegevusluba (teavet ettevõtete kohta leiab teavet [siit](#)). Sinul lasub samuti kohustus kontrollida, et koht, kus Sa oma toidukaupa ladustad on nõuetele vastav. Kui Sa soovid rentida eraldi laoruume, kus toidu vastuvõtu, ladustamise ja väljastamise eest vastutad Sina, siis kohalduvad Sulle ladustamissettevõtte nõuded ja üksnes neist neljast eeltingimusest ei piisa. Eritemperatuuri vajava toidu ladustamissettevõtte enesekontrolli korraldamise juhendi leiab [siit](#). Eritemperatuuri mittevajava toidu ladustamissettevõtte enesekontrolli korraldamise juhendi leiab [siit](#).
3. Tagatud peab olema **nõuetekohane toidu turustamine**. Selleks tuleb tagada, et toidu kohta esitatav kohustuslik toidualane teave on olemas nii pakendil kui veebikeskkonnas toidu kohta esitatavas veebipoes, veebi- ja/või sotsiaalmeedialehel.
4. Tagatud peab olema **nõuetekohane toidu transport tarbijani**. Selleks tuleb tagada, et toidu transpordil on tagatud toidu hügieeniline käitlemine. Väga tähtis on tagada ka

toatemperatuurist erinevat temperatuuri vajava toidu nõuetekohane käitlemine ehk külmahela katkematus.

NB! Toidu kättetoimetamine pakiautomaatide kaudu peab olema samuti nõuetekohaselt teostatud. Toatemperatuurist erinevat temperatuuri vajava toidu kättetoimetamine pakiautomaatide kaudu ei ole lubatud. Väljaarvatud juhul kui on tagatud, et toit on nõuetekohasel temperatuuril hetkeni, mil tarbija selle pakiautomaadist kätte saab.