

5_VORMID

Kontrollige **toiduohutuse** protseduure oma ettevõttes korrektselt



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 soovitatav kasutada järgmisi vorme:

Seire vorm	Eesmärk
OT1 – vastuvõetud toidu andmed	Saabuvate saadetiste seire dokumenteerimine
OT2 – külmiku/külmruumi/külmlleti temperatuuri andmed	Külmiku/külmruumi/külmlleti 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 OT5 – hügieeni kontrollimise nimekiri

Ettevõtte lihtne kontroll, mida omanik või juhataja teeb regulaarselt*

	Rahuldav		Rakendatud meetmete üksikasjad
	Jah	Ei	
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 pesutsükliis?			
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 laovarused 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, löikelaudad), 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 kaitsekraaniga tarbijatest eraldatuna?			
Kas iseteeninduse jaoks on piisavalt asjakohaseid puhtaid töstmisvahendeid?			
Kas külmutatud toitu sulatatakse ohutult?			
Kas tehakse kontrolle, et vältida kemikaalide/võõrkehade (nt klaas, pakkematerjalid, poldid, rooste, puhastuskemikaalid) saastumist?			

	Rahuldav		Rakendatud meetmete üksikasjad
	Jah	Ei	
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 kätekuivatusevõimalusega?			
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 valmistoit. 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 kohaletoometamine			
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 märke)

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 TEMPERAATUURIANDMED													
KÜLMIKU/KÜLMRUUMI/KÜLMLETI TEMPERAatuur* (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											
TOIT	KUUMTÖÖTLEMINE				JAHUTAMINE			TAASKUUMUTAMINE			KOMMENTAARID/ TEGEVUS
	KUUM- TÖÖTLEMISE ALGUSAEG**	KUUM- TÖÖTLEMISE LÖPPAEG	SISE- TEMPERATUUR	ALLKIRI (initsiaalid)	KUUPÄEV	KÜLMKAPPI/ JAHUTISSE/ SÜGAV- KÜLMIKUSSE ASETAMISE AEG	ALLKIRI (initsiaalid)	KUUPÄEV	SISE- TEMPERATUUR	ALLKIRI (initsiaalid)	

* 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:.....

