

IV

(Teave)

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

EUROOPA KOMISJON

KOMISJONI TEATIS

milles esitatakse toiduohutuse juhtimise süsteeme käsitlevad suunised toidu jaemüügi, sealhulgas toidu annetamise kohta

(2020/C 199/01)

1. SISSEJUHATUS

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 852/2004 ⁽¹⁾ artikli 4 kohaselt peavad kõik toidukäitlejad täitma määruse I lisas (esmatootmine ja sellega seotud toimingud) või II lisas (muud toidukäitlejad) sätestatud hügieeni üldnõudeid. Lisaks on artiklis 5 sätestatud, et muud toidukäitlejad peavad kehtestama ohuanalüüsi ja kriitiliste kontrollpunktide (*Hazard Analysis and Critical Control Points – HACCP*) põhimõtetele põhineva alalise menetluse või menetlused ning nimetatut rakendama ja haldama.

Hügieeni üldnõudeid koos Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 853/2004 ⁽²⁾ III lisas kehtestatud hügieeni erinõuetega peetakse eeltingimuste programmideks, ⁽³⁾ mis koos HACCP põhimõtetele põhinevate menetlustega peab moodustama iga toidukäitlemisettevõtte ühtse toiduohutuse juhtimise süsteemi, nagu on kirjeldatud komisjoni 2016. aastal vastu võetud teatise eeltingimuste programme ja HACCP põhimõtetele põhinevaid menetlusi hõlmavate toiduohutuse juhtimise süsteemide rakendamise kohta, sh rakendamise hõlbustamise/paindlikumaks muutmise kohta teatavates toidukäitlemisettevõtetes ⁽⁴⁾ (edaspidi „komisjoni 2016. aasta teatis“).

Määruse (EÜ) nr 852/2004 artikli 5 lõike 2 punkti a kohaselt peavad HACCP põhimõtetele tuginevad menetlused sisaldama ohuanalüüsi osana selliste ohtude kindlakstegemist, mida tuleb vältida, mis tuleb kõrvaldada või vähendada vastuvõetavale tasemele. See on HACCP esimene põhimõte. Täiendavate etappide vajadus HACCP põhimõtetele tuginevates menetlustes (artikli 5 lõike 2 punktid b–g) sõltub ohuanalüüsi tulemustest, näiteks kui ohuanalüüsist ilmneb, et on vaja kindlaks määrata kriitilised kontrollpunktid. Määruse (EÜ) nr 852/2004 põhjenduses 15 on tunnustatud, et teatavates toiduainete tootmisharudes ei ole kriitilisi kontrollpunkte võimalik kindlaks määrata ning et mõnel juhul võivad head hügieenitavad (eespool nimetatud hügieeni üld- ja erinõuded) asendada kriitiliste kontrollpunktide seire.

Määruse (EÜ) nr 852/2004 põhjenduses 15 on otsesõnu viidatud paindlikkuse vajadusele väikeettevõtete puhul. Artikli 5 lõike 4 punkti a kohaselt võetakse HACCP põhimõtetele tuginevate menetluste järgimist kontrollides arvesse toidukäitlemisettevõtte laadi ja suurust.

⁽¹⁾ Euroopa Parlamendi ja nõukogu 29. aprilli 2004. aasta määrus (EÜ) nr 852/2004 toiduainete hügieeni kohta (ELT L 139, 30.4.2004, lk 1).

⁽²⁾ Euroopa Parlamendi ja nõukogu 29. aprilli 2004. aasta määrus (EÜ) nr 853/2004, millega sätestatakse loomset päritolu toidu hügieeni erireeglid (ELT L 139, 30.4.2004, lk 55).

⁽³⁾ Enamasti peetakse menetlusi toiduainete jälgitavuse tagamiseks ja nõuetele mittevastavate toiduainete tagasinõudmiseks eeltingimuste programmideks ja toiduohutuse juhtimise süsteemide osaks. Neid peab kohaldama iga toidukäitlemisettevõtte, ent teatis ei sisalda täpsemaid juhiseid jaemüügi kohta.

⁽⁴⁾ ELT C 278, 30.7.2016, lk 1.

Endine komisjoni tervise ja toiduohutuse peadirektoraadi Toidu- ja Veterinaaramet (FVO) tegi HACCP-süsteemi rakendamise kohta ELis ja parandamist vajavate valdkondade kohta dokumentide analüüsi, andmekogumiskäigud ja konsultatsioonid, mis hõlmasid liikmesriike ja erasektori sidusrühmade organisatsioone. Toidu- ja Veterinaaramet (FVO) avaldas 2015. aastal kogutud andmete alusel dokumendi „Ülevaatlik aruanne ohuanalüüsi ja kriitiliste kontrollpunktide süsteemi (HACCP) rakendamise kohta ELis ja parandamist vajavate valdkondade kohta“⁽¹⁾ (edaspidi: FVO 2015. aasta aruanne). FVO 2015. aasta aruandes on soovitatud laiendada suuniseid toiduohutuse juhtimise süsteemile ja esitatud mitu parandamissoovitust, sealhulgas suunised ohuanalüüsi ja kriitiliste kontrollpunktide kindlaksmääramise kohta. Komisjoni 2016. aasta teatises on käsitletud FVO aruandes esitatud soovitusi, kuid mitte tegevusalast lähtuvalt.

Toiduainete jaemüügiga tegelejad (näiteks restoranid, lihapoed, pagari- ja kalapoodid, toitlustusettevõtted, toidupoad, kõrtsid jne) on sageli väikeettevõtted, kellel puuduvad toiduohutuse juhtimise süsteemi kohaldamise kohustuse raames ohuanalüüsi tegemiseks vajalikud teaduslikult põhjendatud teadmised ja ressursid.

Jaemüügi tasandil annetakse sageli toitu ja ohuanalüüsi peab sisaldama sellest tingitud täiendavate ohtude arvesse võtmist ja võimaluse korral tuvastamist. Toidu annetamise hõlbustamine on komisjoni ringmajanduse tegevuskava⁽²⁾ kohaselt esmatähtis vahend toidu raiskamise vältimiseks ja toiduga kindlustatuse parandamiseks kooskõlas Ühinenud Rahvaste Organisatsiooni (ÜRO) kestliku arengu eesmärkidega. Mõnel juhul võib eesmärgi täitmine olla toiduohutuse seisukohast probleemiline, arvestades täiendavate osalejate (näiteks toidupangad ja muud heategevusorganisatsioonid) kaasamist ja asjaolu, et annetamiseks välja valitud toidu säilivusaeg võib olla ümberjaotamise ajal lõppemas.

Komisjon palus jaemüügi- ja toiduohutuse ohuanalüüsi toetamiseks esmalt Euroopa Toiduohutusametil (EFSA) esitada soovitusel jaemüügi- ja toiduohutuse ohuanalüüsi meetodite kohta. EFSA võttis vastu kaks arvamust. 2017. aastal võttis EFSA vastu arvamuse teatavate väikeste jaemüügi- ja toiduohutuse ohuanalüüsi meetodite kohta toiduohutuse juhtimise süsteemide rakendamisel,⁽³⁾ milles ta keskendus liha-, toidu-, pagari- ja kalapoodidele ning jäätisekohvikutele. 2018. aastal võttis EFSA vastu teise teadusliku arvamuse teatavate väikeste jaemüügi- ja toiduohutuse ohuanalüüsi meetodite kohta,⁽⁴⁾ milles ta keskendus jaotuskeskustele, selvehallidele ja restoranidele (sh kõrtsidele ja toitlustusettevõtetele) ning käsitles ohuanalüüsi raames võimalikke täiendavaid ohte seoses toidu annetamisega jaemüügi tasandil.

2. EESMÄRK JA SISU

Suuniste eesmärk on hõlbustada ja ühtlustada toiduohutuse juhtimise süsteemi käsitlevate ELi nõuete rakendamist järgmistes jaemüügi- ja toiduohutuse ohuanalüüsi meetodites, keskendudes ohuanalüüsi: liha-, toidu-, pagari- ja kalapoodid ning jäätisekohvikud, samuti jaotuskeskused, selvehallid, restoranid, toitlustusettevõtted ja kõrtsid.

Seetõttu on teatises esitatud suunised, kuidas jaemüügi- ja toiduohutuse ohuanalüüsi meetodites saavad oma valdkonnas tegutsedes rakendada määrust (EÜ) nr 852/2004, eelkõige määruse artiklit 4 ja II lisa, milles on käsitletud hügieeni üldnõudeid, ning määruse artiklit 5, milles on käsitletud HACCP põhimõtetele tuginevaid menetlusi. Samas on see näitematerjal, kuidas konkreetselt jaekaubanduses rakendada juhiseid muu hulgas hõlbustamise/paindlikkuse kohta, mida on soovitatud komisjoni 2016. aasta teatises, seda just jaemüügi tasandil. Suuniseid võivad kasutada ka pädevad asutused, et kontrollida toidukäitlemisettevõtetes ELi nõuete järgimist.

Toidu annetamisega seotud osad täiendavad toiduainete annetamist käsitlevaid ELi suuniseid,⁽⁵⁾ milles on selgitatud ELi õigusaktide asjakohaseid sätteid, et muuta toiduainete ülejäägi pakkujatele ja vastuvõtjatele ELi regulatiivses raamistikus sätestatud nõuete (näiteks toiduohutuse, toiduhügieeni, toidualase teabe, jälgitavuse, vastutuse jm kohta) järgimine hõlpsamaks. Näiteks toiduhügieeni valdkonnas on suunistes rõhutatud, et toidukäitlejad (sh toidupangad ja muud heategevusorganisatsioonid) peavad kohaldama häid hügieenitavust ja kehtestama HACCP põhimõtetele tugineva enesekontrollisüsteemi, mis on seotud toidu ümberjaotamisega.

⁽¹⁾ http://ec.europa.eu/food/fvo/overview_reports/details.cfm?rep_id=78

⁽²⁾ COM(2015) 614 final.

⁽³⁾ EFSA Journal 2017;15(2):4697, lk 62.

⁽⁴⁾ EFSA Journal 2018;16(11):5432, lk 64.

⁽⁵⁾ ELT C 361, 25.10.2017, lk 1.

Teatise on käsitletud mitu FVO aruande soovitus ja see on kahes EFSA arvamuses esitatud teaduslike nõuannete põhjal koostatud dokument, mida toidukäitlejatel on hõlpsam mõista ja kasutada.

Teatise alguses punktis 3 on esitatud EFSA arvamustele tuginev üldine suunis rakendada jaemüügiettevõtetes lihtsustatud toiduohutuse juhtimise süsteemi. Punktis 4 on esitatud ülevaade jaemüügi tasandil rakendatava toiduohutuse juhtimise süsteemi loomise aluste mõistes olulistest konkreetsetest eeltingimuste programmidest ja punktis 5 antakse ülevaade toidu annetamise korral tarbijate ohutuse tagamiseks ette nähtud konkreetsetest eeltingimuste programmidest.

Punktis 3 esitatud lihtsustatud meetodit kasutati suuniste esitamiseks ohuanalüüsi kohta, mis on punktis 6 selgitatud vooskeemi väljatöötamisega algava toiduohutuse juhtimise süsteemi järgmine etapp. Punktides 7–14 on iga tegevusala jaoks esitatud ohtude üldanalüüs, mis on mõeldud suuniseks ja algab konkreetse vooskeemiga. Tegemist on vaid näidetega, mille puhul võib juhtuda, et neid tuleb kohandada jaemüügiettevõtete konkreetse tegevusega (võib lisada või välja jätta protsesse või etappe). Punktis 15 on toidu annetamise käigus tekkida võivate ohtude ohuanalüüsile lisamise suuniseid käsitletud horisontaalselt, sest erinevatel jaemüügi tegevusaladel saab neid kohaldada ühtemoodi.

Suunistes esitatud soovitused ei ole siduvad ega pruugi olla igal jaemüügiettevõtte tegevusalal asjakohased. Jaemüügiettevõtted võivad rakendada teatise ja EFSA arvamustes kirjeldatud lihtsustatud toiduohutuse juhtimise süsteemi. Ent kui jaemüügiettevõtte majandustegevust täpsemini kirjeldav vooskeem ei sarnane ühegi teatise esitatud vooskeemiga, on tähtis, et see jaemüügiettevõtte koostaks muude majandustegevuses oluliste protsesside (etappide) ja toodete põhjal selge ja hõlpsasti kasutatava kohandatud toiduohutuse juhtimise süsteemi. Seda võiks teha asjakohast vooskeemi kohandades.

ELi suuniseid tohib kohalike või riiklike eritingimuste arvesse võtmiseks riikliku tasandi suunistega täiendada või asendada. Lisaks tohib kehtestada riiklikud eeskirjad ELi tasandil reguleerimata ja ühtlustamata valdkondades (näiteks toidu annetamise kohta). Seetõttu soovitatakse hankida riiklikelt ametiasutustelt teavet võimalike riiklike eeskirjade ja/või suuniste kohta. Komisjon avaldab toiduainete annetamise riiklike tavade kohta teabe vahetamise hõlbustamiseks ELi liikmesriikides kehtivad suunised toidu raiskamise vältimise teemalises komisjoni veebisaidil ⁽¹⁰⁾.

Komisjon pidas kõnealustes küsimustes selguse saamiseks ja üksmeelele jõudmiseks nõu liikmesriikide ekspertidega. Kehtivate suuniste edasiarendamiseks võeti arvesse seda, millised kogemused olid teatavaid EFSA soovitusi juba rakendavatel liikmesriikidel lihtsustatud meetodi praktikas rakendamise vallas.

Teatise eesmärk on aidata teatavatel jaemüügiettevõtetel kohaldada määrust (EÜ) nr 852/2004. ELi õiguse siduva tõlgendamise pädevus on ainult Euroopa Liidu Kohtul.

3. SUUNISED LIHTSUSTATUD TOIDUOHUTUSE JUHTIMISE SÜSTEEMI RAKENDAMISE KOHTA JAEKAUBANDUSES

Määruse (EÜ) nr 852/2004 nõuetele vastavat lihtsustatud toiduohutuse juhtimise süsteemi võib EFSA arvamustes esitatud soovitude põhjal kirjeldada järgmiselt:

- 1) jaemüügiettevõtte peab teadlik olema vaid konkreetsetes etapis esineda võiva ohu liigist (bioloogiline, keemiline, füüsikaline oht või allergeenioht), kuid tal ei pruugi olla süvateadmisi iga konkreetse ohu kohta (näiteks teab võimalikust toore lihaga seotud ohust, teadmata, kas see võiks olla *Salmonella*, *Campylobacter* või *Shiga*-toksiini tekitav *Escherichia coli*); see on võimalik, kuna igat liiki ohu kontrollimise toimingud on jaemüügi tasandil samad;
- 2) jaemüügiettevõtte peab mõistma, et teatavate riski vähendavate toimingute tegemata jätmine, näiteks toore ja valmistoidu eraldamise nõude eiramine, kujutab endast ohtu;
- 3) riskide järjestuse mõistmist ega kohaldamist ei nõuta;
- 4) allergeene käsitletakse keemilisest ohust eraldi võetava ohuna ning

⁽¹⁰⁾ https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/library_en

- 5) alati peavad kehtima eeltingimuste programmid, mis tuginevad põhjendatuse korral kohustusliku ohtude kindlaksmääramise tulemustele ja kriitiliste kontrollpunktide kindlaksmääramise (ohuanalüüsi) tulemustele (või nimetatu puudumisele); neist eeltingimuste programmidest võib piisata ja neid ei pea täiendama HACCP põhimõtetele tuginevate menetluste lisaetappidega (nt kriitiliste kontrollpunktide kindlaksmääramisega).

Kuidas kasutada käesolevaid juhiseid oma ettevõtte toiduohutuse juhtimise süsteemi koostamiseks praktikas?

- 1) Tuvastage oma jaemüügiga seotud tegevusala (näiteks lihapood, toidupood).
- 2) Kontrollige oma riigi pädeva asutuse veebilehelt, kas tegevusalale kehtivad riiklikud suunised heade hügieenitavade ja HACCP kohta. Sageli on riiklikud juhised kohandatud riigis levinumatele tegevusaladele ja sealt võib leida kogu vajaliku teabe.
- 3) Kui need puuduvad või te soovite teemaga põhjalikumalt tutvuda, siis kontrollige oma tegevusala vooskeemi, mis on esitatud ühes punktist 7–15. Kas sellel on kujutatud kõik teie tegevusalaga kaasnevad järjestikused toimingud ja etapid?
 - a. Kui jah, jätkake punktist 4.
 - b. Kui ei, peate koostama ise vooskeemi, lähtudes näidetest ning lisades või jättes välja teatavaid toiminguid.
- 4) Tutvuge teie tegevusala vooskeemi järel esitatud ohuanalüüsi tabeliga. Esimesest veerust leiate kõik vooskeemil kujutatud etapid. Kui teil oli tarvis muuta vooskeemi (vt 3 b), peate muutma ka tabelit, etappe lisades või välja jättes.
- 5) Tabeli teistes veergudes on esitatud teie tegevusala ohtude analüüs.
 - 2. ja 3. veerus on esitatud igas etapis kindlaks tehtavad ohud:
 - ohud: määrake liigiti kindlaks igas etapis tekkida võivad ohud, mida tuleb kontrollida, st bioloogilised ohud (nt *Salmonella*), keemilised ohud (sh nt kasutatav desinfektsioonivahend, aine, mis liiga suurtes kogustes kasutades muudab toidu toksiliseks, jne), füüsilised ohud (nt klaasikild, sigarett jms) ja allergeenid (nt toit või toidu koostisosa, mis võib tekitada mõnel inimesel allergiat);
 - ohu esinemise tõenäosust suurendavad/vähendavad toimingud.
 - 4. veerus on esitatud ohu tekkimist ära hoidvad kontrollitoimingud. Need kontrollitoimingud on teatise punktis 4 kirjeldatud asjakohased eeltingimuste programmid.
- 6) Kui te annetate toitu, peaksite arvesse võtma ka punkti 15, mille vooskeemil on kujutatud annetamist annetaja seisukohast, ja tabelit 11, kus on esitatud toidu annetamise ohtude analüüs. Punktis 5 on põhjalikumalt käsitletud kontrollimeetmeid, mida võib võtta.
- 7) Annetusi vastu võtva heategevusorganisatsioonina peaksite (lisaks punktile 5) arvesse võtma punktis 15 esitatud vooskeemi teist osa ja tabelit 12.
- 8) Kui te ei tegele toidu annetamisega, võib punktis 5 esitatud 14. eeltingimuste programm teie tegevusalal ikkagi asjakohaseks osutada.

4. ÜLEVAADE KÕIGI JAEMÜÜGIGA SEOTUD TEGEVUSALADE JAOKS ASJAKOHASTEST EELTINGIMUSTE PROGRAMMIDEST

Eeltingimuste programmid hõlmavad toiduohutuse tagamiseks olulisi ennetustavasid ja -tingimusi, mida tuleb järgida enne HACCP rakendamist ja selle rakendamise ajal. Kasutatav eeltingimuste programm oleneb sellest, millises toiduahela segmendis asjaomane sektor tegutseb, ja tegevuse liigist. Tegevuspõhised samaväärsed tingimused toidutootmise eri etappides on näiteks hea põllumajandustava, hea veterinaariatava, töötleva tööstuse hea tootmistava, hea hügieenitava, tootmissektori hea tootmistava, hea turustamistava ja hea kaubandustava. *Codex alimentarius*'e tekstides ⁽¹⁾ nimetatakse eeltingimuste programme tegevusjuhenditeks või headeks hügieenitavadeks laiemas mõttes. Täpsemat teavet eeltingimuste programmide kohta üldiselt leiate komisjoni 2016. aasta teatisest, ent just jaemüügi ettevõtetes rakendatavate eeltingimuste programmide kohta leiate täpsemat teavet EFSA arvamustest.

Allpool tabelis 1 (ja punktis 5 esitatud tabelis 2) on antud iga eeltingimuste programmi kohta suunised, kuidas eeltingimuste programmi abil saab ohte kontrolli all hoida (2. veerg), kas ja kuidas tuleks toidukäitlemisettevõttes eeltingimuste programmi rakendamist seirata (3. veerg), kas kohaldatud seire andmeid on vaja säilitada (4. veerg) ja milliseid parandusmeetmeid tuleks rakendada, kui seiretulemustest ilmneb, et eeltingimuste programmi ei ole õigesti rakendatud (5. veerg).

⁽¹⁾ <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/codes-of-practice/en/>

Tabel 1

Jaemüügitoomingutes oluliste eeltingimuste programmide kokkuvõte tugineb komisjoni 2016. aasta teatistele ja EFSA arvamustele

Eeltingimuste programm	Kontrollitaristu/-toimingud	Seire	Kas andmed säilitatakse? (jah/ei) (*)	Parandusmeede
1. eeltingimuste programm. Taristu (hoone ja seadmed, sh teisaldatavad või ajutised käitlemiskohad)	Hügieeninõuetele vastav taristu ning otstarbekohane hoone ja otstarbekohased seadmed	Igakuine visuaalne vaatlus vastavalt taristu kontroll-loendile (hügieeninõuete täitmine ja seisund)	Jah, kuid üksnes juhul, kui vaja on parandustöid	Ruumide ja seadmete nõuetekohane korrashoid ja hooldus
2. eeltingimuste programm. Puhastamine ja desinfitseerimine	Graafikujärgne puhastamine ja desinfitseerimine ja/või tööpostilt lahkumisele eelnev puhastamine ja desinfitseerimine	Pistelised visuaalsed kontrollid Igapäevased visuaalsed kontrollid Korrapärased mikrobioloogilised analüüsid. Sagedus võib sõltuda ettevõtte suurusest ja eelmise analüüsi tulemustest	Jah, kui avastatakse nõuetele mittevastavus	Mõjutatud piirkonna/seadme puhastamine ja desinfitseerimine Töötajate pädevuse hindamine ning vajaduse korral ümberõpe ja/või desinfitseerimise sageduse ja meetodi läbivaatamine
3. eeltingimuste programm. Kahjuritõrje: keskendumine ennetamisele	Kahjurikontrolli toimingud	Iganädalane asutusesisene kontroll	Jah, kuid üksnes juhul, kui vaja on parandustöid või kui asutusevälise ettevõtte kasutamise korral täidetakse žurnaali	Kahjurikontrolli toimingute läbivaatamine ja/või muutmine
4. eeltingimuste programm. Tehnohooldus ja kalibreerimine	Kõigi seadmete korrashoid ja hooldus Mõõtevahendite (nt termomeeter, kaal jms) kalibreerimine	Seadmete pidev seire Korrapärane kalibreerimisstaatuse kindlakstegemine või täiendav kontrollimine teise termomeetriga	Ei Jah, kalibreerimisstaatuse kindlakstegemine/täiendav kontrollimine	Vajaduse korral seadmete remont või asendamine Hooldus- ja kalibreerimisprogrammi läbivaatamine
5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskonna tõttu	Kõigi materjalide nõuetekohase ladustamise tagamine Tagatakse, et kõik pinnad loputatakse/kuivatatakse korralikult pärast desinfitseerimist tootja juhiste kohaselt	Visuaalne kontroll töötlemise ajal Igakuine taristu visuaalne vaatlus või kontrollimine kontroll-loendi alusel (hügieeninõuete täitmine ja seisund)	Jah, kuid üksnes juhul, kui vaja on parandustöid	Ladustamis-, puhastus- ja desinfitseerimisprotseduuride jms läbivaatamine
Pagaritoodete puhul soodustab kõrge temperatuur akrüülamiidi teket	Tagatakse õiged küpsetamistingimused (temperatuur/kestus)	Visuaalne kontroll töötlemise ajal ja lõpptoota visuaalne kontroll	Ei	Kõrbenud toodete kõrvaldamine

Eeltingimuste programm	Kontrollitaristu/-toimingud	Seire	Kas andmed säilitatakse? (jah/ei) (*)	Parandusmeede
6. eeltingimuste programm. Allergeenid	Kontrollitakse, et tooraine ei sisaldaks tahtmatult allergeene. Ajakohase arvestuse pidamine toiduainetes sisalduvate võimalike allergeenide, sh nende allikate kohta (näiteks tooraine, ristsaastumine jms) Võimalike ristsaastumise allikate kindlakstegemine ja ohjamine	Tooraine spetsifikatsioonid tarnijalt Ristsaastumise vältimiseks ette nähtud toiminguid rakendatakse pidevalt	Ei. Kui on esinenud allergeeniga seotud vahejuhtum, tuleks säilitada teatavad andmed (vähemalt parandusmeetmete kohta)	Potentsiaalselt saastunud tooraine kasutuselt kõrvaldamine Tarnijate valiku/tarnijatele esitatavate nõuete läbivaatamine Vastuvõetavuskriteeriumide läbivaatamine Ristsaastumise vältimiseks ette nähtud toimingute läbivaatamine ja täiustamine Kui vaatamata kõikidele eespool nimetatud meetmetele ei suudeta ristsaastumist vältida, peaksid toidukäitlejad riskide hindamise alusel otsustama, kas esitada teave allergeenide võimaliku ja tahtmatu toidus sisaldumise kohta
7. eeltingimuste programm. Jäätmekäitlus	Jäätmete täielik eraldamine toorainest või toiduainetest Täidetakse loomse toidu jäätmete (loomsete kõrvalsaaduste) hoidmise ja kõrvaldamise õiguslikke erinevusi	Korraline visuaalne kontroll, et tagada toidukäitlemisettevõtte jäätmekäitluspõhimõtete täielik järgimine	Ei	Jäätmed kõrvaldatakse toidu käitlemise kohtadest asjatu viivitusega Kehtivate jäätmekäitlustoimingute läbivaatamine ja muutmine Vajaduse korral töötajate ümberõpe
8. eeltingimuste programm. Vee, sh jää valmistamiseks kasutatava vee kontroll (kui ei kasutata veevärgist pärit joogivett)	Kontrollitakse veeallika ja veevarustustaristu head seisukorda ning veega kokkupuutuvate toksiliste materjalide puudumist	Veepuhastuse pidev seire Korrapärased mikrobioloogilised ja keemilised analüüsid	Jah, mikrobioloogiliste ja keemiliste analüüside tulemused	Veepuhastustoimingute läbivaatamine
9. eeltingimuste programm. Töötajad (hügieen, tervislik seisund)	Hügieeninõuete olemasolu ja kokkulepped töötajatega vastavalt tegevuse laadile Töötajate tervislik seisund	Igapäevane visuaalne kontroll töötlemise ajal Arstlik tervisekontroll ja teadlikkuse parandamise koolitus kõikidele töötajatele	Hügieenjuhiste dokumenteerimine Arstlike tervisekontrollide ja koolituste andmete säilitamine	Töötajatega seotud probleemide viivitamatu käsitlemine Töötajate nõustamine ja teavitamine

Eeltingimuste programm	Kontrollitaristu/-toimingud	Seire	Kas andmed säilitatakse? (jah/ei) (*)	Parandusmeede
10. eeltingimuste programm. Tooraine (tarnija valik, spetsifikatsioonid)	Tooraine vastab õigusnõuetele Jaemüügiettevõtetel kehtivad soovitatavalt kirjalikele spetsifikatsioonidele tuginevad vastuvõetavuskriteeriumid (nt aroom, lõhn jms)	Tarnijate spetsifikatsioonide olemasolu või märgistuse olemasolu pakendatud materjalidel Vastuvõetavuskriteeriumide täitmist kontrollitakse igal tarnel	Jah, kuid üksnes nõuetele mittevastavuse avastamisel, nt kui toorainet ei tarnitud õige temperatuuri juures	Puudusega toorainet ei tohi kasutada Tarnijate valiku/tarnijatele esitatavate nõuete läbivaatamine Vastuvõetavuskriteeriumide läbivaatamine
11. eeltingimuste programm. Hoiukeskkonna temperatuuri kontrollimine	Hoiukeskkonna (jahutus-/sügavkülmutusseadme) temperatuur on sobiv toodete temperatuuri suhtes kohaldatavate nõuete täitmiseks	Automaatne seire häiremärguandega ja/või andmete automatiseeritud säilitamine Hoiukeskkonna ja toodete temperatuuri manuaalne seire/üks või mitu igapäevast kontrolli	Vajaduse korral (vt komisjoni 2016. aasta teatis)	Jahutus-/külmutusseadmete asendamine/remont/tehasesätete taastamine Võttes arvesse nõuetele mittevastavuse raskusastet, tuleb kaaluda puudusega toote kõrvaldamist
12. eeltingimuste programm. Töömetoodika	Töötajad järgivad soovitatavalt kirjalikke selgeid tööjuhiseid (standardne töökord), sh juhiseid säilivusaja lõpule lähenevate toodete kohta. Lisada tuleks kõrbenud pagaritoodete kõrvaldamise juhised, sest kõrge temperatuur soodustab pagaritoodetes akrüülamiidi teket	Igapäevane visuaalne kontroll	Ei	Töötajate ümberõpe
13. eeltingimuste programm. Tooteave ja tarbijateadlikkus	Jaemüügi tasandil tuleks kõik tooted varustada piisava suulise või kirjaliku teabega, et tarbijad saaksid tooteid nõuetekohaselt käidelda, säilitada ja kasutamiseks ette valmistada. Vajaduse korral tuleks lisada ka teave allergeenide kohta ja säilivusaja märke.	Korralised kontrollid, et tagada kõnealuse teabe esitamine	Ei	Vajaduse korral teabe läbivaatamine ja muutmine

(*) Kui andmeid ei soovitata säilitada, peab programm/kava olema ikkagi kättesaadav.

5. ÜLEVAADE TOIDU ANNETAMIST HÕLMAVAL JAEMÜÜGIL KÕIGE ASJAKOHASEMATEST TÄIENDAVATEST EELTINGIMUSTE PROGRAMMIDEST

EFSA on soovitanud toidu annetamise puhul nelja täiendavat allpool esitatud eeltingimuste programmi, mida kohaldatakse kõikidele toidu annetamisega seotud toidukäitlejatele, nii annetajatele kui ka vastuvõtjatele.

Ehkki need neli eeltingimuste programmi võivad osaliselt kattuda tabelis 1 esitatud 13 eeltingimuste programmiga, on neid (eelkõige 14. ja 15. eeltingimuste programmi) vaja selleks, et kontrollida eritoiminguid selvehallides, restoranides, toidujaotuskeskustes ja muudes jaemüügiettevõtetes, kuid eelkõige toidu annetamist, millega kaasnevad eriomased probleemid, mis on seotud säilivusajaga, tagasisaadetud toiduainete üleandmisega ja annetamiseks ette nähtud toidu külmutamisega selle säilivusaja pikendamise eesmärgil.

5.1. 14. eeltingimuste programm. Säilivusaja kontroll

Säilivusaeg on ajavahemik, mille jooksul säilivad toidu vastuvõetavad või soovitavad omadused, kui toitu säilitatakse ja käideldakse kindlaksmääratud tingimustes. Need vastuvõetavad või soovitavad omadused võivad olla seotud toidu ohutuse või kvaliteediga ning võivad olla mikrobioloogilist, keemilist või füüsikalist laadi. Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1169/2011⁽²⁾ artikli 9 lõike 1 punktis f ja artiklis 24 ning X lisa punktides 1 ja 2 on nõutud, et toidu märgistus peab sisaldama minimaalse säilimisaja tähtpäeva („parim enne“ kuupäev) või tarvitamise tähtpäeva („kõlblik kuni“ kuupäev). Toidukäitlejad (enamasti toidu tootjad) vastutavad otsuste eest, mis on seotud säilivusaja kestusega ja sellega, kas nõutav on „parim enne“ kuupäev või „kõlblik kuni“ kuupäev.

Paljusid toiduaineid, mille „parim enne“ kuupäev on möödas, võib olla endiselt ohutu süüa, kuid nende kvaliteet võib olla kehvem. Seevastu võivad teatavad kergesti riknevad toiduained kujutada endast suhteliselt lühikese aja möödudes otsest ohtu inimeste tervisele, mistõttu esitatakse nende säilivusaeg märgistusel „kõlblik kuni“ kuupäevana, milleni on õige säilitamise korral toitu ohutu tarbida. „Kõlblik kuni“ kuupäeva kasutatakse sageli toore liha, toore kala ja jahutatud valmistoidu puhul. Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 178/2002⁽³⁾ artikli 14 lõigete 2–5 kohaselt ei peeta toitu „kõlblik kuni“ kuupäeva möödudes ohutuks, seega on keelatud toitu „kõlblik kuni“ kuupäeva möödudes turule lasta ja seda ei tohiks enam tarbida. Toidukäitlejad peaksid kontrollima toitu korrapäraselt, et tagada toidu kõrvaldamine enne märgistusel esitatud „kõlblik kuni“ kuupäeva möödumist ja toidu annetamise korral selle ümberjaotamine enne selle kuupäeva möödumist.

Teatavatel müügi pakendis toiduainetel (näiteks värsked tükeldamata puuviljad ja köögiviljad, veinid ja muud joogid, mis sisaldavad vähemalt 10 mahuprotsenti alkoholi, teatavad pagaritooted, äädikas, keedusool, suhkrud tahkel kujul, kondiitritooted ja närimiskummid) ei nõuta minimaalset säilimisaja tähtpäeva („parim enne“ kuupäev).

Pakendamata toiduainete tähtajamärgistuse esitamist ei ole ELi tarbijatele esitatava toidualase teabe eeskirjades nõutud. Erikohustused võivad siiski olla kehtestatud riiklike õigusaktidega.

5.2. 15. eeltingimuste programm. Tagasisaadetud toidu (näiteks selvehallidest jaotuskeskustesse tagasi saadetud toidu) käitlemine

Toidukäitlejad peaksid tagama, et tagasisaadetud toiduaineid hoitakse eraldi ja nende üle peetakse eraldi arvestust, kuni

- a) on kindlaks tehtud, et need on ohutud ja inimtoiduks kõlblikud;
- b) need on hävitatud või muud moodi ohutult ja seaduslikult kasutusele võetud või kõrvaldatud;
- c) need on toiduainete tarnijale tagasi saadetud;
- d) toiduained on annetamiseks edasi saadetud, juhul kui need on inimtoiduks kõlblikud, või
- e) toiduaineid on edasi töödeldud.

Oluline on tagasisaadetud toiduainete täielik jälgitavus.

⁽²⁾ Euroopa Parlamendi ja nõukogu 25. oktoobri 2011. aasta määrus (EL) nr 1169/2011, milles käsitletakse toidualase teabe esitamist tarbijatele ning millega muudetakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrusi (EÜ) nr 1924/2006 ja (EÜ) nr 1925/2006 ning tunnistatakse kehtetuks komisjoni direktiiv 87/250/EMÜ, nõukogu direktiiv 90/496/EMÜ, komisjoni direktiiv 1999/10/EÜ, Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiiv 2000/13/EÜ, komisjoni direktiivid 2002/67/EÜ ja 2008/5/EÜ ning komisjoni määrus (EÜ) nr 608/2004 (ELT L 304, 22.11.2011, lk 18).

⁽³⁾ Euroopa Parlamendi ja nõukogu 28. jaanuari 2002. aasta määrus (EÜ) nr 178/2002, millega sätestatakse toidualaste õigusnormide üldised põhimõtted ja nõuded, asutatakse Euroopa Toiduohutusamet ja kehtestatakse toidu ohutusega seotud menetlused (EÜT L 31, 1.2.2002, lk 1).

5.3. 16. eeltingimuste programm. Annetamiseks ette nähtud toidu hindamine, sh järelejäänud säilivusaja hindamine

1. Annetada võib järgmist liiki toitu:

- a) tähtajamärgistusega müügipakendis toit;
- b) müügipakendis toit, millel ei pea olema tähtajamärgistust, ning
- c) pakendamata toiduained, mida võib olla tarvis enne annetamist pakkida või pakendada, näiteks värsked puuviljad ja köögiviljad, toores liha, toores kala, pagaritooted, toidu ülejäägid toitlustusettevõtetest/restoranidest.

2. Annetamiseks ette nähtud toitu ei tohi märgistusel esitatud „kõlblik kuni“ kuupäeva möödudes jaotada ega tarbida. Kui toit on märgistatud „parim enne“ kuupäevaga, tohib tooteid selle kuupäeva möödudes eeldusel, et toidu ohutust ei ole otse mõjutatud, ikkagi toidu annetamise eesmärgil jaotada, kui täidetud on järgmised tingimused:

- a) pakendi terviklikkust/täielikkust ei ole rikunud (pakend ei ole näiteks viga saanud ega avanenud, pakendis ei ole kondensatsioonivett jne);
- b) toitu on säilitatud õigesti, nõutaval temperatuuril ja muudel nõutavatel tingimustel (näiteks säilitamine külmutatuna temperatuuril -18°C või kuivas);
- c) annetamise eesmärgil enne säilivusaja lõppu külmutatud toidul kontrollitakse külmutamiskuupäeva kohta esitatud teavet (mõnel juhul võidakse kuupäev esitada märgistusel);
- d) toit on endiselt inimtoiduks kõlblik (nt organoleptilised omadused on vastuvõetavad, ei ole hallitust, ei ole rääsunud jne) ning
- e) toit ei ole kokku puutunud ühegi muu olulise toidu ohutust mõjutava ega terviseriskiga (näiteks radioaktiivsus).

Esialgne „parim enne“ kuupäev peaks jääma igal juhul näha, et annetaja ja vastuvõtja saaksid sellele tuginedes teha otsuseid toidu ümberjaotamise ja/või tarbimise kohta.

Toote järelejäänud säilivusaega tuleb hinnata nii annetamiseks ette nähtud toitu saates kui ka vastu võttes.

3. Annetajatel on toidu säilivusajaga seoses järgmised ülesanded:

- a) kui „parim enne“ kuupäevaga märgistatud toit annetatakse enne seda kuupäeva, ei pea annetaja tegema midagi peale selle, et tagab pakendi terviklikkuse ja ettenähtud säilitamistingimused. Kui annetatakse pärast seda kuupäeva, on ELi eeskirjade kohaselt selliste toodete ümberjaotamine lubatud, tingimusel et need on endiselt ohutud ja tarbijatele esitatav teave on ühemõtteline (¹⁴);
- b) selliste toiduainete annetamisel, millele on märgitud „kõlblik kuni“ kuupäev, peavad annetajad enne toiduainete toidupankadele ja muudele heategevusorganisatsioonidele tarnimist veenduma, et toodetel on piisavalt pikk säilivusaeg, mis võimaldab nende ohutut ümberjaotamist ja kasutamist lõpptarbijate poolt enne märgitud „kõlblik kuni“ kuupäeva;
- c) müügipakendis toiduaineid, millele ei ole kehtestatud „parim enne“ kuupäeva nõuet, näiteks värsked puuviljad ja köögiviljad, valikpagaritooted jms tuleb nõuetekohaselt käidelda ja hoida ning kontrollida, et tagada, et need on endiselt inimtoiduks kõlblikud;
- d) pakendamata toidu annetamisel võidakse annetajalt nõuda toidu pakkimist või ümberpakendamist, et seda oleks võimalik vastuvõtjatele ümber jaotada.

4. Annetajad ja vastuvõtjad peavad tagama toidu ümberjaotamise igas etapis õigeaegse veo nõuetekohastes hoiutingimustes, mis tuleb dokumenteerida, ning märgistusel ette nähtud temperatuuril, et tooted säiliks järelejäänud säilivusaja jooksul.

⁽¹⁴⁾ Mõni liikmesriik on kehtestanud toidu „parim enne“ kuupäeva möödumisel annetamise kohta soovituslikud juhised, mida annetajad peaksid toidu annetamiskõlblikkuse hindamise juures arvesse võtma. Selliseid tooteid tohib turustada eraldi, esitades teabe, et „parim enne“ kuupäev on möödunud, ja soovitudes vajaduse korral viivitamata tarbimist.

5. Vastuvõtjatel on toidu säilivusajaga seoses järgmised ülesanded:

- a) vastuvõtjad peavad toidu üle vaatama, et hinnata kõikide vastu võetud toiduainete, sh pakendite hügieeni, ohutuse ja kvaliteedi seisundit, niiõrd kui see on võimalik; seda võib teha purustavate meetoditega (nt pakendi avamine, organoleptiline hindamine jne) või mittepurustavate meetoditega (näiteks temperatuurinäitude talletamine, üldise välimuse, nõrgumiskao, pehmenemise, pruunistumise, pakendi terviklikkuse jms visuaalne vaatlus);
- b) vastuvõtjad peavad veenduma, et „kõlblik kuni“ kuupäevaga märgistatud toiduained võetakse vastu jahutatud või külmutatud olekus, ja peavad saama näiteks annetaja esitatud dokumentide alusel kontrollida, et märgistusel ette nähtud säilitamistemperatuuri hoiti kogu külmaahela piires;
- c) ehkki pakendamata toiduainetel ei ole „kõlblik kuni“ kuupäev kohustuslik, ⁽¹⁵⁾ ei takista see väga kergesti riknevate pakendamata toiduainete, näiteks toore liha, toore kala, toitlustusettevõtetest/restoranidest pärit toidu ülejääkide annetamist, tingimusel et kehtestatud on riiklikud meetmed, millega on lubatud loomse toidu annetamine, kui see tegevus on marginaalne, piiratud ja kohaliku ulatusega (vt 17. eeltingimuste programm allpool). Üldjuhul tuleks neid toiduaineid tarbida võimalikult kiiresti ja kui seda ei tehta, tohib neid säilitada nõutud temperatuuril või külmutatuna, kui toiduga on kaasas kirjalik teave muu hulgas nõutud säilitamisaega ja -tingimusi sisaldava varasema käitlemise kohta.

5.4. 17. eeltingimuste programm. Annetamiseks ette nähtud toidu külmutamine

Toiduainete külmutamine enne märgistusel esitatud „kõlblik kuni“ kuupäeva möödumist, et pikendada säilivusaega ja hõlbustada ohutut ümberjaotamist, soodustaks annetamist, kuna ümberjaotavate organisatsioonide ja heategevusorganisatsioonide vastu võetud toitu ei ole võimalik alati enne seda kuupäeva kliendile üle anda. Kuid määruses (EÜ) nr 853/2004 ⁽¹⁶⁾ on hügieeniga seotud põhjustel ette nähtud, et külmutamiseks ette nähtud liha tuleb külmutada asjatu viivitusest pärast tootmist. Nimetatud nõuet kohaldatakse jaemüügiettevõtetele, kes varustavad muid toidukaitlejaid, nagu toidupangad, ning sel juhul ei ole liha külmutamine jaemüügi tasandil lubatud. Liikmesriigid tohivad siiski vastu võtta riiklikud meetmed, millega lubatakse liha külmutamist ümberjaotamise eesmärgil, tingimusel et jaemüügiettevõtete selline tegevus on marginaalne, kohaliku ulatusega ja piiratud, nagu on sätestatud nimetatud määruse artikli 1 lõike 5 punkti b alapunktis ii. Riiklikud meetmed tuleb vastu võtta selle kohaselt ning neist tuleb teatada komisjonile ja teistele liikmesriikidele.

Toiduained, mis märgistatakse „kõlblik kuni“ kuupäevaga, tuleks külmutada võimalikult vara ja tingimata enne märgistusel esitatud „kõlblik kuni“ kuupäeva ning temperatuurini -18 °C või sellest madalama temperatuurini. Seda temperatuuri tuleb hoida kogu jaotamise vältel.

Kui annetatakse pakendamata toiduaineid, nagu toores liha, toores kala, toidu ülejäägid toitlustusettevõtetest/restoranidest, millel ei pea olema „kõlblik kuni“ kuupäeva, peab vastuvõtja olema nende toiduainete säilitamise ajast ja tingimustest teadlik, et ta saaks hinnata, kas toiduained kõlbavad külmutamiseks või tarbimiseks (tabel 2).

Toitu tohivad külmutada nii toidu annetajad kui ka vastuvõtjad, tingimusel et liikmesriik on seda lubanud ja et järgitakse riiklikke õigusnorme. Külmutades saab toidu kasutamise või tarbimise ajavahemikku või säilivusaega pikendada, eeldusel et nii ei eksitata tarbijat ega vähendada muul moel tarbijakaitsset ja et võetakse arvesse asjakohaseid riiklikke õigusnorme või suuniseid. Liikmesriigid võiksid kaaluda lisatingimusi, nt toidu kasutamine teatava aja jooksul, toidu algse „kõlblik kuni“ kuupäeva või „parim enne“ kuupäeva märkimine (kui kuupäev on esitatud), toidu külmutamise kuupäeva märkimine, sellise teabe võimalik esitamine, mis käsitleb ajavahemikku, mille jooksul tohib toitu kasutada või tarbida, ning juhised nõuetekohase sulatamise kohta või sulatamisjärge tarbimise ajavahemiku kohta.

⁽¹⁵⁾ Ehkki tarbijatele esitatavat toidualast teavet käsitlevates ELi eeskirjades on nõutud pakendamata toiduainete kohta ainult allergeene käsitleva teabe esitamine, võidakse liikmesriikide kehtestatud riiklikes eeskirjades nõuda ka muu kohustusliku teabe, sh tähtpäevamärgistuse esitamist.

⁽¹⁶⁾ III lisa I jao VII peatüki punkt 4 ja II jao V peatüki punkt 5.

Tabel 2

Ülevaade täiendavatest toidu annetamisest kõige olulisematest eeltingimuste programmidest (14., 15., 16. ja 17. eeltingimuste programm) ning nendega kaasnevatest seire- ja andmete säilitamise toimingutest ning parandusmeetmetest

Eeltingimuste programm	Nii annetajate kui ka vastuvõtjate tehtava kontrolli taristu/toimingud	Seire	Andmete säilitamine (*)	Parandusmeede
14. eeltingimuste programm. Säilivusaja kontroll	Vastavus määrusele (EL) nr 1169/2011, milles käsitletakse toidualase teabe esitamist tarbijatele („parim enne“ kuupäev ja „kõlblik kuni“ kuupäev) Toiduainete nõuetekohane säilitamine tootja soovitatud temperatuuri-, valgus- ja niiskustingimustes	Toiduaineid tuleks korrapäraselt kontrollida, et tagada toodete kõrvaldamine enne märgistusel esitatud „kõlblik kuni“ kuupäeva möödumist. Toidukäitlejad võivad kasutada seda võimalust ka pakendite terviklikkuse, nõuetekohaste säilitamistingimuste jms kontrollimiseks.	Ei	Toiduainete kõrvaldamine, nendest keeldumine või nende tagasisaatmine järgmistel juhtudel: 1. Toote ebapiisav järelejäänud säilivusaeg 2. Vastuvõtt pärast „kõlblik kuni“ kuupäeva möödumist 3. Avastatakse viga saanud (sisemine) pakend 4. Vale või ebapiisav (ebaselge või nähtamatu) märgistus 5. Toidu organoleptilised omadused ei ole enam vastuvõetavad
15. eeltingimuste programm. Tagasisaadetud toiduainete käitlemine	Eri tüüpi (jahutatuna, külmutatuna, toatemperatuuril) säilitamiseks ja tagasisaatmata toodete eraldi hoidmiseks ette nähtud nõuetekohased laorajatised. Põhimõtet „esimesena sisse, esimesena välja“ kasutavad logistika- ja jälgitavussüsteemid	Nähtavate rikkemismärkide ja muude visuaalsete defektide puudumise ning pakendite terviklikkuse kontroll partiide kaupa. Temperatuuri jälgimine vastuvõtmisel. Otsus annetamiseks vastuvõetavuse kohta.	Jah. Tagasisaadetud toidu põhikirjelduse, tagasisaatmise kuupäeva ja põhjuse, toidu päritolu ning sihtkoha andmete talletamine	Inimtoiduks kõlbmatuks peetavate, samuti hilinemisega nõuetekohastes säilitamistingimustes paigutatud toiduainete kõrvaldamine. Toiduainete uuesti töötlemine, et tagada nende ohutus.
16. eeltingimuste programm. Annetamiseks ette nähtud toidu hindamine ja järelejäänud säilivusaja hindamine	Lühima järelejäänud säilivusajaga toodete esimesena väljastamine jahutatuna ja toatemperatuuril kohaletoimetamiseks. Organoleptilise hindamise abivahendid ja töömeetodid. Jälgitavussüsteemid	Hinnang, kas pakendamata toiduainetel on „parim enne“ kuupäev või „kõlblik kuni“ kuupäev, ning otsus selle kohta, kui pikka aega need võivad veel säilida. Selliste müügipakendis toiduainete organoleptiline (näiteks lõhn, maitse, värv jne) hinnang, mille puhul ei nõuta „parim enne“ kuupäeva (nt müügipakendis puuviljad ja köögiviljad, pagaritooted, vein jne – vt 14. eeltingimuste programm, milles on esitatud selliste toiduainete loetelu), ja otsus selle kohta, kas need on veel tarbimiskõlblikud.	Jah, registreeritakse algne märgistus või teave vastuvõtmise ajal.	Selliste toiduainete kõrvaldamine või tagasikutsumine, mille „kõlblik kuni“ kuupäev on möödas Selliste toiduainete kõrvaldamine, millel peab olema säilivusaja tähtpäev, aga seda ei ole märgitud

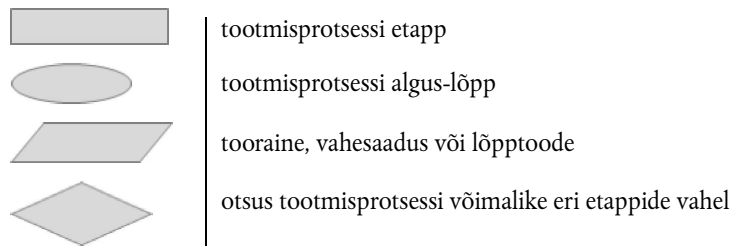
Eeltingimuste programm	Nii annetajate kui ka vastuvõtjate tehtava kontrolli taristu/toimingud	Seire	Andmete säilitamine (*)	Parandusmeede
		„Parim enne“ kuupäevaga märgistatud toiduainete annetamist võib „parim enne“ kuupäeva möödudes kaaluda, kuid toiduaineid tuleks korrapäraselt kontrollida, et tagada järgmine: 1) pakendi terviklikkus (pakend ei ole viga saanud ega avanenud, selles ei ole kondensatsioonivett jne); 2) toitu on säilitatud õigesti, nõutaval temperatuuril ja muudel nõutavatel tingimustel (nt säilitamine külmutatuna temperatuuril –18 °C või kuivas); 3) annetamise jaoks enne säilivusaja lõppu külmutatud toidu puhul kontrollitakse külmutamiskuupäeva kohta esitatud teavet; 4) hinnatakse organoleptilisi omadusi (endiselt inimtoiduks kõlblik, st ei ole hallitust, ei ole rääsunud jne); 5) toit ei ole kokku puutunud ühegi muu olulise toidu ohutust mõjutava ega terviseriskiga.		
17. eeltingimuste programm. Annetamiseks ette nähtud toidu külmutamine	Kiirkülmutamise ja sügavkülmas säilitamise taristu. Logistika. Vastavus määrusele (EL) nr 1169/2011, milles käsitletakse toidualase teabe esitamist tarbijatele („parim enne“ kuupäev ja „kõlblik kuni“ kuupäev). Vastavus määrusele (EÜ) nr 853/2004, millega sätestatakse loomset päritolu toidu hügieeni erieeskirjad.	Temperatuuri jälgimine. Pakendite terviklikkuse ülevaatus. Märgistuse ülevaatus. Külmutamise kuupäeva teabe ja mis tahes muu sellise teabe kontrollimine, mis on esitatud ajavahemiku kohta, mille jooksul tohib toitu kasutada või tarbida (arvesse tuleb võtta riiklikul tasandil kehtestatud täiendavad suunised, kui neid on)	Ei	Toiduainete kõrvaldamine järgmistel juhtudel: 1. Vastuvõtt pärast „kõlblik kuni“ kuupäeva möödumist 2. Avastatakse viga saanud (sisemine) pakend 3. Vale või ebapiisav (ebaselge või nähtamatu) märgistus 4. Toiduained ei ole paigutatud õigel ajal nõuetekohastesse säilitamistingimustesse 5. Toiduainete organoleptilised omadused ei ole enam vastuvõetavad.

(*) Ehkki säilivusaja andmeid ei ole tarvis säilitada, kohaldatakse annetatavale toidule jälgitavuse nõudeid.

6. VOOSKEEMID JA OHUANALÜÜS

7., 8., 9., 10., 11., 12., 13. ja 14. punktis on esitatud vastavalt lihapoodide, toidupoodide (puu- ja köögiviljad), pagari- ja kalapoodide, jäätisekohvikute, jaotuskeskuste (sh toidupangad), selvehallide ning restoranide, toitlustusettevõtete ja kõrtside üldised vooskeemid ja ohuanalüüsid.

Vooskeemide tingmärkide seletus on järgmine:



Iga toidukäitleja peaks ohuanalüüsi tegemist alustama vooskeemi väljatöötamisest. Sellel peavad olema kujutatud kõik toidukäitlemisettevõtte tegevusega kaasnevad toimingud ja järjestikused etapid. Punktides 7–14 esitatud üldised vooskeemid võivad toiminguid hõlmata, kuid konkreetse toidukäitlemisettevõtte tegevuse kajastamiseks võib olla tarvis mõni toiming lisada või välja jätta.

Ohuanalüüsi tabelites (tabelid 3–10) järgitakse toidukäitlemisettevõtte vooskeemil märgitud etappe või toiminguid (1. veerg).

Tabelite teistes veergudes on esitatud ohuanalüüs ise.

— 2. ja 3. veerus on esitatud igas etapis kindlaks tehtavad ohud:

— ohud: bioloogiline mõjur, keemiline aine ja füüsilised ohud. Allergeenid on keemilised ohud, ent neid võetakse arvesse eraldi, kuna allergeenide kontrolliks on tarvis eritoiminguid; need võivad esineda igas etapis ja neid on vaja kontrollida;

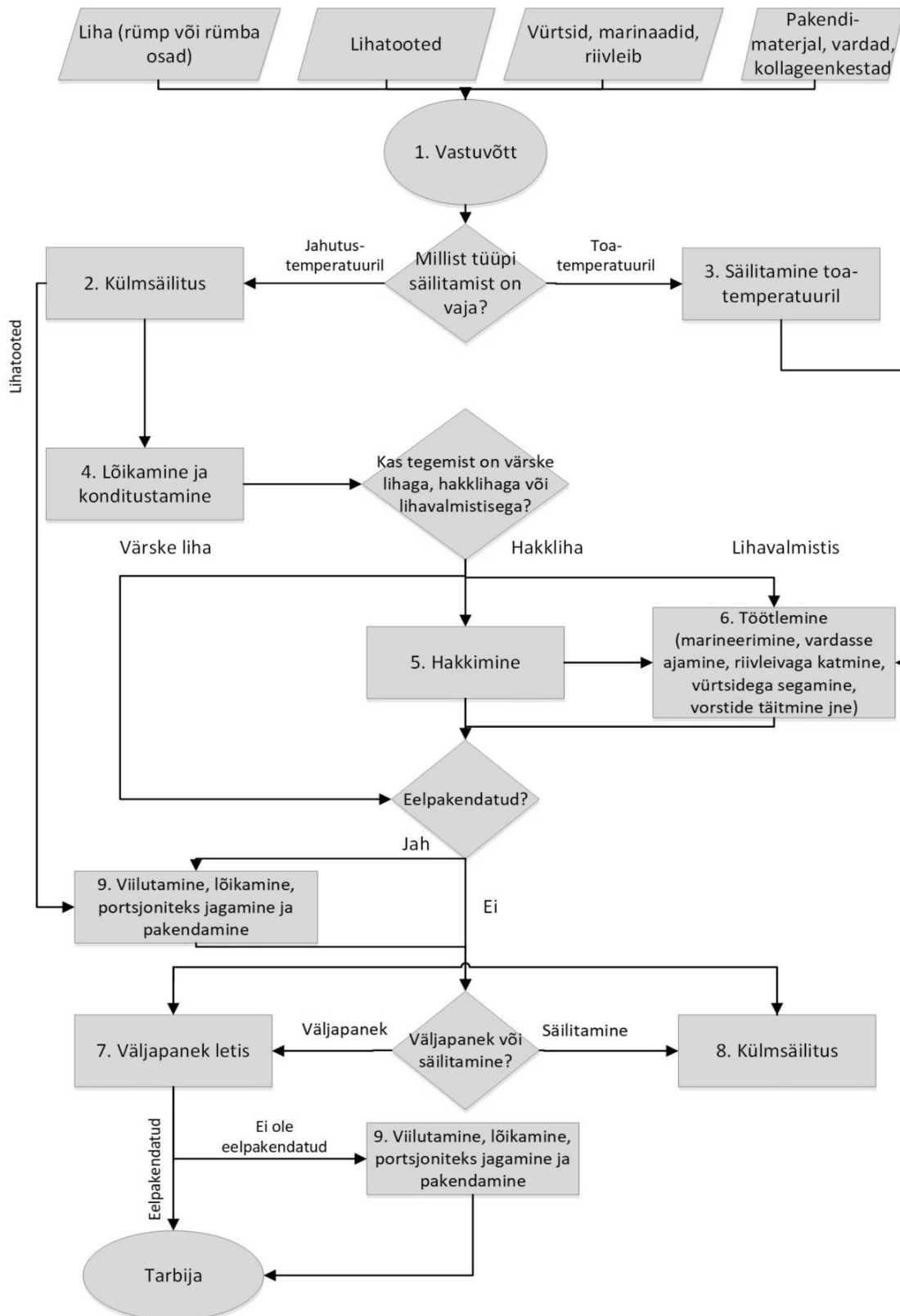
— ohu esinemise tõenäosust suurendavad/vähendavad toimingud.

— 4. veerus on esitatud ohu tekkimist ära hoidvad kontrollitoimingud. Need kontrollitoimingud on teatise punktis 4 kirjeldatud asjakohased eeltingimuste programmid.

7. LIHAPOOD

Joonis 1

Lihapoe üldine vooskeem



Tabel 3

Lihapoe ohtude üldanalüüs

Etapp	Ohud (°)				Ohu esinemise tõenäosust suurendavad toimingud	Kontrollitoimingud
	B	K	F	A		
Vastuvõtt	J	J	J	J	<p>Suutmatust tagada vastuvõetava tooraine mikrobioloogilist kvaliteeti</p> <p>Keemiliste või füüsiliste ohtude või allergeenide olemasolu vastuvõetavas tooraines</p>	<p>10. eeltingimuste programm. Tooraine (tarnija valik, spetsifikatsioonid)</p> <p>11. eeltingimuste programm. Hoiukeskkonna temperatuuri kontrollimine</p> <p>12. eeltingimuste programm. Töömetoodika</p> <p>6. eeltingimuste programm. Allergeenid</p> <p>10. eeltingimuste programm. Tooraine (tarnija valik, spetsifikatsioonid)</p> <p>12. eeltingimuste programm. Töömetoodika</p>
Külmas ja külmutatuna säilitamine	J	J	J	J	<p>Mikroobide kasv puuduliku jahutamise tõttu</p> <p>Ristsaastumine suutmatuse tõttu eraldada toored tooted valmistoodetest</p> <p>Keemiline või füüsikaline saastumine ümbritseva keskkonna, personali vms tõttu</p> <p>Saastumine allergeenidega</p>	<p>4. eeltingimuste programm. Tehnohooldus ja kalibreerimine</p> <p>11. eeltingimuste programm. Hoiukeskkonna temperatuuri kontrollimine</p> <p>12. eeltingimuste programm. Töömetoodika</p> <p>3. eeltingimuste programm. Kahjuritõrje: keskendumine ennetamisele</p> <p>5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskonna tõttu</p> <p>6. eeltingimuste programm. Allergeenid</p>
Säilitamine toatemperatuuril	J	J	J	J	<p>Mikroobide kasv suutmatuse tõttu tagada kuivad säilitustingimused</p> <p>Keemiline või füüsikaline saastumine ümbritseva keskkonna, personali vms tõttu</p> <p>Saastumine allergeenidega</p>	<p>1. eeltingimuste programm. Taristu (hoone ja seadmed)</p> <p>2. eeltingimuste programm. Puhastamine ja desinfitseerimine</p> <p>1. eeltingimuste programm. Taristu (hoone ja seadmed)</p> <p>3. eeltingimuste programm. Kahjuritõrje: keskendumine ennetamisele</p> <p>5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskonna tõttu</p> <p>6. eeltingimuste programm. Allergeenid</p>
Lõikamine ja portsjoniteks jagamine	J	J	J	E	<p>Bioloogiline, keemiline või füüsikaline saastumine suutmatuse tõttu tagada seadmete nõuetekohane puhastamine ja desinfitseerimine, töötajate isikliku hügieeni puudumise, nugade ja seadmete, jäätmetega ristsaastumise tõttu</p>	<p>2. eeltingimuste programm. Puhastamine ja desinfitseerimine</p> <p>4. eeltingimuste programm. Tehnohooldus ja kalibreerimine</p> <p>5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskonna tõttu</p> <p>7. eeltingimuste programm. Jäätmekäitlus</p> <p>9. eeltingimuste programm. Töötajad (hügieen, tervislik seisund)</p>

Etapp	Ohud (*)				Ohu esinemise tõenäosust suurendavad toimingud	Kontrollitoimingud
	B	K	F	A		
Hakkimine	J	J	E	J	<p>Bioloogiline ristsaastumine suutmatuse tõttu tagada seadmete nõuetekohane puhastamine, desinfitseerimine ja hoidmine või töötajate isikliku hügieeni puudumise tõttu</p> <p>Keemiline saastumine</p> <p>Saastumine allergeenidega</p>	<p>2. eeltingimuste programm. Puhastamine ja desinfitseerimine</p> <p>9. eeltingimuste programm. Töötajad (hügieen, tervislik seisund)</p> <p>2. eeltingimuste programm. Puhastamine ja desinfitseerimine</p> <p>6. eeltingimuste programm. Allergeenid</p>
Töötlemine	J	J	J	J	<p>Bioloogiline, keemiline või füüsikaline saastumine suutmatuse tõttu tagada seadmete nõuetekohane puhastamine ja desinfitseerimine, töötajate isikliku hügieeni puudumise, ümbritseva keskkonna või lubatust suurema lisainete sisalduse tõttu</p> <p>Saastumine allergeenidega</p>	<p>2. eeltingimuste programm. Puhastamine ja desinfitseerimine</p> <p>5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskonna tõttu</p> <p>9. eeltingimuste programm. Töötajad (hügieen, tervislik seisund)</p> <p>12. eeltingimuste programm. Töömetoodika</p> <p>4. eeltingimuste programm. Tehnohooldus ja kalibreerimine (lisainete kaalumise)</p> <p>6. eeltingimuste programm. Allergeenid</p>
Väljapanek letis	J	J	E	J	<p>Mikroobide kasv puuduliku jahutamise tõttu</p> <p>Bioloogiline ristsaastumine suutmatuse tõttu eraldada toored tooted valmistoodetest</p> <p>Keemiline saastumine</p> <p>Saastumine allergeenidega</p>	<p>4. eeltingimuste programm. Tehnohooldus ja kalibreerimine</p> <p>11. eeltingimuste programm. Hoiukeskkonna temperatuuri kontrollimine</p> <p>12. eeltingimuste programm. Töömetoodika</p> <p>2. eeltingimuste programm. Puhastamine ja desinfitseerimine</p> <p>5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskonna tõttu</p> <p>6. eeltingimuste programm. Allergeenid</p>
Külm säilitus	J	J	J	J	<p>Mikroobide kasv puuduliku jahutamise tõttu</p> <p>Ristsaastumine suutmatuse tõttu eraldada toored tooted valmistoodetest</p> <p>Keemiline või füüsikaline saastumine ümbritseva keskkonna, personali vms tõttu</p>	<p>4. eeltingimuste programm. Tehnohooldus ja kalibreerimine</p> <p>11. eeltingimuste programm. Hoiukeskkonna temperatuuri kontrollimine</p> <p>12. eeltingimuste programm. Töömetoodika</p> <p>2. eeltingimuste programm. Puhastamine ja desinfitseerimine</p> <p>3. eeltingimuste programm. Kahjuritõrje: keskendumine ennetamisele</p> <p>5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskonna tõttu</p>

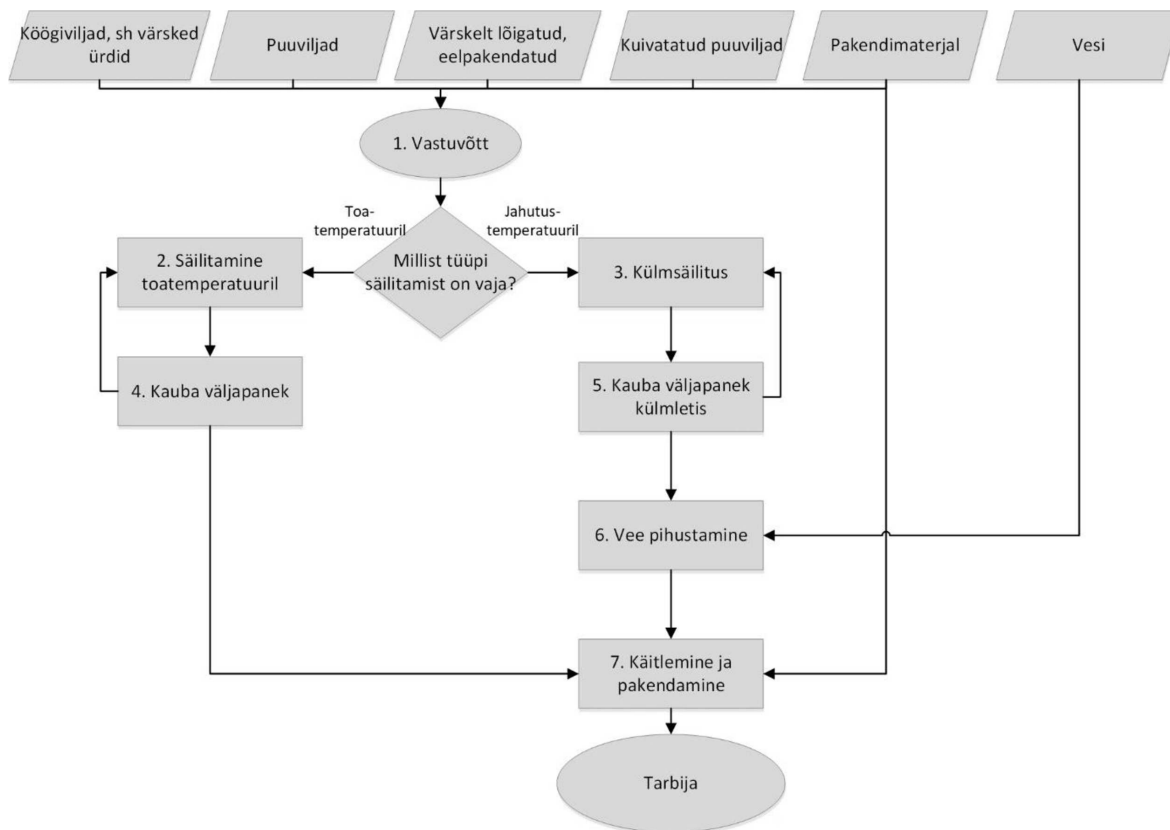
Etapp	Ohud ^(*)				Ohu esinemise tõenäosust suurendavad toimingud	Kontrollitoimingud
	B	K	F	A		
					Saastumine allergeenidega	6. eeltingimuste programm. Allergeenid
Viilutamine, serveerimine ja pakendamine	J	J	J	J	<p>Bioloogiline, keemiline või füüsikaline saastumine või saastumine allergeenidega puuduste tõttu töömehoodikas ja töötajate isikliku hügieeni puudumise tõttu</p> <p>Suutmatus teavitada tarbijat võimalikest allergeenidest ning säilitusviisist, -ajast jms</p>	<p>2. eeltingimuste programm. Puhastamine ja desinfitseerimine</p> <p>5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskonna tõttu</p> <p>6. eeltingimuste programm. Allergeenid</p> <p>9. eeltingimuste programm. Töötajad (hügieen, tervislik seisund)</p> <p>12. eeltingimuste programm. Töömehoodika</p> <p>6. eeltingimuste programm. Allergeenid</p> <p>13. eeltingimuste programm. Tooteteave ja tarbijateadlikkus</p>

(*) B = bioloogiline, K = keemiline, F = füüsikaline, A = allergeen.

8. TOIDUPOOD (PUU- JA KÖÖGIVILJAD)

Joonis 2

Toidupoe üldine vooskeem



Tabel 4

Toidupoe (puu- ja köögiviljad) ohtude üldanalüüs

Etapp	Ohud ^(*)				Ohu esinemise tõenäosust suurendavad toimingud	Kontrollitoimingud
	B	K	F	A		
Vastuvõtt	J	J	J	J	<p>Suutmatust tagada vastuvõetava tooraine mikrobioloogilist kvaliteeti</p> <p>Keemiliste või füüsiliste ohtude või allergeenide olemasolu vastuvõetavas tooraines</p>	<p>10. eeltingimuste programm. Tooraine (tarnija valik, spetsifikatsioonid)</p> <p>11. eeltingimuste programm. Hoiukeskkonna temperatuuri kontrollimine</p> <p>12. eeltingimuste programm. Töömetoodika</p> <p>6. eeltingimuste programm. Allergeenid</p> <p>10. eeltingimuste programm. Tooraine (tarnija valik, spetsifikatsioonid)</p> <p>12. eeltingimuste programm. Töömetoodika</p>
Säilitamine toatemperatuuril	J	J	J	J	<p>Bioloogiline, keemiline või füüsikaline saastumine ümbritseva keskkonna, personali vms tõttu</p> <p>Saastumine allergeenidega</p>	<p>1. eeltingimuste programm. Taristu (hoone ja seadmed)</p> <p>3. eeltingimuste programm. Kahjuritõrje: keskendumine ennetamisele</p> <p>5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskonna tõttu</p> <p>6. eeltingimuste programm. Allergeenid</p>
Külmas ja külmutatuna säilitamine	J	J	J	J	<p>Mikroobide kasv puuduliku jahutamise tõttu</p> <p>Keemiline või füüsikaline saastumine ümbritseva keskkonna, personali vms tõttu</p> <p>Saastumine allergeenidega</p>	<p>4. eeltingimuste programm. Tehnohooldus ja kalibreerimine</p> <p>11. eeltingimuste programm. Hoiukeskkonna temperatuuri kontrollimine</p> <p>3. eeltingimuste programm. Kahjuritõrje: keskendumine ennetamisele</p> <p>5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskonna tõttu</p> <p>6. eeltingimuste programm. Allergeenid</p>
Pesemine	J	J	J	E	<p>Bioloogiline, keemiline ja füüsikaline saastumine vee, ümbritseva keskkonna, personali vms tõttu</p>	<p>2. eeltingimuste programm. Puhastamine ja desinfitseerimine</p> <p>4. eeltingimuste programm. Tehnohooldus ja kalibreerimine</p> <p>5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskonna tõttu</p> <p>8. eeltingimuste programm. Vee ja õhu kontrollimine</p> <p>9. eeltingimuste programm. Töötajad (hügieen, tervislik seisund)</p>
Kauba väljapanek	J	J	J	J	<p>Bioloogiline, keemiline või füüsikaline saastumine või saastumine allergeenidega ümbritseva keskkonna, personali vms tõttu</p>	<p>1. eeltingimuste programm. Taristu (hoone ja seadmed)</p> <p>2. eeltingimuste programm. Puhastamine ja desinfitseerimine</p> <p>5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskonna tõttu</p> <p>6. eeltingimuste programm. Allergeenid</p> <p>7. eeltingimuste programm. Jäätmekäitlus</p>

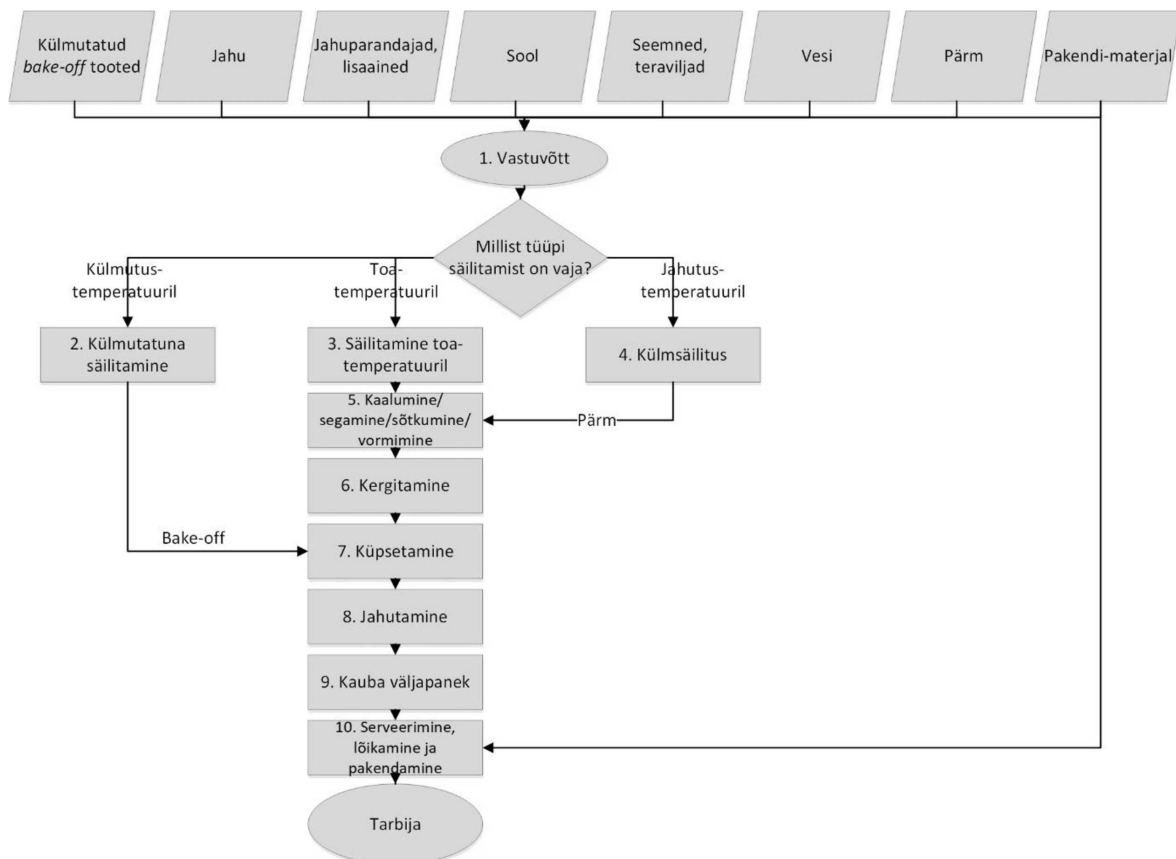
Etapp	Ohud ^(e)				Ohu esinemise tõenäosust suurendavad toimingud	Kontrollitoimingud
	B	K	F	A		
Kauba väljapanek külmetis	J	J	J	J	Mikroobide kasv puuduliku jahutamise tõttu Bioloogiline, keemiline või füüsikaline saastumine või saastumine allergeenidega ümbritseva keskkonna, personali vms tõttu	4. eeltingimuste programm. Tehnohooldus ja kalibreerimine 11. eeltingimuste programm. Hoiukeskkonna temperatuuri kontrollimine 1. eeltingimuste programm. Taristu (hoone ja seadmed) 2. eeltingimuste programm. Puhastamine ja desinfitseerimine 5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskonna tõttu 6. eeltingimuste programm. Allergeenid 7. eeltingimuste programm. Jäätmekäitlus
Pihustamine	J	J	J	E	Bioloogiline, keemiline ja füüsikaline saastumine vee, ümbritseva keskkonna, personali vms tõttu	2. eeltingimuste programm. Puhastamine ja desinfitseerimine 4. eeltingimuste programm. Tehnohooldus ja kalibreerimine 5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskonna tõttu 8. eeltingimuste programm. Vee ja õhu kontrollimine 9. eeltingimuste programm. Töötajad (hügieen, tervislik seisund)
Serveerimine ja pakendamise	J	J	J	J	Bioloogiline, keemiline või füüsikaline saastumine või saastumine allergeenidega ümbritseva keskkonna, personali vms tõttu Suutmatus teavitada tarbijat võimalikest allergeenidest ning säilitusviisist, -ajast jms	2. eeltingimuste programm. Puhastamine ja desinfitseerimine 5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskonna tõttu 6. eeltingimuste programm. Allergeenid 9. eeltingimuste programm. Töötajad (hügieen, tervislik seisund) 12. eeltingimuste programm. Töömetoodika 6. eeltingimuste programm. Allergeenid 13. eeltingimuste programm. Tooteteave ja tarbijateadlikkus

^(e) B = bioloogiline, K = keemiline, F = füüsikaline, A = allergeen.

9. PAGARIPOOD

Joonis 3

Pagaripoe üldine vooskeem



Tabel 5

Pagaripoe ohtude üldanalüüs

Etapp	Ohud (*)				Ohu esinemise tõenäosust suurendavad/vähendavad toimingud	Kontrollitoimingud
	B	K	F	A		
Vastuvõtt	J	J	J	J	<p>Suutmatus tagada vastuvõetava tooraine mikrobioloogilist kvaliteeti</p> <p>Keemiliste või füüsiliste ohtude või deklareerimata allergeenide olemasolu vastuvõetavas tooraines</p>	<p>10. eeltingimuste programm. Tooraine (tarnija valik, spetsifikatsioonid)</p> <p>11. eeltingimuste programm. Hoiukeskkonna temperatuuri kontrollimine</p> <p>12. eeltingimuste programm. Töömetoodika</p> <p>6. eeltingimuste programm. Allergeenid</p> <p>10. eeltingimuste programm. Tooraine (tarnija valik, spetsifikatsioonid)</p> <p>12. eeltingimuste programm. Töömetoodika</p>
Säilitamine toatemperatuuril	J	J	J	J	<p>Mikroobide kasv suutmatus tõttu tagada kuivad säilitustingimused</p> <p>Keemiline või füüsikaline saastumine ümbritseva keskkonna, personali vms tõttu</p> <p>Saastumine allergeenidega</p>	<p>1. eeltingimuste programm. Taristu (hoone ja seadmed)</p> <p>2. eeltingimuste programm. Puhastamine ja desinfitseerimine</p> <p>1. eeltingimuste programm. Taristu (hoone ja seadmed)</p> <p>3. eeltingimuste programm. Kahjuritõrje: keskendumine ennetamisele</p> <p>5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskonna tõttu</p> <p>6. eeltingimuste programm. Allergeenid</p>
Külmas ja külmutatuna säilitamine	J	J	J	J	<p>Mikroobide kasv puuduliku jahutamise tõttu</p> <p>Ristsaastumine suutmatus tõttu eraldada toored tooted kuumtöödeldud/valmistoodetest</p> <p>Keemiline või füüsikaline saastumine ümbritseva keskkonna, personali vms tõttu</p> <p>Saastumine allergeenidega</p>	<p>4. eeltingimuste programm. Tehnohooldus ja kalibreerimine</p> <p>11. eeltingimuste programm. Hoiukeskkonna temperatuuri kontrollimine</p> <p>12. eeltingimuste programm. Töömetoodika</p> <p>2. eeltingimuste programm. Puhastamine ja desinfitseerimine</p> <p>3. eeltingimuste programm. Kahjuritõrje: keskendumine ennetamisele</p> <p>5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskonna tõttu</p> <p>6. eeltingimuste programm. Allergeenid</p>
Kaalumine, segamine ja sõtkumine	E	J	J	J	<p>Keemiline või füüsikaline saastumine ja saastumine allergeenidega ümbritseva keskkonna, personali, lubatust suurema lisaainete sisalduse vms tõttu</p>	<p>4. eeltingimuste programm. Tehnohooldus ja kalibreerimine (lisaainete kaalumine)</p> <p>5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskonna tõttu</p> <p>6. eeltingimuste programm. Allergeenid</p> <p>12. eeltingimuste programm. Töömetoodika</p>

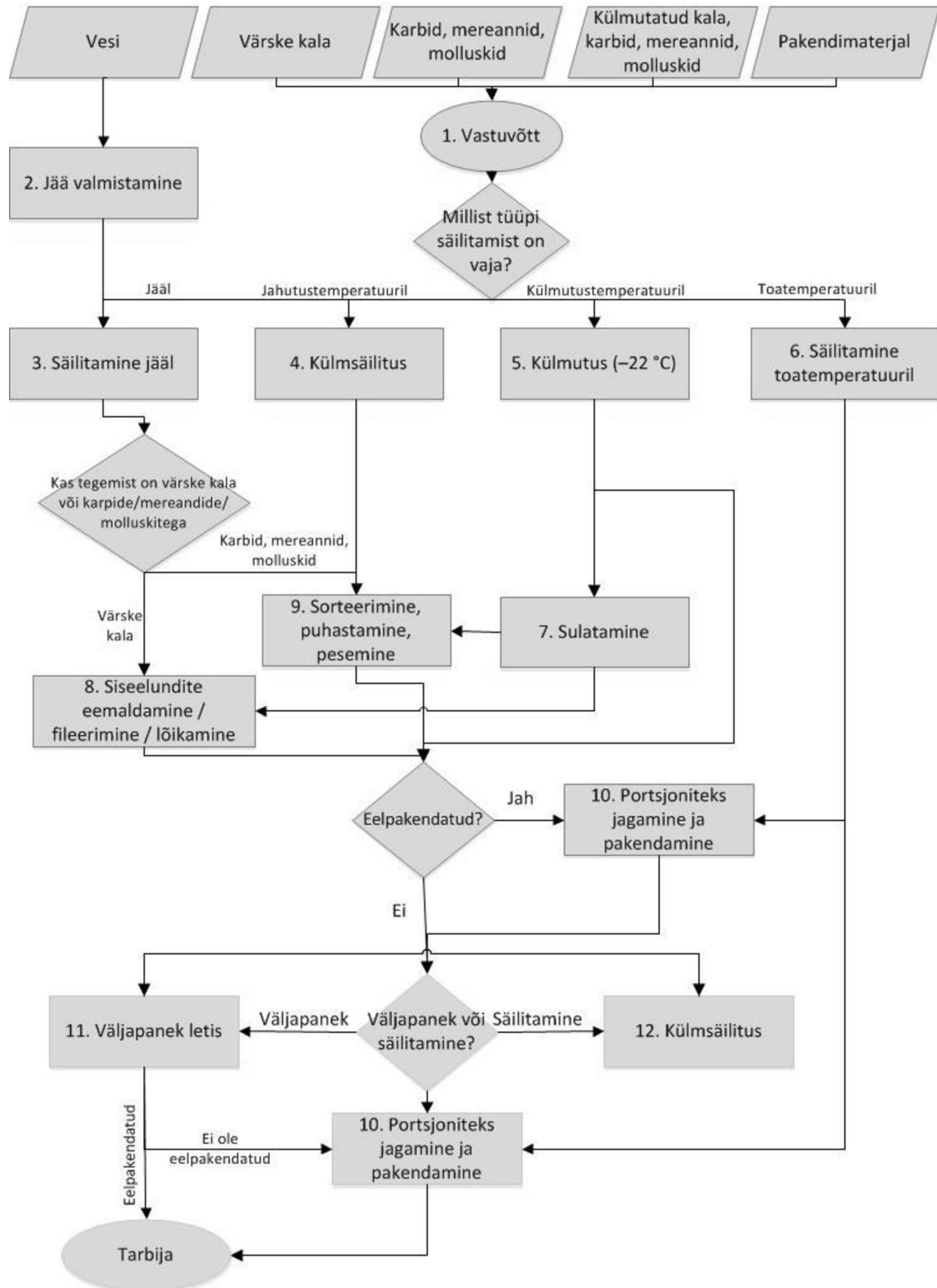
Etapp	Ohud ^(e)				Ohu esinemise tõenäosust suurendavad/vähendavad toimingud	Kontrollitoimingud
	B	K	F	A		
Kergitamine	E	J	J	J	Keemiline või füüsikaline saastumine ümbritseva keskkonna, personali vms tõttu Saastumine allergeenidega	5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskkonna tõttu 12. eeltingimuste programm. Töömetoodika 6. eeltingimuste programm. Allergeenid
Küpsetamine	J	J	E	E	Ohtlike mikroobide ellujäämine suutmatuse tõttu saavutada piisavalt kõrget temperatuuri Akrüülamiidi teke kõrbemise tõttu.	4. eeltingimuste programm. Tehnohooldus ja kalibreerimine 12. eeltingimuste programm. Töömetoodika 12. eeltingimuste programm. Töömetoodika
Jahutamine	J	J	E	E	Mikroobide kasv suutmatuse tõttu kiiresti jahutada Keemiline saastumine	4. eeltingimuste programm. Tehnohooldus ja kalibreerimine 12. eeltingimuste programm. Töömetoodika 5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskkonna tõttu
Kauba väljapanek	J	J	J	J	Bioloogiline, keemiline või füüsikaline saastumine või saastumine allergeenidega ümbritseva keskkonna, personali vms tõttu	1. eeltingimuste programm. Taristu (hoone ja seadmed) 2. eeltingimuste programm. Puhastamine ja desinfitseerimine 5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskkonna tõttu 6. eeltingimuste programm. Allergeenid 7. eeltingimuste programm. Jäätmekäitlus
Serveerimine, lõikamine ja pakendamine	J	J	J	J	Bioloogiline, keemiline või füüsikaline saastumine või saastumine allergeenidega suutmatuse tõttu tagada seadmete nõuetekohane puhastamine ja desinfitseerimine Suutatus teavitada tarbijat võimalikest allergeenidest ning säilitusviisist, -ajast jms	2. eeltingimuste programm. Puhastamine ja desinfitseerimine 5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskkonna tõttu 6. eeltingimuste programm. Allergeenid 9. eeltingimuste programm. Töötajad (hügieen, tervislik seisund) 12. eeltingimuste programm. Töömetoodika 6. eeltingimuste programm. Allergeenid 13. eeltingimuste programm. Tooteteave ja tarbijateadlikkus

^(e) B = bioloogiline, K = keemiline, F = füüsikaline, A = allergeen.

10. KALAPOOD

Joonis 4

Kalapoe üldine vookeem



Tabel 6

Kalapoe ohtude üldanalüüs

Etapp	Ohud (*)				Ohu esinemise tõenäosust suurendavad/vähendavad toimingud	Kontrollitoimingud
	B	K	F	A		
Vastuvõtt	J	J	J	J	<p>Bioloogiliste ohtude olemasolu vastuvõetavas tooraines</p> <p>Keemiliste või füüsiliste ohtude või deklareerimata allergeenide olemasolu vastuvõetavas tooraines</p>	<p>10. eeltingimuste programm. Tooraine (tarnija valik, spetsifikatsioonid)</p> <p>11. eeltingimuste programm. Hoiukeskkonna temperatuuri kontrollimine</p> <p>12. eeltingimuste programm. Töömetoodika</p> <p>6. eeltingimuste programm. Allergeenid</p> <p>10. eeltingimuste programm. Tooraine (tarnija valik, spetsifikatsioonid)</p> <p>12. eeltingimuste programm. Töömetoodika</p>
Jää valmistamine	J	J	J	E	<p>Keemiliste või füüsiliste ohtude olemasolu suutmatus tõttu tagada kasutatava vee kvaliteet</p> <p>Bioloogiliste või füüsiliste ohtude püsimine seadmete hooldamata, puhastamata või desinfitseerimata jätmise tõttu</p>	<p>5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskonna tõttu</p> <p>8. eeltingimuste programm. Vee ja õhu kontrollimine</p> <p>2. eeltingimuste programm. Puhastamine ja desinfitseerimine</p> <p>4. eeltingimuste programm. Tehnohooldus ja kalibreerimine</p>
Säilitamine jääl	J	J	E	E	<p>Mikroobide kasv puuduliku jahutamise tõttu</p> <p>Mikroobide kasv ja sellest põhjustatud histamiini teke (aja/temperatuuri mõistes) sobimatute hoiutingimuste tõttu</p> <p>Keemiline saastumine</p>	<p>11. eeltingimuste programm. Hoiukeskkonna temperatuuri kontrollimine</p> <p>12. eeltingimuste programm. Töömetoodika</p> <p>12. eeltingimuste programm. Töömetoodika</p> <p>2. eeltingimuste programm. Puhastamine ja desinfitseerimine</p> <p>5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskonna tõttu</p> <p>8. eeltingimuste programm. Vee ja õhu kontrollimine</p>

Etapp	Ohud (°)				Ohu esinemise tõenäosust suurendavad/vähendavad toimingud	Kontrollitoimingud
	B	K	F	A		
Külmsäilitus	J	J	J	J	<p>Mikroobide kasv puuduliku jahutamise tõttu</p> <p>Bioloogiline, keemiline või füüsikaline saastumine ümbritseva keskkonna, personali vms tõttu</p> <p>Saastumine allergeenidega</p> <p>Mikroobide kasv ja sellest põhjustatud histamiini teke (aja/temperatuuri mõistes) sobimatute hoiutingimuste tõttu</p>	<p>4. eeltingimuste programm. Tehnohooldus ja kalibreerimine</p> <p>11. eeltingimuste programm. Hoiukeskkonna temperatuuri kontrollimine</p> <p>2. eeltingimuste programm. Puhastamine ja desinfitseerimine</p> <p>3. eeltingimuste programm. Kahjuritõrje: keskendumine ennetamisele</p> <p>5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskonna tõttu</p> <p>12. eeltingimuste programm. Töömetoodika</p> <p>6. eeltingimuste programm. Allergeenid</p> <p>12. eeltingimuste programm. Töömetoodika</p>
Külmutatuna säilitamine	J	J	J	E	<p>Mikroobide kasv suutmatuse tõttu tagada õige külmutustemperatuur</p> <p>Keemiline või füüsikaline saastumine ümbritseva keskkonna vms tõttu</p>	<p>4. eeltingimuste programm. Tehnohooldus ja kalibreerimine</p> <p>11. eeltingimuste programm. Hoiukeskkonna temperatuuri kontrollimine</p> <p>5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskonna tõttu</p>
Säilitamine toatemperatuuril	J	J	J	J	<p>Mikroobide kasv suutmatuse tõttu tagada kuivad säilitustingimused</p> <p>Keemiline või füüsikaline saastumine ümbritseva keskkonna, personali vms tõttu</p> <p>Saastumine allergeenidega</p>	<p>1. eeltingimuste programm. Taristu (hoone ja seadmed)</p> <p>2. eeltingimuste programm. Puhastamine ja desinfitseerimine</p> <p>1. eeltingimuste programm. Taristu (hoone ja seadmed)</p> <p>3. eeltingimuste programm. Kahjuritõrje: keskendumine ennetamisele</p> <p>5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskonna tõttu</p> <p>6. eeltingimuste programm. Allergeenid</p>
Sulatamine	J	J	E	E	<p>Mikroobide kasv suutmatuse tõttu tagada madal temperatuur</p> <p>Mikroobide kasv ja sellest põhjustatud histamiini teke sobimatute aja-/temperatuuritingimuste tõttu</p> <p>Keemiline saastumine</p>	<p>11. eeltingimuste programm. Hoiukeskkonna temperatuuri kontrollimine</p> <p>12. eeltingimuste programm. Töömetoodika</p> <p>2. eeltingimuste programm. Puhastamine ja desinfitseerimine</p> <p>5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskonna tõttu</p>

Etapp	Ohud (e)				Ohu esinemise tõenäosust suurendavad/vähendavad toimingud	Kontrollitoimingud
	B	K	F	A		
Siseelundite eemaldamine	J	J	J	E	<p>Sisikonnas või lihaskonnas nähtav parasiit</p> <p>Bioloogiline ristsaastumine soolte kokkupuute tõttu lihaga</p> <p>Bioloogiline, keemiline ja füüsikaline saastumine ümbritseva keskkonna, personali vms tõttu</p>	<p>10. eeltingimuste programm. Tooraine (tarnija valik, spetsifikatsioonid)</p> <p>7. eeltingimuste programm. Jäätmekäitlus</p> <p>12. eeltingimuste programm. Töömeetodika</p> <p>2. eeltingimuste programm. Puhastamine ja desinfitseerimine</p> <p>5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskonna tõttu</p> <p>9. eeltingimuste programm. Töötajad (hügieen, tervislik seisund)</p>
Sorteerimine, puhastamine ja pesemine	J	J	J	E	<p>Bioloogiline, keemiline ja füüsikaline saastumine vee, ümbritseva keskkonna, personali, töömeetodi vms tõttu</p>	<p>2. eeltingimuste programm. Puhastamine ja desinfitseerimine</p> <p>5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskonna tõttu</p> <p>8. eeltingimuste programm. Vee ja õhu kontrollimine</p> <p>9. eeltingimuste programm. Töötajad (hügieen, tervislik seisund)</p> <p>12. eeltingimuste programm. Töömeetodika</p>
Lõikamine	J	J	J	E	<p>Bioloogiline, keemiline või füüsikaline saastumine suutmatuse tõttu tagada seadmete nõuetekohane puhastamine ja desinfitseerimine, ümbritseva keskkonna, personali, jäätmete, töömeetodi tõttu</p>	<p>2. eeltingimuste programm. Puhastamine ja desinfitseerimine</p> <p>5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskonna tõttu</p> <p>7. eeltingimuste programm. Jäätmekäitlus</p> <p>9. eeltingimuste programm. Töötajad (hügieen, tervislik seisund)</p> <p>12. eeltingimuste programm. Töömeetodika</p>
Külmsäilitus	J	J	J	J	<p>Mikroobide kasv puuduliku jahutamise tõttu</p> <p>Bioloogiline, keemiline või füüsikaline saastumine ümbritseva keskkonna, personali vms tõttu</p> <p>Saastumine allergeenidega</p> <p>Mikroobide kasv ja sellest põhjustatud histamiini teke sobimatute aja-/temperatuuritingimuste tõttu</p>	<p>4. eeltingimuste programm. Tehnohooldus ja kalibreerimine</p> <p>11. eeltingimuste programm. Hoiukeskkonna temperatuuri kontrollimine</p> <p>2. eeltingimuste programm. Puhastamine ja desinfitseerimine</p> <p>3. eeltingimuste programm. Kahjuritõrje: keskendumine ennetamisele</p> <p>5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskonna tõttu</p> <p>12. eeltingimuste programm. Töömeetodika</p> <p>6. eeltingimuste programm. Allergeenid</p> <p>11. eeltingimuste programm. Hoiukeskkonna temperatuuri kontrollimine</p> <p>12. eeltingimuste programm. Töömeetodika</p>

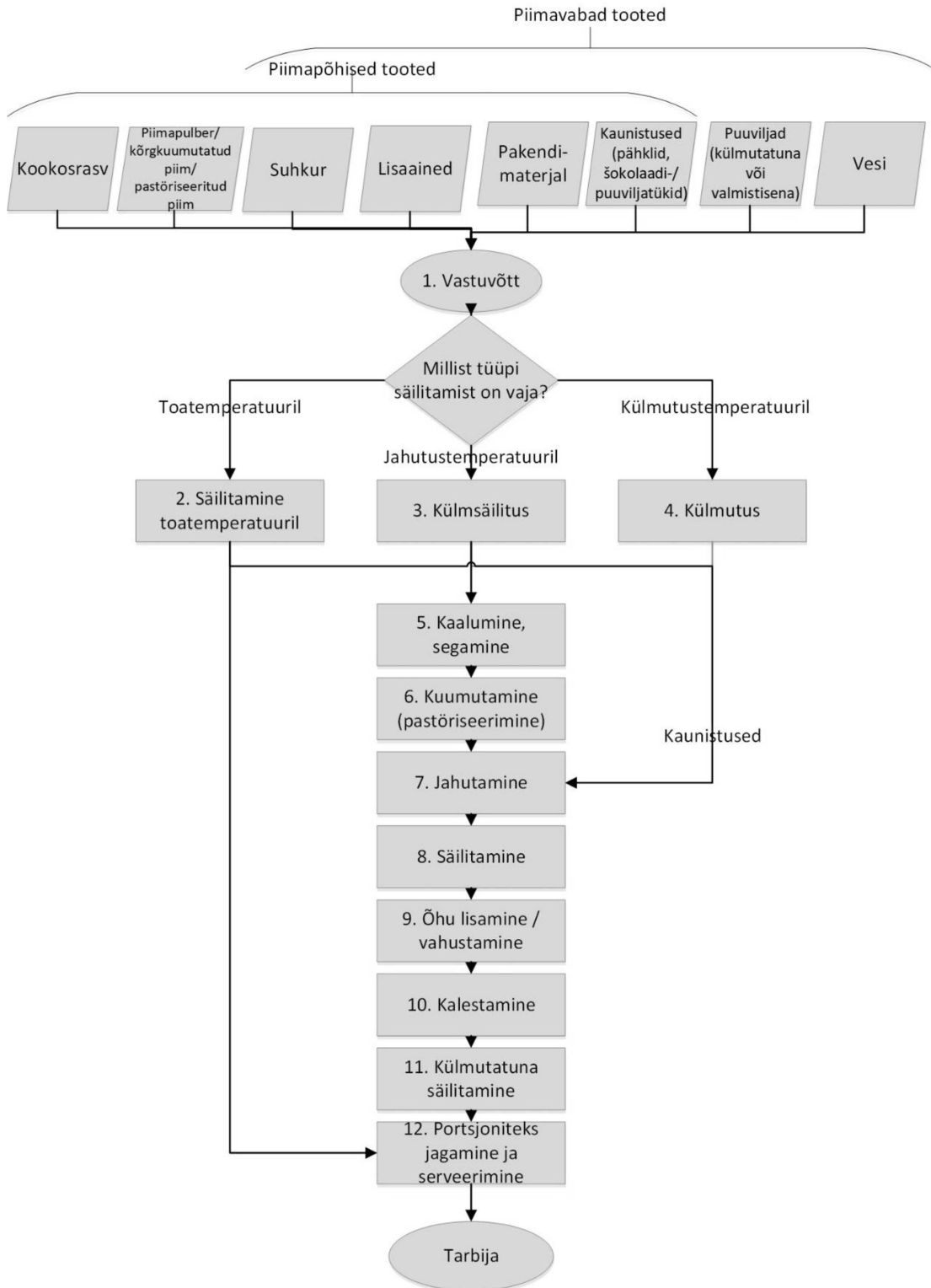
Etapp	Ohud (*)				Ohu esinemise tõenäosust suurendavad/vähendavad toimingud	Kontrollitoimingud
	B	K	F	A		
Kauba väljapanek külmetis	J	J	J	J	<p>Mikroobide kasv puuduliku jahutamise tõttu</p> <p>Bioloogiline, keemiline või füüsikaline saastumine või saastumine allergeenidega ümbritseva keskkonna, personali vms tõttu</p> <p>Mikroobide kasv ja sellest põhjustatud histamiini teke sobimatute aja-/temperatuuritingimuste tõttu</p>	<p>4. eeltingimuste programm. Tehnohooldus ja kalibreerimine</p> <p>11. eeltingimuste programm. Hoiukeskkonna temperatuuri kontrollimine</p> <p>1. eeltingimuste programm. Taristu (hoone ja seadmed)</p> <p>2. eeltingimuste programm. Puhastamine ja desinfitseerimine</p> <p>5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskonna tõttu</p> <p>6. eeltingimuste programm. Allergeenid</p> <p>7. eeltingimuste programm. Jäätmekäitlus</p> <p>6. eeltingimuste programm. Allergeenid</p> <p>11. eeltingimuste programm. Hoiukeskkonna temperatuuri kontrollimine</p> <p>12. eeltingimuste programm. Töömeetodika</p>
Serveerimine ja pakendamise	J	J	J	J	<p>Bioloogiline, keemiline või füüsikaline saastumine või saastumine allergeenidega ümbritseva keskkonna, personali vms tõttu</p> <p>Suutmatus teavitada tarbijat võimalikest allergeenidest ning säilitusviisist, -ajast jms</p>	<p>2. eeltingimuste programm. Puhastamine ja desinfitseerimine</p> <p>5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskonna tõttu</p> <p>6. eeltingimuste programm. Allergeenid</p> <p>9. eeltingimuste programm. Töötajad (hügieen, tervislik seisund)</p> <p>12. eeltingimuste programm. Töömeetodika</p> <p>6. eeltingimuste programm. Allergeenid</p> <p>13. eeltingimuste programm. Tooteteave ja tarbijateadlikkus</p>

(*) B = bioloogiline, K = keemiline, F = füüsikaline, A = allergeen.

11. JÄÄTISEKOHVIK

Joonis 5

Jäätisekohviku üldine vooskeem



Tabel 7

Jäätisekohviku ohtude üldanalüüs

Etapp	Ohud (*)				Ohu esinemise tõenäosust suurendavad/vähendavad toimingud	Kontrollitoimingud
	B	K	F	A		
Vastuvõtt	J	J	J	J	<p>Suutmatus tagada vastuvõetava tooraine mikrobioloogilist kvaliteeti</p> <p>Keemiliste või füüsiliste ohtude või allergeenide olemasolu vastuvõetavas tooraines</p>	<p>10. eeltingimuste programm. Tooraine (tarnija valik, spetsifikatsioonid)</p> <p>11. eeltingimuste programm. Hoiukeskkonna temperatuuri kontrollimine</p> <p>12. eeltingimuste programm. Töömetoodika</p> <p>6. eeltingimuste programm. Allergeenid</p> <p>10. eeltingimuste programm. Tooraine (tarnija valik, spetsifikatsioonid)</p> <p>12. eeltingimuste programm. Töömetoodika</p>
Säilitamine toatemperatuuril	J	J	J	J	<p>Mikroobide kasv suutmatus tõttu tagada kuivad säilitustingimused</p> <p>Keemiline või füüsikaline saastumine ümbritseva keskkonna, personali vms tõttu</p> <p>Saastumine allergeenidega</p>	<p>1. eeltingimuste programm. Taristu (hoone ja seadmed)</p> <p>2. eeltingimuste programm. Puhastamine ja desinfitseerimine</p> <p>1. eeltingimuste programm. Taristu (hoone ja seadmed)</p> <p>3. eeltingimuste programm. Kahjuritõrje: keskendumine ennetamisele</p> <p>5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskkonna tõttu</p> <p>6. eeltingimuste programm. Allergeenid</p>
Külm säilitus	J	J	J	J	<p>Mikroobide kasv puuduliku jahutamise tõttu</p> <p>Ristsaastumine suutmatus tõttu eraldada toored tooted kuumtöödeldud/valmistoodetest</p> <p>Keemiline või füüsikaline saastumine ümbritseva keskkonna, personali vms tõttu</p> <p>Saastumine allergeenidega</p>	<p>4. eeltingimuste programm. Tehnohooldus ja kalibreerimine</p> <p>11. eeltingimuste programm. Hoiukeskkonna temperatuuri kontrollimine</p> <p>12. eeltingimuste programm. Töömetoodika</p> <p>2. eeltingimuste programm. Puhastamine ja desinfitseerimine</p> <p>3. eeltingimuste programm. Kahjuritõrje: keskendumine ennetamisele</p> <p>5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskkonna tõttu</p> <p>6. eeltingimuste programm. Allergeenid</p>
Külmutatuna säilitamine	J	J	J	E	<p>Mikroobide kasv suutmatus tõttu tagada õige külmutustemperatuur</p> <p>Keemiline või füüsikaline saastumine ümbritseva keskkonna vms tõttu</p>	<p>4. eeltingimuste programm. Tehnohooldus ja kalibreerimine</p> <p>11. eeltingimuste programm. Hoiukeskkonna temperatuuri kontrollimine</p> <p>5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskkonna tõttu</p>

Etapp	Ohud (°)				Ohu esinemise tõenäosust suurendavad/vähendavad toimingud	Kontrollitoimingud
	B	K	F	A		
Kaalumine ja segamine	J	J	J	J	Mikroobide kasv pika kaalumis- ja segamisaja tõttu Keemiline või füüsikaline saastumine ja saastumine allergeenidega ümbritseva keskkonna, personali vms tõttu	12. eeltingimuste programm. Töömetoodika 2. eeltingimuste programm. Puhastamine ja desinfitseerimine 5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskonna tõttu 6. eeltingimuste programm. Allergeenid 9. eeltingimuste programm. Töötajad (hügieen, tervislik seisund) 12. eeltingimuste programm. Töömetoodika
Kuumutamine	J	J	E	E	Suutmatus tagada piisavalt kõrge temperatuur Keemiline saastumine	4. eeltingimuste programm. Tehnohooldus ja kalibreerimine 12. eeltingimuste programm. Töömetoodika 2. eeltingimuste programm. Puhastamine ja desinfitseerimine 5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskonna tõttu
Jahutamine	J	J	E	E	Suutmatus tagada kiire jahutamine Keemiline saastumine	4. eeltingimuste programm. Tehnohooldus ja kalibreerimine 12. eeltingimuste programm. Töömetoodika 2. eeltingimuste programm. Puhastamine ja desinfitseerimine 5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskonna tõttu
Laagerdamine	J	E	E	E	Mikroobide kasv puuduliku jahutamise tõttu	4. eeltingimuste programm. Tehnohooldus ja kalibreerimine 11. eeltingimuste programm. Hoiukeskkonna temperatuuri kontrollimine
Õhu lisamine/vahustamine	J	J	J	E	Mikroobide kasv puuduliku jahutamise tõttu Keemiline või füüsikaline saastumine ümbritseva keskkonna, personali vms tõttu	4. eeltingimuste programm. Tehnohooldus ja kalibreerimine 11. eeltingimuste programm. Hoiukeskkonna temperatuuri kontrollimine 2. eeltingimuste programm. Puhastamine ja desinfitseerimine 5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskonna tõttu 8. eeltingimuste programm. Õhu- ja veekontroll 12. eeltingimuste programm. Töömetoodika
Pakendamine	J	J	J	E	Saastumine mikroobidega, keemiline või füüsikaline saastumine pakendimaterjali, ümbritseva keskkonna, personali vms tõttu	2. eeltingimuste programm. Puhastamine ja desinfitseerimine 5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskonna tõttu 9. eeltingimuste programm. Töötajad (hügieen, tervislik seisund) 12. eeltingimuste programm. Töömetoodika

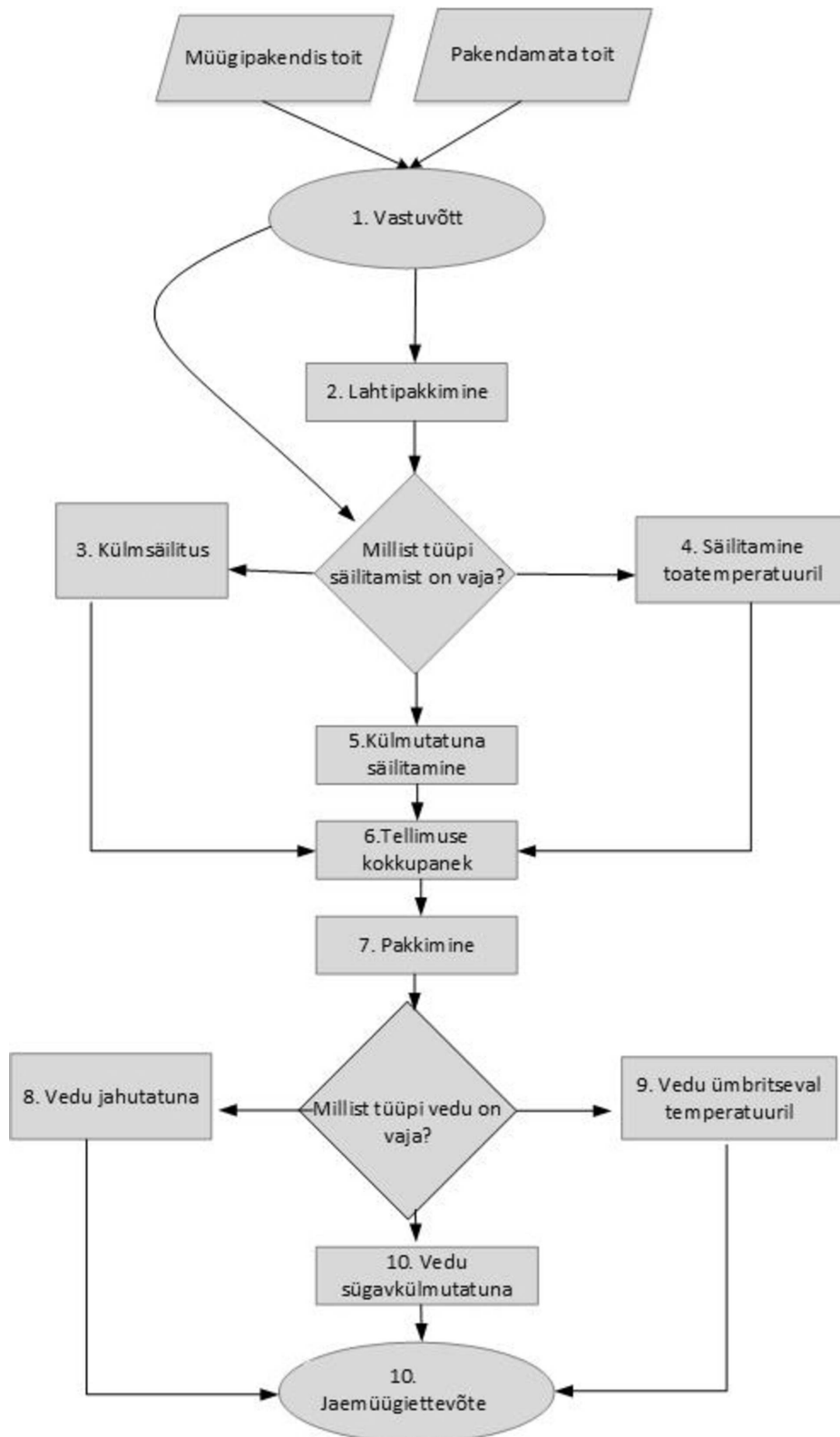
Etapp	Ohud ^(*)				Ohu esinemise tõenäosust suurendavad/vähendavad toimingud	Kontrollitoimingud
	B	K	F	A		
Kalestamine	J	J	E	E	Mikroobide kasv suutmatuse tõttu tagada õige külmutustemperatuur Keemiline saastumine	4. eeltingimuste programm. Tehnohooldus ja kalibreerimine 11. eeltingimuste programm. Hoiukeskkonna temperatuuri kontrollimine 5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskonna tõttu
Külmutatuna säilitamine	J	J	E	E	Mikroobide kasv suutmatuse tõttu tagada õige külmutustemperatuur Keemiline saastumine	4. eeltingimuste programm. Tehnohooldus ja kalibreerimine 11. eeltingimuste programm. Hoiukeskkonna temperatuuri kontrollimine 5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskonna tõttu
Portsjoniteks jagamine ja serveerimine	J	J	J	J	Bioloogiline, keemiline või füüsikaline saastumine või saastumine allergeenidega suutmatuse tõttu tagada seadmete nõuetekohane puhastamine ja desinfitseerimine Suutatus teavitada tarbijat võimalikest allergeenidest ning säilitusviisist, -ajast jms	2. eeltingimuste programm. Puhastamine ja desinfitseerimine 5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskonna tõttu 6. eeltingimuste programm. Allergeenid 9. eeltingimuste programm. Töötajad (hügieen, tervislik seisund) 12. eeltingimuste programm. Töömetoodika 6. eeltingimuste programm. Allergeenid 13. eeltingimuste programm. Tooteteave ja tarbijateadlikkus

(*) B = bioloogiline, K = keemiline, F = füüsikaline, A = allergeen.

12. JAOTUSKESKUSED

Joonis 6

Toidujaotiskeskuse üldine vookeem



Tabel 8

Toidujaotuskeskuse ohtude üldanalüüs

Etapp	Ohud (*)				Ohu esinemise tõenäosust suurendavad/vähendavad toimingud	Kontrollitoimingud
	B	K	F	A		
Kõik etapid						1., 2., 3., 9. ja 12. eeltingimuste programm
Vastuvõtt	J	J	J	J	<p>Suutmatus tagada vastuvõetava tooraine mikrobioloogilist kvaliteeti</p> <p>Keemiliste/füüsikaliste ohtude või allergeenide olemasolu vastuvõetavas tooraines</p> <p>Haigusi tekitavate või riknemist põhjustavate mikroorganismide kasv puudulike/valede säilivusaja andmete või hoiutingimuste tõttu</p> <p>Bioloogiline/keemiline/füüsikaline saastumine või saastumine allergeenidega tagasisaatmise tõttu koos muude toodetega</p>	<p>10. eeltingimuste programm. Tooraine (tarnija valik, spetsifikatsioonid)</p> <p>11. eeltingimuste programm. Temperatuuri kontrollimine</p> <p>14. eeltingimuste programm. Säilivusaja kontroll</p> <p>6. eeltingimuste programm. Allergeenid</p> <p>10. eeltingimuste programm. Tooraine (tarnija valik, spetsifikatsioonid)</p> <p>14. eeltingimuste programm. Säilivusaja kontroll</p> <p>15. eeltingimuste programm. Tagasisaadetud toodete haldamine</p>
Lahtipakkimine	J	J	J	J	<p>Bioloogiline, keemiline või füüsikaline saastumine või saastumine allergeenidega ümbritseva keskkonna, personali vms tõttu</p> <p>Mikroobne ristsaastumine suutmatuse tõttu eraldada toored tooted kuumtöödeldud/valmistoodetest</p> <p>Toiduga kokkupuutuvast materjalist toitu erituvad kemikaalid</p> <p>Haigusi tekitavate või riknemist põhjustavate mikroorganismide kasv puudulike/valede säilivusaja andmete või hoiutingimuste tõttu</p> <p>Keemiline saastumine ja saastumine allergeenidega</p>	<p>5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskonna tõttu</p> <p>6. eeltingimuste programm. Allergeenid</p> <p>4. eeltingimuste programm. Tehnohooldus ja kalibreerimine</p> <p>10. eeltingimuste programm. Tooraine (tarnija valik, spetsifikatsioonid)</p> <p>13. eeltingimuste programm. Tooteteave ja tarbijateadlikkus</p> <p>14. eeltingimuste programm. Säilivusaja kontroll</p> <p>5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskonna tõttu</p> <p>6. eeltingimuste programm. Allergeenid</p>

Etapp	Ohud (°)				Ohu esinemise tõenäosust suurendavad/vähendavad toimingud	Kontrollitoimingud
	B	K	F	A		
Külm säilitus	J	J	J	J	<p>Mikroobide kasv suutmatuse tõttu tagada nõuetekohane (st õigel temperatuuril õige aja jooksul) jahutamine või liiga kaua säilitamise tõttu</p> <p>Ristsaastumine suutmatuse tõttu eraldada toored tooted kuumtöödeldud/valmistoodetest</p> <p>Bioloogiline/keemiline/füüsikaline saastumine või saastumine allergeenidega ümbritseva keskkonna, personali vms tõttu</p>	<p>4. eeltingimuste programm. Tehnohooldus ja kalibreerimine</p> <p>11. eeltingimuste programm. Temperatuuri kontrollimine</p> <p>14. eeltingimuste programm. Säilivusaja kontroll</p> <p>5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskonna tõttu</p> <p>6. eeltingimuste programm. Allergeenid</p> <p>5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskonna tõttu</p> <p>6. eeltingimuste programm. Allergeenid</p>
Säilitamine toatemperatuuril	J	J	J	J	<p>Mikroobide kasv suutmatuse tõttu tagada kuivad säilitustingimused</p> <p>Bioloogiline/keemiline/füüsikaline saastumine või saastumine allergeenidega ümbritseva keskkonna, personali vms tõttu</p> <p>Allergeenidega saastumine, sest toit või toidu koostisosa, mis allergeene ei sisalda, puutub kokku allergeene sisaldavate ainetega (sh tolm, aerosoolid jne).</p>	<p>8. eeltingimuste programm. Vee ja õhu kontrollimine</p> <p>11. eeltingimuste programm. Temperatuuri kontrollimine</p> <p>14. eeltingimuste programm. Kõlblikkusaja lõpu kontrollimine</p> <p>16. eeltingimuste programm. Annetamiseks ette nähtud toidu hindamine ja järelejäänud säilivusaja kindlaksmääramine.</p> <p>5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskonna tõttu</p> <p>6. eeltingimuste programm. Allergeenid</p> <p>6. eeltingimuste programm. Allergeenid</p>
Külmutatuna säilitamine	J	J	J	J	<p>Mikroobide kasv suutmatuse tõttu tagada õige külmutustemperatuur</p> <p>Mikroobne/keemiline/füüsikaline saastumine ümbritseva keskkonna tõttu</p>	<p>4. eeltingimuste programm. Tehnohooldus ja kalibreerimine</p> <p>11. eeltingimuste programm. Temperatuuri kontrollimine</p> <p>14. eeltingimuste programm. Kõlblikkusaja lõpu kontrollimine</p> <p>5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskonna tõttu</p> <p>6. eeltingimuste programm. Allergeenid</p>
Tellimuse kokkupanek	J	J	J	J	<p>Bioloogiline/keemiline/füüsikaline saastumine või saastumine allergeenidega ümbritseva keskkonna, personali vms tõttu</p>	<p>5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskonna tõttu</p> <p>6. eeltingimuste programm. Allergeenid</p>

Etapp	Ohud (*)				Ohu esinemise tõenäosust suurendavad/vähendavad toimingud	Kontrollitoimingud
	B	K	F	A		
Pakendamine	J	J	J	J	<p>Bioloogiline/keemiline/füüsikaline saastumine või saastumine allergeenidega ümbritseva keskkonna, personali vms tõttu</p> <p>Mikroobne ristsaastumine suutmatuse tõttu eraldada toored tooted kuumtöödeldud/valmistoodetest</p> <p>Toiduga kokkupuutuvast materjalist toitu erituvad kemikaalid</p> <p>Haigusi tekitavate või riknemist põhjustavate mikroorganismide kasv puudulike/valede säilivusaja andmete või hoiutingimuste tõttu</p>	<p>5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskonna tõttu</p> <p>6. eeltingimuste programm. Allergeenid</p> <p>4. eeltingimuste programm. Tehnohooldus ja kalibreerimine</p> <p>10. eeltingimuste programm. Tooraine (tarnija valik, spetsifikatsioonid)</p> <p>13. eeltingimuste programm. Tooteteave ja tarbijateadlikkus</p> <p>14. eeltingimuste programm. Kõlblikkusaja lõpu kontrollimine</p>
Vedu ümbritseval temperatuuril	J	J	J	J	<p>Mikroobide kasv suutmatuse tõttu tagada kuivad säilitustingimused</p> <p>Bioloogiline/keemiline/füüsikaline saastumine või saastumine allergeenidega ümbritseva keskkonna, personali vms tõttu</p> <p>Allergeenidega saastumine, sest toit või toidu koostisosa, mis allergeene ei sisalda, puutub kokku allergeene sisaldavate ainete (sh tolm, aerosoolid jne).</p>	<p>8. eeltingimuste programm. Vee ja õhu kontrollimine</p> <p>11. eeltingimuste programm. Temperatuuri kontrollimine</p> <p>14. eeltingimuste programm. Kõlblikkusaja lõpu kontrollimine</p> <p>16. eeltingimuste programm. Annetamiseks ette nähtud toidu hindamine ja järelejäänud säilivusaja kindlaksmääramine.</p> <p>5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskonna tõttu</p> <p>6. eeltingimuste programm. Allergeenid</p> <p>6. eeltingimuste programm. Allergeenid</p>
Vedu jahutatuna	J	J	J	J	<p>Mikroobide kasv suutmatuse tõttu tagada nõuetekohane (st õigel temperatuuril õige aja jooksul) jahutamine või liiga kaua säilitamise tõttu</p> <p>Ristsaastumine suutmatuse tõttu eraldada toored tooted kuumtöödeldud/valmistoodetest</p> <p>Bioloogiline/keemiline/füüsikaline saastumine või saastumine allergeenidega ümbritseva keskkonna, personali vms tõttu</p>	<p>4. eeltingimuste programm. Tehnohooldus ja kalibreerimine</p> <p>11. eeltingimuste programm. Temperatuuri kontrollimine</p> <p>14. eeltingimuste programm. Kõlblikkusaja lõpu kontrollimine</p> <p>5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskonna tõttu</p> <p>6. eeltingimuste programm. Allergeenid</p> <p>5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskonna tõttu</p> <p>6. eeltingimuste programm. Allergeenid</p>

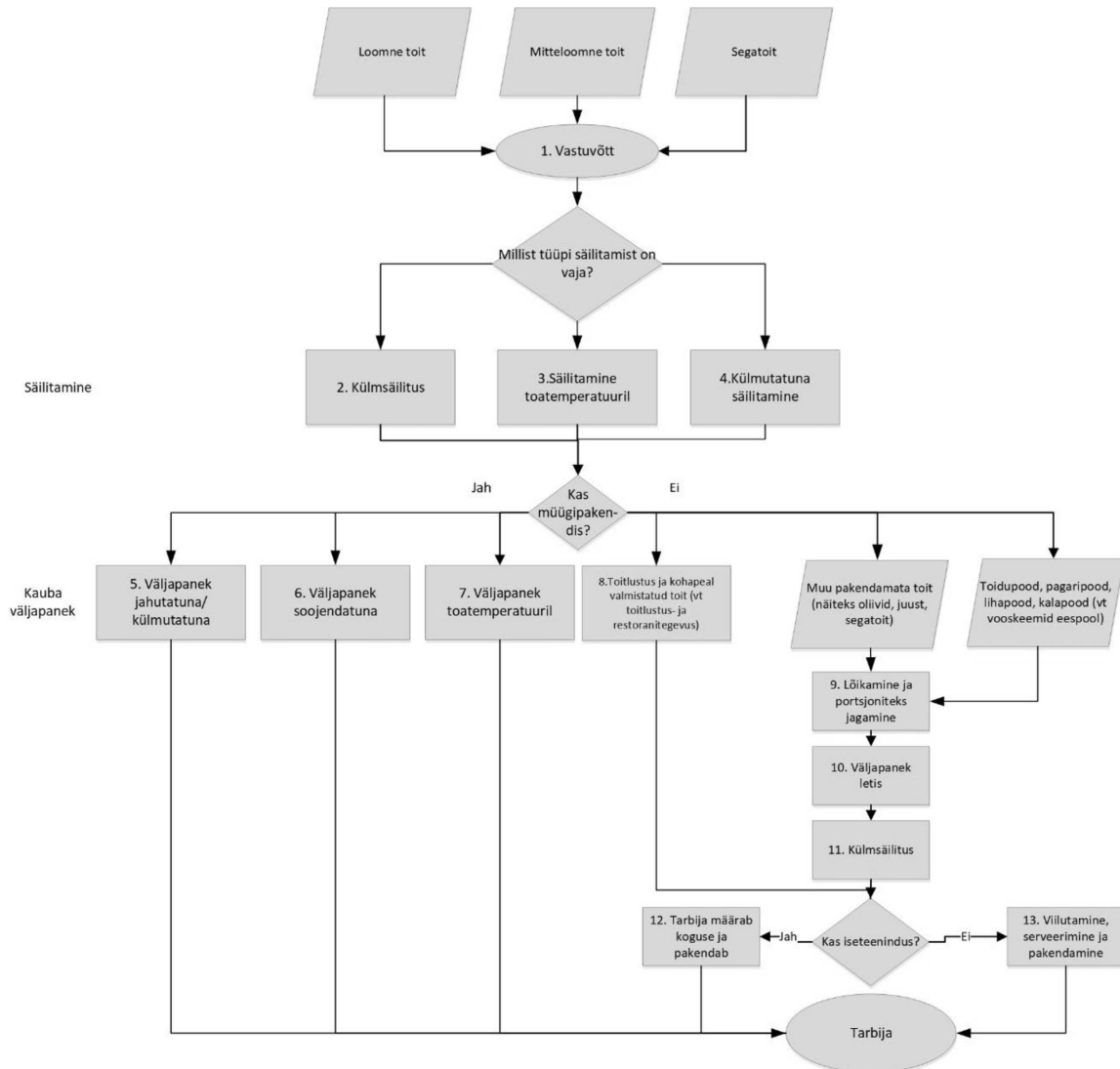
Etapp	Ohud ^(e)				Ohu esinemise tõenäosust suurendavad/vähendavad toimingud	Kontrollitoimingud
	B	K	F	A		
Vedu sügavkülmutatuna	J	J	J	J	<p>Mikroobide kasv suutmatuse tõttu tagada õige külmutustemperatuur</p> <p>Mikroobne/keemiline/füüsikaline saastumine ümbritseva keskkonna tõttu</p>	<p>4. eeltingimuste programm. Tehnohooldus ja kalibreerimine</p> <p>11. eeltingimuste programm. Temperatuuri kontrollimine</p> <p>14. eeltingimuste programm. Kõlblikkusaja lõpu kontrollimine</p> <p>5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskkonna tõttu</p> <p>6. eeltingimuste programm. Allergeenid</p>

^(e) B = bioloogiline, K = keemiline, F = füüsikaline, A = allergeen.

13. SELVEHALLID

Joonis 7

Selvehalli üldine vooskeem



Tabel 9

Selvehalli ohtude üldanalüüs

Etapp	Ohud ^(*)				Ohu esinemise tõenäosust suurendavad/vähendavad toimingud	Kontrollimeetmed
	B	K	F	A		
Kõik etapid						1., 2., 3., 9. ja 12. eeltingimuste programm
Vastuvõtt	J	J	J	J	<p>Suutmatus tagada vastuvõetava tooraine mikrobioloogilist kvaliteeti</p> <p>Keemiliste/füüsikaliste ohtude või allergeenide olemasolu vastuvõetavas tooraines</p> <p>Haigusi tekitavate või riknemist põhjustavate mikroorganismide kasv puudulike/valede säilivusaja andmete või hoiutingimuste tõttu</p> <p>Bioloogiline/keemiline/füüsikaline saastumine või saastumine allergeenidega seetõttu, et tagasisaadetud tooteid käideldakse koos muude toodetega</p>	<p>10. eeltingimuste programm. Tooraine (tarnija valik, spetsifikatsioonid)</p> <p>11. eeltingimuste programm. Temperatuuri kontrollimine</p> <p>14. eeltingimuste programm. Kõlblikkusaja lõpu kontrollimine</p> <p>6. eeltingimuste programm. Allergeenid</p> <p>10. eeltingimuste programm. Tooraine (tarnija valik, spetsifikatsioonid)</p> <p>14. eeltingimuste programm. Kõlblikkusaja lõpu kontrollimine</p> <p>15. eeltingimuste programm. Tagasisaadetud toodete haldamine</p>
Säilitamine (veel väljapanemata tooted)						
Säilitamine toatemperatuuril	J	J	J	J	<p>Bioloogiline/keemiline/füüsikaline saastumine või saastumine allergeenidega serveerimisvahendite saastumise ja/või vale käsitlemise tõttu</p> <p>Bioloogiline/keemiline/füüsikaline saastumine või saastumine allergeenidega ümbritseva keskkonna, personali vms tõttu</p> <p>Allergeenidega saastumine, sest toit või toidu koostisosa, mis allergeene ei sisalda, puutub kokku allergeene sisaldavate ainete (sh tolm, aerosoolid jne).</p>	<p>8. eeltingimuste programm. Vee ja õhu kontrollimine</p> <p>11. eeltingimuste programm. Temperatuuri kontrollimine</p> <p>14. eeltingimuste programm. Kõlblikkusaja lõpu kontrollimine</p> <p>16. eeltingimuste programm. Annetamiseks ette nähtud toidu hindamine ja järelejäänud säilivusaja kindlaksmääramine</p> <p>5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskkonna tõttu</p> <p>6. eeltingimuste programm. Allergeenid</p> <p>6. eeltingimuste programm. Allergeenid</p>

Etapp	Ohud (°)				Ohu esinemise tõenäosust suurendavad/vähendavad toimingud	Kontrollimeetmed
	B	K	F	A		
Külmsäilitus	J	J	J	J	<p>Mikroobide kasv suutmatuse tõttu tagada nõuetekohane (st õigel temperatuuril õige aja jooksul) jahutamine või liiga kaua säilitamise tõttu</p> <p>Ristsaastumine suutmatuse tõttu eraldada toored tooted kuumtöödeldud/valmistoodetest</p> <p>Bioloogiline/keemiline/füüsikaline saastumine või saastumine allergeenidega ümbritseva keskkonna, personali vms tõttu</p>	<p>4. eeltingimuste programm. Tehnohooldus ja kalibreerimine</p> <p>11. eeltingimuste programm. Temperatuuri kontrollimine</p> <p>14. eeltingimuste programm. Kõlblikkusaja lõpu kontrollimine</p> <p>5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskonna tõttu</p> <p>6. eeltingimuste programm. Allergeenid</p> <p>5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskonna tõttu</p> <p>6. eeltingimuste programm. Allergeenid</p>
Külmutatuna säilitamine	J	J	J	J	<p>Mikroobide kasv suutmatuse tõttu tagada õige külmutustemperatuur</p> <p>Bioloogiline/keemiline/füüsikaline saastumine või saastumine allergeenidega ümbritseva keskkonna, personali vms tõttu</p>	<p>4. eeltingimuste programm. Tehnohooldus ja kalibreerimine</p> <p>11. eeltingimuste programm. Temperatuuri kontrollimine</p> <p>14. eeltingimuste programm. Kõlblikkusaja lõpu kontrollimine</p> <p>5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskonna tõttu</p> <p>6. eeltingimuste programm. Allergeenid</p>
Müügi pakendis toiduained väljapanekuletis (väljapanek ja tarbija iseteenindus)						
Säilitamine toatemperatuuril	J	J	J	J	Vt eespool	Vt eespool
Külmsäilitus	J	J	J	J	Vt eespool	Vt eespool
Külmutatuna säilitamine	J	J	J	J	Vt eespool	Vt eespool
Pakendamata ja väljapanekuletis						
Toiduained lihaletis, kalaletis, pagaritoodete letis ja/või puuviljad ja köögiviljad					Vt EFSA (2017), „Scientific opinion on hazard analysis approaches for certain small retail establishments in view of the application of their food safety management systems“ (Teaduslik arvamus teatavate väikeste jaemüügi ettevõtete ohuanalüüsi meetodite kohta ettevõtete toiduohutuse juhtimise süsteemide rakendamist silmas pidades). EFSA Journal 2017;15(3):4697, 52 lk doi:10.2903/j.efsa.2017.4697.	

Etapp	Ohud (°)				Ohu esinemise tõenäosust suurendavad/vähendavad toimingud	Kontrollimeetmed
	B	K	F	A		
Muud pakendamata toidukaubad väljapanekuletis						
1. Kulinaarialeti toiduained (nt juust, oliivid, liittooted)						
Lõikamine ja/või portsjoniteks jagamine	J	J	J	J	Allergeenidega, bioloogiline, keemiline või füüsikaline saastumine suutmatuse tõttu tagada seadmete nõuetekohane puhastamine ja desinfitseerimine, töötajate isikliku hügieeni puudumise tõttu	4. eeltingimuste programm. Tehnohooldus ja kalibreerimine 5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskonna tõttu 6. eeltingimuste programm. Allergeenid
Kauba väljapanek letis (toatemperatuuril, jahutatuna või soojendatuna)	J	J	J	J	Mikroobide kasv suutmatuse tõttu hoida toodet nõutaval temperatuuril Bioloogiline, keemiline või füüsikaline saastumine või saastumine allergeenidega ümbritseva keskkonna, personali vms tõttu	4. eeltingimuste programm. Tehnohooldus ja kalibreerimine 5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskonna tõttu 6. eeltingimuste programm. Allergeenid
Väljapanek letis (külmutatuna)	J	J	J	J	Mikroobide kasv suutmatuse tõttu tagada õige külmutustemperatuur Bioloogiline/keemiline/füüsikaline saastumine või saastumine allergeenidega ümbritseva keskkonna, personali vms tõttu	4. eeltingimuste programm. Tehnohooldus ja kalibreerimine 11. eeltingimuste programm. Temperatuuri kontrollimine 14. eeltingimuste programm. Kõlblikkusaja lõpu kontrollimine 5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskonna tõttu 6. eeltingimuste programm. Allergeenid
Külmsäilitus	J	J	J	J	Vt eespool	Vt eespool
Tarbija iseteenindus: tarbija määrab koguse ja pakendab	J	J	J	J	Allergeenidega, mikroobidega, keemiline või füüsikaline saastumine puudulike töömeetodite tõttu ja tarbijate isikliku hügieeni puudumise tõttu. Ehkki iseteenindamise hügieen sõltub kliendist, saavad jaemüügiettevõtted seda parandada, pakkudes juhendamist ja nõustamist, samuti puhtaid tarvikuid, kindaid jm ning sobivat pakkematerjali	10. eeltingimuste programm. Tooraine (tarnija valik, spetsifikatsioonid) 13. eeltingimuste programm. Tooteteave ja tarbijateadlikkus

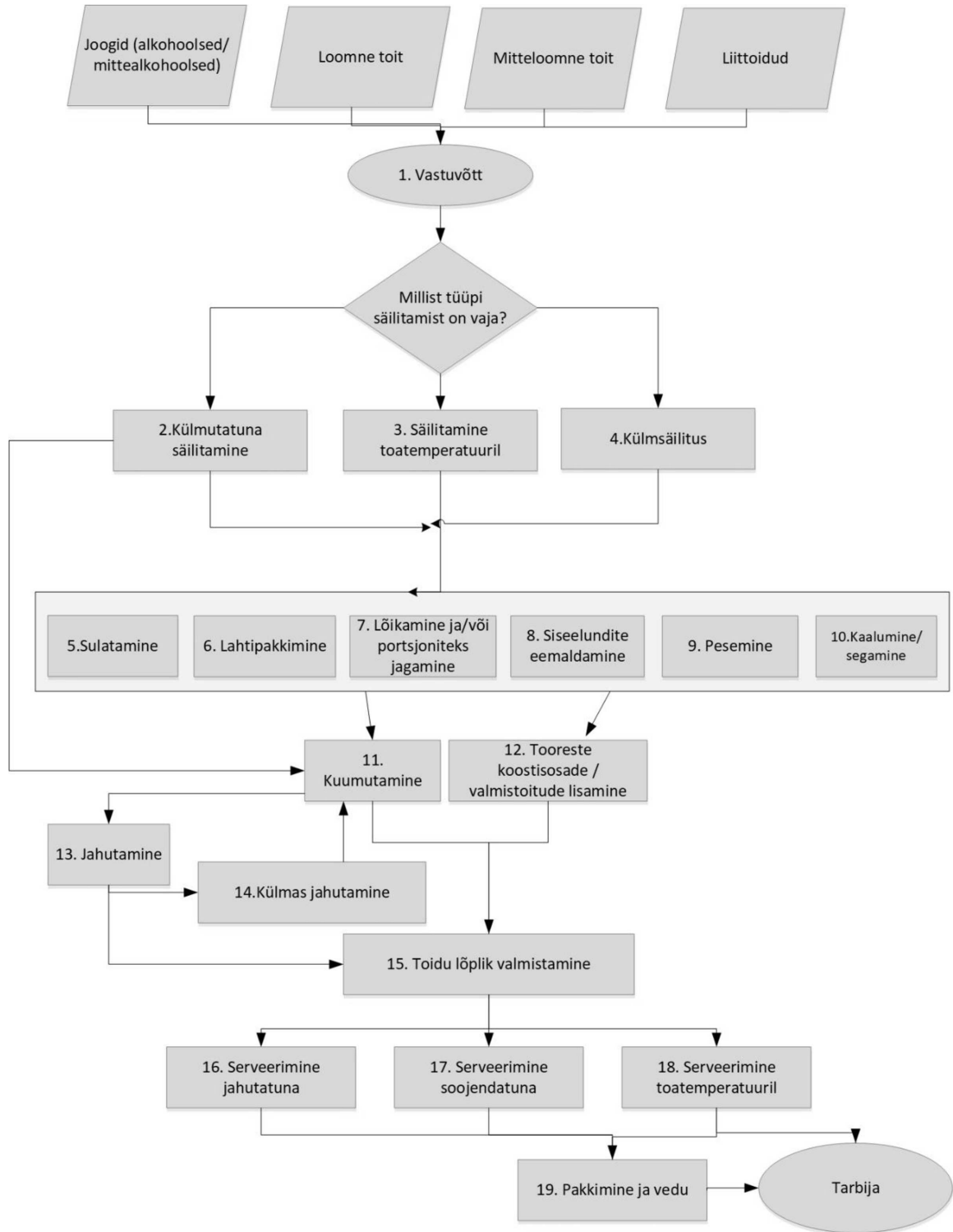
Etapp	Ohud ^(e)				Ohu esinemise tõenäosust suurendavad/vähendavad toimingud	Kontrollimeetmed
	B	K	F	A		
2. Toitlustus ja kohapeal valmistatud toit (nt grillkana, vorstikesed, pitsad jne)						
Kuumutamine	J	J	E	J	<p>Haigusetekiitajate ellujäämine või toksiinide sisaldus suutmatuse tõttu saavutada piisav temperatuur/kuumutamisaeg</p> <p>Haigusetekiitajate või riknemist põhjustavate bakterite kasv ebapiisava temperatuuri tõttu, mis tuleneb soojendatavate mahutite sobimatust puhastamisest või rikkis seadmetest tingitud kehvast soojusülekandest</p> <p>Töötlemisest tingitud saasteainete, nt akrüülamiidi või polütsükliiliste aromaatsete süsivesinike teke</p> <p>Keemiline ja allergeenidega saastumine kehvasti puhastatud köögiriistade või korduskasutatud õli ja vee tõttu</p>	<p>4. eeltingimuste programm. Tehnohooldus ja kalibreerimine 11. eeltingimuste programm. Temperatuuri kontrollimine</p> <p>4. eeltingimuste programm. Tehnohooldus ja kalibreerimine 11. eeltingimuste programm. Temperatuuri kontrollimine</p> <p>5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskonna tõttu</p> <p>5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskonna tõttu 6. eeltingimuste programm. Allergeenid</p>
Jahutamine	J	J	E	J	<p>Mikroobide kasv suutmatuse tõttu saavutada teatava ajaga madal temperatuur</p> <p>Keemiline saastumine ja saastumine allergeenidega</p>	<p>4. eeltingimuste programm. Tehnohooldus ja kalibreerimine 11. eeltingimuste programm. Temperatuuri kontrollimine</p> <p>5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskonna tõttu 6. eeltingimuste programm. Allergeenid</p>

^(e) B = bioloogiline, K = keemiline, F = füüsikaline, A = allergeen.

14. RESTORANID, TOITLUSTUSETTEVÕTTED JA KÕRTSID

Joonis 8

Restorani, toitlustusettevõtte ja kõrtsi üldine vookeem



Tabel 10

Restorani, toitlustusettevõtte ja kõrtsi ohtude üldanalüüs

Etapp	Ohud (°)				Ohu esinemise tõenäosust suurendavad/vähendavad toimingud	Kontrollimeetmed
	B	K	F	A		
Kõik etapid						1., 2., 3., 9. ja 12. eeltingimuste programm
Vastuvõtt	J	J	J	J	<p>Suutmatus tagada vastuvõetava tooraine mikrobioloogilist kvaliteeti</p> <p>Keemiliste/füüsikaliste ohtude või allergeenide olemasolu vastuvõetavas tooraines</p> <p>Haigusi tekitavate või riknemist põhjustavate mikroorganismide kasv puudulike/valede säilivusaja andmete või hoiutingimuste tõttu</p> <p>Bioloogiline/keemiline/füüsikaline saastumine või saastumine allergeenidega seetõttu, et tagasisaadetud tooteid käideldakse koos muude toodetega</p>	<p>10. eeltingimuste programm. Tooraine (tarnija valik, spetsifikatsioonid)</p> <p>11. eeltingimuste programm. Temperatuuri kontrollimine</p> <p>14. eeltingimuste programm. Kõlblikkusaja lõpu kontrollimine</p> <p>6. eeltingimuste programm. Allergeenid</p> <p>10. eeltingimuste programm. Tooraine (tarnija valik, spetsifikatsioonid)</p> <p>14. eeltingimuste programm. Säilivusaja kontroll</p> <p>15. eeltingimuste programm. Tagasisaadetud toodete haldamine</p>
Säilitamine toatemperatuuril	J	J	J	J	<p>Bioloogiline/keemiline/füüsikaline saastumine või saastumine allergeenidega serveerimisvahendite saastumise ja/või vale käsitsemise tõttu</p> <p>Bioloogiline/keemiline/füüsikaline saastumine või saastumine allergeenidega ümbritseva keskkonna, personali vms tõttu</p> <p>Allergeenidega saastumine, sest toit või toidu koostisosa, mis allergeene ei sisalda, puutub kokku allergeene sisaldavate ainetega (sh tolm, aerosoolid jne)</p>	<p>8. eeltingimuste programm. Vee ja õhu kontrollimine</p> <p>11. eeltingimuste programm. Temperatuuri kontrollimine</p> <p>14. eeltingimuste programm. Säilivusaja kontroll</p> <p>16. eeltingimuste programm. Annetamiseks ette nähtud toidu hindamine ja järelejäanud säilivusaja kindlaksmääramine.</p> <p>5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskonna tõttu</p> <p>6. eeltingimuste programm. Allergeenid</p> <p>6. eeltingimuste programm. Allergeenid</p>

Etapp	Ohud (e)				Ohu esinemise tõenäosust suurendavad/vähendavad toimingud	Kontrollimeetmed
	B	K	F	A		
Külm säilitus	J	J	J	J	<p>Mikroobide kasv suutmatuse tõttu tagada nõuetekohane (st õigel temperatuuril õige aja jooksul) jahutamine või liiga kaua säilitamise tõttu</p> <p>Ristsaastumine suutmatuse tõttu eraldada toored tooted kuumtöödeldud/valmistoodetest</p> <p>Bioloogiline/keemiline/füüsikaline saastumine või saastumine allergeenidega ümbritseva keskkonna, personali vms tõttu</p>	<p>4. eeltingimuste programm. Tehnohooldus ja kalibreerimine</p> <p>11. eeltingimuste programm. Temperatuuri kontrollimine</p> <p>14. eeltingimuste programm. Säilivusaja kontroll</p> <p>5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskonna tõttu</p> <p>6. eeltingimuste programm. Allergeenid</p> <p>5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskonna tõttu</p> <p>6. eeltingimuste programm. Allergeenid</p>
Külmutatuna säilitamine	J	J	J	J	<p>Mikroobide kasv suutmatuse tõttu tagada õige külmutustemperatuur</p> <p>Bioloogiline/keemiline/füüsikaline saastumine või saastumine allergeenidega ümbritseva keskkonna, personali vms tõttu</p>	<p>4. eeltingimuste programm. Tehnohooldus ja kalibreerimine</p> <p>11. eeltingimuste programm. Temperatuuri kontrollimine</p> <p>14. eeltingimuste programm. Säilivusaja kontroll</p> <p>5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskonna tõttu</p> <p>6. eeltingimuste programm. Allergeenid</p>
Käitlemine/töötlemine toiduvalmistamisel						
Sulatamine	J	E	E	E	Mikroobide kasv suutmatuse tõttu hoida ettenähtud aja jooksul madalat temperatuuri	11. eeltingimuste programm. Temperatuuri kontrollimine
Lõikamine ja/või portsjoniteks jagamine	J	J	J	J	Allergeenidega, bioloogiline, keemiline või füüsikaline saastumine suutmatuse tõttu tagada seadmete nõuetekohane puhastamine ja desinfitseerimine, töötajate isikliku hügieeni puudumise tõttu	<p>4. eeltingimuste programm. Tehnohooldus ja kalibreerimine</p> <p>5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskonna tõttu</p> <p>6. eeltingimuste programm. Allergeenid</p>
Kalarookimine	J	J	J	J	<p>Mikroobne ristsaastumine soolte kokkupuute tõttu lihaga</p> <p>Bioloogiline, keemiline või füüsikaline saastumine või saastumine allergeenidega ümbritseva keskkonna, personali vms tõttu</p>	<p>7. eeltingimuste programm. Jäätmekäitlus</p> <p>5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskonna tõttu</p> <p>6. eeltingimuste programm. Allergeenid</p>

Etapp	Ohud (e)				Ohu esinemise tõenäosust suurendavad/vähendavad toimingud	Kontrollimeetmed
	B	K	F	A		
Pesemine	J	J	J	J	<p>Bioloogiline, keemiline või füüsikaline saastumine või saastumine allergeenidega ümbritseva keskkonna, personali vms tõttu</p> <p>Mikroobsete ja keemiliste ohtude kogunemine pesuveetesse. Mikroobsete ja keemiliste ohtude ebapiisav eemaldamine pestud küürimislapist. Puhastus- ja desinfitseerimisvahendite väärkasutus ja keemiliste ainete jääkide kogunemine.</p>	<p>5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskkonna tõttu</p> <p>6. eeltingimuste programm. Allergeenid</p> <p>7. eeltingimuste programm. Jäätmekäitlus</p> <p>8. eeltingimuste programm. Vee ja õhu kontrollimine</p> <p>10. eeltingimuste programm. Tooraine (tarnija valik, spetsifikatsioonid jne)</p>
Kaalumine/segamine	J	J	J	J	<p>Bioloogiline, keemiline või füüsikaline saastumine või saastumine allergeenidega ümbritseva keskkonna, personali vms tõttu</p> <p>Mikroobne ristsaastumine suutmatuse tõttu eraldada toored tooted kuumtöödeldud/valmistoodetest</p>	<p>5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskkonna tõttu</p> <p>6. eeltingimuste programm. Allergeenid</p> <p>4. eeltingimuste programm. Tehnohooldus ja kalibreerimine</p> <p>5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskkonna tõttu</p>
Lahtipakkimine	J	J	J	J	<p>Bioloogiline, keemiline või füüsikaline saastumine või saastumine allergeenidega ümbritseva keskkonna, personali vms tõttu</p> <p>Mikroobne ristsaastumine suutmatuse tõttu eraldada toored tooted kuumtöödeldud/valmistoodetest</p> <p>Toiduga kokkupuutuvast materjalist toitu erituvate kemikaalidega saastumine</p> <p>Haigusi tekitavate või riknemist põhjustavate mikroorganismide kasv puudulike/valede säilivusaja andmete või hoiutingimuste tõttu</p> <p>Keemiline saastumine ja saastumine allergeenidega</p>	<p>5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskkonna tõttu</p> <p>6. eeltingimuste programm. Allergeenid</p> <p>4. eeltingimuste programm. Tehnohooldus ja kalibreerimine</p> <p>10. eeltingimuste programm. Tooraine (tarnija valik, spetsifikatsioonid)</p> <p>13. eeltingimuste programm. Tooteteave ja tarbijateadlikkus</p> <p>14. eeltingimuste programm. Säilivusaja kontroll</p> <p>5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskkonna tõttu</p> <p>6. eeltingimuste programm. Allergeenid</p>

Etapp	Ohud (e)				Ohu esinemise tõenäosust suurendavad/vähendavad toimingud	Kontrollimeetmed
	B	K	F	A		
Kuumutamine	J	J	E	J	<p>Mikroobide ellujäämine haigusetkitajate kõrvaldamiseks, võimaliku paljunemise ohjeldamiseks ja toksiinide tekke ärahoidmiseks piisavalt kõrge temperatuuri saavutamise ja piisavalt pikka aega hoidmise suutmatuse tõttu</p> <p>Haigusetkitajate või riknemist põhjustavate bakterite kasv soojendatavate mahutite sobimatust puhastamisest või rikkis seadmetest tingitud kehvast soojusülekandest tuleneva ebapiisava temperatuuri tõttu</p> <p>Töötlemisest tingitud saasteainete, nt akrüülamiidi või polütsükliliste aromaatsete süsivesinike teke</p> <p>Keemiline ja allergeenidega saastumine kehvasti puhastatud köögiriistade või korduskasutatud õli ja vee tõttu</p>	<p>4. eeltingimuste programm. Tehnohooldus ja kalibreerimine 11. eeltingimuste programm. Temperatuuri kontrollimine</p> <p>4. eeltingimuste programm. Tehnohooldus ja kalibreerimine 11. eeltingimuste programm. Temperatuuri kontrollimine</p> <p>5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskonna tõttu</p> <p>5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskonna tõttu 6. eeltingimuste programm. Allergeenid</p>
Tooreste koostisosa- de/valmistoitude lisami- ne	J	J	J	J	<p>Bioloogiline, keemiline või füüsikaline saastumine või saastumine allergeenidega ümbritseva keskkonna, personali vms tõttu, suutmatuse tõttu tagada seadmete nõuetekohane puhastamine ja desinfitseerimine ja töötajate isikliku hügieeni puudumise tõttu</p> <p>Mikroobne ristsaastumine suutmatuse tõttu eraldada toored tooted kuumtöödeldud/valmistoodetest</p> <p>Ristsaastumine nii toore kui ka valmistoidu jaoks kasutatavate saastunud pindade tõttu</p>	<p>5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskonna tõttu 6. eeltingimuste programm. Allergeenid</p> <p>12. eeltingimuste programm. Töömetoodika F</p> <p>12. eeltingimuste programm. Töömetoodika</p>
Jahutamine	J	J	E	J	<p>Mikroobide kasv suutmatuse tõttu saavutada teatava ajaga madal temperatuur</p> <p>Keemiline saastumine ja saastumine allergeenidega</p>	<p>4. eeltingimuste programm. Tehnohooldus ja kalibreerimine 11. eeltingimuste programm. Temperatuuri kontrollimine</p> <p>5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskonna tõttu 6. eeltingimuste programm. Allergeenid</p>

Etapp	Ohud (°)				Ohu esinemise tõenäosust suurendavad/vähendavad toimingud	Kontrollimeetmed
	B	K	F	A		
Külmsäilitus	J	J	J	J	<p>Mikroobide kasv suutmatuse tõttu tagada nõuetekohane (st õigel temperatuuril õige aja jooksul) jahutamine või liiga kaua säilitamise tõttu</p> <p>Ristsaastumine suutmatuse tõttu eraldada toored tooted kuumtöödeldud/valmistoodetest</p> <p>Bioloogiline/keemiline/füüsikaline saastumine või saastumine allergeenidega ümbritseva keskkonna, personali vms tõttu</p>	<p>4. eeltingimuste programm. Tehnohooldus ja kalibreerimine</p> <p>11. eeltingimuste programm. Temperatuuri kontrollimine</p> <p>14. eeltingimuste programm. Säilivusaja kontroll</p> <p>5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskonna tõttu</p> <p>6. eeltingimuste programm. Allergeenid</p> <p>5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskonna tõttu</p> <p>6. eeltingimuste programm. Allergeenid</p>
Toidu lõplik valmistamine/taldrikutele paigutamine	J	J	J	J	<p>Bioloogiline, keemiline või füüsikaline saastumine või saastumine allergeenidega ümbritseva keskkonna, personali vms tõttu, suutmatuse tõttu tagada seadmete nõuetekohane puhastamine ja desinfitseerimine ja töötajate isikliku hügieeni puudumise tõttu</p> <p>Mikroobne ristsaastumine suutmatuse tõttu eraldada toored tooted kuumtöödeldud/valmistoodetest</p> <p>Ristsaastumine nii toore kui ka valmistoidu jaoks kasutatavate saastunud pindade tõttu</p>	<p>5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskonna tõttu</p> <p>6. eeltingimuste programm. Allergeenid</p> <p>4. eeltingimuste programm. Tehnohooldus ja kalibreerimine</p> <p>7. eeltingimuste programm. Jäätmekäitlus</p>
Serveerimine (külmana ja/või kuumana)	J	J	J	J	<p>Mikroobide kasv puuduliku jahutamise tõttu ja toodete ettenähtud ajast kauem ebasobival temperatuuril hoidmise tõttu</p> <p>Mikroobide kasv suutmatuse tõttu tagada mikroobide vohamist ära hoidva kõrge temperatuurini kuumutamine ja selle temperatuuri hoidmine</p> <p>Bioloogiline/keemiline/füüsikaline saastumine või saastumine allergeenidega serveerimisvahendite saastumise ja/või vale käsitlemise tõttu</p> <p>Allergeenidega saastumine, sest toit või toidu koostisosa, mis allergeene ei sisalda, puutub kokku allergeene sisaldavate ainetega (sh tolm, aerosoolid jne)</p>	<p>4. eeltingimuste programm. Tehnohooldus ja kalibreerimine</p> <p>11. eeltingimuste programm. Temperatuuri kontrollimine</p> <p>4. eeltingimuste programm. Tehnohooldus ja kalibreerimine</p> <p>11. eeltingimuste programm. Temperatuuri kontrollimine</p> <p>5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskonna tõttu</p> <p>6. eeltingimuste programm. Allergeenid</p> <p>13. eeltingimuste programm. Tooteteave ja klientide teadlikkus</p> <p>6. eeltingimuste programm. Allergeenid</p> <p>13. eeltingimuste programm. Tooteteave ja klientide teadlikkus</p>

Etapp	Ohud (°)				Ohu esinemise tõenäosust suurendavad/vähendavad toimingud	Kontrollimeetmed
	B	K	F	A		
Serveerimine (toatemperatuuril)	J	J	J	J	<p>Bioloogiline/keemiline/füüsikaline saastumine või saastumine allergeenidega serveerimisvahendite saastumise ja/või vale käsitlemise tõttu</p> <p>Allergeenidega saastumine, sest tooted või koostisosad, mis allergeene ei sisalda, puutuvad kokku allergeene sisaldavate toodete või koostisosadega</p>	<p>4. eeltingimuste programm. Tehnohooldus ja kalibreerimine</p> <p>5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskonna tõttu</p> <p>6. eeltingimuste programm. Allergeenid</p> <p>13. eeltingimuste programm. Tooteteave ja klientide teadlikkus</p>
Vedu õues						
Vedu ümbritseval temperatuuril	J	J	J	J	<p>Bioloogiline/keemiline/füüsikaline saastumine või saastumine allergeenidega serveerimisvahendite saastumise ja/või vale käsitlemise tõttu</p> <p>Bioloogiline/keemiline/füüsikaline saastumine või saastumine allergeenidega ümbritseva keskkonna, personali vms tõttu</p> <p>Allergeenidega saastumine, sest toit või toidu koostisosa, mis allergeene ei sisalda, puutub kokku allergeene sisaldava toiduga või toidu koostisosaga</p>	<p>8. eeltingimuste programm. Vee ja õhu kontrollimine</p> <p>11. eeltingimuste programm. Temperatuuri kontrollimine</p> <p>14. eeltingimuste programm. Säilivusaja kontroll</p> <p>16. eeltingimuste programm. Annetamiseks ette nähtud toidu hindamine ja järelejäänud säilivusaja kindlaksmääramine</p> <p>5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskonna tõttu</p> <p>6. eeltingimuste programm. Allergeenid</p> <p>6. eeltingimuste programm. Allergeenid</p>
Vedu soojendatuna	J	E	J	E	<p>Mikroobide kasv suutmatuse tõttu tagada mikroobide vohamist ära hoidva kõrge temperatuurini kuumutamine ja selle temperatuuri hoidmine</p> <p>Füüsikaline saastumine veokeskkonna, töötajate jne või viga saanud pakendi tõttu</p>	<p>11. eeltingimuste programm. Temperatuuri kontrollimine</p> <p>5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskonna tõttu</p> <p>6. eeltingimuste programm. Allergeenid</p>

(°) B = bioloogiline, K = keemiline, F = füüsikaline, A = allergeen.

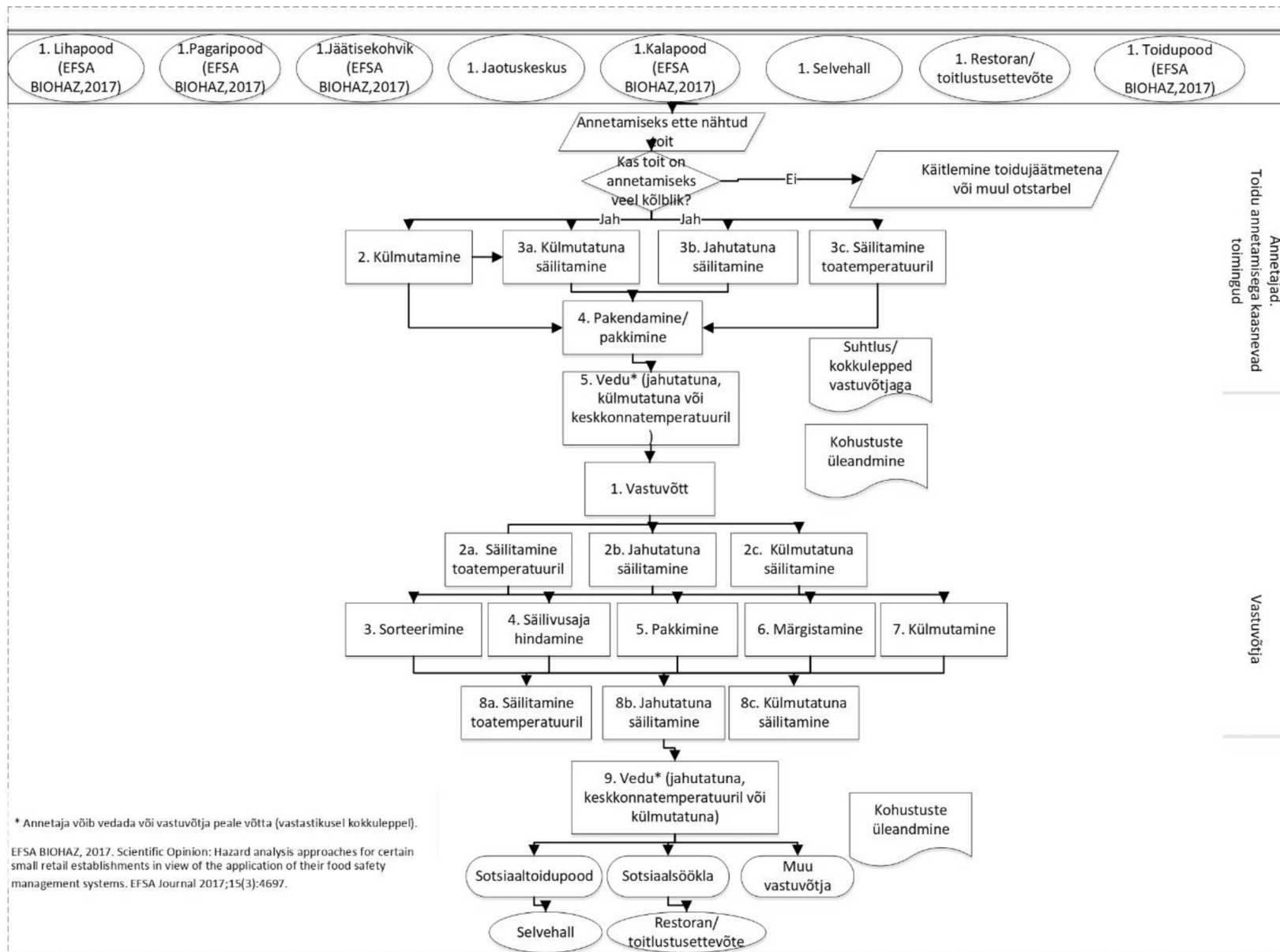
15. TOIDU ANNETAMINE

Toidutootjad ja toidujaemüügi ettevõtted, sh jaotuskeskused, selvehallid, restoranid jne võivad annetada osa müümata toidust. Toidu annetamise ahelas osalejad võib enamasti jagada toidu annetajateks (st toidukäitlejad toidutarneahela mis tahes etapis, näiteks toidu tootjad ja jaemüügi ettevõtted) ja toidu vastuvõtjateks (st ümberjaotamise organisatsioonid ja heategevusorganisatsioonid kui toidukäitlejad). Kasumit mittetaotlevad ümberjaotamise organisatsioonid ja heategevusorganisatsioonid osalevad annetatava toidu ümberjaotamises lõpptarbijale. Annetajaid ja vastuvõtjaid peetakse toidukäitlejateks, kes peavad rakendama toiduohutuse juhtimise süsteemi.

Euroopa Komisjon avaldas 2017. aastal toiduainete annetamist käsitlevad suunised (komisjoni teatis 2017/C 361/01) eesmärgiga selgitada ELi õigusaktide asjakohaseid sätteid ja aidata kõrvaldada kehtivast regulatiivsest raamistikust tingitud takistusi toidu ümberjaotamisel. Suunistega täiendatakse suuniseid, mille võivad kehtestada riiklikud ametiasutused, et näha kõikidele osalejatele ette riiklikul tasandil kehtivad eeskirjad ja töökord, sh oluliste osalejate kohustused.

Toidu annetamise etapid on kokkuvõtlikult esitatud vooskeemil (joonis 9) allpool. Nagu on täpsustatud toidu annetamist käsitlevates ELi suunistes, määrab organisatsiooni tegevuse laad (ümberjaotamise ja heategevuse organisatsioonid) selle, millised on erieeskirjad, mida kohaldatakse ELi toiduohutuse ja tarbijatele esitatava toidualase teabe raamistiku alusel. Jälgitavuse, toiduhügieeni ja toidualase teabe nõuete võimalik erinevus on tingitud eelkõige sellest, kas organisatsioon jaotab toitu ümber teisele organisatsioonile (st ettevõtjalt ettevõtjale), tegutsedes jaotuskeskusena, või vahetult lõppabisaajale (ettevõtjalt tarbijale), nagu selvehall, ning samuti sõltub see tegevuse liigist (nt roogade valmistamine, nagu sotsiaalsöökla). Nimetatust tuleneb, et jaotuskeskustele, selvehallidele ja/või sotsiaalsööklatele kohaldatavaid vooskeeme võib kohaldada ka toidu annetamises osalevatele organisatsioonidele.

Toidu annetamise üldine vooskeem



Tabel 11

Annetajapoolne ohtude üldanalüüs toidu annetamise korral

Etapp	Ohud (*)				Ohu esinemise tõenäosust suurendavad/vähendavad toimingud	Kontrollimeetmed
	B	K	F	A		
Kõik etapid						1., 2., 3., 9. ja 12. eeltingimuste programm
Otsus toidu annetamise kohta						
Kas toitu võib veel annetada? Otsus selle kohta, kas toit on annetamiseks vastuvõetav	J	J	J	J	Annetav organisatsioon peab tegema kriitilise ülevaatus, et teha kindlaks, kas toit on endiselt annetamiskõlblik, tuginedes säilivusaja hindamisele, pakendi seisundile, märgistuses esitatud teabele jne.	16. eeltingimuste programm. Annetamiseks ette nähtud toidu hindamine ja järelejäänud säilivusaja kindlaksmääramine
Külmutamine						
Müügi pakendis toiduainete külmutamine	J	E	E	E	Otsus, kas müügi pakendis toitu võib endiselt külmutada, sh selle kontrollimine, et järelejäänud säilivusaeg on piisav Suutmatus tagada külmutamiseks (kiirkülmutamiseks) ette nähtud toiduainete mikrobioloogiline kvaliteet Külmutamiskuupäeva/märgistuse muutmine	17. eeltingimuste programm Annetamiseks ette nähtud toidu külmutamine 11. eeltingimuste programm. Temperatuuri kontrollimine 17. eeltingimuste programm Annetamiseks ette nähtud toidu külmutamine
Säilitamine						
Külmutatuna säilitamine	J	J	J	J	Mikroobide kasv suutmatus tõttu tagada õige külmutustemperatuur Bioloogiline/keemiline/füüsikaline saastumine või saastumine allergeenidega ümbritseva keskkonna, personali vms tõttu	4. eeltingimuste programm. Tehnohooldus ja kalibreerimine 11. eeltingimuste programm. Temperatuuri kontrollimine 14. eeltingimuste programm. Säilivusaja kontroll 5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskonna tõttu 6. eeltingimuste programm. Allergeenid

Etapp	Ohud (°)				Ohu esinemise tõenäosust suurendavad/vähendavad toimingud	Kontrollimeetmed
	B	K	F	A		
Külm säilitus	J	J	J	J	Mikroobide kasv suutmatuse tõttu tagada nõuetekohane (st õigel temperatuuril õige aja jooksul) jahutamine või liiga kaua säilitamise tõttu	4. eeltingimuste programm. Tehnohooldus ja kalibreerimine 11. eeltingimuste programm. Temperatuuri kontrollimine 14. eeltingimuste programm. Säilivusaja kontroll
					Ristsaastumine suutmatuse tõttu eraldada toored tooted kuumtöödeldud/valmistoodetest	5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskonna tõttu 6. eeltingimuste programm. Allergeenid
					Bioloogiline/keemiline/füüsikaline saastumine või saastumine allergeenidega ümbritseva keskkonna, personali vms tõttu	5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskonna tõttu 6. eeltingimuste programm. Allergeenid
Säilitamine toatemperatuuril	J	J	J	J	Mikroobide kasv suutmatuse tõttu tagada kuivad säilitustingimused	8. eeltingimuste programm. Vee ja õhu kontrollimine 11. eeltingimuste programm. Temperatuuri kontrollimine 14. eeltingimuste programm. Säilivusaja kontroll 16. eeltingimuste programm. Annetamiseks ette nähtud toidu hindamine ja järelejäänud säilivusaja kindlaksmääramine
					Bioloogiline/keemiline/füüsikaline saastumine või saastumine allergeenidega ümbritseva keskkonna, personali vms tõttu	5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskonna tõttu 6. eeltingimuste programm. Allergeenid
					Allergeenidega saastumine, sest toit või toidu koostisosa, mis allergeene ei sisalda, puutub kokku allergeene sisaldavate ainete (sh tolm, aerosoolid jne)	6. eeltingimuste programm. Allergeenid

Etapp	Ohud (e)				Ohu esinemise tõenäosust suurendavad/vähendavad toimingud	Kontrollimeetmed
	B	K	F	A		
Pakendamine/pakkimine						
Pakendamine	J	J	J	J	<p>Bioloogiline/keemiline/füüsikaline saastumine või saastumine allergeenidega ümbritseva keskkonna, personali vms tõttu</p> <p>Mikroobne ristsaastumine suutmatuse tõttu eraldada toored tooted kuumtöödeldud/valmistoodetest</p> <p>Toiduga kokkupuutuvast materjalist toitu erituvad kemikaalid</p> <p>Haigusi tekitavate või riknemist põhjustavate mikroorganismide kasv puudulike/valede säilivusaja andmete või hoiutingimuste tõttu</p> <p>Mikroobide kasv pakitud/müügipakendis toiduainete säilivusaja vale määramise tõttu</p>	<p>5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskonna tõttu</p> <p>6. eeltingimuste programm. Allergeenid</p> <p>4. eeltingimuste programm. Tehnohooldus ja kalibreerimine</p> <p>10. eeltingimuste programm. Tooraine (tarnija valik, spetsifikatsioonid)</p> <p>13. eeltingimuste programm. Tooteteave ja tarbijateadlikkus</p> <p>14. eeltingimuste programm. Säilivusaja kontroll</p> <p>13. eeltingimuste programm. Tooteteave ja tarbijateadlikkus</p> <p>16. eeltingimuste programm. Annetamiseks ette nähtud toidu hindamine ja järelejäänud säilivusaja kindlaksmääramine</p>
Suhtlus/kokkulepped vastuvõtjaga						
Suhtlus/kokkulepped vastuvõtjaga	J	J	J	J	Vastuvõtjale tuleb annetatava toidu kohta anda selget teavet, nt säilivusaeg, temperatuuri kontroll, veotingimused, külmutustingimused jne	<p>13. eeltingimuste programm. Tooteteave ja tarbijateadlikkus</p> <p>16. eeltingimuste programm. Annetamiseks ette nähtud toidu hindamine ja järelejäänud säilivusaja kindlaksmääramine</p> <p>17. eeltingimuste programm. Annetamiseks ette nähtud toidu külmutamine (säilivusaja tähtpäev ja külmutamistingimused)</p>

Etapp	Ohud ^(*)				Ohu esinemise tõenäosust suurendavad/vähendavad toimingud	Kontrollimeetmed
	B	K	F	A		
Vedu						
Vedu ümbritseval temperatuuril	J	J	J	J	<p>Mikroobide kasv suutmatuse tõttu tagada kuivad säilitustingimused</p> <p>Bioloogiline/keemiline/füüsikaline saastumine või saastumine allergeenidega ümbritseva keskkonna, personali vms tõttu</p> <p>Allergeenidega saastumine, sest toit või toidu koostisosa, mis allergeene ei sisalda, puutub kokku allergeene sisaldavate ainetega (sh tolm, aerosoolid jne)</p>	<p>8. eeltingimuste programm. Vee ja õhu kontrollimine</p> <p>11. eeltingimuste programm. Temperatuuri kontrollimine</p> <p>14. eeltingimuste programm. Säilivusaja kontroll</p> <p>16. eeltingimuste programm. Annetamiseks ette nähtud toidu hindamine ja järelejäänud säilivusaja kindlaksmääramine</p> <p>5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskonna tõttu</p> <p>6. eeltingimuste programm. Allergeenid</p> <p>6. eeltingimuste programm. Allergeenid</p>
Vedu jahutatuna	J	J	J	J	<p>Mikroobide kasv suutmatuse tõttu tagada nõuetekohane (st õigel temperatuuril õige aja jooksul) jahutamine või liiga kaua säilitamise tõttu</p> <p>Ristsaastumine suutmatuse tõttu eraldada toored tooted kuumtöödeldud/valmistoodetest</p> <p>Bioloogiline/keemiline/füüsikaline saastumine või saastumine allergeenidega ümbritseva keskkonna, personali vms tõttu</p>	<p>4. eeltingimuste programm. Tehnohooldus ja kalibreerimine</p> <p>11. eeltingimuste programm. Temperatuuri kontrollimine</p> <p>14. eeltingimuste programm. Säilivusaja kontroll</p> <p>5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskonna tõttu</p> <p>6. eeltingimuste programm. Allergeenid</p> <p>5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskonna tõttu</p> <p>6. eeltingimuste programm. Allergeenid</p>
Vedu sügavkülmutatuna	J	J	J	J	<p>Mikroobide kasv suutmatuse tõttu tagada õige külmutustemperatuur</p> <p>Mikroobne/keemiline/füüsikaline saastumine ümbritseva keskkonna tõttu</p>	<p>4. eeltingimuste programm. Tehnohooldus ja kalibreerimine</p> <p>11. eeltingimuste programm. Temperatuuri kontrollimine</p> <p>14. eeltingimuste programm. Säilivusaja kontroll</p> <p>5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskonna tõttu</p> <p>6. eeltingimuste programm. Allergeenid</p>

(*) B = bioloogiline, K = keemiline, F = füüsikaline, A = allergeen.

Tabel 12

Annetatava toidu vastuvõtja poolne ohtude üldanalüüs

Etapp	Ohud (*)				Ohu esinemise tõenäosust suurendavad/vähendavad toimingud	Kontrollimeetmed
	B	K	F	A		
Kõik etapid						1., 2., 3., 9. ja 12. eeltingimuste programm
Vastuvõtt	J	J	J	J	<p>Suutmatus tagada vastuvõetava tooraine mikrobioloogilist kvaliteeti</p> <p>Keemiliste/füüsikaliste ohtude või allergeenide olemasolu vastuvõetavas tooraines</p> <p>Haigusetkitajate paljunemine, mis on tingitud säilivusaja lõppemisest, sest säilivusaja andmed olid puudulikud/valed</p> <p>Bioloogiline/keemiline/füüsikaline saastumine või saastumine allergeenidega seetõttu, et tagasisaadetud tooteid käideldakse koos muude toodetega</p>	<p>10. eeltingimuste programm. Tooraine (tarnija valik, spetsifikatsioonid)</p> <p>11. eeltingimuste programm. Temperatuuri kontrollimine</p> <p>14. eeltingimuste programm. Säilivusaja kontroll</p> <p>6. eeltingimuste programm. Allergeenid</p> <p>10. eeltingimuste programm. Tooraine (tarnija valik, spetsifikatsioonid)</p> <p>14. eeltingimuste programm. Säilivusaja kontroll</p> <p>15. eeltingimuste programm. Tagasisaadetud toodete haldamine</p>
Säilitamine						
Säilitamine toatemperatuuril	J	J	J	J	vt eespool	vt eespool
Külmsäilitus	J	J	J	J	vt eespool	vt eespool
Külmutatuna säilitamine	J	J	J	J	vt eespool	vt eespool
Sorteerimine						
Ülevaatus ja sorteerimine	J	E	E	E	<p>Sorteeritud toiduainete saastumine mikroobidega (näiteks hallituse levik puuviljadel)</p> <p>Bioloogiline/keemiline/füüsikaline saastumine või saastumine allergeenidega ümbritseva keskkonna, personali vms tõttu</p>	<p>Täiendavaid eeltingimuste programme ei ole</p> <p>5. eeltingimuste programm. Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskonna tõttu</p> <p>6. eeltingimuste programm. Allergeenid</p>

Etapp	Ohud ^(*)				Ohu esinemise tõenäosust suurendavad/vähendavad toimingud	Kontrollimeetmed
	B	K	F	A		
Säilivusaja hindamine						
Säilivusaja hindamine	J	E	E	E	Enne toodete saabumist toidu annetamise organisatsiooni tuleb hinnata määratud säilivusaega, et näha, kas tooteid võib endiselt annetada, hoida, külmutada, uuesti märgistada jne	16. eeltingimuste programm. Annetamiseks ette nähtud toidu hindamine ja järelejäanud säilivusaja kindlaksmääramine 17. eeltingimuste programm. Annetamiseks ette nähtud toidu külmutamine
Uuesti pakendamine/märgistamine						
Pakendamine	J	J	J	J	vt eespool	vt eespool
Külmutamine						
Müügi pakendis toiduainete külmutamine	J	E	J	E	vt eespool	vt eespool
Säilitamine						
Säilitamine toatemperatuuril	J	J	J	J	vt eespool	vt eespool
Külmsäilitus	J	J	J	J	vt eespool	vt eespool
Külmutatuna säilitamine	J	J	J	J	vt eespool	vt eespool
Vedu						
Vedu ümbritseval temperatuuril	J	J	J	J	vt eespool	vt eespool
Vedu jahutatuna	J	J	J	J	vt eespool	vt eespool
Vedu sügavkülmutatuna	J	J	J	J	vt eespool	vt eespool

(*) B = bioloogiline, K = keemiline, F = füüsikaline, A = allergeen.