



PÕLLUMAJANDUS- JA TOIDUAMET

ÜKSNES TURULEVIJATE
ENESEKONTROLLIPLAANI JUHEND

Toiduosakond 2022



Sissejuhatus

Käesolev juhispõhine on ettevõtetele, kes vahendavad toitu ja TKM, see tähendab, et ettevõtte puudub füüsiline kauplus, restoran, ladu jms. kust tarbijad saaksid toitu/TKM osta. Tooteid liigutatakse n.ö vaid paberil (nt kauba saatedokumentidel, arvetel), ehk ise tooteid oma ruumides ei ladustata.

1. Mis on enesekontrolliplaan?

Enesekontrolliplaan on käitleja ehk ettevõtte enda poolt teostatav toidu käitlemise kontrollimine, millega tagatakse käideldavate toodete nõuetekohasus.

Ettevõtte puhul, kellele see juhend on mõeldud võib eeldada, et kõiki võimalikke toidu ohutust mõjutavaid tegureid saab ohjata HACCP eeltingimuste rakendamise kaudu. Sellisel juhul võib pidada HACCP menetluse esimese etapi (ohtude analüüs) sooritatuks ja teiste HACCP põhimõtete arendamise ja rakendamise vajadus puudub (v.a toimivuse tõendamine, dokumenteerimine).

2. Ettevõtte tegevuse kirjeldus

Enesekontrolliplaanis:

- kirjelda lühidalt, millise ettevõttega on tegemist ja milliseid tooteid ettevõttes käideldakse (milliseid tooteid müüakse), kas eritemperatuuri vajavat toitu või eritemperatuuri mittevajavat toitu, sh toidulisandeid;
- enesekontrolliplaani koostaja nimi ja koostamise kuupäev;
- enesekontrolliplaani kinnitaja nimi ja kinnitamise kuupäev.

3. Kaup

Kirjeldada, kuidas on toodete varumine organiseeritud (kellelt ja kust ostetakse). Eelkõige tuleb pöörata tähelepanu sellele, et toitu ostetakse usaldusväärset tarnijalt.

Andmeid võib esitada tabeli kujul.

Toitu tohib transportida vaid nõuetele vastava transpordivahendiga. Valides koostööpartnerit, tuleb kontrollida, kas tegemist on teavitatud¹ toiduveoettevõttest pärineva transpordivahendiga.

Enesekontrolliplaanis:

- kirjelda lühidalt, kes vastutab toidu nõuetekohase käitlemise eest
- kas toit ostetakse usaldusväärset tootjalt, kuidas seda kontrollitakse
- kas tooted, mida vahendatakse vastavad nõuetele

¹ Teavitatud ettevõtte on toiduveoettevõtte, kes tegeleb toidu veoga ning selline ettevõtte kuulub enne käitlemise alustamist teavitamisele. Teavitatuks loetakse tunnustatud või teavitatud toidukäitlemisettevõtte, kes kasutavad oma ettevõttes käideldud toidu veoks ettevõttele kuuluvat veovahendit

4. Jälgitavus

Toit (sh toidu koostisosad) peab olema jälgitav kõikidel tootmis-, töötlemis- ja turustamisetappidel.

Toidu jälgitavuse tagamine võimaldab ohtliku toidu identifitseerimist ning seejärel selle eemaldamist ja/või tagasikutsumist turult. Mida parem jälgitavuse süsteem, seda kiiremini on

võimalik ohtlikku toitu turult eemaldada/tagasi kutsuda ja seda vähem kulukam on see käitlejale.

Ettevõttes peab olema võimalik kindlaks teha iga käitleja, kellelt- kellele on tooteid vahendatud. Loomset päritolu toidu ning idude ja idandatud seemnete puhul on erinõuded jälgitavuse osas: Toidu kohta peab olema olemas järgmine teave:

-toidu täpne kirjeldus -toidu maht või kogus

-toidu lähetanud toidukäitleja nimi ja aadress

-kauba saatja (omaniku) nimi ja aadress, kui see erineb toidu lähetanud toidukäitleja nimest ja aadressist

-toidukäitleja nimi ja aadress, kellele toit lähetatakse

-kauba saaja (omaniku) nimi ja aadress, kui see erineb toitu vastuvõtva toidukäitleja nimest ja aadressist

-partiid või saadetist identifitseerivad andmed

-lähetuskuupäev

Partii identifitseerimine on oluline toidu turult tagasivõtmiseks ning see aitab kaasa ka tõhusale varude uuendamisele.

Jälgitavuse kohta on Euroopa Komisjoni kodulehel avaldatud ka selgitav [juhend](#).

Enesekontrolliplaanis:

-kirjeldada loodud süsteemi, millega tagatakse müüdavate toodete jälgitavus (kellelt on toit ostetud, kellele edasi müüdüd, kui palju on ostetud ja kui palju on müüdüd)

5.Toidu ladustamine ja komplekteerimine

Enesekontrolliplaanis:

- kui te olete üksnes vahendaja, anda ülevaade, millise koostööpartneri juures toimub toodete ladustamine ja komplekteerimine. Sellise teenuse kasutamisel tuleb veenduda, et teie koostööpartner on Põllumajandus- ja Toiduametis registreeringud, seda saab kontrollida [Põllumajandus- ja Toiduameti järelevalve infosüsteemist](#).

- kirjeldada, kuidas olete teinud valiku nende koostööpartnerite kasuks ning kuidas neid kontrollite

6.Mittenõuete kohase kaebuse käitlemine

Toidu käitlejad on vastutavad selle eest, et turule viidav toit oleks ohutu. Kuid kui turule on jõudnud ohtlik toit, siis peavad käitlejad viivitamatult selle toidu tagasi kutsuma ja teavitama sellest ka Põllumajandus ja Toiduametit.

Ettevõtte peab juba enesekontrolliplaanis ette nägema tegevused ja protseduurid juhuks, kui tuvastatakse ohtlik toit:

- teatele reageerimise kiirus,
- vastutavad isikud ettevõttes,
- informatsiooni liikumine ettevõtte siseselt,
- meetodid toodete identifitseerimiseks ning toodete asukoha tuvastamiseks,
- läbi viidud protseduuri/tegevuse dokumenteerimine,
- tagasikutsumise simulatsioon,
- tarbijate ja järelevalveasutuse teavitamine jne

7. Dokumenteerimine

Enesekontrollisüsteemi dokumentatsioon peab hõlmama kõiki vajalikke dokumente, tõendusmaterjali (kontrolli tulemused). Dokumentatsioon peab olema korrektne, täpne ja ajakohane ning hõlmama kogu enesekontrollisüsteemi. Dokumendid peavad olema identifitseeritavad (viitenumbrid) ning kergesti leitavad.

Selleks tuleb:

- koostada enesekontrollisüsteemi hõlmav dokumenteerimise kord – kaustad, viitenumbrid jms;
- määrata dokumentide säilitamise perioodid;
- järjestada dokumendid loogilises järjekorras;
- säilitada dokumente ajalises järjekorras;
- veenduda, et dokumendid on hõlpsasti leitavad;
- veenduda, et dokumenteeritud on kogu enesekontrollisüsteemiga seonduv.