Ohutu toitlustamine – toidu ohutu valmistamise juhend



Originaalfail:
Safe Catering – your guide to making food safely. FSA.UK, 2015 (Issue 6, 2015).

Tõlkinud:	Luisa Tõlkebüroo AS
Keeletoimetanud:	Saag & Semevsky Keelestuudio OÜ
Küljendanud:	Ecoprint AS
Väljaandja:	Maaeluministeerium, 2019
ISBN	978-9949-462-95-7 (pdf)

PUHAS ALA

Siin käideldakse ainult valmistoitu

Tõhus kätepesutehnika



Esiteks
Tehke käed sooja voolava vee all põhjalikult märjaks ja valage peopesale vedelseepi.



Teiseks
Hõõruge peopesi vastamisi, et tekiks vaht.



Kolmandaks
Hõõruge ühte peopesa vastu teise käe selga ja sõrmi. Tehke sama teise käega.



Neljandaks
Pange peopesad kokku ja sõrmed vaheliti ning hõõruge põhjalikult.



Viiendaks
Hõõruge mõlema käe pöialt ja seejärel sõrmeotsi teise käe peopesas.



Kuuendaks
Loputage seep maha puhta veega ja kuivatage käed korralikult ühekordse rätikuga. Sulgege kraan sama rätikuga ja visake rätik seejärel ära.

EESSÕNA



„Ohutu toitlustamine – toidu ohutu valmistamise juhend“ on mõeldud toitlustamisega tegelevale ettevõtjale, kuid sisaldab kasulikke soovitusi ka jaekaubandusettevõtjale. Juhend on huvitav ja kasulik igaühele, kellel on huvi toiduohutuse põhimõtete kohta toidu valmistamisel. Juhendis selgitatakse lihtsalt, kuidas tagada ettevõttes toiduhügieeni nõuete täitmine erinevail käitlemisetappidel, alustades toidu vastuvõtmisest kuni väljapanemiseni või kohaleviimiseni kliendile.

Juhend on abiks toidukäitlejale enesekontrolliplaani koostamisel ja sisaldab asjakohaseid dokumendivorme, mida käitleja saab täita hügieeninõuete täitmise kontrollimiseks oma ettevõttes. Juhendis on palju illustratiivset materjali, mis hõlbustab juhendi mõistmist.

Juhendi väljatöötamisel on kasutatud Põhja-Iirimaa Toidustandardite Agentuuri (FSA) ja Iirimaa Toiduohutuse Ameti (nende loal) väljaannet „Safe Catering – your guide to making food safely“, 2015.

„Ohutu toitlustamine – teie juhend toidu ohutuks valmistamiseks“ eestikeelse väljaande valmistasid ette Maaeluministeeriumi toiduohutuse osakonna ning Veterinaar- ja Toiduameti toiduosakonna spetsialistid. Juhendi valmimine on rahastatud Maaeluministeeriumi vahenditest.

1_SISSEJUHATUS

Teie praktiline ja hõlpsasti kasutatav „**Ohutu toitlustamise** juhend“



SISUKORD

TEINE OSA_Kuidas „Ohutu toitlustamise juhendit“ kasutada
KOLMAS OSA_Ohutu toitlustamise kava

Toitlustamistegevuses kasutatavad etapid 1
„Ohutu toitlustamise kava“ täitmise deklaratsioon 2
Ettevõtte ruumide plaan 3
Hankimine/kohaletoomine 5–9
Säilitamine 11–16
Ettevalmistamine ja käitlemine 17–26
Külmserveerimine/-väljapanemine 27–32
Sulatamine 33–36
Kuumtöötlemine 37–44
Jahutamine/külmutamine 45–48
Taaskuumutamine 49–52
Kuumsäilitamine/-väljapanemine 53–56
Vedu ja kohaleviimine 57–62
Muud toimingud 63
Füüsikaline/keemiline saastumine 65–70
Toiduallergia 71–78

NELJAS OSA_Hügieeninõuded ja lisajuhised

Puhastamine 2–10
Kahjurikontroll 11–14
Jäätmekontroll 15
Hooldamine 16–17
Isiklik hügieen 18–21
Koolitamine/kontrollimine 22–23
Sondtermomeetri kasutamine 24–26

VIIES OSA_Dokumendivormid

Ülevaade „Ohutu toitlustamise juhendist“

„Ohutu toitlustamise juhend“ on välja töötatud eelkõige toitlustamisettevõtjale, kuid seda võivad kasutada ka jaemüüjad, kelle ettevõttes tegeletakse toitlustamisega.



Juhendis selgitatakse, kuidas hoida kontrolli all toidu ristsaastumist toidumürgitust põhjustavate bakteritega, nagu *E. coli* 0157, *Salmonella spp* jt.

Toitlustamisruumides tehtavate toimingute hulka kuuluvad nii valmis- kui ka toore toidu käitlemine ja valmistamine. Seetõttu on ristsaastumise võimalus suur ning seda tuleb igal toidu tarnimise, säilitamise, käsitsemise, valmistamise ja serveerimise etapil hoolega kontrollida.

„Ohutu toitlustamise juhendi“ kasutamine aitab

- **olla vastavuses toiduhügieeni õigusaktide nõuetega;**
- **tagada, et teie valmistatud toit on ohutu;**
- **koolitada töötajaid;**
- **kaitsta oma ettevõtte mainet;**
- **täiustada oma ettevõtet.**

Ettevõtte omaniku ja juhi ülesanne on võtta juhend kasutusele ning tagada koos töötajatega juhendi tõhus kasutamine. Töötajate ülesanne on suuta tõestada, et nad oskavad juhendit kasutada.

- **Kui olete omanik:** teie vastutate otseselt toiduohutuse eest oma ettevõttes. Arutage ettevõtte juhi või juhtidega, kuidas „Ohutu toitlustamise juhendit“ oma ettevõttes rakendada.
- **Kui olete juht:** rääkige ettevõtte omanikuga „Ohutu toitlustamise juhendist“. Kui vastutate ettevõtte igapäevategevuse eest, siis on teil suurepärane võimalus juhend läbi töötada ja sellest oma töötajatele rääkida.
- **Kui olete ettevõtte töötaja:** töötage koos juhtkonnaga selle nimel, et valmistatav toit oleks tervisele ohutu.

Juhend põhineb HACCPi (ohuanalüüsi ja kriitiliste kontrollpunktide) põhimõtetel. HACCPi põhimõtete rakendamine on protsess, mis aitab teil kontrollida, kuidas toitu käitlete, ja tutvustab toiminguid, mis tagavad teie valmistatud toidu ohutuse.

HACCP hõlmab järgmist seitset sammu:

1. Tehakse kindlaks, mis võib valesti minna (ohud).
2. Tehakse kindlaks kõige tähtsamad punktid (protsessid, tegevused), kus midagi võib valesti minna (kriitilised kontrollpunktid (KKP)).
3. Määratakse kriitilised piirid igale KKPle (nt küpsetamistemperatuur/-aeg).
4. Kontrollitakse KKPsid, et ennetada probleemide teket (seire).
5. Otsustatakse, mida teha siis, kui midagi läheb valesti (korrigeerivad tegevused).
6. Tõestatakse, et teie HACCPi kava töötab (verifitseerimine).
7. Säilitatakse andmeid kõige eelmainitu kohta (dokumenteerimine).

„Ohutu toitlustamise kava“ tuleb hoida ajakohane. Vaadake kava korrapäraselt üle, eriti juhul, kui toiduvalmistamises midagi muutub.

2_KUIDAS KASUTADA „OHUTU TOITLUSTAMISE JUHENDIT“

Tehke selgeks, kuidas „**Ohutu toitlustamise juhend**“ toimib ja kuidas tegutseda



2.1. Kuidas „Ohutu toitlustamise juhendit“ kasutada



Lugege see osa kindlasti läbi, et mõistaksite, kuidas „Ohutu toitlustamise juhend“ toimib ja mil viisil tegutseda.

„Ohutu toitlustamise juhend“ koosneb järgmistest osadest:

- **kolmas osa – „Ohutu toitlustamise kava“;**
- **neljas osa – „Hügieeninõuded ja lisajuhised“;**
- **viies osa – „Dokumendivormid“.**

Teave selle kohta, kuidas iga osa täita, on toodud allpool.

2.2. Kuidas kasutada 3. osa „Ohutu toitlustamise kava“

Mida peate tegema:

- Täitke kava. Kava on täidetav nii elektroonselt kui ka paberil.
- Täitke üksikasjad ruumide ja isikute kohta „Ohutu toitlustamise kava“ leheküljel 1. Lisage leheküljel 4 ruumide kava, millel on näidatud seadmete, veevõtukohtade ja valamute asukohad ning eraldi alad toore ja valmistoidu ettevalmistamiseks.
- Värvilised kastid leheküljel 1 kirjeldavad etappe, mida kasutatakse tõenäoliselt paljudes toitlustamisettevõtetes.
- Vaadake üle menüü ja kui sealt nähtub, et teie ettevõttes kasutatakse mõnda eespool kirjeldatud etappi, tehke märge sobivasse värvilisse kasti.
- Märkega kastid näitavad toitlustamisetappe, kus tuleb ohte kontrollida. Värvid kastides viitavad värvilistele etappidele lehekülgedel 5–63.
- Pange tähele, et füüsikalise ja keemilise saastumise ning toiduallergiaga seotud ohud esinevad teie ettevõtte kõigis etappides ja on seetõttu juba eelnevalt märkega tähistatud.
- Kui te ei teinud märget mõnda värvilisse kasti, siis ei pea te juhendis sellele vastavat värvilist osa kasutama. Kui neid hiljem siiski vaja läheb (kui tegevused muutuvad), siis pange need lehed kausta tagumisse ossa.
- Loetlege näiteid toitudest, mis on konkreetse etapiga seotud.
- Vastake küsimustele ja tehke märked kastidesse igas värvilises osas, kui see käib teie ettevõtte kohta, ning veenduge, et teie ja teie töötajad järgivad kõiki nimetatud toiminguid. Iga kast ei pruugi teie ettevõtte kohta käia.
- Pärast iga etappi leiate lisateavet ja hea tava juhiseid selle etapi toiduohutustavade kohta. Veenduge, et teie ja asjassepuutuvad töötajad loevad ning järgivad neid nõuandeid.
- Teave selle kohta, kuidas etapid on üles ehitatud ja kuidas neid täita, on toodud järgmisel leheküljel.

ETAPP: SÄILITAMINE

Tooge näiteid toitudest, mis on selle etapi juures olulised

Näited toitude kohta: .....

.....

Mis võib siin valesti minna? (Ohud)	**Mida saan selle vastu ette võtta?** (Kontrollimine / kriitilised piirid)	**Kuidas saan kontrollida?** (Seire/verifitseerimine)	**Mida teha, kui midagi läheb valesti?** (Korrigeeriv tegevus)
Toidumürgitust põhjustavate bakterite kasvamine külmas valmistoidus.	**Säilitage temperatuuril alla 6 °C.** ☐ **Mina teen seda.**	**Mõõtke toidu temperatuuri:** **• mõõtes imiteeritud toidu temperatuuri** (nt eelpakendatud tarretis või vesi); ☐ **Mina teen seda.** **• mõõtes külmikus säilitatava toidu pealispinna- või sise-temperatuuri.** (Toidu sisetemperatuuri mõõtmisel peske ning desinfitseerige sond enne ja pärast kasutamist.) ☐ **Mina teen seda.** (Vorm OT2-s; osa 5, lk 3)	**Kui toidu temperatuuriks on mõõdetud üle 6 °C:** **•otsustage, kas toit on kasutamiseks ohutu või tuleks see tagasi saata. See sõltub ajast ja temperatuurist, kui kaua on toit olnud üle 6 °C temperatuuril;** **• jne.**

Veerus **„Mis võib siin valesti minna?“** tehakse kindlaks, mis võib iga etapi juures valesti minna (oht).

Veerus **„Mida saan selle vastu ette võtta?“** antakse teavet, mida teha selleks, et ohtu kontrolli all hoida. Tehke märge nendesse kastidesse, mida valisite.

Veerus **„Kuidas saan kontrollida?“** antakse teile juhised, kuidas saate ohtu kontrolli all hoida. Kirjutage oma kontrollimised asjakohastesse vormidesse üles.

Kavas näete viiteid **toiduohutuse dokumenteerimise vormidele**, täpsem info on antud lehel x.

Veerus **„Mida teha, kui midagi läheb valesti?“** öeldakse teile, mida teha, kui midagi läheb valesti, ja aidatakse ära hoida selle kordumist.

*Imiteeritud toidu temperatuuri mõõtmise all mõeldakse tegevust, kui mõõdetakse samadesse tingimustesse asetatud vee või muu selleks sobiva toidu temperatuuri, et mitte avada säilitatava toidu (müügi)pakendit.

- Kui mõni etapp teie toitlustamistegevuses erineb leheküljel 1 kirjeldatud etappidest, nt toore või kergelt küpsetatud toidu serveerimine või vaakumpakendamine, täitke leheküljel 63 olev vorm.
- Täitke füüsikalise ja keemilise saastumise kohta käiv osa lehekülgedel 65–70, tehes märke kastidesse, mis käivad teie ettevõtte kohta. Pidage meeles, et sellist kontrolli tuleb teha kõigi etappide kohta teie toiduvalmistamise protsessis alates toidu kohaletoomisest kuni kuumtöötlemiseni ja klientidele serveerimiseni.
- Täitke toiduallergiat puudutav osa lehekülgedel 71–78 ning tehke märge kontrollide ja ülevaatamise ette, mida peate vajalikuks. Ka siin kirjeldatud kontrolle rakendatakse teie ettevõttes kõigi etappide kohta.

2.3. Kuidas kasutada neljandat osa „Hügieeninõuded ja lisajuhised“

• Neljandas osas antakse juhiseid teiste hügieeninõuete kohta. Nende juhiste täitmine aitab teie ettevõttel järgida õigusaktide nõudeid. Juhised puudutavad järgmisi teemasid:

- puhastamine;
- kahjurikontroll;
- jäätmed;
- ruumide, seadmete, inventari hooldamine;
- isiklik hügieen;
- koolitamine/kontrollimine.

• See osa sisaldab ka lisajuhist sondtermomeetri kasutamise kohta.

Mida peate tegema:

• Värvilistes kastides leheküljel 1 nimetatakse muid hügieeninõudeid, millele tuleb tähelepanu pöörata.

• Tehke märge kastidesse, märkimaks, et olete lugenud ja rakendate pidevalt oma ettevõttes iga nõuet, kui see on asjakohane. Juhendage ja instrueerige või koolitage selle põhjal oma töötajaid ning märkige andmed üles vormil OT6, osa 5, lk 8.

• Lõpuks täitke ja allkirjastage „Ohutu toitlustamise kava“ täitmise deklaratsioon kolmandas osas leheküljel 3.

„Ohutu toitlustamise kava“ ülevaatamine ja uuendamine:

• Pidage meeles, et „Ohutu toitlustamise kava“ tuleb korrapäraselt üle vaadata ja vajaduse korral uuendada.

• Soovitav on üle vaadata ja vajaduse korral uuendada kava vähemalt kord aastas, kuid ka siis, kui teie toiduvalmistamises midagi muutub: nt võtate kasutusele uue seadme, uue toidu, uuendate menüüd või retsepti, muudate ruumide struktuuri või paigutust.

• Ärge unustage allkirjastada kava täitmise deklaratsiooni ning sinna märkida ülevaatamise ja uuendamise kuupäeva.

• Lisage deklaratsioonile kava järgmine planeeritav ülevaatamise ja uuendamise kuupäev („Ohutu toitlustamise kava“ kolmandas osas leheküljel 3).

2.4. Kuidas kasutada viiendat osa „Dokumendivormid“

• Juhendi 3. osas „Ohutu toitlustamise kava“ viidatakse järgmistele vormidele:

» OT1 – tarnitud toidu andmed;
» OT2 – külmiku/külmruumi/külmleti temperatuuri andmed;
» OT3 – kuumtöötlemise/jahutamise/taaskuumutamise andmed;
» OT4 – kuumsäilitamise/-väljapaneku andmed;
» OT5 – hügieeni kontrollimise nimekiri;
» OT6 – hügieenikoolituse andmed;
» OT7 – töötaja tervise hindamise andmed;
» OT8 – kõik-ühes-andmed;
» OT9 – kliendile tarnitud toidu andmed.

Vormid on esitatud juhendi 5. osas „Dokumendivormid“.

• 5. osas toodud vormide abil saate kontrollida, kas teie ettevõttes valmistatud toit on tarbimiseks ohutu. Lisaks saate ülevaate kontrollimeetmetest.

• Andmete korrektne säilitamine aitab teil tagada õigusaktide nõuetele vastavuse. Vormide säilitamine võib osutuda vajalikuks hiljemgi, nt ettevõtte kaitseks, kui tekib vaidlusi, tarbija kaebusi vms, tõestamaks, et teie ettevõttes oli kõik kontrolli all. Andmeid on soovitatav säilitada vähemalt 12 kuud. Teie järelevalveametnik võib paluda neid alles hoida seni, kuni ta tuleb uuesti teie ruume üle vaatama.

• Juhataja/ülevaataja kontrollib andmeid, mida töötajad on üles märkinud, ja võib teha märke kontrollimise igale vormile.

3_OHUTU TOITLUSTAMISE KAVA

Kõik, mida vajate „**Ohutu toitlustamise kava**“ toimimiseks



3_OHUTU TOITLUSTAMISE KAVA

3_OHUTU TOITLUSTAMISE KAVA

OHUTU TOITLUSTAMISE KAVA



Käitleja nimi ja aadress: .....

Käitlemisettevõtte nimi ja aadress: .....

.....

Omanik(ud): .....

Isik(ud), kes on kaasatud „Ohutu toitlustamise kava“ väljatöötamisse: .....

TOITLUSTAMISTEGEVUSES KASUTATAVAD ETAPID

Tehke märge kasti, kui rakendate seda etappi oma toitlustamistegevuses.

- Hankimine, ostmine, kohaletoomine/vastuvõtmine (lk 5–9) ☐ Mina teen seda.
- Säilitamine (lk 11–16) ☐ Mina teen seda.
- Ettevalmistamine ja käitlemine (lk 17–26) ☐ Mina teen seda.
- Külmserveerimine/-väljapanemine (lk 27–32) ☐ Mina teen seda.
- Sulatamine (lk 33–36) ☐ Mina teen seda.
- Kuumtöötlemine (lk 37–44) ☐ Mina teen seda.
- Jahutamine/külmutamine (lk 45–48) ☐ Mina teen seda.
- Taaskuumutamine (lk 49–52) ☐ Mina teen seda.
- Kuumsäilitamine/-väljapanemine (lk 53–56) ☐ Mina teen seda.
- Vedu ja kohaleviimine (lk 57–62) ☐ Mina teen seda.
- Muud etapid (lk 63) ☐ Mina teen seda.

Märkus: füüsikaline ja keemiline saastumine ning toiduallergia on ohud, mis esinevad teie ettevõtte kõigis etappides, ja neid peab kontrollima. Seega täitke alati need osad lehekülgedel 65–78.

„OHUTU TOITLUSTAMISE KAVA“ TÄITMISE DEKLARATSIOON

Kinnitan, et mina, ... (nimi)

.....(ametikoht), olen täitnud „Ohutu toitlustamise kava“ järgmises ettevõttes (nimi ja aadress): .....

.....

.....kohta.

Järgmine isik (või järgmised isikud) vastutab (vastutavad) „Ohutu toitlustamise kava“ rakendamise eest:

..... (nimi + ametikoht)

..... (nimi + ametikoht)

..... (nimi + ametikoht)

..... (nimi + ametikoht)

Lisatud on minu ettevõtte ruumide plaan: JAH ☐ EI ☐

Vaatan üle ja vajaduse korral uuendan „Ohutu toitlustamise kava“ vähemalt kord aastas ja alati siis, kui minu toitlustamistegevuses midagi muutub.

(Vt teine osa, lehekülg 3, „Ohutu toitlustamise kava uuendamine“)

Alla Kirjutanud:.....Kuupäev: .....

Planeeritav ülevaatamise ja uuendamise kuupäev	Ülevaatamise ja uuendamise lõpetamise kuupäev	Allikiri

Ettevõtte ruumide plaan

• Lisage joonis ettevõtte ruumidest, millel on näidatud seadmete, sisseseade, veevõtukohtade ja valamute asukohad ning eraldi alad toore ja valmistoidu ettevalmistamiseks.

• Kandke plaanile ettevõtte veevõtukohad (kraanikausid) ja vajaduse korral nummerdage.

• Plaani kõrvale kirjutage lahti igale numbrile vastava veevõtukoha kasutamise eesmärk.

• Kandke plaanile seadmed ja suurem sisseseade.

• Nummerdage plaanil seadmed ja kirjutage juurde, milline seade mis numbrile vastab ning vajaduse korral täpsustage, milleks seadet kasutatakse. Nt nr 1 – külmik (+2 °C – +6 °C) tooraine hoidmiseks, nr 4 – ahi, nr 6 – külmvitriin salatite ja magustoitude väljapanemiseks jne.

• Kandke plaanile toidu, pakkematerjalide, jäätmete ja töötajate liikumisteed.

• Liikumisteed kandke plaanile erinevate värvidega või märgistamisviisidega ja selgitage erinevate värvide/ märgistamisviiside tähendust.

• Toidu liikumistee algab toidu vastuvõtupunktist ja liigub säilitamis-, töötlemis-, vahesäilitamis- jm protsesside alast kuni tarbijani (letini, serveerimisruumini, väljastamispunktini).

• Jäätmete liikumistee algab nende kogumispunktidest (köögi prügikastidest) ja liigub kuni väljastamiskohani.

• Töötajate liikumistee algab nende tööle tulemise kohast, jätkub riietusruumis ja lõpeb köögis või (ettekandjate puhul) serveerimisruumis.

• Juhul, kui kasutate ka pakkematerjale, näidake ära ka nende liikumistee vastuvõtupunktist läbi ladustamiskoha kuni pakkimiskohani.

Ettevõtte ruumide plaan (joonis)

ETAPP: hankimine, kohaletoomine/vastuvõtmine, ostmine

Näited valmistoitudest: .....

.....

.....

Mis võib siin valesti minna? (Ohud)	**Mida saan selle vastu ette võtta?** (Kontrollimine / kriitilised piirid)	**Kuidas saan kontrollida?** (Seire/verifitseerimine)	**Mida teha, kui midagi läheb valesti?** (Korrigeeriv tegevus)
Toidu saastumine toidumürgitust põhjustavate bakteritega.	Ostke hea mainega usaldusväärselt tarnijalt ja pidage heakskiidetud tarnijate kohta nimekirja. ☐ Mina teen seda. (Kasutage vormi lk 9)	Kontrollige, kas toitu on tarninud heakskiidetud tarnija. ☐ Mina teen seda. Kontrollige, kas toitu vedav sõiduk on puhas. ☐ Mina teen seda. Kontrollige, kas tarnija on registreeritud toidukäitleja. ☐ Mina teen seda.	Ärge võtke vastu toitu, kui teile tundub, et see ei ole kasutamiseks ohutu. Sel juhul vahetage tarnijat.
Toidumürgitust põhjustavate bakterite kasvamine jahutatud valmistoidus.	Kontrollige, kas jahutatud valmistoit tarnitakse temperatuuril alla 6 °C. ☐ Mina teen seda. Kontrollige, kas sügavkülmutatud toit tarnitakse külmutatult temperatuuril -18 (±3) °C, ja asetage see kohe sügavkülmlattu. ☐ Mina teen seda. Veenduge, et kogu jahutatud valmistoit on säilimisaja piires. ☐ Mina teen seda.	Kontrollige jahutatud valmistoidu temperatuuri. (Vorm OT1-s; osa 5, lk 2) ☐ Mina teen seda. Veenduge, et sügavkülmutatud valmistoit ei ole sulanud. ☐ Mina teen seda. Kontrollige saadetise säilimisaega. (Vorm OT1-s; osa 5, lk 2) ☐ Mina teen seda.	Ärge võtke vastu jahutatud valmistoitu, kui selle temperatuur on üle 6 °C. Ärge võtke vastu sügavkülmutatud valmistoitu, kui sellel on sulamistunnused. Ärge võtke vastu toitu, mille tarvitamise tähtaeg („kõlblik kuni“) on ületatud.

Mis võib siin valesti minna? (Ohud)	**Mida saan selle vastu ette võtta?** (Kontrollimine / kriitilised piirid)	**Kuidas saan kontrollida?** (Seire/verifitseerimine)	**Mida teha, kui midagi läheb valesti?** (Korrigeeriv tegevus)
Toidumürgitust põhjustavate bakterite kasvamine kuumas valmistoidus.	Kui teile tarnitakse toitu kuumalt, veenduge, et see on temperatuuril üle 63 °C. ☐ Mina teen seda.	Kontrollige tarnitud toidu temperatuuri. (Vorm OT1-s; osa 5, lk 2) ☐ Mina teen seda.	Kui kõrge riskiga toidu temperatuur on langenud alla 63 °C, siis ärge võtke seda toitu vastu.
Ristsaastumine toorelt toidult valmistoidule.	Hoidke toores ja valmistoit tarnimisel/vastuvõtmisel/ ostmisel eraldi. ☐ Mina teen seda. Veenduge, et toit on kaitstud õige pakendamise/ konteinerite abil. ☐ Mina teen seda. Eemaldage valmistoidult* välispakend, enne kui toote selle puhtasse alasse**. ☐ Mina teen seda.	Kontrollige, kas toorest ja valmistoitu hoitakse eraldi. Jälgige töötajate toiminguid toidu kohaletoomise ajal. ☐ Mina teen seda. Kontrollige pakendeid/ konteinereid ja toidu seisundit, et neil ei oleks kahjustumise ja/või saastumise tunnuseid. ☐ Mina teen seda. Veenduge, et puhtas alas ei ole välispakendeid. ☐ Mina teen seda.	Ärge võtke vastu toitu, kui teile tundub, et see ei ole kasutamiseks ohutu, ja kontrollige üle tarnija. Ärge võtke vastu toitu, mis ei ole pakendis või mille pakend on katki, must või nähtavalt saastunud. Töötajate parem koolitamine / täienduskoolitus.

Nõuandeid toidu hankimiseks, kohaletoomiseks/vastuvõtmiseks, ostmiseks



Toidu tellimine

Vaadake üle menüü ja hinnake, kui palju koostisosi te vajate. Veenduge, et teil on laos vajalik kogus varusid, ja mõelge hoolega läbi, mida on vaja tellida. Järgige varude ringlemisel süsteemi „esimesena sisse, esimesena välja" või „esimesena aeguv esimesena välja".

Tarnijad

Toidu ohutu valmistamine algab teadmisest, et sisseostetud toored koostisosad ja valmistoidud on ohutud. Selleks, et veenduda, kas teie ostetud toitu on ohutult käideldud, valige hoolikalt oma tarnijaid.

Oluline on, et saaksite usaldada tarnijat toidu ohutul käitlemisel ja õigeaegsel kättetoimetamisel. Kasulik on sõlmida tarnijaga tarnenõuete kohta kirjalik leping.

Selleks, et veenduda tarnija usaldusväärsuses, soovitame teil esitada järgmised küsimused.
- Kas tarnija/ettevõte on registreeritud Toidu- ja söödakäitlejate registris (edaspidi JVIS)?
- Kas tarnija on rakendanud oma ettevõttes toiduohutuse juhtimissüsteemi?
- Kas tarnija esitab üksikasjalikke arveid, milles on märgitud ettevõtte nimi ja aadress ning täpsed andmed tarnitavate kaupade kohta, kaasa arvatud kogus ja partiinumber/säilimisaeg?
- Kas tarnija on sertifitseeritud või omab muud kvaliteeditunnistust?
- Kas tarnija säilitab, transpordib ja pakib oma kaupu hügieenilisel viisil ning tagab, et toores ja valmistoit on piisavalt eraldatud?

Te võite ka
- küsida soovitusi teistelt ettevõtjatelt;
- võtta nõu saamiseks ühendust erialaliiduga.

Toidu koostisosade jälgitavus

Kirjeldage kõiki üksikasju kõigi tarnijate kohta oma tarnijate lehel (kasutage vormi leheküljel....).

Toidu jälgitavuse tagamiseks on soovitatav kõik arved ja tšekid alles hoida. Neis sisalduvad üksikasjalikud andmed toidu, sh üksikasjalikud andmed tarnija, vastuvõetud toidu koguse ja tarnekuupäeva kohta.

Loomse toidu, nt liha, kala ja piimatoodete tarnimisel nõutakse andmeid partii kohta (partii identifitseerimise andmed). Partiid identifitseerivateks andmeteks võivad olla partii number või säilimisaeg.



Hoidke arveid ja tšekke jm nii, et vajaduse korral saate neid hõlpsasti ise kontrollida või esitada järelevalveametnikule.

Kui teil on tarnijaga probleeme, saate teha järgmist.
1. Võtke tarnija või lepingupartneriga telefoni teel ühendust.
2. Esitage ametlik kaebekiri.
3. Vahetage tarnijat/lepingupartnerit.

Kohaletoomine/vastuvõtmine



Kontrollige tarnimisaega, -temperatuuri ja -kvaliteeti korrapäraselt. Oluline on, et toit tarnitakse teile õigel temperatuuril ja heas seisukorras. Suurema koguse puhul kontrollige pisteliselt mõnda ühikut kaubasaadetisest. Kontrollige, kas toit

- on tarnitud teie ettevõttesse tööajal;
- on ristsaastumise vältimiseks piisavalt eraldatud;
- on ajakohase säilimisajaga;
- on hoitud piisavalt jahutatuna/kuumana, kui see on asjakohane;
- ei ole riknenud;
- on puhas ega ole kahjustunud. Visake ära kõik katkised vaakumpakendid, pundunud pakendid või suurte mõlkidega plekkpurgid. Kontrollige, kas pudelite ja klaaspurkide kaaned ning korgid on kindlalt suletud ja tihendid terved.

Kui kahtlustate, et tarnija ei ole saadetisega ohutult ümber käinud (nt kui arvate, et toitu pole piisavalt külmas hoitud, või leiate, et valmistoit võib olla saastunud toorest toidust pärit bakteritega, sest valmis- ja toorest toitu ei ole transportimise ajal eraldi hoitud), siis ärge võtke saadetist vastu ning võtke kohe ühendust oma tarnijaga ja kirjutage üles kõik andmed (vorm OT1-s, osa 5, lk 2).

Saadetised tuleb maha laadida puhtas eraldatud alas. Kaubasaatjad ei sisene kööki. Veopakend võib olla kokku puutunud musta põrandaga, seepärast eemaldage veopakend enne toote või toidu viimist kööki või laoruumi. See samm on väga oluline, kuna nii saab ennetada bakterite sattumist veopakendilt valmistoidule.

Toidu asetamisel algpakendist teise nõusse tähistage nõu toidu nimetuse, koostise ning „parim enne“ või „kõlblik kuni“ tähtpäevaga (võite kirja panna ka partiinumbri). Jälgitavuse tagamiseks võite alles hoida algpakendil oleva etiketi/märgistuse.
Jahutatud toit asetage külmikusse ja sügavkülmutatud toit sügavkülmikusse kohe pärast kohaletoomist. Kui jahutatud toidu temperatuur on üle 6 °C või külmutatud toit on sulanud, võivad neis hakata kasvama toidumürgitust põhjustavad bakterid.

Tootja määratud eritemperatuur

Mõni tootja võib määrata toidu ohutuse tagamiseks madalama säilimistemperatuuri. Veenduge, et seda temperatuuri ei ole toidu tarnimisajal ületatud.

Toore liha/kala/linnuliha temperatuuri kontrollimine

Toore toidu temperatuuri mõõtmiseks kasutage teistest termomeetritest selgelt eristatavat sondtermomeetrit. Ainult toore toidu temperatuuri mõõtmiseks ette nähtud termomeetrit kasutades väldite bakterite kandumist toorelt toidult teistele toitudele, eriti valmistoidule.

Kui teil ei ole toore ja valmistoidu jaoks eraldi termomeetreid, siis peske ja desinfitseerige enne toidu temperatuuri mõõtmist termomeetri otsikut, kasutades selleks kiirdesinfektanti või hoides väljalülitatud termomeetri otsikut keevas vees.

Toidu ostmine

Kui ostate toidu ise hulgifirmast või jaemüüjalt, siis veenduge, et toitu vedav sõiduk on puhas ning et toote jahutatud/sügavkülmutatud toidu kohale nii ruttu kui võimalik ja asetate selle kohe külmkappi või sügavkülmikusse. Toiduveol võite kasutada isoleeritud külmakotte või -kaste. Hoidke toorest ja valmistoitu eraldatuna. See on vajalik ristsaastumise vältimiseks.

Tarnijate nimekiri

Ettevõtte nimi	Aadress	Telefon	Tarnitud toit

ETAPP: SÄILITAMINE

Näited toitude kohta: .....

.....

.....

Mis võib siin valesti minna? (Ohud)	**Mida saan selle vastu ette võtta?** (Kontrollimine / kriitilised piirid)	**Kuidas saan kontrollida?** (Seire/verifitseerimine)	**Mida teha, kui midagi läheb valesti?** (Korrigeeriv tegevus)
Toidumürgitust põhjustavate bakterite kasvamine jahutatud valmistoidus.	**Säilitage temperatuuril alla 6 °C.** ☐ **Mina teen seda.**	**Mõõtke toidu temperatuuri:** **• mõõtes imiteeritud toidu temperatuuri** (nt eelpakendatud tarretis või vesi); ☐ **Mina teen seda.** **• mõõtes külmikus säilitatava toidu pealispinna- või sise-temperatuuri.** (Toidu sisetemperatuuri mõõtmisel peske ning desinfitseerige sond enne ja pärast kasutamist.) ☐ **Mina teen seda.** (Vorm OT2-s; osa 5, lk 3) **Mõõtke õhutemperatuuri:** **• asetades valmistoidu sondtermomeeter seadmesse;** ☐ **Mina teen seda.** **•jälgides temperatuuri näidikult.** (Kontrollige seda korrapäraselt, kasutades sondtermomeetrit ja andmeid OT2-s.) ☐ **Mina teen seda.**	**Kui toidu temperatuuriks on mõõdetud üle 6 °C:** **•otsustage, kas toit on kasutamiseks ohutu või tuleks see tagasi saata. See sõltub ajast ja temperatuurist, kui kaua on toit olnud üle 6 °C temperatuuril;** **•kontrollige külmiku töörežiimi ja vajaduse korral kohandage seda. Kontrollige temperatuuri uuesti ja pange andmed kirja.** **• Kui temperatuuri ei ole võimalik seada alla 6 °C, võtke ühendust tehnikuga.** **• Pange toit teise külmikusse, kui võimalik. Säilitage toitu õigesti, et vältida ristsaastumist.**
	Roteerige laos olevaid varusid, et toitu ei hoitaks seal liiga kaua. Veenduge, et kõrge riskiga toit*, kaasa arvatud ettevõttes kohapeal valmistatud toit, on tähistatud säilimisajaga. ☐ **Mina teen seda.**	**Kontrollige toidu säilimisaega iga päev.** ☐ **Mina teen seda.** (Pange andmed regulaarselt kirja OT5-s; osa 5, lk 6.)	**Visake toit ära, kui selle säilimisaeg on möödas.**

Mis võib siin valesti minna? (Ohud)	**Mida saan selle vastu ette võtta?** (Kontrollimine / kriitilised piirid)	**Kuidas saan kontrollida?** (Seire/verifitseerimine)	**Mida teha, kui midagi läheb valesti?** (Korrigeeriv tegevus)
Jahutatud valmistoidu saastumine toidumürgitust põhjustavate bakteritega.	**Selles osas on kaks valikut, valige neist üks:** **Kas** **1. säilitage valmistoitu toorest toidust eraldi, hoides valmistoitu eri külmikus/sügavkülmikus puhtas alas**** ☐ **Mina teen seda.** **Või** **2. hoidke valmistoitu kinnistes anumates, toorest toidust kõrgemal ja selgelt eraldatuna ning kergesti eristatavas külmiku/sügavkülmiku osas.** ☐ **Mina teen seda.**	**Kontrollige regulaarselt, kuidas toitu hoitakse.** ☐ **Mina teen seda.** (Pange andmed regulaarselt kirja OT5-s; osa 5, lk 6.)	**Visake ära valmistoit, kui see võib olla saastunud.**

Märkused:

* Kõrge riskiga toidud on need, milles bakterid hõlpsasti paljunevad. Need on valmistoidud või kergelt kuumutatud toidud, milles bakterid ei ole hävinenud.

** „Puhas ala“ on ruum või ala toiduettevõtte ruumides, kus käideldakse ainult valmistoitu. Selles alas ei tohi käidelda toorest toitu. Puhta ala võib püsivalt samasse kohta üles seada või eraldada selleks ruumis ajutiselt ala, mida tuleb eelnevalt põhjalikult puhastada ja desinfitseerida (vt täpsemalt lk 23). Ajutises puhtas alas hoitakse valmistoidu jaoks mõeldud seadmeid ja pakendeid puhastes hoiutingimustes ka siis, kui ajutist puhast ala ei kasutata.

Nõuandeid toidu säilitamiseks



Jahutamine

Teatud toite säilitatakse jahutatuna, et takistada toidumürgitust põhjustavate bakterite kasvamist. Näiteks:

- „kõlblik kuni" tähtpäevaga toit;
- toit, millel on juhis „Säilitada jahutatuna";
- toit, millel on tootja juhis „Pärast avamist hoida jahedas";
- toit, mille olete kuumtöödelnud, kuid mida ei serveerita kohe;
- valmistoit, nagu küpsetatud liha, salat või magustoit.

Ärge kasutage toitu pärast tarvitamise tähtpäeva („kõlblik kuni"). Kui säilitate toitu kauem, ei pruugi see olla söömiseks ohutu.

Järgige tootja juhiseid toidu säilitamise kohta, sealhulgas seda, kui kaua võib toitu pärast avamist säilitada ja millised on temperatuuri erinõuded, kuna need on seatud toidu ohutuse tagamiseks.

Tähtis on kasutada seadmeid õigesti, et hoida toitu piisavalt jahedas. Järgige tootja juhiseid külmikute ja külmlettide kasutamise kohta. Külmikus ei tohi hoida liiga palju toitu, et külm õhk saaks ringelda.

Pidage meeles, et jahutatud toitu peab hoidma temperatuuril 6 °C või alla selle.
Külmikud ja külmletid on soovitav seadistada temperatuurile 4 °C või alla selle.

Toitu võib hoida temperatuuril üle 6 °C ainult piiratud aja jooksul ja tingimusel, et see ei mõjuta toidu ohutust ja tegemist on vältimatute põhjustega, nagu

(i) käitlemise praktilised vajadused töötlemise või valmistamise ajal või pärast seda;
(ii) seadmete sulatamine;
(iii) seadmete ajutine rike.

Kontrollige jahutus- ja külmseadmete temperatuuri vähemalt korra päevas.
Osal seadmetel on digitaalne kuvar või kuvar, mis näitab temperatuuri, millele see on seatud. Kuvarilt saate jälgida seadme temperatuuri. Selleks et veenduda, kas kuvari näit on õige, kontrollige perioodiliselt külmiku temperatuuri ka termomeetriga.

Ärge säilitage toitu avatud anumas. Pange toit puhtasse anumasse ja sulgege see.

Seadmerike

Kui teie külmik või külmlett läheb katki, kasutage teist seadet või viige toit külmaalasse.

Kui teil on tihti probleeme jahutusseadmetega, kaaluge, kas sellised seadmed on teie ettevõttele sobivad. Üldjuhul on toitlustamisettevõttes sobivamad suurköögiseadmed.

Sügavkülmas säilitamine



Külmutatud toit säilib kauem, sest bakterid ja/või pärmseened ei kasva väga madalal temperatuuril. Külmutamine siiski baktereid ei hävita. Sügavkülmikute töötemperatuur peab olema vähemalt -18 °C.

Asetage külmutatud toit sügavkülmikusse kohe pärast vastuvõtmist. Pakkige hoolikalt toores ja valmistoit ja eraldage need sügavkülmikus üksteisest, et vältida ristsaastumist. Kontrollige regulaarselt säilimiskuupäeva ja roteerige varusid. Külmutatav värske toit tähistage kuupäevaga, et olla kindel toidu kasutamises kindlaks määratud aja (nt ühe kuu) jooksul. Erinevate toitude säilimisajad varieeruvad ning sõltuvad toidu liigist ja teie sügavkülmikust.

Sügavkülmikuid tuleb regulaarselt sulatada ja puhastada, järgides tootja soovitusi.

Kui külmutatud toit hakkab sulama, võivad selles kasvama hakata toidumürgitust põhjustavad bakterid. Kui märkate, et sügavkülmik ei tööta korralikult, tehke järgmist:

1. **Toit, mis on veel külmunud** (st tahke ja jääs), tuleb viia teise sügavkülmikusse. Kui teist sügavkülmikut ei ole, sulatage toit (vt „Etapp: sulatamine“, lk 35-36).
2. **Toit, mis on hakanud sulama** (st on hakanud muutuma pehmeks ja/või sellest eraldub vedelikku), tuleb viia sobivasse kohta, kus saab sulatamist jätkata ja toitu kohe kasutada (vt „Etapp: sulatamine“, lk 35-36).
3. **Täielikult sulanud toit** (st pehme) tuleb kuumtöödelda, kus asjakohane (nt toores liha, linnuliha ja kala), kuni see on tulikuum ja aurav. Pärast kuumtöötlemist kasutage toitu viivitamatult või jahutage või külmutage see kohe. Kui see pole võimalik, visake toit ära.
4. **Toitu, mida on hoitud külmutatuna**, ei tohi uuesti külmutada, kui see on hakanud sulama. Kasutage sulama hakanud toit kohe ära või visake see minema.

Toatemperatuuril säilitamine

Kuivaineid, nagu riisi ja jahu, tuleb hoida puhtas, kuivas ja hästi ventileeritud ruumis. Toitu ei tohi hoida põrandal. Toitu tuleb hoida kinnistes hoiunõudes (konteinerites), mille puhul on kokkupuude toiduga lubatud. Kui asetate toiduained originaalpakenditest ümber hoiunõudesse, hoidke alles toidu koostisosade nimekiri, et teaksite allergiat põhjustavaid koostisosi. Hoiunõule tuleb märkida ka säilimisaeg.



Pundunud või paisunud pakendid võivad viidata sellele, et bakterid ja/või pärmseened on hakanud toidus või joogis kasvama. Visake ära kõik katkised vaakumpakendid, pundunud pakendid või suurte mõlkidega plekkpurgid. Veenduge, et pudelite ja purkide kaaned ning korgid on kindlalt suletud ja tihendid on terved.

Puu- ja köögivilju tuleb hoida jahedas ruumis, aga mitte põrandal, ning eraldi kuumtöödeldud või valmistoidust, et vältida viimaste saastumist mulla ja bakteritega.

Toidu laovarude kontrollimine

Laovarude tõhus kontrollimine on oluline osa toiduohutuse juhtimisest.

Planeerige toiduvarusid nii, et teil oleks laos vajalik kogus toitu, ja olge tellimisel hoolikas. Toiduohutuse seisukohast ei ole otstarbekas varuda liiga palju toitu. Laovarude kontrollimiseks kaaluge järgmist.

- Mõelge läbi varud, mida vajate iga vahetuse jaoks.
- Kontrollige, kas töötajad teavad laovarude nõudeid iga vahetuse kohta.
- Kasutage tarnijat, kes mõistab teie ettevõtte vajadusi ja tarnib varud õigel ajal.
- Rääkige oma vajadused tarnijaga läbi.
- Kontrollige oma varusid enne tellimist.
- Vaadake oma menüü regulaarselt üle, et teada, kuidas see mõjutab varude vajadust.

Kontrollige toiduvarusid regulaarselt ja ärge kasutage tarvitamise tähtpäeva („kõlblik kuni“) ületanud toitu.

Et jälgida, millal toitu kasutada ja millal ära visata, järgige neid nõuandeid.



- Valmistatud roogade jaoks kasutage kleepse või muud ohutut tähistamissüsteemi.
- Järgige varude ringlemissüsteemi „esimesena sisse, esimesena välja“. Esimesena ladustatud varud kasutatakse ära esimesena, et vältida jäätmete teket.
- Koolitage oma töötajaid varusid kontrollima ja veenduge, et nad teavad, mis järjekorras toitu kasutada.
- Kontrollige regulaarselt, kas varusid kontrollitakse tõhusalt.

Kui avastate, et teil on varutud rohkem toitu, kui vajate, ja te arvate, et ei kasuta seda enne tarvitamise tähtpäeva ära, võite osa toidust külmutada edaspidiseks kasutamiseks. Sel juhul kasutage silte, millel on kirjas külmutamiskuupäev.

Ristsaastumine

Toore ja valmistoidu eraldamine on oluline kahjulike toidumürgitust põhjustavate bakterite, nt *E. coli* 0157, *Salmonella spp* jt, levimise vältimiseks.



Kus võimalik, kasutage toore ja valmistoidu säilitamiseks eraldi külmikuid. Kui toores ja valmistoit on samas külmikus, peab toorest liha/linnuliha/kala hoidma alati allpool valmistoidust ja külmiku eraldi osas kinnistes anumates. See aitab ennetada toidumürgitust põhjustavate bakterite levimist toorelt toidult valmistoidule, nt vere või vedeliku tilkumise tõttu. Ka töötajatel tuleb olla ettevaatlik toidu asetamisel külmikusse, et nende riided ja käed ei saastuks toore toiduga.

Toitu tuleb hoida kaetuna, et kaitsta seda toidumürgitust põhjustavate bakterite eest ja vältida füüsikalist saastumist. See on eriti oluline valmistoidu puhul. Toidu katmiseks sobivad foolium, toidukile, kaanega plastkarbid ja külmutuskotid. Kõik pakendid peavad olema ette nähtud toiduga kokkupuutumiseks.
Teised toored toidud, nt pesemata puu- ja köögiviljad, võivad samuti olla toidumürgitust põhjustavate bakterite, nt E. coli 0157, allikaks ja neidki peab hoidma valmistoidust eraldi.

Kui arvate, et valmistoitu ei ole hoitud toorest lihast/linnulihast/kalast, munadest või puhastamata puu- ja köögiviljast eraldi, visake see toit ära.

Väga oluline on hoida valmistoidu pakendamiseks ja pakkimiseks kasutatavaid vahendeid puhtas alas toorest toidust eraldi ning kasutada neid ainult valmistoidu jaoks.

3. OSA_OHUTU TOITLUSTAMISE KAVA

ETAPP: valmistamine

Näited toitude kohta:.....

.....

.....

Mis võib siin valesti minna? (Ohud)	**Mida saan selle vastu ette võtta?** (Kontrollimine / kriitilised piirid)	**Kuidas saan kontrollida?** (Seire/verifitseerimine)	**Mida teha, kui midagi läheb valesti?** (Korrigeeriv tegevus)
Toidumürgitust põhjustavate bakterite kasvamine valmistoidus.	Aeg, mil toit on külmikust väljas, on võimalikult lühike. Mina teen seda.	Jälgige töötajate tegevusi. Mina teen seda. (Pange andmed regulaarselt kirja OT5-s; osa 5, lk 6.)	Kaaluge, kas toit on kasutamiseks ohutu. Visake ära toit, mis ei ole ohutu. Töötajate tõhusam kontroll / parem koolitamine / täienduskoolitus.
	Võtke külmikust korraga välja ainult väikesed toidukogused. Mina teen seda.		
Valmistoidu saastumine toidumürgitust põhjustavate bakteritega, mis võivad olla toorel toidul, pindadel, nõudel, seadmetel ja pakenditel.	Selles osas on kolm valikut, valige neist üks: kas tagage eraldi puhas (puhtad) ruum(id) ainult valmistoidu käitlemiseks/ valmistamiseks Mina teen seda. või tagage eraldi alaline puhas ala** ainult valmistoidu käitlemiseks / valmistamiseks Mina teen seda. või tagage ajutine puhas ala valmistoidu käitlemiseks / valmistamiseks, järgides leheküljel 23 toodud punkte. Mina teen seda.	Kontrollige, kas puhast ruumi või ala kasutatakse ainult valmistoidu jaoks. (Pange andmed regulaarselt kirja OT5-s; osa 5, lk 6.) Mina teen seda.	Kaaluge, kas toit on kasutamiseks ohutu. Visake ära toit, mis ei ole ohutu. Töötajate tõhusam kontroll / parem koolitamine / täienduskoolitus.

Mis võib siin valesti minna? (Ohud)	**Mida saan selle vastu ette võtta?** (Kontrollimine / kriitilised piirid)	**Kuidas saan kontrollida?** (Seire/verifitseerimine)	**Mida teha, kui midagi läheb valesti?** (Korrigeeriv tegevus)
	Selles osas on kaks valikut, valige neist üks: kas **kasutage selgesti eristatavaid, nt eri värvidega tähistatud lõikelaudu, nõusid, nuge, tange või muid vahendeid valmistoidu jaoks** ☐ **Mina teen seda.** **või kasutage nõudepesu-masinat, et puhastada ja desinfitseerida lõikelaudu, nuge, tange ja muid vahendeid, kui teil ei ole võimalik kasutada eraldi vahendeid** ☐ **Mina teen seda.** **või kasutage muud sobivat meetodit, et desinfitseerida vahendeid kõrgel temperatuuril.** **Täpsustage:** **_____** ☐ **Mina teen seda.**	**Kontrollige, kas eraldi värviga tähistatud lõikelaudu, hoiunõusid, nuge, tange ja muid vahendeid kasutatakse ainult valmistoidu jaoks ning kas neid hoitakse puhtas alas.** ☐ **Mina teen seda.** **Kontrollige, kas nõudepesumasin on töökorras ja regulaarselt hooldatud ning kas seda kasutatakse tootja juhiste järgi.** ☐ **Mina teen seda.** (Pange andmed kirja OT5-s; osa 5, lk 6.)	**Töötajate suurem kontrollimine / parem koolitamine/ täienduskoolitus.** **Peske uuesti lõikelauad, hoiunõud, noad, tangid ja muud vahendid ning hooldage nõudepesumasinat või vahetage see välja.**
	Selles osas peate valima kõik valikud järgnevatest. **Komplekssеadmeid*, nt vaakumpakendamis-masinaid, lihalõikureid, peenes-tusmasinaid, mis on mõeldud valmistoidu jaoks, ei tohi kasutada toore toidu jaoks.** ☐ **Mina teen seda.** **Komplekssеadmeid, nagu vaakumpakendamis-masinaid, lihalõikureid ja peenestusmasinaid, mida kasutatakse valmistoidu jaoks, hoitakse kogu aeg puhtas alas.** ☐ **Mina teen seda.** **Veenduge, et pakkimis- ja pakendamismaterjale, mida kasutatakse valmistoidu jaoks, nt toidukile, kandikud ja pappkarbid, hoitakse ning kasutatakse ainult puhtas alas.** ☐ **Mina teen seda.**	**Veenduge, et valmistoidu komplekssеadmeid EI kasutata toore toidu jaoks.** ☐ **Mina teen seda.** **Kontrollige, kas valmistoidu komplekssеadmeid hoitakse puhtas alas.** ☐ **Mina teen seda.** **Kontrollige, kas valmistoidu jaoks mõeldud pakkimis- ja pakkematerjale kasutatakse õigesti ning neid hoitakse puhtas alas.** ☐ **Mian teen seda.** (Pange andmed kirja OT5-s; lk 6.)	**Visake ära toit, mis ei ole ohutu.** **Visake ära toit, mis ei ole ohutu.** **Visake ära pakend, mis võib olla saastunud.**

Mis võib siin valesti minna? (Ohud)	**Mida saan selle vastu ette võtta?** (Kontrollimine / kriitilised piirid)	**Kuidas saan kontrollida?** (Seire/verifitseerimine)	**Mida teha, kui midagi läheb valesti?** (Korrigeeriv tegevus)
Valmistoidu saastumine toidumürgitust põhjustavate bakteritega, mis võivad olla töötajate kätel või riietel.	Selles osas on kaks valikut, valige neist üks: kas veenduge, et töötajad, kes valmistoitu valmistavad, ei käitle toorest toitu ☐ Mina teen seda. või veenduge, et töötajad võtavad ära saastunud tööriided ja pesevad käsi põhjalikult enne valmistoidu käitlemist/valmistamist või enne puhtale alale sisenemist ☐ Mina teen seda. ja (kui valite ülaltoodu, peate valima ka selle): veenduge, et töötajad pesevad regulaarselt käsi, kasutades tõhusat tehnikat (neljas osa, lk 19), eriti pärast toore toiduga kokku puutumist ja enne valmistoidu/-seadmete/-nõude käitlemist. ☐ Mina teen seda.	Jälgige töötajate toiminguid toidu käitlemisel. (Pange andmed regulaarselt kirja OT5-s; osa 5, lk 6.) ☐ Mina teen seda. Õpetage kõiki toitu käitlevaid töötajaid kasutama tõhusat kätepesutehnikat. ☐ Mina teen seda. (Pange andmed regulaarselt kirja OT5-s; osa 5, lk 6.)	Töötajate suurem kontrollimine / parem koolitamine/ täienduskoolitus. Koolitage täiendavalt kõiki toitu käitlevaid töötajaid kasutama tõhusat kätepesutehnikat.
	Selles osas on neli valikut. Valige need, mis sobivad teie tegevusega. Kasutage eri tegevuste jaoks eri värvidega tähistatud ühekordseid põllesid. ☐ Mina teen seda. Käsitsege (käidelge) toitu nii vähe kui võimalik. ☐ Mina teen seda. Kasutage tange või teisi vahendeid, kus asjakohane. ☐ Mina teen seda. Kasutage ühekordseid kindaid õigesti, kus asjakohane. ☐ Mina teen seda.	Jälgige töötajate toiminguid toidu käitlemisel. (Pange andmed kirja OT5-s.) ☐ Mina teen seda.	Töötajate tõhusam kontroll / parem koolitamine / täienduskoolitus.

Mis võib siin valesti minna? (Ohud)	**Mida saan selle vastu ette võtta?** (Kontrollimine / kriitilised piirid)	**Kuidas saan kontrollida?** (Seire/verifitseerimine)	**Mida teha, kui midagi läheb valesti?** (Korrigeeriv tegevus)
Valmistoidu saastumine toidumürgitust põhjustavate bakteritega, mis võivad olla puhastus-materjalidel, k.a lappidel ja käsnadel.	Selles osas on kaks valikut, valige neist üks: kas kasutage ühekordseid puhastusmaterjale puhtas alas, kus käideldakse ja valmistatakse ainult valmistoitu. ☐ Mina teen seda. või veenduge, et taaskasutatavaid puhastusmaterjale pestakse keeva vee pesutsüklil. ☐ Mina teen seda.	Kontrollige, kas puhtas alas kasutatakse ühekordseid puhastusmaterjale ja kas need visatakse pärast kasutamist ära. ☐ Mina teen seda. Kontrollige, kas taaskasutatavaid puhastusmaterjale pestakse keeva vee pesutsüklil. ☐ Mina teen seda. (Pange andmed kirja OT5-s.)	Töötajate suurem kontrollimine / parem koolitamine / täienduskoolitus. Peske puhastus-materjale keeva vee pesutsüklis. Vajaduse korral parandage pesumasinat või vahetage see välja.
Valmistoidu ning puu- ja juurviljade saastumine toidumürgitust põhjustavate bakteritega (nt mullas olevad bakterid).	Puu- ja köögivilja puhastage ja peske korralikult puhta vee all ning vajaduse korral koorige/kuumtöödelge (kui need pole just pakendatud ja märgistatud kui valmistoit). ☐ Mina teen seda. Selles osas on kaks valikut, valige neist üks: kas kasutage selgesti eristatavaid, nt eri värvidega tähistatud lõikelaudu, hoiunõusid, nuge, tange ja vahendeid valmistoidu ning puu- ja juurviljade jaoks. ☐ Mina teen seda. või kasutage nõude-pesumasinat, et puhastada ja desinfitseerida lõikelaudu, nuge, tange ning muid vahendeid, kui teil ei ole võimalik kasutada eraldi vahendeid. ☐ Mina teen seda. või muu sobiv kõrgel temperatuuril desinfitseerimise meetod Täpsustage: ..... ☐ Mina teen seda.	Vaadake toitu. Kontrollige märgistust. ☐ Mina teen seda. Kontrollige, kas eraldi värviga tähistatud lõikelaudu, hoiunõusid, nuge, tange ja muid vahendeid kasutatakse ainult valmistoidu jaoks ning kas neid hoitakse puhtas alas. ☐ Mina teen seda. (Pange andmed korrapäraselt kirja OT5-s; osa 5, lk 6.) Kontrollige, kas nõude-pesumasin on töökorras ja korrapäraselt hooldatud ning seda kasutatakse tootja juhiste järgi. ☐ Mina teen seda.	Peske uuesti põhjalikumalt või visake ära. Töötajate suurem kontrollimine / parem koolitamine / täienduskoolitus. Peske uuesti lõikelauad, hoiunõud, noad, tangid ja vahendid ning tehke nõudepesumasina korraline hooldus.

Märkused:

* „Komplekssеadmed“ on termin, millega tähistatakse seadmete neid osi, mida on väga raske puhastada. Selle põhjuseks võib olla asjaolu, et seadme kõigile osadele on raske ligi pääseda või see koosneb paljudest väikestest osadest ja pindadest, mis ei ole siledad või mida ei ole kerge puhastada. Seetõttu ei tohiks komplekssеadmeid, mida kasutatakse valmistoidu jaoks, kasutada toore toidu käitlemisel.

** „Puhas ala“ on ruum või ala toiduettevõtte ruumides, kus käideldakse ainult valmistoitu. Selles alas ei tohi käidelda toorest toitu. Puhta ala võib püsivalt samasse kohta üles seada või eraldada selleks ruumis ajutiselt ala, mida tuleb eelnevalt põhjalikult puhastada ja desinfitseerida (vt täpsemalt lk 23). Ajutises puhtas alas hoitakse valmistoidu jaoks mõeldud seadmeid ja pakendeid puhastes hoiutingimustes isegi siis, kui ajutist puhast ala ei kasutata.

Nõuandeid toidu valmistamiseks

Mis on ristsaastumine

Ristsaastumine toimub siis, kui kahjulikud bakterid, mis võivad esineda toores toidus, nt toorel lihal või pesemata puu- ja köögiviljadel, kanduvad edasi teistele toitudele ja pindadele. Need pinnad võivad olla tööpinnad, seadmed, kööginõud või töötaja käed.

Ristsaastumine võib esineda kahel viisil:

- otsene ristsaastumine – bakterid kanduvad toorelt toidult valmistoidule otsekontakti teel;
- kaudne ristsaastumine – bakterid kanduvad toorelt toidult valmistoidule saastunud tööpindade, käte, seadmete ja kööginõude kaudu.

Toidud, mis on tõenäoliselt saastumise allikad:

- toores liha;
- pesemata puu- ja köögiviljad, eriti need, mis on nähtavalt mustad. Kui puu- ja köögiviljad on pakendatud ja märgistatud valmistoiduna, peaks neid enne söömist siiski koorima ja puhta veega põhjalikult pesema. Koorimine ja kuumtöötlemine on lisameetodid, mis aitavad tagada toidu ohutuse;
- teised toored toiduained, nagu kala, molluskid ja munad.

Ristsaastumise ennetamine

Ristsaastumise ennetamiseks peate tagama, et toorest ja valmistoitu hoitakse toidu kohaletoomise, käitlemise, säilitamise, valmistamise, kuumtöötlemise ja serveerimise ajal kogu aeg üksteisest eraldi. Selleks võib määrata eraldi ruumi või tööpinna, mis on mõeldud ainult valmistoidu säilitamise, käitlemise ja valmistamise jaoks. Seda nimetatakse **PUHTAKS ALAKS**. Tööpindu, seadmeid ja kööginõusid, mis on puhtas alas, võib kasutada ainult valmistoidu jaoks. Tähistage puhta ala seadmed ja kööginõud eraldi värviga, et töötajad oskaksid neil kergesti vahet teha. Toores toit ja seadmed või kööginõud, mida kasutatakse toore toidu käitlemisel, ei tohi kunagi olla puhtas alas.



Seal, kus pole võimalik luua alalist puhast ala, võib sisse seada **ajutise puhta ala**, kuid see peab olema range jälgimise all, veendumaks, et meetmed, nagu kätepesu, puhastamine ja desinfitseerimine, hoiavad ära võimaliku ristsaastumisohu.

Kasutage järgmist loetelu juhisena, mille põhjal luua ajutine puhas ala.

- Ajutise puhta ala loomiseks valige sobiv asukoht võimalikult kaugel toore toidu käitlemise ja valmistamise kohast. Veenduge, et tööpinnad ja seinad on siledad, vett mitteimavad ning kergesti puhastatavad.
- Eemaldage alast toores toit.
- Puhastage ja desinfitseerige ala põhjalikult, kasutades kaheetapilist puhastamist, mida on kirjeldatud 4. osas (lk 3).
- Varustage puhas ala seal kasutamiseks ette nähtud seadmete ja kööginõudega, nt lõikelaudade, hoiuanumate, kööginõudega jms, mis on mõeldud **ainult valmistoidu** jaoks, kui just nõusid pole nõudepesumasinas kuumdesinfitseeritud. Tähistage valmistoidu käitlemisel kasutatavad seadmed ja kööginõud eraldi värvidega, et töötajad oskaksid neil kergesti vahet teha.

- Tagage, et töötajad pesevad oma käsi hoolikalt ja kannavad puhast tööriietust enne, kui nad asuvad tööle puhtas alas.
- Ärge asetage toitu ajutisele puhtas alas olevale tööpinnale, vaid kasutage selleks alati lõikelaudu vms.
- Pidage meeles luua puhtad tingimused valmistoidu puhaste seadmete ja pakendi säilitamiseks, kui ajutist puhast ala ei kasutata.

Riputage seinale silt „PUHAS ALA“, kui eespool loetletud punktid on täidetud. See võimaldab töötajatel selgelt näha, et ala on ette nähtud ainult valmistoidu jaoks.



Nõuded töötajatele



Kui võimalik, rakendage puhtas alas eraldi töötajaid.
Kui see pole võimalik, piirake töötajate liikumist toore toidu alast puhtasse alasse, kus käideldakse valmistoitu, absoluutse miinimumini, ja lubage töötajate liikumist ainult siis, kui on võetud tarvitusele järgmised abinõud:

- töötajad vahetavad tööriideid/põllesid enne puhtale alale sisenemist;
- töötajad pesevad oma käsi põhjalikult, kasutades tõhusat kätepesutehnikat, mida on kirjeldatud 4. osas (lk 19), et vältida saastumise levimist käte kaudu.

(Vt 4. osa lk 18, teave isikliku hügieeni kohta.)

Seadmed ja kööginõud

Nagu varem mainitud, peavad puhtas alas olema eraldi seadmed ja kööginõud, nt lõikelauad, anumad, kööginõud jm, mis on ette nähtud kasutamiseks ainult valmistoidu jaoks (kui neid ei saa nõudepesumasinas kõrgel temperatuuril desinfitseerida). Valmistoidu käitlemisel kasutatavad seadmed ja kööginõud tähistage eraldi värvidega, et neil kergesti vahet teha.

Kompleksseadmed

Kompleksseadmed on termin, mis on antud raskesti puhastatavatele seadmetele. Põhjus võib olla selles, et seadmete kõigile osadele on raske ligi pääseda või need koosnevad paljudest väikestest osadest ja pindadest, mis ei ole siledad või mida on keeruline puhastada. Näited kompleksseadmete kohta:

- vaakumpakendaja,
- lihaviilutaja,
- peenestusmasin.

Puhtas alas hoitakse ainult valmistoidu jaoks kasutatavaid kompleksseadmeid. Samu seadmeid EI tohi kasutada toore toidu jaoks.



Vaakumpakendaja



Lihaviilutaja

Kui viilutate kuumtöödeldud liha

Vältige kuumtöödeldud liha käsitsemist nii palju kui võimalik. Viilutage kuumtöödeldud liha otse serveerimiskandikule või kilele/paberile, mida kasutate liha pakkimiseks, kuna bakterid võivad kergesti levida käte kaudu toidule. Kuumtöödeldud liha ei tohi kunagi pärast viilutamist jätta viilutajasse toatemperatuurile seisma.

Puu- ja köögiviljade ning salati koostisosade ettevalmistamine





Mustus ja muld puu- ja köögiviljadel ning salati koostisosadel võib sisaldada toidumürgitust põhjustavaid baktereid, nagu *E. coli* 0157, *Salmonella spp* jt. Puu- ja köögiviljade ning salati koostisosade ettevalmistamisel

- koorige, lõigake või eemaldage välimised osad, kui see on vajalik;
- peske neid hoolikalt, hõõrudes jõuliselt puhtas vees, ja seejärel loputage;
- kui olete köögiviljade pinnalt mustuse või mulla ära pesnud, ärge unustage pärast seda kraanikaussi puhastada ja desinfitseerida, eriti siis, kui kasutate sama kraanikaussi valmistoidu, nt riisi ja pasta, loputamiseks. Toitu pestes või loputades vältige selle kokkupuudet kraanikausiga nii pesemise/loputamise ajal kui ka pärast seda, nt võite kasutada kaussi, kurnsõela või muud nõud;
- eraldi lõikelauad peaksid olema pesemata puu- ja köögivilja ning valmistoiduna kasutatava puu- ja köögivilja jaoks (kui neid kasutamise vahel nõudepesumasinas ei kuumdesinfitseerita),
- ärge peske üle köögivilju, mida tuuakse teile valmistoiduna, kuna see võib toitu uuesti saastada.

Mida teha, kui midagi läheb valesti

Kui arvate, et valmistoitu ei ole hoitud eraldi toorest lihast/linnulihast/kalast, munadest või pesemata puu- ja köögiviljadest, visake see toit ära.

Kui seadmed/pinnad/kööginõud on kokku puutunud toore toiduga ehk liha/linnuliha, munade ja puhastamata puu- või köögiviljadega, peske, desinfitseerige ning kuivatage need, et ennetada toidumürgitust põhjustavate bakterite levimist.

Toit, mis vajab käitlemisel erilist hoolikust

Selliseid toite, nagu austrid, *sushi*, veiseliha *carpaccio* või *boeuf à la tartar*, mida tarbitakse toorena, tuleb käidelda sama hoolikalt nagu valmistoitu, sest nende toitude puhul on olemas risk saastada teisi valmistoite.

Neid toite peab säilitama ja käitlema eraldi nii tavapärasest toorest toidust, nagu toores liha, kui ka teistest valmistoitudest.

Toore ja osaliselt kuumtöödeldud toitude pakkumine hõlmab ohtu, mida ei saa täielikult kontrollida.

Abistavad vihjed

- Proovige vähendada toorest toitu käitlevate töötajate arvu.
- Proovige vähendada toore toidu kokkupuutumist kätega (käsitsemist), kasutades kööginõusid, tange või ühekordseid kindaid. Hea mõte on kasutada eri värviga tähistatud kööginõusid.
- Kaaluge juba ettevalmistatud toore toidu sisseostmist, mis ei vaja kokkupuudet kätega (käsitsemist) või ei vaja enam valmistamist.



ETAPP: külmserveerimine/-väljapanemine

Näited toitude kohta:.....

.....

.....

Mis võib siin valesti minna? (Ohud)	**Mida saan selle vastu ette võtta?** (Kontrollimine / kriitilised piirid)	**Kuidas saan kontrollida?** (Seire/verifitseerimine)	**Mida teha, kui midagi läheb valesti?** (Korrigeeriv tegevus)
Toidumürgitust põhjustavate bakterite kasvamine valmistoidus.	Väljapanemine temperatuuril alla 6 °C. ☐ **Mina teen seda.**	**Mõõtke toidu temperatuuri letis: mõõtes imiteeritud toidu temperatuuri** (nt eelpakendatud tarretis või vesi). ☐ **Mina teen seda.** **Väljapandud toidu pealispinna- või sisetemperatuuri mõõtmine** (toidu sisetemperatuuri mõõtmisel peske ning desinfitseerige sond enne ja pärast kasutamist). ☐ **Mina teen seda.** (Pange andmed kirja OT2-s; osa 5, lk 3.) **Mõõtke õhutemperatuuri:** • **asetades sondtermomeetri letti;** ☐ **Mina teen seda.** • **jälgides temperatuuri näidikult** (kontrollige seda korrapäraselt, kasutades sondtermomeetrit ja andmeid OT2-s). ☐ **Mina teen seda.** (Pange andmed kirja OT2-s; osa 5, lk 3.)	Kui toidu temperatuur mõõtmisel on üle 6 °C, siis toimige järgmiselt: • Visake toit ära, kui see on olnud temperatuuril üle 6 °C kauem kui 4 tundi või kui täpne aeg on teadmata. • Kontrollige külmiku tööreżiimi ja vajaduse korral kohandage seda. • Kui temperatuuri ei saa seadistada alla 6 °C, võtke ühendust tehnikuga. • Kus võimalik, pange toit teise külmikusse. Säilitage toitu korrektselt ristsaastumise vältimiseks.
	Kui toit on välja pandud temperatuuril üle 6 °C, lühendage toidu väljapanemisaega alla 4 tunni.* ☐ **Mina teen seda.** * Toit võib olla letis temperatuuril üle 6°C müügiks või teeninduseks ainult ühe kuni neljatunnise perioodi jooksul. Toit, mis on välja pandud alla 4 tunni, jahutatakse 6 °C-ni või alla selle ja säilitatakse sellel temperatuuril tarbimiseni või visatakse ära.	Kontrollige aega näidikult. ☐ **Mina teen seda.**	Jahutage toit temperatuurini alla 6 °C või visake ära see toit, mis on välja pandud temperatuuril üle 6 °C kauem kui 4 tundi.

Mis võib siin valesti minna? (Ohud)	**Mida saan selle vastu ette võtta?** (Kontrollimine / kriitilised piirid)	**Kuidas saan kontrollida?** (Seire/verifitseerimine)	**Mida teha, kui midagi läheb valesti?** (Korrigeeriv tegevus)
Valmistoidu saastumine toidumürgitust põhjustavate bakteritega.	Kasutage puhtaid seadmeid, kööginõusid ja lappe. ☐ Mina teen seda. Selles osas on kaks valikut, valige neist üks: kas kasutage selgesti eristatavaid kööginõusid, st eri värvidega tähistatud lõikelaudu, hoiunõusid, nuge, tange ja muid vahendeid valmistoidu jaoks ☐ Mina teen seda. või kasutage nõudepesumasinat, et puhastada ja desinfitseerida lõikelaudu, nuge, kööginõusid, tange jms, kui te ei saa kasutada eraldi vahendeid. ☐ Mina teen seda. Võite kasutada ka muud sobivat meetodit, et desinfitseerida vahendeid kõrgel temperatuuril. Täpsustage ..... ☐ Mina teen seda.	**Kontrollige seadmeid, kööginõusid ja lappe. Jälgige puhastamist kohapeal, et kontrollida, kas seda tehakse korralikult.** (Pange andmed korrapäraselt kirja OT5-s; osa 5, lk 6.) ☐ Mina teen seda. Kontrollige, kas eraldi värviga tähistatud tange, lõikelaudu, nuge ja köögi-nõusid kasutatakse ainult valmistoidu jaoks ning kas neid hoitakse puhtas alas. ☐ Mina teen seda. Kontrollige, kas nõudepesumasin on töökorras ning kas seda hooldatakse regulaarselt ja kasutatakse tootja juhiste järgi. ☐ Mina teen seda.	Puhastage seadmed/ kööginõud. Peske lapid või vahetage need välja. Parandage / vahetage välja seadmed/köögi-nõud, mida ei saa nõuetekohaselt puhastada. Vaadake üle koristamis-graafikud ja -tegevused. Töötajate tõhusam kontroll / parem koolitamine / täienduskoolitus. Peske uuesti lõikelauad, noad ja muud vahendid ning hooldage nõudepesumasinat või vahetage see välja.
	Veenduge, et toit on kaitstud ja/või kaetud, kus asjakohane, nt aevastamise eest. ☐ Mina teen seda. Julgustage kliente kasutama tange või muid vahendeid (kus asjakohane). ☐ Mina teen seda. Tagage see, et töötajad pesevad oma käsi põhjalikult enne külma valmistoidu käitlemist või seadmete/ kööginõude kasutamist. ☐ Mina teen seda.	Kontrollige väljapandud toitu. ☐ Mina teen seda. (Pange andmed kirja OT5-s; osa 5, lk 6.)	Visake ära valmistoit, kui see võib olla saastunud.

Mis võib siin valesti minna? (Ohud)	**Mida saan selle vastu ette võtta?** (Kontrollimine / kriitilised piirid)	**Kuidas saan kontrollida?** (Seire/verifitseerimine)	**Mida teha, kui midagi läheb valesti?** (Korrigeeriv tegevus)
Järg: Valmistoidu saastumine toidumürgitust põhjustavate bakteritega.	**Veenduge, et töötajad kasutavad toidu käitlemisel tange/ lusikaid.** ☐ **Mina teen seda.** **Veenduge, et töötajad kasutavad korrektselt kindaid, kus asjakohane.** ☐ **Mina teen seda.** **Veenduge, et töötajad kasutavad toidu käitlemisel teisi meetodeid.** **Täpsustage**	**Jälgige töötajate/klientide tegevusi (käitumistavasid).** (Pange andmed korrapäraselt kirja OT5-s; osa 5, lk 6.) ☐ **Mina teen seda.**	**Töötajate tõhusam kontroll / parem koolitamine / täienduskoolitus.**

Nõuandeid toidu külmserveerimiseks/-väljapanemiseks

Nõuanded jahutamise kohta



Teatud toitu peab hoidma jahutatuna ohutuse tagamiseks, nt

- tarvitamise tähtpäevaga („kõlblik kuni“) toit;
- toit, mille märgistusel on esitatud säilitamistingimused või soovitus „Säilitada jahedas“, „Hoida külmkapis“ vm;
- toit, millel on tootja juhis „Pärast avamist säilitada jahedas“;
- toit, mida olete kuumtöödelnud, kuid ei serveeri kohe;
- valmistoit, nagu kuumtöödeldud liha, salatid ja magusroad.

Kui sellist toitu ei hoita piisavalt jahedana, võivad hakata kasvama toidumürgitust põhjustavad bakterid.

Tähtis on kasutada seadmeid õigesti, et hoida toitu piisavalt jahedana. Järgige tootja juhiseid selle kohta, kuidas kasutada külmikuid ja jahe-/külmlette.

Külmikuid ja külmlette soovitatakse seadistada temperatuurile 4 ºC.
See on vajalik, et tagada toidu säilitamine temperatuuril 6 ºC või alla selle.

Osadel seadmetel on digitaalne kuva või numbrilaud, mis näitab temperatuuri, millele seade on seadistatud. Sellelt saate kontrollida seadme temperatuuri. Kontrollige regulaarselt, kas kuvatud temperatuur on õige, kasutades töökorras termomeetrit.

Kontrollige külmleti temperatuuri vähemalt korra päevas, pidades silmas järgmist:

- jahutage külmlett enne sellesse jahutatud toidu asetamist;
- asetage letti ainult niisugune kogus toitu, kui palju teie arvates vaja läheb;
- hoidke toitu külmletis võimalikult lühikest aega.

Te võite lisaks:

- kasutada külmletis näidisportsjoneid (mida ära ei sööda);
- kasutada fotosid, et näidata klientidele, milline toit välja näeb.

Seadmerike

Kui teie külmik või külmlett läheb katki, kasutage teisi seadmeid või viige toit mujale külma. Kui te ei saa seda teha või kui te ei tea, kaua seade katki on olnud, visake toit ära.

Kui teil on jahutusseadmetega tihti probleeme, kaaluge, kas selline seade on teie ettevõttele sobilik. Üldjuhul sobivad toitlustamisettevõttesse paremini suurköögiseadmed.

Toidu serveerimine/väljapanemine ilma jahutusseadmeta

Jahutatud toitu peab hoidma temperatuuril 6 °C või alla selle, v.a teatud olukordades. Näiteks kui panete toidu välja *buffet*'na, peaksite kasutama sobivat külmletti. Kui teil külmleti kasutamise võimalust ei ole, võite toidu välja panna ilma jahutusseadmeta/külmletita kuni neljaks tunniks. **Seda tohib toiduga teha ainult korra.**

Kui võtate toidu jahutusseadmest välja, et seda välja panna, ärge segage uut toitu sellega, mis on juba välja pandud. Nii võib vanem toit liiga kauaks välja jääda.

Kui toit on välja pandud temperatuuril üle 6 °C alla 4 tunni, siis jahutage toit uuesti 6 °C-ni ja hoidke seda sellel temperatuuril kuni tarbimiseni või visake ära.

Saastumise vältimine

Oluline on vältida ristsaastumist, kui jahutatud toit on välja pandud müügiks või iseteeninduseks. Pidage meeles järgmisi punkte:

• tutvustage töötajatele tavasid, mille abil saab ära hoida käelist kontakti väljapanekuks mõeldud valmistoiduga (nt tangide kasutamine). Kinnaste kasutamisel tagage, et töötajad järgivad nõuandeid osas „Isiklik hügieen" (lk 18);



- kaitske väljapandud toitu klientide põhjustatud saastumise eest. Soovitatav on kasutada kaitsesirme (kaitseaknad/luugid aevastamise kaitseks). Kui kliendid peavad end ise teenindama, andke neile selleks sobivad vahendid, nt pika varrega serveerimislusikad. Neid vahendeid tuleb korrapäraselt puhastada ja desinfitseerida. Teie töötajad peavad iseteenindusala regulaarselt jälgima;
- parandage või asendage vahendid ja nõud, mis on kahjustatud, sügavalt täkitud või millel on lahtised osad. Asendage kõik mõrade või täketega keraamilised nõud;
- kaaluge allergiavabade toitude väljapanemisel ja käitlemisel erilahendusi (vt nõuandeid osas „Toiduallergia" lk 73);
- eemaldage toit külmletist, kui te letti puhastate ja desinfitseerite.



ETAPP: sulatamine

Näited toitude kohta:.....

.....

.....

Mis võib siin valesti minna? (Ohud)	**Mida saan selle vastu ette võtta?** (Kontrollimine / kriitilised piirid)	**Kuidas saan kontrollida?** (Seire/verifitseerimine)	**Mida teha, kui midagi läheb valesti?** (Korrigeeriv tegevus)
Toidumürgitust põhjustavate bakterite kasvamine.	**Veenduge, et külmutatud toiduained, eriti linnuliha ja suured lihatükid, sulatatakse põhjalikult enne kuumtöötlemist, kui tootja pole teisiti öelnud.** ☐ **Mina teen seda.** **Nimetage toidu sulatamise meetodite üksikasjad.**	**Veenduge, et toit on täielikult sulanud:** • **kontrollides käe, varda või sondtermomeetriga, kas toit on veel jääs;** (Peske ja desinfitseerige sond enne ning pärast kasutamist.) ☐ **Mina teen seda.** • kontrollides linnuliha puhul, kas liigesed painduvad. ☐ **Mina teen seda.**	Sulatage kauem.
	Kui sulatatud toitu ei kuumtöödelda kohe, märgitakse sellele kuupäev ja see hoitakse jahutatuna ning kuumtöödeldakse 24 h jooksul. ☐ **Mina teen seda.**	**Jälgige töötajate tegevusi.** (Pange andmed kirja OT5-s; osa 5, lk 6.) ☐ **Mina teen seda.**	Töötajate tõhusam kontroll / parem koolitamine / täienduskoolitus.
Ristsaastumine toorelt toidult valmistoidule.	**Sulatamise ajal hoidke toores ja valmistoit eraldi.** ☐ **Mina teen seda.** **Täpsustage meetodit.**	**Kontrollige regulaarselt, kuidas toitu sulatatakse.** (Pange andmed kirja OT5-s; osa 5, lk 6.) ☐ **Mina teen seda.**	**Visake ära valmistoit, mis võib olla saastunud.** **Puhastage ja desinfitseerige saastunud alad. Vaadake üle töötajate koolitus.**

Nõuandeid sulatamiseks



Toidumürgitust põhjustavad bakterid võivad kasvada toidus, mida ei ole korralikult sulatatud. Toit peab olema enne kuumtöötlemist täielikult sulanud (kui just tootja ei soovita seda küpsetada külmutatuna või kui teil on üleproovitud turvaline meetod). Kui toit on ikka veel külmunud või osaliselt külmunud, võtab selle kuumtöötlemine rohkem aega. Toit võib olla väljast küpsenud, kuid seest mitte, mis tähendab, et toit võib sisaldada toidumürgitust põhjustavaid baktereid.

Kui sulatate liha/linnuliha/kala, siis hoidke need teistest toiduainetest eraldi ja sobivas hoiunõus, et vältida ristsaastumist. Kui toit on sulanud, peaksite selle ära kasutama ühe päeva jooksul.

Toidu sulatamise võimalused



1. Toidu asetamine külmikusse hoiab selle sulatamise ajal ohutul temperatuuril. Ideaaljuhul varuge piisavalt aega ja ruumi, et sulatada väikest toidukogust külmikus.

2. Te võite panna toidu kaanega nõusse ja asetada külma voolava vee alla. Külm vesi kiirendab sulamist ega lase toidu välispinnal liiga soojaks muutuda. Kui sulatate linnuliha külma voolava vee all, veenduge, et pritsmed ei saasta teisi toite või pindu. Pärast sulatamist puhastage ja desinfitseerige kraanikauss ning selle ümber olev ala.

3. Toitu saab kiiresti sulatada mikrolaineahjus sulatamisrežiimil. Seda meetodit ei soovitata kasutada toidu puhul, mida ei kuumtöödelda kohe, kuna toidu välispinna temperatuuri tõustes võivad sellel hakata kasvama toidumürgitust põhjustavad bakterid.

4. Toitu võib sulatada ka toatemperatuuril. Toit sulab toatemperatuuril üsna kiiresti, kuid kui toit muutub sulamisel liiga soojaks, võivad hakata kasvama toidumürgitust põhjustavad bakterid. Seda meetodit ei soovitata valmistoidu puhul, mille olete ise valmistanud ja mida ei küpsetata või taaskuumutata pärast sulatamist uuesti. Lisaks ei sobi see meetod suuremahuliste toitude, nt linnurümba ja lihaploki puhul. Sellisel juhul sulab toidu välispind kiiresti toatemperatuurini, kuid toit on endiselt seest külmunud. Välispinnal võivad hakata kasvama toidumürgitust põhjustavad bakterid. Parim on sulatada toitu külmikus.



Kontrollimine

Kui arvate, et toit on sulanud, tuleb seda kontrollida. Toit võib olla väljast sulanud, kuid seest endiselt jääs.



1. Kontrollige käe, varda või sondtermomeetriga, kas toit on veel jääs (valmistoidu jaoks kasutage eraldi termomeetrit ning sondi peab pesema ja desinfitseerima enne ja pärast kasutamist).



2. Linnuliha puhul kontrollige, kas liigesed painduvad.

Kui toit ei ole täielikult sulanud:

- Jätkake toidu sulatamist, kuni toit ei ole enam jääs. Kontrollige toitu uuesti enne kuumtöötlemist või taaskuumutamist.
- Kiirendage sulamist, nt külma voolava vee all või mikrolaineahjus.



Kui teil on toidu sulatamisega probleeme, kaaluge järgmist.

- Muutke sulatamismeetodit ja tehke see ohutumaks, nt sulatage väiksemaid koguseid.
- Veenduge, et sulamiseks on piisavalt aega.
- Koolitage töötajaid uuesti ohutute sulatamismeetodite teemal.
- Tõhustage kontrolli töötajate tegevuste üle.
- Kui sulatate oma ettevõttes palju toitu, kaaluge selle tarbeks eraldi külmruumi rajamist.

ETAPP: kuumtöötlemine

Näited toitude kohta: .....

.....

.....

Mis võib siin valesti minna? (Ohud)	**Mida saan selle vastu ette võtta?** (Kontrollimine / kriitilised piirid)	**Kuidas saan kontrollida?** (Seire/verifitseerimine)	**Mida teha, kui midagi läheb valesti?** (Korrigeeriv tegevus)
Toidumürgitust põhjustavate bakterite ellujäämine, kui toitu ei ole korralikult kuumtöödeldud.	Kuumutage toitu korralikult, et hävitada toidumürgitust põhjustavad bakterid, nt • kuumutage temperatuurini 75 °C või enam. Mina teen seda. ☐	**Mõõtke toidu paksema osa temperatuuri valmistoidu sondtermomeetriga.** (Peske ja desinfitseerige sond enne ning pärast kasutamist.) (Pange andmed kirja OT3-s; osa 5, lk 4) Mina teen seda. ☐	Kuumutage toitu kauem.
	• Täpsustage kuumtöötlemisaega / ahju temperatuuri, veendumaks, et toit on temperatuuril 75 °C (kasutage seadme aja/temperatuuri kombinatsiooni vormi lehel 44). Mina teen seda. ☐	**Kontrollige regulaarselt toidu paksema osa temperatuuri valmistoidu sondtermomeetriga.** (Peske ja desinfitseerige sond enne ning pärast kasutamist.) (Pange andmed kirja OT3-s; osa 5, lk 4.) Mina teen seda. ☐	Vaadake üle kuumtöötlemis-meetod. Vajaduse korral peate tõstma temperatuuri või pikendama aega või kasutama teist-suguseid seadmeid või vähendama portsjonite suurust. Parandage/ asendage seade.
	• Jälgige toitu, veendumaks, et see on korralikult kuumtöödeldud. Mina teen seda. ☐	Kontrollige, kas: • kõik tervete lihatükkide (praetükkide), lihalõikude välispinnad on täielikult küpsenud, nt pannil praadimisel; Mina teen seda. ☐ • linnuliha on koiva kõige paksemas osast täiesti küpsenud (ei eritu roosat või punast lihamahla); Mina teen seda. ☐ • •töödeldud lihatooted, nt vorstid/burgerid ja suuretükiline sealiha, on tervenisti tulikuumad ega ole keskelt roosad või punased. Mina teen seda. ☐	Kuumutage toitu kauem. Vaadake üle oma kuumtöötlemis-meetod.

Mis võib siin valesti minna? (Ohud)	**Mida saan selle vastu ette võtta?** (Kontrollimine / kriitilised piirid)	**Kuidas saan kontrollida?** (Seire/verifitseerimine)	**Mida teha, kui midagi läheb valesti?** (Korrigeeriv tegevus)
Toidumürgitust põhjustavate bakterite ellujäämine, kui toitu ei kuumtöödelda korralikult. (jätkub)		**Vedelik mullitab tugevalt, kui seda segada.** ☐ **Mina teen seda.** **Kala värv ja tekstuur on muutunud kala keskelt või luu lähedalt.** ☐ **Mina teen seda.** **Suurim tükk hautises, kastmes jne peaks olema läbinisti tulikuum ja ilma punase või roosa värvita.** ☐ **Mina teen seda.** **Täidisega toidud, nt kapsarullid, pelmeenid, on seest auravad.** ☐ **Mina teen seda.** **Liharullist ei eritu roosat või punast mahla, kui sellesse vardaga torgata.** ☐ **Mina teen seda.** **Koorikloomad, nt krevetid, on muutnud värvi/tekstuuri.** ☐ **Mina teen seda.** **Jõe-/merekarbid on lahti ja nende sisu on kahanenud.** ☐ **Mina teen seda.**	**Kuumutage toitu kauem.** **Vaadake üle kuumtöötlemis-meetod.**
	• **Järgige tootja juhiseid.** ☐ **Mina teen seda.**	**Kontrollige regulaarselt toidu kõige paksema osa temperatuuri valmistoidu sondtermomeetriga** (Peske ja desinfitseerige sond enne ning pärast kasutamist.) **(Pange andmed kirja OT3-s; osa 5, lk 4.)** ☐ **Mina teen seda.** **Kontrollige, kas toit on korralikult kuumtöödeldud** (nagu on kirjeldatud üksikasjalikult ülaltoodud nimekirjas). ☐ **Mina teen seda.**	**Kuumutage toitu kauem, kuni kõige paksema osa temperatuur on 75 °C.** **Parandage/asendage seade.**

Nõuandeid kuumtöötlemiseks

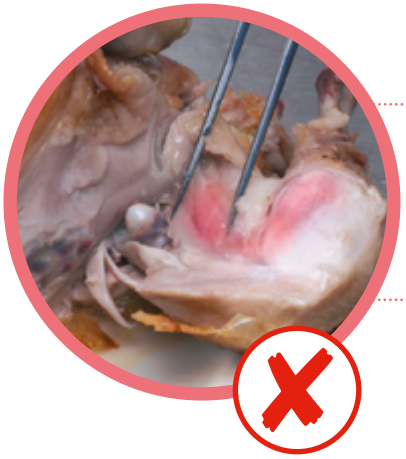
Kuumtöötlemine on kriitiline etapp, mis tagab, et iga bakter, mis võib toidus olla, on täielikult hävitatud ja toitu on ohutu tarbida. Väga tähtis on, et toitu kuumtöödeldakse korralikult.

Ohutu kuumtöötlemise nõuanded

• Kuumutage seadmeid (ahju, grilli) enne küpsetamise alustamist. Kui kasutate seadmeid ilma eelneva kuumutamiseta, küpseb toit kauem. See tähendab, et retseptides või tootja juhistes soovitatud kuumtöötlemisaeg ei pruugi olla piisav.

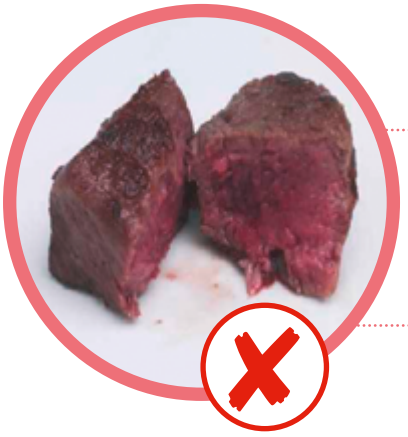
• Ärge laske toorel toidul kokku puutuda kuumtöödeldud toiduga ega sellele tilkuda, nt toidu asetamisel pannile, grillile või *barbecue*'le. Toores toidus võivad olla toidumürgitust põhjustavad bakterid, mis võivad levida küpsetatud toidule, muutes selle ohtlikuks.

Toidu korraliku kuumtöötlemise kontrollimine



Kontrollige, kas linnuliha on koiva kõige paksemast kohast korralikult küpsenud. Liha ja selle mahl ei tohi olla roosa ega punane.





Suurim tükk hautistes, kastmes jne peab olema üleni tulikuum ega tohi olla seest roosa või punane.





Kontrollige, kas vorstid ja burgerid on täielikult läbi küpsenud ja tulikuumad ega ole keskelt roosad või punased. See on tähtis, sest bakterid võivad olla levinud läbi kogu toote. Suuretükiline sealiha tuleb samuti korralikult läbi küpsetada.





Kontrollige, kas täidisega toit on keskelt tulikuum (aurav). Kui küpsetate suurt rooga või kogust, kontrollige seda mitmest kohast. (Pidage meeles, et suur toidukogus või -partii nõuab ka pikemat küpsemisaega.)

Kontrollige, kas vedelad road mullitavad tugevalt, kui neid segate. Sellega tagate, et toit on piisavalt läbi kuumutatud ja toidumürgitust põhjustavad bakterid hävivad. Segage vedelaid roogi tihti. Siis on kogu toit samal temperatuuril, ilma külmakohtadeta.





Kontrollige, kas suuretükilise liha ja rümba jaotustüki (nt veise või lamba puhul) on kogu välispind korralikult läbi küpsenud. See hävitab toidumürgitust põhjustavaid bakterid, mis on ainult liha välispinnal. Sealiha ja liharulle ei serveerita toorelt.



Tehke sisselõige kala keskele või luu lähedale (kui selles tükis on luu), et kontrollida, kas kala värv ja tekstuur on muutunud. Terveid kalatükke (nt tuunikala) võib serveerida seest pooltoorena (rare) (nt tuunikala muutub liigsel küpsetamisel kuivaks, mistõttu on soovitatav kala keskelt veidi roosakaks jätta), kui need on väljast täielikult küpsenud.





Sealiha või liharulli kontrollimiseks torgake selle sisse varras, kuni mahl välja voolab. Mahl ei tohi olla roosa ega punane.

Küpsetamise ajal keerake liha, sh linnuliha. See aitab ühtlasemalt küpseda.



Toit, mis vajab eritähelepanu

Pidage meeles, et toores liha ja linnuliha on sageli köögis peamised bakteriallikad. Järgige osas „Kuumtöötlemine“ toodud juhiseid nende toitude kuumtöötlemise kohta. Olge ettevaatlik ka järgmiste toiduainetega.

Munad



Keetke muna ja munatoite põhjalikult, kuni need auravad kuumalt. Munad võivad sisaldada toidumürgitust põhjustavaid baktereid (*Salmonella*). Kui kuumutate piisavalt, hävivad kõik bakterid. Jälgige, et keedetud munavalge on tahke. (Turvalisim viis on keeta muna nii kaua, kuni ka munakollane on tahke.)

Kasutage toidus, mida ei kuumutata või mida kuumutatakse kergelt (nt majonees, vahukreem), pastöriseeritud munamassi. Pastöriseerimine hävitab ka baktereid, seetõttu on pastöriseeritud toode ohutum valik.

Ärge kasutage mune pärast „parim enne“ tähtpäeva. Soovitav on kasutada A-klassi ehk värskeid mune.

Molluskid ja koorikloomad

Ostke koorikloomi ainult usaldusväärselt tarnijalt. Kui teil sellist tarnijat ei ole, ei saa te olla kindel, et koorikloomi on püütud ja käideldud ohutult.

Krabide, jõevähkide ja homaaride käitlejal on vajalikud erialased teadmised. Koorikloomade teatud osi ei tohi süüa ja osa neist on mürgised, mistõttu on oluline teada, kuidas neid osi eemaldada.

Koorikloomad, nagu krevetid ja kammkarbid, muudavad kuumtöötlemisel värvi ja tekstuuri. Näiteks krevetid muutuvad sinakashallist roosaks ning kammkarbid piimvalgeks ja kõvaks.

Kui kasutate eelnevalt kuumtöödeldud (roosasid) krevette, serveerige need külmalt või taaskuumutage, kuni need on läbinisti tulikuumad.





Enne jõe- ja merekarpide keetmist visake ära avanenud ja katkised karbid. Kui karp on avanenud või katki enne keetmist, ei pruugi see olla söömiseks ohutu.

Selleks et kontrollida, kas jõe- või merekarp on kuumtöödeldud, veenduge, et karp on pärast kuumtöötlemist lahti ja sisu on karbi sees kahanenud. Kui karp ei ole kuumtöötlemise käigus avanenud, visake see ära.



Riis

Oluline on riisi ohutu käitlemine, et riis oleks tarbimiseks ohutu. Keetmata riis võib sisaldada *Bacillus cereus*'e eoseid – baktereid, mis võivad põhjustada toidumürgitust.

Kui riis on keedetud, hoidke seda kuni serveerimiseni kuumana või jahutage nii kiiresti kui võimalik, soovitavalt ühe tunni jooksul, ning hoidke seejärel külmikus.

Keedetud riisis võivad bakteri eosed ellu jääda. Kui keedetud riis jäetakse seisma toatemperatuuril, võivad eostest uuesti kasvada bakterid. Need bakterid paljunevad ja võivad toota toksiine (mürke), mis põhjustavad oksendamist või kõhulahtisust. Riisi taaskuumutamine ei hävita toksiine.

Kaunviljad

Järgige pakendil olevaid juhiseid kuivatatud kaunviljade, nt punaste aedubade, leotamise ja keetmise kohta.

Kaunviljad võivad sisaldada looduslikke toksiine. Kui toksiine ei hävitata nõuetekohase leotamise ja kuumtöötlemisega, võivad need põhjustada inimese haigestumist.



Konservkaunviljad on juba leotatud ja kuumtöödeldud.

Seadmete aja/temperatuuri kombinatsioonid

Kasutage seda vormi, et täpsustada aja ja temperatuuri kombinatsioone, mis tagavad, et toit on kuumutatud või taaskuumutatud temperatuurini 75 °C. Kontrollige neid regulaarselt töökorras sondtermomeetriga ja pange toidu temperatuur kirja OT3-s osas 5 lk 4.

Toit (täpsustage, kas toores või kuumtöödeldud)	**Portsjoni suurus**	Seade (nt ahi/ mikrolaineahi)	**Seadme seadistamine** (nt ahju temperatuur / mikrolaineahju võimsusaste)	**Kuum-töötlemise või taas-kuumutamise aeg**	**Saavutatud temperatuur**

ETAPP: jahutamine/külmutamine

Näited toitude kohta:.....

.....

.....

Mis võib siin valesti minna? (Ohud)	**Mida saan selle vastu ette võtta?** (Kontrollimine / kriitilised piirid)	**Kuidas saan kontrollida?** (Seire/verifitseerimine)	**Mida teha, kui midagi läheb valesti?** (Korrigeeriv tegevus)
Toidumürgitust põhjustavate bakterite kasvamine.	**Jahutage toit pärast kuumtöötlemist alla 6 °C nii kiiresti kui võimalik.** **• Pange kuumtöödeldud toit kahe tunni* jooksul:** **Mina teen seda.** **- külmruumi,** ☐ **- säilituskülmikusse,** ☐ **- kiirjahutisse,** ☐ **- sügavkülmikusse.** ☐ (*Suurematel lihatükkidel ja tervetel lindudel, nt kalkunitel, võib esialgne jahutusperiood olla nõutust pikem.) **Jahutage teisel meetodil.** ☐ **Mina teen seda.** **Täpsustage:**	**Kontrollige aega.** ☐ **Mina teen seda.** (Pange andmed kirja OT3-s; osa 5, lk 4.)	**Parandage jahutus-protseduure ja jahutusvahendeid.** **Visake ära toit, mida ei ole ohutult jahutatud.**
Kuumtöödeldud toidu ristsaastumine toidumürgitust põhjustavate bakteritega.	**Jahutage puhastes nõudes, eemal toorest toidust või teistest saasteallikatest.** ☐ **Mina teen seda.**	**Jälgige, kus ja kuidas toitu jahutatakse.** ☐ **Mina teen seda.** (Pange andmed korrapäraselt kirja OT5-s; osa 5, lk 6.)	**Visake ära kuumtöödeldud toit, kui see võib olla saastunud.**
	Toidukäitlejad peavad toidu saastumise vältimiseks järgima isikliku hügieeni häid tavasid, eriti kui toitu käideldakse siis, kui see on veel soe. (Bakterid paljunevad soojas toidus palju kiiremini.) ☐ **Mina teen seda.**	**Jälgige töötajate tegevusi.** ☐ **Mina teen seda.** (Pange andmed korrapäraselt kirja OT5-s; osa 5, lk 6.)	**Töötajate tõhusam kontroll / parem koolitamine / täienduskoolitus.**

Nõuandeid jahutamiseks/külmutamiseks

Kuuma toidu jahutamine

Toidumürgistust põhjustavad bakterid võivad hakata kasvama liiga aeglaselt jahutatud toidus.

Kui olete valmistanud kuuma toidu, mida te ei kavatse kohe serveerida, jahutage toit võimalikult kiiresti ja pange kahe tunni jooksul külmikusse/sügavkülmikusse. Suurematel lihatükkidel ja tervetel lindudel, nt kalkunitel, võib esialgne jahutusperiood olla nõutust pikem.

Ärge pange külmikusse toitu, mis ei ole piisavalt jahtunud, sest see võib tõsta külmiku temperatuuri ja tekitada kondensatsiooni.

Oluline on kaitsta toitu mustuse ja bakterite eest kogu jahutamise jooksul, ükskõik mis meetodit te kasutate.

Kui toitu ei ole jahutatud ohutult, visake see ära.

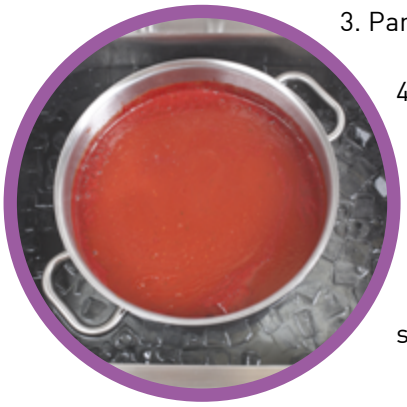


Toidu jahutamise võimalused

(Võite kasutada neist ühte või mitut.)

1. Kasutage toidu jahutamiseks kiirjahutit, eriti kui peate oma ettevõttes jahutama suures koguses toitu. Kiirjahuti on mõeldud spetsiaalselt kuuma toidu kiireks ja ohutuks jahutamiseks.

2. Jagage toit väiksemateks portsjoniteks. Väiksemad toidukogused jahtuvad kiiremini.



3. Pange kuuma toidu nõu külma vette. Külm vesi jahutab nõu sisu kiiremini.

4. Kuni toit jahtub, segage seda pidevalt puhta köögiriistaga. Segamine aitab toidul ühtlasemalt jahtuda.

5. Pange kuum toit jahedamasse alasse (näiteks sahvrisse). Toit jahtub kiiremini jahedamas kohas.

6. Osal ahjudel on jahutusrežiim (cool), mis aitab toidul jahtuda, suurendades õhuvoolu selle ümber (ahi peaks enne olema jahtunud).

Eri jahutamisvõimaluste võrdlemine

Kui soovite võrrelda jahutamistingimusi, proovige neid sama toidu peal. Piisab, kui teete seda vaid korra. Kui olete toidu äsja keetnud, mõõtke sondtermomeetriga toidu temperatuuri. Seejärel kontrollige temperatuuri uuesti korrapäraste ajavahemike järel, et teada saada, kui kiiresti toit jahtub. Pidage meeles kasutada toidu kontrollimiseks valmistoidu jaoks ette nähtud puhast sondtermomeetrit. Korrake protsessi teiste jahutamistingimustega, et leida neist tõhusaim.



Kui teil on probleeme toidu jahutamisega, kaaluge järgmist:

- vaadake üle jahutusmeetod ja vajaduse korral muutke seda;
- vältige korraga suure toidukoguse küpsetamist. Suurt kogust, eriti tahket toitu, on raskem kiiresti jahutada;
- kaaluge kiirjahuti kasutamist juhul, kui jahutate oma ettevõttes korraga suurt kogust kuuma toitu;
- jätke toidu jahtumiseks piisavalt aega ja tehke portsjonid parajalt väikseks;
- koolitage töötajaid uuesti;
- tõhustage kontrolli töötajate üle.

Riisi jahutamine

Oluline on riisi ohutu käitlemine, et riis oleks tarbimiseks ohutu. Keetmata riis võib sisaldada *Bacillus cereus*'e eoseid – baktereid, mis võivad põhjustada toidumürgitust.



Kui riis on keedetud, hoidke seda kuni serveerimiseni kuumana või jahutage nii kiiresti kui võimalik, ideaalselt ühe tunni jooksul, ning hoidke seejärel külmikus. Kui riis on keedetud, võivad eosed ellu jääda. Kui riis jäetakse seisma toatemperatuurile, võivad eostest kasvada bakterid. Need bakterid paljunevad ja võivad toota toksiine (mürke), mis põhjustavad oksendamist või kõhulahtisust. Riisi taaskuumutamisega ei vabaneta toksiinidest.

Riis jahtub kiiremini, kui jagate selle väiksemateks portsjoniteks, laotate puhtale alusele või loputate külma vee all (veenduge, et vesi on puhas ja joogivee kvaliteediga).

Külmutamine



Kui külmutate valmistoitu, siis külmutage see kohe pärast valmistamist. Kuumtöödeldud toit külmutage niipea, kui see on täiesti maha jahtunud. Mida pikem on aeg enne toidu külmutamist, seda suurem on võimalus toidumürgitust põhjustavate bakterite kasvuks.

Jagage toit väiksemateks portsjoniteks ja asetage enne külmutamist külmutuskarpidesse või -kottidesse. Väiksemad portsjonid külmuvad (ja sulavad) kiiremini. Suuremate portsjonite keskmise osa läbikülmumiseks kulub rohkem aega, mis võimaldab toidumürgitust põhjustavatel bakteritel kasvada. Külmutuskarpide või -kottide kasutamine aitab ennetada ristsaastumist.

Toitu, mille olete valmistanud või kuumtöödelnud külmutamise jaoks, tuleb tähistada sildiga või kasutada muud meetodit külmutamise kuupäeva tähistamiseks. See on abiks laovarude ringlemisel. Külmutatud toitu võib säilitada nt ühe kuu jooksul.

ETAPP: taaskuumutamine

Näited toitude kohta:.....

.....

.....

Mis võib siin valesti minna? (Ohud)	**Mida saan selle vastu ette võtta?** (Kontrollimine / kriitilised piirid)	**Kuidas saan kontrollida?** (Seire/verifitseerimine)	**Mida teha, kui midagi läheb valesti?** (Korrigeeriv tegevus)
Toidumürgitust põhjustavate bakterite ellujäämine, kui toitu ei taaskuumutata korralikult.	**Taaskuumutage toitu korralikult, et hävitada toidumürgitust põhjustavad bakterid, nt** **• 75 °C või kõrgema temperatuurini.** ☐ **Mina teen seda.**	**Mõõtke toidu kõige paksema osa temperatuuri valmistoidu sondtermomeetriga** (Peske ja desinfitseerige sond enne ning pärast kasutamist.) ☐ **Mina teen seda.** Pange andmed kirja OT3-s; osa 5 lk 4.)	**Jätkake toidu taaskuumutamist, kuni kõige paksema osa temperatuur on saavutanud 75 °C.**
	•Täpsustage kuumtöötlemisaega / ahju temperatuuri, et toit saavutaks temperatuuri 75 °C. ☐ **Mina teen seda.** (Kasutage seadmete aja/ temperatuuri kombinatsiooni vormi leheküljel 44.)	**Kontrollige regulaarselt toidu kõige paksema osa temperatuuri valmistoidu sondtermomeetriga.** (Peske ja desinfitseerige sond enne ning pärast kasutamist.) ☐ **Mina teen seda.** (Pange andmed kirja OT3-s; osa 5, lk 4.)	**Vaadake üle toidu taaskuumutamis-meetod. Kui vaja, peate pikendama aega või tõstma temperatuuri või kasutama teistsuguseid seadmeid või vähendama portsjonite suurust.** **Parandage/ asendage seade.**
	•Jälgige toitu, veendumaks, et see on korralikult taaskuumutatud. ☐ **Mina teen seda.**	**Kontrollige, kas:** **• taaskuumutatud toit on tervenisti tulikuum (aurav);** ☐ **Mina teen seda.** **• toidu segamisel vedelik mullitab tugevalt.** ☐ **Mina teen seda.**	**Taaskuumutage toitu kauem.** **Vaadake üle oma toidu taaskuumutamis-meetod.**

Mis võib siin valesti minna? (Ohud)	**Mida saan selle vastu ette võtta?** (Kontrollimine / kriitilised piirid)	**Kuidas saan kontrollida?** (Seire/verifitseerimine)	**Mida teha, kui midagi läheb valesti?** (Korrigeeriv tegevus)
Toidumürgitust põhjustavate bakterite ellujäämine, kui toitu ei taaskuumutata korralikult. (jätkub)	**•Järgige tootja juhiseid.** ☐ **Mina teen seda.** MÄRKUS. Valmistoitu tohib taaskuumutada ainult üks kord.	**Kontrollige regulaarselt toidu kõige paksema osa temperatuuri valmistoidu sondtermomeetriga** (Peske ja desinfitseerige sond enne ning pärast kasutamist.) ☐ **Mina teen seda.** (Pange andmed kirja OT3-s; osa 5, lk 4.) **Kontrollige, kas:** **•taaskuumutatud toit on üleni tulikuum (aurav);** ☐ **Mina teen seda.** **•toidu segamisel vedelik mullitab tugevalt.** ☐ **Mina teen seda.**	**Taaskuumutage toitu kauem, kuni kõige paksema osa temperatuur on 75 °C.** **Tõhustage töötajate kontrolli.** **Parandage/ asendage seade.**

Nõuandeid taaskuumutamiseks

Taaskuumutamine tähendab toidu uuesti kuumutamist, mitte ainult soojendamist. Taaskuumutage toitu alati nii kaua, kuni see on läbinisti kuum (taaskuumutada võib ainult ühe korra).



Kasutage seadmeid, mis taaskuumutavad toitu tõhusalt, ja järgige seadme tootja juhiseid. Kui seade ei sobi toidu taaskuumutamiseks või seadet ei kasutata korrektselt, ei pruugi toit piisavalt kuumeneda, et bakterid häviks.

Määrake seadmele asjakohane temperatuuri ja aja kombinatsioon iga toote kohta, et toidu sisetemperatuur tõuseks temperatuurini 75 °C (kasutage vormi leheküljel 44).

Eelsoojendage enne toidu taaskuumutamist seadmeid, nagu ahi ja grill. Kui kasutate seadmeid ilma eelsoojendamiseta, kuumeneb toit kauem. See tähendab, et retseptides soovitatud või tootja juhistes olev taaskuumutamisaeg ei pruugi olla piisav.



Kui taaskuumutate toitu mikrolaineahjus, järgige tootja juhiseid, kaasa arvatud nõuandeid toidu seisma jätmise ja segamise kohta. Tootja on juhiste andmiseks seadet katsetanud, et tagada toidu nõuetekohane taaskuumutamine. Kui toitu taaskuumutatakse mikrolaineahjus, võib see olla servadest väga kuum, kuid keskelt ikka jahe – seda aitab ennetada segamine.

Serveerige taaskuumutatud toitu kohe, v.a juhul, kui toit asetatakse kuumsäilitamisseadmesse. Kui toitu ei serveerita kohe, langeb toidutemperatuur ja toidumürgitust põhjustavad bakterid võivad kasvama hakata.

Kontrollige, kas taaskuumutatud toit on üleni tulikuum (aurav).



Vedelik mullitab ja aurab.



Täidisega road on seest tulikuumad (auravad).

Kui teil on probleeme toidu taaskuumutamisega, kaaluge järgmist:

- kontrollige, kas seadmed töötavad korralikult;
- vaadake üle toidu taaskuumutamise meetod – võib-olla peate taaskuumutamise aega pikendama ja/või tõstma temperatuuri, kasutama mõnda teist seadet või muutma portsjonite suurust;
- koolitage töötajaid uuesti, et toitu taaskuumutataks õigesti;
- tõhustage kontrolli töötajate üle.

ETAPP: kuumsäilitamine/-väljapanemine

Näited toitude kohta:.....

.....

.....

Mis võib siin valesti minna? (Ohud)	**Mida saan selle vastu ette võtta?** (Kontrollimine / kriitilised piirid)	**Kuidas saan kontrollida?** (Seire/verifitseerimine)	**Mida teha, kui midagi läheb valesti?** (Korrigeeriv tegevus)
Toidumürgitust põhjustavate bakterite kasvamine.	**Kui kuum toit on letis kauem kui 2 tundi, hoidke toitu temperatuuril üle 63 °C.** ☐ **Mina teen seda.**	**Kui toitu hoitakse kuumletis kauem kui 2 tundi, mõõtke toidu- temperatuuri iga 2 tunni järel.** ☐ **Mina teen seda.** (Pange andmed kirja OT4-s; osa 5, lk 5.)	**Kui toidutemperatuur on langenud alla 63 °C:** **•jahutage toit kiiresti taaskuumutamiseks või jahutatuna serveerimiseks** (vt jahutamise/ külmutamise osa lk-del 47-48) **või** **•taaskuumutage toit temperatuurini 75 °C ja pange uuesti kuumsäilitamisse** **või** **• visake toit ära.** Märkus. Soovitatav on toitu taaskuumutada ainult üks kord. **Kontrollige/ parandage seadmed.**
Kuuma toidu saastumine toidumürgitust põhjustavate bakteritega.	**Kasutage valmistoidu jaoks puhtaid seadmeid ja kööginõusid.** ☐ **Mina teen seda.**	**Kontrollige, kas seadmed on puhtad.** ☐ **Mina teen seda.** (Pange andmed korrapäraselt kirja OT5-s; osa 5, lk 6.)	**Puhastage seadmed.** **Parandage/ asendage seadmed, mida ei saa nõuetekohaselt puhastada.**

Mis võib siin valesti minna? (Ohud)	**Mida saan selle vastu ette võtta?** (Kontrollimine / kriitilised piirid)	**Kuidas saan kontrollida?** (Seire/verifitseerimine)	**Mida teha, kui midagi läheb valesti?** (Korrigeeriv tegevus)
Kuuma toidu saastumine toidumürgitust põhjustavate bakteritega. (jätkub)	Selles osas on kaks valikut, valige neist üks: Kas kasutage valmistoidu jaoks selgesti eristatavaid kööginõusid, nt eri värvidega tähistatud tange, lõikelaudu, nuge või muid vahendeid, ☐ Mina teen seda. või kasutage nõudepesumasinat lõikelaudade, nugade, kööginõude, tangide jms jaoks, kui teil ei ole võimalik kasutada eraldi vahendeid, ☐ Mina teen seda. või kasutage muud sobivat meetodit desinfitseerimiseks kõrgel temperatuuril. Täpsustage: ..... ☐ Mina teen seda.	Kontrollige, kas eraldi värviga tähistatud tange, lõikelaudu, nuge ja kööginõusid valmistoidu jaoks kasutatakse korrektselt ning selleks ette nähtud kohas. ☐ Mina teen seda. Kontrollige, kas nõudepesumasin on heas töökorras, hooldatud ja regulaarselt tehniliselt kontrollitud ning seda kasutatakse tootja juhiste järgi. ☐ Mina teen seda. (Pange andmed kirja OT5-s; osa 5, lk 6.)	Töötajate tõhusam kontroll / parem koolitamine / täienduskoolitus. Peske lõikelauad, noad, kööginõud jm ja hooldage nõudepesumasinat või vahetage see välja.
	Tagage, et toit on kaitstud ja/või kaetud, kus asjakohane, nt kaitseekraani või kattega. ☐ Mina teen seda. Julgustage tarbijaid kasutama tange või teisi vahendeid. ☐ Mina teen seda. Tagage see, et töötajad kasutavad toidu käitlemisel tange/lusikaid. ☐ Mina teen seda. Tagage see, et töötajad pesevad enne kuuma toidu käitlemist ning eriti pärast toore toidu käitlemist või sellega kokkupuutumist korralikult käsi. ☐ Mina teen seda. Kasutage toidu käitlemisel muud meetodit. Täpsustage: ..... ☐ Mina teen seda.	Jälgige töötajate/tarbijate tegevusi. ☐ Mina teen seda. (Pange andmed kirja OT5-s.) Jälgige töötajate kätepesuharjumusi – kas nad kasutavad tõhusat tehnikat (osa 4, lk 19) ja teevad seda regulaarselt. ☐ Mina teen seda. (Pange andmed kirja OT5-s.)	Visake toit ära, kui see võib olla saastunud. Töötajate tõhusam kontroll / parem koolitamine/ täienduskoolitus. Töötajate täienduskoolitus tõhusa kätepesu kohta.

Nõuandeid kuuma toidu säilitamiseks

Kuumana säilitatav toit peab olema temperatuuril üle 63 °C (teatud eranditega, vt allpool).

Kui panete välja kuuma toidu, nt *buffet*, kasutage sobivat kuumsäilitamisseadet, et toit oleks temperatuuril üle 63 °C. Ilma sobivate seadmeteta on raske hoida toitu püsival ohutul temperatuuril.
(Pildid)





Eelsoojendage kuumsäilitamisseadmeid enne toidu sisseasetamist. Toidu asetamine külma seadmesse tähendab, et toitu ei hoita piisavalt kuumana, takistamaks toidumürgitust põhjustavate bakterite kasvamist.

Toit tuleb läbinisti kuumutada/taaskuumutada ja see peab enne kuumsäilitamise alustamist olema tulikuum. Kuumsäilitamisseadmed on mõeldud ainult toidu kuumana säilitamiseks. Neid ei tohi kasutada toidu kuumtöötlemiseks ega taaskuumutamiseks.

Kui muretsete selle pärast, kuidas mõjub kuumana säilitamine toidu kvaliteedile, vähendage aega, mille jooksul te hoiate toitu kuumana, kuid mitte temperatuuri. Toidumürgitust põhjustavad bakterid võivad hakata toidus kasvama, kui toitu ei hoita piisavalt kuumana.



Kui roog ei ole kuumana säilitamise ajal piisavalt kuum, siis:

- taaskuumutage toitu, kuni see on tulikuum, ja pange tagasi kuumsäilitamisseadmesse, nii et temperatuur jääb üle 63 °C, või
- jahutage toit ohutult 6 °C või madalama temperatuurini ja taaskuumutage hiljem enne serveerimist.



Kui te ei saa kumbagi abinõu kasutada, visake toit ära.

Pidage meeles, et toitu võib taaskuumutada ainult korra.

Kui teil on probleeme toidu kuumsäilitamisega, kaaluge järgmist:

- kontrollige, kas seadmed töötavad korralikult;
- vaadake üle oma kuumsäilitamismeetod. Proovige kasutada kõrgemaid temperatuuriseadeid või väiksemaid toidukoguseid;
- koolitage töötajaid uuesti;
- tõhustage kontrolli töötajate üle;

Kuum toit, mis on välja pandud temperatuuri kontrollita

Toitu võib välja panna kontrollimata (st ilma marmiidita) temperatuurile kuni kaheks tunniks.
Sel viisil võib sama toitu serveerida vaid ühe korra.

Kui toit on seisnud kontrollimata temperatuuril kauem kui 2 tundi, on teil edasiseks toimimiseks mitu võimalust:
- peate toitu taaskuumutama, kuni see on tulikuum, ning asetama kuumsäilitamisseadmesse temperatuurile üle 63 °C või
- jahutama toidu nii kiiresti kui võimalik temperatuurini 6 °C või madalamale või
- viskama toidu ära.

Pidage meeles hoida toitu ohutul temperatuuril, kuni see on tarbitud.

Kui võtate toidu kindlalt temperatuurilt ära, et see välja panna, siis pidage meeles mitte segada uut toitu juba väljapandud toiduga. Selle tulemusena võib vanem toit jääda liiga kauaks väljapanekusse.

ETAPP: vedu ja kohaleviimine

Näited toitude kohta:.....

.....

.....

Mis võib siin valesti minna? (Ohud)	**Mida saan selle vastu ette võtta?** (Kontrollimine / kriitilised piirid)	**Kuidas saan kontrollida?** (Seire/verifitseerimine)	**Mida teha, kui midagi läheb valesti?** (Korrigeeriv tegevus)
Valmistoidu saastumine toidumürgitust põhjustavate bakteritega toore toidu ja saastunud pakendi kaudu.	Tagage, et toit on kaitstud, kasutades puhtaid valmistoidu pakendeid/ mahuteid, mis on ette nähtud toiduga kokku puutumiseks. ☐ Mina teen seda.	Kontrollige, kas pakendid/ mahutid on puhtad ja heas seisukorras. ☐ Mina teen seda.	Ärge võtke vastu toitu, mis võib teie arvates olla ohtlik.
	Selles osas on kaks valikut, valige neist üks: kas kasutage toitu vedavas sõidukis eraldi asetsevaid tähistatud alasid/osi valmistoidu jaoks ☐ Mina teen seda. või kasutage sobivat alternatiivset meetodit, et toores ja valmistoit veol ja turustamisel piisavalt eraldada. ☐ Mina teen seda. Palun täpsustage:	Kontrollige, kas toores ja valmistoit on piisavalt eraldatud veo- ja kohaleviimise kõigis etappides. ☐ Mina teen seda. (Pange andmed kirja kliendile tarne vormil OT9-s; osa 5, lk 12.)	Visake ära valmistoit, mis võib olla saastunud. Kontrollige töötajate tegevusi. Vaadake üle töötajate koolitamine.
	Tagage, et toidu säilitamis-alad, nõud, vahendid jms hoitakse puhtana ning et neid puhas-tatakse põhjalikult enne ja pärast toidu jaotamist. ☐ Mina teen seda.	Kontrollige, kas toidusäilitamisvahendeid hoitakse veo ajal sõidukis puhtana. ☐ Mina teen seda. Pange andmed kirja puhastamisgraafikusse osas 4 leheküljel 10.)	Vaadake üle puhastamis-tegevused. Vaadake üle töötajate koolitamine.
	Toidusaadetistega tegelevad töötajad täidavad häid hügieenitavasid ja pesevad käsi / vahetavad riideid, kui need on nähtavalt määrdunud. ☐ Mina teen seda.	Kontrollige, kas toidu-saadetistega tegelevad töötajad järgivad head isikliku hügieeni tava ja vahetavad riideid, kui see on nõutud. ☐ Mina teen seda.	Vaadake üle töötajate koolitamine.

Mis võib siin valesti minna? (Ohud)	**Mida saan selle vastu ette võtta?** (Kontrollimine / kriitilised piirid)	**Kuidas saan kontrollida?** (Seire/verifitseerimine)	**Mida teha, kui midagi läheb valesti?** (Korrigeeriv tegevus)
Toidumürgitust põhjustavate bakterite kasvamine jahutatud valmistoidus.	**Vedage toitu temperatuuril alla 6 °C:** **jahutusega sõidukis;** ☐ **Mina teen seda** **jahutuskonteineris;** ☐ **Mina teen seda.** **muul viisil.** **Palun täpsustage:**	**Mõõtke õhutemperatuuri,** **• asetades sondtermomeetri veoruumi, konteinerisse vm üksusesse** ☐ **Mina teen seda.** **• vaadates temperatuuri näidikult.** ☐ **Mina teen seda.** (Kontrollige seda korrapäraselt, kasutades selleks ettenähtud sondtermomeetrit.) **• Kontrollige toidu temperatuuri üleandmiskohas.** ☐ **Mina teen seda.** (Pange andmed kirja kliendile tarne vormil OT9-s; osa 5, lk 12.)	**Kui toidu temperatuuriks on mõõdetud üle 6 °C:** **•otsustage, kas toit on kasutamiseks ohutu. See sõltub ajast ja temperatuurist, millel toit on olnud üle 6 °C;** **• kontrollige jahutusseadmete tööd ja kohandage seda vastavalt.** **• Kui temperatuuri ei saa alandada alla 6 °C, peaks toidu ettevõttesse tagasi viima ja jahutama. Kui kahtlete toidu ohutuses, peaksite toidu nii kauaks eraldama, kuni saate teha otsuse lisateabe alusel.**
Toidumürgitust põhjustavate bakterite kasvamine kuumas valmistoidus.	**Veenduge, et toit on veo ajal temperatuuril üle 63 °C.** **Täpsustage, kuidas temperatuuri hoitakse.**	**Kontrollige kuuma toidu temperatuuri üleandmiskohas:** **kasutage valmistoidu sondtermomeetrit, et mõõta temperatuuri toidu kõige paksemas kohas** (peske ja desinfitseerige sondi enne ning pärast kasutamist). ☐ **Mina teen seda.** (Pange andmed kirja OT9-s; osa 5, lk 12.) **Muu meetod, palun täpsustage*:**	**Kui toidu temperatuur on langenud alla 63 °C, otsustage, kas toit on taaskuumutamiseks ohutu või tuleb see ära visata. See sõltub ajast, kui kaua toit on olnud temperatuuril alla 63 °C.**

Vedu ja kohaleviimine

Osa toitlustamisettevõtteid tegeleb toitlustamisega väljaspool ettevõtet või turustab oma tooteid teistele jaemüügi- ja toitlustamisettevõtetele. Kui turustate kuuma või jahutatud toitu teistele jaemüügi- või toitlustamisettevõtetele, vältige toidu saastumist veo ja turustamise ajal.

Ristsaastumise vältimine

Toitlustamisettevõttest väljapoole turustataval valmistoidul on risk saastuda toorest toidust pärinevate toidumürgitust põhjustavate bakteritega, kui neid toite veetakse koos. Seetõttu on oluline, et nii toores kui ka valmistoit on korralikult pakendatud ja neid hoitakse veo ajal eraldi.

Toidu veol kasutage selleks ettenähtud puhtaid toidukonteinereid. Toidusaadetisi vedavad autojuhid, kes puutuvad kokku nii toore kui ka valmistoiduga, peavad kinni pidama headest isikliku hügieeni tavadest ja pesema käsi regulaarselt.

Mida teha, kui midagi läheb valesti

Kui arvate, et valmistoit on saastunud toore toidu tõttu, tuleb valmistoit ära visata.

Temperatuurikontroll

- Selleks et vältida kahjulike bakterite kasvamist, vedage ja andke üle jahutatud valmistoitu 6 °C või madalamal temperatuuril ning kuuma valmistoitu 63 °C või kõrgemal temperatuuril.
- Sõiduk või konteinerid peavad hoidma toitu nõutud temperatuuril ja võimaldama temperatuuri jälgida.
- Temperatuuri saab jälgida sõidukitesse või konteineritesse sisse ehitatud termomeetriga või kasutada teist kalibreeritud termomeetrit. Oluline on mõõta just toidu, mitte toidusäilitamisseadmete temperatuuri.

Mida teha, kui midagi läheb valesti

Kui jahutatud valmistoidu temperatuur on veo ajal üle 6 °C või kuuma valmistoidu puhul alla 63 °C, peate otsustama, kas toit on ohutu. See sõltub temperatuurist ja ajast, mille jooksul toit on olnud üle või alla nõutud temperatuuri.

Visake toit ära, kui kahtlete selle ohutuses.

Jälgitavus

Selleks et olla vastavuses Euroopa õigusaktidega toidu jälgitavuse kohta, määrake kindlaks ettevõtted, kellele te toitu või toidu koostisaineid tarnite, ning dokumenteerige üksikasjad (kasutage klientide nimekirja leheküljel 61). Pange kirja andmed teistele ettevõtetele tarnitava toidu kohta, kasutades vormi OT9 – klientidele tarnimise andmed, osas 5, lk 12. See aitab teil üles märkida andmeid klientidele tarnitavate toidu liigi, kuupäeva, koguse, partiinumbri või „kõlblik kuni" tähtpäeva ja temperatuuri kohta.

Soovitav on alles hoida kõik tarnimisega seotud arved.

Hoidke arveid, tšekke jm nii, et vajaduse korral saate neid hõlpsasti ise kontrollida või esitada järelevalveametnikule.

Kliendinimekiri

Ettevõtte nimi	Aadress	Telefon	Tarnitud toit

Lisaetapp:

Kasutage seda lehte nende etappide jaoks, mis täiendavad käesoleva osa leheküljel 1 toodud etappe (nt vaakumpakendamine, toore või kergelt küpsetatud toidu serveerimine).

Näited toitude kohta:.....

.....

.....

Mis võib siin valesti minna? (Ohud)	**Mida saan selle vastu ette võtta?** (Kontrollimine / kriitilised piirid)	**Kuidas saan kontrollida?** (Seire/verifitseerimine)	**Mida teha, kui midagi läheb valesti?** (Korrigeeriv tegevus)

Füüsikaline/keemiline saastumine

Neid ohte, nende kontrollimist ja ülevaatamist rakendatakse kõigi etappide kohta

Mis võib siin valesti minna? (Ohud)	**Mida saan selle vastu ette võtta?** (Kontrollimine / kriitilised piirid)	**Kuidas saan kontrollida?** (Seire/verifitseerimine)	**Mida teha, kui midagi läheb valesti?** (Korrigeeriv tegevus)
Võõrkehade, kemikaalide või kahjuritega saastunud toidu vastuvõtmine.	Ostke hea mainega tarnijalt ja pidage nimekirja enda poolt heakskiidetud tarnijate kohta. ☐ Mina teen seda. (Kasutage vormi leheküljel 9.)	Kontrollige, kas saadetised on pärit heakskiidetud tarnijate nimekirjas olevalt tarnijalt. ☐ Mina teen seda. Kontrollige, kas sõiduk on puhas. ☐ Mina teen seda. Külastage ja inspekteerige tarnijat / kontrollige kolmanda osapoole auditite raporteid / kontrollige, kas tarnija on registreeritud Toidu- ja söödakäitlejate registris (JVIS). ☐ Mina teen seda.	Kaaluge teise tarnija teenuste kasutamist.
	Veenduge, et toit ei ole saastunud võõrkehade, kemikaalide ega kahjuritega. ☐ Mina teen seda.	Kontrollige, ega toidu pakend ei ole kahjustatud. ☐ Mina teen seda. Otsige märke kahjuritest või muust saastumisest / võõrkehadest. ☐ Mina teen seda.	Ärge võtke vastu toitu, mis võib olla saastunud võõrkehade/ kemikaalide või kahjuritega.
Saastumine töötajate tõttu, nt juuksed, nööbid, ehted jne.	Veenduge, et töötajad kannavad sobivat puhast kaitseriietust. ☐ Mina teen seda. Veenduge, et töötajate juuksed on kinnitatud ja nad kannavad mütsi ja/või juuksevõrku. ☐ Mina teen seda.	Kontrollige, kas töötajad kannavad kaitseriietust. (Pange andmed kirja OT5-s; osa 5, lk 6.) ☐ Mina teen seda. Kontrollige töötajate peakatteid. (Pange andmed kirja OT5-s; lk 6.) ☐ Mina teen seda.	Töötajate tõhusam kontroll / parem koolitamine / täienduskoolitus. Tõhusam kontroll toidukäitlemis-aladele sisenevate inimeste üle.
	Piirake lubatud ehete kogust ühe lihtsa abielusõrmuseni. ☐ Mina teen seda.	Kontrollige ehteid, mida töötajad kannavad. (Record on SC5, Page 6) ☐ Mina teen seda.	Paluge ehted ära võtta.

Mis võib siin valesti minna? (Ohud)	**Mida saan selle vastu ette võtta?** (Kontrollimine / kriitilised piirid)	**Kuidas saan kontrollida?** (Seire/verifitseerimine)	**Mida teha, kui midagi läheb valesti?** (Korrigeeriv tegevus)
Toidu saastumine ettevõtte ruumides võõrkehadega, nt metallist mutrite, poltide, keraamika-tükkide, puupindude, rooste, värviga.	Hoidke toitu võimaluse korral kaetuna. ☐ Mina teen seda. Hoidke pinnad tühjad ja puhtad. ☐ Mina teen seda. Hooldage konstruktsioone ja seadmeid nõuetekohaselt. ☐ Mina teen seda.	Kontrollige, kas toit on kaetud.(Pange andmed kirja OT5-s; osa 5, lk 6.) ☐ Mina teen seda. Kontrollige pindasid korrapäraselt. (Pange andmed kirja OT5-s; lk 6.) ☐ Mina teen seda. Kontrollige, kas konstruktsioonid ja seadmed on heas seisukorras. (Pange andmed kirja OT5-s; lk 6.) ☐ Mina teen seda.	Visake ära toit, mis võib olla saastunud. Visake ära toit, mis võib olla saastunud, ja puhastage pind. Parandage/ asendage konstruktsioonid ja seadmed.
Toidu saastumine klaasiga.	Piirake klaasesemete kasutamist, eriti toidu valmistamise ja säilitamise ajal. ☐ Mina teen seda. Katke valgustid alas, kus käideldakse lahtist toitu. ☐ Mina teen seda. Tutvustage klaasiga töötamise eeskirju. ☐ Mina teen seda.	Veenduge, et klaasesemeid ei kasutata seal, kus on võimalik ilma nendeta hakkama saada. Kui kasutatakse klaasesemeid, veenduge, et need on heas seisukorras. ☐ Mina teen seda. Kontrollige, kas valgustid on kaetud. ☐ Mina teen seda. Kontrollige, kas järgitakse klaasiga töötamise eeskirju. ☐ Mina teen seda.	Asendage klaasesemed plastist/ roostevabast terasest või muust sobivast materjalist esemetega. Eemaldage kahjustatud klaasesemed. Kasutage valgustikatteid. Parandage protseduure/ toiminguid. Töötajate tõhusam kontroll / parem koolitamine / täienduskoolitus. Visake ära toit, mis võib olla saastunud ettevõtte ruumides.
Toidu saastumine klambrite, plasti ja muu pakke-materjaliga.	Eemaldage hoolikalt kõik pakendid, nöörid, kiled jms ning visake need kohe ära. ☐ Mina teen seda.	Kontrollige töötajate tegevusi. ☐ Mina teen seda.	Parandage tegevusi. Töötajate tõhusam kontroll / parem koolitamine / täienduskoolitus.

Mis võib siin valesti minna? (Ohud)	**Mida saan selle vastu ette võtta?** (Kontrollimine / kriitilised piirid)	**Kuidas saan kontrollida?** (Seire/verifitseerimine)	**Mida teha, kui midagi läheb valesti?** (Korrigeeriv tegevus)
Toidu saastumine kivide, mulla, nälkjatega jne.	Peske köögivilju hoolikalt. ☐ Mina teen seda.	Kontrollige töötajate tegevusi. ☐ Mina teen seda.	Peske juurviljad uuesti.
Toidu saastumine kahjurite väljaheidete ja putukatega.	Palgake kahjuritõrje ettevõte. ☐ Mina teen seda. Kahjurikontrolli teeb pädev isik. ☐ Mina teen seda.	Kontrollige, kas leping kahjuritõrje ettevõttega kehtib ja soovitusi järgitakse. ☐ Mina teen seda. Veenduge, et ruumides ei ole kahjureid. ☐ Mina teen seda.	Vaadake üle kahjuritõrje ettevõttega sõlmitud leping. Tegelege kahjuritega ja vaadake üle kahjurikontrolli toimingud.
	Tagage ruumide kahjurikindlus. ☐ Mina teen seda.	Kontrollige, kas ruumid on kahjurikindlad, ja veenduge, et nendes ei ole kahjureid ☐ Mina teen seda. (Pange andmed kirja OT5-s; lk 6.)	Täiustage ruume ja kahjurikontrolli meetmeid. Peske ja desinfitseerige pinnad või seadmed, mis võivad olla kokku puutunud kahjuritega.
	Pange vajaduse korral putukavõrgud akendele ja ustele. ☐ Mina teen seda.	Kontrollige, kas putukavõrgud on paigaldatud ja hooldatud. ☐ Mina teen seda.	Paigaldage/ parandage putukavõrgud.
	Säilitage toitu kahjurikindlates nõudes. ☐ Mina teen seda.	Kontrollige töötajate tegevusi. ☐ Mina teen seda.	Töötajate tõhusam kontroll / parem koolitamine / täienduskoolitus. Visake ära toit, mis võib olla saastunud ettevõtte ruumides.

Mis võib siin valesti minna? (Ohud)	**Mida saan selle vastu ette võtta?** (Kontrollimine / kriitilised piirid)	**Kuidas saan kontrollida?** (Seire/verifitseerimine)	**Mida teha, kui midagi läheb valesti?** (Korrigeeriv tegevus)
Toidu saastumine kemikaalidega, nt puhastus-ainete ja pestitsiididega.	Hoidke kemikaale nõuetekohaselt tähistatud anumates ja järgige tootja juhiseid. ☐ Mina teen seda. Ärge pritsige/kasutage puhastuskemikaale katmata toidu läheduses. ☐ Mina teen seda. Veenduge, et puhastuskemikaale võib kasutada toiduga kokku puutuvatel pindadel. ☐ Mina teen seda Kontrollige, kas toidunõud ja nõude kaaned on ette nähtud toiduga kokku puutumiseks. ☐ Mina teen seda.	Kontrollige kemikaalide säilitamist ja kasutamist. ☐ Mina teen seda. (Pange andmed kirja OT5-s; osa 5, lk 6.)	Leidke puhastusainete hoidmiseks sobiv ala. Vaadake üle puhastusmeetodid. Visake ära toit, mis võib olla ettevõttes saastunud.

Nõuandeid füüsikalise/keemilise saastumise vältimiseks



Väga oluline on ennetada võõrkehade ja kemikaalide sattumist toitu, et mitte kahjustada oma klientide tervist. Füüsikalisteks ja keemilisteks ohtudeks on näiteks juuksed, ehted, puhastuskemikaalid, kahjurite väljaheited, klaas, mutrid, poldid jne. **Kus võimalik, hoidke toitu kaetuna, et takistada esemete kukkumist toidu sisse.**



Keemiline saastumine

Hoidke puhastuskemikaale toidust eraldi, et ennetada nende sattumist toitu, kuna need võivad olla inimestele mürgised.
Kontrollige, kas kõik kemikaalid on selgesti tähistatud. Järgige hoolikalt tootja juhiseid kemikaalide kasutamise ja säilitamise kohta. Veenduge, et kõik puhastuskemikaalid, mida kasutate, on toiduga kokkupuutuvate pindade jaoks sobivad.

Kahjurid

Kontrollige kahjureid tõhusalt (vt nõuandeid kahjurikontrolli kohta 4. osas leheküljel 11). Tagage see, et kõiki kahjuritõrjekemikaale kasutatakse ja säilitatakse korrektselt ning need on selgelt tähistatud.

Ärge kunagi laske kahjuritõrjesöötadel/-kemikaalidel, sh aerosoolidel, puutuda otse kokku toidu, pakendite, seadmete või pindadega, sest tõenäoliselt on need söödad/kemikaalid inimestele mürgised.

Isiklik hügieen

Soovitav on kasutada pikkade varrukatega, heledaid (heleda tööriide määrdumine on näha) ja välistaskuteta tööriideid ning sobivat peakatet. Tööriided kaitsevad toitu kokkupuute eest nahaga ning juuste, riidekiudude ja taskute sisu sattumise eest toitu (vt lisanõuandeid osas “Isiklik hügieen” lk 18).

Parandage seadmed

Parandage või asendage seade või kööginõud, mis on kahjustatud või millel on lahtised osad, mis võivad kogemata toitu sattuda.

Klaas

Soovitav on piirata klaasi kasutamist köögis, et vähendada klaasikildude sattumise riski toidu sisse. Valgustitel on soovitatav kasutada sobivaid katteid.





Pakendid

Visake ära kõik pakendid, nöörid ja plast kohe pärast eemaldamist, et vältida toidu saastumist. Pindade hoidmine tühja ja puhtana aitab ära hoida nii kemikaalide ja võõrkehade sattumist toitu kui ka bakterite levimist.

Vältige toidu säilitamisel toidupakendite taaskasutamist. Tihti on pakendid mõeldud ühekordseks kasutamiseks kindlale toidule (näiteks kuivainetele, rasvasele või happelisele toidule, jahutatud või kuumale toidule jne), mistõttu nende taaskasutamine või kasutamine teistsuguse toidu pakendamiseks ei ole ohutu. Kui toidupakendit tarvitatakse selleks sobimatul viisil, võivad kemikaalid toitu üle kanduda ja kahjustada inimese tervist. Selle asemel tarvitage taaskasutatavaid nõusid, mis on ette nähtud toidu säilitamiseks. Kõik toiduga kokkupuutuvad materjalid ja esemed peavad olema selleks ette nähtud ja sellekohaselt märgistatud.

Kivid/muld jms

Veenduge, et kõiki saadetisi on füüsikaliselt kontrollitud ning köögivilju on hoolikalt pestud, et vältida kive/nälkjaid jm saastajaid toidus.



Mida teha, kui midagi läheb valesti

- **Kui kemikaalid või võõrkehad, nt klaas või putukad, satuvad toitu, visake see toit ära.**
- **Tegutsege kohe, kui leiate kahjureid või nende tunnuseid.**
- **Kui olete tarnitud toidust leidnud võõrkehi, loobuge võimaluse korral saadetisest ja võtke kohe ühendust tarnijaga.**

Toiduallergia

Mis võib siin valesti minna? (Ohud)	**Mida saan selle vastu ette võtta?** (Kontrollimine / kriitilised piirid)	**Kuidas saan kontrollida?** (Seire/verifitseerimine)	**Mida teha, kui midagi läheb valesti?** (Korrigeeriv tegevus)
Allergeene sisaldava toidu teadmatu tarbimine kliendi poolt.	**Järgige nõuandeid toiduallergia kohta** leheküljel 73. ☐ **Mina teen seda.** **Koolitage töötajaid.** ☐ **Mina teen seda.** (Pange andmed kirja OT6-s; osa 5, lk 8.)	**Kontrollige töötajate teadlikkust ja tegevusi.** ☐ **Mina teen seda.** (Pange andmed kirja OT5-s; lk 6.)	**Töötajate teadlikkuse tõstmine.** **Töötajate tõhusam kontroll / parem koolitamine / täienduskoolitus.**

Nõuandeid toiduallergia kohta

Allergeenid

Allergeenid on ained, enamasti valgud, mis põhjustavad keha immuunsüsteemi reaktsiooni. Rasketel juhtudel võib see põhjustada anafülaktilise šoki ja isegi surma.

Sümptomid võivad olla:

- naha üldine punetus;
- kurgu ja suu paistetus;
- konjunktiviit (sügelevad paistes silmad);
- riniit/nohu (paistes, sügelev või tilkuv nina);
- tugev astma;
- takistused hingamisteedes;
- järsk nõrkustunne (vererõhu langus);
- lööve/nõgeslööve;
- raskused neelamisel või rääkimisel;
- kõhuvalu, iiveldus ja/või oksendamine;
- kõhulahtisus;
- minestamine ja teadvusetus.

Toiduained, mis võivad esile kutsuda reaktsioone

Oluline on tarbijatele öelda, et nad teavitaksid töötajaid, kas neil on allergia mõne toidu suhtes. Eriti tuleb teavitada järgmisest toitudest: gluteeni sisaldavad teraviljatooted, molluskid ja koorikloomad, muna, kala, maapähklid, piim, pähklid, soja, seesamiseemned, seller, sinep, lupiin, vääveldioksiid ja sulfitid.

Pähkliallergiaga inimestel võib tekkida reaktsioon mitut tüüpi pähklite suhtes, sh mandlid ning Kreeka, Brasiilia, India, sarapuu-, pistaatsia-, pekaani- ja makadaamiapähklid. Pähkleid leidub paljudes toitudes, sh kastmetes, magusroogades, küpsistes, leivas ja jäätises. Olge ettevaatlik ka pähkliõlide, pralinee (sisaldab sarapuupähkleid), martsipani (sisaldab mandleid) ja jahvatatud mandlitega.







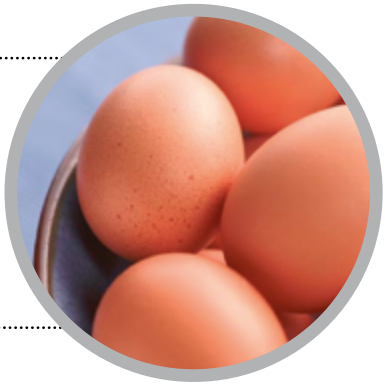
Piim

Piimaallergiaga inimesed peavad vältima toitu, mis sisaldab piima, jogurtit, koort, juustu, võid ning teisi lehma-, lamba-, kitse- ja teiste imetajate piimast tehtud tooteid. Olge ettevaatlik toiduga, mis on piimaga glasuuritud, ja valmistoiduga, mis sisaldab piimapulbrit või teisi piimakoostisosi (kaseiin, vadakupulber).

Laktoositalumatusega inimesed peavad vältima laktoosi ehk piimasuhkrut. Nad peavad hoiduma piima sisaldavast toidust ja piimatoodetest, mis on tehtud lehma- või teiste imetajate piimast.

Munad

Mune kasutatakse paljudes toitudes, sh kookides, vahtudes, kastmetes, pastades ja täidisega pirukates. Vahel kasutatakse mune lihatoidu sideainena, nt burgerites. Olge ettevaatlik majoneesi sisaldavate salatikastmetega (nendes võib olla toores muna) ja toiduga, mis on munaga määritud, samuti letsitiiniga E322 (kui see on saadud munast).





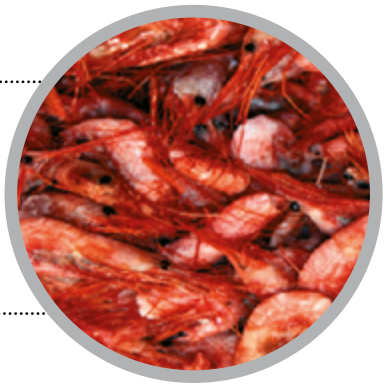
Kala

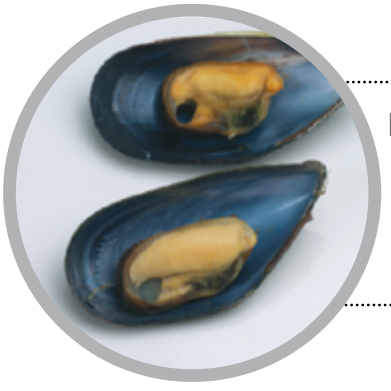
Inimesed, kes on kala suhtes allergilised, peavad vältima kõigi kalaliikide söömist.

Osi kalaliike, eriti anšooviseid, kasutatakse salatikastmetes, kastmetes, maitseainetes ja pitsades. Kalakastet tarvitatakse tavaliselt Tai toidus.

Koorikloomad

Inimesed, kes on allergilised koorikloomade suhtes, peaksid toidus vältima krevette, homaare, vähke ja krabisid. Ettevaatlik tuleks olla krevetipastaga Hiina ja Tai toitudes.





Molluskid (karploomad)

Inimesed, kes on allergilised karploomade suhtes, peaksid toidus vältima kammkarpe, rannakarpe, tõrikodalasi, austreid, tigusid ja kalmaare. Olge ettevaatlik austrikastmega Hiina ja Tai toidus.

Soja

Soja on saadaval eri kujul, nt tofu, sojajahu, letsitiini E322 (kui see on tehtud sojast) ja sojavalguna. Seda leidub paljudes toitudes, k.a jäätises, kastmetes, magustoitudes, lihatoodetes ja taimetoitudes, nagu taimetoiduburgerites.





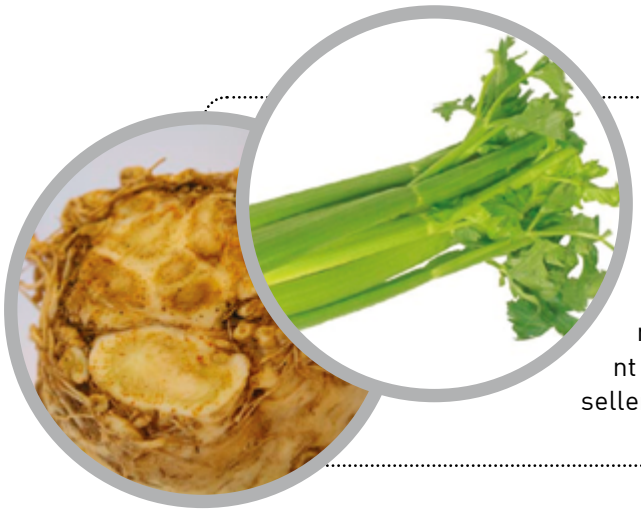
Gluteeni sisaldav teravili

Inimesed, kellel on gluteenitalumatus (nimetatud ka tsöliaakiaks), peavad vältima toitu, mis sisaldab gluteeni – teatud tüüpi valku, mida leidub teraviljades, nt nisus (spelta- ja Khorasani nisu / Kamut), rukkis, odras, kaeras ja nendest tehtud toitudes. Nisujahu kasutatakse sageli nt leivas, kookides, kondiitri-, makaroni- ja lihatoodetes, samuti toidus, kus selle sisaldust ei oska kahtlustadagi, nt puljongikuubikutes, kastmegraanulites ja vürtsisegudes. Olge ettevaatlik suppide ja kastmetega, mida on paksendatud jahuga, samuti toiduga, millele on enne küpsetamist jahu puistatud, ning taigna ja riivsaiaga. Jahu, mis on tehtud teistest toiduainetest, nagu mais, riis, hirss, kikerhernes või tatar, ei sisalda gluteeni, kuid võib jahvatamise käigus saastuda gluteeni sisalduva teraviljaga. Kui valmistate toitu gluteenitalumatusega inimesele, kontrollige, kas toiduainete märgistusel on teave „võib sisaldada gluteeni" või „gluteenivaba", et veenduda nende sobivuses. Mõnel isikul võib olla ka teraviljaallergia – nemad peavad teadma, milliseid teravilju on kasutatud, nt nisu.

Seesamiseemned

Seesamiseemneid (*gingelly*) kasutatakse tihti leibadel ja leivapulkadel. Seesamipastat (*tahini*) kasutatakse osades Kreeka ja Türgi toitudes, sh hummuses. Olge ettevaatlik seesamiõliga, mida kasutatakse küpsetamisel või salatikastmetes.





Seller/juurseller

Inimene, kellel on selleriallergia, võib reageerida ka sellerijuurele. Sellerijuurt ja sellerit kasutatakse mõnikord puljongikuubikutes, salatites ja suppides või pakutakse juurviljana. Olge ettevaatlik sellerisoolaga, mida kasutatakse maitseainena paljudes toitudes, nt suppides ja lihatoodetes. Olge ettevaatlik ka selleriseemnetega, mida tarvitatakse vürtsina.



Sinep

Inimestel, kes on allergilised sinepi suhtes, tekib allergiline reaktsioon iga toidu suhtes, mida tehakse sinepitaimest, sh vedel sinep, sinepipulber, lehed, seemned, õied ja idandatud sinepiseemned. Sinepit kasutatakse vahel salatikastmetes, marinaadides, suppides, kastmetes, vürtsisegudes, karrides, seemneleibades ja lihatoodetes.

Lupiin

Lupiinis leiduvaid põhilisi allergeene leidub ka pähklites. Seega võivad inimesed, kes on allergilised maapähklite suhtes, reageerida ühtlasi lupiini suhtes. Lupiini kasutatakse peamiselt jahutoodetes, nagu pagari- ja pastatooted. Maapähkli suhtes allergilised inimesed peaksid vältima toitu, mis sisaldab lupiini.





Vääveldioksiid ja sulfitid

Mõnel astmat põdeval inimesel võib vääveldioksiid esile kutsuda astmahoo. Vääveldioksiidi ja sulfiteid (E220-E228) kasutatakse säilitusainena paljudes toitudes, eriti lihatoodetes, nagu vorstides, karastusjookides ning kuivatatud puu- ja juurviljades. Vääveldioksiidi on leitud ka veinist ja õllest.

Allergeenide kontrollimine teie ettevõttes

Väga oluline on teada, mida teha, kui pakute toitu toiduallergiaga kliendile, sest allergia võib olla eluohtlik. Kui kellelgi on tugev allergia, võib ta reageerida ka väga väikesele toidukogusele, mille suhtes ta on tundlik.

Töötajate teadlikkus ja tarbija teavitamine

Kõigepealt on tähtis, et ettevõtte kõik töötajad on saanud koolituse nende toiduliikide kohta, mis on loetletud ülal ja mis võivad põhjustada allergiat. Tarbijaid tuleb teavitada toidus sisalduvatest allergeenidest. Selleks võib riputada üles teateid ja lisada sõnumeid menüüsse, et julgustada allergiariskiga kliente toidu kohta teavet küsima.

Lisaks võib tarbijat teavitada allergeenide esinemisest, esitades sellekohase üksikasjaliku teabe menüüs. Teavet allergeenide kohta võib anda menüüs oleva toidu nime või kirjelduse juures, nt „šokolaadi-mandlikook", „seesami-õlikaste". Ärge unustage menüüd uuendada, kui retseptid muutuvad. See võimaldab toiduallergiaga inimestel märgata, et road sisaldavad teatud toiduaineid.

Töötajad peavad teadma, kuidas vastata küsimustele toidu koostise ja võimaliku allergeenidega saastumise kohta, ning vastama küsimustele ausalt. Kui keegi küsib, kas toit sisaldab teatud toiduainet, kontrollige toidu kõiki koostisosi (ja seda, mida need omakorda sisaldavad), samuti neid toiduaineid, mida teie kasutate toidu tegemiseks, kastme paksendamiseks, garneeringuks või salatikastmeks. Lugege alati märgistust ja muud teavet. Ärge kunagi oletage. Kui te pole kindel, kas toit sisaldab aineid, mille kohta teilt küsiti, öelge seda tarbijale ja laske tal endal otsustada, kas ta soovib seda toitu tellida või mitte.

Koostisosade kontrollimine

Väga oluline on kontrollida toidu märgistust ja tarnija teavet roogade valmistamisel kasutatud koostisainete allergeenide sisalduse kohta.
See võib osutuda vajalikuks menüüde koostamisel, et allergeenide olemasolu teatud toitudes selgelt välja tuua. Säilitage kõigi valmistatud toitude koostisosade teabe kohta koopiad. Nii saate kontrollida, mida need sisaldavad. Veenduge, et töötajad teavad, kust seda teavet leida, ja et seda uuendatakse pidevalt.

Kui keegi küsib, kas roog sisaldab teatud toiduainet, kontrollige roa kõiki koostisosi (ja seda, mida need omakorda sisaldavad), samuti seda, mida kasutate toidu tegemiseks, kastme paksendamiseks, garneeringuks või salatikastmeks. **ÄRGE KUNAGI OLETAGE**. Kui te pole kindel, kas roog sisaldab koostisosi, mille kohta küsiti, öelge seda tarbijale ja laske tal endal otsustada, kas ta soovib seda toitu tellida või mitte.

Kuidas valmistada/serveerida allergeenivaba toitu

Kui teil palutakse valmistada toit, mis ei sisalda teatud toiduainet, veenduge, et tööpinnad ja -seadmed on esmalt põhjalikult puhastatud. Kontrollige, kas töötajad pesevad enne toidu valmistamist põhjalikult käsi. Sellega välditakse ka väikese koguse allergeeni juhuslikku sattumist rooga.

Gluteenivabade või neid vähendatud koguses sisaldavate toitude valmistamisel tuleb tähelepanu pöörata täiendavatele tootmise ja enesekontrolli nõuetele. Täpsemad juhised leiate VTA veebilehelt.

Mida teha, kui midagi läheb valesti

Kui arvate, et kliendil on tekkinud raske allergiline reaktsioon:

- **Ärge liigutage klienti, sest see võib tema seisundit halvendada. Kui ta tunneb end uimasena või tal on peapööritus, peaks ta lebama.**
- **Kutsuge viivitamatult kiirabi ja kirjeldage, mis toimub.**
- **Selgitage kiirabi kutsumisel, et kliendil võib olla anafülaksia.**
- **Saatke keegi välja kiirabi ootama ja jääge ise abi saabumiseni kliendi juurde.**

Kuidas takistada sellise olukorra kordumist

- Kui teie või teie töötajad ei ole kindlad, kas toidu koostisosades võivad olla eluohtliku koostisosa jäljed, siis nii öelgegi – ärge kunagi oletage.
- Veenduge, et kõik teie töötajad teavad, kui tähtis on kontrollida toidu kõiki koostisosi, kui keegi, kellel on toiduallergia, neilt selle kohta küsib.
- Hoidke alati alles teave kõigi valmistatud toitude koostisosade kohta, et töötajad teaksid seda kontrollida.
- Veenduge selles, et kui töötajad valmistavad toitu kellelegi, kellel on toiduallergia, pesevad nad enne käed korralikult puhtaks ja kasutavad puhtaid töövahendeid.
- Täiustage menüüs toitude kirjeldusi.
- **Koolitage kõiki töötajaid toiduallergia teemal, vaatamata sellele, kas nad töötavad köögis või teenindavad tarbijaid. Nad peavad teemasse tõsiselt suhtuma ja oskama vastata tarbija küsimustele.**
- Andke tarbijatele teada, et nad teavitaksid töötajaid, kui neil on mõni toiduallergia.
- Parandage kontrolli ja suhtlemist.

Muu kasulik ja teid abistav **ohutu toitlustamise** teave



4_ HÜGIEENINÕUDED JA LISAJUHISED

4_ HÜGIEENINÕUDED JA LISAJUHISED

Selles osas on toodud hügieeninõuded, millega peab tegelema igas toitlustamisettevõttes. Tehke märge igasse alltoodud kasti, kinnitamaks, et olete vastavad osad läbi lugenud ja täidate järjepidevalt iga nõuet, mis on teie ettevõttes asjakohane, ning juhendate/koolitate selle põhjal oma töötajaid.

Puhastamine (lk 2–10) ☐

Hooldamine (lk 16–17) ☐

Kahjurikontroll (lk 11–14) ☐

Isiklik hügieen (lk 18–21) ☐

Jäätmekontroll (lk 15) ☐

Koolitamine/kontrollimine (lk 22–23) ☐

Selles osas on ka: nõuandeid sondtermomeetri kasutamiseks (lk 24–26) ☐

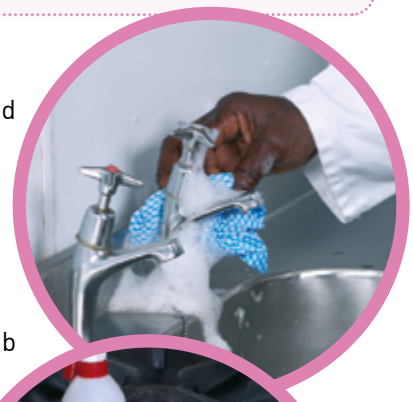
Puhastamine

Miks on puhastamine ja desinfitseerimine nii tähtis?

Toidukäitlemisettevõtte puhastamine ja desinfitseerimine on tähtis mitmel põhjusel:

- **toidumürgituse ennetamiseks – nõuetekohane puhastamine ja desinfitseerimine vähendab toidumürgitust põhjustavate bakterite arvu ohutule tasemele ja aitab vähendada ristsaastumise riski;**
- **võõrkehade eemaldamiseks – need võivad toitu saastata.**

Mida on vaja puhastada ja desinfitseerida?





Toidukäitlemisettevõtte kõik seadmed ja alad peavad olema puhtad. Seadmed ja pinnad, mis tõenäoliselt otse või kaudselt puutuvad kokku toiduga, peavad samuti olema põhjalikult desinfitseeritud. Nende hulka kuuluvad:

- seadmed ja pinnad, mis toiduga kokku puutuvad, nt tööpinnad, lõikelauad, riiulid, keraamilised nõud, kööginõud, toidu hoiunõud, potid, noad ja muud söögiriistad;
- pinnad, millega toit otse kokku ei puutu, nt tööpinnad ja seinad, millele võib sattuda pritsmeid;
- seadmed ja sisseseade, millega toit otse kokku ei puutu, nt kraanikausid, kätepesuvalamud ja kraanid, samuti esemed, mida inimesed tihti katsuvad, nagu külmiku käepidemed, lülitid, telefonid, kassad jm, millega võib kaasneda ristsaastumise risk, kui neid kasutavad nii toorest kui ka valmistoitu käitlevad töötajad. Peske/pühkige ja desinfitseerige korrapäraselt esemeid, mida inimesed tihti katsuvad, nagu ukse käepidemed, lülitid ja pudeliavajad.

Oluline on puhastada külmkappe siis, kui neis ei ole palju toitu. Viige toit teise külmikusse või ohutusse külmalasse ja hoidke see kaetuna.

Pöörake eritähelepanu sellele, kui tihti puhastate eemaldatavate osadega seadmete üksikuid osi. Neid võib olla raskem puhastada, kuid seadmete nõuetekohane puhastamine on väga tähtis, et takistada bakterite ja mustuse kogunemist.

Kui teil on tootja juhised seadme üksiku osa puhastamise kohta, järgige neid. Nende juhiste järgi saate seadme konkreetset osa põhjalikult puhastada.



Toidujäätmete konteinereid, prügikaste ja kõiki jäätmete hoiukohti peab korrapäraselt puhastama.

Puhastamisel pidage meeles viia toit sellest alast ära või katke see kinni. Sellega väldite mustuse, bakterite või puhastuskemikaalide sattumist toidu sisse.

Tõenäoliselt ei vaja põrandad, seinad, laed ja ventilatsiooniavad desinfitseerimist, kui just ei ole toidu saastumise riski, kuid põhjalik puhastamine ning rasva eemaldamine on siiski vajalik. Ahjudes kasutatakse kõrget temperatuuri ja seetõttu need tõenäoliselt desinfitseerimist ei vaja.

Kuidas puhastada ja desinfitseerida

Enne kui alustate puhastamist, oleks hea toit eest ära tõsta ja kinni katta, et vältida sellesse mustuse, bakterite ning puhastuskemikaalide sattumist. Nõuetekohane puhastamine koosneb kahest etapist.

Esimene etapp: üldpuhastus pesuvahendiga (detergendiga)



Esimene etapp on pinna või seadme üldpuhastus, kasutades sobivat pesuvahendit (detergenti), et eemaldada nähtav mustus, toiduosakesed, rasv ja prügi. See etapp tuleb alati lõpetada loputamisega, et enne teist etappi eemaldada pinnalt põhjalikult kõik jäägid.

Teine etapp: desinfitseerimine

Teine etapp on desinfitseerimine, millega vähendatakse olemasolevate bakterite arvu aktsepteeritavale tasemele. Desinfitseerimisvahendeid tuleb kasutada tootja antud kasutusjuhiste põhjal. Pidage meeles, et desinfitseerimine on tõhus ainult siis, kui seda tehakse puhastel pindadel. Nii nagu esimeses etapis, peab ka desinfitseerimisele järgnema lõplik loputus puhta veega, välja arvatud juhul, kui desinfektant on mitteloputatav.

Desinfitseeritakse kõrgel temperatuuril või keemiliste meetoditega.



Desinfitseerimine kõrgel temperatuuril

Nõudepesumasin peseb esemeid põhjalikult kõrgel temperatuuril. See on üks usaldusväärsemaid viise seadmete puhastamiseks ja kahjulike bakterite hävitamiseks.

Nõudepesumasin peab olema töökorras, korrapäraselt hooldatud ja seda tuleb kasutada tootja juhiste järgi. Järgima peab tootja puhastamis- ja hooldusjuhiseid, mis tavaliselt hõlmavad nii toidu- ja plastiosakeste ning katlakivi eemaldamist veedüüsidest, filtritest ja äravoolust kui ka regulaarset puhastamist.

Auruga puhastamine ja steriliseerimisvalamute kasutamine võivad mõnes olukorras olla tõhusad kuumpuhastamismeetodid, kuid kõrge temperatuuri tõttu tuleb olla siin ettevaatlik.

Desinfitseerimine kõrgel temperatuuril on turvalisim viis kööginõude ja -seadmete desinfitseerimiseks (v.a kompleksseadmete puhul, vt osa 3, lk 25), mida kasutatakse nii toore kui ka valmistoidu puhul. Kui ettevõttes ei ole kõrgel temperatuuril desinfitseerimise võimalust, peavad valmistoidu jaoks olema eraldi kööginõud ja -seadmed, mida kasutatakse ning hoitakse ainult valmistoidu jaoks.

Desinfitseerimine kemikaalidega

Üldpuhastamiseks ja -desinfitseerimiseks on olemas palju eri kemikaale. Nende õigeks kasutamiseks on äärmiselt oluline mõista nendevahelisi erinevusi. Järgnevalt on toodud kokkuvõte eri kemikaalide kasutamise ja mõju kohta.

Detergent/rasvatustaja

Kemikaali (näiteks nõudepesuvahendit) kasutatakse rasva, mustuse ja toidu eemaldamiseks. Detergent ei vähenda kahjulike bakterite arvukust vastuvõetavale tasemele ja seda kasutatakse ainult üldpuhastamiseks.

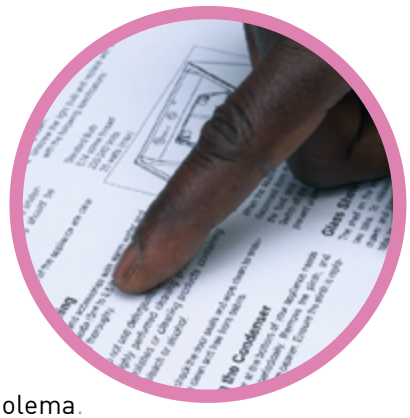
Desinfektant

Kemikaal, mis tapab kahjulikud bakterid ja vähendab nende arvukuse aktsepteeritavale tasemele, kui seda kantakse visuaalselt puhtale pinnale ettenähtud lahjenduses ja kontaktaja jooksul. (Enne desinfektandi kasutamist kontrollige, kas pinnad on rasvast, mustusest ja toidust puhtad.)

Sanitiser

Kaks-ühes-toode, mis toimib nii detergendi kui ka desinfektandina. See tähendab, et sama toodet võib kasutada visuaalselt puhta pinna jaoks, kuid seda peab kasutama ka teist korda, et pinda desinfitseerida.

Tähtis teave, mida tuleb puhastuskemikaalide kasutamisel arvestada



Lahjendusaste

Enamik puhastuskemikaale on kontsentreeritud, mistõttu neid tuleb enne kasutamist veega lahjendada. Tähtis on järgida tootja juhiseid selle kohta, kui palju vett tuleb koos kemikaaliga kasutada. Seda nimetatakse lahjendusastmeks. Kui lisate liiga palju vett, ei toimi puhastuskemikaal tõhusalt. Liiga vähese vee lisamine võib põhjustada keemilist saastumist.

Kontaktaeg

See on aeg, kui kaua peab puhastuskemikaal puhastataval pinnal või esemel olema.

Selleks et kemikaal toimiks tõhusalt, tuleb järgida tootja juhiseid kontaktaja kohta.

Viimane loputamine

Desinfitseerimisele järgneb pinna või seadme viimane loputamine puhta veega kemikaalijääkide eemaldamiseks, kui just juhendis ei ole selgelt välja toodud, et loputamine pole vajalik.

Pärast desinfitseerimist peab eriti hoolega jälgima, et seadmeid/pindu ei saastataks uuesti toore toiduga.

Lisadesinfitseerimise vajadus

Kui teil ei ole võimalik kasutada nõudepesumasinat ega muud sobivat kõrge temperatuuriga desinfitseerimismeetodit, kasutage valmistoidu jaoks eraldi seadmeid ja kööginõusid, mida ei kasutata toore toidu jaoks. Neid seadmeid ja kööginõusid peab ka eraldi pesema. See tähendab, et pesemisprotsessis tuleb hoolikalt järgida alljärgnevaid juhiseid:

1. valmistoidu kööginõusid ja seadmeid pestakse ja desinfitseeritakse valamus esimesena ning viiakse need seejärel puhtale alale, et vältida nende uuesti saastumist;

2. seejärel võib põhjalikult pesta ja desinfitseerida toore toidu jaoks kasutatud kööginõusid ja seadmeid;

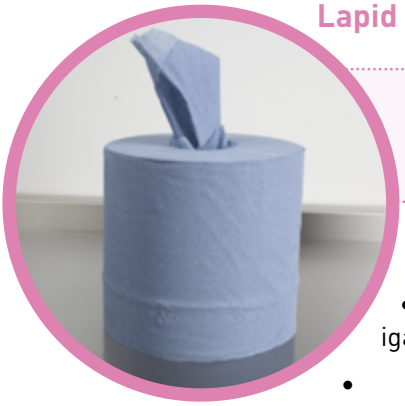
3. valamu ja selle ümbrus puhastatakse ning desinfitseeritakse kasutamiste vahel põhjalikult.

Pidage alati meeles, et kompleksseadmeid (osa 3, lk 25) ei tohi kasutada nii toore kui ka valmistoidu jaoks.

Puhastusmaterjalid

Eraldi puhastusmaterjale, nagu lapid ja käsnad, peab kasutama puhtas alas, kus valmistatakse valmistoitu. Neid hoitakse puhtas alas ja neid ei tohi kasutada toore toidu alas.

Lapid



Lapid võivad köögis olla ühed peamised ristsaastumise põhjustajad. Oluline on nende ohutu kasutamine, et ennetada bakterite, nagu *E. coli* 0157, *Salmonella spp.* jt levimist.

Selleks et vältida bakterite levimist, järgige puhastamisel järgmisi samme:

- kasutage ühekordseid lappe, kui see on asjakohane, ja visake lapid pärast iga kasutamiskorda ära;
- varuge eraldi lapid puhtas alas kasutamiseks, et pühkida valmistoidu käitlemiseks kasutatavaid tööpindu. Valmistoidu kaitsmine bakterite eest on eriti oluline. Seda toitu ei kuumtöödelda ja seega ei hävitata toidul olevaid baktereid. Hea on need lapid eri värviga tähistada, et neid oleks lihtne eristada. Kui lapid on korduvkasutatavad, peske neid keeva vee pesutsüklis (tavaliselt 90 °C). Korduvkasutatavaid lappe pestakse hoolikalt, desinfitseeritakse ja kuivatatakse eri toimingute vahel, mitte ainult siis, kui need näevad mustad välja;
- kui teile pakub pesuteenust firma, kontrollige ja veenduge, et seal ei kasutata madalamat temperatuuri (nt elektri kokkuhoidmiseks);
- bakterid võivad määrdunud lappide kaudu väga kergesti levida. Määrdunud korduvkasutatavate lappide hoidmiseks on soovitatav määrata selleks ettenähtud koht, et neid ei kasutataks uuesti enne, kui need on pestud;
- hoidke oma köögis alati piisavat ühekordsete/puhaste lappide varu. Töötajad kasutavad pigem puhtaid lappe, kui neid on piisavalt.



Köögi hoidmine puhas ja korras

Eemaldage toidult veopakend ja visake see enne toidu kööki või lattu viimist ära. Veopakend võib ladustamise või transportimise ajal olla kokku puutunud musta põrandaga jms.

Olge eriti ettevaatlik, kui viskate ära toore liha/linnuliha/kala, munade ning puhastamata puu- ja juurviljade pakendeid ja jäätmeid. Nende toitude pakendid ja jäätmed levitavad tõenäolisemalt toidumürgitust põhjustavaid baktereid toidule ning pindadele.

Oluline on puhastada kasutatud seadmeid, et ennetada bakterite levimist nendelt toidu pinnale. Samuti on tööpindu lihtsam hoida puhtana, kui neil ei ole liigselt asju.

Peske või pühkige pritsmed ära kohe, kui need kuhugi satuvad. Desinfitseerige tööpinnad pärast seda, kui olete ära pühkinud toorelt lihalt/linnulihalt/kalalt, munadelt või puhastamata puu- ja juurviljadelt sinna sattunud pritsmed. See ei lase mustusel koguneda ja ennetab bakterite levikut.

Koolitamine ja juhendamine

Väga oluline on, et puhastamise ja desinfitseerimisega tegelevad töötajad järgivad puhastamise ja desinfitseerimise reegleid. Kui puhastamises on tehtud vigu, tuleb töötajaid täiendavalt koolitada puhastamise tõhusate meetodite, puhastuskemikaalide kasutamise ja asjakohase säilitamise osas. Tagage see, et ettevõttes on olemas korrektsed mõõdunõud tootja juhiste järgi kemikaalide lahjenduste tegemiseks ja nende õigeks kasutamiseks.

Kemikaale soetage usaldusväärsetelt tarnijatelt ja kasutage neid tootja juhiste järgi.





Kui teil on olemas seadmetootja juhised, kuidas seadet puhastada, siis järgige neid. Nende juhiste järgi saate seadme konkreetset detaili põhjalikult puhastada.

Puhastamiskava

Selleks, et puhastamine oleks tõhus, peab seda planeerima. Puhastamiskava on oluline abivahend, mis aitab teil ettevõttes puhastamist tõhusalt läbi viia. Te võite kasutada siinses juhendis toodud puhastamiskava ja -vorme, et kirjutada üles, kuidas ettevõttes puhastatakse, ning teha märkmeid puhastamise toimumise kohta. Tähtis on üles kirjutada, kuidas te puhastate, et saaksite näidata, mida teete. See on kasulik ka töötajatele, kes saavad kontrollida, kuidas nad peavad puhastama – seega riputage puhastamiskava seinale.

Kuigi puhastamiskava on kasulik abivahend regulaarse ja põhjaliku puhastamise toimumise tagamiseks, on ka töö käigus puhastamine ja korrastamine väga oluline.

Kuidas selles juhendis olevat puhastamiskava kasutada

Puhastamiskava peab kasutama selleks, et saada ülevaade kõigist seadmetest, nii alaliselt paigaldatud kui ka muust sisseseadest, mida peab teie ettevõttes puhastama, ning selle kohta, kuidas neid puhastada. See kava koostatakse ühel korral, kuid seda vaadatakse üle ja ajakohastatakse perioodiliselt. Kava on soovitatav riputada üles nähtavasse kohta, et kõik teie töötajad näeksid, mida ja kui tihti peab puhastama. Kavasse võib lisada ka andmeid puhastamise toimumise kohta.

Puhastamiskava koostamine

1. Puhastamiskava koostamiseks on soovitatav, et käite oma ettevõtte ruumid läbi ja teete nimekirja kõigest, mis vajab puhastamist. Abiks võivad olla järgmised näited.

	Toiduga kokkupuutuvad esemed
Esemed, mis vajavad puhastamist ja desinfitseerimist	Tööpinnad Toiduseadmed ja kööginõud, nt noad, lõikelauad Külmikud ja sügavkülmikud Liikuvate osadega seadmed, nt mikserid, lihalõikurid Valamud Taaskasutatavad lapid ja tööriided
Esemed, mida puudutatakse sageli	Prügikastid, harjade ja moppide varred Uste ja seadmete käepidemed, kraanid, lülitid ja nupud Pudeliavajad, telefonid Kassad
Muu puhastamine	Põrandad, seinad, laed Laoruumid Jäätmete ala ja äravool Töötajate ala Toiduseadmed, millele võivad sattuda toidupritsmed, nt ahjud, mikrolaineahjud, letid

2. Tehke nimekiri kõigist puhastatavatest pindadest ja seadmetest kava esemete veergu. Seejärel pange iga eseme (või esemerühma) juurde üksikasjalikult kirja, kuidas neid peab puhastama. See hõlmab järgmist:

- kui tihti te neid esemeid puhastate;
- ettevaatusabinõud, mida teie töötajad peavad puhastamisel järgima, nt kas on tarvis kanda kaitsekindaid või -prille;
- kuidas neid esemeid puhastada ja milliseid seadmeid kasutada;
- milliseid kemikaale ja kuidas kasutada;
- puhastamise eest vastutav(ad) isik(ud).

3. Vaadake kava regulaarselt üle ja kontrollige, kas puhastamine toimub nõuetekohaselt. Koolitage töötajaid puhastamiskava kasutama, et nad teaksid, mida ja millal nad peavad tegema. Kontrollige puhastamist.

Soovitatav on panna puhastamiskava ruumides nähtavasse kohta, kus kõik töötajad saavad seda vaadata.

Puhastamiskava vormi täitmine

Kõik alad/seadmed, mis on loetletud puhastamiskavas, pange üksikasjalikult kirja puhastamiskava vormi esimesse veergu (selle osa 10. leheküljel). Töötajad lisavad puhastamise järel kavasse allkirja selle seadme puhastamise kohta. Siis saate näiteks tööpäeva lõpus kontrollida, kas kõik kavas nimetatud alad on puhastatud. Samuti on soovitatav kontrollida puhastamise teostust, et veenduda selles, kas töö on tehtud rahuldavalt.

Puhastamiskava

Näidis

SEADE või PIND	Puhastamise sagedus					Ettevaatus-abinõud, nt kinnaste või kaitseprillide kandmine	Puhastamisviis	Kasutatavad kemikaalid (sh nõutav lahjendus)	Vastutav isik
	Pärast kasutamist	Igas vahetuses	Iga päev	Iga nädal	Muu				
Tööpind	X						1. Eemaldage nähtav toit ja mustus. 2. Peske pind kuuma seebiveega (tootja juhiste järgi lahjendatud detergent), et eemaldada rasv ning muu toit ja mustus. 3. Loputage puhta veega detergendi ning lahtise toidu ja mustuse eemaldamiseks. 4. Lisage desinfektant. Veenduge, et see jääb peale tootja soovitatud kontaktajaks. 5. Loputage puhta veega, et desinfektant eemaldada. 6. Jätke kuivama või kuivatage puhta ühekordse lapiga.	X kaubamärgi detergent, lahjendatud 4 : 1 Ykaubamärgi desinfektant, lahjendatud 4 : 1	
Mikser	X						1. Lülitage seade välja ja eemaldage see vooluvõrgust. 2. Kraapige toit maha ja loputage. 3. Peske põhjalikult kuuma seebiveega ja loputage puhta veega. 4. Kandke peale desinfektant, järgides tootja juhiseid, ja loputage. 5. Pöörake eritähelepanu nurkadele ja pragudele. 6. Laske seadmel enne sisselülitamist kuivada.	X kaubamärgi detergent, lahjendatud 4 : 1 Ykaubamärgi desinfektant, lahjendatud 4 : 1	
Lõikur	X					Ainult koolitatud töötajad. Kasutage terakaitsmeid ja kindaid.	1. Lülitage seade välja ja eemaldage see vooluvõrgust. 2. Kraapige toit maha ja loputage. 3. Võtke seade lahti ning peske põhjalikult kuuma vee ja detergendiga. 4. Lisage desinfektant. Veenduge, et see jääb peale tootja soovitatud kontaktajaks. 5. Jätke kuivama või kuivatage puhta ühekordse lapiga.	X kaubamärgi detergent, lahjendatud 4 : 1 Ykaubamärgi desinfektant, lahjendatud 4 : 1	

Puhastamiskava
(täitmata)

ESE , SEADE või PIND	Puhastamise sagedus					Ettevaatus-abinõud, nt kinnaste või kaitseprillide kandmine	Puhastamisviis	Kasutatavad kemikaalid (sh nõutav lahjendus)	Vastutav isik
	Pärast kasutamist	Igas vahetuses	Iga päev	Iga nädal	Muu				

Puhastamiskava andmeleht (vorm)

RUUM või ALA	ESMASPÄEV		TEISIPÄEV		KOLMAPÄEV		NELJAPÄEV		REEDE		LAUPÄEV		SUNDAY	
	Aeg	Initsiaalid	Aeg	Initsiaalid	Aeg	Initsiaalid	Aeg	Initsiaalid	Aeg	Initsiaalid	Aeg	Initsiaalid	Aeg	Initsiaalid

Kontrollitud/kinnitatud (kuupäev)	/ /	/ /	/ /	/ /	/ /
Initsiaalid					

Kahjurikontroll

Miks on kahjurikontroll vajalik?

Kahjurikontroll on oluline, sest kahjurid võivad kanda toidumürgitust põhjustavaid baktereid, mis võivad toitu saastata ja põhjustada haigestumist või toidu riknemist. Toidumürgitust tekitavad bakterid võivad kanduda toidule kokkupuutest kahjurite karvade, väljaheidete ja uriiniga. Kahjurid võivad toitlustamisettevõtetele ja nende mainele põhjustada suurt kahju.
Kandke ettevõtte ruumide plaanile kahjurite püüniste asukohad.

Levinud kahjurid

Üldiselt on kahjurid loomad, linnud või putukad, kes saastavad toitu otseselt või kaudselt.

Närilised, nt rotid ja hiired

Tunnused
Väikesed jalajäljed tolmus, väljaheited, augud seintes ja ustes, pesad, näritud kaubad või pakendid, rasv või plekid, uriiniplekid toidupakendil.





Kärbsed ja lendavad putukad

Tunnused
Surnud ja elusad putukad, ämblikuvõrgud, pesad, sumin, vastsed, väljaheited.

Prussakad

Tunnused
Munad ja munakestad, heidetud kestad, putukad ise, väljaheited.





Nende hulka kuuluvad:

Sipelgad

Tunnused
Väikesed liiva- või mullakuhjad, putukad ise, lendavad sipelgad.

Linnud

Tunnused
Suled, väljaheited, pesad, häälitsused, linnud ise.





Põrnikad ja mardikad

Tunnused
Liikuvad putukad, eriti kuivas toidus, väikesed tõugud.

Kahjuritega seotud ohud

Toidu saastumine:

- bakterid kahjuritelt ja nende väljaheidetest;
- surnud kahjurid, nende munad, karvad, väljaheited jne;
- kemikaalid, st kahjuri kontrollsööda hooletu kasutamine.

Kontrollimismeetmed

1. Ettevõtte ruumide muutmine kahjurikindlaks

Hoone peab olema heas seisukorras ja remonditud, et takistada kahjurite sissepääsu ning vältida võimalikke paljunemiskohti. Selleks toimige järgmiselt.

- Kasutage võrku, et muuta ventilatsioonitorud kahjurikindlaks.
- Sulgege augud ja muud kohad, mille kaudu kahjurid võivad hoonesse pääseda.
- Hoidke põrandad, seinad, katused, uksed ja aknad heas seisukorras, et nendes ei oleks avasid või pragusid, mille kaudu kahjurid saavad siseneda.
- Paigaldage äravoolutorudele katted, et kahjurid sisse ei pääseks.

2. Putukavõrgud

• Asetage otse toidukäitlemisalade avanevatele akendele putukavõrgud, millest tavalised lendavad putukad läbi ei pääse (võrgusilm 2 mm² või väiksem).

• Putukavõrke peab olema võimalik puhastamiseks eemaldada.

• Asetage putukavõrguga uks niisamuti köögiustele, mis avanevad õue ja on avatud pikemat aega.

3. Elektroonsed putukapüünised

• Lendavaid putukaid võib hävitada ka elektroonse putukapüünisega. Tootjad annavad nõu nende paigaldamise, puhastamise ja hooldamise kohta.

• Vahetage elektroonse putukapüünise lampe igal aastal.

4. Hea majapidamistava

• Kontrollige tarnesaadetisi põhjalikult. Vaadake üle saadetiste partiid, veendumaks, et neis ei ole nähtavaid tunnuseid kahjuritest. Ärge võtke vastu saadetist, kui sellel on kahjuritunnused, nt näritud pakend või putukad.

• Hoidke ruumid ja jäätmehoidlad puhtana ning kaitstuna kahjurite sissetungi eest.

• Hoidke toitu, mida hakatakse valmistama või mida parajasti sulatatakse või jahutatakse, sobivalt kaetuna.

• Eemaldage regulaarselt toidujäätmed aladelt, kus neid tekib, või visake kaanega kaetud prügikasti.

• Ärge hoidke toitu põrandal ega seina ääres.

• Hoidke toitu kahjurikindlates anumates.

• Hoidke väliala puhas ja umbrohuvaba. Veenduge, et prügikastidel on kindlalt suletavad kaaned ja neid on lihtne puhastada.

5. Lepinguline kahjuritõrje-ettevõte

• Te võite palgata kahjuritõrje ettevõtte ruumide regulaarseks jälgimiseks. Soovitatav on kasutada usaldusväärset firmat, mille töötajatel on sobiv kutsekvalifikatsioon.

• Lepingus kahjuritõrje ettevõttega on soovitatav ette näha järgmiseid tegevusi: kontrollida kõigi kahjurite esinemist, jälgida ruumide kindlust kahjurite suhtes ja hävitada kõik leitud kahjurikolded.

• Usaldusväärne kahjuritõrje ettevõte nõustab teid heade majapidamis- ja säilitamistavade osas, et ennetada kahjurite sissetungi.

• Kahjuritõrje ettevõte võib vajaduse korral pakkuda tööpäevaringset abi ja esitada pärast iga külastust kirjaliku raporti. Hoidke raportid alles ja säilitage oma ettevõtte dokumentatsiooni juures.

6. Kontrollimine ja seire

Toiduettevõtte kõikidel aladel tuleb regulaarselt kontrollida kahjuritunnuste esinemist, nt näriliste väljaheiteid, määrdunud plekke, putukamunade kesti ja surnud putukaid.

Tutvustage töötajatele kahjurite esinemise tunnuseid ja selgitage, mida teha kahjurite levimise või tunnuste esinemise korral.

Ettevõtte juhtkond peab viivitamatult rakendama asjakohaseid meetmeid kahjurite kõrvaldamiseks.

Kontrollige regulaarselt, et toidus ei esine kahjureid, nt kuivainetes putukaid.

Mida teha, kui avastate kahjurid oma ettevõttes

- Võtke kohe ühendust lepingulise kahjuritõrje ettevõttega.
- Kui arvate, et seade, pinnad või kööginõud on kahjuritega kokku puutunud, siis peske, desinfitseerige ja kuivatage need, et takistada toidumürgitust põhjustavate bakterite levimist.
- Kui arvate, et kahjurid on toiduga mingilgi viisil kokku puutunud, siis visake toit ära.
- Leidke infestatsiooni põhjus ja tehke kõik selleks, et see ei korduks.
- Parandage kohe ruumide kõik struktuuridefektid.
- Tehke kahjurikontrolli tihemini.
- Täiustage töötajate koolitust kahjuritele viitavate tunnuste tundmise osas ja julgustage töötajaid probleemidest kohe teatama.
- **Kui teil on ka edaspidi kahjuritega probleeme, kaaluge kahjuritõrje-ettevõtte teenuste regulaarset kasutamist, kui te pole seda juba teinud.**

Jäätmekontroll

Miks on jäätmekontroll vajalik?

Jäätmed võivad olla: toit, selle koostisosad, pakkematerjalid või isegi määrdunud puhastuslapid, mida enam ei sobi kasutada ja mis tuleb ära visata.

Jäätmed on toidu füüsikalise saastumise riskiteguriks ja võivad ligi meelitada kahjureid. Lisaks võib kahjustatud, säilimisaja ületanud või riknev toit, mis sisaldab toidumürgitust põhjustavaid baktereid, ohustada ristsaastumisega teisi toite.

Kuidas jäätmeid kontrollida?



Jäätmed toidukäitlemisruumides

- Toidu- ja muid jäätmeid peab toidukäitlemisaladelt välja viima sageli või vähemalt tööpäeva lõpus.
- Jäätmete tekkimiskohtadesse paigutatakse piisav arv prügikaste.
- Soovitav on kasutada pedaaliga avatavaid prügikaste, et vältida kaane puudutamist.

Kogutud jäätmete äravedu

- Jäätmete kogumiseks ja hoidmiseks kasutatavad prügikonteinerid peavad olema sobiva suletava kaanega ning lihtsad puhastada ja desinfitseerida.
- Jäätmelaod peavad olema ehitatud ja hallatud viisil, mis võimaldab hoida neid puhtana ning kahjurite eest kaitstuna (vt kahjurikontrolli juhend lk 11). Jäätmelaod peavad asetsema eemal toiduladudest, toidukäitlemisruumidest ja peamistest toidu sissepääsukohtadest, sest jäätmete juurde võib koguneda kärbseid.
- Muud jäätmed, nagu papp ja paber, tuleb asetada suletud konteinerisse ning hoida toidust eraldi ja säilitada viisil, mis ei tekita saastumise riski.

Jäätmete kõrvaldamine

Te vastutate selle eest, et kõik jäätmed kõrvaldatakse nõuetekohaselt ja kehtivate õigusaktide järgi.

Hooldamine

Miks on hooldamine vajalik?

Tõhus hooldamine on oluline selleks, et saaksite võimalikult korralikult pindu ja alasid puhastada ning vältida kahjurite sissetungi. Hooldamise puudumine võib viia defektsete ja halvasti hooldatud seadmeteni, mis omakorda võib põhjustada toidu füüsikalist saastumist. Halvasti hooldatud seadmed, nt jahutus- ja kuumtöötlemisseadmed, ei pruugi saavutada vajalikku temperatuuri, mille tulemusena valmistatakse toitu, mis ei ole ohutu. Kontrollige oma ettevõtet regulaarselt, et selles ei ole struktuurikahjustusi ega seadmeprobleeme.

Mida peab hooldama?

Ruumid



- Kõik sisepinnad peavad olema siledad, veekindlad, lihtsad puhastada ja heas seisukorras. Struktuuri hoidmine heas korras lihtsustab ruumide tõhusat puhastamist.
- Parandage struktuurivead kohe, kui need ilmnevad, nt niiske/murdunud kips, katkised plaadid, augud seintes või akendes.
- Hoidke põrandad, seinad, katused, uksed ja aknad heas seisukorras, et nendes ei oleks avasid või pragusid, mille kaudu kahjurid saavad siseneda.
- Kahjurite sissepääsu vältimiseks tuleb põrandad, seinad, laed (katused), uksed ja aknaavad hoida heas seisukorras ilma aukude või pragudeta.
- Äravoolutorud ei tohi lekkida ja neis ei tohi olla ummistusi.

Seadmed, sisseseade



- Kõik toiduga kokku puutuvad pinnad ja seadmed peavad olema heas seisukorras. See võimaldab neid tõhusalt puhastada ja desinfitseerida ning ennetab prahi kogunemist. Parandage või vahetage välja seade või kööginõud, mis on kahjustatud või millel on lahtised osad. Katkistesse seadmetesse/kööginõudesse võivad koguneda toidumürgitust põhjustavad bakterid. Lahtised osad võivad toidu sisse kukkuda.



- Visake ära kõik taldrikud ja muud lauanõud, millel on mõrad või millelt on kildusid välja kukkunud. Mustus ja toidumürgitust põhjustavad bakterid võivad koguneda mõrasse või kohta, kust kild on ära tulnud.



- Vahetage välja lõikelauad, mis on kriimustatud, auklikud või täketega. Mustus ja toidumürgitust põhjustavad bakterid võivad koguneda kohtadesse, kus lõikelaud ei ole sile.
- Vahetage kohe välja katkised või defektiga lambipirnid, valgustustorud ja valgustid.
- Teatud seadmed, nt kuumtöötlemisseadmed, kuumletid, külmikud, sügavkülmikud, nõudepesumasinad ja ventilatsioonisüsteemid, vajavad korrapärast hooldamist.
- Kontrollige regulaarselt väljatõmbeventilaatoreid ja filtreid, veendumaks, et need on töökorras ning neis pole rasva ega mustust. Sellega tagatakse ventilatsiooni ja filtrite korralik töö.
- Kontrollige regulaarselt külmikute ja kuumtöötlemisseadmete uste tihendeid.

Veevarustus

Tagage varustatus piisava kogusega joogiveega. Kui teie vesi on pärit allikast, isiklikust puur- või salvkaevust (ei ole ühisveevärgi vesi), peate tagama, et vett hoitakse ja kontrollitakse joogivee õigusaktide kohaselt. Täpsemad suunised joogivee kontrollimiseks leiate VTA veebilehelt.

Mida teha, kui midagi läheb valesti

- Kui arvate, et seadmed ei tööta korralikult, kontrollige neid kohe. Ärge oodake, kuni need on katki läinud. Kontrollige, kas töötajad kasutavad seadmeid õigesti.
- Vaadake tootja juhistes jaotist veaotsingute kohta.
- Võtke ühendust seadme tootjaga või seadmehooldusettevõttega. Kui ta on teie lepinguline seadmehooldusettevõte, siis võtke temaga ühendust.
- Kasutage muid seadmeid, kuni viga on parandatud.
- Lahendage probleemid niipea kui võimalik, enne kui need lähevad tõsisemaks või hakkavad mõjutama toidu ohutust.

Mida teha, et see ei korduks

- Tehke hoolduskontrolli tihemini.
- Julgustage töötajaid teatama igast seadmega seotud struktuurikahjustustest või probleemist, et teaksite neist varakult.
- Tõhustage kontrolli töötajate üle ja töötajate koolitust.



Isiklik hügieen

Miks on isiklik hügieen tähtis

On väga tähtis, et töötajad järgivad isikliku hügieeni häid tavasid, sest seeläbi takistatakse bakterite levimist toidule. Iga isik, kes töötab toidukäitlemisalas, peab hoidma kõrgel tasemel isiklikku puhtust ning kandma sobivat puhast riietust ja vajaduse korral kaitseriietust.



Üldnõuanded

- Töötajad peavad alati enne toidu valmistamist pesema käsi, sest see on üks parimaid viise takistada toidumürgitust põhjustavate bakterite levimist.
- Kõik toiduga tegelevad töötajad peavad kandma puhtaid tööriideid. Enne töö alustamist tuleb selga panna puhtad tööriided ja mitte kanda neid väljaspool toidu käitlemisalasid.
- Üldjuhul on tööriided heledad (määrdumise tuvastamiseks) ja ilma välistaskuteta, et riidekiud ja taskute sisu ei satuks toitu.
- Töötajate hea tava on kanda tööriiete peal puhast või ühekordset põlle, eriti kui töötatakse toore liha/linnuliha/kala, munade ja puhastamata juurviljaga. Põll kaitseb tööriideid määrdumise ning neile bakterite sattumise eest. Põlle saab kergesti pesemiseks ära võtta või ära visata, kui see on mõeldud ühekordseks kasutamiseks.
- Kõik toore toidu valmistamisel määrdunud kaitseriided (nt põlled ja kitlid) vahetatakse puhaste vastu enne valmistoidu käitlemist või puhtasse alasse sisenemist.
- Töötajate hea tava on hoida pikki juuksed kinnitatuna ja kanda toiduvalmistamise ajal mütsi või juuksevõrku. Kui juuksed ei ole kinnitatud või kaetud, on tõenäolisem, et töötajad katsuvad oma juukseid ja need võivad sattuda toitu.
- Toidumürgitust põhjustavad bakterid võivad levida näolt või suult kätele ja siis toidule. Töötajad ei tohi toidukäitlemise ajal suitsetada, juua, süüa ega nätsu närida. Töötajad peaksid vältima näo või nina katsumist, köhimist ja aevastamist.
- Käekellad, ehted ja nutiseadmed võivad koguda ning levitada mustust ja toidumürgitust põhjustavaid baktereid või kukkuda toitu. Töötajad ei tohi toiduvalmistamise ajal kanda käekella, ehteid (v.a abielusõrmus) või kasutada nutiseadmeid.
- Töötajatele peab olema võimaldatud koht riiete vahetamiseks ja üleriiete hoidmiseks. Laiali jäetud riided võivad olla bakterite allikaks.
- Hea tava on hoida komplekti puhtaid tööriideid külastajatele, nt tehnohooldetöötajatele. Pidage meeles, et igaüks, kes kööki siseneb, võib oma riietega tuua sinna baktereid.

Kätepesu

Toidumürgitust põhjustavad bakterid võivad kergesti levida inimese kätelt toidule, tööpindadele, seadmetele jne. Tõhus kätepesu aitab seda vältida. Kõiki toitlustamistöötajaid koolitatakse kasutama tõhusat kätepesutehnikat (lk 19), et nad teaksid, kuidas käsi korralikult pesta.

Asetage toidukäitlemisruumidesse kätepesuvalamute kohale plakat tõhusast kätepesutehnikast, mida on kirjeldatud siinse ohutu toitlustamise juhendis lk 3.

- Veenduge, et kõik toiduga tegelevad töötajad kasutavad tõhusat kätepesutehnikat:
  - kööki sisenemisel, nt pärast pausi või tualetis käimist;
  - enne valmistoidu käitlemist;
  - pärast jäätmete käitlemist;
  - pärast kokkupuudet toore liha/linnuliha/kala, munade ja puhastamata puu-/juurviljadega;
  - pärast prügikastide tühjendamist;
  - pärast puhastamistoiminguid;
  - pärast söömist, joomist, suitsetamist või telefoni kasutamist;
  - pärast haava katsumist või sidemete vahetamist;
  - pärast tualeti kasutamist;
  - pärast nina nuuskamist, aevastamist või köhimist.
  - Tagage see, et kätepesuvalamuid on mugav kasutada, nendes on sooja vett, seepi ja piisavalt ühekordseid kuivatusrätikuid. Segisti suletakse paberrätikuga, et vältida käte uuesti saastumist.
  - Kui arvate, et keegi töötajatest ei pesnud käsi, kuigi oleks pidanud seda tegema, laske tal kohe käed uuesti pesta. Kui on võimalus, et valmistoit on saastunud, visake see ära. Rõhutage käte pesemise olulisust, kui töötatakse toiduga. Tõhustage kontrolli töötajate üle, kuni olete kindel, et töötajate kätepesutavad on paranenud.

Tõhus kätepesutehnika



Esiteks
Tehke käed sooja voolava vee all põhjalikult märjaks ja valage peopesale vedelseepi.

Teiseks
Hõõruge peopesi vastamisi, et tekiks vaht.





Kolmandaks
Hõõruge ühte peopesa vastu teise käe selga ja sõrmi. Tehke sama teise käega.

Neljandaks
Pange peopesad kokku ja sõrmed vaheliti ning hõõruge põhjalikult.





Viiendaks
Hõõruge mõlema käe pöialt ja seejärel sõrmeotsi teise käe peopesas.

Kuuendaks
Loputage seep maha puhta veega ja kuivatage käed korralikult ühekordse rätikuga. Sulgege kraan sama rätikuga ja visake rätik seejärel ära.



Kätepuhastusgeelid ja -desinfitseerimisvahendid

• Kätepuhastusgeelid, -lapid ja -desovahendid ei asenda tõhusat kätepesu, neid võib kasutada lisakaitsena pärast käte pesemist.

• Järgige toote märgistusel olevat kasutusjuhendit.

Ühekordsed kindad

Ühekordsed kindad võivad olla väga tõhusad, et takistada toidumürgitust põhjustavate bakterite levimist toidule. Kui kannate ristsaastumise vältimiseks kindaid, arvestage järgmist:

• Käsi peab pesema põhjalikult enne ja pärast kinnaste kasutamist.

• Kindad ei ole mõeldud korduvkasutamiseks, sama paari tohib kasutada ainult ühe korra. Vahetage kindaid ülesannete vahel, nt pärast kokkupuudet toore liha, linnuliha, kala ja munadega, enne kokkupuudet valmistoiduga ning pärast rahaga tegelemist, prügikastide tühjendamist, puhastamist jne.

• Visake kasutatud kindad pärast iga tööülesannet ära.

• Kasutage toiduga kokkupuutumiseks lubatud materjalist kindaid.

Töötaja tervis

Mida tähendab „töötamiseks terve“?

Töötajad peavad olema töötamiseks terved. See tähendab, et nad ei tohi olla haiged ega kanda haigusetekitajaid, mis võivad põhjustada toiduohutuse probleemi.

Inimesed, kes ei ole töötamiseks terved, võivad levitada toidule toidumürgitust põhjustavaid baktereid.

Iga töötaja, kellel on kõhulahtisus ja/või kes oksendab, peab sellest kohe oma juhatajale teatama. Töötajal võidakse paluda koju jääda või kohe koju minna ja konsulteerida arstiga. Töötajale võib anda teise tööülesande, kus ei ole otsest kokkupuudet toiduga või aladega, kus toitu säilitatakse või käideldakse. Lisaks peab töötaja juhatajale ütlema, kui tal on haav või nahakahjustus. Nende sümptomitega inimene võib kanda kätel toidumürgitust põhjustavaid baktereid ja levitada neid toidule või seadmetele, millega ta kokku puutub.

Toiduseadus paneb vastutuse tööandjale, kes peab olema kindel, et keegi toitu käitlevatest töötajatest ei põhjusta riski toiduohutusele.

Kui töötaja ei ole töötamiseks terve, andke talle tööülesanne väljaspool toidukäitlemisala või saatke ta koju. Visake ära kõik pakendamata toidud, mida ta on käidelnud.



Töötaja, kellel on olnud kõhulahtisus ja/või kes on oksendanud, tohib tööle naasta siis, kui tal ei ole olnud haigussümptomeid viimase 48 tunni jooksul. Isegi kui kõhulahtisus ja oksendamine on lõppenud, võib haige endiselt kanda toidumürgitust põhjustavaid baktereid veel 48 tunni jooksul.

Haav ja nahakahjustus peavad olema täielikult kaetud eredavärvilise veekindla plaastri või sidemega. See takistab bakterite levimist toidule haava või nahakahjustuse kaudu.

Toitu käitlevate töötajate tervist saate hinnata vormi OT7 abil (osa 5, lk 9).

Enne tööle asumist peab toitu ja joogivett käitlev töötaja ning oma tööülesannete tõttu toidu ja joogiveega või nende käitlemisvahenditega kokkupuutuv töötaja, samuti toidu ja joogivee käitlemisruume puhastav töötaja, esitama tööandjale tervisetõendi. Tervisetõendi väljastab perearst või töötervishoiuarst, kes kontrollib töötaja tervist nakkushaiguste suhtes.
Töötaja peab läbima täiendava tervisekontrolli vastavalt ettevõttes tehtud riskihinnangule, näiteks iga kahe aasta tagant või kui uue tõendi väljastamine on töö iseärasuste tõttu põhjendatud.
Täiendavat teavet tervisekontrolli kohta leiate Terviseameti veebilehelt.

Koolitamine/kontrollimine

Tagage, et töötajaid kontrollitakse ning juhendatakse ja/või koolitatakse toiduhügieeni osas asjakohaselt, nii et nad oskavad toitu vastavalt oma tööülesannetele ohutult käidelda. Koolitust vajavad ka need töötajad, kes vastutavad toiduohutuse juhtimisprotseduuride eest (nt siinne juhend) ettevõttes. „Ohutu toitlustamise juhend" ei ole loodud mitte ainult toiduohutuse alaste juhtimisprotseduuride väljatöötamiseks ettevõttes, vaid seda võib kasutada ka töötajate juhendamisel ja koolitamisel.

Soovitav on teha nii:

- Kõiki toiduga tegelevaid töötajaid juhendatakse hügieeni põhinõuete osas enne töö alustamist. Vt lk 23.
- Kui kasutate „Ohutu toitlustamise juhendit", juhendage ja koolitage toitu käitlevaid töötajaid juhendi iga osa kohta, mis vastab nende tööülesannetele, tagamaks, et järgitaks asjakohaseid tavasid ja protseduure.
- Juhataja või ülevaataja, kes vastutab toiduohutuse siinse juhendi alusel juhtimisprotseduuride väljatöötamise ja rakendamise eest, peab olema selle jaoks piisavalt koolitatud. Tal peavad olema täpsed tööalased teadmised „Ohutu toitlustamise juhendist".

Toiduhügieeni koolitus hõlmab vähemalt järgmiseid teemasid:

- toiduohutuse põhiteadmised, sh toidumürgituse põhjused ja ennetamine;
- toidu säilitamine ja temperatuurikontrolli tähtsus;
- toidu ohutu valmistamise ja käitlemise tavad, sh erietapid, mis vähendavad toidu ristsaastumise riski;
- isiklik hügieen ja tõhus kätepesutehnika;
- tõhusad puhastamis- ja desinfitseerimismeetodid;
- kahjurikontroll – ennetavad meetmed.
- Te võite töötajaid ise koolitada või saata nad toiduhügieeni koolitusele.
- Töötajaid tuleb perioodiliselt uuesti koolitada.

Soovitatav on hoida alles kirjalikud andmed kõigi töötajate koolitustest, sh instrueerimine hügieeni põhinõuete kohta. Abiks on vorm OT6 viienda osa 8. leheküljel.

Hügieeni põhinõuded

Instrueerige kõiki uusi töötajaid hügieeni põhinõuete kohta enne esmakordset tööleasumist.

- Hoidke puhtust ja kandke puhtaid riideid.
- Peske ja kuivatage alati käed põhjalikult, kasutades tõhusat kätepesutehnikat enne valmistoidu käitlemist, pärast tualeti kasutamist, pärast toore toidu või jäätmete käitlemist, enne töö alustamist, pärast iga pausi ja nina nuuskamist.
- Öelge oma juhatajale enne toidu käitlemist, kui teil on naha-, kurgu-, kõhu- või soolestikuprobleeme või nakatunud haavu. Te rikute seadust, kui te seda ei tee. See on eriti oluline, kui naasete tööle pärast haigust.
- Kui pöördute haigestumisel arsti poole, öelge, et olete toidukäitleja.
- Öelge oma juhatajale, kui keegi on teie kodus haige.
- Veenduge, et haavad ja nahakahjustused on kaetud veekindla kattega/sidemega, mis on kergesti nähtav (nt sinine).
- Ärge suitsetage, sööge ega jooge toidukäitlemisruumides ja ärge kunagi köhige ega aevastage toidu kohal.
- Kui näete, et midagi on valesti läinud, öelge seda oma juhatajale.
- Ärge valmistage toitu serveerimiseks liiga varakult ette.
- Valmistage toitu nii palju, kui on vajalik
- Hoidke kiiresti riknevat toitu jahutatuna või tulikuumana.
- Hoidke toore ja valmistoidu säilitamis-, valmistamis- ning väljapanekukohad üksteisest rangelt lahus.
- Kui taaskuumutate toitu, kontrollige, kas see on läbinisti tulikuum.
- Pidage toimingute ajal puhtust. Hoidke kõik seadmed ja pinnad puhtad ning vajaduse korral nõuetekohaselt desinfitseerituna.
- Pidage meeles, et ühekordsed kindad võivad saastuda samamoodi nagu käed.
- Järgige kõiki juhiseid, mis on toidupakendil või mille saate oma juhatajalt.

Sondtermomeetri kasutamine

Toidu- või õhutemperatuuri mõõtmiseks külmikus ja sügavkülmikus on erinevaid termomeetreid. Liha puhul kasutatakse mõnikord analoogtermomeetrit. Mingil juhul ei tohi kasutada elavhõbedatermomeetrit, kuna purunemise korral võib see põhjustada toidu saastumise.

Termomeetrite tüübid

Sondi tüüp	Kus sondi kasutada	Kuidas sondi kasutada
Analoogtermomeeter 	Kasutatakse tavaliselt liha temperatuuri mõõtmisel. Mõnda neist võib kasutada ahjus ja jätta lihasse, kuni see küpseb. Teised ei ole ahjus kasutamiseks, vaid on ette nähtud lihasse asetamiseks pärast küpsetamist.	Puhastage sond/ otsik põhjalikult ning desinfitseerige enne ja pärast kasutamist ristsaastumise vältimiseks. Sisestage otsik lihasse ja jätke sinna kuni kaheks minutiks enne näidu lugemist.
Digitaalne sondtermomeeter 	Lihtne kasutada ja on täpne. Kasutada saab paljude toitude temperatuuri mõõtmiseks, kuid ei sobi kasutamiseks ahjus.	Puhastage sond põhjalikult ning desinfitseerige enne ja pärast kasutamist ristsaastumise vältimiseks. Sisestage sond. Oodake, kuni näit stabiliseerub, ja lugege tulemus.
Infrapunatermomeeter 	Kiire ja lihtne kasutada ning võib olla kasulik, kui peab mõõtma palju temperatuure. Mõõta saab toidu pindmist temperatuuri, samal ajal kui sondtermomeetrit soovitatakse täpse sisetemperatuuri mõõtmiseks.	Hoidke termomeeter puhtana köögi puhtas alas. Peske enne kasutamist käsi. Suunake termomeeter toidu poole ja tõmmake päästikut. Oodake, kuni temperatuurinäit stabiliseerub, ja lugege tulemus.



Sondi hooldamine

Hoidke sondi puhtana, muidu võib see levitada toidus temperatuuri mõõtmisel mustust ja toidumürgitust põhjustavaid baktereid. Puhastage sond põhjalikult ning desinfitseerige enne ja pärast kasutamist. Valmistoidu sisetemperatuuri mõõtmiseks kasutage alati selleks ettenähtud sondtermomeetrit.

Valmistoidu sondtermomeetrit hoidke alati köögi puhtas alas. Tähistage valmistoidu sondtermomeeter eraldi värviga, et seda kergesti ära tunda, kui on kiire.



Hoidke termomeeter terve ja töökorras. Ärge jätke digitaaltermomeetrit külmikusse, sügavkülmikusse või kuumale pinnale. Kui te termomeetrit ei kasuta, hoidke seda turvaliselt kuivas keskkonnas ja eemal ekstreemsetest temperatuuridest. Asetage termomeeter ümbrisesse (kui see on olemas) ja vältige põrutamist või pillamist. Kui patarei hakkab tühjaks saama, asendage see kohe.

Termomeetri kontrollimine

Kontrollige termomeetrit vähemalt kord aastas, et olla kindel selle täpsuses. Pange termomeetrinäidud kirja termomeetri töökindluse kontrollimise vormi pöördel. Kui teil on rohkem kui üks termomeeter, tähistage neist igaüks viitenumbriga.

Kui järelevalveametnik külastab teie ettevõtet, võite paluda tal mõõta temperatuuri ning võrrelda seda oma termomeetri näiduga.

Termomeetri kontrollimisel kasutage järgmisi toiminguid.

Madala temperatuuri kontrollimine

Asetage sondtermomeetri otsik purustatud jää ja vähese külma vee sisse, jätke sinna viieks minutiks ja pange näit kirja (peaks olema –1 ja +1 oC vahel).

Kõrge temperatuuri kontrollimine

Asetage sondtermomeetri otsik keevasse vette ja pange näit kirja (peaks olema 99 ja 101 oC vahel).

Kui termomeeter ei tööta õigesti, asendage see või tagastage tootjale/tarnijale. Sellisel juhul peate kasutama varutermomeetrit.

Termomeetri töökindluse kontrollimise andmed

KUUPÄEV	MÕÕDETUD TEMPERATUUR		ALLKIRI	KOMMENTAARID/TEGEVUS
	KÜLM	KUUM		

Juhataja/kontrollija kontrollis (kuupäev)	/ /	/ /	/ /	/ /	/ /
Initsiaalid					

5_VORMID

Kontrollige **toiduohutuse** protseduure oma ettevõttes korrektselt



5_VORMID

5_VORMID

Milliseid „Ohutu toitlustamise juhendi“ vorme kasutada?

„Ohutu toitlustamise juhendit“ kasutades on oluline, et teie kontrolli-/seireprotseduurid on dokumenteeritud sagedusega, mis vastab ettevõtte liigile ja suurusele. Kui kontrolli/seire käigus tuvastatakse, et protseduure ei järgita, tuleb ühtlasi kirja panna, mida olete selle parandamiseks ette võtnud (korrigeeriv tegevus). Andmete kirjapanemine aitab täpselt kontrollida teie ettevõtte toiduohutuse protseduure ja võimaldab teil näidata, et kontrollite ohte tõhusal viisil.

Milliseid dokumente on vaja?

Oma seire- ja kontrollitulemused võite kirja panna, kasutades ühte järgmistest meetoditest või nende kombinatsiooni:

1. kasutades „Ohutu toitlustamise juhendis“ olevaid vorme;
2. kasutades vorme, mida olete ise paberil või elektroonselt koostanud ja kohandanud.

Milliseid „Ohutu toitlustamise juhendi“ vorme kasutada?

Juhendis esitatakse vormid, mis aitavad teil õige kasutamise korral täita ja rakendada HACCPi põhimõtetele põhinevat toiduohutuse juhtimiskava ja tõendada kava tõhusat toimimist.

„Ohutu toitlustamise juhendi“ järgimisel on soovitav kasutada järgmiseid vorme:

Seire vorm	Eesmärk
OT1 – vastuvõetud toidu andmed	Saabuvate saadetiste seire dokumenteerimine
OT2 – külmiku/külmruumi/külmleti temperatuuri andmed	Külmiku/külmruumi/külmleti ning nende osade (ja tõenäoliselt sügavkülmikute töötamise) seire dokumenteerimine
OT3 – kuumtöötlemise/jahutamise/ taaskuumutamise andmed	Kuumtöötlemise, jahutamise ja taaskuumutamise temperatuuride dokumenteerimine
OT4 – kuumsäilitamise/-väljapanemise andmed	Kuumsäilitamisseadmete temperatuuri dokumenteerimine
OT5 – hügieeni kontrollimise nimekiri	Ettevõtte enesekontrolli dokumenteerimine
OT6 – hügieenikoolituse andmed	Töötajate koolituse dokumenteerimine
OT7 – töötajate tervise hindamise vorm	Töötajate tervise hindamise dokumenteerimine
OT8 – kõik-ühes-andmed	Kasutamine alternatiivina vormile OT1-4
OT9 – kliendile tarnitud toidu andmed	Klientidele tarnitava toidu seire dokumenteerimine

Vorm OT1 – vastuvõetud toidu andmed

KUUPÄEV	TOIT	SAATJA	PARTII TÄHIS	KONTROLLIGE SÄILIMISAEGA	TEMP. * °C	KOMMENTAAR/TEGEVUS	ALLKIRI

MÄRKUS. Suuremate saadetiste korral kontrollige ühte või kahte toodet sellest saadetisest.

*Jahutatud toit max 6 °C, kuum toit min 63 °C.

Kontrollitud	/ /	/ /	/ /	/ /	/ /
Initsiaalid					

Vorm OT2 – külmiku/külmruumi/külmleti/ sügavkülma temperatuuri andmed

Kuu:..... Aasta:.....

KÜLMIKU/KÜLMRUUMI/KÜLMLETI/SÜGAVKÜLMA TEMPERATUUR (kirjutage üksuse nimi või number tumedamatesse kastidesse))														
ÜKSUS													KOMMENTAAR/ TEGEVUS	ALLA KIRJUTANUD:
KUU-PÄEV	E.L.	**P.L.	E.L.	**P.L.	E.L.	**P.L.	E.L.	**P.L.	E.L.	**P.L.	E.L.	**P.L.		
1.														
2.														
3.														
4.														
5.														
6.														
7.														
8.														
9.														
10.														
11.														
12.														
13.														
14.														
15.														
16.														
17.														
18.														
19.														
20.														
21.														
22.														
23.														
24.														
25.														
26.														
27.														
28.														
29.														
30.														
31.														

MÄRKUS. Toidu temperatuur ei tohi ületada 6 °C või tootjapoolseid säilitamistingimusi (nt linnuliha kuni 4 °C, lihavalmistised 0 kuni 4 °C , hakkliha 2 °C). **Külmiku temperatuuri on soovitav kontrollida vähemalt korra päevas. Mõned ettevõtted võivad soovida külmikuid tihemini kontrollida. Lühendid: E.L. – enne lõunat, P.L. – peale lõunat.

Kontrollitud	/ /	/ /	/ /	/ /	/ /
Initsiaalid					

Vorm OT3 – kuumtöötlemise/jahutamise/taaskuumutamise andmed

KUUMTÖÖTLEMINE*						JAHUTAMINE*			TAASKUUMUTAMINE*			KOMMENTAAR/TEGEVUS
KUUPÄEV	TOIT	KUUM-TÖÖTLEMISE ALUSTAMISE AEG**	KUUM-TÖÖTLEMISE LÕPPAEG	SISE-TEMPERATUUR	ALLKIRI (initsiaalid)	KUUPÄEV	KÜLMKAPPI/ JAHUTISSE/ SÜGAV-KÜLMIKUSSE ASETAMISE AEG	ALLKIRI (initsiaalid)	KUUPÄEV	SISE-TEMPERATUUR	ALLKIRI (initsiaalid)	

MÄRKUS. * Sisetemperatuur üle 75 °C.

** Kuumtöötlemise alustamise aega ei ole kohustuslik kirja panna, kui kontrollite sisetemperatuuri.

Kontrollitud	/ /	/ /	/ /	/ /	/ /
Initsiaalid					

Vorm OT4 – kuumsäilitamise/-väljapanemise andmed

(Toidule, mida säilitatakse kuumalt üle kahe tunni)

KUUPÄEV	TOIT	KUUM-SÄILITAMISE ALGUSAEG	SISE-TEMPERATUUR* pärast 2 tundi välja-panemist	SISE-TEMPERATUUR* pärast 4 tundi väljapanemist	SISE-TEMPERATUUR* pärast 6 tundi väljapanemist	KOMMENTAAR/TEGEVUS	ALLA KIRJUTANUD:

MÄRKUS. *Hoidke kuuma toitu temperatuuril üle 63 °C.

Kontrollitud	/ /	/ /	/ /	/ /	/ /
Initsiaalid					

Vorm OT5 – hügieeni kontrollimise nimekiri

Ettevõtte lihtne kontroll, mida omanik või juhataja teeb regulaarselt*

	Rahuldav Jah	Ei	Rakendatud meetmete üksikasjad
Toiduruumide ja seadmete hügieen			
Kas toiduruumid ja seadmed on heas seisukorras ning hästi hooldatud?			
Kas toiduruumid on puhtad ja korras ning kas töötajad puhastavad neid töö käigus, k.a keerulised alad?			
Kas seadmeid on lihtne puhastada ja hoida puhtas seisukorras?			
Kas kõik toidu ja kätega kokku puutuvad pinnad, nt tööpinnad, viilutajad, külmikute käepidemed, sondtermomeetrid, on heas seisukorras ning regulaarselt puhastatud/desinfitseeritud?			
Kas sobivad puhastuskemikaalid on olemas ja neid säilitatakse korrektselt? Kas kasutatakse õigeid puhastusmeetodeid?			
Kas puhtas alas kasutatakse eraldi puhastuslappe? Kas taaskasutatavaid lappe pestakse keeva vee pesutsüklis?			
Toidu säilitamine			
Kas saadetised ladustatakse asjakohaselt kohe?			
Kas valmistoitu hoitakse külmikutes ja sügavkülmikutes kõrgemal/eraldi toorest toidust?			
Kas toit on külmikutes ja sügavkülmikutes kaetud?			
Kas kõrge riskiga toit on tähistatud kuupäevaga ja kuupäevi kontrollitakse iga päev? Kas laovarusid roteeritakse?			
Kas kuivtooteid hoitakse korrektselt, st sobivas ruumis, mitte põrandal, ja kaetud hoiunõudes?			
Kas valmistoidu välispakend on eemaldatud enne toidu viimist puhtasse alasse*?			
Kas sügavkülmikud töötavad korrektselt?			
Kas külmikuid ja sügavkülmikuid sulatatakse regulaarselt?			
Toidu käitlemistavad			
Kas valmistoitu valmistatakse selleks eraldatud puhtas alas?			
Kas valmistoidu jaoks kasutatakse eraldi kööginõusid ja seadmeid, v.a kui neid desinfitseeritakse nõudepesumasinas? Kas nõudepesumasin on heas töökorras ja regulaarselt hooldatud?			
Kas valmistoidu pakkimismaterjale ja pakendeid hoitakse puhtas alas?			
Kas valmistoitu käitlevad eraldi töötajad või kas kontrollitakse seda, et töötajad vahetavad riideid ja pesevad käsi enne valmistoidu käitlemist?			
Kas valmistoidu jaoks on eraldi **kompleksseadmed ja kas need asuvad puhtas alas?			
Kas töötajad puutuvad kätega toitu nii vähe kui võimalik, nt kasutavad tange?			
Kui on olemas eri värviga tähistatud töövahendid (nt kööginõud, lõikelauad), siis kas neid kasutatakse õigesti?			
Kas kõrge riskiga toitu valmistatakse väikeste partiidena ja asetatakse kohe pärast käitlemist/valmistamist külmikusse?			
Kas toitu jahutatakse nii kiiresti kui võimalik, eemal toorest toidust ja teistest saasteallikatest?			
Kas köögiviljad/puuviljad/salat on enne kasutamist korrastatud ja põhjalikult pestud, kui need pole just märgistatud valmistoiduna?			
Kas valmistoitu hoitakse letis eraldi ja kaitseekraaniga tarbijatest eraldatuna?			
Kas iseteeninduse jaoks on piisavalt asjakohaseid puhtaid tõstmisvahendeid?			
Kas külmutatud toitu sulatatakse ohutult?			
Kas tehakse kontrolle, et vältida kemikaalide/võõrkehadega (nt klaas, pakkematerjalid, poldid, rooste, puhastuskemikaalid) saastumist?			

	Rahuldav Jah	Ei	Rakendatud meetmete üksikasjad
Toidu käitlemistavad (jätkub)			
Kas töötajad on teadlikud toiduallergia ohtudest?			
Kas kontrollitakse töötajate kätepesu pärast toore toidu käitlemist ja enne kokkupuutumist muude pindadega, nt kassaga?			
Kas valmistoidu jaoks kasutatakse eraldi sondtermomeetrit ja kas seda puhastatakse/desinfitseeritakse enne kasutamist õigesti?			
Isiklik hügieen			
Kas töötajad on töötamiseks terved, kannavad puhast ja sobivat kaitseriietust ning järgivad isikliku hügieeni nõudeid, eriti kätepesu osas? Kas töötajatel on kehtivad tervisetõendid?			
Kas kätepesuvalamud on varustatud sooja vee, seebi ja hügieenilise kätekuivatusvõimalusega?			
Kas kätepesuvalamuid kasutatakse ainult kätepesuks ja kas töötajate tõhusat kätepesu jälgitakse regulaarselt?			
Kas töötajate tualetid ja riietusruumid on puhtad ja korras?			
Kahjurikontroll			
Kas ruumid on kahjurikindlad ja neis pole ühtegi tunnust kahjuritest?			
Kas välisustele ja -akendele on paigaldatud putukavõrgud, kus asjakohane?			
Kas putukapüünised (kui neid kasutatakse) on korralikult hooldatud?			
Kas toit on piisavalt kaitstud kahjurite kaudu saastumise eest?			
Jäätmekontroll			
Kas jäätmeid säilitatakse toiduruumides korrektselt?			
Kas toidujäätmeid säilitatakse väljaspool toiduruume/õues korrektselt ja kas jäätmeala hoitakse puhtana?			
Kas nõuetele mittevastav toit on märgistatud ja säilitatud teistest toitudest eraldi?			
Kontrollimine ja andmete fikseerimine			
Kas tehakse kõiki kontrolle ja kas andmeid pannakse kirja korralikult?			
Kas on rakendatud sobivad korrigeerivad tegevused, kus asjakohane?			
Kas andmelehed on uuendatud, kontrollitud ja kinnitatud?			
Kas seadmete aja/temperatuuri kombinatsioone (lk 44) kontrollitakse regulaarselt?			
Ülevaade (kord 4 nädala jooksul)			
Kas uute ja heakskiidetud tarnijate nimekiri on uuendatud?			
Kas uued toidud menüüs ja uued etapid „Ohutu toitlustamise juhendis" on uuendatud?			
Kas uued toidukäitlemise meetodid või seadmed ja etapp on „Ohutu toitlustamise juhendis" uuendatud?			

** Puhas ala on ruum või ala toiduettevõtte ruumides, kus käideldakse ainult valmistoitu. Selles alas ei tohi käidelda toorest toitu. Puhta ala võib püsivalt samasse kohta üles seada või eraldada selleks ruumis ajutiselt ala, mida tuleb eelnevalt põhjalikult puhastada ja desinfitseerida (vt täpsemalt lk 23). Ajutises puhtas alas peaks olema puhas sisseseade valmistoidu jaoks mõeldud seadmete ja pakendite hoidmiseks ka siis, kui ajutist puhast ala ei kasutata.

** Kompleksseadmed on termin, millega iseloomustatakse seadmete neid osi, mida on väga raske puhastada. Selle põhjuseks võib olla asjaolu, et seadmete kõigile osadele on raske ligi pääseda või seadmed koosnevad paljudest väikestest osadest ja pindadest, mis ei ole siledad või mida on keeruline puhastada. Seetõttu ei tohiks kompleksseadmeid, mida kasutatakse valmistoidu jaoks, tarvitada toore toidu käitlemisel.

Nimi:..... Ametikoht:..... Alla kirjutanud:.....
Kuupäev:.....

*Tehke märge, kui tihti viib kontrolle läbi omanik või juhataja

Kord nädalas ☐ Kord kahe nädala jooksul ☐ Kord kuus ☐

Vorm OT6 – hügieenikoolitamise andmed

Nimi:.....Ametikoht:.....Tööle võtmise kuupäev::.....

Ettevõttesisene koolitamine/instrueerimine

Koolituse nimetus	Kuupäevad	Koolitaja	Töötaja allkiri
Instrueerimine hügieeni põhinõuete osas (osa 4, lk 23)			
Koolitus teie ettevõttes kasutatavate etappide kohta (osa 3, lk 5–78)			
Hankimine, kohaletoomine/vastuvõtmine, ostmine			
Säilitamine			
Ettevalmistamine ja käitlemine			
Külmserveerimine/-väljapanemine			
Sulatamine			
Kuumtöötlemine			
Jahutamine/külmutamine			
Taaskuumutamine			
Kuumsäilitamine/-väljapanemine			
Vedu ja kohaletoimetamine			
Füüsikaline/keemiline saastumine			
Toiduallergia			
Muu(d) etapp(etapid), nt vaakumpakendamine			
Koolitus hügieeni üldnõuete osas (osa 4, lk 2–21)			
Puhastamine			
Kahjurikontroll			
Jäätmed			
Hooldamine			
Isiklik hügieen			
Koolitamine			
Nõuandeid termomeetri kasutamiseks (lk 24-25)			

Täienduskoolitus

Läbitud koolitus või kursus (pealkiri)	Kursuse pakkuja	Lõpetamise kuupäev	Töötaja allkiri

Tunnistuste, sertifikaatide koopiaid hoidke selle vormi juures.

Vorm OT7 – töötaja tervise hindamise vorm, kasutamiseks tööandjale

Seda vormi võib kasutada ettevõttes töötavate, uute töötajate ja pärast haigestumist tööle naasvate toitu käitlevate töötajate jaoks.

TÖÖTAJA NIMI: ..... HINDAMISE KUUPÄEV: .....

HINDAMISE PÕHJUS: (tehke kasti märge)

Töötav toidukäitleja ☐
Hindamine enne tööle asumist ☐
Tööle naasmine pärast haigestumist ☐

1. Kas olete kannatanud kõhulahtisuse käes ja/või oksendanud viimase 48 tunni jooksul? JAH/EI
Kui ei, siis kas olete viimase 48 tunni jooksul võtnud rohtu kõhulahtisuse ja/või oksendamise vastu? JAH/EI

2. Kas teil on hetkel:
i) infitseerunud (põletikuline) haav, nahahaigus või nahakahjustus; JAH/EI
ii) paise, odraiva või septiline (ummistunud) sõrm; JAH/EI
iii) eritisi silmast, kõrvast või igemetest/suust? JAH/EI

3. Kas olete kunagi põdenud tüüfust või paratüüfust või teate end olevat nende kandja? JAH/EI

4. Kas olete viimase 21 päeva jooksul olnud kontaktis kellegagi kodus või välismaal, kes võis põdeda tüüfust või paratüüfust? JAH/EI

Kui töötaja vastas kasvõi ühele neist küsimustest jaatavalt, ei tohi tal lubada toitu käidelda ega siseneda toidukäitlemisalasse, kui sellega kaasneb tõenäosus otseseks või kaudseks saastumiseks. Täpsemaid nõuandeid küsige arstilt.

TEGEVUS

.....

.....

.....

.....

OMANIK/JUHATAJA ..... KUUPÄEV.....

Kinnitan, et minu esitatud teave on korrektne, ja kui põen eelmainitud haigusi/haigusseisundeid, kohustun tööandjat/juhatajat sellest teavitama.

TÖÖTAJA ..... KUUPÄEV.....

Vorm OT8 – kõik-ühes-andmed, lk 1(2)

Seda vormi võib täita iga päev ja kasutada alternatiivina üksikute vormide „OT1 – tarnitud toit, OT2 – külmiku/külmruumi/külmleti temperatuur, OT3 – kuumtöötlemine/jahutamine/taaskuumutamine, OT4 – kuumsäilitamine/-väljapanemine“ **asemel.**

Kuupäev:.....

VASTUVÕETUD TOIDU ANDMED					
TOIT (ainult kõrge riskiga valmistoit)	**SAATJA**	**„KÕLBLIK KUNI“ TÄHTPÄEVA KONTROLLIMINE**	**TEMP *°C**	**KOMMENTAAR/TEGEVUS**	**ALLKIRI**

*Jahutatud toit max 6 °C, kuum toit min 63 °C.

KÜLMIKU/KÜLMRUUMI/KÜLMLETI TEMPERATUURIANDMED													
KÜLMIKU/KÜLMRUUMI/KÜLMLETI TEMPERATUUR* (kirjutage üksuse nimi või number tumedamatesse kastidesse)												KOMMENTAAR/ TEGEVUS	ALLKIRI
E.L.	P.L.**	E.L.	P.L.**	E.L.	P.L.**	E.L.	P.L.**	E.L.	P.L.**	E.L.	P.L.**		

* Mõned ettevõtted võivad soovida kirja panna sügavkülmiku temperatuuri.

** Külmiku temperatuuri on soovitatav kontrollida vähemalt kord päevas. Mõned ettevõtted võivad soovida külmikuid tihemini kontrollida.

Vorm OT8 – kõik-ühes-andmed, lk 2 (2)

KUUMTÖÖTLEMISE/JAHUTAMISE/TAASKUUMUTAMISE ANDMED											
	KUUMTÖÖTLEMINE				JAHUTAMINE			TAASKUUMUTAMINE			
TOIT	KUUM-TÖÖTLEMISE ALGUSAEG**	KUUM-TÖÖTLEMISE LÕPPAEG	SISE-TEMPERATUUR	ALLKIRI (initsiaalid)	KUUPÄEV	KÜLMKAPPI/ JAHUTISSE/ SÜGAV-KÜLMIKUSSE ASETAMISE AEG	ALLKIRI (initsiaalid)	KUUPÄEV	SISE-TEMPERATUUR	ALLKIRI (initsiaalid)	KOMMENTAARID/ TEGEVUS

* Sisetemperatuur üle 75 °C.

** Kuumtöötlemise algusaega ei ole kohustuslik kirja panna, kui sisetemperatuuri on kontrollitud.

KUUMSÄILITAMISE/-VÄLJAPANEMISE ANDMED (toidule, mida kuumsäilitatakse üle kahe tunni)						
TOIT	KUUM-SÄILITAMISE ALGUSAEG	SISE-TEMPERATUUR* (pärast 2 tundi väljapanekus)	SISE-TEMPERATUUR* (pärast 4 tundi väljapanekus)	SISE-TEMPERATUUR* (pärast 6 tundi väljapanekus)	KOMMENTAAR/TEGEVUS	ALLKIRI

* Hoidke kuuma toitu temperatuuril üle 63 °C.

Kontrollitud	/ /	Initsiaalid	

KOMMENTAARID:.....

Vorm OT9 – Kliendile tarnitud toidu andmed

KLIENDILE TARNITUD TOIDU ANDMED								
KUUPÄEV	TARNITUDTOIT (ainult valmistoit)	KOGUS	PARTII NUMBER / „KÕLBLIK KUNI“TÄHTPÄEV	KLIENT (nimi/aadress)	TARNIMIS - TEMP °C*	TOORE JA VALMISTOIDU PIISAV ERALDAMINE JAH/EI	KOMMENTAAR	ALLKIRI

MÄRKUS. Suuremate saadetiste korral kontrollige ühte või kahte ühikut.

*Jahutatud toit max 6 °C (eelistatult 5 °C või madalam), kuum toit min 63 °C.

Kontrollitud	/ /	/ /	/ /	/ /	/ /
Initsiaalid					