

JUHEND

Enesekontrolliplaani koostamise juhend eraelamus toidu käitlemisel

1. Sissejuhatus

Alustades toidu käitlemisega tuleb teil järjepidevalt kontrollida toidu ja selle käitlemise nõuetekohasust (enesekontroll) ja rakendada abinõusid selle tagamiseks. Rakendatavaid abinõusid tuleb kirjeldada enesekontrolliplaanis. Enesekontroll koos kirjalikult vormistatud enesekontrolliplaaniga moodustab enesekontrollisüsteemi.

Käesolev juhend on mõeldud eraelamus toidu käitlejale (sh toitlustajale) abimaterjaliks enesekontrolliplaani koostamisel ja haldamisel. Samuti antakse siin täiendavaid suuniseid toidu hügieeniliseks ja ohutuks käitlemiseks.

2. Juhendis kasutatavad mõisted

Toidu valmistamine on mis tahes algset toodet muutev tegevus nagu näiteks lõikamine, koorimine, jahvatamine, jahutamine, külmutamine, peenestamine, hapendamine, soolamine, kuumutamine, suitsutamine, laagerdamine, kuivatamine, marineerimine, maitsestamine, ekstraheerimine või nende protsesside kombinatsioon ning saadud toote edasine töötlemine.

Enesekontrolliplaan - plaan, kus on kirjas kõik toidu käitlemisega seonduvad tegevused, nendega kaasnevad ohud ja meetmed ohtude hindamiseks, kõrvaldamiseks ja ennetamiseks või viimiseks vastuvõetavale tasemele.

- **Oht** – mistahes bioloogiline, keemiline või füüsikaline tegur, mis võib põhjustada toidu saastumist.
- **Seire** – planeeritud ja kindlate protseduuridena teostatav protsessi jälgimine, et hinnata, kas olukord on kontrolli all.
- **Korrigeeriv tegevus** – abinõud ja meetmed, mis võetakse kasutusele juhul, kui seire käigus ilmneb, et olukord on väljunud kontrolli alt.

3. Enesekontrolliplaani koostamise etapid

Eraelamus toidu valmistaja vastutab toidu ohutuse eest alates kauba vastuvõtmisest kuni toidu väljastamiseni ning selleks rakendatavaid abinõusid kirjeldab enesekontrolliplaanis. Enesekontrolliplaanis tuleb lahti kirjutada kogu ettevõtte tegevus ning meetodid toidu ohutuse ja nõuetekohasuse tagamiseks.

Kui suuremas ettevõttes moodustatakse selleks otstarbeks erinevatest ekspertidest koosnev meeskond, siis väikeettevõttes on plaani koostajaks enamasti vaid üks inimene nt ettevõtte omanik ise. Vastavate kogemuste puudumisel on soovitatav kasutada ekspertide või kirjanduse abi. Kuna **enesekontrolliplaan peab kajastama konkreetset teie ettevõtte tegevusi**, siis selle ettevalmistamise käigus tuleb mõelda kõik tegevused ja protsessid põhjalikult läbi.

Enesekontrolli plaan on muutuv dokument st seda, et iga muudatus, mis on seotud kas ehituslikest, tehnoloogilistest, töökorralduslikest või muudest ümberkorraldustest, tuleb plaanis vastavalt kajastada.

Antud juhend põhineb HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point – Ohtude analüüs ja kriitiliste kontrollpunktide ohjamine*) põhimõtetel. See on protsess, mis aitab teil üle vaadata kuidas te toitu käitlete ja tutvustab toiminguid, millele peate käitlemise käigus enam tähelepanu pöörama, et tagada toidu ohutust.

HACCP hõlmab järgmisi samme:

1. viiakse läbi ohtude analüüs ehk tehakse kindlaks, mis võib valesi minna;
2. tehakse kindlaks kõige tähtsamad punktid, kus midagi võib valesi minna (st määratakse kriitilised kontrollpunktide. KKPd etapis või etappides, kus kontroll on ohu vältimiseks, kõrvaldamiseks või vajalikule tasemele vähendamiseks hädavajalik);
3. Määratakse kriitilised piirid igale KKPlle (nt küpsetamistemperatuur/aeg);
4. Kontrollitakse KKPsid, et ennetada probleemide tekkimist (seire);
5. Otsustatakse, mida teha siis, kui midagi läheb valesi (korrigeerivad tegevused);

6. tõestatakse, et teie HACCP kava töötab (verifitseerimine);
7. Säilitatakse andmeid kõige eelnimetatu kohta (dokumenteerimine).

Ohtude analüüsi läbiviimisel/koostamisel ja võimalike kontrolli/seire/korrigeerivate tegevuste märkimisel ja planeerimisel võite kasutada juhendi etappide tabelites esitatud ohukirjeldusi ja tegevusi. Vali enda ettevõtte tegevusega seonduv variant, vajadusel täiendada/muuda.

Enesekontrolliplaani tiitellehele märgitakse ettevõtte nimi, aadress, kontaktandmed (telefon, e-post) ja töötlemist korraldava isiku nimi, ametikoht, allkiri ja kuupäev; enesekontrolli eest vastutav(ad) isik(ud) koos kontaktandmetega.

Näide:

Enesekontrolliplaan

Käitleja nimi ja aadress:	
Käitlemisettevõtte nimi ja asukoha aadress (maakond, linn/vald, küla, maja)	
Ettevõtte kontakttelefon ja e-post	
Käitlemise eest vastutava isiku nimi	
Enesekontrolliplaani koostamise eest vastutav isik	

Enesekontrolliplaanis tuleb kajastada alljärgnev info (sisukord):

1. Asendiplaan
2. Ruumide plaan koos seadmete ja sisseseade paigutuse ning veevõtu/kätepesukoht
3. Toidu valmistamisega seotud etapid:
 - a. Toidu varumine/hankimine/vastuvõtmine sh toidu jälgitavus ja arvestuse pidamine
 - b. Toidu säilitamine
 - c. Toidu valmistamine ja käitlemine
 - i. Tootekirjeldus/toidu tehniline kirjeldus
 - ii. Tehnoloogiline skeem
 - iii. Tehnoloogia lühikirjeldus
4. Puhastamine ja desinfitseerimine
5. Isiklik hügieen
6. Töötaja tervis
7. Kahjuritõrje
8. Jäätmekäitlus
9. Veevarustus
10. Laboratoorsed uuringud
11. Kaebused ja toidutekkelised nakkushaiguskahtlused, ohtliku toidu tagasikutsumine
12. Töötajate koolitamine
13. Toidu vedu
14. Enesekontrolliplaani tutvustamise kord töötajatele
15. Enesekontrolli dokumentatsiooni koostamine ja säilitamine
16. Enesekontrollisüsteemi perioodilise ülevaatus kord

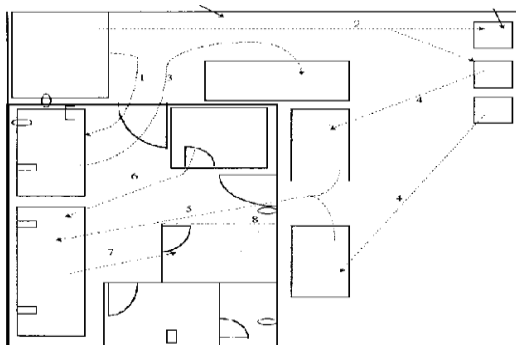
3.1 Ettevõtte asendi ja ruumide plaan

1. koostada **asendiplaan**, millel näidata krundi piir, krundil asuvad hooned, rajatised vm, kus toimub toidu valmistamine ja sellega seonduvad tegevused (nt hooned kus toimub toidu valmistamine, pakendamine, säilitamine, väljas asuv suitsuahi). Plaanil tuleks näidata ka veevõtukoht juhul kui käitleja kasutab enda puurkaevust/salvkaevust pärinevat vett.
2. koostada **toidukäitlemisruumide plaan**, kus oleks näidatud ruumide paigutus sh sisseseade ning seadmete paigutus ruumides sh veevõtu/kätepesukohad ja tualett. Plaanil märkida ruumi, seadme või sisseseade nimetus ja positsiooni number. Näiteks:
 - näidake plaanil seadmed ja kirjutage juurde, mis numbrile vastab milline seade ning vajadusel täpsustage, milleks seadet kasutatakse. Nt nr 1 – külmik (+2C° - +6C°) tooraine hoidmiseks, nr 4 – ahi, nr 6 – külmik valmistoote hoidmiseks jne.
 - kandke plaanile toidu, pakkematerjalide, jäätmete ning töötajate liikumisteed. Liikumisteed

kandke plaanile erinevate värvidega ning selgitage erinevate värvide tähendust.

Asendi- ja ruumide plaani võib joonistada vabas vormis, samas peab see olema vormistatud korrektset ja olema selgelt arusaadav.

Näide:



3.2 Toidu valmistamine ja käitlemine

3.2.1 Toidu varumine/hankimine, jälgitavuse ja arvestuse pidamine

Kirjeldada **kuidas on toidu varumine/hankimine organiseeritud** st kellelt/kust ostetakse või näiteks selgitus, et kasvatatakse/kogutakse ise jne; järgige varude ringlemisel süsteemi „esimesena sisse, esimesena välja“ või „esimesena aeguv esimesena välja“.

Näide:

ETAPP: varumine/hankimine/ostmine vastuvõtmine

Näited varutavast toorainest/valmistoidust: _____

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?
Toidu saastumine toidumürgitust põhjustavate bakteritega	Ostke hea mainega usaldusväärset tarnijalt ja pidage nimekirja tarnijate kohta.	Kontrollige, kas tarnija on registreeritud toidukäitleja. Kontrollige, kas toitu vedav sõiduk on puhas.	Ärge võtke vastu toitu, kui teile tundub, et see ei ole kasutamiseks ohutu, ja vahetage tarnijat.
Toidumürgitust põhjustavate bakterite kasvamine jahutatud toidus.	Kontrollige, kas jahutatud toit tarnitakse temperatuuril alla 6 °C. Kontrollige, kas sügavkülmutatud toit tarnitakse külmutatult temperatuuril üle -18 (-3) °C, ja asetage see kohe sügavkülmikusse.	Kontrollige jahutatud toidu temperatuuri. Veenduge, et sügavkülmutatud toit ei ole sulanud. Kontrollige saadetise säilimisega.	Ärge võtke vastu jahutatud toitu, kui selle temperatuur on üle 6°C. Ärge võtke vastu sügavkülmutatud toitu, kui sellel on sulamistunnused. Ärge võtke vastu toitu, mille tarvitamise tähtaeg („kõlblik kuni“)
Ristsaastumine toorelt toidult valmistoidule.	Hoidke toores ja valmistoit tarnimisel/vastuvõtmisel/ostmisel eraldi. Veenduge, et toit on kaitstud õige pakendamise/konteineri abil. Eemaldage valmistoidult välispakend, enne kui toote selle puhtasse alasse.	Kontrollige, kas toorest ja valmistoitu hoitakse eraldi. Jälgige töötajate toiminguid toidu kohale toomise ajal. Kontrollige pakendeid/konteinereid ja toidu seisundit, et neil ei oleks kahjustumise ja/või saastumise tunnuseid. Veenduge, et puhtas alas ei ole välispakendeid.	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 koostamine/ täienduskoolitus.

Nõuandeid toidu varumisele, toidu jälgitavusele ja arvestuse pidamisele

Te peate suutma kindlaks teha iga isiku, kellelt toit või aine, mis on ette nähtud toidu koostisse lisamiseks (sh pakkematerjalid jm), tarnitud on (vt näidisvorm p. 17 Vorm 1). Te peate kirjeldama kõiki üksikasju kõigi tarnijate kohta oma tarnijate lehel.

Enesekontrolliplaanis tuleb kirjeldada ja määrata tegevused ja vastav dokumentivorm, kus sisseostetud kaupade (toit jm abimaterjalid) koha arvestust peetakse - mida, millal, kust/kellelt ja mis koguses osteti ning ka müüdi.

Kuna iga toit/aine, mis ettevõttesse varutakse peab olema jälgitav, siis on soovitatav kõik arved ning tšekid alles hoida, nii on võimalik hõlpsalt ise kontrollida või järelevalveametnikule neid esitada. Need peaksid sisaldama üksikasjalikke andmeid toidu kohta, sh detailseid andmeid tarnija ning vastuvõetud toidu koguse, kuupäeva jne kohta.

Jälgitavuse tagamine ja arvestuse pidamine on käitleja riski juhtimise vahend. See on oluline eelkõige seetõttu, et kui turule on jõudnud teie poolt valmistatud toit, mis ei ole või on kahtlus, et ei ole, nõuetekohane, siis on võimalik teil või järelevalveasutusel kiirelt turult eemaldada või tagasi kutsuda tooteid, mis võivad omada potentsiaalset ohtu inimese tervisele. Selliste olukordade lahendamiseks peab teil olema võimalus selgeks teha millisest toorainest, mida ja kui palju valmistati ning mida, kellele, millal ja kui palju turustati. On oluline, et igal hetkel on võimalik kahtlusega toit koheselt turult tagasi kutsuda. Selle tagamiseks tuleb kõikidel toidu käitlejatel pidada sisse ja väljamüüdava kauba kohta ja sellega seotud tegevuste kohta arvestust (vt näidisvorm juhendi p. 17 Vorm 2 ja 4).

Kaupade tarnimisega seonduvalt tuleb kirjeldada toidu kohale toimetamist. Juhul, kui toidukäitleja transpordib ise eritemperatuuri vajavat toitu (nt piima, liha) käitlemiskohta, peab enesekontrolliplaanis olema ära toodud tegevused, millega tagatakse, et toidu temperatuur ei tõuse transpordi ajal üle lubatud piiri;

- Näiteks kui ostate toitu hulgiarast, jaemüüjalt või mujalt, veenduge, et toidu veoks kasutatav sõiduk on puhas ning te toote jahutatud ja sügavkülmutatud toidu kohale nii ruttu kui võimalik ning asetate selle otsekohe külmkappi või sügavkülmikusse. Te võite kasutada isoleeritud külmakotte või -kaste. Toorest ja valmistoitut tuleb hoida eraldi. See on vajalik ristsaastumise vältimiseks.

Plaanis tuleb kirjeldada kuidas ja mida kontrollitakse toidu puhul enne selle vastuvõtmist ja kasutamist (nt kvaliteeti, realiseerimisega, vajadusel temperatuuri). Enne toidu kasutamist tuleb veenduda, et toit vastab nõuetele. Nõuetele mittevastavat (nt ebakvaliteetne, realiseerimisaeg lõppenud/lõppemas jms) toitu ei tohi kasutada.

3.2.2 Toidu säilitamine

Nõuandeid toidu säilitamiseks

Jahutatud toidu säilitamine. Kui ettevõttes käideldakse toitu, mida peab säilitama külmkapis st jahutatuna, tuleb külmaahela katkematus tagamiseks kontrollida regulaarselt, et külmikus on tagatud vastavale toidule nõutav temperatuur; külmikus oleva toidu kvaliteeti ja realiseerimisaegu peab regulaarselt kontrollima ning järgima põhimõtet „esimesena sisse, esimesena välja”. Realiseerimisaja ületanud toit tuleb käitlemisest kõrvaldada, sest see võib olla kaotanud toidu ohutuse.

Tähtis on kasutada jahutusseadmeid õigesti, et hoida toitu piisavalt jahedas. Järgige tootja juhiseid külmikute ja külmlettide kasutamise kohta. Külmikus ei tohiks hoida liiga palju toitu, et külm õhk pääseks ringlema. Pidage meeles, et jahutatud toitu peab hoidma temperatuuril 6 °C või madalamal. Selle saavutamiseks soovitatakse külmikuid seadistada temperatuurile 5 °C või madalamale.

Te peaksite jahutus-/ külmseadmete temperatuuri kontrollima vähemalt korra päevas. Osadel seadmetel on digitaalne kuvar või kuvar, mis näitab temperatuuri, millele see on seatud. Kuvarilt saate seadme temperatuuri võimalik temperatuuri väljast jälgida. Veendumaks, kas kuvari näit on ikkagi õige, peaksite külmiku temperatuuri termomeetriga perioodiliselt kontrollima (vt näidisvorm juhendi p. 17 Vorm 3).

Ärge säilitage toitu avatud anumasse. Pange toit puhtasse suletud anumasse. Enesekontrolliplaanis tuleb kirjeldada, mida tehakse siis, kui külmiku temperatuur tõuseb üle lubatud piiri või kui külmik ei tööta (nt on puhastamise või sulatamise ajaks välja lülitatud või esineb rike).

Näiteks: kui teie külmik läheb katki, kasutage teist külmikut või viige toit külma alasse (nt talvel). Kui teil on jahutusseadmetega tihti probleeme, kaaluge, kas selline seade on teie ettevõttele sobilik.

Külmutatud toidu säilitamine ja sulatamine. Külmutamisel säilib toit kauem, kuna bakterid ja/või pärmseened ei kasva väga madalal temperatuuril. Külmutamine siiski ei tapa baktereid. Sügavkülmikud peaksid töötama vähemalt temperatuuril $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$. Külmutatud toidu peaks panema sügavkülmikusse kohe pärast vastuvõtmist. Toores ja valmistoit peaks olema hoolikalt pakendatud ning sügavkülmikus eraldatud, et vältida ristsaastumist. Säilimiskuupäeva peaks regulaarselt kontrollima ja varusid roteerima. Värske toit, mida te külmutate oma ettevõttes, peab olema kuupäevaga märgistatud, et olla kindel, et kasutate seda rahuldava ajavahemiku jooksul (nt ühe kuu jooksul). Säilimisajad varieeruvad ning sõltuvad toidu liigist ja teie sügavkülmikust. Sügavkülmikuid peaks sulatama ja puhastama regulaarselt ning tootja soovitude järgi.

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

Toit, mis on veel külmunud (st tahke ja jääs), tuleks viia teise sügavkülmikusse. Kui teist sügavkülmikut ei ole, sulatage toit. Toit, mis on hakanud sulama (st hakanud muutuma pehmeks ja/või eraldub sellest vedelikku), tuleks viia sobivasse kohta, kus saab sulatamist jätkata toidu koheseks kasutamiseks. Täielikult sulanud toit (nt toores liha, linnuliha ja kala) tuleks kuumtöödelda. Toitu, mida on hoitud külmutatuna, ei tohi uuesti külmutada, kui see on hakanud sulama. See tuleb kohe ära kasutada.

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 järeleproovitud 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 tarvitama ühe päeva jooksul.

Toidu sulatamise võimalused

1. Toidu asetamine külmikusse hoiab toitu ohutul temperatuuril sulatamise ajal. Ideaaljuhul varuge piisavalt aega ja ruumi, et sulatada väikest toidukogust külmikus.
2. Te võite panna toidu kaanega nõusse ja asetada külma voolava vee alla. Külma vesi kiirendab sulamist ega lase toidu välispinnal liiga soojaks muutuda. Kui sulatate linnuliha külma voolava vee all, veenduge, et pritsmed ei saastaks 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 selle välispinna temperatuur võib tõusta, lubades kasvada toidumürgitust põhjustavatel bakteritel.
4. Te võite toitu sulatada ka toatemperatuuril. Toit sulab toatemperatuuril üsna kiiresti, kuid kui toit muutub sulamisel liiga soojaks, võivad kasvama hakata toidumürgitust põhjustavad bakterid. Seda meetodit ei soovitata valmistoidu puhul, mida olete ise valmistanud ja mida ei küpsetata või taaskuumutada uuesti pärast sulatamist. Lisaks ei sobi see meetod suuremahuliste toitude näiteks linnurümp, lihaplokk puhul. Sellisel juhul sulab toidu välispind kiiresti toatemperatuurini, kuid toit on seest endiselt külmunud. Välispinnal võivad kasvama hakata toidumürgitust põhjustavad bakterid. Parim on sulatada toitu külmikus.
5. Sisseostetud valmistoidu, nt külmutatud kookide ja tortide, puhul järgige sulatamisel tootja juhiseid.

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 toidus on jääd (valmistoidu jaoks peaks kasutama eraldi termomeetrit ning sondi peab pesema ja desinfitseerima enne ning pärast kasutamist).
2. Linnuliha puhul kontrollige, kas liigesed painduvad.

Kui toit ei ole täielikult sulanud:

- Jätkake toidu sulatamist, kuni jääd enam ei ole. 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.
- Olge ise teadlik ja koolitage töötajaid uuesti ohutute sulatamismeetodite teemal.
- Tõhustage kontrolli töötajate tegevuste üle.
- Kui sulatate oma ettevõttes palju toitu, kaaluge selle tarbeks eraldi külmkambri soetamist.

Näide:

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 läks valesti? (Korrigeeriv tegevus)
Toidumürgitust põhjustavate bakterite kasvamine.	<p>Veenduge, et külmutatud toiduained, eriti linnuliha ja suured lihatükid, sulatatakse põhjalikult enne kuumtöötlemist, kui tootja pole teisiti öelnud.</p> <p>Nimetage toidu sulatamise meetodite üksikasjad.</p> <p>Kui sulatatud toitu ei kuumtöödelda kohe, märgitakse sellele kuupäev ja see hoitakse jahutatuna ning kuumtöödeldakse 24 h jooksul.</p>	<p>Veenduge, et toit on täielikult sulanud,</p> <ul style="list-style-type: none"> • kontrollides käe, varda või sondtermomeetriga, kas toit on veel jääs. (Peske ja desinfitseerige sond enne ning pärast kasutamist.) • Linnuliha puhul kontrollige, kas liigesed painduvad. <p>Jälgige töötajate tegevusi.</p>	<p>Sulatage kauem.</p> <p>Töötajate tõhusam kontroll/ parem koolitamine / täienduskoolitus.</p>
Ristsaastumine toorelt toidult valmistoidule.	<p>Sulatamise ajal hoidke toores ja valmistoit eraldi.</p> <p>Täpsustage meetodit.</p>	Kontrollige regulaarselt, kuidas toitu sulatatakse.	<p>Visake ära valmistoit, mis võib olla saastunud.</p> <p>Puhastage ja desinfitseerige saastunud alad. Vaadake üle töötajate koolitus.</p>

Toatemperatuuril säilitamine. Kuivaineid, nagu riisi ja jahu, peaks hoidma ruumides, mis on puhtad, kuivad ja hästi ventileeritud. Toitu ei tohiks hoida põrandal. Toitu peaks hoidma toiduga kokku puutuda lubatud kinnistes hoiunõudes (konteinerites). Kui te panete toiduained nende originaalpakenditest ümber hoiunõudesse, peaksite alles hoidma toidu koostisosade nimekirja, et teaksite, millised koostisosad võivad põhjustada allergiat. Hoiunõule peaks märkima ka säilimisaja.

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 kinni ja tihendid on terved.

Puu- ja köögivilju peaks hoidma jahedas ruumis ning mitte pörandal. Neid peaks hoidma eraldi kuumtöödeldud või valmistoidust, et vältida viimase saastumist mulla ja bakteritega.

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

Kus võimalik, peaks toore ja valmistoidu säilitamiseks kasutama eraldi külmikuid. Kui need toidud 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, näiteks lihamahtade tilkumisega. Töötajad peaksid toidu külmikusse panemisel olema samuti väga ettevaatlikud, et riided ja käed ei saastuks toore toiduga.

Toitu tuleb hoida kaetuna, et kaitsta seda toidumürgitust põhjustavate bakterite eest ja vältida füüsilist 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, näiteks pesemata puu- ja köögiviljad, võivad samuti olla toidumürgitust põhjustavate bakterite, nt E. coli 0157, allikaks ning ka neid peaks hoidma valmistoidust eraldi.

Kui arvate, et valmistoit ei ole hoitud eraldi toorest lihast/linnuliha/kalast, munadest või puhastamata puu- ja köögiviljast, 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.

Enesekontrolliplaanis tuleb kirjeldada erinevate toitade säilitamistingimusi ja ohtude ennetamisega seotud tegevusi.

Näide:

Toidu nimetus	Säilitamiskoht (ruum või seade)	Vajalik temperatuur	Kontrolli sagedus
eritemperatuuri vajav toit	külmik	+2 kuni +6°C	
külmutatud toit	Sügavkülmik	mitte üle -18°C	
Toatemperatuuril hoitav toit			

Etapp: säilitamine

Toitude nimekiri (loetlege toite, mis on selle etapi juures olulised):

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.	Mõõtko toidu temperatuuri, • mõõtes külmikus säilitatava toidu pealispinna- või sisetemperatuuri. (toidu sisetemperatuuri	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

		<p>möötmisel peske ja desinfitseerige sond enne ning pärast kasutamist)</p> <p>Möötkte õhutemperatuuri,</p> <ul style="list-style-type: none"> asetades termomeetri külmikusse ja jälgige temperatuuri näidikult. 	<p>kaua on toit olnud üle 6 °C temperatuuril.</p> <ul style="list-style-type: none"> 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. Kui võimalik, pange toit teise külmikusse. Säilitage toitu õigesti, et vältida ristsaastumist.
	Roteerige laos olevaid varusid, et toitu ei hoitaks liiga kaua. Veenduge, et kõrge riskiga toit, kaasa arvatud ettevõttes kohapeal valmistatud toit, on tähistatud säilimisajaga.	Kontrollige toidu säilimisajaga iga päev.	Visake toit ära, kui selle säilimisajag 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.	<p>Selles osas on kaks valikut, valige neist üks:</p> <p>Kas</p> <ol style="list-style-type: none"> Säilitage valmistoit eraldi toorest toidust, hoides valmistoit eraldi külmikus/sügavkülmikus/alal. <p>või</p> <ol style="list-style-type: none"> Hoidke valmistoit kinnistes anumates, toorest toidust kõrgemal ja selgelt eraldatuna ning kergesti eristatavas külmiku/sügavkülmiku osas. 	Kontrollige regulaarselt, kuidas toitu hoitakse.	Visake ära valmistoit, kui see võib olla saastunud.

3.2.3 Toidu valmistamine ja käitlemine

Enesekontrolliplaanis tuleb kirjeldada kõiki toidu valmistamise ja käitlemisega seonduvaid etappe alates toidu vastuvõttust kuni tarbijale väljastamiseni sh igas etapis tuleb ära tuua nii toidu kuumtöötlemise kui ka toidu säilitamise tingimused st temperatuurivahemikud ja säilitamisajad.

Tootekirjeldus ja toidu tehniline kirjeldus

Tootekirjelduses ja toidu tehnilises kirjelduses (mis on kehtestatud toiduseadusega) käsitletakse väiketöötlemises üldjuhul peaaegu identset informatsiooni, seetõttu on mõttekas see info panna kokku ühte tootekirjeldusse.

Tootekirjeldus ehk toidu tehniline kirjeldus sisaldab järgmisi andmeid:

- toote nimetus;
- toote koostis (kasutatavate komponentide täielik nimekiri);
- toote omadused (organoleptilised, füüsikalised-keemilised ja mikrobioloogilised näitajad) ja nende hindamise meetodid (Nt. organoleptiliselt, laboratoorselt);
- toote valmistamise tehnoloogilised võtted (nt pastöriseerimine, steriliseerimine);
- pakkematerjalid, pakendamine;
- märgistus;
- säilivusaeg;
- tarbimisjuhised;
- säilitamise ja turustamise nõuded sh nõuded toidu veole.

Enda koostatud tehniline kirjeldus ja sellesse tehtavad muudatused peavad olema vormistatud dokumendina, millest peab nähtuma ka selle vormistamise kuupäev ning allkirjaga kinnitanud isiku nimi ja ametinimetus.

Kui eraelamus tegeletakse toitlustamisega, siis toimi nii:

1. Eraelamus toitlustamise korral koosta loetelu valmistatavatest toitudest. Kui nende loetelu on lühike, kirjuta need kõik välja – nt hamburger, salat, fritüüritud kartulid, kohv, tee, magusad saiakesed. Kui aga loetelu on väga pikk ja menüü iga päev muutub, siis kirjuta välja toidud gruppide kaupa – supid, praed, magustoidud, kuumad joogid, külmad joogid, vormiroad jne. Kasuta neid termineid, mis on iseloomulikud just teie ettevõttele ja menüüle.
2. Kanna valmistatavad toidud tabeli ühte lahtrisse ja teise lahtrisse kogus, kui palju neid teatud perioodi jooksul ettevõtte valmistab. Periood vali ise, aga soovitatav on esitada päeva või nädala kohta. Koguseid kirjelda kas (kilo)grammides või portsjonites/tükkides.

Näiteks:

Valmistatav toit: Valmistatav kogus keskmiselt päevas (portsjonites/tükkides)

Supid: 25 kg

Toorsalatid: 15 kg

Praed: 45 kg

Juhul, kui ettevõttes valmistatavat toitu turustatakse ka väljapoole ettevõtet, peab olema koostatud või enda valitud nende toitude kohta lisaks toidu tehniline kirjeldus, kus peab olema vähemalt järgmised andmed:

- toote nimetus;
- valmistoodet ja selle koostisosi iseloomustavad näitajad;
- kasutatavad tehnoloogilised võtted, eelkõige need, mis on olulised toidu ohutuse seisukohalt;
- nõuetekohasuse hindamise meetodid;
- pakendamise- ja märgistamisnõuded;
- veo- ja säilitamistingimused.

Tarbijarühma kirjeldamisel antakse ülevaade tarbijate rühmast, kellele on toode suunatud (nt. teised käitlejad, tavatarbijad, väikelapsed, tavapärasest erinevate toitumisvajadustega tarbijad jne).

Toote tehnilise kirjelduse näidis on leitav juhise lõpus.

Protsessi tehnoloogilise skeemi koostamine ja kinnitamine

Tehnoloogiline skeemil tuleb näidata kõiki toiminguid protsessi tooraine vastuvõtmisest läbi töötlemisprotsessi kuni turustamiseni. Igale tootegrupile (vajadusel tootele) peab olema oma skeem. Tehnoloogiline skeem peab kajastama tegelikku protsessi. Tuleb jälgida, et tootmisprotsessi etapid oleksid õiges järjekorras. Skeemile märgitakse toiduohutuse seisukohalt olulised parameetrid (nt. aeg, temperatuur, pH). Tehnoloogilisel skeemil peavad olema kajastatud tootmisprotsessi tegelikud parameetrid, kuna tõepärane ohtude analüüs põhineb just nendel andmetel!

Kui tehnoloogiline skeem on valmis ja vastab tegelikule olukorrale, siis enesekontrolli plaani eest vastutav isik kinnitab selle allkirja ja kuupäevaga.

Kuna tehnoloogilisele skeemile on raske kõiki andmeid või parameetreid paigutada, siis vajadusel esitatakse skeemile lisana tootmisprotsessi lühikirjeldus. **Tootmisprotsessi lühikirjelduses** tuleb tehnoloogilisel skeemil esitatud etapid lühidalt lahti kirjutada, et mõista nende olemust. Väga olulised parameetrid on aeg ja temperatuur.

Näidet toidu tehnilise kirjelduse, tehnoloogilise skeemi ja tootmisprotsessi etappide lühikirjelduse kohta juhendi p.17 Vorm 6.

Näide ohtude analüüsiga seondult:

ETAPP: valmistamine

Näited toitude kohta:

Mis võib siin valesi minna? (Ohud)	Mida saan selle vastu ette võtta? (Kontrollimine / kriitilised piirid)	Kuidas saan kontrollida? (Seire/verifitseerimine)	Mida teha, kui midagi läheb valesi? (Korrigeeriv tegevus)
Toidumürgitust põhjustavate bakterite kasvamine valmistoidus.	Aeg, mil toit on külmikust väljas, on võimalikult lühike. Võtke külmikust korraga välja ainult väikesed ja vajalikud toidukogused.	Jälgige töötajate tegevusi.	Hinnake, kas toit on kasutamiseks ohutu. Visake ära toit, mis ei ole ohutu. Töötajate tõhusam kontroll/ parem koolitamine / täienduskoolitus.
Valmistoidu saastumine toidumürgitust põhjustavate bakteritega, mis võivad olla toore toidul, pindadel, nõudel, seadmetel ja pakenditel.	Selles osas tehke järgmine valik: Tagage eraldi <i>puhas ruum või ala</i> ** ainult valmistoidu käitlemiseks/ valmistamiseks.	Kontrollige, kas puhast ruumi või ala kasutatakse ainult valmistoidu jaoks.	Kaaluge, kas toit on kasutamiseks ohutu. Visake ära toit, mis ei ole ohutu. Töötajate tõhusam kontroll/parem koolitamine/ täienduskoolitus.

** **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. Ajutises puhtas alas peaks olema puhas sisseseade valmistoidu jaoks mõeldud seadmete ja pakendite hoidmiseks ka siis, kui ajutist puhast ala ei kasutata.

Mis võib siin valesi minna? (Ohud)	Mida saan selle vastu ette võtta? (Kontrollimine / kriitilised piirid)	Kuidas saan kontrollida? (Seire/verifitseerimine)	Mida teha, kui midagi läheb valesi? (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	Kontrollige, kas eraldi värviga tähistatud lõikelaudu, hoiunõusid, nuge, tange ja muid	Töötajate kontrollimine/

	<p>jaoks</p> <p>.</p> <p>või</p> <p>Kasutage nõudepesumasinat, et puhastada ja desinfitseerida lõikelauad, nuge, tange ja muid vahendeid, kui teil ei ole võimalik kasutada eraldi vahendeid.</p> <p>või</p> <p>Kasutage muud sobivat meetodit, et vahendeid desinfitseerida kõrgel temperatuuril.</p>	<p>vahendeid kasutatakse ainult valmistoidu jaoks ning kas neid hoitakse puhtas alas.</p> <p>Kontrollige, kas nõudepesumasin on töökorras ning kas seda hooldatakse regulaarselt ja kasutatakse tootja juhiste järgi.</p>	<p>parem koolitamine</p> <p>Peske uuesti lõikelauad, hoiunõud, noad, tangid ja muud vahendid ning tehke nõudepesu - masina-hooldus või vahetage see välja.</p>
	<p>Selles osas peate valima <u>kõik valikud</u> järgnevatest:</p> <p>Kompleksseadmeid, näiteks vaakumpakendamismasinaid, lihalõikureid, peenestusmasinaid, mis on mõeldud valmistoidu jaoks, ei tohi kasutada toore toidu jaoks.</p> <p>Kompleksseadmeid, nagu vaakumpakendamismasinaid, lihalõikureid, peenestusmasinaid, mida kasutatakse valmistoidu jaoks, peab hoidma kogu aeg puhtas alas.</p> <p>Veenduge, et pakkimis- ja pakendamismaterjale, mida kasutatakse valmistoidu jaoks, nt toidukile, kandikud ja pappkarbid, hoitakse ning kasutatakse ainult puhtas alas.</p>	<p>Veenduge, et valmistoidu käitlemiseks kasutatakse puhtas alas.</p> <p>Kontrollige, kas valmistoidu kompleksseadmeid hoitakse puhtas alas.</p> <p>Kontrollige, kas valmistoidu jaoks mõeldud pakkimis- ja pakkematerjale kasutatakse õigesti ning neid hoitakse puhtas alas.</p>	<p>Visake ära toit, mis ei ole ohutu.</p> <p>Visake ära toit, mis ei ole ohutu.</p> <p>Visake ära pakend, mis võib olla saastunud.</p>

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)
<p>Valmistoidu saastumine toidumürgitust põhjustavate bakteritega, mis võivad olla töötajate kätel või riietel.</p>	<p>Selles osas on kaks valikut, valige neist üks:</p> <p>Kas</p> <p>Veenduge, et töötaja(d), kes valmistoitut valmistavad, ei käitle toorest toitu.</p> <p>või</p> <p>Veenduge, et töötajad võtavad ära saastunud tööriided ja</p>	<p>Jälgige töötajate toiminguid toidu käitlemisel.</p>	<p>Töötajate suurem kontrollimine/ parem koolitamine/</p>

	<p>valmistoidu käitlemist/valmistamist või enne puhtasse alasse sisenemist.</p> <p>ja (Kui valite ülaltoodu, peate valima ka selle): Veenduge, et töötajad pesevad regulaarselt käsi, kasutades tõhusat tehnikat, eriti pärast toore toiduga kokku puutumist ning enne valmistoidu/-seadmete/-nõude käitlemist.</p>	<p>Õpetage kõiki toitu käitlevaid töötajaid kasutama tõhusat kätepesutehnikat.</p>	<p>täienduskoolitus.</p> <p>Koolitage täiendavalt kõiki toitu käitlevaid töötajaid kasutama tõhusat kätepesutehnikat.</p>
	<p>Selles osas on neli valikut, valige need, mis sobivad teie tegevusega:</p> <p>Kasutage eri värvidega tähistatud ühekordseid põllesid eri tegevuste jaoks.</p> <p>Käideldge toitu nii vähe kui võimalik.</p> <p>Kasutage tange või teisi vahendeid seal, kus asjakohane.</p> <p>Kasutage ühekordseid kindaid õigesti seal, kus asjakohane.</p>	<p>Jälgige töötajate toiminguid toidu käitlemisel.</p>	<p>Töötajate tõhusam kontroll/parem koolitamine/täienduskoolitus.</p>

Mis võib siin valesti minna? (Ohud)	Mida saan selle vastu ette võtta? (Kontrollimine / kriitilised piirid)	Kuidas saan kontrollida? (Seire/verifitseerimine)	Mida teha, kui midagi läks valesti? (Korrigeeriv tegevus)
<p>Valmistoidu saastumine toidumürgitust põhjustavate bakteritega, mis võivad olla puhastusmaterjalidel, k.a lappidel ja käsnadel.</p>	<p>Selles osas on kaks valikut, valige neist üks:</p> <p>Kasutatakse ühekordseid puhastusmaterjale puhtas alas, kus käideldakse ja valmistatakse ainult valmis-toitu.</p> <p>või</p> <p>Veenduge, et taaskasutatavaid puhastusmaterjale pestakse keeva vee pesutsükli.</p>	<p>Kontrollige, kas puhtas alas kasutatakse ühekordseid puhastusmaterjale ja kas need visatakse pärast kasutamist ära.</p> <p>Kontrollige, kas taaskasutatavaid puhastusmaterjale pestakse keeva vee pesutsükli.</p>	<p>Töötajate suurem kontrollimine / parem koolitamine/täienduskoolitus.</p> <p>Peske puhastusmaterjale keeva vee pesutsükli. Vajaduse korral parandage pesumasinat või vahetage see välja.</p>

<p>Valmistoidu - puu- ja juurviljade - saastumine toidumürgitust põhjustavate bakteritega (nt mullas olevad bakterid).</p>	<p>Lõigake ja peske korralikult puhta vee all ning vajaduse korral koorige/kuumtöödelge (kui need pole just pakendatud ja märgistatud kui valmistoit).</p> <p>Selles osas on kaks valikut, valige neist üks:</p> <p>Kasutage selgesti eristatavaid, nt eri värvidega tähistatud lõikelaudu, hoiunõusid, nuge, tange ning vahendeid valmistoidu ning puu- ja juurviljade jaoks.</p> <p>või</p> <p>Kasutage nõudepesumasinat, et puhastada ja desinfitseerida lõikelaudu, nuge, tange ning muid vahendeid, kui teil ei ole võimalik kasutada eraldi vahendeid.</p> <p>Või muu sobiv kõrgel temperatuuril desinfitseerimise meetod</p> <p>Täpsustage:</p>	<p>Vaadake toitu. Kontrollige märgistust.</p> <p>Kontrollige, kas eraldi värviga tähistatud lõikelaudu, hoiunõusid, nuge, tange ja muid vahendeid kasutatakse ainult valmistoidu jaoks ning kas neid hoitakse puhtas alas.</p> <p>Kontrollige, kas nõudepesumasin on töokorras ning kas seda hooldatakse korrapäraselt ja kasutatakse tootja juhiste järgi.</p>	<p>Peske põhjalikumalt või visake ära.</p> <p>Töötajate suurem kontrollimine / parem koolitamine/täiendus-koolitus.</p> <p>Peske uuesti lõikelauad, hoiunõud, noad, tangid ja vahendid ning tehke nõudepesumasina korraline hooldus.</p>
--	--	---	--

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 ning pindadele. Need pinnad võivad olla tööpinnad, seadmed, käed või kööginõud.

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. Koorimine ja kuumtöötlemine on lisameetodid, mis aitavad toidu ohutust tagada;
- teised toored toiduained, nagu kala ja munad.

Ristsaastumise ennetamine

Ristsaastumise ennetamiseks peate tagama, et toorest ja valmistoitut hoitakse üksteisest eraldi toidu kohaletoomise, käitlemise, säilitamise, valmistamise, kuumtöötlemise, pakendamise/villimise ja ka serveerimise ajal.

- Toore toidu käsitsemiseks kasutage eraldi töövahendeid ja tööpindu või peske need puhtaks enne kuumtöödeldud või valmistoiduga tegelemist.
- Jäätmete tekkimisel visake need kohe selleks ettenähtud kohta.

- Käsi tuleb pesta enne toidu valmistamist ja korduvalt ka toidu valmistamise ajal. Jälgige, et te ei puudutaks kuumtöödeldud ja valmistoitu pesemata kätega.
- Külmkapis paigutage toidud nii, et toores toit oleks allpool kuumtöödeldud ja valmistoitudest ning katke toidu säilitamiseks kasutatav anum kaanega vms.
- Ristsaastumist põhjustab ka toore linnuliha (nii terve rümba kui ka rümba tükid) pesemine enne kuumtöötlemist. Pesemine põhjustab valamu ja tööpindade ulatusliku saastumise mikroobidega, mille hulgas võivad olla ka haigusttekitavad mikroobid.
- Pöörake tähelepanu kompleksseadmete puhastamisele – kompleksseadmed (elektrilised riivid, blenderid, vaakumpakendaja, lihaviilutaja jne) on termin, mis on antud seadmetele, mida on väga raske puhastada. 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.

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 vaja.
- Peske neid hoolikalt, hõõrudes jõuliselt puhtas vees ja seejärel loputades.
- Kui olete köögiviljade pinnalt mustuse või mulla ära pesnud, ärge unustage pärast seda kraanikaussi puhastada ja desinfitseerida, eriti siis, kui kasutate sama kraanikaussi valmistoidu, näiteks riisi ja pasta, loputamiseks. Toitu pestes või loputades peaks vältima selle kokkupuudet kraanikaussiga nii pesemise/loputamise ajal kui ka pärast seda, nt võite kasutada kaussi, kurnsõela või muud nõu.
- 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/linnuliha/kalast, munadest või pesemata puu- ja köögiviljadest, visake see toit ära.

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

Toit, mis vajab käitlemise erilist hoolikust

Selliseid toite, nagu austrid, veiseliha *carpaccio* või *sushi*, *boef a la tartar*, mida tarbitakse toorena, tuleks käidelda hoolikalt nagu valmistoitu, sest nende toitude puhul on olemas risk saastada teisi valmistoitte.

Neid toite peaks käitlema erialaste teadmistega isik.

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

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

Toidu kuumtöötlemine

Kuumtöötlemine on kriitiline etapp tagamaks, et iga bakter, mis võib toidus olla, on täielikult hävitatud ja toitu on ohutu tarbida. Väga tähtis on toidu korrektne kuumtöötlemine.

Nõuandeid kuumtöötlemisele:

- Kuumutage seadmeid enne küpsetamist. Kui kasutate seadmeid ilma eelneva kuumutamiseteta, küpseb toit kauem.
- Ärge laske toorel toidul kokku puutuda kuumtöödeldud toiduga ega sellele tilkuda, nt asetades toitu pannile, grillile, *barbecue*'le. Toores toidus võivad olla toidumürgitust põhjustavad bakterid, mis võivad levida küpsetatud toidule, muutes selle ohtlikuks.
- Jälgige/kontrollige, et toote temperatuur tõuseb kuumtöötlemise korral toote tehnoloogilises kirjelduses etteantud temperatuurile. Vt. *näidisvorm kuumtöötlemise temperatuuride kontrollimisega seonduvalt juhendi p. 17 Vorm 5*.

Toidu korraliku kuumtöötlemise kontrollimine

- Kontrollige, kas linnuliha on koiva kõige paksemast kohast korralikult küpsenud. Liha ja selle mahl ei tohiks olla roosa ega punane.
- Suurim tükk hautistes, kastmes jne peaks olema üleni tulikuum ega tohiks olla seest roosa või punane.
- Kontrollige, kas vorstid ja burgerid on täielikult läbi küpsenud ning tulikuumad ega ole keskelt roosad või punased. See on tähtis, sest bakterid võivad olla levinud läbi kogu toote. Terved sealihalõigud tuleb samuti korralikult läbi küpsetada.
- Kontrollige, kas kombineeritud road on keskelt tulikuumad (auravad). Kui küpsetate suurt rooga või kogust, kontrollige seda mitmest kohast. (Pidage meeles, et suur toidukogus või toidupartii 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 tervete lihatükkide kogu välispind ja lihalõigete kogu pind (nt veise- või lambaliha) on korralikult läbi küpsenud. See hävitab toidumürgitust põhjustavaid baktereid, mis on ainult liha välispinnal.
- Et kontrollida sealiha või liharulli, torgake selle sisse varras, kuni mahl välja voolab. Mahl ei tohiks olla roosa ega punane.
- Keerake liha, sh linnuliha, küpsetamise ajal, see aitab ühtlasemalt küpseda.

Näide:

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 läks valesti? (Korrigeeriv tegevus)
Toidumürgitust põhjustavate bakterite ellujäämine, kui toitu ei ole korralikult kuumtöödeldud.	Kuumutage toitu korralikult, et hävitada toidumürgitust põhjustavad bakterid, nt <ul style="list-style-type: none"> • Kuumutage temperatuurini 75 °C või enam. 	Mõõtke toidu paksema osa temperatuuri valmistoidu sondtermomeetriga (Peske ja desinfitseerige sond enne ning pärast kasutamist.) (Pange andmed kirja)	Kuumutage toitu kauem.
	<ul style="list-style-type: none"> • Täpsustage kuumtöötlemisaega/ ahju temperatuuri, veendumaks, et toit on temperatuuril 75 °C 	Kontrollige regulaarselt toidu paksema osa temperatuuri valmistoidu sondtermomeetriga (Peske ja desinfitseerige sond enne ning pärast kasutamist.) (Pange andmed kirja)	Vaadake üle kuumtöötlemismeetod. Vajaduse korral peate tõstma temperatuuri või pikendama aega või kasutama teistsuguseid seadmeid või vähendama portsjonite suurust. Parandage/ asendage seade.
	<ul style="list-style-type: none"> • Jälgige toitu, veendumaks, et see on korralikult kuumtöödeldud. 	Kontrollige, kas: <ul style="list-style-type: none"> • kõik tervete lihatükkide (praetükkide), lihalõikude välispinnad on täielikult küpsenud, nt pannil praadides; • linnuliha on koiva kõige paksemast osast täiesti küpsenud (ei eritu roosat või punast lihamahla); • töödeldud lihatooted, nt vorstid/burgerid ja terved sealihatükid, on tervenisti tulikuumad ega ole keskelt roosad või punased. 	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 läks valesti? (Korrigeeriv tegevus)
Toidumürgitust põhjustavate bakterite ellujäämine, kui toitu ei kuumtöödelda korralikult. (jätkub)		<p>Vedelik mullitab tugevalt, kui seda segada.</p> <p>Kala värv ja tekstuur on muutunud kala keskelt või luu lähedalt.</p> <p>Suurim tükk hautises, kastmes jne peaks olema läbinisti tulikuum, ilma punase või roosa värvita.</p> <p>Kombineeritud road auravad seest, nt kapsarullid, pelmeenid.</p> <p>Liharullidest ei eritu roosat või punast mahla, kui seda vardaga torgata.</p> <p>Koorikloomad, nt krevetid, on muutnud värvi/tekstuuri.</p> <p>Jõe-/merekarbid on lahti ja nende sisu on kahanenud.</p>	<p>Kuumutage toitu kauem.</p> <p>Vaadake üle kuumtöötlemismeetod.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> Järgige tootja juhiseid. 	<p>Kontrollige regulaarselt toidu paksema osa temperatuuri valmistoidu sondtermomeetriga (Peske ja desinfitseerige sond enne ning pärast kasutamist.) (Pange andmed kirja)</p> <p>Kontrollige, kas toit on korralikult kuumtöödeldud (nagu on kirjeldatud üksikasjalikult ülaltoodud nimekirjas).</p>	<p>Kuumutage toitu kauem, kuni kõige paksema osa temperatuur on 75 °C.</p> <p>Parandage/asendage seade.</p>

Toit ja töötlemisviis, mis vajab eritähelepanu

Pidage meeles, et toores liha ja linnuliha on tihti peamised bakteriallikad, järgige etteantud kuumtöötlemisrežiime ja vältige ristsaastumist. Samuti tuleb toiduohustuse seisukohalt tähelepanu pöörata suitsutusprotsessile kantserogeensete polütsükliliste aroomaatsete süsivesikute tekkimise seisukohast lähtuvalt. Ettevaatlik peaks olema ka järgmiste toiduainetega.

Munad

Kuumutage mune ja neid sisaldavat toitu põhjalikult, kuni need on piisavalt kuumad. Munad võivad sisaldada toidumürgitust põhjustavaid baktereid (*Salmonella*). Kui te kuumutate piisavalt, hävivad kõik bakterid. Jälgige, et te kuumutate mune seni, kuni munavalge on tahke. (Turvalisim viis on kuumutada muna nii kaua, kuni ka munakollane on tahke.)

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

Ärge kasutage mune pärast „parim enne“- tähtpäeva.

Riis

Toitlustamise sh sushi valmistamise korra on oluline riisi ohutu käitlemine, sest 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, soovitatavalt 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, näiteks punaste aedubade, leotamise ja keetmise kohta. Kaunviljad võivad sisaldada looduslikke toksiine, mis võivad inimese haigeks teha, kui neid ei hävitata nõuetekohase leotamise ja kuumtöötlemisega. Konservkaunviljad on juba leotatud ja kuumtöödeldud.

Kala/liha suitsutamine

Puidu mittetäieliku põlemise tagajärjel võib moodustuda sadu eri liike polütsüklilisi aromaatsed süsivesinikke (PAH-e), mis ladestuvad suitsutamise käigus suitsutatava toote pinnale. Kuna PAHd omavad inimorganismile kantserogeenset toimet on väga oluline jälgida ja kontrollida suitsutamiseiga seotud protsesse.

Toidu saastamist PAHiga saab ettevõttes ohjata ennetavate tegevuste kaudu. Tõendamaks, et suitsutusprotsess/meetod on selline, mille käigus on tagatud PAHde sisaldus kehtestatud piirnormidele tuleb ette näha laboratoorsete proovide võtmist. Selleks tuleb toidu käitlejal võtta suitsutatud tootest proov ja laskma uurida PAH4 ja benso(a)püreeni.

PAHde analüüse on võimalik tellida nt [Terviseameti Tartu laboratooriumist](#).

Toidu ohutu tarbimise eesmärgil on PAHle kehtestatud määruses (EÜ) nr 1881/2006 piirnormid:

- ✓ PAH4- benso(a)püreen, bens(a)antratseen, benso(b)- fluoranteen ja krüseen.
- ✓ Normid alates **01.09.2014** (muudeti määrusega 835/2011):
 - benso(a)püreen **2,0** µg/kg
 - PAH4 **12,0** µg/kg
- ✓ Benso(a)püreen ei ole sobivaim indikaator toidus sisalduvate PAH taseme määramise jaoks.
- ✓ Kõige sobivam indikaator on PAH4, mis võimaldab hinnata, kas toidus sisalduvate PAH tase hoitakse tasemel, mis ei põhjusta ohtu inimese tervisele.

PAHide tekkimine suitsutamise ajal sõltub:

- puidu liigist;
- suitsutamise viisist (otsene või kaudne);
- toidu ja suitsuallika vahelisest kaugusest;
- toidu paiknemisest suitsuallika suhtes;
- suitsutamise kestusest ja temperatuurist;
- toidu rasvasisaldusest;
- kambri puhtusest ja hooldamisest.

Suitsutamisel tuleb kasutada vaiguta puitu (väldi okaspuud). Ei tohi kasutada puitu, mida on kemikaalidega töödeldud. Väiksem veesisaldus võib põhjustada kütuse kiire põlemise ja suurema PAHi koguse. Suitsutatava toidu suurem kaugus suitsuallikast vähendab PAHi sisaldust toidus.

Otsese suitsutamise ajal võib toidust suitsuallikasse tilkuv rasv suurendada PAHi sisaldust suitsus ja seeläbi ka suitsutatud toidus. Selleks, et ära hoida PAHi sisalduse suurenemist rasva tilkumisest lahtisesse tulle, võib panna suitsutatava toidu ja soojusallika vahele perforeeritud metallplaadid.

Hapnikku peab olema õiges proportsioonis, sest nii liiga palju kui ka liiga vähe hapnikku soodustab PAHide tekkimist.

Üldjuhul suureneb PAHi tekkimine temperatuuri tõstmisel. Selleks, et minimeerida PAHi teket tuleks temperatuuri vastavalt reguleerida.

Suitsutamise kestus peaks olema võimalikult lühike selleks, et vähendada toidupindade viibimist PAHi kandva suitsu keskkonnas.

Kui kuum suits on ainus soojusallikas (nt traditsioonilised suitsutushooned), siis tuleb suitsutuskamber kuumutada enne, kui sinna toit pannakse

Dioksiinid kalas

Rahva tervise kaitsmise seisukohalt on oluline, et saasteainete sh dioksiinide sisaldust toidus hoitaks toksikoloogiliselt vastuvõetaval tasemel.

Komisjoni määruses [1881/2006/EU](#) on sätestatud teatavate saasteainete piirnormid toiduainetes. Nimetatud määruse lisa 5. jaos (mida on muudetud määrusega [1259/2011/EU](#)) on esitatud toiduainetele dioksiinide ja PCBde piirnormid. Siin nimetatud toiduained ei tohi turule viimisel sisaldada suuremaid saasteainemäärasid. Kalade puhul on piirnormiks 3,5 pg/g märgkaalu kohta.

Riskigrupi kuuluvaks kalaks, mida ettevõtjad ei tohi turule viia, loetakse:

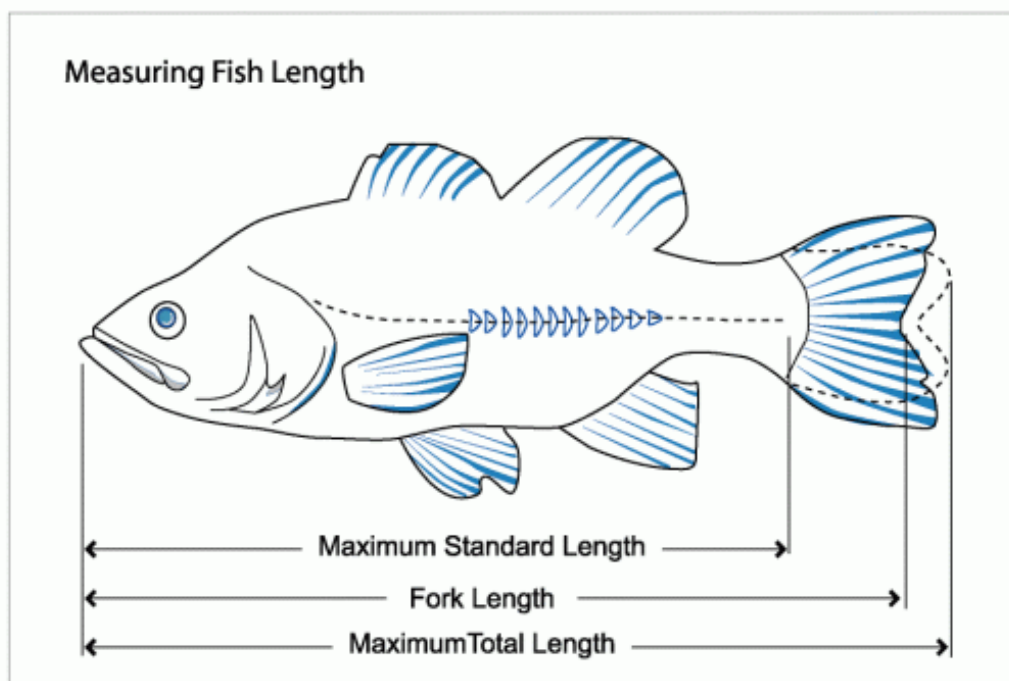
- **räime**, mille pikkus ületab 17 cm ja kaal 32 grammi;
- **kilude** puhul on piirsuurusteks pikkus üle 12,5 cm ja kaal üle 11 grammi.

Kõiki kalu alla nimetatud pikkuse ja kaalu võib lugeda ohutuks inimese tervisele – seega nimetatud mõõtudest suuremad kalad tuleb välja sorteerida ja need ei tohiks tarbijani jõuda.

Kui kasutate toidu valmistamisel Läänemerest pärit kilu või räime, siis tuleb vastavad ennetavad tegevused dioksiinidega seonduvalt ka enesekontrolliplaani kirja panna.

Kala hindamisel tuleb arvestada eelkõige pikkust (silma nähtav, enamasti kaaluga korreleeruv).

Kala tuleb mõõta nina otsast sabani ehk kogu pikkus (joonisel maximum total length)!



Seadme aja/temperatuuri kombinatsioonid

Võite kasutada nt 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.

Toit (täpsustage, kas toores või kuumtöödeldud)	Portsjoni suurus	Seade (nt ahi/ suitsuahi)	Seadme seadistamine (nt ahju temperatuur)	Kuumtöötlemise või taaskuumutamise aeg	Saavutatud temperatuur

4. Puhastamine ja desinfitseerimine

Plaanis tuleb kirjeldada, kui tihti ja mida puhastatakse/desinfitseeritakse, milliseid aineid kasutatakse ning kus neid aineid hoitakse ning kes vastutab ruumide ja seadmete puhtuse eest.

Miks on puhastamine ja desinfitseerimine nii tähtis?

- et ennetada toidumürgitust – nõuetekohane puhastamine ja desinfitseerimine vähendab toidumürgitust põhjustavate bakterite arvu ohutule tasemele ja aitab vähendada ristsaastumise riski;
- et eemaldada võõrkehi, mis võivad toitu saastata.

Mida on vaja puhastada ja desinfitseerida?

Kõik seadmed ja alad mida toidu käitlemiseks kasutatakse peavad olema puhtad. Seadmed ja pinnad, mis tõenäoliselt otse või kaudselt puutuvad kokku toiduga, peavad samuti olema põhjalikult puhastatud või vajadusel desinfitseeritud. Nende hulka kuuluvad:

- **seadmed ja pinnad, mis toiduga kokku puutuvad**, näiteks tööpinnad, lõikelauad, riulid, keraamilised nõud, kööginõud, toidu hoiunõud, potid, noad ja muud söögiriistad;
- **pinnad, millega toit otse kokku ei puutu**, näiteks tööpinnad ja seinad, millele võib sattuda pritsmeid;
- **seadmed ja sisseseade, millega toit otse kokku ei puutu**, näiteks kraanikausid ja kraanid, samuti esemed, mida inimesed tihti katsuvad, nagu külmiku käepidemed, lülitid jm, mis võivad olla ristsaastumise riskid. Peske/pühkige ja desinfitseerige korrapäraselt esemeid, mida inimesed tihti katsuvad, nagu ukse käepidemed, lülitid vms.

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

Toidujätmete konteinereid, prügikaste ning kõiki jäätmete hoiukohti peab korrapäraselt puhastama.

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

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

Puhastamiskava

Et puhastamine oleks tõhus, peab seda planeerima. Puhastamiskava on oluline abivahend, mis aitab teil ettevõttes puhastamist tõhusalt läbi viia. Puhastuskavasse tuleks kirjutada, kuidas seadmeid/pindu sh pörandaid, uksi, aknaid jm puhastatakse ning teha märkmeid puhastamise toimumise kohta. Tähtis on üles kirjutada, kuidas puhastate, et saaksite näidata, mida teete.

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

Kuidas ja miks puhastamiskava kasutada

Puhastamiskava peab kasutama selleks, et oleks ülevaade kõigist seadmetest, alaliselt paigaldatud ja muust sisseseadest, mida peab teie ettevõttes puhastama, ning kuidas neid puhastada. See kava koostatakse üks kord, kuid vaadatakse üle ja ajakohastatakse perioodiliselt.

Näide:

SEADE või PIND	Puhastamise sagedus				Puhastamisviis	Kasutatavad kemikaalid (sh nõutav lahjendus)	Vastutav isik
	Pärast kasutamist	Iga päev	Iga nädal	Muu			
Tööpind	X				1. Eemaldage kogu nähtav toit ja mustus. 2. Peske pinda kuuma seebiveega (tootja juhiste järgi lahjendatud puhastusvahend), et eemaldada rasv ning muu toit ja mustus. 3. Loputage puhta veega puhastusvahendi ning lahtise toidu ja mustuse eemaldamiseks. 4. Lisage desinfitseerimisvahend. Veenduge, et see jääb peale tootja poolt soovitatud kontaktajaks. 5. Loputage puhta veega desinfitseerimisvahendi eemaldamiseks. 6. Jätke kuivama või kuivatage puhta	X kaubamärgi puhastusvahendit, lahjendatud 4:1 Y kaubamärgi desinfitseerimisvahend, lahjendatud 4 : 1	
Mikser	X				1. Lülitage seade välja ja eemaldage vooluvõrgust. 2. Kraapige maha toit ja loputage. 3. Peske põhjalikult kuuma seebiveega ja loputage puhta veega. 4. Kandke peale desinfitseerimisvahend, järgides tootja juhiseid, ja loputage. 5. Pöörake eritählepanu nurkadele ja pragudele. 6. Laske seadmel kuivada enne sisse lülitamist.	X kaubamärgi puhastusvahend, lahjendatud 4 : 1 Y kaubamärgi desinfitseerimisvahend, lahjendatud 4 : 1	
Lõikur	X				1. Lülitage seade välja ja eemaldage vooluvõrgust. 2. Kraapige maha toit ja loputage. 3. Võtke seade lahti ning peske põhjalikult kuuma vee ja pesuvahendiga. 4. Lisage desinfitseerimisvahend. Veenduge, et see jääb peale tootja poolt soovitatud kontaktajaks. 5. Jätke kuivama või kuivatage puhta	X kaubamärgi puhastusvahend, lahjendatud 4 : 1 Y kaubamärgi desinfitseerimisvahend, lahjendatud 4 : 1	
Jne.							

5. Isiklik hügieen

Miks on isiklik hügieen tähtis?

On väga tähtis, et töötajad järgivad isikliku hügieeni häid tavasid, et takistada toidu võimalikku saastumist haigusttekitavate bakteritega. Toiduohutuse tagamiseks on oluline, et iga isik, kes töötab toidukäitlemisalas hoiaks kõrgel tasemel isiklikku puhtust ning kandma sobivat puhast riietust ja vajaduse korral kaitseriietust.

Üldnõuanded

- Töötajad peavad pesema **käsi** alati enne toidu valmistamist, sest see on üks parimaid viise takistamiseks haigusttekitavate bakterite levimist.
- Kõik töötajad peavad kandma toid käitlemise ajal **puhtaid tööriideid**. Enne töö alustamist peaksid nad panema selga puhtad tööriided ja mitte kandma neid väljaspool toidu valmistamise alasid.
- Tööriided võiksid olla **heledad** (et võimalik mustus näha oleks) ja ilma välistaskuteta. See takistab riidekiududel ja taskute sisul toitu sattumast.
- Töötajate hea tava on kanda puhtaid või ühekordseid **põllesid** tööriiete peal, eriti kui töötatakse toore liha/linnuliha/kala, munade ja puhastamata juurviljadega. Põlled aitavad takistada mustuse ja bakterite sattumist tööriietele ning neid saab kergesti ära võtta pesemiseks või ära visata, kui need on mõeldud ühekordseks kasutamiseks.
- Kõik toore toidu valmistamisel määratud kaitseriided (nt põlled ja kitlid) peaks ära vahetama enne valmistoidu käitlemist või puhtasse alasse sisenemist.

- Töötajate hea tava on hoida pikki **juuksed kinnitatuna** ja kanda mütsi või juuksevärku toiduvalmistamise ajal. 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 tohiks toidukäitlemise ajal suitsetada, juua, süüa või närida nätsu. Töötajad peaksid vältima näo või nina katsumist või köhimist ja aevastamist.
- **Käekellad, ehted, nutiseadmed** võivad koguda ning levitada mustust ja toidumürgitust põhjustavaid baktereid või kukkuda toitu. Töötajad ei tohiks toiduvalmistamise ajal kanda käekelli ehteid (v.a abielusõrmust) või kasutada nutiseadmeid.
- Töötajatele peab olema võimaldatud koht riiete hoidmiseks ja vahetamiseks. Riided võivad olla bakteriallikaks, kui need on laiali jäetud.

Kätepesu

- Toidumürgitust põhjustavad bakterid võivad kergesti levida inimese käelt toidule, tööpindadele, seadmetele jne. Tõhus kätepesu aitab seda vältida. Käte pesu tuleks teha:
 - kööki sisenedes, nt pärast pausi või tualetis käimist;
 - enne toidu käitlemist;
 - pärast jäätmete käitlemist;
 - pärast toore liha/linnuliha/kala, munade ja puhastamata puu-/juurviljadega kokku puutumist;
 - pärast prügikastide tühjendamist;
 - pärast puhastamistoiminguid;
 - pärast söömist, joomist, suitsetamist või telefoni kasutamist;
 - pärast haava katsumist või sidemete vahetamist;
 - pärast nina nuuskamist, aevastamist või köhimist.
- Tagage, et kätepesu kohas on sooja vett, seepi ja ka ühekordseid kuivatusrätikuid piisavalt. Segisti peaks sulgema paberrätikuga, et vältida käte uuesti saastumist.

Tõhus kätepesutehnika:

1. Tehke oma käed sooja voolava vee all põhjalikult märjaks ja valage peopesale vedelseepi.
2. Hõõruge peopesi vastamisi, et tekiks vaht.
3. Hõõruge ühte peopesa vastu teise käe selga ja sõrmi. Tehke sama teise käega.
4. Pange peopesad kokku ja sõrmed vaheliti ning hõõruge põhjalikult.
5. Hõõruge mõlema käe põialt ja seejärel sõrmeotsi teise käe peopesas.
6. Loputage seep maha puhta veega ning kuivatage käed korralikult ühekordse rätikuga. Kasutage rätikut kraani sulgemisel ja visake 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, takistamaks toidumürgitust põhjustavate bakterite levimist toidule. Kui kannate ristsaastumise vältimiseks kindaid, peaksite arvestama järgmist:

- Käsi peab pesema põhjalikult enne ja pärast kinnaste kasutamist.
- Kindad ei ole mõeldud kordvkasutamiseks, sama paari tohib kasutada ainult ühe korra. Vahetage kindaid ülesannete vahel, nt pärast toore liha, linnuliha, kala ja munadega kokku puutumist, enne valmistoiduga kokku puutumist, pärast prügikastide tühjendamist, pärast puhastamist jne.
- Visake kasutatud kindad pärast iga ülesannet ära.
- Kasutage toiduga kokkupuutumiseks lubatud materjalist kindaid.

Ülalkirjeldatud tegevused mida toitu käitlevad töötajad toidu ohutus tagamiseks peavad tegema tuleb kirjeldada enesekontrolliplaanis.

Näiteks:

- 1) enne käitlemise alustamist pestakse alati käsi;
- 2) toidu valmistamisel kantakse puhast ja selleks sobivat riietust;
- 3) juuksed kaetakse enne otsest toidu käitlemist alati kinni, vältimaks juuste sattumist toitu;

- 4) toitu käitleva inimese käed ja küüned on puhtad ja heas korras. Kui kätel on haavad, armid või lõhe, siis kantakse vajadusel toidu valmistamise ajal ühekordseid kindaid;
- 5) toidu käitlemisel jälgitakse, et toit ei saastuks, eritemperatuuri vajavat toitu ei ladustata toatemperatuuril jms;
- 6) toidu käitlemisel järgitakse selleks väljatöötatud tehnoloogiat ning määratud parameetreid (nt temperatuuri);
- 7) toidu valmistamisel ei tegeleta kõrvaliste toimingutega, mis võivad toidu saastumist põhjustada;
- 8) toidu käitlemisekohas ei ladustata üleliigseid asju;
- 9) toidu käitlemise koht hoitakse alati puhas ja heas korras;
- 10) kui töötajal on haigustunnused (eriti nt kõha, nohu, kõhulahtisus, oksendamine vms haigus), siis ta ei tegele kuni lõpliku tervenemiseni toidu käitlemisega;
- 11) toidu käitlemise kohas ei ole lemmikloomi ega muid kahjureid;
- 12) jne.

6. Töötaja tervis

Miks peab töötaja olema toidu käitlemise ajal terve?

Inimesed, kes ei ole toidu käitlemise ajal terved, võivad levitada toidule haigusttekitavaid baktereid/viiruseid. See tähendab, et töötajad ei tohi olla haiged ega kanda haigusetekitajaid, mis võivad põhjustada toiduohutuse probleemi.

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 veekindla kattega/sidemega. See takistab bakterite levimist haavalt või nahakahjustuselt toidule.

Kõigil toitu käitlevatel inimestel peab **enne tööle asumist** olemas olema kirjalik kehtiv tervisetõend. Enesekontrolliplaanis tuleb kirjeldada/määrata isik, kes kontrollib töötaja tervisetõendi olemasolu, registreerib töötajate haigestumised ja terviserikked, korraldab personali varustatuse tööriietuse ja töökohal isikliku hügieeni tagamiseks vajalike vahenditega.

Enesekontrolliplaani tuleb lisada toitu käitlevate töötajate nimekiri koos tervisetõendiga. Isikuid, kelle kohta on teada või keda kahtlustatakse selles, et nad kannatavad või kannavad konkreetset haigust, mis tõenäoliselt võib edasi kanduda toidu kaudu, ei tohi lubada toidukäitlemisalale, kui on tõenäoline, et nad saastavad toitu. Kui ettevõttes töötab minu inimest, siis peab iga haige isik kohe ettevõtte juhile teatama haigusest või haiguse sümptomitest.

Igale töötajale tuleb selgitada ülal kirjeldatud võimalikke ohte, tegevusi ja vastutust!

***Alates 01.01.2017 jõustusid muudatused [nakkushaiguste ennetamise ja tõrje seaduses](#) (NETS) tervisekontrolli läbimise osas nakkushaiguste suhtes.*

Muudatuste kohaselt ei pea töötaja enam käima perioodilises ehk korrapärases tervisekontrollis nakkushaiguste suhtes, sh iga kahe aasta järel kopsude röntgenuurinul.

Seadusega on ettenähtud:

1) tervisekontroll enne tööle asumist ja;

2) täiendav tervisekontroll - täiendava tervisekontrolli vajaduse otsustab tööandja. Täiendava tervisekontrolli vajaduse otsustab tööandja. Tööandja võib pidada vajalikuks töötaja täiendavat tervisekontrolli kindlate juhtumite korral kui ka üldise ennetusmeetmena.

Vajadus riskihindamiseks ja täiendavaks tervisekontrolliks võib tekkida nt olukorras, kus tööprotsesside käigus on toimunud nakkuse levik, saastunud toodang või töökollektiivis ilmneb mõnel töötajal nakkushaigus. Vt [Terviseamet](#)

7. Kahjuritõrje

Miks on kahjurite kontroll vajalik?

Kahjurikontroll on oluline, sest kahjurid võivad kanda toidumürgistust põhjustavaid baktereid, mis võivad toitu saastada ja põhjustada haigestumist või toidu riknemist. Need toidumürgitust tekitavad bakterid võivad kanduda toidule kokkupuutest kahjurite karvade, väljaheidete ja uriiniga.

Levinud kahjurid - loomad, linnud või putukad, kes saastavad toitu otseselt või kaudselt (bakterid kahjuritelt ja nende väljaheidetest, surnud kahjurid, nende munad, karvad, väljaheidet jne; kemikaalid, st kahjuri kontrollsööda hooletu kasutamine).

Toidukäitlemisettevõttes tuleb rakendada piisavaid kahjuritõrjemeetmeid sh **vältida koduloomade juurdepääsu toidu käitlemise ruumidesse/kohtadesse, kus toitu valmistatakse, ladustatakse, pakendatakse**. Väliskeskonda avanevad aknad ruumides, kus toimub toidu valmistamine, peavad olema kaetud putukatõrjevõrguga või need peavad olema käitlemise ajal suletud.

Mida teha, kui avastate kahjurid oma ettevõttes

Kahjurite levimisega tuleb kohe tegeleda ilma toidu ohutust või kõlblikkust kahjustamata. Kemikaalide, füüsikaliste või bioloogiliste vahenditega töötlemine tuleb korraldada nii, et see ei kahjustaks toidu ohutust ega kõlblikkust.

- Kui arvate, et seade, pinnad või kööginõud on kahjuritega kokku puutunud, tuleb need ära pesta, desinfitseerida ja kuivatada, et takistada toidumürgitust põhjustavate bakterite levimist.
- Kui arvate, et kahjurid on toiduga mingilgi viisil kokku puutunud, visake see ära.
- Leidke infestatsiooni põhjus ja tehke kõik selleks, et see ei korduks.
- Parandage ruumide kõik struktuuridefektid kohe.
- Tehke kahjurikontrolli tihemini.

Kui teil on ka edaspidi kahjuriprobleeme, kaaluge kahjuritõrje-ettevõtte teenuste regulaarset kasutamist, kui te pole seda juba teinud.

Kahjuritõrjeplaan peab sisaldama:

- ruumide plaani (hoone/ ruumi nimetusega), kus tuuakse välja tõrjevahendi paigutamise kohad;
- tõrjutavate kahjurite liik/loetelu;
- tõrjevahendi nimetust;
- tõrje lühikirjeldust - kirjeldada, mida tehakse, kui märgatakse kahjureid või avastatakse muul viisil nende elutegevuse jälgi;
- tõrje teostamise sagedus ;
- vastutaja.

Näide:

Jrk.nr.	Hoone/ruumi nimetus	Tõrjutav kahjuriliik	Tõrjevahend	Tõrje lühikirjeldus	Tõrje teostamise sagedus	Vastutaja
1						

8. Jäätmekäitlus

Miks on jäätmekontroll vajalik?

Jäätmed võivad olla toit, selle koostisosad, roogitud kala sisikond, pakkematerjalid või isegi määrdund puhastuslapid, mis ei ole enam sobivad kasutamiseks ja on ette nähtud ära visata.

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

Kuidas jäätmeid kontrollida? Jäätmed toidukäitlemisruumides

Toidu käitlemisel (valmistamisel) tekkivad jäätmed tuleb kõrvaldada kohe selleks ettenähtud jäätmete kogumiskogumisesse. Toidu- ja muud jäätmeid peab toidukäitlemisaladelt välja viima sageli või vähemalt tööpäeva lõpus.

Kohta, kus jäätmeid tekib, peaks olema sobivalt asetatud piisavalt prügikaste. Jäätmete kogumiskogumise peab olema suletud kaanega, soovitatav on kasutada pedaaliga avatavaid prügikaste, et vältida kaane puudutamist.

Kogutud jäätmete äravedu

Prügikonteinerid, mida kasutatakse jäätmete kogumiseks ja hoidmiseks, peavad olema sobiva suletava kaanega ning lihtne puhastada ja desinfitseerida.

Enesekontrolliplaanis tuleb kirjeldada, kuidas toimub jäätmete kogumine, kõrvaldamine, eemaldamine, kes viib jäätmeid ära, kes on jäätmeveo lepingupartner jne. Teie vastutate selle eest, et kõik jäätmed kõrvaldatakse nõuetekohaselt ja kehtivate õigusaktide järgi.

9. Veevarustus

Käitlemiskoht peab olema varustatud piisava hulga joogiveega. Enne tegevusega alustamist peab olema tehtud analüüsid joogivee tavakontrolli näitajate osas. Lisaks tuleb teostada joogivee perioodilisi analüüse ettevõtte tegutsemise ajal.

Enesekontrolliplaanis tuleb kirjeldada, kuidas on joogivee nõuetele vastava vee olemasolu ettevõttes korraldatud – nt tsentraalne veevarustus (ostetakse joogivett joogivee käitlejalt, näidata käitleja nimi nt AS Eesti Vesi), oma kinnistul puurkaevust/salvkaevust vms; joogivee nõuetele vastavus (analüüsimise sagedus, analüüsitavad näitajad, millises akrediteeritud laboris analüüse teostatakse, mida tehakse kui analüüsitulemused ei vasta nõuetele jne).

Juhend [toidu käitlemisel kasutatav vesi](#) annab ülevaate joogivee kontrollimeetmetest (nt joogivee uurimise vajadus, analüüsitavad näitajad ja analüüside sagedus jne).

10. Laboratoorsed uuringud

Milleks on laboratoorsed uuringud vajalikud?

Teatud regulaarsusega tehtavad laboratoorsed analüüsid annavad käitlejale kindlustunde, et käitlemisel pole tehtud vigu ning et valmistatav toode on tarbijale ohutu.

Enne analüüside planeerimist tuleb kindlaks teha kas tegu on sellise tootega või ka tööpinnaga, mille puhul laboratoorsed uuringud on toote ohutuse tagamiseks olulised ja vajalikud.

Toidu proovivõtukavas tuleb määrata:

- kontrollitavad toidugrupid;
- proovivõtu sagedus;
- uuritavad näitajad (nt keemia, saasteained, mikrobioloogia, allergeen, toitumisoluline näitaja);
- näitajate piirnormid;
- laborid, kus uuringuid teostatakse.

Juhul kui peate vajalikuks võtta proove tööpindadelt ja seadmetelt näidata:

- pind/seade
- proovivõtu sagedus;
- uuritavad näitajad;
- näitajate piirnormid;
- laborid, kus uuringuid teostatakse.

Näide:

Proovivõtu objekt	Proovivõtu sagedus	Analüüsitavad näitajad	Proovivõtja nimi

Toiduohutus

Määrusega [\(EÜ\) 2073/2005](#) kehtestatud toiduohutus ja hügieeninäitajaid peavad eeltingimusena olema täidetud ohutu toidu valmistamisel. Nende määrusega 2073/2005 kehtestatud nõuete täitmiseks peab olema enesekontrolliplaaniga kehtestatud proovide võtmise sagedus ning tulemused peavad olema dokumenteeritud.

Erand eraelamus [valmistatud hakklihast ja lihavalmististest proovide võtmisel](#).

Patogeene ei tohi toit sisaldada mitte mingil juhul. Nt Salmonella ja verotoksiline E. coli on võimalik oht just toidu puhul, mida ei kuumutata 72 kraadini ja mis sisaldab taimseid koostisosi.

Pinnapuhtuse proovid

Toidukäitlejad, kes valmistavad valmistoitu, mis võib olla tervisele ohtlik *Listeria monocytogenes*'e tõttu, võivad vajadusel ette näha proovivõtukava osana töötlemisaladelt ja seadmetelt proove [Listeria monocytogenes'e analüüsimiseks](#)

E.coli pinnaproovid annavad teavet, kuidas tootmishügieeni parandada saastumise minimeerimiseks.

Soovituslik kolooniate arvu keskmised väärtused pindkatsete puhul		
	Nõuetele vastav vahemik	Nõuetele mittevastav
Eluvõimeliste mikroorganismide üldarv	0–10/cm ²	> 10/cm ²
Enterobakterid	0–1/cm ²	> 1/cm ²

Tootmishügieen

Tootmishügieeni ja tootmisprotsessi näitajad on tinglikult patogeensed mikroorganismid nagu *Clostridium perfringens* - lihatoodetes,

Enterobacteriaceae – munatoodetes (täidetud muna, majonees munadest, tiramishu kook) *Bacillus cereus* – eelkõige riisis, sushis ning valmistoitudes,

E.coli – suurem osa toite ning

Staphylococcus aureus – suurem osa valmistoite.

Nende arvukus peaks jääma alla 10², mitte üle 10³. Nende kõrged sisaldused viitavad eeltingimuste programmide puudulikkusele ning vajadusele ajakohastada ning valideerida enesekontrollisüsteemi.

Toitumisalased ja muud näitajad

Juhul kui käitleja peab vajalikuks või esitab oma toote kohta väiteid tuleks ette näha analüüse ka nt gluteenile, laktoosile, vitamiinidele ja toitainetele. Tähelepanu tuleb pöörata sellistele ühenditele, millele on lisanõuded märgistamisele, nt polüoolid (kasemahlas), sulfitid.

Kestvuskatsed

Toodete säilivusaja määramiseks tuleb läbi viia kestvuskatsed kas ise või leida sellekohast muud tõendusmaterjali, mis säilimisega tõendab. Säilivusaja määramise juhendi [I osa](#) ja [II osa](#) on leitav toiduteave.ee kodulehelt.

12. Kaebuste registreerimine, toidutekkeline nakkushaiguskahtlus, ohtliku toidu tagasikutsumine

Kui keegi esitab teie poolt valmistatud toidu tarbimise järgselt kaebuse või kahtluse võimaliku toidutekkelise nakkushaiguskahtluse kohta, tuleb teil ette näha teatud tegevusi olukorra analüüsimiseks, selgitamiseks ja lahendamiseks. Selleks tuleb:

- registreerida kaebuste/toidutekkeliste nakkushaiguste kahtlusjuhtumid koos kogu sellega seonduva infoga;
- toidutekkelise haiguskahtluse korral tuleb sellest informeerida koheselt järelevalveasutust;
- analüüsida, mis võis põhjustada kaebuse või toidutekkelise haiguse kahtluse ning registreerida tulemused; kas kaebus oli põhjendatud;
- analüüsida, milliseid tegevusi tuleks rakendada või muuta selleks, et vältida kaebuse või toidutekkelise haiguse kahtluse kordumist;
- registreerida need tegevused ja juuruta vajalikke muudatusi ettevõtte tegevuses

Näiteks toidutekkelise nakkushaiguskahtluse korral:

- teavitada olukorrast viivitamatult Veterinaar- ja Toiduametit;
- kahtlusega seotud toitu ei tohi ära visata enne kui järelevalveametnik on kohapeal asjaolusid kontrollinud ja vajadusel võtnud toidust proove;
- peatada kahtlusega seotud toidu käitlemine ja turustamine;
- vajadusel kutsuda kahtlusega seotud toit tagasi. See eeldab, et peab olema välja töötatud nt sisejälgitavuse süsteem, et igal hetkel oleks võimalik kindlaks teha millest, mida ja kui palju valmistati ning mida, millest, kellele, millal ja kui palju turustati.

- Sisejälgitavuse süsteem aitab sihipärasemalt ja täpsemini tooteid turult tagasi kutsuda ja kõrvaldada. Seega on soovituslik teha kindlaks seos sissetulevate ja väljaminevate toodete vahel ning säilitada andmeid, mille põhjal saaks kindlaks teha võimaliku seose probleemiga või see ümber lükata.

Näiteks kaebuse korral:

- kaebuse sisu dokumenteeritakse;
- analüüsitakse kaebust põhjustada võivaid tegureid;
- vajadusel viiakse enesekontrolliplaani sisse muudatused;
- kuni asjaolude selginemiseni peatatakse kaebusega seotud toidu käitlemine ja turustamine;
- vajadusel kutsutakse kaebusega seotud toit turult tagasi.

Ohtliku toidu tagasikutsumine

Enesekontrolliplaanis tuleb kirjeldada protseduure, mis võimaldaksid täielikult ja kiiresti turult tagasi kutsuda/võtta mis tahes potentsiaalselt ohtliku toidukauba.

- Kui analüüsi tulemused näitavad piirnormide ületust, siis ei tohi toitu ettevõttest väljastada. NB! Järgnev analüüsimine ja negatiivne tulemus ei muuda olematuks esialgset positiivset tulemust. Tuleb hinnata ka teiste samades tingimustest valmistatavate toodete ohutust. Kui saastunud on tooraine, siis võib probleeme olla ka teist liiki toodetega, mis sellest valmistati. Saastunud tooraine puhul tuleb kindlasti viivitamatult tarnijat teavitada.
- Kui toode on ettevõttest väljastatud, tuleb toit tagasi kutsuda. Kui toode on tagasi võetud otsese terviseohu tõttu, tuleb hinnata ka teiste samades tingimustest valmistatavate toodete ohutust, mis võivad samuti ohustada rahva tervist ning mida peab võib olla turult tagasi võtma.
- Tuleks ka kaaluda, kas on vaja avalikkust hoiatada. Avalikkuse teavitamise võimalus on läbi meedia ning info üles panemine müügikohtadesse. Avalikkust tuleks kindlasti hoiatada, kui on tegemist piirnormide ületusega ja pika säilivusega toodetega, mida inimene kodus on kappi varunud. Näiteks kaks kuud tagasi valmistatud küpsistes leitakse mükotoksiine üle piirnormi, aga küpsiste säilivus on veel mitu kuud.
- Kui järgnevalt käitlejalt on saadud infot positiivsete tulemuste kohta, siis tuleb käituda vastavalt eeltoodud punktidele.

Turult tagasivõetud tooteid tuleb sõltuvalt otsusest kas:

- hävitada,
- kasutada muul otstarbel kui inimtoiduks,
- tagastada,
- töödelda uuesti viisil, mis tagab nende ohutuse.

Tagastuse ja hävitamise või ümbertöötlemise kohta tuleb koostada ja säilitada vastav dokument.

Näide tagasikutsumiseks kavandatavate tegevuste kohta

Tegevused	
Teavitatavad asutused, ettevõtted	
Teavitamise viis	
Tagasikutsumise korraldamine	
Edasine käitlemine	

Veterinaar- ja Toiduameti koduleheküljel on ohtlikust toidust teavitamise teatise [näidisvorm](#)

13. Toidu vedu

Kuna toidu käitlemise üks etappidest on toidu vedu, siis tuleb läbi mõelda ja enesekontrolliplaani kirja panna ka toidu veoga seonduvad aspektid, mis on toidu ohutuse tagamiseks olulised. On väga tähtis, et toidu veo ajal toit ei rikneks ega saastuks ning eritemperatuuri vajava toidu veol oleks tagatud külmaahela katkematus.

Kui teil endal veovahendit ei ole, siis on teil võimalik toidu veoks kasutada kas teavitatud veotevõtte teenust või teavitatud/tegevusluba omavale toidukäitlejale kuuluvat veovahendit. Sellisel juhul tuleb see vastavalt kirja panna ka enesekontrolliplaanis, kus näitate millise ettevõtte veoteenust ja millise toidu veoks kasutate

Kui teil on endal toidu veoks olemas veovahend, siis tuleb teil enesekontrolliplaani kirja panna vähemalt järgmine info:

- veoki registreerimismärk;

- veoruumi tehniline kirjeldus (isotermiline, jahutav, külmutav, kombineeritud režiimiga); kui veate toitu väikeses koguses ja vahemaad on lühikesed võite eritemperatuuri vajava toidu veoks kasutada nt termokaste, mille sees on külmapatareid; värske kala lühiveol, mis vajab samuti eritemperatuuri peab kala olema kaetud jääga.
- veovahendi/mahuti puhastamis- ja desinfitseerimiskava. Toidu veovahendid ja -anumad tuleb hoida nõuetekohaselt puhtad ja korras ning seisundis, mil toidu ohutus on tagatud. Kui sama vahendit või anumad kasutatakse teiste toiduainete või mittetoiduainete veoks, siis tuleb erinevate vedude vahel need korralikult puhastada ja vajaduse korral desinfitseerida.

Üldnõuded, mida toidu veol tuleb järgida:

- Toiduainete veoks kasutatavad veokid ja/või mahutid peavad olema puhtad ja heas seisukorras. Toit peab olema veo ajal kaitstud saastumise eest, ning veokid/mahutid peavad vajaduse korral olema projekteeritud ja ehitatud selliselt, et neid on võimalik piisavalt puhastada ja/või desinfitseerida.
- Veokite nõudes ja/või mahutites ei tohi transportida midagi muud peale toiduainete, kui see võiks põhjustada toiduainete saastumist.
- Kui veokeid ja/või mahuteid kasutatakse toiduainetele lisaks muude kaupade veoks või kui nendega koos veetakse erinevaid toiduaineid, siis peavad need vajaduse korral olema saastumise vältimiseks tõhusalt eraldatud.
- Vedelaid, granuleeritud või pulbrilisi toiduaineid tuleb vedada nõudes ja/või mahutites/tankerites, mis on ette nähtud toiduainete veoks. Sellised mahutid peavad olema märgistatud selgesti nähtavalt ja püsivalt ühes või mitmes ühenduse keeles, et neid kasutatakse toiduainete veoks või kirjaga ainult toidu jaoks.
- Kui veokeid ja/või mahuteid on kasutatud lisaks toiduainetele muude kaupade veoks või kui nendega koos veetakse erinevaid toiduaineid, tuleb saastumise riski vältimiseks neid vedude vahepeal tõhusalt puhastada.
- Toiduained peavad olema veokitel ja/või mahutites paigutatud ja kaitstud nii, et toiduainete saastumise risk oleks minimeeritud.
- Veokites ja/või konteinerites, mida kasutatakse toiduainete veoks, peab vajaduse korral olema tagatud toiduainete hoidmine sobival temperatuuril ning temperatuuri seire võimalus.

Näide: ETAPP: vedu ja kohaleviimine

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.	Kontrollige, kas pakendid/mahutid on puhtad ja heas seisukorras.	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 valmistoidu jaoks Või Kasutage sobivat alternatiivset meetodit, et toores ja valmistoit veol ja turustamisel piisavalt eraldada. Palun täpsustage:	Kontrollige, kas toores ja valmistoit on piisavalt eraldatud veo- ja kohaleviimise kõigis etappides.	Visake ära valmistoit, mis võib olla saastunud.

		
	Tagage, et toidu säilitamisalad, nõud, vahendid jms hoitakse puhtana ning et neid puhastatakse põhjalikult enne ja pärast toidu jaotamist.	Kontrollige, kas toidusäilitamisvahendeid hoitakse sõidukis puhtana veo ajal.	Vaadake üle puhastamis-tegevused.
	Toidusaadetistega tegelevad töötajad täidavad häid hügieeni tavasid ning pesevad käsi / vahetavad riideid, kui need on nähtavalt määrdunud.	Kontrollige, kas toidu-saadetistega tegelevad töötajad järgivad head isikliku hügieeni tava ning vahetavad riideid, kui see on nõutud.	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; jahutuskonteineris; muul viisil. Palun täpsustage:	Mõõtko õhutemperatuuri, • asetades sondtermomeetri veoruumi, konteinerisse vm üksusesse • vaadates temperatuuri näidikult. Kontrollige seda korrapäraselt, kasutades selleks ettenähtud sondtermomeetrit. • Kontrollige toidu temperatuuri üleandmiskohas.	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 tagasi viima ettevõttesse ja jahutama. Kui te 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 kuumu toidu temperatuuri üleandmiskohas: Kasutage valmistoidu sondtermomeetrit, et mõõta temperatuuri toidu kõige paksemas kohas (peske ja desinfitseerige sondi enne ning pärast kasutamist). Mina teen seda.	Kui toidu temperatuur on langenud alla 63 °C, otsustage, kas toit on taaskuumutamiseks ohutu või tuleks see ära visata. See sõltub ajast, kui kaua toit on olnud temperatuuril alla 63 °C.

		Muu meetod, palun täpsustage*:	
--	--	--	--

14. Koolitamine/kontrollimine

Kõik toidu käitlemisega tegelevad töötajad peavad omama teadmisi toidu hügieenist ja ohutusest. Enesekontrolliplaanis tuleb kirjeldada kuidas/kui sageli/millal töötajaid vastaval teemal juhendatakse ja/või koolitatakse. Kõiki toiduga tegelevaid töötajaid peaks juhendama hügieeni põhinõuete kohta **enne** töö alustamist.

Toiduhügieeni koolitus peaks hõlmama vähemalt järgmisi 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.

15. Enesekontrolliplaanis kirjeldatud tegevuste/meetmete tutvustamine töötajatele

Kõigile töötajatele, kes tegelevad toidu käitlemisega, tuleb enne tööle asumist ja/või teatud regulaarsusega tutvustada ja instrueerida enesekontrolliplaanis kirjeldatud tegevusi ja meetmeid. Enesekontrolliplaanis tuleb kirjeldada kuidas ja millal enesekontrolliplaaniga seotud tegevusi töötajatele tutvustatakse ja töötajaid juhendatakse.

Näiteks:

- töötajale tutvustatakse tööle esmakordsel asumisel enesekontrolliplaanis kirjeldatud vajalikus ulatuses ja selgitatakse meetmeid, mida töötaja peab rakendama toidu käitlemisel toidu ohutuse tagamiseks.
- töötaja annab allkirja selle kohta, et on tutvunud ja järgib enesekontrolliplaanis kajastatud ulatuses, mis on vajalik tema tööülesannetest tulenevalt.

16. Enesekontrolliplaani toimimise kontrollimine ja dokumentide säilitamine

- enesekontrolliplaan tuleb üle vaadata ja vajadusel muuta, kui ettevõttes tehakse ehituslikke, tehnoloogilisi, töökorralduslikke või muid ümberkorraldusi (*nt alustatakse uue toote valmistamist, võetakse kasutusele uus seade, mis vajab spetsiaalset puhastamist*);
- enesekontrolliplaan peab igal hetkel vastama ettevõtte tegelikule olukorrale (sh kajastama tegelikult rakendatavaid tegevusi ja abinõusid, kasutatavaid tehnoloogiaid, seadmeid jms);
- määrata dokumentide säilitamise aeg.

Enesekontrolliplaani võib vormistada endale sobival viisil. Enesekontrollisüsteemi dokumentatsioon peab hõlmama kõiki vajalikke dokumente, seirelehti ja tõendusmaterjale. Dokumentatsioon peab olema korrektne, täpne ja ajakohane. Dokumentid peavad olema identifitseeritavad (viitenumbrid) ning kergesti leitavad.

Tee näiteks nii:

- Koosta enesekontrolli süsteemi hõlmav dokumenteerimise kord – kaustad, viitenumbrid jms. Määra dokumentide säilitamise perioodid – näiteks: põhidokumentid (ohuanalüüs, kahjuritõrjeplaan, ruumide skeem jne) kuni nende uuendamiseni; seirelehed kuni üks aasta; katseprotokollid kuni kolm aastat.
- Järjesta dokumentid loogilises järjekorras (sh säilita neid ajalises järjekorras). Veendu, et dokumentid on hõlpsasti leitavad;

17. Näiteid vormistatavatest dokumentidest

Vorm 1 Tarnijate nimekiri

Ettevõtte nimi	Address	Telefon	Tarnitud toit

Vorm 2 – Vastuvõetud toidu/materjalide arvestus

Kuupäev	Toidu/materjali nimetus	Kellelt/kust	Kogus	Säilimisaja kontroll „kõlblik kuni“; „parim enne“ kontroll	Temp *°C	Märkused	Allikiri

Vorm 3 – külmiku/sügavkülma vm temperatuuri kontrolli andmed

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

Kuupäev	Kellaaeg	Temperatuur	Märkused	Allikiri

MÄRKUS. Jahutatava toidu temperatuur ei tohi ületada 6 °C või tootjapoolseid säilitamistingimusi (nt linnuliha kuni 4C, lihavalmistised 0 kuni 4C, hakklihal 2C)

Külmiku temperatuuri soovitatakse kontrollida vähemalt korra päevas. Mõned ettevõtted võivad soovida külmikuid tihemini kontrollida.

Vorm 4 – Turustatud/kliendile tarnitud toidu andmed/arvestus

Kuupäev	Toidu nimetus	Kogus	Partii nr/ „kõlblik kuni“- „parim enne“ kuupäev	Kus/kellele (nimi/ aadress)	Temp °C*	Märkused

Vorm 5 – Kuumtöötlemise andmete registreerimine

Kuupäev	Toidu nimi	Kuumtöötlemine*			Allikiri	Märkused
		Kuumtöötlemise alustamise aeg**	Kuumtöötlemise lõppaeg	Sisetemperatuur		

MÄRKUS. * Sisetemperatuur üle 75 °C.

** Kuumtöötlemise alustamise aega ei ole kohustuslik kirja panna, kui sisetemperatuur on kontrollitud.

Vorm 6

Näide: Mustasõstramoosi tehniline kirjeldus, tehnoloogiline skeem ja tootmisprotsessi etappide lühikirjeldus

Tehniline kirjeldus

1. Toote koostis

Mustasõstrad, suhkur, vesi

100 g tootes on marju vähemalt 50 g ja suhkrut kuni 50 g

2. Tooraine iseloomustus

Koostisosade päritolu: omakasvatatud ja/või teistelt talunikelt ostetud mustsõstrad. *Päritolu märkimine on vajalik jälgitavuse põhimõtte tagamiseks.*

Mustsõstrad on pakendatud plastkastidesse.

Mustasõstrad on terved ja värsked (ebakvaliteetseid marju ei esine), piisavalt küpsed, riknemistunnusteta (hallitanud, käärinud marju ei esine), puhastatud (ilma lehtede, varte ja muu prahita).

Suhkur ostetakse nt hulgimüüjalt (tõendab müüja väljastatud arve).

Suhkur on puhas ega ole paakunud.

Vesi on joogivee kvaliteediga.

3. Toote omadused

Organoleptilised omadused: Mustsõstrale omane maitse ja lõhn. Suhkrule omane tekstuur ja maitse. Füüsikaliskemilised näitajad: suhkrusisaldus kuni 50%

Muid füüsikaliskemilisi näitajaid pole vajadust kirjeldada.

Mikrobioloogilised näitajad: Soovitav on teostada laborianalüüsid hallitussentele ja määrata bakterite üldarv.

4. Tehnoloogilised võtted

Kuumutamine vähemalt keemistemperatuurini.

5. Nõuetekohasuse hindamise meetodid

Maitse ja tekstuuri hindamine tootja poolt.

Kuivainesisaldus määratakse refraktomeetriga.

Kuivainesisaldus määratakse refraktomeetriga kas ise või lastakse see määrata laboris. Ise määramisel tuleb tulemus dokumenteerida. Toodet võib nimetada moosiks, kui selle kuivaine sisaldus on vähemalt 40%, džemmiks, kui 60%.

Mikrobioloogilised analüüsid määratakse laboratoorselt.

6. Pakendamine ja pakkematerjal

Pakendatakse 450 ml toidu jaoks ette nähtud klaaspurkidesse, millel on keeratavad metallkaaned.

7. Vedu

Sisseostetavad marjad tuuakse kohale kasvataja transpordiga. Kontrollitakse marjade puhtust. Marjad ei tohi transpordi käigus saastuda. Valmistoodang viiakse müügikohta ettevõtte transpordiga (turule või poodi).

8. Märgistamine

Iga partii märgistatakse eraldi partii tähisega, kui säilimisaja tähtpäev on konkreetse kuupäevaga, siis võib väikeettevõttes, kus päevas tehakse üks partii toodangut, kasutada seda kuupäeva ka partii numbrina.

Märgistusel esitatakse kasutatud puuvilja/marja sisaldus valmistootes sõnadega „valmistatud ... g puuviljadest/marjadest 100 g kohta“. Esitatakse ka üldine suhkrusisaldus valmistootes sõnadega „üldsuhkru sisaldus ... 100 g kohta“.

Mustasõstramoos

Koostis: mustsõstrad, mahesuhkur, vesi

Valmistatud 50 g marjadest 100 g moosi kohta, üldsuhkru sisaldus 50 g 100 g moosi kohta

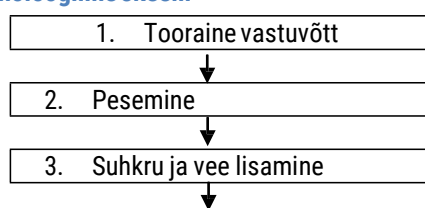
Parim enne: kuupäev, kuu, aasta (*kuni 1 aasta*)

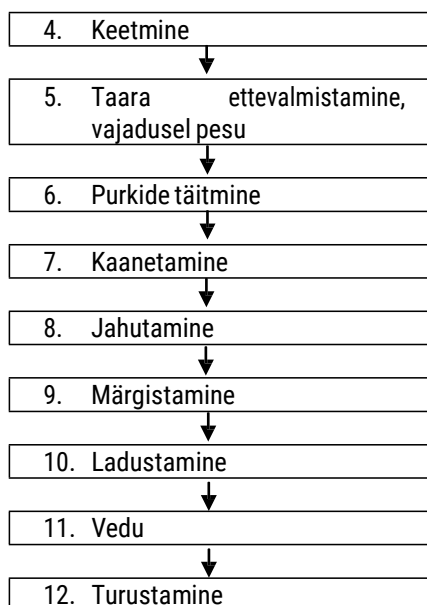
Säilitada toatemperatuuril, avatuna külmkapis

Valmistaja: ettevõtte nimi, aadress, telefon *Kuigi telefoni numbrit ei pole nõutud, võiks selles siiski lisada*

Partii number: 001 *Selleks võib olla ka märgi parim enne (kuupäev, kuu, aasta), siis ei pea partii numbrit eraldi märkima.*

Tehnoloogiline skeem





Tootmisprotsessi etappide lühikirjeldus

1. Tooraine vastuvõtt

Kasutakse omakasvatatud toorainet või ostetakse see sisse. Tooraine kvaliteeti kontrollitakse visuaalselt

2. Pesemine

Marjad pestakse joogiveega ja nõrutatakse.

3. Suhkru ja vee lisamine

Protsessi alguses lisatakse põhjakõrbemise vältimiseks pisut joogivett. Suhkur lisatakse kuumutamise käigus.

4. Keetmine

Moos kuumutatakse vähemalt keemistemperatuurini vastavalt retseptuurile. Moos peab vastama moosile kehtestatud nõuetele¹.

Lahustuva kuivaine sisalduse (suhkrusisalduse) mõõtmiseks kasutatakse refraktomeetrit.

5. Taara ettevalmistamine

Taara on ettenähtud toiduga kokkupuutumiseks ja selle kohta on olemas toote vastavusdeklaratsioon nr Taaraks on keeratavate kaantega 450 ml klaaspurgid. Enne purkide pesemist või täitmist hoitakse neid toatemperatuuril vältimaks purunemist järskude temperatuurikõikumiste tõttu.

Hermeetiliselt pakendatud taarat ei pesta ega kuumutata.

Juhul kui taara pakend on vigastada saanud ja selle tõttu on taara määrdunud või kui tegu on korduvkasutusega, siis taara pestakse ja loputatakse ning kuumutatakse ahjus temperatuuril 120 °C vähemalt 1 minut.

Metallkaaned on ühekordselt kasutatavad. Hermeetiliselt suletud pakendis ostetud kaante puhul ei ole pesu vajalik. Mittehermeetilise pakendi puhul on vajalik pesu või kuumutamine.

6. Purkide täitmine KP

Purgid täidetakse käsitsi kulbiga nii kiiresti kui võimalik, et moos liigselt (alla ca 77 °C) maha ei jahtuks. Temperatuuri kontrollitakse pisteliselt purkides. Korrigeeriv tegevus on taaskuumutamine.

7. Kaanetamine KP

Kaaned on keeratavad. Kaas keeratakse käsitsi peale kohe pärast purkide täitmist. Jahtumisel tekib vaakum, mis tagab kaane õhukindla sulgumise. Kaane hermeetilisust kontrollitakse visuaalselt.

8. Jahutamine

Suletud purgid jahutatakse vähemalt toatemperatuurini nii kiiresti kui võimalik

9. Märgistamine

Valmistoodang märgistatakse etikettidega pärast jahtumist.

10. Ladustamine

Ladustamine toimub ettevõtte oma hoiuruumis. Toote säilimisaeg 1 aasta, säilimistemperatuur toatemperatuur või madalam.

11. Vedu

Ettevõtja viib valmistoodangu oma autoga müügikohta või otse tarbijale.

12. Turustamine

Valmistoodet turustatakse otse tarbijale, turgudel ja/või poodides.

Kasutatud kirjandus, lingid, viited

- Safe Catering. Your Guide to make food safely. FSA.
- <https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/safe-catering%20pack.pdf>
- Abiks põllumajandussaaduste väikekäitlejale I osa juurviljade, marjade ja köögivilja töötlemine <https://www.agri.ee/sites/default/files/content/valjaanded/2016/valjaanne-2016-mahe-vaikekaitlejale.pdf>

Komisjoni juhendid

- [Toiduohutuse juhtimise süsteem](#);
- [Juhenddokument](#) uuringute korraldamiseks, milles käsitletakse valmistoitude vastavust kriteeriumidele kõlblikkusaja jooksul seoses Listeria monocytogenes'ega vastavalt määrusele (EÜ) nr 2073/2005;
- [ESSA hügieenijuhend idandite ja idandamisemnete tootmiseks](#)

Maaeluministeeriumi juhendid

- [Toidu märgistamine](#);
- Sõna 'naturaalne' [kasutamine toidu märgistusel ja reklaamis](#);

Veterinaar- ja Toiduameti juhendid

[Juhend eraelamus toidu käitlemiseks](#)

[Juhend toidu käitlemisel kasutatava vee uurimiseks](#) ;

[Toiduga kokkupuutuvad materjalid ja esemed](#)

[Lõhna- ja maitseained](#);

[Toiduensüüm](#);

[Gluteenivaba toidu](#)

[käitlemisest](#)

[Lihamass](#);

[Geneetiliselt muundatud toit](#);

[Uuendtoit](#);

[Väikese tootmismahuga rümpade, hakkliha ja lihavalmististe proovivõtu sagedus](#)

[Toidualase teabe esitamise ülnõuded](#);

[Toidulisandite märgistus](#);

Ohtlikust toidust teavitamise teatise [näidisvorm](#)