



PÕLLUMAJANDUS- JA TOIDUAMET

HULGIMÜÜGI ENESEKONTROLLIPLAANI JUHEND
(ERITEMPERATUURI VAJAV TOIT)

TOIDUOSAKOND 2025



Käesolev juhend on mõeldud abimaterjaliks käitlejale enesekontrolliplaani koostamisel ja haldamisel ning enesekontrollisüsteemi rakendamisel toidu ladustamisettevõttes. Nimetatud ettevõtte tegeleb eritemperatuuri **vajava** (külmutatud ja jahutatud) toidu ladustamisega ja võib lisaks eritemperatuuri mittevajava toidu ladustamisele tegeleda ka toiduga kokkupuutuvate materjalide ja esemete ladustamisega.

Kui lisaks ladustamisele tegeletakse veel muu tegevusega (nt ümberpakendamine, pakendamine, töötlemine, valmistamine, jaemüük vm), siis on asjakohane nende tegevuste eripära arvestades võtta enesekontrolliplaani koostamise aluseks nende käitlemisvaldkondade enesekontrolliplaani koostamise juhendid.

Enesekontrolliplaan, eeltingimuste programmid ja nende haldamine ja rakendamine moodustavad enesekontrollisüsteemi. Enesekontrolliplaan peab olema HACCP põhine. HACCP põhine enesekontrollisüsteem koosneb seitsmest põhimõttest.

Käesoleva juhendi I osas on toodud ülevaade eeltingimuste programmidest ja II osas on toodud üldised põhimõtted enesekontrolliplaani toimimise hindamise, ülevaatamise ja kogu süsteemi dokumenteerimise kohta. Kõik need põhimõtted/nõuded peavad kajastuma ettevõtte enesekontrolliplaanis.

Mõned juhendis kasutatavad mõisted

Enesekontrolliplaan – ettevõtte plaan, kus on kirjas kõik ettevõtte tegevused, nendega kaasnevad ohud ja meetmed ohtude hindamiseks, kõrvaldamiseks ja ennetamiseks või viimiseks vastuvõetavale tasemele.

HACCP – lühend inglise keelest *Hazard Analysis and Critical Control Points*, mis tõlkes tähendab ohtude analüüs ja kriitiliste kontrollpunktide ohje.

HACCP-plaan – enesekontrolliplaan, mis on koostatud HACCP põhimõttel st läbi on viidud ohtude analüüs, määratud kriitilised kontrollpunktid, kriitilised piirid, seire ja korrigeerivad tegevused juhuks, kui seire käigus ilmneb, et olukord kriitilises kontrollpunktis on ületanud kehtestatud kriitilisi piire. Eeltingimuste programm – abinõud ja meetmed, mis on vajalikud hügieenilise keskkonna alalhoidmiseks ja mida iga ettevõtte peab kasutama, et tagada toidu ohutus ja rajada selle põhjal toimiv enesekontrolliplaan. Enesekontrollisüsteemi- enesekontrolliplaani ja eeltingimuste toimimine ettevõttes.

Kaup – käesoleva juhendi mõistes kasutatav ühine mõiste ladustatavale toidule ja toiduga kokkupuutuvatele materjalidele ja esemetele.

Toiduga kokkupuutuvad materjalid ja esemed (TKM) – toiduga kokkupuutumiseks ettenähtud materjalid ja esemed hõlmavad kõiki materjale ja esemeid,

- mis valmiskujul on mõeldud toiduga kokkupuutumiseks;
- mis valmiskujul juba puutuvad toiduga kokku ja on selleks ette nähtud;
- mille puhul võib eeldada, et need puutuvad toiduga kokku või eraldavad toitu oma koostisosi.

TKM hulka kuuluvad nõud (plastist, keraamikast, klaasist jm) ja köögitarbed (nt riivid, kulbid, küpsetuspaber, kummikindad) sealhulgas elektrilised kodumasinad (nt mikserid, aurutajad, hakkmasinad); toiduainetööstuse seadmed ja vahendid (nt mahutid, torusüsteemid, mikserid, lõikelauad, kulbid, sõelad, kastid, vahetatavad voolikud); pakendid (nt purgid, pudelid, kaaned, karbid, kotid, pakendimaterjal kilena, lehena, pakkepaber) jm.

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

Mis on enesekontrolliplaan?

Enesekontrolliplaan on käitleja ehk ettevõtte enda poolt teostatav toidu käitlemise kontrollimine, millega tagatakse käideldava toidu nõuetekohasus. Toidukäitleja peab olema teadlik, et ta vastutab toiduohutuse eest kauba vastuvõttust kuni klient toote kätte saab. Ettevõtete puhul, kellele see juhend on mõeldud võib eeldada, et kõiki võimalikke toidu ohutust mõjutavaid tegureid saab ohjata HACCP eeltingimuste rakendamise kaudu. Sellisel juhul võib pidada HACCP menetluse esimese etapi (ohtude analüüs) sooritatuks ja teiste HACCP põhimõtete arendamise ja rakendamise vajadus puudub (v.a toimivuse tõendamine, dokumenteerimine sh vajalike seirelehtede täitmine).

1. EELTINGIMUSTE PROGRAMM

1.1 Ettevõtte asend, infrastruktuur

Üks esimesi aspekte enesekontrolliplaani koostamiseks on ettevõtte kirjeldus läbi selle asukoha ja infrastruktuuri. Asendiplaan peab olema täpne ja korrektne ja sellel peab olema ära märgitud kõik hooned/ruumid, kus toitu ladustatakse. Asendiplaanil tuleb ära näidata ka vee- ja kanalisatsiooni välisvõrkude plaan. Samuti peab olema ära näidatud kohad, kus tooraine ja töötajad sisenevad ettevõttesse, ning koht, kus jäätmed ettevõttest välja viiakse. Juhul, kui toitu käitlevate töötajate olmeruumid, tualetid vm ei asu ettevõtte pinnal, siis tuleb asendiplaanil näidata ära ka nende asukohad territooriumil/hoones.

1.2. Ruumid

Ruumide plaan aitab visuaalselt määrata liikumisteid selliselt, et ristsaastumise ohtu saaks võimalikult minimeeritud. Kasutatavad seadmed kirjeldavad ettevõtte tegevust ja nende paigutus peaks olema selline, et tagada nende hõlbus puhastamine ning järjestada protsesse ristsaastumise vältimiseks

1.3. Kauba käitlemine

Käitlemisetappide kirjeldus:

- kirjeldada kõiki toidu käitlemise etappe, alates toidu vastuvõttust kuni tarbijale väljastamiseni;
- igas käitlemisetapis tuleb ära tuua toidu säilitamise tingimused sh temperatuurivahemikud;

Ladustamisettevõttes on kauba käitlemise etappideks

- Vastuvõtt
- Ladustamine
- Komplekteerimine
- Väljastamine

Enne transpordivahendist mahalaadimist kontrollitakse saatedokumentide ja märgistuse korrektsust, toidu temperatuuri vastavust toidu säilitamistingimustes märgitule (transpordivahendis peab olema termomeeter, lisaks võib teha pistelisi temperatuuri kontrolle

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

toidu sisetemperatuuri määramiseks), toidu realiseerimise kuupäevi ning hinnatakse visuaalselt toidu välimust. Toidu vastuvõtmisel kontrollib selleks määratud vastutav isik toidu vastavust ettevõtte poolt kehtestatud ning aktsepteeritud kvaliteedi- ning ohutusnäitajatele.

Ehk teisiti öelduna, selleks et vältida probleeme toiduga, tuleb välja töötada kontrollivad tegevused, mida teostatakse toidu vastuvõtul. Määrata tuleb parameetrid (koos piiridega, mille puhul on toit vastuvõetav), mida toidu saabudes kontrollitakse. Ettevõttes on selleks tegevuseks määratud vastutav isik, kes fikseerib andmed.

Näiteks:

- toidu realiseerimisajad;
- kvaliteet (kas pakend on terve, puhas, toit riknemistunnusteta);
- toidu temperatuur;
- jälgitavus on tagatud, vt punkt 1.4

Alljärgnevalt on välja toodud, mida toidu ja TKM puhul nendes etappides eriliselt silmas pidada.

1.3.1 Kaup

Tuleb kirjeldada, kuidas on toidu varumine organiseeritud (kellelt ja kust ostetakse). Eelkõige tuleb pöörata tähelepanu sellele, et toitu ostetakse usaldusväärselt tarnijalt.

Andmeid võib esitada tabeli kujul.

Kui toit ei vasta kehtestatud nõuetele või on alust kahtlustada, et toit on mittenõuetekohane, siis kaupa vastu ei võeta. Kõrvalekalded, märkused ning ladustamisetevõtte poolt rakendatud korrektiivmeetmed registreeritakse vastutava isiku poolt. Enesekontrolliplaanis tuleb välja tuua välja selged juhised, kuidas sellises olukorras käituda.

Transpordivahendist mahalaadimisel, ladusesse transpordil purunenud pakenditega või muul moel saastunud toit kõrvaldatakse käitlemisprotsessist vastavalt jäätmekäitlusplaanile.

Toidu ladustamine peab toimuma tootja või pakendaja poolt etteantud tingimustes (nt temperatuur, õhuniiskus vms). Selleks tuleb jälgida vastavusdeklaratsioonil või saatedokumentidel või toidu märgistusel olevat informatsiooni.

Toidu komplekteerimisel ja väljastamisel tuleb jälgida, et laost ei väljastataks nõuetele mittevastavat kaupa (nt purunenud pakendiga, realiseerimistähtaja ületanud vms), et toidu partii oleks identifitseeritav (partii tähis või realiseerimistähtaeg) ja saatedokumentatsioon läheks kokku partiiga, et edasisele toidu käitlejale edastatakse info toidu säilitamiseks vajalike tingimustega (nt temperatuur, õhuniiskus vms).

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

1.3.2 Toidu külmaahela katkematuse tagamine

Toidukäitleja peab järgima toidu pakendil või saatedokumentidel märgitud säilitamistingimusi, mis on tootja, töötleja/valmistaja või pakendaja poolt määratud. Toitu tuleb käitlemisettevõttes hoida tingimustes, mis on ette nähtud nende riknemise vältimiseks ja saastumise eest kaitsmiseks. Toitu (milles võivad paljuneda patogeensed mikroorganismid või tekkida erinevad toksiinid), ei tohi hoida temperatuuril, mis võib põhjustada riski tervisele. Külmaahelat ei tohi katkestada. Kõrvalekaldumine tootja poolt ettenähtud toidu säilitamistemperatuurist on lubatud vaid piiratud ajaks (näiteks laadimise ajal, st toidu tõstmisel veokist laoruumi), kuid see kõrvalekalle tohib olla

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

vaid lühiajaline ning see ei tohi muuta toitu mitterõuetekohaseks. Toidu käitlemine korraldatakse põhimõttel “esimesena sisse – esimesena välja”.

Külmutatud toidu hoiuruumi ei tohi kasutada toidu külmutamiseks.

Igale hoiuruumile tuleb määrata selles hoitavate toodete säilitamisnõuetest lähtuvalt sobivad temperatuuritingimused. Tuleb määrata vastutaja/vastutajad, kes kontrollib/kontrollivad hoiuruumides temperatuuri. Tuleb määrata vastuvõetavad piirid ja määrata ka tegevused juhuks, kui neid piire ületatakse.

Nõuded termomeetritele

(ettevõtte väljastab külmutatud toitu teise ladustamisettevõttesse, tegeleb toidu ladustamisega või turustab toitu Eestist välja)

Temperatuuri mõõtmiseks tuleb kasutada salvestatavat seadet, mis peab vastama standardi EVS-EN 12830 nõuetele ja seadet peab perioodiliselt (vähemalt 1x aastas) kontrollima vastavalt standardile EVS-EN 13486.

Igal temperatuurimeerikul ehk salvestaval mõõtevahendil peab olema korpusel selge ja püsiv märgistus, millel on järgmised andmed:

- viide Euroopa standardile EN 12830;
- tootja nimi või kaubamärk;
- individuaalne toote identifikaator, nt seerianumber;
- sobilikkus kasutamiseks
 - ladustamisruumidele (S) või
 - transpordivahenditele (T);
- täpsusklass: (0,2; 0,5; 1 või 2);
- tarkvara klassid „ilma tasemeta“, I, II või III;
- mõõtepiirkond Celsiuse kraadides.

Igal termomeetril peab olema korpusel selge ja püsiv märgistus, millel on järgmised andmed:

- viide Euroopa standardile EN 13485;
- tootja nimi või kaubamärk;
- individuaalne toote identifikaator, nt seerianumber;
- sobilikkus kasutamiseks
 - ladustamisruumidele (S) või
 - transpordivahenditele (T);
- kasutuskeskkonna tüüp (A, B, C, D);
- täpsusklass õhutermostritele 1 või 2.

Ainult külmutatud toidu ruumides olevatele termomeetritele laieneb nõue neid viia vastavuskontrolli vastavalt standardile EVS-EN 13486.

Üldine mõõtevahendite töökorra tagamine on iga käitleja enda kohustus ning mõõtevahendite kontrolli sagedus tuuakse ära enesekontrolliplaanis.

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

1.3.3 Toiduga kokkupuutuvad materjalid ja esemed (TKM)

TKM puhul kirjeldatakse enesekontrolliplaanis lühidalt, kuidas ettevõtte tagab materjalide/esemete nõuetekohase käitlemise, hõlmates:

- materjalid/esemed, mida kasutatakse toidu käitlemisel;
- materjalid/esemed, mida ladustatakse turustamise eesmärgil.

Lühikirjeldus sisaldab selgitusi, kuidas:

1. toimub TKM vastuvõtmine (sh dokumentide ja märgistuse kontroll)

Probleemide vältimiseks TKM-ga, tuleb nende ostmisel pöörata tähelepanu tarnija usaldusväärsusele. Tuleb välja töötada kontrollivad tegevused, mida teostatakse TKM-i vastuvõtul lattu. Määrata tuleb parameetrid (koos piiridega, mille puhul on TKM vastuvõetav), mida TKM saabudes kontrollitakse. Määrata tuleb vastutaja/vastutajad, kes kontrollivad sissetulevat kaupa. Enesekontrolliplaanis peab samuti olema kirjeldatud, kuidas toimitakse mittevastava kauba saabudes.

2. tagatakse ladustamise tingimused

Ladustamisel tuleb tagada tingimused TKM-i lõpptarbijani jõudmiseks TKM tootja poolt ette nähtud viisil. See tähendab, et ladustamisel tuleb TKM-le tagada TKM dokumentidel nõutud ladustamise keskkond (temperatuur ja õhuniiskus). Tähelepanu tuleb pöörata ka hügieenile, mis on eriti oluline materjalide/esemete puhul, mida enne toiduga kokkupuudet täiendavalt ei puhastata ning juhul kui laos toimub materjalide/esemete ümberpakendamine (näiteks plasttopside jagamine väiksematesse rühmapakenditesse). Pakendamisel kasutatakse esmase TKM pakendina vaid materjale, mis on toiduga kokkupuuteks ette nähtud ning välditakse ristsaastumist kemikaalidega (TKM ladustamine kemikaalidest eraldiseisval riiulil või ruumis).

3. tagatakse jälgitavus, vt punkt 4

1.4. Jälgitavus

Toit (sh toidu koostisosad) peab olema jälgitav kõikidel tootmis-, töötlemis- ja turustamisetappidel (vt Toiduseaduse § 23; (EÜ) nr 178/2002 artikli 18).

Toidu jälgitavuse tagamine võimaldab ohtliku toidu identifitseerimist ning seejärel selle eemaldamist ja/või tagasikutsumist turult. Mida parem jälgitavuse süsteem, seda kiiremini on võimalik ohtlikku toitu turult eemaldada/tagasi kutsuda ja seda vähemkulukam on see käitlejale.

Ettevõttes peab olema võimalik kindlaks teha iga käitleja, kellelt on toitu tarnitud (vt Toiduseaduse § 23; (EÜ) nr 178/2002 artikli 18).

Loomset päritolu toidu ning idude ja idandatud seemnete puhul on erinõuded jälgitavuse osas (vt EL 931/2011 art 3).

Toidu kohta peab olema olemas järgmine teave:

-toidu täpne kirjeldus -toidu maht või kogus

-toidu lähetanud toidukäitleja nimi ja aadress

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

-toidukäitleja nimi ja aadress, kellele toit lähetatakse

¹ Teavitatud ettevõtte on toiduveoettevõtte, kes tegeleb toidu veoga ning selline ettevõtte kuulub enne käitlemise alustamist teavitamisele.

Teavitatuks loetakse tunnustatud või teavitatud toidukäitlemisettevõtteid, kes kasutavad oma ettevõttes käideldud toidu veoks ettevõttele kuuluvat veovahendit

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

-partiid või saadetist identifitseerivad andmed

-lähetuskuupäev.

NB! Loomset päritolu toidu puhul ja idude ning idandatud seemnete puhul ei tohi sellist kaupa vastu võtta, mis ei ole kokkuviidav saatedokumentidega.

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

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

TKM: Tähelepanu tuleb pöörata saatelehtedel (sh vastavusdeklaratsioonil) kajastuva info kokkuviidavusele sissetuleva kaubaga/kauba märgistusega. Kui TKM märgistus paikneb vaid tootele kleebitud sildil ja on oht, et see kulub maha, siis tehakse kauba saabudes märgistusel olevat infot sisaldav kanne ettevõtte enesekontrolliplaani juurde kuulutatvasse dokumentidesse. Võib kasutada erinevaid lähenemisviise, näiteks järgnevat tabelit.

1.5. Mittenõuetekohase kauba käitlemine

Kui kaup ei vasta kehtestatud nõuetele või on alust kahtlustada, et kaup on mittenõuetekohane, siis kaupa vastu ei võeta. Kõrvalekalded, märkused ning ladustamisettevõtte poolt rakendatud korrektiivmeetmed registreeritakse vastutava isiku poolt.

Transpordivahendist mahalaadimisel, laoruumi transpordil purunenud pakenditega või muul moel saastunud kaup kõrvaldatakse käitlemisprotsessist vastavalt jäätmekäitlusplaanile.

Välja tuleb töötada tegevusplaan, kuidas toimida juhul, kui on alust arvata, et ladustamisettevõttesse on vastu võetud mittenõuetekohane kaup (nt kui toidu kvaliteedile mittevastavus avastatakse alles ladustamisel).

Kirjeldada tuleb,

kui suur on mittenõuetekohase kauba kogus;

- kas mittenõuetekohast kaupa on laost välja antud ja kellele ja kui suured kogused;
- kuidas kaup tagasi kutsuda, kui seda on laost välja saadetud või kuidas edasi toimida – nt koostöölepingus fikseerida tegevused, kuidas kahju hüvitada
- mida kaubaga tehti (vastavalt tootja, tarnija koostöölepingutele – nt maha kandmine, tagastamine);

Tegevus tuleb dokumenteerida ja määrata vastutav isik, kes tegeleb sellise situatsiooni reguleerimise ja lahendamiseega.

Samuti tuleb kirjeldada (tegevusplaan), kuidas toimida, kui mittenõuetekohane kaup, mis võib kujutada ohtu inimese tervisele, on laost välja antud. Tegevusplaan kirjeldab kauba tagasikutsumise organiseerimise ja vajadusel hävitamise (vastavalt tootja, tarnija koostöölepingutele) protseduuri ja tegevusi. Tuleb määrata vastutav isik, kes tegeleb sellise situatsiooni reguleerimise ja lahendamiseega. Tegevus tuleb dokumenteerida.

Samuti tuleb kirjeldada, et mil viisil (nt meedia kaudu) ja kellele (koostööpartner, järelevalveasutus, tavatarbija) sellisest situatsioonist info edastatakse.

¹ Teavitatud ettevõtte on toiduveoettevõtte, kes tegeleb toidu veoga ning selline ettevõtte kuulub enne käitlemise alustamist teavitamisele.

Teavitatuks loetakse tunnustatud või teavitatud toidukäitlemisettevõtet, kes kasutavad oma ettevõttes käideldud toidu veoks ettevõttele kuuluvat veovahendit

Ettevõtte peab juba enesekontrolliplaanis ette nägema tegevused ja protseduurid juhuks, kui tuvastatakse ohtlik toit (vt (EÜ) nr 178/2002 art 19):

- teatele reageerimise kiirus,
- vastutavad isikud ettevõttes,
- informatsiooni liikumine ettevõtte siseselt,
- mittenõuetekohase toidu partii ettevõtte laos tuvastamine,
- nõuetekohasest toidust eraldamine,
- säilitamise ja tarnijale tagastamise kord,
- läbi viidud protseduuri/tegevuse dokumenteerimine,
- tagasikutsumise simulatsioon,
- tarbijate ja järelevalveasutuse teavitamine jne

Turult tagasivõetud tooteid tuleb sõltuvalt otsusest kas:

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

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

Näide tagasikutsumiseks kavandatavate tegevuste kohta

Tegevused	
Teavitatavad asutused, ettevõtted	
Tagastamise viis	
Tagasikutsumise korraldamine	
Edasine käitlemine	

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

1.5.1 Kaebuste menetlemine

1. Käitleja koostab, säilitab ja haldab dokumenti, mis kirjeldab toiduga seotud kaebuste vastuvõtmiseks, uurimiseks ja neile vastamiseks kasutatud toidu kaebuste menetlust.
2. Toidu kohta saabunud kaebuse, sealhulgas imporditud toidu kaebuse saamisel rakendab käitleja enda koostatud toidualaste kaebuste menetlust.
3. Kaebuse saamisel käitleja koostab dokumendi, milles on kirjeldatud
 - kaebuse üksikasjad,
 - info edastamine hankijatele ja eelmisele etapile,
 - uurimise tulemused,
 - uurimise tulemuste põhjal kasutusele võetud meetmed.
4. Käitleja säilitab kaebuse menetlemise dokumenti vähemalt aasta pärast päeva, mil ta on uurimise tulemusena võetud meetmed lõpule viinud.

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

1.6. Vedu ja veovahendid

Toidu veoks kasutatavad sõidukid ja mahutid peavad olema puhtad, heas seisukorras, puhastatavad ja desinfitseeritavad. Toidu veol peab toit olema kaitstud saastumise eest ning vajadusel peab olema tagatud toidu hoidmine sobival temperatuuril ning võimalus temperatuuri jälgida

Kui ettevõtte omab transpordivahendit, siis tuua välja järgmised andmed veoki kohta:

- veoki registreerimismärk;
- veoki registreerimistunnistuse number;
- veoruumi tehniline kirjeldus.

Veokite puhastamise kirjelduse võib ära tuua puhastamis- ja desinfitseerimisplaanis.

Kui ettevõttel endal ei ole veokeid (st ostetakse transporditeenust), siis tuleb ka sel juhul arvestada, et toidu vedu ettevõttesse ja sealt välja võib toimuda vaid veokitega, mis on teavitatud ettevõttestl pärinevad ning kus on tagatud toidu omaduste säilitamiseks vajalikud tingimused ja kus toit ei saastu ega halvene selle omadused.

Kui eritemperatuuri vajava toidu transport ettevõttesse on regulaarne, peab olema võimalus hoida toitu selleks ettenähtud temperatuuril – külmakastid,

Viimasel juhul peab veokis või mahutis olema ka võimalus temperatuuri regulaarselt kontrollida ja jälgida (termomeeter);

1.7. Puhastamine ja desinfitseerimine

Toidukäitlemisruumid peavad olema puhtad, vajadusel ka desinfitseeritavad. Käitleja peab ettevõtte, selle territooriumi, ruumide ning käitlemisvahendite puhastamiseks ja vajadusel desinfitseerimiseks kasutama üksnes neid vahendeid ja aineid ning ainult sel viisil, mis ei põhjusta toidu saastumist, ei halvenda selle omadusi ega ohusta inimese tervist. Puhastamis- ja desinfitseerimisaineid peab kasutama vastavalt nimetatud ainete tootja koostatud kasutusjuhendile.

Puhastamis- ja desinfitseerimisplaan hõlmab ja sisaldab järgmist infot:

- sisseseade ja ruumide puhastamist (ja vajadusel desinfitseerimist);
- veokite puhastamist (kui ettevõttel on veovahendid).
- kasutatavate vahendite loetelu;
- juhendeid või lühikirjeldusi seadmete, töövahendite ja ruumide puhastamise (objekti nimetus, kasutatavad puhastusained, vajadusel puhastusaine lahjendused, puhastamise lühikirjeldus ning objekti puhastamise sagedus)

Kehtestada puhastamise ja desinfitseerimise seire protseduurid, kus tuuakse välja:

- seire meetodid (registreerimine, visuaalne hindamine, teostamise koht);
- seire sagedus;
- isikud, kes vastutavad tulemuste hindamise ja registreerimise eest.

1.8. Kahjuritõrje

Toidukäitlemisettevõttes tuleb rakendada piisavaid kahjuritõrjemeetmeid. Tuleb rakendada ka piisavaid meetmeid koduloomade juurdepääsu vältimiseks toidukäitlemise ruumidesse.

Koostatakse kahjuritõrjeplaan, mis sisaldab:

- ettevõtte ruumide plaani (hoone/ruumi nimetusega), kus tuuakse välja tõrjevahendi paigutamise kohad;
- tõrjutavate kahjurite loetelu;

¹ Teavitatud ettevõtte on toiduveoettevõtte, kes tegeleb toidu veoga ning selline ettevõtte kuulub enne käitlemise alustamist teavitamisele.

Teavitatuks loetakse tunnustatud või teavitatud toidukäitlemisettevõtteid, kes kasutavad oma ettevõttes käideldud toidu veoks ettevõttele kuuluvat veovahendit

- tõrje teostamise sagedust;
 - tõrjevahendi nimetust;
 - tõrje lühikirjeldust;
 - korrigeerivate tegevuste lühikirjeldust, kui kahjurite tegevust on märgatud
- Kehtestada kahjuritõrje seire protseduurid, kus tuuakse välja:
- seire meetodid (visuaalne hindamine, teostamise koht);
 - seire sagedus;
 - isikud, kes vastutavad tulemuste hindamise ja registreerimise eest
- Kui ettevõtte kasutab kahjuritõrje teenust, tuleb leping lisada enesekontrolliplaani juurde.

1.9. Jäätmete kogumine ja ära vedamine

Toidujäätmed, kõrvalsaadused ja muud jäätmed tuleb hoida suletavates mahutites (va juhul, kui käitleja suudab pädevale asutusele tõendada muude mahutite või kõrvaldamissüsteemide sobivust) ning nende kogunemise vältimiseks toidukäitlemisruumidest võimalikult kiiresti eemaldada. Jäätmete kogumise mahutid peavad olema sobiva konstruktsiooniga, heas seisukorras, kergesti puhastatavad ja vajadusel desinfitseeritavad. Toidujäätmete, kõrvalsaaduste ja muude jäätmete hoidmiseks ja kõrvaldamiseks peab olema kord. Jäätmete hoidmisekoha kujundus ja korraldus peab võimaldama nende hoidmist puhtana ja vajadusel kaitstuna loomade ja kahjurite eest. Jäätmete kõrvaldamine peab toimuma hügieeniliselt ja keskkonnasõbralikult vastavalt asjakohastele õigusaktidele ning need ei tohi muutuda otseseks või kaudseks saasteallikaks. Kui käideldakse liha, kala, piima jne siis võib ettevõttes tekkida ka loomseid kõrvalsaadusi st loomse päritoluga saadusi, mis ei ole ette nähtud inimtoiduks (nt realiseerimisaja ületanud liha- ja piimatooted, lihalõikusel või kala puhastamisel tekkivad jäägid jms). Sellisel juhul tuleb neid koguda, registreerida tekkivad kogused ning kõrvaldada need ettenähtud korra kohaselt.

Jäätmete kogumiseks ja ära vedamiseks koostatakse plaan, mis sisaldab:

- tekkivate jäätmete lühikirjeldust (pakendid, riknenud või säilimisaja ületanud toiduained);
- jäätmete kogumise korraldamist (kogumisnõude märgistamine, tühjendus- ja puhastussagedus);
- jäätmete ära vedamise sagedus ning kohta (prügila, loomasöödaks);
- loomsete kõrvalsaaduste käitlemist (kui neid ettevõttes tekib, nt realiseerimistähtaja ületanud või purunenud pakendiga munad, piimapulber, kala- ja lihakonservid jne).

Kui ettevõtte kasutab jäätmete ära vedamiseks teenust, tuleb leping lisada enesekontrolliplaani juurde.

1.10. Joogivesi

Eritemperatuuri vajavat pakendatud toitu ladustaval (ehk teavitatud) käitlejal ei ole tarvis perioodilist joogiveeanalüüsi teostada.

Kui aga ladustatakse pakendamata toitu (nt puuviljad), siis tuleb käitlejal teostada perioodilist joogiveeanalüüsi. Käitlemisel kasutatakse joogivett (nt taara pesu, puuviljade pesu, töötajate käte pesemine enne puuviljade komplekteerimist ehk tööle asumist).

Vaata lisaks: Juhend toidu käitlemisel kasutatav vesi, see annab ülevaate joogivee kontrollimeetmetest (nt joogivee uurimise vajadus sõltuvalt joogivee allikast, võimalikud analüüsivad näitajad ja uurimise sagedus jne).

¹ Teavitatud ettevõtte on toiduveoettevõtte, kes tegeleb toidu veoga ning selline ettevõtte kuulub enne käitlemise alustamist teavitamisele.

Teavitatuks loetakse tunnustatud või teavitatud toidukäitlemisettevõtteid, kes kasutavad oma ettevõttes käideldud toidu veoks ettevõttele kuuluvat veovahendit

1.11. Töötajate tervislik seisund

Töötaja tervisekontrolli suhtes kohaldatakse nakkushaiguste ennetamise ja tõrje seadust (vt Toiduseadusest § 28, NETS § 13).

Igal töötajal, kes tegeleb füüsiliselt kauba käitlemisega, peab olema kehtiv pildiga tervisetõend tööle asumisel ja kogu ettevõttes töötamise ajal. Tervisetõend peab olema ettevõttes kohapeal ja olema vajadusel järelevalveametnikule kontrollimiseks kättesaadav.

Ettevõttes määratakse isik, kes vastutab töötaja eelnevale ja perioodilisele tervisekontrollile suunamise eest, kontrollib töötaja tervisetõendi olemasolu ja kehtivust, registreerib töötajate haigestumised ja terviserikked, korraldab personali varustatuse tööriietuse ja töökohal isikliku hügieeni tagamiseks vajalike vahenditega.

1.12. Töötajate koolitus

Käitleja koostab käitlemisettevõtte töötajate toiduhügieenikoolituse kava, mille alusel korraldab perioodiliselt töötajate tööülesannetele vastavat koolitust ja hindab töötajate vastavaid teadmisi (vt Toiduseadus § 29). Töötajad peavad olema teadlikud enesekontrolliplaaniga seotud tegevustest ja toimingutest (kuna enesekontrollisüsteemi ja seeläbi ka ettevõtte toimimise efektiivsus sõltub töötajate teadlikkusest). Töötajad peavad olema koolitatud ja teadlikud sellest, kuidas teostada nt enesekontrolli raames ettenähtud seireid, jäätmekäitluse ja puhastamisega seotud toiminguid, kauba vastuvõtmisel tekkinud tõrgete korral vastavaid toiminguid (mida teha mittenõuetekohase kaubaga, mis avastati kauba vastuvõtul) jm toiminguid.

Koolitused planeerida erinevatele huvigruppidele käitlemisloikude kaupa. Koolituse kava peab sisaldama koolitavate nimekirja, koolituse liiki ja kestvust, koolituse sisu lühikirjeldust, teadmiste hindamise viisi ja töötajate koolitamise sagedust.

II osa

ENESEKONTROLLISÜSTEEMI TOIMIMISE KONTROLLIMINE JA DOKUMENTEERIMINE

2.1. Tegevuste kehtestamine süsteemi nõuetekohasuse tõendamiseks

Loodud enesekontrolliplaani ja toimiva enesekontrollisüsteemi efektiivsuse tõestamiseks tuleb periooditi (1 kord aastas) ning vajaduse ilmnemisel läbi viia nende nõuetekohasuse hindamine (vt Toiduseadusele § 34).

Eesmärgiks on välja selgitada, kas toimiv süsteem vastab enesekontrolliplaanis kehtestatule ning kas enesekontrolliplaanis kehtestatu vastab tegelikule olukorrale ettevõttes. Taolisi kontrole tuleb planeerida ja läbi viia teatud sagedusega ning samuti juhul, kui ettevõtte tegevuses toimub olulisi muutusi.

Muutused võivad olla muuhulgas järgmised:

- muudetakse puhastamisprogrammi sagedust või vahendeid, kahjuritõrje firmat või kahjuritõrje vahendeid,
- muudetakse ladustamistingimusi (nt juurdeehituse kaudu laopinna suurenemine; alustatakse eritemperatuuri vajava toidu ladustamisega,

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

- uue käitlemisvaldkonnaga tegelema asumine (nt alustatakse mahepõllumajanduslikult toodetud toidu ladustamisega, pakendamisega, töötlemisega – vaja teha avaldus Maaeluministeeriumi kliendiportaalis!)

Kontrolli läbiviimist teostavatel isikutel peavad olema piisavad teadmised enesekontrolliplaani olemusest ning objektiivse tulemuse saamiseks süsteemi väljatöötaja iseenda tööd ei saa kontrollida. Selline võimalus puudub vaid sellises ettevõttes, kus töötab ainult üks inimene. Kontrolli tulemused dokumenteeritakse ning tulemuste põhjal kogutud info alusel viiakse enesekontrolliplaani ja enesekontrollisüsteemi sisse vajalikud muudatused.

Kontrolli läbiviimiseks võib koostada abistava kontrollküsimustik.

Küsimused võivad olla näiteks sellised:

- kas ettevõttel on olemas ajakohane valduse planeering?
- kas ettevõttel on olemas ajakohane ruumide, sisseseade ja liikumisteede plaan?
- kas pesemise- ja desinfitseerimiseplaan on tõhus, toimiv ja ajakohane?
- kas kahjuritõrjeplaan on tõhus, toimiv ja ajakohane?
- kas jäätmekäitlusplaan on tõhus, toimiv ja ajakohane?
- kas töötajad järgivad isikliku hügieeni reegleid?
- kas töötajatel on piisavad toiduhügieenialased teadmised?
- kas töötajatel on piisavad teadmised enesekontrolliplaaniga kehtestatud tegevustest?
- kas seiret teostatakse ettenähtud korras ja määratud sagedused on piisavad?
- kas seire teostamist (nt seirelehtede täitmine) kontrollitakse kellegi poolt?
- kas seire tulemusi kontrollitakse ja see on dokumenteeritud?
- kas korrigeerivad tegevused on määratud, kas neid on rakendatud, kas kõrvalekalded ja korrigeerivad tegevused on dokumenteeritud?
- kas enesekontrolliplaani dokumenteerimine on ajakohane, kas hõlmab kõiki tegevusi?
- kas ettevõtte toimunud muudatuste korral on muudatused enesekontrolliplaani sisse viidud ning kas muudatused on dokumenteeritud?

2.2. Dokumenteerimine

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

Selleks tuleb:

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

¹ Teavitatud ettevõtte on toiduveoettevõtte, kes tegeleb toidu veoga ning selline ettevõtte kuulub enne käitlemise alustamist teavitamisele.

Teavitatuks loetakse tunnustatud või teavitatud toidukäitlemisettevõtteid, kes kasutavad oma ettevõttes käideldud toidu veoks ettevõttele kuuluvat veovahendit