

SOOVITATAV RAHVUSVAHELINE TEGEVUSJUHEND
TOIDUHÜGIEENI ÜLDPÕHIMÕTTED

CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 - 2003¹

SISUKORD

SISSEJUHATUS.....	3
I. OSA. EESMÄRGID	4
1.1. CODEXI TOIDUHÜGIEENI ÜLDPÕHIMÕTTED	4
II. OSA. ULATUS, KASUTAMINE JA DEFINITSIOONID	4
2.1. ULATUS	4
2.2 KASUTAMINE	4
2.3 DEFINITSIOONID	5
III. OSA. ESMATOOTMINE	5
3.1 KESKKONNAHÜGIEEN	5
3.2 TOIDU HÜGIEENILINE TOOTMINE	5
3.3 KÄITLEMINE, HOIDMINE JA VEDU	6
3.4 PUHASTAMINE, HOOLDAMINE JA TÖÖTAJATE ISIKLIK HÜGIEEN ESMATOOTMISEL	6
IV. OSA. ETTEVÕTTE HOONED JA SEADMED	6
4.1 ASUKOHT	6
4.2 HOONED JA RUUMID	7
4.3 SEADMED	7
4.4 VAHENDID	8
V. OSA. TEGEVUSE KONTROLL	9
5.1 TOIDUOHTUDE KONTROLL	9
5.2 HÜGIEENIKONTROLI SÜSTEEMIDE PÕHIPUNKTID	10
5.3 NÕUDED SISSETULEVA MATERJALI KOHTA	11
5.4 PAKEND	11
5.5 VESI	11
5.6 JUHTIMINE JA JÄRELEVALVE	11
5.7 DOKUMENDID JA ANDMED	11
5.8 TURULT TAGASIVÕTMISE PROTSEDUURID	11
VI. OSA. HOOLDUSTÖÖD JA HÜGIEEN ETTEVÕTTES	12

¹ Codex Alimentariuse komisjon võttis 1997. aastal vastu dokumendi "Soovitatav rahvusvaheline tegevusjuhise. Toiduhügieeni üldpõhimõtted" praeguse versiooni, mille koosseisu kuulub ka lisa „Ohuanalüüsi ja kriitilise kontrollpunkti (HACCP) süsteem ja selle rakendamise juhised“. Loputamist puudutavad muudatused võeti vastu 1999. aastal. HACCP juhised vaadati uuesti läbi 2003. aastal. Tegevusjuhise on saadetud nõuandva dokumendina kõigile FAO ja WHO liikmesriikidele ja assotsieerunud liikmetele ning iga valitsuse otsustada jääb, kuidas see soovib juhiseid kasutada.

6.1 HOOLDAMINE JA PUHASTAMINE	12
6.2 PUHASTUSKAVAD	12
6.3 KAHJURITE TÕRJE	13
6.4 JÄÄTMEKÄITLUS	13
6.5 TÕHUSUSE JÄLGIMINE	13
VII. OSA. ISIKLIK HÜGIEEN ETTEVÕTTES	13
7.1 TERVISESEISUND	14
7.2 HAIGUS JA VIGASTUSED	14
7.3 ISIKLIK PUHTUS	14
7.4 KÄITUMINE	14
7.5 KÜLALISED	14
VIII. OSA. VEDU	14
8.1 ÜLDIST	15
8.2 NÕUDED	15
8.3 KASUTAMINE JA HOOLDAMINE	15
IX. OSA. TOOTEKIRJELDUS JA TARBIJA TEADLIKKUS	15
9.1 PARTII IDENTIFITSEERIMINE	16
9.2 TOOTEKIRJELDUS	16
9.3 SILDISTAMINE	16
9.4 TARBIJA HARIMINE	16
X. OSA. KOOLITUS	16
10.1 TEADLIKKUS JA VASTUTUS	16
10.2 KOOLITUSKAVAD	16
10.3 JUHISED JA JÄRELEVALVE	16
10.4 TÄIENDUSÕPE	16
OHUANALÜÜSI JA KRIITILISE KONTROLLPUNKTI (HACCP) SÜSTEEM JA JUHISED SELLE RAKENDAMISEKS	18
SISSEJUHATUS	18
DEFINITSIOONID	18
HACCP-SÜSTEEMI PÕHIMÕTTED	19
HACCP-SÜSTEEMI RAKENDUSJUHISED	20
SISSEJUHATUS	20
RAKENDAMINE	20
KOOLITUS	23

SISSEJUHATUS

Inimestel on õigus eeldada, et nende söödav toit on ohutu ja toidukõlblik. Toidust põhjustatud haigus või vigastus on parimal juhul ebameeldiv, halvimal juhul aga lõppeda surmaga. Kuid sellel võib olla ka teisi tagajärgi. Toidust põhjustatud haiguspuhangud võivad kahjustada kaubandust ja turismi, selliste puhangute tõttu võivad jääda saamata tulud, need võivad põhjustada töötust ja kohtuvaidlusi. Toidu riknemine on raiskav ja kulukas ning võib mõjutada ebasoodsalt kaubandust ja tarbija kindlustunnet.

Rahvusvaheline toidukaubandus ja välisreisid toovad üha rohkem kaasa olulisi sotsiaalseid ja majanduslikke kasusid. Samas soodustavad aga haiguste levikut kogu maailmas. Paljudes maades on viimase kahekümne aasta jooksul söömisharjumused muutunud, mida peegaldavad ka uued väljaarendatud toiduainete tootmise, valmistamise ja jaotamise tehnikad. Et ära hoida toidust põhjustatud haiguse ja vigastuse ning toidu riknemise ebasoodsaid mõjusid inimese tervisele ja majandusele, on eluliselt oluline tõhusalt kontrollida hügieeningimusi. Kõik - põllumajandustootjad ja põllusaaduste kasvatajad, tootjad ja töötajad, toidu käitlejad ja tarbijad, vastutavad selle eest, et toit oleks ohutu ja toidukõlblik.

Käesolevad üldpõhimõtted on toiduhügieeni tagamise aluspõhimõtted ning neid tuleks kasutada koos eriomaste hügieeni puudutavate tegevusjuhenditega, kus see on asjakohane, ning mikrobioloogiliste nõuetega. Dokumendis käsitletakse toidukäitlemisahelat esmatootmisest lõpptarbijani ning selles esitatakse peamised hügieeni kontrollid ahela igas etapis. Dokumendis soovitatakse toiduohutuse parandamiseks kasutada HACCP-le põhinevat käsitlust, kus see on võimalik, nagu on kirjeldatud lisas „Ohuanalüüsi ja kriitilise kontrollpunkti (HACCP) süsteem ja selle rakendamise juhised“.

Selles üldpõhimõtete dokumendis kirjeldatud kontrollid on rahvusvaheliselt tunnustatud kui peamised kontrollid, mis aitavad tagada toidu ohutust ja kõlblikkust inimtoiduks. Üldpõhimõtteid soovitatakse ühtviisi nii valitsustele, tööstusettevõtetele (sealhulgas individuaalsetele esmatootjatele, tootjatele, töötajatele, toiduteenindustevõtetele ja jaemüüjatele) kui ka tarbijatele.

I. OSA. EESMÄRGID

1.1. CODEXI TOIDUHÜGIEENI ÜLDPÕHIMÕTTED

- välja selgitada toiduhügieeni *aluspõhimõtted*, mida saaks rakendada *kogu toidukäitlemisahela ulatuses* (sealhulgas esmatootmisest lõpptarbijani) ohutu ja toidukõlbliku toidu tagamiseks;
- soovitada HACCP põhimõtetele toetuvat käsitlusviisi toiduohutuse parandamiseks;
- näidata, *kuidas* neid põhimõtteid rakendada;
- anda *juhised* eriomaste tegevusjuhendite kohta, mida võib vaja minna toidukäitlemisahela sektorites, protsessidel või toidukaupade korral, rõhutades nendele valdkondadele spetsiifilisi hügieeninõudeid.

II. OSA. ULATUS, KASUTAMINE JA DEFINITSIOONID

2.1. ULATUS

2.1.1 Toidukäitlemisahel

Käesolev dokument käsitleb toidukäitlemisahelat esmatootmisest lõpptarbijani, esitades hügieeninõuded, millest on vaja kinni pidada ohutu ja toidukõlbliku toidu tootmiseks. Dokument on aluseks teistele konkreetsetes sektorites rakendatavatele spetsiifilisematele tegevusjuhenditele. Neid eeskirju ja juhendeid tuleks lugeda koos käesoleva dokumendi ja selle lisaga „Ohuanalüüsi ja kriitilise kontrollpunkti (HACCP) süsteem ja selle rakendamise juhised“.

2.1.1 Valitsuste, tööstusettevõtete ja tarbijate roll

Valitsused saavad mõelda selle dokumendi sisu üle ja otsustada, kuidas kõige paremini toetada üldpõhimõtete rakendamist selleks, et:

- kaitsta piisavalt tarbijaid toidust põhjustatud haiguse või vigastuse eest; poliitikates tuleb arvestada elanikkonna või mõne elanikkonnarühma kaitsetusega;
- tekitada kindlustunne, et toit sobib inimtoiduks;
- säilitada usaldust rahvusvahelise toidukaubanduse vastu;
- pakkuda terviseõpetuse kavasid, mille kaudu teavitatakse tõhusalt tööstusettevõtteid ja tarbijaid toiduhügieeni põhimõtetest.

Tööstusettevõtted peaks rakendama selles dokumendis esitatud hügieeninõudeid selleks, et

- pakkuda toitu, mis on ohutu ja toidukõlblik;
- anda tarbijatele selget ja kergesti mõistetavat teavet sildistamise ja muude asjakohaste vahendite abil, et tarbijad teaksid, kuidas kaitsta oma toitu saastumise ja patogeenide kasvu/elutegevuse eest seda toitu õigesti hoides, käideldes ja valmistades;
- säilitada usaldust rahvusvahelise toidukaubanduse vastu.

Tarbijad peaksid tunnetama oma rolli ning pidama kinni asjakohastest eeskirjadest ja rakendama sobivaid toiduhügieeni abinõusid.

2.2 KASUTAMINE

Käesoleva dokumendi igas osas esitatakse soovitud eesmärgid ja põhjendused, mis puudutavad toidu ohutust ja kõlblikkust.

III. osas käsitletakse esmatootmist ja sellega seotud protseduure. Kuigi eri liiki toidukaupade hügieeninõuded võivad suurel määral erineda ning, kui see on asjakohane, tuleb rakendada eriomaseid tegevusjuhendeid, esitatakse nimetatud osas üldiseid nõuandeid. IV.–X. osas selgitatakse üldiseid hügieenipõhimõtteid, mis kehtivad kogu toidukäitlemisahela ulatses kuni müügini. IX. osas käsitletakse tarbijatele antavat teavet, tunnustades nii tarbijate olulist rolli toidu ohutuse ja kõlblikkuse hoidmisel.

Kindlasti esineb olukordi, kus selles dokumendis sisalduvaid eriomaseid nõudeid ei saa rakendada. Igas sellises olukorras on vaja küsida: „Mis on toidu ohutuse ja kõlblikkuse seisukohalt vajalik ja asjakohane?“

Tekstis osutatakse sellistele võimalikele olukordadele fraasidega „vajaduse korral“ või „kui see on asjakohane“. Praktikas tähendab see seda, et kuigi mingi nõue on üldiselt asjakohane ja mõistlik, on siiski olukordi, kus see ei ole toidu ohutuse ja kõlblikkuse seisukohalt vajalik ega ka asjakohane. Nõude vajalikkuse või asjakohasuse

üle otsustamiseks tuleb hinnata ohtu, kõige parem kui seda tehakse HACCP põhimõtete järgi. Nimetatud põhimõtted lubavad kasutada mõistlikult rakendatavaid paindlikke nõudeid, mis peavad silmas üldist eesmärki: toota ohutut ja inimtoiduks kõlblikku toitu. Nii toimides võetakse arvesse toiduainete tootmisel kasutatavaid väga suurt hulka erinevaid tegevusi ja nendega seotud ohte. Lisajuhised leiab eriomastest toidukäitlemise tegevusjuhenditest.

2.3 DEFINITSIOONID

Selles juhendis kasutatud väljenditel on järgmine tähendus:

Puhastamine – mulla, toidujäätmete, mustuse, rasva või muu ebasoovitava aine eemaldamine.

Saasteaine – igasugune bioloogiline või keemiline aine, võõrkeha või muu aine, mida ei ole tahtlikult toidule lisatud ning mis võib kahjustada toidu ohutust või selle inimtoiduks kõlblikkust.

Saastamine – saasteaine viimine toitu või esinemine toidus või toidukäitlemise keskkonnas.

Desinfitseerimine – keskkonnas esinevate mikroorganismide arvu vähendamine keemiliste ainete ja/või füüsikaliste meetodite abil tasemeni, mis ei kahjusta toidu ohutust ega toidukõlblikkust.

Tegevuskoht – mis tahes ehitis või ala, kus toitu käideldakse, ning selle ümbrus, mis allub sama juhtkonna kontrollile.

Toiduhügieen – kõik tingimused ja abinõud, mis on vajalikud, et tagada toidu ohutus ja kõlblikkus kõigis toidukäitlemisahela etappides.

Oht – bioloogiline, keemiline või füüsiline aine toidus või toidu seisund, millel on ebasoovitav mõju tervisele.

HACCP – süsteem, mille abil selgitatakse välja, hinnatakse ja kontrollitakse ohte, mis kahjustavad toidu ohutust.

Toidukäitleja – iga isik, kes vahetult käitleb pakendatud ja pakendamata toitu, kasutab toiduvalmistamise seadmeid ja riistu või toiduga kokku puutuvaid pindu, ning kellelt seetõttu oodatakse, et ta peab kinni toiduhügieeni nõuetest.

Toiduohutus – kindlus, et toit ei põhjusta tarbijale kahju, kui seda valmistatakse ja/või süüakse kavandatud viisil.

Toidukõlblikkus – kindlus, et toit on inimtoiduks kõlblik, kui seda kasutatakse kavandatud viisil.

Esmatootmine – toidukäitlemisahela etapid kuni näiteks külvamise, tapmise, lüpsmise, kala püüdmiseni ning need kaasa arvatud.

III. OSA. ESMATOOTMINE

EESMÄRGID:

Esmatootmist tuleks korraldada nii, toit oleks ohutu ja kõlblik kasutada selle kavandatud otstarbel. Vajaduse korral hõlmab see:

- nende alade kasutamisest hoidumist, kus keskkond võib kahjustada toidu ohutust;
- saasteainete, kahjurite ning looma- ja taimehaiguste ohjeldamist viisil, mis ei ohustaks toidu ohutust;
- praktikate kasutamist ja abinõude võtmist tagamaks, et toit toodetaks sobivates hügieeningimustes.

PÕHJENDUS:

Vähendada sellise ohu tekkimise tõenäosust, mis võiks ebasoovitavalt mõjutada toidu ohutust või selle kõlblikkust toidukäitlemisahela hilisemates etappides.

3.1 KESKKONNAHÜGIEEN

Arvesse tuleb võtta keskkonnas eksisteerivaid võimalikke saasteallikaid. Toidu esmatootmist ei tohi korraldada eelkõige piirkondades, kus potentsiaalselt kahjulikud ained põhjustaks toidus nende ainete lubamatu sisalduse.

3.2 TOIDU HÜGIEENILINE TOOTMINE

Esmatootmises tuleb kogu aeg meeles pidada sooritavate tegevuste võimalikke mõjusid toidu ohutusele ja kõlblikkusele. Eelkõige tähendab see nende tegevuste kõikide punktide väljaselgitamist, kus saastumise tõenäosus võib olla suur, ning seesuguse tõenäosuse minimeerimiseks spetsiifiliste abinõude võtmist.

Nimetatud abinõude võtmisel võib aidata HACCP põhimõtete rakendamine; vaadake lisa „Ohuanalüüsi ja kriitilise kontrollpunkti (HACCP) süsteem ja selle rakendamise juhised“.

Nii palju kui see on praktiliselt võimalik peaksid tootjad rakendama abinõusid selleks, et

- ohjata saastumist õhust, pinnasest, veest, söödast, väetisest (sealhulgas orgaanilisest väetisest), pestitsiididest, veterinaaravimist või mõnest muust esmatootmises kasutatavast ainest;
- ohjata taime- ja loomatervist nii, et see ei ohustaks toidu kaudu inimese tervist ega mõjutaks ebasoovitavalt toote kõlblikkust;
- kaitsta toiduallikaid fekaalide ja teiste saasteainete eest.

Eelkõige tuleks hoolt kanda jäätmekorralduse eest ning hoida ohtlikke ained nõuetekohaselt. Esmatootmise oluliseks osaks saavad põllumajandustootjate kohapealsed programmid, mille abil saavutatakse konkreetsed toiduohutuse eesmärgid, ning neid tuleks toetada.

3.3 KÄITLEMINE, HOIDMINE JA VEDU

Protseduurid peavad olema kehtestatud selleks, et

- sortida toitu ja selle koostisaineid, eesmärgiga kõrvaldada materjal, mis on ilmselgelt inimtoiduks kõlbmatu;
- eemaldada kõik kõrvaldatud materjalid hügieeniliselt;
- kaitsta toitu ja selle koostisosi saastumise eest käitlemise, säilitamise ja veo ajal kahjurite, keemiliste, füüsiliste või mikrobioloogiliste saasteainete või muude ebasoovitavate ainetega.

Nii palju kui see on praktiliselt mõistlik tuleks toidu hävimise ja riknemise ära hoidmiseks võtta asjakohased abinõud, näiteks reguleerida temperatuuri ja niiskust ja/või sooritada muid toiminguid.

3.4 PUHASTAMINE, HOOLDAMINE JA TÖÖTAJATE ISIKLIK HÜGIEEN ESMATOOTMISEL

Asjakohased vahendid peavad olema olemas ja asjakohased protseduurid peavad olema kehtestatud tagamaks, et

- vajalikud puhastus- ja hooldusprotseduurid sooritatakse tõhusalt ja
- isiklik hügieen on nõuetekohasel tasemel.

IV. OSA. ETTEVÕTTE HOONED JA SEADMED

EESMÄRGID:

Hoonete, seadmete ja vahendite asukoha valikul, projekteerimisel ja ehitamisel tuleb arvesse võtta tööde iseloomu ja nendega seostatavaid ohte selleks, et

- minimeerida saastamist;
- nende ehitus ja asukoht võimaldaksid korraldada nõuetekohast hooldamist, puhastamist ja desinfitseerimist ning minimeerida saastumist õhu kaudu;
- pinnad ja materjalid, eelkõige toiduga kokku puutuvad pinnad ja materjalid ei oleks ettenähtud kasutamisel toksilised ning oleksid vajaduse korral nõuetekohaselt vastupidavad ning kergesti hooldatavad ja puhastatavad;
- oleksid olemas asjakohased vahendid temperatuuri ja niiskuse kontrollimiseks ning muude kontrollitoimingute tegemiseks;
- oleksid võetud tõhusad tõrjeabinõud kahjurite juurdepääsu ja pesitsemise takistamiseks.

PÕHJENDUS:

Ohtude tõhusaks kontrollimiseks on vaja pöörata tähelepanu hügieeninõudeid arvestavale projekteerimisele ja ehitamisele, sobiva asukoha valimisele ja asjakohaste vahendite olemasolule.

4.1 ASUKOHT

4.1.1 Tegevuskoht

Kui hakatakse otsustama toidukäitlemisettevõtte asukoha üle, tuleb arvesse võtta nii võimalikke saasteallikaid kui ka kõigi toidu kaitsmiseks võetavate mõistlike abinõude tõhusust. Ettevõtte ei tohi

paikneda kohas, kus pärast nimetatud abinõude kaalumist, on selge, et toidu ohutus ja kõlblikkus on seal püsivalt ohustatud. Eelkõige peavad ettevõtted paiknema kaugemal:

- keskkondlikult saastatud aladest ja tehastest, mis võivad suuresti toitu saastada;
- aladest, kus toimuvad üleujutused, kui puuduvad piisavad kaitseabinõud;
- aladest, kus on palju kahjureid;
- aladest, kust ei saa tõhusalt kõrvaldada tahkeid ega vedelaid jäätmeid.

4.1.2 Seadmed

Seadmed peavad paiknema nii, et:

- neid saab nõuetekohaselt hooldada ja puhastada;
- need funktsioneerivad ette nähtud korras;
- nad edendavad head hügieenitava, sealhulgas seiret.

4.2 HOONED JA RUUMID

4.2.1 Kujundus ja plaan

Kui see on asjakohane, peab toiduettevõtte sisekujundus ja plaan võimaldama kinni pidada toiduhügieeni heast tavast, sealhulgas kaitsta toiduaineid ristsaastumise eest tööoperatsioonide vahel ja ajal.

4.2.2 Sisekonstruktsioonid ja sisseseade

Toiduettevõtte konstruktsioonid peavad olema ehitatud tugevalt vastupidavatest ja lihtsalt hooldatavatest, puhastest ning, kui see on asjakohane, ka desinfitseeritavatest materjalidest. Vajaduse korral peavad toidu ohutuse ja kõlblikkuse kaitsmiseks olema eelkõige täidetud järgmised tingimused:

- seinte, vaheseinte ja põrandapinnad tuleb teha vastupidavatest materjalidest, mis ei ole toksilised, kui neid kasutatakse ette nähtud otstarbel;
- seinad ja vaheseinad peavad olema siledapinnalised kõrguseni, mis sõltub tehtavast tööst;
- põrandatel peab olema piisav äravool ning neid peab saama korralikult puhastada;
- laed ja laealused seadmed peavad olema ehitatud ja viimistletud nii, et minimeerida mustuse ja kondensaadi kogunemist ja osakeste allakukkumist;
- aknad peavad olema kergesti puhastatavad ning ehitatud nii, et minimeerida mustuse kogunemist, ning vajaduse korral peavad akendele olema paigaldatud eemaldatavad ja puhastatavad putukatõrjevõrgud. Vajaduse korral peavad aknad olema kinnitatud;
- ukсед peavad olema siledad, mitteimava pinnaga, mida on kerge puhastada ja mida saab vajaduse korral desinfitseerida;
- vahetult toiduga kokku puutuvad tööpinnad peavad olema heas korras, vastupidavad ja kergesti puhastatavad, hooldatavad ja desinfitseeritavad. Tööpinnad peavad olema siledatest, mitteimavatest materjalidest, mis on inertsed toidu, pesuainete ja desinfitseerivate ainete suhtes tavalistes töötingimustes.

4.2.3 Ajutised või teisaldatavad müügikohad ja -automaadid

Siin käsitletud müügikohad ja konstruktsioonid hõlmavad müügilette, teisaldatavaid ja tänaval kauplemiseks mõeldud sõidukeid, ajutisi müügikohti, ajutisi toidukäitlemiskohti, nagu telke ja müügitelke.

Seesugused müügikohad ja konstruktsioonid peavad asuma, olema projekteeritud ja ehitatud nii, et oleks ära hoitud, nii palju kui see on parktiliselt mõistlik, toidu saastumine ja kahjurite levimine.

Nende spetsiifiliste tingimuste ja nõuete rakendamisel tuleb ohjata kõiki seesuguste müügikohtadega seostatavaid toiduhügieeni ohte tagamaks toidu ohutus ja kõlblikkus.

4.3 SEADMED

4.3.1 Üldist

Toiduga kokku puutuvad seadmed ja anumad (muud peale ühekorraanumate ja -pakendite) peavad olema kavandatud ja valmistatud nii, et neid saaks vajaduse korral toidu saastumise vältimiseks nõuetekohaselt puhastada, desinfitseerida ja hooldada. Seadmed ja anumad peavad olema valmistatud materjalidest, mis ei ole toksilised, kui neid kasutatakse ettenähtud otstarbel. Vajaduse korral peavad seadmed olema

vastupidavad ja teisaldatavad või neid peab olema võimalik lahti monteerida nende hooldamiseks, puhastamiseks, desinfitseerimiseks, seireks ning näiteks ka selleks, et oleks lihtsam kahjurite olemasolu kontrollida.

4.3.2 Toidukontrolli ja seire seadmed

Lisaks punktis 4.3.1 esitatud üldpõhimõtetele peavad toidu valmistamiseks, kuumtöötlemiseks, jahutamiseks, säilitamiseks või külmutamiseks kasutatavad seadmed olema valmistatud nii, et toitu oleks võimalik selle ohutuse ja kõlblikkuse huvides viia nõutava temperatuurini nii kiiresti kui võimalik, ning et neid oleks võimalik hästi hooldada. Seesuguste seadmetega peab saama ka temperatuuri jälgida ja reguleerida. Vajaduse korral peavad nendel seadmetel olema tõhusad niiskuse, õhuvoolu ning kõikide muude selliste tingimuste kontrollimise ja seire võimalused, mis võiksid kahjustada toidu ohutust ja kõlblikkust. Nende nõuete eesmärgiks on tagada, et:

- kahjulikud või ebasoovitavad mikroorganismid või nende toksiinid eemaldatakse või nende mikroorganismide arvu vähendatakse ohutule tasemele või nende elutegevust ja kasvu kontrollitakse tõhusalt;
- saaks korraldada HACCP-plaanides kehtestatud kriitiliste piiride seiret, kui see on asjakohane;
- saaks kiiresti saavutada temperatuurid ja muud tingimused, mis on vajalikud toidu ohutuse ja kõlblikkuseks tagamiseks, ning neid hoida.

4.3.3 Jäätmekonteinerid ja mittesöödavad ained

Jäätmete, kõrvalsaaduste ja mittesöödavate või ohtlike ainete konteinerid peavad olema identifitseeritavad, sobivalt valmistatud ning vajaduse korral tehtud ka vastupidavast materjalist. Ohtlike ainete hoidmiseks kasutatavad konteinerid peavad olema märgistatud ning, kui see on asjakohane, ka lukustatavad, et ära hoida kuritahtlikku või juhuslikku toidu saastamist.

4.4 VAHENDID

4.4.1 Veevarustus

Vajaduse korral peab toidu ohutuse ja kõlblikkuse tagamiseks olemas olema joogiveevarustus koos asjakohaste vee hoidmise, jaotamise ja temperatuuri kontrollimise võimalustega.

Joogivesi peab vastama WHO joogivee kvaliteedi juhendi viimases väljaandes esitatud nõuetele või kõrgematele standarditele. Mittejoogiveel (mis on mõeldud näiteks tuletõrjeks, auru tootmiseks, külmutamiseks ja muudel sarnastel eesmärkidel kasutamiseks, kus see ei saasta toitu) peab olema eraldi süsteem. Mittejoogivee süsteemid märgistatakse ning need ei tohi kokku puutuda joogivesüsteemidega ega võimaldada neisse tagasivoolu.

4.4.2 Äravool ja jäätmekäitlus

Peab olema tagatud piisav äravool ning jäätmekäitlussüsteemide ja -vahendite olemasolu. Need peavad olema kavandatud ja ehitatud nii, et vältida toidu või joogivesüsteemi saastamise ohtu.

4.4.3 Puhastamine

Toidu, toiduvalmistamisriistade ja -seadmete puhastamiseks peavad olemas olema asjakohased vahendid. Kui see on asjakohane, siis peavad need vahendid olema varustatud piisava hulga sooja ja külma joogiveega.

4.4.4 Töötajate hügieenivahendid ja tualetid

Isikliku puhtuse nõutaval tasemel hoidmiseks ja toidu saastamise vältimiseks peavad töötajate jaoks olemas olema hügieenivahendid. Kui see on asjakohane, on nendeks vahenditeks:

- piisavad võimalused käte hügieeniliseks pesemiseks ja kuivatamiseks, sealhulgas kraanikausid ning külma ja kuumu (või sobival temperatuuril) vee varustus;
- sobiva hügieenilise disainiga tualetid;
- asjakohased töötajate rietusruumid.

Kõik loetletud peavad paiknema sobivalt ning neid tuleb kasutada ette nähtud korras.

4.4.5 Temperatuuri kontrollimine

Olenevalt toidukäitlemistööde iseloomust peavad toidu ohutuse ja kõlblikkuse tagamiseks olemas olema sobivad seadmed toidu soojendamiseks, jahutamiseks, valmistamiseks, külmutamiseks ja

sügavkülmutamiseks, külmutatud või sügavkülmutatud toidu säilitamiseks, toidu temperatuuri jälgimiseks ning vajaduse korral ka ruumitemperatuuri reguleerimiseks.

4.4.6 Õhu kvaliteet ja ventilatsioon

Asjakohased loomuliku ja mehhaanilise ventilatsiooni süsteemid peavad olema eelkõige selleks, et:

- minimeerida õhu kaudu toidu saastamist, näiteks aerosoolide ja kondensaadipiiskadega;
- kontrollida ümbritsevat temperatuuri;
- kontrollida lõhnu, mis võivad mõjutada toidu kõlblikkust;
- vajaduse korral toidu ohutuse ja kõlblikkuse tagamiseks kontrollida niiskusesisaldust.

Ventilatsioonisüsteemid peavad olema projekteeritud ja ehitatud nii, et õhk ei saaks liikuda saastatud aladelt puhastele ning et vajaduse korral saaks neid süsteeme piisavalt hooldada ja puhastada.

4.4.7 Valgustus

Et ettevõttes saaks hügieeninõutest kinni pidada, peab olema tagatud loomulik või kunstlik valgus. Vajaduse korral peab valgustus olema selline, mis ei tekitaks eksitavat värvust. Valgustugevus peab vastama töö iseloomule. Seal, kus see on asjakohane, peavad valgustid olema kaitstud, et toitu ei saaks saastada kukkuvad osakesed.

4.4.8 Hoidmine

Vajaduse korral peavad olema piisavad võimalused toidu, koostisainete ja toidus mitte kasutatavate kemikaalide (st puhastusmaterjalide, määrete, kütuste) hoidmiseks.

Kui see on asjakohane, peavad toidu säilitamise kohad olema projekteeritud ja ehitatud nii, et:

- neid saaks piisavat hooldada ja puhastada;
- need hoiaksid ära kahjurite juurepääsu ja pesitsemise;
- need võimaldaksid kaitsta toitu saastumise eest toidu säilitamise ajal;
- need tagaksid vajaduse korral keskkonna, mis minimeerib toidu hävinemise (st kontrollides temperatuuri ja niiskust).

Vajalikud säilituskohad olenevad toidu iseloomust. Vajaduse korral peavad olema tagatud eraldi ohutud hoiukohad puhastusmaterjalidele ja ohtlikele ainetele.

V. OSA. TEGEVUSE KONTROLL

EESMÄRK:

Ohutu ja inimtoiduks kõlbliku toidu tootmine

- formuleerides nõuded, mis puudutavad toorainet, koostist, töötlemist, jaotust ja kasutust tarbija poolt ning mida tuleb täita eriomaste toiduainete tootmisel ja käitlemisel;
- projekteerides, rakendades, korraldades seiret ja uuesti läbi vaadates tõhusaid kontrollisüsteeme.

PÕHJENDUS:

Toidu ohtlikkuse vähendamiseks mõeldud ennetavate abinõude võtmine, et teataval operatsiooni etapil tagada toidu ohutus ja kõlblikkus toiduohutude ohjamise läbi.

5.1 TOIDUOHTUDE KONTROLL

Toidukäitlejad peavad kontrollima toiduohute HACCP-ga sarnaste süsteemide abil.

Nad peaksid:

- **välja selgitama** kõik etapid oma tööoperatsioonides, mis on kriitilised toidu ohutuse seisukohalt;
- **rakendama** nendel etappidel tõhusaid kontrolliprotseduure;
- **tegema** kontrolliprotseduuride **seiret**, et tagada nende pidev tõhusus;
- **läbi vaatama** kontrolliprotseduurid korrapäraselt ning ka siis, kui operatsioone muudetakse.

Neid süsteeme tuleks rakendada terves toidukäitlemisahelas selleks, et kontrollida toiduhügieeni toidu kõlblikkusaja jooksul toote ja protsessi korraliku kavandamise abil.

Kontrolliprotseduurid võivad olla lihtsad, nagu näiteks varude paigutamise mõõtmiseadmete kontroll või külmutusseadmete õige täitmine. Mõnedel juhtudel võib sobida süsteem, mis kokku pandud toetudes asjatunja nõuannetele ja seotud dokumentidele. Seesuguse toiduohutussüsteemi mudelit kirjeldatakse lisa „Ohuanalüüsi ja kriitilise kontrollpunkti (HACCP) süsteem ja selle rakendamise juhised“.

5.2 HÜGIEENIKONTROLLI SÜSTEEMIDE PÕHIPUNKTID

5.2.1 Aja ja temperatuuri kontroll

Üks sagedamaid toidust põhjustatud haiguse või toidu rikenemise põhjustest on toidu temperatuuri ebapiisav kontroll. Need kontrollid hõlmavad toidu valmistamise, jahutamise, töötlemise ja säilitamise aega ja temperatuuri. Seesugused temperatuuri tõhusa kontrollimise süsteemid peavad olema sisse seatud seal, kus see on toidu ohutuse ja kõlblikkuse seisukohalt kriitiline.

Temperatuuri kontrollimise süsteemid peavad arvesse võtma:

- toidu iseloomu, nt selle vee aktiivsust, pH-d ja mikroorganismide esialgset tõenäolist hulka ja liiki;
- toidu ette nähtud kõlblikkusaega;
- pakendamise ja töötlemise meetodit;
- seda, kuidas toodet kavatsetakse kasutada, st kas seda tuleb edaspidi valmistada/töödelda või on tegemist valmistoiduga.

Mainitud süsteemides peavad olema kehtestatud ka täpsustatud lubatavad aja ja temperatuuri kõikumise piirid.

Temperatuuri registreerimise seadmeid tuleb kontrollida regulaarselt ja katsetada nende täpsust.

5.2.2 Spetsiifilised protsessi etapid

Muud etapid, mis aitavad toiduhügieeni parandada, võivad sisaldada näiteks:

- külmutamist
- termilist töötlemist
- kiiritamist
- kuivamist
- keemilist konserveerimist
- vaakum- või gaaspakendamist.

5.2.3 Mikrobioloogilised ja muud nõuded

Punktis 5.1 kirjeldatud juhtimissüsteemid on tõhus viis, kuidas tagada toidu ohutus ja kõlblikkus. Kui toidukontrollisüsteemis kasutatakse mikrobioloogilisi, keemilisi või füüsikalisi spetsifikatsioone, siis peavad need toetuma kindlatele teaduslikele põhimõtetele ja esitama, kui see on asjakohane, seireprotseduurid, analüüsimeetodid ja tegevuse piirid.

5.2.4 Mikrobioloogiline ristsaastamine

Patogeenid võivad levida ühelt toidult teisele kas vahetu kokkupuute läbi või toidukäitlejate kaudu, kokkupuutest pindadega või õhu kaudu. Toores, töötlemata toit tuleb valmistoitudest kas füüsilistelt või ajaliselt korralikult eraldada vahepealse puhastamise teel, ning, kui see on asjakohane, desinfitseerimise abil.

Võib olla vaja piirata või kontrollida juurdepääsu töötlemisaladele. Seal, kus oht on eriti suur, tohib lubada töötlemisaladele ainult riietusruumi kaudu. Võib olla on vaja töötajatelt nõuda, et nad paneksid selga puhtad kaitserõivad, sealhulgas jalarõivad, ning peseksid enne sisenemist käed.

Pinnad, riistad, seadmed, sisseseade peavad olema täielikult puhastatud ja vajaduse korral desinfitseeritud pärast toortoidu, eriti liha ja linnuliha, käitlemist või töötlemist.

5.2.5 Füüsiline ja keemiline saastamine

Tuleb juurutada süsteemid, mis aitavad ära hoida toidu saastamine võõrkehadega nagu klaas või seadmetest pärit metallitükid, tolm, ohtlikud aurud ja ebasoovitavad kemikaalid. Vajaduse korral tuleb tootmisel ja töötlemisel kasutada sobivaid avastamis- või sõelumisseadmeid.

5.3 NÕUDED SISSETULEVA MATERJALI KOHTA

Ettevõtte ei tohi vastu võtta ühtegi materjali ega koostisainet kui on teada, et see sisaldab parasiite, ebasoovitavaid mikroorganisme, pestitsiide, veterinaarravimeid või toksilisi, lagunenuid aineid või võõrkehi, mille hulka ei saa vähendada lubatavale tasemele tavalise sortimise ja/või töötlemise teel.

Tooraineid või koostisosi tuleb kontrollida ja sortida enne töötlemist, kui see on asjakohane. Vajaduse korral tuleb teha laborikatsed, et saada kinnitus nende kasutamiskõlblikkuse kohta. Kasutada tohib ainult korralikke, sobivaid toorained või koostisained.

Toorainete ja koostisainete varusid tuleb korralikult uuendada.

5.4 PAKEND

Pakendi disain ja materjalid peavad toodet piisavalt kaitsma, minimeerides selle saastumist ja ära hoides selle kahjustumist, ning pakendit peaks saama nõuetekohaselt sildistada. Pakendimaterjalid või pakendamiseks kasutatav gaas ei tohi olla toksilised ning kahjustada toidu ohutust ja kõlblikkust ette nähtud säilitustingimustel ja kasutamisel. Kui see on asjakohane, peab taaskasutuspakend olema sobivalt vastupidav, kergelt puhastatav ning vajaduse korral desinfitseeritav.

5.5 VESI

5.5.1 Kokkupuutel toiduga

Toidu käsitlemisel ja töötlemisel tuleb kasutada ainult joogivett, välja arvatud:

- auru tootmiseks, tuletõrjeks ja muudel sarnastel eesmärkidel, mis ei ole seotud toiduga;
- teatavatel toidukäitlemisprotsessidel, nt külmutamisel ja toidu käitlemise aladel, kui see ei kahjusta toidu ohutust ja kõlblikkust (nt puhta merevee kasutamine).

Taaskasutatav vesi peab olema töödeldud ja hoitud nii, et selle kasutamine ei kahjustaks toidu ohutust ja kõlblikkust. Vee töötlemisprotsessi tuleb korralikult jälgida. Kasutada võib töötlemata taasringlusvett ja toidu aurustamisel või kuivatamisel saadud vett, kui selle kasutamine ei kahjusta toidu ohutust ja kõlblikkust.

5.5.2 Koostisainena

Vajaduse korral tuleb toidu saastamise ärahoidmiseks kasutada joogivett.

5.5.3 Jää ja aur

Jää valmistamiseks tuleb kasutada vett, mis vastab punkti 4.4.1 nõuetele. Jääd ja auru tuleb toota, käidelda ja hoida nii, et need oleksid kaitstud saastamise eest.

Aur, mis puutub kokku toiduga või toiduga kokku puutuvate pindadega, ei tohi kahjustada toidu ohutust ja kõlblikkust.

5.6 JUHTIMINE JA JÄRELEVALVE

Vajaliku kontrolli ja järelevalve liik sõltub ettevõtte suurusest, selle tegevuse iseloomust ja käideldavatest toiduainetest. Juhid ja järelevaatajad peavad piisavalt tundma toiduhügieeni põhimõtteid ja praktikaid, et nad suudaksid hinnata potentsiaalseid ohte, võtta asjakohaseid ennetavaid ja korrigeerivaid abinõusid ning tagada tõhus jälgimine ja järelevalve.

5.7 DOKUMENDID JA ANDMED

Vajaduse korral tuleb teha asjakohaseid märkmeid töötlemise, tootmise ja jaotamise kohta ning need tuleb alles hoida toote kõlblikkusajast kauem. Dokumendid aitavad parandada toiduohutuse kontrollisüsteemi usaldusväärsust ja tõhusust.

5.8 TURULT TAGASIVÕTMISE PROTSEDUURID

Juhid peavad kehtestama toidu ohutuse protseduurid, mis võimaldaksid täielikult ja kiiresti turult tagasi võtta mis tahes valmis toidukauba. Kui toode on tagasi võetud otsese terviseohu tõttu, tuleb hinnata ka teiste samades tingimustest valmistatavate toodete ohutust, mis võivad samuti ohustada rahva tervist ning mida peab võib olla turult tagasi võtma. Tuleks ka kaaluda, kas on vaja avalikkust hoiatada.

Turult tagasivõetud tooteid tuleb jälgida kuni nende hävitamiseni, nende kasutamiseni muul otstarbel kui inimtoiduks, kuni on kindlaks tehtud, et nad on inimtoiduks kõlbulikud või kuni need töödeldakse uuesti viisil, mis tagab nende ohutuse.

VI. OSA. HOOLDUSTÖÖD JA HÜGIEEN ETTEVÕTTES

EESMÄRK:

Juurutada tõhusad süsteemid selleks, et:

- tagada piisav ja asjakohane hooldus ja puhastamine;
- tõrjuda kahjureid;
- korraldada jäätmekäitlust;
- jälgida hooldus- ja hügieeniprotseduuride tõhusust.

PÕHJENDUS:

Lihtsustada pidevat kontrolli toiduohtude, kahjurite ja muude ainete üle, mis võivad tõenäoliselt toitu saastada.

6.1 HOOLDAMINE JA PUHASTAMINE

6.1.1 Üldist

Ettevõtted ja seadmed tuleb hoida korras ja nõuetekohases seisundis selleks, et:

- lihtsustada kõiki hügieeniprotseduure;
- need funktsioneeriksid ette nähtud viisil, eriti aga kriitilistel etappidel (vt punkti 5.1);
- ära hoida toidu saastamine nt metalli- ja krohvitudkide, prahi ja kemikaalidega.

Puhastamise käigus tuleks eemaldada kõik toidujäätmed ja mustus, mis võiksid olla saasteallikaks. Nõutavad puhastamismeetodid ja -materjalid sõltuvad toidukäitlemisettevõtte iseloomust. Pärast puhastamist võib olla vaja ka desinfitseerida.

Puhastusvahendeid tuleb käsitseda ja kasutada ettevaatlikult ning tootjajuhiste kohaselt ning toidu saastumise vältimiseks tuleb neid hoida toidust eraldi selgelt identifitseeritavates anumates.

6.1.2 Puhastusprotseduurid ja -meetodid

Puhastada võib eraldi või kombineeritud füüsikaliste meetoditega, nagu kuumus, küürimine, turbulentsed vool, vaakumpuhastus ja muud meetodid, mille korral ei kasutata vett, ning keemiliste meetoditega, mille korral kasutatakse puhastusvahendeid, leeliseid või happideid.

Puhastamine hõlmab, kui see on asjakohane:

- pindadelt suure prahi eemaldamist;
- pesemisvahendi lahuse peale kandmist selleks, et lahti leotada pinnase ja bakterite kiht, või nende hoidmist lahuses või suspensioonis;
- veega loputamist viisil, mis on kooskõlas IV. osaga, et eemaldada lahti ligunenud pinnas ja pesemisvahendi jäägid;
- keemilist puhastust või mõnda muud asjakohast meetodit jääkide ja prahi eemaldamiseks ja kogumiseks;
- vajaduse korral desinfitseerimist koos järgneva loputamisega, välja arvatud juhul, kui tootjate juhistes osutatakse teaduslikule põhjendusele, et loputamine ei ole vajalik.

6.2 PUHASTUSKAVAD

Puhastus- ja desinfitseerimiskavad peavad tagama, et kõik ettevõtte osad on nõuetekohaselt puhtad, sealhulgas peab nendes kavades olema ette nähtud ka puhastusvahendite puhastamine.

Selleks, et veenduda puhastus- ja desinfitseerimiskavade sobivuses ja tõhususes, tuleb neid pidevalt ja korralikult jälgida ning vajaduse korral ka dokumenteerida.

Kui kasutatakse kirjalikke puhastuskavasid, siis peavad nendes olema täpsustatud:

- alad, seadmed ja riistad, mida tuleb puhastada;
- vastutus konkreetse tööülesande täitmise eest;
- puhastusmeetod ja selle kasutamise sagedus;
- kuidas on korraldatud seire.

Kui see on asjakohane, tuleb nende kavade koostamisel konsulteerida asjatundjaga.

6.3 KAHJURITE TÕRJE

6.3.1 Üldist

Kahjurid võivad suuresti kahjustada toidu ohutust ja kõlblikkust. Kahjureid võivad levida seal, kus toit on kättesaadav ja nad paljunevad. Selleks, et ei loodaks kahjuritele soodsat keskkonda, tuleb kinni pidada hügieeninõuetest. Kahjurite levimise tõenäosust ning seega ka pestitsiidide kasutamise vajadust saab vähendada hügieeninõuete korralliku täitmise, sisse tuleva materjali kontrollimise ja seire abil.

6.3.2 Juurdepääsu takistamine

Ehitised peavad olema heas korras ja seisundis, et kahjurid neisse ei pääseks; tuleb kõrvaldada võimalikud paljunemiskohad. Augud, torud ja muud kohad, kust kahjurid kõige tõenäolisemalt ehitisse pääsevad, peavad olema suletud. Näiteks aitavad kahjurite sissepääsu takistada võrgud avatud akende, uste ja ventilaatorite ees. Võimaluse korral ei tohi tehaste ja toidutöötlemistehaste territooriumile lubada loomi.

6.3.3 Pesitsemine ja paljunemine

Toidu ja vee kättesaadavus soodustab kahjurite pesitsemist ja paljunemist. Võimalikku toitu tuleb hoida kahjurikindlates anumates ja/või ladustada maast kõrgemal ning seintest eemal. Toidukäitlemishoone ja selle ümbrus peab olema puhas. Kui see on asjakohane, tuleb jäätmeid hoida suletud ja kahjurikindlates anumates.

6.3.4 Jälgimine ja avastamine

Ettevõtet ja seda ümbritsevat territooriumi tuleb korrapäraselt kontrollida võimaliku kahjurite levimise suhtes.

6.3.5 Tõrje

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

6.4 JÄÄTMEKÄITLUS

Tuleb tagada jäätmete sobiv kõrvaldamine ja hoidmine. Toidu käitlemise ja ladustamise aladel ning muudel tööaladel ja neid alasid ümbritseval territooriumil ei tohi lubada jäätmete kogumist, välja arvatud koguses, mis on vältimatu ettevõtte normaalseks funktsioneerimiseks.

Jäätmehoidlad tuleb hoida nõuetekohaselt puhtad.

6.5 TÕHUSUSE JÄLGIMINE

Tuleb korraldada sanitaarsüsteemide tõhususe seire, mida tehakse neid perioodiliselt kontrollides nt tegevuse eelülevaatuste auditi või, kui see on asjakohane, keskkonna ja toiduga kokku puutuvate pindade mikrobioloogilise uurimisega, ning nende süsteemide korrapärane ülevaatus ja korrigeerimine, et need vastaksid muutunud tingimustele.

VII. OSA. ISIKLIK HÜGIEEN ETTEVÕTTES

EESMÄRGID:

Tagada, et toiduga vahetult või kaudselt kokku puutuvad isikud ei saastaks toitu, sest:

- nad hoiavad isiklikku puhtust ette nähtud tasemel;
- nad käituvad ja tegutsevad nõuetekohaselt.

PÕHJENDUS:

Isikud, kes ei pea isiklikku puhtust nõutaval tasemel, kes põevad teatavaid haigusi või kellel on teatavad seisundid või kes käituvad sobimatul viisil, võivad saastada toitu ja anda haiguse edasi tarbijatele.

7.1 TERVISESEISUND

Isikuid, kelle kohta on teada või keda kahlustatakse selles, et nad kannatavad või kannavad konkreetset haigust, mis tõenäoliselt võib edasi kanduda toidu kaudu, ei tohi lubada toidukäitlemisalale, kui on tõenäoline, et nad saastavad toitu. Iga haige isik peab kohe juhtkonnale teatama haigusest või haiguse sümptomitest.

Toidukäitleja peab käima arstlikul läbivaatusel, kui see on kliiniliselt või epidemioloogiliselt näidustatud.

7.2 HAIGUS JA VIGASTUSED

Juhtkonda tuleb teavitada järgmistest seisunditest, et nad saaks teha otsuse, kas on vajalik arstlik läbivaatus ja/või võimalik toidukäitlemisoperatsioonidest kõrvaldamine:

- kollasus;
- kõhulahtisus;
- oksendamine;
- palavik;
- valus kurk koos palavikuga;
- nähtavalt nakatunud nahavigastused (paised, sisselõiked jne);
- eritised kõrvast, silmast või ninast.

7.3 ISIKLIK PUHTUS

Toidukäitlejad peavad eriti hoidma puhtust ning, kui see on asjakohane, kandma sobivaid kaitserõivaid, peakatet ja jalanõusid. Sisselõiked ja haavad, mille korral lubatakse töötajatel edasi töötada, peavad olema kaetud sobiva veekindla haavasidemega.

Töötajad peavad alati pesema käsi, kui nende isiklik puhtus võib mõjutada toidu ohutust, näiteks:

- enne toidukäitlemisoperatsioonide alustamist;
- kohe pärast tualeti kasutamist;
- pärast toortoidu või mis tahes saastunud materjali käitlemist, kui selle tõttu võidakse saastada toitu; töötajad ei tohi käidelda valmistoitu, kui see on asjakohane.

7.4 KÄITUMINE

Isikud, kes käitlevad toitu, peaksid hoiduma toitu saastavast käitumisest näiteks

- suitsetamisest;
- sülitamisest;
- närimisest või söömisest;
- aevastamisest või köhimisest kaitsmata toidu kohal.

Töötajad ei tohi kanda ega tuua toidukäitlemisalale isiklike asju nagu ehteid, kellasid, juuksenõelu ja muid esemeid, kui need kahjustavad toidu ohutust ja kõlblikkust.

7.5 KÜLALISED

Külalised, keda viiakse toidu valmistamise, töötlemise või käitlemise aladele, peavad kandma kaitserõivaid, kui see on asjakohane, ning kinni pidama muudest selles osas esitatud isikliku hügieeni nõuetest.

VIII. OSA. VEDU

EESMÄRGID:

Vajaduse korral tuleb võtta abinõud selleks, et:

- kaitsta toitu võimaliku saasteallika eest;
- kaitsta toitu kahjustumise eest, mis tõenäoliselt muudab toidu inimtoiduks kõlbmatuks;
- luua keskkond, kus kontrollitakse tõhusalt patogeene või riknemist põhjustavate mikroorganismide kasvu ning toksiinide tootmist toidus.

PÕHJENDUS:

Toit võidakse saastada või see ei pruugi jõuda sihtkohta ette nähtud seisundis, kui veo ajal ei võeta tõhusaid kontrolliabinõusid, isegi kui eelmistes toidukäitlemisahela etappides on peetud kinni hügieenikontrolli nõuetest.

8.1 ÜLDIST

Toit peab olema veo ajal nõuetekohaselt kaitstud. Vedamiseks ette nähtud vahendi või anuma tüüp oleneb toidu iseloomust ja tingimustest, milles seda toituainet tuleb vedada.

8.2 NÕUDED

Vajaduse korral peavad veovahendid ja lahtiselt veetavate ainete anumad olema kavandatud ja valmistatud nii, et:

- nad ei saastaks toiduaineid ega pakendit;
- neid saaks hästi puhastada ja vajaduse korral desinfitseerida;
- vajaduse korral saaks nende abil veo ajal üksteisest eraldada erinevad toiduained või toiduained mittetoiduainetest;
- nad kaitseksid toiduaineid saastumise, sealhulgas tolmu ja aurude eest;
- nad hoiaksid vajalikku temperatuuri ja niiskust, atmosfääritingimusi ja muid tingimusi, et kaitsta toitu kahjuliku või ebasoovitava mikroobide kasvu ja toidu riknemise eest, mille tagajärjel muutub toit inimtoiduks kõlbmatuks;
- võimaldaksid kontrollida temperatuuri, niiskust ja muid vajalikke tingimusi.

8.3 KASUTAMINE JA HOOLDAMINE

Toidu veovahendid ja -anumad tuleb hoida nõuetekohaselt puhtad ja korras ning ette nähtud seisundis. Kui sama vahendit või anumad kasutatakse teiste toiduainete või mittetoiduainete veoks, siis tuleb erinevate vedude vahel need korralikult puhastada ja vajaduse korral desinfitseerida.

Kui see on asjakohane, eriti aga lahtiste ainete veo korral, peavad anumad ja vahendid olema ette nähtud ainult toiduainetele ning asjakohaselt märgistatud ning neid tohib kasutada ainult sellel eesmärgil.

IX. OSA. TOOTEKIRJELDUS JA TARBIJA TEADLIKKUS**EESMÄRGID:**

Toodetel peab olema asjakohane teave tagamaks, et:

- toidukäitlemisahela järgmises etapis oleks kättesaadav piisav teave, et selle etapi töötajad saaksid toodet ohutult ja õigesti käidelda, säilitada, töödelda, valmistada ja välja panna;
- saadetist või partiid on kerge identifitseerida ja vajaduse korral tagasi võtta.

Tarbijatel peab olema piisavalt teadmisi toiduhügieeni kohta, et nad:

- mõistaksid tootekirjelduse olulisust;
- teeksid endale sobivaid teadlikke valikuid;
- hoiaksid ära toidu patogeenidega saastumise ja nende kasvu või elutegevuse toidu korralikult hoides, valmistades ja kasutades.

Tööstus või kaubandusettevõtte töötajatele mõeldud teave peab olema selgelt eristatav tarbijatele mõeldud teabest, seda eriti toidu siltidel.

PÕHJENDUS:

Ebapiisav tootekirjeldus ja/või puudulikud teadmised üldise toiduhügieeni kohta võivad põhjustada toote valesti käitlemise hilisemates toidukäitlemisahela etappides. Seesugune vale käitlemine võib viia haiguse põhjustamiseni või toodete riknemiseni, isegi kui varasemates toidukäitlemisahela etappides on võetud piisavad hügieenikontrolli abinõud.

9.1 PARTII IDENTIFITSEERIMINE

Partii identifitseerimine on oluline toidu turult tagasivõtmiseks ning see aitab kaasa ka tõhusale varude uuendamisele. Iga toiduanum peab olema alati märgistatud, et oleks võimalik kindlaks teha tootja ja partii. Selle kohta kehtib Codexi pakendatud toiduainete sildistamise üldjuhend (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1(1991)).

9.2 TOOTEKIRJELDUS

Kõikidel toidukaupadel peab olema kaasas või neil peab olema piisav teave, et toidukäitlemisahela järgmises etapis oleks teada, kuidas kaupa ohutult ja õigesti käidelda, välja panna, säilitada ja valmistada ning kasutada.

9.3 SILDISTAMINE

Kinnispakendis toiduainetel peavad olema selged juhised, et toidukäitlemisahela järgmises etapiks oleks teada, kuidas kaupa ohutult käidelda, välja panna, säilitada ja kasutada. Selle kohta kehtib Codexi pakendatud toiduainete sildistamise üldjuhend (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1(1991)).

9.4 TARBIJA HARIMINE

Terviseõpetuse kavades tuleks käsitleda üldist toiduhügieeni. Seesugused kavad peaksid aitama tarbijatel mõista tootekirjelduse tähtsust ning seda, kui oluline on kinni pidada kõigist tootega kaasas olevatest juhistest, ning teha teadlikke valikuid. Eelkõige tuleks tarbijaid teavitada sellest, kuidas on omavahel seotud aja/temperatuurinõuetest kinnipidamine ja toidust põhjustatud haigused.

X. OSA. KOOLITUS

EESMÄRK:

Isikuid, kes on seotud toidukäitlemisoperatsioonidega ja puutuvad toiduga vahetult või kaudselt kokku, tuleb koolitada ja/või juhendada toiduhügieeni vallas nii palju, kui on vajalik nende töö seisukohalt.

PÕHJENDUS:

Koolitus on väga oluline igas toiduhügieeni süsteemis.

Toidu käitlemisega seotud isikute puudulik hügieenikoolitus ja/või juhendamine ja järelevalve *kõigi* nende isikute üle on potentsiaalne oht toidu ohutusele ja kõlblikkusele.

10.1 TEADLIKKUS JA VASTUTUS

Toiduhügieenikoolitus on väga oluline. Kõik töötajad peavad olema teadlikud oma rollist ja vastutusest kaitsta toitu selle saastamise või hävinemise eest. Toidukäitlejatel peavad olema vajalikud teadmised ja oskused, mis võimaldaksid neil käidelda toitu hügieeniliselt. Neile, kes puutuvad kokku tugevate puhastusvahendite või muude ohtlike kemikaalidega, tuleb õpetada nende ainete ohutu käsitlemise tehnikaid.

10.2 KOOLITUSKAVAD

Tegurid, mida tuleb võtta arvesse koolituse taseme hindamisel:

- toidu iseloom, eriti selle vastupanuvõime patogeenide kasvule või rikkumist põhjustavatele mikroorganismidele;
- viis, kuidas toitu käideldakse ja pakitakse, sealhulgas saastumise tõenäosus;
- töötlemise ulatus ja iseloom või edasine töötlemine enne lõpptarbimist;
- tingimused, milles toiduainet säilitatakse;
- eeldatav aeg enne tarbimist.

10.3 JUHISED JA JÄRELEVALVE

Korrapäraselt tuleb hinnata nii koolitus- ja juhendamiskavade tõhusust kui ka teha järelevalvet ja kontrollide veendumaks, et protseduuridest peetakse korralikult kinni.

Toidukäitlemisprotsesside juhtidel ja järelevaatajatel peavad olema vajalikud teadmised toiduhügieeni põhimõtete ja tavade kohta, et nad suudaksid hinnata võimalikke ohte ja võtta vajalikke abinõusid puuduste parandamiseks.

10.4 TÄIENDUSÕPE

Koolituskavasid tuleks korrapäraselt läbi vaadata ning vajaduse korral uuendada. Juurutada tuleb süsteemid, mis aitavad teavitada toidukäitlejaid kõikidest toidu ohutuse ja kõlblikkuse tagamise protseduuridest.

OHUANALÜÜSI JA KRIITILISE KONTROLLPUNKTI (HACCP) SÜSTEEM JA JUHISED SELLE RAKENDAMISEKS

CAC/RCP 1-1969 (Rev. 4 - 2003) lisa

SISSEJUHATUS

Selle dokumendi esimeses osas selgitatakse Codex Alimentariuse komisjoni vastu võetud ohuanalüüsi ja kriitilise kontrollpunkti (HACCP) süsteemi põhimõtteid. Teises osas esitatakse üldjuhised süsteemi rakendamiseks, tunnistades samas, et rakendamise üksikasjad võivad olla teistsugused olenevalt toidukäitlemisoperatsioonist.²

Teadusel põhinev ja süstemaatiline HACCP-süsteem tähendab seda, et toidu ohutuse tagamiseks selgitatakse välja spetsiifilised ohud ja nende kontrollimise abinõud. HACCP on vahend ohtude hindamiseks ja kontrollisüsteemide juurutamiseks, mis keskenduvad pigem ennetusele, kui toetuvad peamiselt lõpptoote kontrollimisele. Igas HACCP-süsteemis saab teha muudatusi, mis tulenevad näiteks uuendustest seadmete ehituses ja töötlemisprotsessides või tehnoloogilisest arengust.

HACCP-d saab rakendada kogu toidukäitlemisahela ulatuses alates esmatootmisest kuni lõpptarbimiseni ning selle rakendamine peaks toetuma teaduslikele tõenditele inimese terviseohtude kohta. Peale toiduohutuse parandamise võib HACCP rakendamine kaasa tuua ka muid olulisi kasusid. Peale selle aitab HACCP-süsteem järelevalveasutustel korraldada kontrollkäike ning edendada rahvusvahelist kaubandust, sest suurendab usaldust toiduohutuse vastu.

HACCP edukakas rakendamiseks on vaja täielikku pühendumust ning juhtkonna ja töötajaskonna kaasamist. Selle süsteemi rakendamiseks on vaja ka mitmeid tegevusvaldkondi integreerivat käsitlusviisi, mis peaks vastava uurimuse kohaselt hõlmama põllumajaduslikku, loomatervise, tootmise, mikrobioloogia, meditsiinilist, rahvatervise, toidutehnoloogiat, keskkonnatervise, keemiat ja inseneritöö asjatundlikkust, kui see on asjakohane. HACCP sobib kokku kvaliteedijuhtimise süsteemidega, nagu näiteks ISO 9000 seeria standardid, ning on seesugustes süsteemides eelistatud toiduohutuse korraldamise viis.

Kuigi selles dokumendis käsitletakse HACCP rakendamist toiduohutuse tagamise eesmärgil, saab samu põhimõtteid rakendada ka muude toidukvaliteedi näitajate saavutamiseks.

DEFINITSIOONID

Kontrollima: kõikide vajalike abinõude võtmine selleks, et tagada HACCP-plaanis kehtestatud nõuete täitmine ja nende jätkuv järgimine.

Kontroll: olukord, kus järgitakse ettenähtud protseduure ja täidetakse kehtestatud nõudeid.

Kontrolli abinõu: igasugune tegevus, mille abil saab ära hoida või kõrvaldada toiduohutuse ohu või vähendada seda lubatava tasemeni.

Korrigeeriv tegevus: igasugune tegevus, mida on vaja sooritada, kui seire tulemused kriitilises kontrollpunktis osutavad sellele, et olukord ei ole selles punktis enam kontrolli all.

Kriitiline kontrollpunkt (KKP): etapp, mida saab kontrollida ning mis on oluline toiduohu ennetamiseks või kõrvaldamiseks või selle vähendamiseks lubatava tasemeni.

Kriitiline piir: piir, mis eraldab lubatavat lubamatust.

Hälve: kriitilise piiri täitmata jätmine.

Vooskeem: teatava toiduaine tootmisel üksteisele järgnevate etappide või operatsioonide süstemaatiline esitus.

HACCP: süsteem, mille abil saab välja selgitada, hinnata ja kontrollida ohte, mis on olulised toiduohutuse tagamise seisukohalt.

HACCP-plaan: dokument, mis on koostatud HACCP põhimõtete järgi ning mille eesmärgiks on tagada toiduohutuse seisukohalt oluliste ohtude kontroll kõnesoleva toidukäitlemisahela osas.

² HACCP-süsteemi põhimõtted on aluseks HACCP rakendamise nõuetele, samas kui rakendusjuhised on üldised juhtnõõrid praktilise rakendamise kohta.

Oht: bioloogiline, keemiline või füüsiline aine toidus või seisund, mis võib potentsiaalselt põhjustada ebasoovitava tervisemõju.

Ohuanalüüs: ohtude ja nendeni viivate seisundite kohta teabe kogumise ja hindamise protsess, et otsustada, mis on toiduohutuse seisukohalt olulised ning mida tuleks seega HACCP-plaanis käsitleda.

Seire: kavandatud jälgimise järjekord või kontrolliparameetrite mõõtmine, et hinnata, kas kriitiline kontrollpunkt on kontrolli all.

Etapp: toidukäitlemisahela punkt, protseduur, operatsioon või staadium, sealhulgas tooraine, esmatootmisest lõpptarbimiseni.

Valideerimine: tõendite hankimine selle kohta, et HACCP-plaani osad toimivad tõhusalt.

Hindamine: lisaks seirele mitmesuguste meetodite, protseduuride, katsete ja teiste hindamistoimingute kasutamine, et kinnitada vastavus HACCP-plaanile.

HACCP-SÜSTEEMI PÕHIMÕTTED

HACCP-süsteem toetub järgmisele seitsmele põhimõttele:

1. PÕHIMÕTE

Teha ohuanalüüs.

2. PÕHIMÕTE

Välja selgitada kriitilised kontrollpunktid (KKP-d).

3. PÕHIMÕTE

Kehtestada kriitiline piir / kriitilised piirid.

4. PÕHIMÕTE

Juurutada süsteem kriitilise kontrollpunkti seireks.

5. PÕHIMÕTE

Kehtestada korrigeeriv tegevus, mida on vaja sooritada, kui seire tulemus osutab, et teatav kriitiline kontrollpunkt ei ole enam kontrolli all.

6. PÕHIMÕTE

Kehtestada hindamisprotseduurid, mille abil tehakse kindlaks, kas HACCP-süsteem töötab tõhusalt.

7. PÕHIMÕTE

Kehtestada dokumendid kõikide protseduuride ja andmete kohta, mis on seotud nimetatud põhimõtete ning nende rakendamisega.

HACCP-SÜSTEEMI RAKENDUSJUHISED

SISSEJUHATUS

Enne HACCP rakendamist mis tahes toidukäitlemisahela etapis peavad olema täidetud eeltingimused nagu Codexi toiduhügieeni üldpõhimõtete kohane hügieeni hea tava, asjakohased Codexi eeskirjad ning toiduohutuse nõuded. HACCP-süsteemi eduka rakendamise ja elluviimise lihtsustamiseks peavad need HACCP eeldusprogrammid, sealhulgas koolitus, olema hästi juurutatud, toimima korralikult ja olema tõendatud.

Mis tahes liiki toiduettevõttes on tõhusa HACCP-süsteemi elluviimiseks oluline juhtkonna teadlikkus ja vastutus. Süsteemi tõhusus sõltub ka juhtkonna ja töötajate HACCP-alastest teadmistest ja oskustest.

Ohtude väljaselgitamise ja hindamise ning HACCP-süsteemide väljatöötamise ja rakendamise järgmiste etappide ajal tuleb arvestada tooraine, koostisosade, toiduainete tootmistavade ja tootmisprotsesside mõjuga kontrollitavatele ohtudele, toote tõenäolise kasutamise, asjassepuutuvate tarbijarühmade ja toiduohutusega seotud epidemioloogilise tõendusega.

HACCP-süsteemi eesmärk on keskenduda kriitiliste kontrollipunktide kontrolli all hoidmisele. Kui on välja selgitatud kontrollimist vajav oht, kuid ühtegi kriitilist kontrollpunkti ei leita, siis tuleks kaaluda operatsiooni ümberkorraldamist.

HACCP-d tuleks rakendada eraldi igale spetsiifilisele operatsioonile. Codexi mis tahes hügieeni tegevusjuhendi näites välja selgitatud kontrollpunktid ei pruugi olla ainsad punktid, mis on sellele spetsiifilisele rakendusele välja selgitatud, või need punktid võivad olla ka teistsugused. HACCP rakendamine tuleb uuesti läbi vaadata ning asjakohaselt muuta, kui toodet, protsessi või etappi mingil moel muudetakse.

HACCP põhimõtete rakendamine peab olema iga ettevõtte kohustus. Valitsused ja ettevõtted mõistavad siiski, et võib esineda takistusi, mis pidurdavad HACCP põhimõtete tõhusat rakendamist konkreetsetes ettevõtetes. See kehtib eelkõige väikeste ja/või vähearenenud ettevõtete kohta. Kuigi mõistetakse, et HACCP rakendamisel on oluline paindlikkus, tuleb HACCP-süsteemis rakendada kõiki seitset põhimõtet. Paindlikkus tähendab, et arvestatakse ettevõtte tegevuse iseloomu ja ulatusega, sealhulgas inim- ja raharessursi, infrastruktuuri, protsesside, teadmiste ja praktiliste piirangutega.

Väikestel ja/või vähearenenud ettevõtetel ei ole alati ressursse ja vajalikku asjatundlikkust, et koostada ja ellu viia tõhus HACCP-plaan. Sellisel juhul tuleks otsida asjatundlikku nõu väljastpoolt ettevõtet: kaubandus- ja tööstusliitudest, sõltumatutelt asjatundjatelt ja järelevalveasutustelt. Sellisel juhul on väärtuslikud HACCP-alane kirjandus ja eriti vastavat sektorit puudutavad HACCP juhendid. HACCP-plaani väljatöötamisel ja elluviimisel võib ettevõtetel olla abi asjatundjate koostatud teatava protsessi või operatsiooni kohta koostatud HACCP juhenditest. Kui ettevõtte kasutavad asjatundjate koostatud HACCP juhendeid, siis on oluline, et need käsitleksid konkreetseid toiduained ja/või protsesse. Üksikasjalikumalt on HACCP rakendamise takistusi, eriti väikestes ja/või vähearenenud ettevõtetes selgitatud ning antud soovitusi takistuste ületamiseks dokumendis „HACCP rakendamise takistused, eriti väikestes ja vähearenenud ettevõtetes ning nende ületamise võimalused“ (FAO/WHO ette valmistatav dokument).

Iga HACCP-süsteemi tõhusus sõltub siiski juhtkonna ja töötajate asjakohastest HACCP-alastest teadmistest ja oskustest, mistõttu on vaja kõiki töötajaid ja juhte vastavalt vajadusele pidevalt koolitada.

RAKENDAMINE

HACCP põhimõtete rakendamine koosneb järgmiste ülesannete täitmisest, nagu on esitatud HACCP rakendamise järjekorras (joonis 1).

1. Moodustada HACCP töörühm

Toidukäitlemisettevõtte peab tagama, et hea HACCP-plaani koostamiseks on olemas teadmised toote kohta ja asjakohane asjatundlikkus. Seda oleks võimalik saavutada, kui moodustada töörühm erinevate valdkondade esindajatest. Kui seesugust asjatundlikkust ettevõttes kohapeal ei ole, tuleb hankida asjatundlikku nõu mujalt, näiteks kaubandus- ja tööstusliitudest, sõltumatutelt asjatundjatelt, järelevalveasutustest, HACCP kirjandusest ja juhenditest (sealhulgas sektorile eriomastest HACCP juhenditest). Väga hästi koolitatud isik, kes hangib seesugust nõuannet, võib olla võimeline rakendama ettevõttes HACCP-d. HACCP-plaani sisu tuleb määratleda. Sisus tuleb kirjeldada, millise toidukäitlemisahela osaga on tegemist ja millised on peamised ohuklassid, millega tuleb arvestada (nt kas see hõlmab kõiki ohuklasse või ainult teatavaid klasse).

2. Kirjeldada toodet

Tuleb koostada toote põhjalik kirjeldus, milles käsitletakse ka asjakohast ohutusteavet nagu koostis, füüsikaline/keemiline ehitus (sealhulgas A_w , pH jne), antiseptilised/staatilised töötlemisviisid (kuumtöötlus, külmutamine, soolamine, suitsutamine jne), pakend, vastupidavus ja säilitamistingimused ja jaotusmeetod. Ettevõttes, mis tegeleb mitme tootega, näiteks peoteenindustevõttes võib olla HACCP-plaani koostamise eesmärgil mõistlik koondada sarnaste omaduste või töötlemisetappidega tooted ühte rühma.

3. Välja selgitada kavandatud kasutus

Kavandatud kasutus peab põhinema toote eeldataval kasutusel lõppkasutaja või -tarbija poolt. Erijuhtudel tuleb arvestada tundlike elanikkonna rühmadega, nt institutsioonilise toitlustamise korral.

4. Koostada vooskeem

Vooskeemi peab koostama HACCP tööühm (vt ka 1. punkti eespool). Vooskeem peab kajastama eriomase toote kõiki käitlemisoperatsiooni etappe. Sama vooskeemi võib kasutada mitmete toodete korral, mida toodetakse sarnaste töötlemisetappidega. Kui HACCP põhimõtteid rakendatakse konkreetse operatsiooni korral, tuleb arvesse võtta ka sellele operatsioonile eelnevad ja järgnevad etapid.

5. Kinnitada vooskeem kohapeal

Kõiki operatsiooni etappe ja aegu tuleb võrrelda töötlemisoperatsiooni vooskeemiga ning vooskeemi tuleb parandada, kui see on asjakohane. Vooskeemi peaks kinnitama isik või isikud, kellel on piisavad teadmised töötlemisoperatsiooni kohta.

6. Loetleda iga etapiga seotud kõikvõimalikud ohud, teha ohuanalüüs ja valida abinõud väljaselgitatud ohtude kontrolli all hoidmiseks

(VAADAKE 1. PÕHIMÕTET)

HACCP tööühm (vaadake eespool „Moodustada HACCP tööühm“) peaks loetlema kõik ohud, mis võiksid tekkida igal etapil alates esmatootmisest, töötlemisest, valmistamisest ja jaotamisest kuni tarbimiseni.

Edasi peaks HACCP tööühm (vaadake eespool „Moodustada HACCP tööühm“) tegema ohuanalüüsi, et HACCP-plaani jaoks välja selgitada, milliste ohtude kõrvaldamine või vähendamine vastuvõetava tasemeni on oluline ohutu toiduaine tootmiseks.

Ohuanalüüsi tegemisel tuleks võimaluse korral arvesse võtta järgmist:

- ohtude esinemise tõenäosus ja nende ebasoovitavate tervisemõjude tugevus;
- ohtude esinemise kvalitatiivne ja/või kvantitatiivne hindamine;
- kõnesolevate mikroorganismide elutegevuse jätkumine või paljunemine;
- toksiinide, kemikaalide või füüsiliste ainete tootmine või püsimine toidus;
- tingimused, mis viivad eelmainitud olukordadeni.

Tuleks läbi mõelda, milliseid kontrolliabinõusid, kui neid üldse on, saab iga ohu korral rakendada.

Ühe spetsiifilise ohu / spetsiifiliste ohtude kontrollimiseks võib vaja minna rohkem kui ühte kontrolliabinõud ja ühest kontrolliabinõust võib olla abi rohkem kui ühe ohu kontrolli all hoidmiseks.

7. Välja selgitada kriitilised kontrollpunktid

(VAADAKE 2. PÕHIMÕTET)³

Sama ohu kontrollimiseks võidakse rakendada kontrolli rohkem kui ühes kriitilises kontrollpunktis. HACCP-süsteemis saab kriitilise kontrollpunkti väljaselgitamist lihtsustada otsuste puu (nt joonis 2) abil, mis on oma sisult loogiline arutluskäik. Otsuste puu kasutamine peab olema paindlik ning olenema sellest, kas tegemist on tootmise, tapmise, töötlemise, säilitamise, jaotamise või mõne muu toiminguga. Otsuste puud tuleks kasutada abivahendina kriitiliste kontrollpunktide väljaselgitamisel. See otsuste puu näide ei

³ Pärast seda, kui Codex avaldas otsuste puu, on seda kasutatud palju kordi õpetamise eesmärgil. Kuigi paljudel juhtudel on see puu aidanud mõista kriitiliste kontrollpunktide väljaselgitamise loogikat ja sügavust, ei saa seda kasutada kõigi toidukäitlemise operatsioonide näiteks nagu tapmise korral ning seetõttu tuleks seda kasutada koos asjatundjate poolt antud hinnangutega ja mõnedel juhtudel muudetud kujul.

pruugi sobida kasutamiseks kõikides olukordades. Võidakse kasutada muid meetodeid. Soovitatakse korraldada otsuste puu kasutamise koolitus.

Kui mingis etapis on välja selgitatud oht, kus kontroll on ohutuse seisukohalt vajalik, kuid selles etapis ei rakendata kontrolliabinõud ega ühtegi muud abinõud, siis tuleb selles või varasemas või hilisemas etapis muuta toodet või protsessi, et selles etapis oleks olemas kontrolliabinõu.

8. Kehtestada igale kriitilisele kontrollpunktile kriitilised piirid

(VAADAKE 3. PÕHIMÕTET)

Iga kriitilise kontrollpunkti kohta tuleb välja selgitada ja valideerida kriitilised piirid. Mõnedel juhtudel leitakse ühel etapil rohkem kui üks kriitiline piir. Sageli mõõdetakse temperatuuri, aega, niiskusesisaldust, pH-d, A_w , olemasolevat kloori ning hinnatakse organoleptilisi omadusi nagu välimus ja tekstuur.

Kui kriitiliste piiride kindlaksmääramisel on kasutatud asjatundjate välja töötatud HACCP juhendit, siis tuleb hoolikalt jälgida, et need piirid kehtiksid täielikult kõnesoleva toimingu, toote või tooterühma kohta. Nimetatud kriitilised piirid peavad olema mõõdetavad.

9. Juurutada iga kriitilise kontrollpunkti seire

(VAADAKE 4. PÕHIMÕTET)

Seire on kriitilise kontrollpunkti kavandatud mõõtmine või jälgimine ning võrdlemine kriitiliste piiride suhtes. Seireprotseduurid peavad aitama tuvastada kontrolli kadumist kriitilises kontrollpunktis. Peale selle peaks seire andma ideaaljuhul õigel ajal infot nii, et oleks võimalik protsessi kontrolli parandada ning ära hoida kriitiliste piiride rikkumine. Kui seire tulemused osutavad, et kriitiline kontrollpunkt võib kontrolli alt väljuda, siis tuleks protsessi korrigeerida seal, kus see on võimalik. Korrigeerida tuleb enne hälbe tekkimist. Seirel kogutud andmeid peab hindama selleks määratud isik, kellel on teadmisi ja volitus vajaduse korral sooritada korrigeerivaid tegevusi. Kui seire ei ole pidev, peab seire ulatus või sagedus olema piisav selleks, et hoida kriitiline kontrollpunkt kontrolli all. Enamik kriitiliste kontrollpunktide seireprotseduure tuleb sooritada kiiresti, sest nad on seotud kohapealsete protsessidega ning pikaks analüütiliseks kontrollimiseks ei jää aega. Sageli eelistatakse mikrobioloogiliste proovide võtmisele füüsikalisi ja keemilisi mõõtmisi, sest neid saab korraldada kiiresti ning nad osutavad sageli sellele, kui hea on toote mikrobioloogiline seisund.

Kriitiliste kontrollpunktide seirega seotud kõik registreeritud andmed ja dokumendid peavad olema allkirjastatud seiret korraldava(te) isiku(te) või ettevõtte seire eest vastutava ametniku / vastutavate ametnike poolt.

10. Kehtestada korrigeerivad tegevused

(VAADAKE 5. PÕHIMÕTET)

HACCP-süsteemis peab iga kriitilise kontrollpunkti kohta olema välja töötatud spetsiifilised korrigeerivad tegevused, mis aitavad kõrvaldada hälbeid nende tekkimisel.

Tegevused peavad tagama selle, et kriitiline kontrollpunkt võetakse uuesti kontrolli alla. Sooritatud tegevuste hulka peab kuuluma ka kõnesolevate mõjutatud toodete õige käitlemine. Hälbe ja toote edasise käitlemise protseduurid tuleb dokumenteerida HACCP andmete registreerimise süsteemis.

11. Kehtestada hindamisprotseduurid

(VAADAKE 6. PÕHIMÕTET)

Kehtestada hindamisprotseduurid. Selleks, et kontrollida, kas HACCP-süsteem toimib hästi, saab kasutada kontrollimise ja auditeerimise meetodeid, protseduure ja katseid, sealhulgas juhuslikku valimit ja analüüsi. HACCP-süsteemi tõhusa toimimise hindamiseks tuleb korraldada kontrolle piisavalt sageli.

Kontrolli peab korraldama isik, kes ei vastuta seire ega korrigeerivate tegevuste eest. Kui teatavaid hindamistoiminguid ei ole võimalik teha ettevõttes sees, siis peavad neid sooritama väliseksperdid või kvalifitseeritud kolmandad isikud.

Hindamistoimingud on näiteks:

- HACCP-süsteemi ja -plaani ning selle andmete uuesti läbi vaatamine;
- hälvete ja toote edasise käitlemise uuesti läbi vaatamine;
- veendumine selles, et kriitilised kontrollpunktid on kontrolli all.

Kui võimalik, hõlmavad hindamistoimingud selliseid toiminguid, mis kinnitavad HACCP-süsteemi kõikide osade tõhusust.

12. Kehtestada dokumendid ja juurutada andmete registreerimine

(VAADAKE 7. PÕHIMÕTET)

HACCP-süsteemi rakendamisel on oluline tõhus ja õige andmete registreerimine. HACCP protseduurid tuleb dokumenteerida. Dokumendid ja andmete registreerimise toimingud peavad vastama operatsiooni iseloomule ja mahule ning neist peab piisama tõendamaks ettevõttele, et HACCP kontrollid on sisse seatud ja toimivad. Asjatundjate koostatud HACCP juhendeid (st sektorile eriomased HACCP juhendid) võidakse kasutada dokumentide osana, kui on tagatud, et need materjalid peegeldavad ettevõtte eriomaseid toidukäitlemise operatsioone.

Dokumendid on näiteks:

Ohuanalüüs;

Kriitilise kontrollpunkti väljaselgitamine;

Kriitilise piiri väljaselgitamine.

Registreeritud andmed on näiteks:

- Kriitilise kontrollpunkti seiretegevused;
- Hälbed ja nendega seotud korrigeerivad tegevused;
- Sooritatud tõendamisprotseduurid;
- HACCP-plaani muudatused.

HACCP-plaani koostamiseks kasutatav HACCP näidistööleht on joonisel 3.

Lihne andmete registreerimise süsteem võib olla tõhus ning seda on lihtne töötajatele selgitada. Selle süsteemi võib integreerida olemasolevate operatsioonidega ning selles võib kasutada olemasolevaid dokumente: näiteks toote temperatuuride registreerimiseks võidakse kasutada ka saatelehti ja kontroll-lehti.

KOOLITUS

HACCP tõhusa rakendamise oluliseks osaks on töötajate HACCP põhimõtete ja rakenduste koolitus tööstusettevõtetes, valitsuses ja akadeemilistes ringkondades ning tarbijate teadlikkuse suurendamine. Konkreetse koolituse väljatöötamisel, mille eesmärk on toetada HACCP-plaani kokkupanemist, tuleks abivahendina koostada tööeeskirjad ja -protseduurid, milles määratletakse nende töötajate ülesanded, kes töötavad konkreetses kriitilises kontrollpunktis.

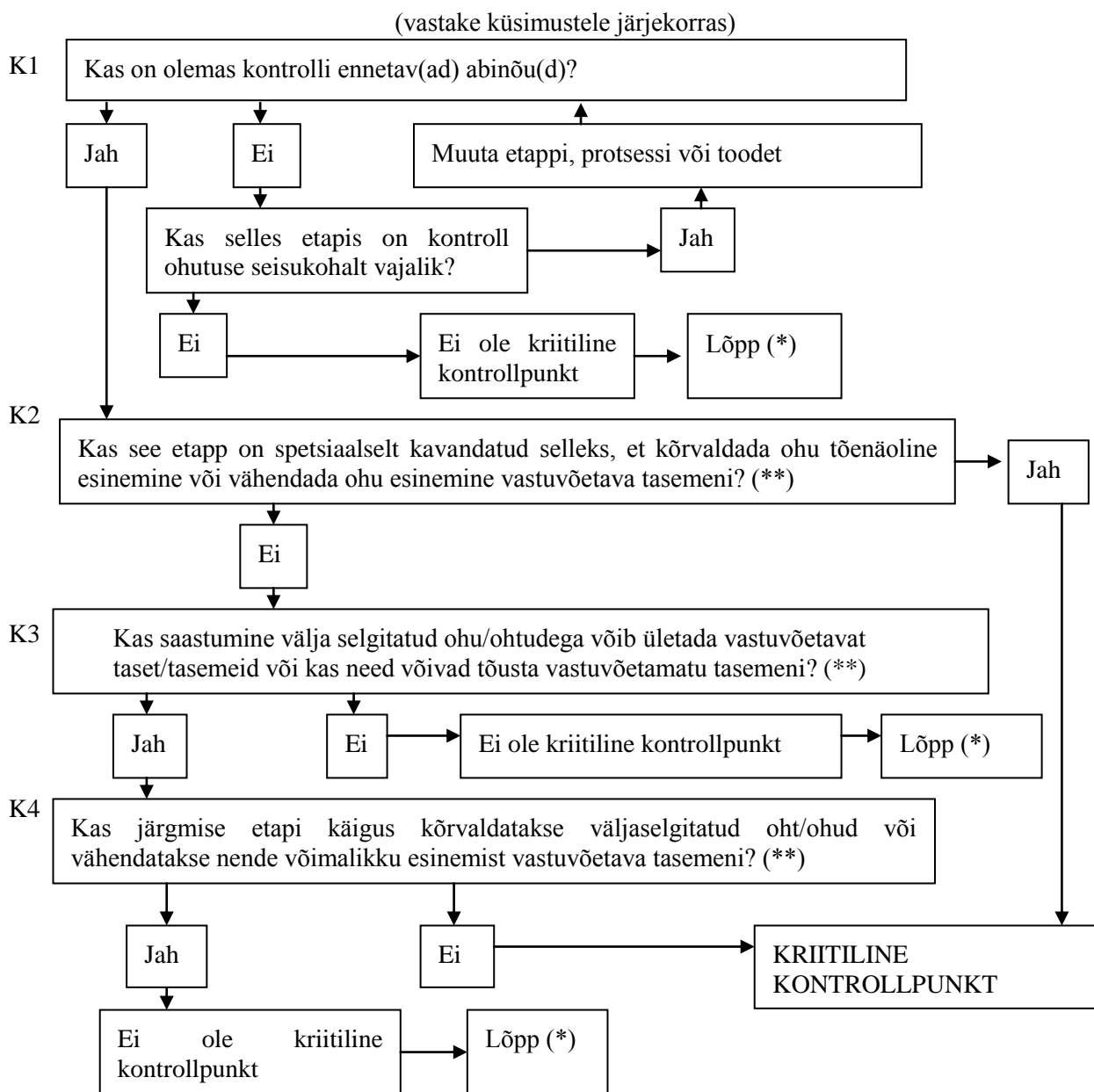
Eluliselt oluline on koostöö esmatootjate, tööstusettevõtete, kaubandusgruppide, tarbijaorganisatsioonide ja vastutavate asutuste vahel. Tuleks luua võimalused tööstusettevõtete ja järelevalveasutuste ühiskoolitusteks, et edendada pidevat suhtlus ning luua mõistev õhkkond HACCP praktilisel rakendamisel.

JOONIS 1
HACCP RAKENDAMISE JÄRJEKORD

1. Moodustada HACCP töörühm
2. Kirjeldada toodet
3. Välja selgitada kavandatud kasutus
4. Koostada vooskeem
5. Kinnitada vooskeem kohapeal
6. Loetleda iga etapiga seotud kõikvõimalikud ohud, teha ohuanalüüs ja valida abinõud väljaselgitatud ohtude kontrolli all hoidmiseks
7. Välja selgitada kriitilised kontrollpunktid Vaadake joonist 2
8. Kehtestada igale kriitilisele kontrollpunktile kriitilised piirid
9. Juurutada iga kriitilise kontrollpunkti seire
10. Kehtestada korrigeerivad tegevused
11. Kehtestada hindamisprotseduurid
12. Kehtestada dokumendid ja juurutada andmete registreerimine

JOONIS 2

KRIITILISTE KONTROLLPUNKTIDE VÄLJASELGITAMISE OTSUSTE PUU NÄIDE



(*) Minge kirjeldatud protsessi järgmise väljaselgitatud ohu juurde

(**) HACCP-plaanis kriitiliste kontrollpunktide väljaselgitamise üldistes eesmärkides tuleb määratleda vastuvõetavad ja vastuvõetamatud tasemed

JOONIS 3**HACCP nädistööleht**

1. Kirjeldada toodet
2. Joonistada protsessi vooskeem
- 3.

LOETELU							
Etapp	Oht/ohud	Kontrolli-abinõu(d)	Kriitilised kontroll-punktid	Kriitiline piir / kriitilised piirid	Seire-protseduurid	Korrigeeriv(ad) tegevus(ed)	Andmed

4. Hindamine