

# KAUPLUSE HEA HÜGIEENITAVA JUHEND



2. versioon 20.05.2010.

Hinnatud Veterinaar- ja Toiduameti poolt vastavaks Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 852/2004 artiklis 7 toodule (VTA kiri 04.06.2010 a. nr 5-6/3195-3)

Juhendi valdaja loata levitamine, töötlemine, paljundamine või muul viisil avalik kasutamine on keelatud.

**SISUKORD**

<b>1. SISSEJUHATUS .....</b>	<b>5</b>
1.1 Eessõna teisele väljaandele .....	6
1.2 Toiduhügieenialased õigusaktid ja põhimõtted .....	7
1.3 Juhendis kasutatud terminid .....	9
<b>2. JAEKAUBANDUSETTEVÕTETE TUNNUSTAMINE VÕI TEAVITAMINE .....</b>	<b>12</b>
2.1 Tunnustamisele või teavitamisele mittekuuluvad ettevõtted .....	12
2.2 Teavitamisele kuuluvad ettevõtted ja nende kohustused .....	12
2.3 Tunnustamisele kuuluvad ettevõtted ja nende kohustused.....	13
<b>3. JUHISED TOIDUHÜGIEENI NÕUETE TÄITMISEKS.....</b>	<b>15</b>
3.1 Territoorium, hooned, rajatised ja ruumid.....	15
3.2 Käitlemisruumid, kus toitu ette valmistatakse, töödeldakse või valmistatakse .....	18
3.3 Teisaldatavad ja/või ajutised käitlemiskohad ja müügiautomaadid .....	20
3.4 Vedu ja veovahendid .....	22
3.5 Sisseseade.....	23
3.6 Jäätmekäitlus .....	25
3.7 Kasutatav vesi .....	26
3.8 Käitlemine .....	27
3.9 Toidu pakendamine ja pakkimine .....	29
3.10 Kuumtöötlemine.....	30
3.11 Töötajad.....	31
3.12 Töötajate koolitamine ja juhendamine .....	33
<b>4. ÜLDISED HÜGIEENIALASED JUHISED KAUPLUSELE.....</b>	<b>35</b>
4.1 Üldosa (toitu mittevalmistav ja toitu valmistav kauplus).....	35
4.1.1 Toidu hankimine .....	35
4.1.2 Toidu kohaletoomine ja vastuvõtmine .....	35
4.1.3 Toidu ladustamine ja säilitamine.....	36
4.1.4 Toidu müügiks väljapanemine ja müümine .....	38
4.1.5 Raha käsitlemine.....	39
4.2 Toidu valmistamine kaupluses .....	39
4.2.1 Liha, kala ja linnuliha konditustamine ning tükeldamine .....	41
4.2.2 Pagaritoodete valmistamine ja küpsetamine .....	41
4.2.3 Vesi, jää ja aur .....	41
4.2.4 Töövahendid ja seadmed.....	41
<b>5. PUHASTAMINE, KAHJURITE KONTROLL NING JÄÄTMETE KOGUMINE JA KAHJUTUSTAMINE.....</b>	<b>42</b>
5.1 Puhastamine .....	42

5.2 Kahjuritite kontroll .....	44
5.3 Jäätmete kogumine ja kahjutustamine.....	45
5.3.1 Loomsete kõrvalsaaduste käitlemine jaekaubandusettevõttes.....	46
<b>6. ENESEKONTROLLISÜSTEEMI RAKENDAMINE</b>	
<b>(HACCP KONTSEPTSIOONI PÕHJAL).....</b>	<b>47</b>
6.1 Sissejuhatus .....	47
6.2 Enesekontrollisüsteemi loomine kaupluses.....	48
6.2.1 Tegevuse käsitlusala ja plaanimine .....	48
6.2.2 Töörühma moodustamine.....	48
6.2.3 Tootekirjelduse koostamine ja tarbijarühma selgitamine.....	49
6.2.4 Tehnoloogilise skeemi koostamine ja kinnitamine .....	49
6.2.5 Ohtude väljaselgitamine ja analüüsimine.....	52
6.2.6 Ennetavate tegevuste määramine .....	57
6.2.7 Kriitiliste kontrollpunktide (KKP) määramine .....	58
6.2.8 Kriitiliste piiride määramine .....	60
6.2.9 Seiretegevuste määramine kriitilistes kontrollpunktides.....	60
6.2.10 Korrigeerivate tegevuste määramine.....	61
6.2.11 Enesekontrollisüsteemi dokumentatsiooni koostamine .....	63
6.2.12 Enesekontrollisüsteemi töökindluse tõendamine ja perioodiline ülevaatus.....	65
6.3 Väljaõpe .....	69
6.4 HACCP paindlikkus - HACCP põhimõtete rakendamise lihtsustamine teatavates toidukäitlemisettevõtetes .....	69
6.5 Praktilisi soovitusi kauplusele enesekontrolliplaani loomiseks peatükis 7 esitatud näite alusel .....	71
<b>7. ENESEKONTROLI NÄIDISPLAAN .....</b>	<b>74</b>
<b>LISAD .....</b>	<b>80</b>
Lisa 1 Toidu ohutuse ja hügieeni õigusaktide loetelu .....	80
Lisa 2 Temperatuuri mõju mikroorganismidele .....	80
Lisa 3 Toiduhügieenikoolituse kava.....	86
Lisa 4 Toidu märgistusele esitatavad nõuded.....	87
Lisa 5 Enesekontrolli tugiprogrammidega seotud dokumentide näidised.....	89
Lisa 5.1 Ruumide üldine puhastamis- ja/või desinfitseerimisplaan .....	89
Lisa 5.2 Köögi puhastamis- ja/või desinfitseerimisplaan.....	90
Lisa 5.3 Puhastamise tõhususe hindamine .....	91
Lisa 6 Toiduga kokkupuutuvatele materjalidele ja esemetele esitatavad nõuded .....	92
<b>INDEKS .....</b>	<b>95</b>
<b>KASUTATUD KIRJANDUS .....</b>	<b>98</b>

## 1. SISSEJUHATUS

### 1.1 Eessõna teisele väljaandele

"Kaupluse hea hügieenitava juhendi" teise väljaande eesmärk on juhendi ajakohastamine, võttes arvesse muudatusi õigusaktides ja järelevalvekorralduses ning kogemusi hügieeninõuete ja enesekontrollisüsteemi rakendamisel. Alates 1. jaanuarist 2006 jõustusid Euroopa Liidu otsekohalduvad määrused toiduhügieeni valdkonnas ja sellega kaasnesid muudatused siseriiklikes õigusaktides, sh "Toiduseaduses". Võrreldes 2005. aastaga on muutunud toidujärelevalve korraldus Eestis, mis varem oli jaotatud Tervisekaitseinspeksiooni ja Veterinaar- ja Toiduameti vahel. Alates 1. juulist 2007 on Veterinaar- ja Toiduamet (edaspidi: VTA) riiklikku järelevalvet teostav asutus toidu kõigis käitlemisvaldkondades. Lisaks VTA-le teostab Tarbijakaitseamet järelevalvet teabe esitamise kohta kehtestatud nõuete täitmise ja esitatud teabe õigsuse üle jaekaubandusettevõttes. Enesekontrollisüsteemi rakendamine 2005. aastast on andnud käitlejatele kogemusi, mida on kasutatud juhendi teise versiooni koostamisel. Samuti on arvestatud Euroopa Komisjoni juhistega enesekontrollisüsteemi lihtsustatud rakendamiseks toiduhügieeni eeltingimuste täitmise kaudu. Määruse (EÜ) nr 852/2004 järgi võis hea tava juhendeid, mis on koostatud direktiivi 93/43/EMÜ alusel, kohaldada ka pärast määruse (EÜ) nr 852/2004 jõustumist (s.o 1. jaanuarit 2006), tingimusel, et need on kooskõlas määruse eesmärkidega. Hea hügieenitava juhendite väljatöötamise ja hindamise põhimõtted on sätestatud "Toiduseaduse" § 26 lõigetes 5 kuni 7 ning Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 852/2004 artiklites 7 kuni 9. Juhend peab olema koostatud nii, et kui kaupluses järgitakse juhendi soovitusi, ollakse ühtlasi kooskõlas ka toiduhügieeninõuetega. "Toiduseaduse" ja Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 854/2008 artikli 4 kohaselt peavad järelevalveasutused juhendis antud soovitusi arvestama järelevalve teostamisel. Samal ajal tuleb mees pidada, et juhendite järgimine on vabatahtlik ning juhend ei ole selles viidatud õigusaktide ametlik tõlgendus, kuna õigusaktide ametliku tõlgendamise õigus on vaid kohtul.

Hõlbustamiseks hügieeninõuete täitmist, võib toidukäitlemissektor koostada ja levitada hea tava juhiseid. Lisaks hügieeninõuetele võivad sellised juhendid sisaldada ka juhiseid enesekontrollisüsteemi väljatöötamiseks ja rakendamiseks. On väga oluline, et selliste juhendite väljatöötamisele on kaasatud erinevate osapoolte esindajad: olenevalt valdkonnast toidu töötajad ja valmistajad, müüjad, tarbijad, järelevalveasutused jt.

Juhendi koostas töögrupp koosseisus:

Vaike Adamson – Eesti Statoil AS, Tervis Keskkond Ohutus spetsialist

Viktoria Barotova – VTA Harjumaa Veterinaar keskuse toidubüroo peaspetsialist

Heikki Eskusson – Tallinna Teeninduskool, kutseõpetaja

Eike Esse – Keila Tarbijate Ühistu, toitlustusjuht

Signe Järve – VTA Harjumaa Veterinaar keskuse toidubüroo peaspetsialist

Regina Mammon – Prisma Peremarket,

Marika Merilai – Eesti Kaupmeeste Liit, tegevdirektor

Elsa Peipman – Põllumajandusministeerium, toidu- ja veterinaarosakonna toiduhügieeni büroo peaspetsialist

Eve Piberman – ETK, kulinaariajuht

Juhan Pihlap – Eesti Kaupmeeste Liit, nõunik

Erge Tedersoo – TTÜ Toiduainete instituut, assistent, tehnikateaduste magister

Katrin Valgma – VTA toiduosakonna jaekaubanduse, mahepõllumajanduse ja mitteloosse toidu büroo peaspetsialist

Mike Wahl – Rimi Eesti Food AS, toitlustusjuht

Juhendi teise väljaande teksti on põhjalikult uuendatud ja ümber töötatud, arvestades õigusaktidest tulenevaid nõudeid ning kogemusi hügieeninõuete ning enesekontrollisüsteemi rakendamisel.

Juhend koosneb seitsmest osast.

Juhendi esimeses osas sisaldub sissejuhatus ning juhendis kasutatatud terminite selgitus ning alates 1. jaanuarist 2006 jõustunud toiduhügieeni õigusaktide tutvustus.

Juhendi teises osas esitatakse ettevõtetest teavitamise ja tunnustamise põhimõtted "Toiduseaduse" ja EL määruste alusel.

Juhendi kolmandas osas selgitatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 852/2004 lisa II nõudeid ning viidatakse asjakohastele "Toiduseaduse" sätetele.

Neljas osa sisaldab praktilisi juhiseid kaupluses toimuvate käitlemisetappide kohta. Vaadeldud on igas etapis esineda võivaid ohtusid ning on antud soovitusi nende vältimiseks.

Viiendas osas käsitletakse puhastamise, kahjurite kontrolli ning jäätmete kogumise ja kahjutustamisega seonduvat.

Kuuendas osas antakse juhiseid enesekontrollisüsteemi väljatöötamiseks ja rakendamiseks, lähtudes ohu analüüsi ja kriitiliste kontrollpunktide ohje süsteemi (HACCP) põhimõtetest ning selgitatakse enesekontrollisüsteemi lihtsustatud rakendamise põhimõtteid toiduhügieeni nõuete täitmise kaudu, kui ettevõttes ei valmistata toitu ja/või ohtude ohajamiseks piisab hügieeni eeltingimuste rakendamisest.

Seitsemendas osas esitatakse enesekontrolli näidisplaan toitu valmistava kaupluse kohta. Võrreldes esimese väljaandega on käesoleva juhendi jaoks koostatud täiesti uus näidisplaan ning selgitatud ohtude ja kriitiliste kontrollpunktide määramise põhimõtteid. Lisaks on esitatud näidised kontrollkaardi ning kriitiliste kontrollpunktide seirelehtede kohta.

Juhendi lisades on toodud Euroopa Liidu õigusaktide ja "Toiduseaduse" rakendusaktide loetelu, tabel, milles kirjeldatakse temperatuuri mõju mikroorganismidele, ning lisainfo toiduhügieenikoolituse kava, toidu märgistamise nõuete, enesekontrolli tugiprogrammide ja toiduga kokkupuutuvatele materjalidele ja esemetele esitatavate nõuete kohta.

Juhend on mõeldud kasutamiseks nii kauplusele, kus kaupa müüakse, kui ka sellisele kauplusele, kus toimub toidu valmistamine. Seetõttu saab juhendit kasutada ka toitlustusettevõtete puhul.

Veterinaar- ja Toiduamet hindas "Kaupluse hea hügieenitava juhendi" vastavaks Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 852/2004 artiklis 7 toodule oma kirjas 04.06.2010 nr 5-6/3195-3.

## 1.2 Toiduhügieenialased õigusaktid ja põhimõtted

Toidu ohutuse üldised põhimõtted ja käitleja vastutus on kehtestatud Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruses (EÜ) nr 178/2002, millega sätestatakse **toidualaste õigusnormide üldised põhimõtted ja nõuded**, asutatakse Euroopa Toiduohutusamet ja kehtestatakse toidu ohutusega seotud menetlused (EÜT L 031, 01.02.2002, lk 1–24). Määruses kehtestatakse **käitleja vastutuse põhimõte**.

**Toit** ning iga aine, mis on ette nähtud toidu koostisse lisamiseks või mille lisamist eeldatakse, peab olema **jälgitav** kõikidel tootmis-, töötlemis- ja turustamisetappidel. **Toidu käitleja** peab tagama toidu vastavuse õigusaktides kehtestatud nõuetele ning kontrollima nõuete täitmist. Käitleja **ei tohi tarbijat eksitada** toidu märgistamise, reklaami või teabe muu esitamise kaudu, kaasa arvatud üldsuse teavitamise kaudu küsimustes, mis on seotud toidu ohutusega ning sellega seonduvate riskidega kõigil toidu tootmis-, töötlemis- ja turustamisteappidel.

**Toidu jälgitavus.** Kaupluses peab olema võimalik kindlaks teha iga tarnija, kellelt on toit või toidu koostisaine tarnitud. See tähendab, et iga kauplusesse tarnitud toidu- või koostisaine-, mis on ette nähtud toitu lisamiseks või mille lisamist eeldatakse, partii on tuvastatav (tarnija, tarnekuupäev, kogus) ning see teave tuleb järelevalveametnikule vajaduse korral esitada. Näiteks olukordades, kui on ilmnunud, et turule jõudnud toode ei ole ohutu ning tuleks turult tagasi kutsuda, peab tootel olema eelnimetatud teave tootepartii tuvastamiseks ning müügilt kõrvaldamiseks. Kui mitte-ohutu toode on avastatud jaemüügi etapis, peab olema võimalik tuvastada, kellelt ja millal tootepartii turustati. Jaekaubanduses toidu vastuvõtul tuleb kontrollida, et toit on varustatud nõuetekohase etiketi ja märgistusega, mis hõlbustab toidu jälgitavuse tagamist. Toidu märgistusel ja saatelehel olev teave peavad olema kokkuviidavad. Kui jaekaubandusettevõttes valmistatakse toitu või turustatakse toitu teisele ettevõttele, peavad samuti olema rakendatud süsteemid ja menetlused tarnitavate toitade nimetuste ja koguste ning ettevõtete, kuhu toitu turustatakse, andmete ja tarnimise aja ülesmärkimise kohta. Valmistamiskohas turustatava toidu puhul peab olema võimalik igal ajal kindlaks teha toidu koostisosi ja nende koguseid ning tarbijale turustamise aega.

Eestis reguleerib seda valdkonda "**Toiduseadus**".

**Toiduhügieen** hõlmab kõiki meetmeid toidu ohutuse ja tarvitamiskõlblikkuse tagamiseks toidu tootmise, töötlemise, valmistamise, pakendamise, ladustamise, veo, turustamise, käsitsemise ja tarbijale müümise või muul viisil üleandmise etapis. Toiduhügieeni reguleerivad õigusaktid jagunevad EL otsekohalduvateks õigusaktideks ja siseriiklikeks õigusaktideks.

### EL otsekohalduvad õigusaktid

Euroopa Liidu (edaspidi: EL) määrused on liikmesriikides vahetult kohaldatavad, see tähendab, et neid tuleb täita ilma, et nende sisu oleks sätestatud liikmesriigi õigusaktis. EL määruseid ei tohi segamini ajada direktiividega, mille sisu tuleb endiselt Eesti õigusaktidesse üle võtta. Vahetult kohaldatavad on veel EL otsused, kuid seda vaid nende suhtes, kellele otsus on suunatud.

Alates 1. jaanuarist 2006 kehtivad Eestis otsekohalduvad Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrused, mis on tervikuna siduvad ja moodustavad ühtse toiduhügieenipaketi:

**Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EÜ) nr 852/2004 toiduainete hügieeni kohta (EÜT L 139, 30. 4. 2004, lk 1- 54);**

**Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EÜ) nr 853/2004, millega sätestatakse loomset päritolu toidu hügieeni erireeglid (ELT L 139, 30. 4. 2004, lk 55- 205);**

**Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EÜ) nr 854/2004, millega kehtestatakse erieeskirjad inimtoiduks ettenähtud loomsete saaduste ametlikuks kontrollimiseks (EÜT L 139, 30. 4. 2004, lk 206- 319).**

**Määrus (EÜ) nr 852/2004 toiduainete hügieeni kohta** võeti vastu 29. aprillil 2004. Selles kehtestati toiduhügieeni üldeeskirjad, mida toidukäitlejad peavad järgima toidu tootmise, töötlemise ja turustamise kõikides etappides. Määruse lisas I esitatakse hügieeninõuded esmatootmise kohta. Määruse lisas II esitatakse toiduhügieeni nõuded kõikide tegevuste kohta, mida tehakse pärast esmatootmise etappi. Sisuliselt on toidu ohutuse ja -hügieeni tagamise põhimõtted samad, mis varem, vaid nõuded on esitatud uues vormis. Käesolevas juhendis tutvustatakse määruse lisa II nõudeid, mida tuleb kaupluses täita.

Lisaks on eespool nimetatud määrustega tihedalt seotud EL komisjoni **15. novembri 2005. a määrus (EÜ) nr 2073/2005 toiduainete mikrobioloogiliste kriteeriumide kohta**. Tegemist on otsekohalduva EL määrusega, mille nõudeid ei kehtestata siseriikliku määrusega. Määruse lisas I on esitatud mikrobioloogilised normid toidu ja lisas II toiduvalmistamise protsessi kohta. Määrust muudeti EL komisjoni **5. detsembri 2007. a määrusega (EÜ) nr 1441/2007**. Jaekaubandusettevõtte, kus valmistatakse toitu, peab järgima asjakohaseid norme.

Uute hügieenialaste õigusaktide paremaks mõistmiseks on Euroopa Komisjoni Tervishoiu ja Tarbijakaitse Peadirektoraadi poolt koostatud järgmised juhendid:

SUUNISED toiduainete hügieeni käsitleva määruse (EÜ) nr 852/2004 teatavate sätete rakendamiseks.

SUUNISED määruse (EÜ) nr 853/2004, millega sätestatakse loomset päritolu toidu hügieeni eeskirjad, teatavate sätete rakendamiseks.

SUUNISED HACCP põhimõtetele põhinevate menetluste rakendamise ja teatud toidukäitlemisettevõtetes HACCP põhimõtete rakendamise lihtsustamise kohta.

Suunised on kättesaadavad elektroonilisel aadressil:

[http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guide\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guide_en.htm).

### **Siseriiklikud õigusaktid EL hügieenimääruste rakendamiseks**

**Toiduohutuse** valdkonna reguleerimise põhialused on esitatud "**Toiduseaduses**", milles luuakse õiguslikud tingimused EL õigusaktide nõuete rakendamiseks ja siseriiklike õigusaktide kehtestamiseks. "Toiduseaduse" alusel kehtestatakse nõuded küsimustes, mille otsustamise õigus on EL määruste kohaselt antud liikmesriigile. Näiteks ei kohaldata EL määruste nr 852/2004 ja 853/2004 nõudeid väikeses koguses esmatoodete (töötlemata saaduste) turustamisel kas lõpptarbijale või kohalikule jaemüügievõttele, kes omakorda turustab need lõpptarbijale.

"Toiduseaduse" alusel on kehtestatud järgmised siseriiklikud õigusaktid:

Põllumajandusministri 15. juuni 2006. a määrus nr 72 „Väikeses koguses esmatoodete turustamise hügieeninõuded” (RTL 2006, 49, 898,);

Põllumajandusministri 15. juuni 2006. a määrus nr 75 „Jaekaubandusettevõttes loomse toidu töötlemise ja selle turustamise hügieeninõuded” (RTL 2006, 49, 901; 2007, 47, 837);

Põllumajandusministri 15. juuni 2006. a määrus nr 74 „Kütitud uluki rümbe ja rümbe raietükkide väikeses koguses käitlemise hügieeninõuded” (RTL, 2006, 49, 900; 2010, 23, 408);

Põllumajandusministri 23. detsembri 2005. a määrus nr 127 „Farmis tapetud kodulindude ja jäneseliste liha väikeses koguses käitlemise hügieeninõuded” (RTL 2005, 124, 1974; 2006, 49, 899; 2010, 23, 408);

Põllumajandusministri 15. juuni 2006. a määrus nr 71 „Toorpiima käitlemise hügieeninõuded” (RTL 2006, 49, 897).

Loetelu nii EL kui Eesti kehtivatest toiduohutuse ja -hügieenialastest õigusaktidest on toodud Lisas 1.

### 1.3 Juhendis kasutatud terminid

Terminid on esitatud tähestikulises järjekorras.

**Desinfitseerimine (*disinfection*)** – ümbritsevas keskkonnas leiduvate mikroorganismide arvu vähendamine keemiliste ja/või füüsikaliste meetodite abil nõuetekohase toiduohutuse ja sobivuse tasemeni.

**Esmatoode (*primary product*)** - esmatootmise toode, sealhulgas põllundus-, loomakasvatus-, jahindus- ja kalandustooded.

NB! Värske liha ei ole esmatoode, kuna see saadakse pärast tapmist. Kalatooted on esmatooted ka pärast tapmist, veretustamist, käitlemist, rookimist, uimede eemaldamist, külmutamist ning mahutitesse panemist, et neid transportida esmatootmise tasandil. Kalatoodete edasisel käitlemisel (nt pärast fileerimist, vaakumpakendamist jne) saadavad tooted ei ole esmatooted.

**Esmatootmine (*primary production*)** - esmatoodete tootmine, pidamine või kasvatamine, kaasa arvatud saagikoristus, lüpsmine ja põllumajandusloomade kasvatamine enne tapmist. Esmatootmine hõlmab ka jahipidamist ja kalapüüki ning loodussaaduste kogumist.

**Enesekontroll (*own-check, own-control, self-control*)** – käitleja teostatav kontroll oma tegevuse üle, et tagada tarbijale ohutu toit ning kehtestatud nõuete täitmine. Täpsemad üksikasjad on toodud juhendi peatükis 6.

**Ennetavad tegevused (*control measures, preventive measures*)** – abinõud ja meetmed, mida võib kasutada toitu ohustavate tegurite vältimiseks või kõrvaldamiseks või nende viimiseks vastuvõetava tasemeni. Mõistet kasutatakse seoses enesekontrollisüsteemiga.

**Enesekontrolli/HACCP plaan (*HACCP plan*)** – vastavalt HACCP põhimõtetele koostatud dokumentide kogum, et tagada kontroll toiduohutuse seisukohalt oluliste ohtude üle.

**Hermeetiliselt suletud pakend** - pakend, mis on ette nähtud toidu kaitsmiseks ohtude sissepääsu eest.

**Jälgitavus (*traceability*)** - võimalus jälgida sellist toitu, sööta, toidulooma või ainet, mis on mõeldud kasutamiseks toidus või söödas või mille puhul sellist kasutamist eeldatakse, kõigil tootmis-, töötlemis- ja turustamisetappidel.

**Kiirestiriknev toit (*highly perishable food*)** – toit, toidu koostisosa, pooltoode või valmistoode, mis koostise tõttu on soodne keskkond rikkumist põhjustavate mikroorganismide kasvuks ja



paljunemiseks ning mis seetõttu võib muutuda ohtlikuks inimese tervisele.

**Korrigeeriv tegevus (*corrective action*)** – abinõud ja meetmed, mis võetakse kasutusele juhul, kui olukord kriitilises kontrollpunktis on väljunud kontrolli alt. Mõistet kasutatakse seoses enesekontrollisüsteemiga.

**Kriitiline kontrollpunkt (KKP) (*critical control point (CCP)*)** – käitlemisetapp, punkt või protseduur, kus rakendatakse kontrolli, millega saab kõrvaldada ohtu või vähendada seda vastuvõetava tasemeni. Mõistet kasutatakse seoses enesekontrollisüsteemiga.

**Käitlemine (otsene ingliskeelne vaste puudub, tõlgitud - *handling*)** – toidu esmane tootmine ja töötlemine, toidu töötlemine ja valmistamine ning toidu vedamine, ladustamine ja turuleviimine, samuti teised toimingud, mille tulemusel muutub toit kättesaadavaks teisele käitlejale või tarbijale. Seega kuuluvad käitlemise mõiste alla kõik toimingud, mida tehakse toiduga alates esmatoodete tootmisest kuni toidu tarbijale üleandmiseni. Kui nimetatud toiminguid tehakse üksnes oma tarbeks eramajapidamises, siis see ei ole käitlemine.

**Käitleja (*food business operator*)** – füüsiline või juriidiline isik, kes tegutseb püsivalt eespool nimetatud käitlemisvaldkondades. Isiku all mõistetakse siin äriühingut, füüsilisest isikust ettevõtjat, mittetulundusühingut jms. NB! Mitte segamini ajada mõistetega “käitlemisettevõtte töötaja” ja “toitu käitlev töötaja”.

**Käitlemisettevõtte, ettevõtte, kauplus (*food business, establishment*)** – mis tahes hoone või ala, kus toimub toidu käitlemine.

**Käitlemisettevõtte töötaja (*employee in the food business*)** – kõik käitlemisettevõttes (kaupluses) töötavad inimesed. Käitlemisettevõtte töötaja mõiste on laiem kui mõiste “toitu käitlev töötaja”, hõlmates ka need töötajad, kes toitu otseselt ei käitle (nt kaupluse juhtkond). Enamasti hõlmab see termin ka selliseid kaupluses töötavaid isikuid nagu näiteks lepingu alusel töötav elektrik või hankija esindajad.

**Käsitsemine (ka *handling*, vt ka "käitlemine")** - tegevus, mille käigus isik puutub kokku toiduga.

**Lisaaine (*food additive*)** – looduslik või sünteetiline aine, mida lisatakse toidule tehnoloogilisel eesmärgil ning mis ise või mille derivaadid muutuvad otseselt või kaudselt toidu koostisosaks. Olenemata lisaaine toiteväärtusest, ei kasutata lisaainet iseseisva toiduna ega toidu põhikoostisosana. Lisaaineteks on näiteks toiduvärvid, säilitusained, emulgaatorid jne. Lisaaineid tähistatakse tähega E ja sellele järgneva numbriga.

**Nõuetekohane toit** – ohutu ja kõigile muudele kehtestatud nõuetele vastav toit.

**Ohjama (*control*)** – olukorda või tegevust kontrolli all hoidma. Mõiste on kasutusel seoses enesekontrollisüsteemiga.

**Oht (*hazard*)** – mis tahes bioloogiline, keemiline või füüsikaline tegur, mis võib põhjustada toidu muutumise inimesele ohtlikuks. Mõistet kasutatakse seoses enesekontrollisüsteemiga.

**Ohu analüüs ja kriitiliste kontrollpunktide ohjamine (*Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)*)** – kontseptsioon, mille abil selgitatakse välja, analüüsitakse ja hoitakse kontrolli all toiduohutuse seisukohalt olulisi ohte. Mõistet kasutatakse seoses enesekontrollisüsteemiga.

**Pakendamine (*wrapping*)** - toidu paigutamine asjaomase toiduga vahetus kokkupuutes olevasse ümbrisesse või pakendisse ning ümbris või pakend ise.

**Pakkimine (*packaging*)** - ühe või enama pakendatud toidu paigutamine teise pakendisse ja pakend ise.

**Puhastamine (*cleaning*)** – mulla, toidujääkide, mustuse, rasva ja muude vastuvõetamatute ainete kõrvaldamine.

**Risk (*risk*)** - ohu esinemise tõenäosus; võimalus, et oht muutub tegelikkuseks. Mõistet kasutatakse seoses enesekontrollisüsteemiga.

**Saasteaine** (*contaminant*) – toidus leiduv aine, mis on sinna sattunud esmatootmisel või töötlemisel kasutatud ainete tõttu, käitlemise ajal või keskkonna saastumise tagajärjel ning mis võib olla inimese tervisele ohtlik või halvendada toidu omadusi. Saasteaineteks on näiteks veterinaarravimite jäägid, taimekaitsevahendite jäägid, nitraadid, raskemetallid jms. Saasteaineteks ei ole näiteks nõorijupid või kahjurite kehaosad. Neid nimetatakse võõrkehadeks.

**Saastumine** (*contamination*) – toidu saastumine patogeensete või toksiline eritavate mikroorganismide, kemikaalide, võõrkehade, inimeste tervist ohustavate rikkumist põhjustavate ainete, soovimatute või nakatunud ainetega (näiteks saepuru, mädanenud materjal).

**Ristsaastumine** (*cross-contamination*) on mikroobide ülekandumine saastunud toidult teistele toitudele. Ristsaastumine võib toimuda saastunud ja saastumata toidu otsese kokkupuute tõttu, aga ka töötajate, seadmete ja vahendite, õhu jm kaudu.

**Seire** (*monitoring*) – planeeritud ja kindlate protseduuridena teostatav protsessi jälgimine käitleja poolt. Seire näitab, kas kriitiline kontrollpunkt on kontrolli all. Mõistet kasutatakse seoses enesekontrollisüsteemiga.

**Säilimisaeg** (*durability*) – aeg, mille määrab toidu valmistaja või pakendaja ja mille jooksul ta tagab säilitamistingimuste järgimise korral toidu nõuetekohasuse. Kiirestirikneva toidu puhul näidatakse säilimisaja lõppu sõnadega “kõlblik kuni”, millele järgneb kuupäev. Teiste toitude puhul väljendatakse säilimisajaga sõnadega “parim enne”, millele järgneb kuupäev või sõnadega “parim enne ... lõppu”, kui säilimistähtaeg on tähistatud kuu ja aasta või ainult aastaga.

**Toit** (*food*) – töödeldud, osaliselt töödeldud või töötlemata aine või toode, mis on mõeldud inimestele tarvitamiseks või mille puhul põhjendatult eeldatakse, et seda tarvitavad inimesed. Mõistega “toit” hõlmatakse joogid, närimiskumm ja muud ained, kaasa arvatud vesi, mis on tahtlikult lülitatud toidu koostisesse tootmise, valmistamise või töötlemise ajal.

**Toiduhügieen** (*food hygiene*) – toimingute kogum toidu ohutuse ja hügieeni nõuetekohasuse (wholesomeness) tagamiseks.

**Toiduohutus** (*food safety*) – kindlustunne, et toit ei ole tarbijale kahjulik, kui seda valmistatakse vastavalt ettenähtud kasutusviisile. **Ohutu toit** on toit, mis ettenähtud viisil tarvitades ei põhjusta inimese haigestumist ega tervise halvenemist.

**Toidulisand** (*food supplement*) – toit, mille kasutamise eesmärk on tavatoitu täiendada ning mis on inimesele toitainete või muude toitainelise või füsioloogilise toimega ainete kontsentreeritud allikaks. Nimetatud ained võivad esineda üksikult või kombineeritult ning viiakse turule müügipakendisse pakendatuna kindlate annustena, nagu kapslid, pastillid, tabletid ja muu sarnane ning pulbrikotikesed, vedelikuampullid, tilgutuspudelid ja muu sarnane, mis on ette nähtud vedeliku ja pulbri tarvitamiseks väikeste mõõdetud kogustena. Toidulisandid on näiteks vitamiinid ja mineraalained, aminohapped, asendamatud rasvhapped, taimede värsked või kuivatatud osad jms.

**Toitu käitlev töötaja** (*food handler*) – inimene, kelle ülesandeks on toidu käitlemine. Vaata ka terminit “käitlemisettevõtte töötaja”.

**Turuleviimine** (*placing on the market*) – toidu valdamine müügi, kaasa arvatud müügiks pakkumise ja mis tahes muud liiki tasu eest või tasuta üleandmise eesmärgil, ning müük, turustamine ja muud liiki üleandmine. Mõiste on määratletud Euroopa Parlamendi ja Euroopa Liidu nõukogu määruses 178/2002.

**Tõestusprotseduurid** (*verification*) – seiremeetoditele lisaks kasutatavate meetodite, protseduuride ja analüüside rakendamine käitleja poolt, et kindlaks määrata, kas enesekontrolliplaani täidetakse, kas see on tõhus ja kas sellesse on vaja teha muudatusi. Mõiste on kasutusel seoses enesekontrollisüsteemiga.

## 2. JAEKAUBANDUSETTEVÕTTE TEAVITAMINE VÕI TUNNUSTAMINE

### "Toideseadus" § 7 kuni 9

Toidukäitlejad peavad pädevat järelevalveasutust teavitama toidukäitlemisettevõttest või olema tunnustatud pädeva järelevalveasutuse poolt. Järgnevalt on toodud eraldi välja tunnustamisel ja teavitamisele kuuluvad ettevõtte liigid ning vajalikud toimingud järelevalveasutuse teavitamiseks või tunnustamise taotlemiseks.

### 2.1 Tunnustamisele või teavitamisele mittekuuluvad ettevõtted

Erandina ei kuulu tunnustamisele ega teavitamisele üksnes väikeses koguses esmatoodete müüjad, juhul kui toodetud kogused turustatakse otse tarbijale või vahetult tarbijat varustavale jaekaubandusettevõttele.

Mitteloomsete esmatoodete (nt marjad, köögiviljad) väike kogus on tootja poolt otse tarbijale või jaekaubandusettevõttele turustatav kogus.

Loomsete esmatoodete väike kogus on

- Kala – kuni 100 kg päevas;
- Mesi – kuni 15 taru või mesilaspesaga majapidamisest või ettevõttest
- Munad – kuni 50 linnuga majapidamisest või ettevõttest
- Toorpiim – lehma toorpiim kuni 100 kg päevas või kuni 700 kg nädalas; kitse toorpiim kuni 20 kg päevas, ute toorpiim - kuni 10 kg päevas.

### 2.2 Teavitamisele kuuluvad ettevõtted ja nende kohustused

Teavitamisele kuuluvad jaekaubandusettevõtted on:

- Ettevõtte, kus käideldakse üksnes sellist toitu, mida ei tule toidu ohutuse tagamiseks hoida toatemperatuurist erineval temperatuuril (nt toatemperatuuril hoitavad näksid, maiustused, alkohol, kuivained).
- Ajutine ettevõtte, juhul kui sellises ettevõttes käideldavat loomset toitu ei turustata teisele käitlejale. Ajutiseks loetakse kuni 7 ööpäeva kestev ja harvemini kui 30 päevase vahega ühel müügiialal tegutsevat ettevõtet.
- Teisaldatav ettevõtte (st mistahes kokkupandav, lahti võetav, liigitatav ruum või seade, mida ei kasutata ühel müügiialal paikselt – nt müügiautod, järelhaagised, telkkatused), juhul kui sellises ettevõttes käideldavat loomset toitu ei turustata teisele käitlejale. Juhul, kui teisaldavat ettevõtet kasutatakse ühel müügiialal aastaringselt, loetakse selline ettevõtte paikseks ning see kuulub tunnustamisele.
- Ruumid, mida üldjuhul kasutatakse eraelamuna, kuid kus toimub regulaarne toidu ettevalmistamine turule laskmiseks, juhul kui sellises ettevõttes käideldavat loomset toitu ei turustata teisele käitlejale.
- Müügiautomaadid.

Teavitamiseks tuleb kohaliku (tegevuskoha järgse) maakonna Veterinaarikeskusele esitada teavitamise avaldus enne toidu käitlemise alustamist. Avalduse vormid on leitavad Veterinaar- ja Toiduameti kodulehel.

Teavitama peab tegevuse alustamisest, muutumisest ja lõpetamisest (v.a juhul, kui tegemist on ajutise ettevõttega ning teavitamise avalduses on toodud nii tegevuse alustamise kui lõpetamise

ajad).

### 2.3 Tunnustamisele kuuluvad ettevõtted ja nende kohustused

Tunnustamisele kuuluvad jaekaubandusettevõtted on:

- ettevõtte, kus käideldakse toitu, mida tuleb toidu ohutuse tagamiseks hoida toatemperatuurist erineval temperatuuril,
- ajutine ettevõtte, juhul kui sellises ettevõttes käideldavat loomset toitu turustatakse teisele käitlejale,
- teisaldatav ettevõtte (st mistahes kokkupandav, lahti võetav, liigitatav ruum või seade, mida ei kasutata ühel müügiialal paikselt – nt müügiautod, järelhaagised, telkkatused), juhul kui sellises ettevõttes käideldavat loomset toitu turustatakse teisele käitlejale,
- ruumid, mida üldjuhul kasutatakse eraelamuna, kuid kus toimub regulaarne toidu ettevalmistamine turule laskmiseks, juhul kui sellises ettevõttes käideldavat loomset toitu turustatakse teisele käitlejale.

Tunnustamise taotlemiseks tuleb kohaliku (tegevuskoha järgse) maakonna Veterinaar keskusele esitada tunnustamise taotlus, mille vorm on leitav Veterinaar- ja Toiduameti kodulehelt. Taotlusele tuleb juurde lisada järgmised dokumendid<sup>1</sup>:

- ettevõtte asendiplaan koos vee- ja kanalisatsiooni välisvõrkude plaaniga;
- ruumide plaan koos seadmete ja sisseseade paigutuse ning vee- ja kanalisatsiooni sisevõrkude plaaniga, kusjuures veevõrgu plaanil näidatakse nummerdatult kõik veevõtukohad. Ruumide plaanil näidatakse ära toidu, pakkematerjali, jäätmete ning töötajate liikumisteed;
- andmed käitlemisruumides kasutatud viimistlusmaterjali kohta;
- reguleeritava temperatuuri või õhu suhtelise niiskusega või reguleeritava temperatuuri ja õhu suhtelise niiskusega ruumide asjakohase reguleeritava parameetri arväärtused;
- käitlemisprotsessi tehnoloogiline skeem koos toidu ohutuse seisukohalt oluliste parameetritega ning tehnoloogia lühikirjeldus;
- andmed projekteeritud ning kavandatava või tegeliku käitlemisvõimsuse sh hoiuruumide mahutavuse kohta;
- ettevõttes kasutatava vee analüüsi katseprotokollid Veeseaduse §13 lõike 2 alusel kehtestatud joogivee tavakontrolli käigus uuritavate näitajate kohta. Katseprotokollid peab olema väljastanud joogivee analüüsimiseks akrediteeritud laboratoorium;
- puhastamis- ja desinfitseerimisplaan, mis sisaldab andmeid seadmete ja ruumide puhastamiseks ning desinfitseerimiseks rakendatavate meetmete ja kasutatavate ainete kohta;
- kahjuritõrjeplaan, mis sisaldab andmeid kahjurite tõrjeks rakendatavate meetmete kohta;
- toidujäätmete, toiduks mittekasutatavate kõrvalsaaduste ja muude jäätmete kogumise, äravedamise ja kahjustamise plaan, mis sisaldab andmeid nende kogumiseks, äravedamiseks ja kahjustamiseks rakendatavate meetmete kohta;
- toiduga kokkupuutuvate töötajate toiduhügieenikoolituse kava;
- andmed toidu veoks kasutatavate veokite kohta ning veokite ja korduvkasutusega veopakendite puhastamise korraldamise kirjeldus.

<sup>1</sup> Põllumajandusministri 30.mai 2007. a määrus nr 84 "Toidu käitlemisvaldkondades tunnustamisele kuuluvate ettevõtete täpsustatud loetelu, tunnustamise taotluse sisunõuded, taotlusele lisatavate dokumentide loetelu ning taotluse menetlemise kord" (RTL 2007, 46, 809)

Kui kõik nõuetekohaselt täidetud dokumendid koos taotlusega on järelevalveasutusele esitatud, algab tunnustamise menetlemine. Tunnustamise menetlemise käigus hindab järelevalveametnik esitatud dokumentide ning ettevõtte nõuetele vastavust. Tunnustamise otsuse või tunnustamisest keeldumise otsuse teeb järelevalveasutus 20 tööpäeva jooksul ning ärakiri otsusest antakse käitlejale üle allkirja vastu või saadetakse käitlejale posti teel kolme tööpäeva jooksul arvates otsuse tegemisest.

Kui tunnustatud ettevõtte käitleja või käitlemisettevõtte andmed (nimi, registrikood, aadress vm) muutuvad või käitleja taotleb käitlemisvaldkonna või toidugrupi lisamist või eemaldamist, tuleb esitada sellekohane taotlus tegevuskoha järgsele maakonna Veterinaarakeskusele.

Tegevuskoha järgse maakonna veterinaarakeskust tuleb teavitada ka käitlemise lõpetamisest või peatamisest või tunnustamisel valitsenud tingimusi muutvatest ehituslikest, tehnoloogilistest, töökorralduslikest või muudest ümberkorraldustest.

### 3. JUHISED TOIDUHÜGIEENI NÕUETE TÄITMISEKS

Kauplustele täitmiseks kohustuslikud hügieeninõuded on kehtestatud **Euroopa Parlamendi ja nõukogu (EÜ) määruse nr 852/2004 toiduainete hügieeni kohta** lisa II.

Käesolevas peatükis antakse juhiseid Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr **852/2004 toiduainete hügieeni kohta**, lisa II nõuete täitmiseks. Määruse (EÜ) 852/2004 nõuded on esitatud poolpaksus kirjas.

**Määruse (EÜ) 852/2004/ lisa II nõuded:**

#### **HÜGIEENI ÜLDNÕUDED KÕIKIDELE TOIDUKÄITLJATELE (VÄLJA ARVATUD LISA I KOHALDAMISEL)**

##### **SISSEJUHATUS**

**V–XII peatükki kohaldatakse toidu tootmise, töötlemise ja turustamise kõikide etappide suhtes ning ülejäänud peatükke kohaldatakse järgmiselt:**

- **I kohaldatakse kõikide toidukäitlemishoonete suhtes, välja arvatud need toidukäitlemiskohad, mille suhtes kohaldatakse III peatükki,**
- **II kohaldatakse kõikide ruumide suhtes, kus toimub toidu valmistamine või töötlemine, välja arvatud einetamisruumid ja toidukäitlemiskohad, mille suhtes kohaldatakse III peatükki,**
- **III kohaldatakse peatüki pealkirjas loetletud toidukäitlemiskohtade suhtes,**
- **IV kohaldatakse kõikide transporditoimingute suhtes.**

#### **3.1 Territoorium, hooned, rajatused ja ruumid**

##### **Määruse (EÜ) nr 852/2004 lisa II peatükk I.**

**Üldnõuded toidukäitlemishoonetele (välja arvatud III peatükis nimetatud toidukäitlemiskohad)**

##### **1. Toidukäitlemishooned peavad olema puhtad ja heas seisukorras.**

Kaupluse territoorium, hooned ja rajatised peaksid paiknema sellises kohas, kus ei ole suuri õhusaasteallikaid ning mis on kaitstud üleujutuste eest, ei ole kahjurite pesitsemisala ja kust on lihtne eemaldada vedelaid ja tahkeid jäätmeid. Kaupluse hooned projekteeritakse ja ehitatakse nii, et neid saab hõlpsasti puhtana hoida. Kaupluse ruumid peavad olema piisava suurusega ning asetsema nii, et on tagatud toidu nõuetekohane ja hügieeniline käitlemine. Hoonete vahetu ümbrus peab olema puhas ja seal ei tohi olla väljakasvanud haljastust, kus on võimalik varju leida närilistel, lindudel või putukatel. Kaupluse territoorium peab olema heakorrastatud ja vajaduse korral piirdega ümbritsetud; sõidu- ja juurdepääsuteed ning laadimisplatsid peaksid olema sillutatud, mittetolmavad ja puhastatavad. Kaupluse territooriumil peaks olema sademetekanaliseerimine või vajalikud kalded sademete eemaldamiseks.

##### **2. Toidukäitlemishoonete projektlahendus, planeering, ehitus, asukoht ja suurus peavad võimaldama:**

- a) piisavat hooldamist, puhastamist ja/või desinfitseerimist, vältida või minimeerida

saastumist õhu vahendusel ning piisavat töötamisruumi kõikide toimingute hügieeniliseks teostamiseks;

b) vältida mustuse kogunemist, kokkupuudet toksiliste ainetega, võõrkehade sattumist toitu, kondensatsioonivee või soovimatu hallituse teket pindadel;

c) heade toiduhügieeni tavade kasutamist, sealhulgas kaitset saastumise eest ja eriti kahjuritõrjet

ja

d) vajaduse korral sobiva temperatuurikontrolliga käsitsemist ja piisava võimsusega hoiutingimusi toiduainete hoidmiseks asjakohasel temperatuuril ning olema konstrueeritud temperatuuri jälgimise ja vajaduse korral registreerimise võimaldamiseks.

Ristsaastumise ohu vältimiseks tuleb kindlustada, et ei toimuks mikroorganismide üleminekut toidu (toidutoorme ja valmistoidu või erinevas valmidusastmes toodete vahel), seadmete, materjalide, vee, õhu, inimeste või väliste saasteallikate, näiteks kahjurite kaudu toidule tootmise erinevates etappides: nii ettevalmistamise, töötlemise, valmistamise, ladustamise jm käitlemise ajal kui ka käitlemise vaheaegadel. Selleks peavad käitlemisprotsessid olema alates toidutoorme vastuvõtmisest kuni valmistoidu väljastamiseni loogiliselt järjestatud. Võimaluse korral peaks liikumine erinevate ruumide või piirkondade vahel olema rangelt piiratud (näiteks toidutoorme töötlemise ruumidest neisse ruumidesse, kus asuvad pool- või valmistooded). Töötajate ja materjalide liikumine märjast või mittepuhtast piirkonnast kuiva või puhtasse piirkonda tuleks viia miinimumini, sest see võib põhjustada kuivade ja puhaste piirkondade saastumist. Kui juurdepääs on siiski vajalik, peab see olema kontrollitav ja tuleb võtta meetmeid ristsaastumise vältimiseks, näiteks kasutada eraldi riietusruume. Samuti tuleb võimaluse korral puhastamiseseadmeid ja -vahendeid hoida väljaspool ruume, kus toitu valmistatakse või säilitatakse, ja üksnes selleks ettenähtud kohas. Vee juhuslik sattumine kuivtöötlemispiirkondadesse (näiteks märgpuhastusjärgse hooletu kuivatamise tõttu) võib põhjustada tõsiseid mikrobioloogilisi probleeme (tekib soodne kasvukeskkond mikroorganismide arenemiseks). Kondensaati tuleb vältida, kuna see võib põhjustada seintel hallituse teket ja toidu saastumist. Seda saab teha näiteks isoleerimise ja piisava ventileerimise abil. Toidu saastumise ärahoidmiseks tuleb vältida õhuvoogu niiskest või mittepuhtast ruumist või piirkonnast puhtasse või kuiva tootmisruumi või –piirkonda.

Näiteks: toidutoorme puhastamise või nõudepesuruum või vastavad tööpiirkonnad peaksid paiknema nii, et puhastamist või pesemist vajava toidutoorme, toidu või nõude tee sellesse ruumi või piirkonda oleks nii lühike kui võimalik ega ristuks puhastatud tooraine, toidu või nõude teega. Samal põhjusel tuleb toidutoorme ja toidu laod paigutada kauba vastuvõtukohta lähedale.

Kui ruum on ette nähtud kindlal eesmärgil kasutamiseks, ei tohi seda kasutada mingil teisel eesmärgil. Näiteks: kui ruum on sisse seatud laoruumina, ei tohi seda kasutada kõõgivilja puhastamiseks või töötajate riietusruumina.

### **3. Toidukäitlemishoonetes peab olema piisav hulk tõhusa äravoolusüsteemiga veeklosette. Klosetid ei tohi avaneda otse ruumi, kus toitu käsitsetakse.**

Tualetiuks võib avaneda ainult ruumi, kus toitu ei käidelda. Tualeti ja ruumide vahel, kus toitu käideldakse, peab olema vähemalt kaks ust. Tualeti eesruum võib olla piisav eraldus juhul, kui eesruum on tualetist eraldatud põrandast laeni ulatuva seinaga. Tualeti eesruumi uks võiks olla

iseenesest sulguv. Üldjuhul peavad toitu käitlevatele töötajatele olema eraldi tualetid, mida kliendid ei kasuta.

**4. Toidukäitlemishoonetes peab olema piisav hulk sobivalt paiknevaid valamuid, mis on määratud käte pesemiseks. Valamud peavad olema varustatud kuuma ja külma voolava veega, kätepuhastusvahenditega ning hügieeniliste kätekuivatusvahenditega. Vajaduse korral peavad toidu pesemise üksused paiknema kätepesukohast eraldi.**

Kätepesuks mõeldud valamud peavad olema nii paigutatud, et need oleksid töötajate jaoks kergesti ligipääsetavad ja kasutatavad. Kindlasti peavad kätepesuks mõeldud valamud olema ruumides, kus tegeletakse pakendamata kiirestirikneva toiduga. Kätepesukraanikausid peavad olema varustatud külma- ja kuumaveesegistiga ning juures peab olema seep ja ühekordne käterätik või muu hügieeniline kätekuivatusvahend. Vajaduse korral peavad olema ka vahendid käte desinfitseerimiseks. Põhireeglis on, et pesemisvõimalused peavad vastama kaupluse vajadustele. Tuleb otsustada, kas kätepesuks mõeldud valamut võib kasutada ka nõudepesuks ja toidu pesuks või on nendeks otstarveteks vaja eraldi valamuid. Juhul, kui kätepesu valamut kasutatakse ka toidu ja/või nõude pesuks, peab pesemine toimuma erinevatel aegadel ning vahepeal tuleb valamut puhastada ja vajaduse korral ka desinfitseerida. Kui valamud on mõeldud üksnes kätepesuks, siis ei tohi seda kasutada toidu või nõude pesuks.

**5. Toidukäitlemishoonetes peab olema piisav loomulik või mehhaaniline ventilatsioon. Tuleb vältida õhu mehhaanilist liikumist saastunud alast puhtasse alasse. Ventilatsioonisüsteemid peavad olema konstrueeritud nii, et filtritele ja muudele puhastatavatele või vahetatavatele osadele oleks hea juurdepääs.**

Ventilatsioonisüsteem peab vastama kaupluse vajadustele. Vältida tuleb saastunud õhu liikumist puhtasse piirkonda. Ventilatsiooniavad kaetakse kaitsevõredega või muu kaitsega, mis on valmistatud soovitatavalt korrosioonikindlast materjalist ning on kergesti eemaldatavad ja puhastatavad. Piisav ventilatsioon aitab vältida kondensaadi teket, mille tulemusel võib tekkida hallitus ja muu saastumine.

**6. Sanitaarruumid peavad olema varustatud piisava loomuliku või mehhaanilise ventilatsiooniga.**

Vt punkt 5.

**7. Toidukäitlemishoonetes peab olema piisav looduslik ja/või tehiskas valgustus.**

Kaupluses kasutatakse loomulikku või kunstlikku valgustust. Eesti oludes on tegelikkuses alati vajalik kasutada ka kunstlikku valgustust. Valgustus ei tohi muuta toidu värvust.

**8. Äravooluseadmed peavad olema piisavad ettenähtud otstarbel kasutamiseks. Need peavad olema konstrueeritud ja ehitatud eesmärgiga vältida toiduainete saastumise riski. Kui äravooluviimariid on täielikult või osaliselt avatud, peavad need olema konstrueeritud eesmärgiga vältida jäätmete voolamist saastunud alast puhta ala poole, eriti alasse, kus lõpptarbija jaoks käideldakse toitu, mis võib olla kõrge riskiastmega.**

Heitvete äravoolu süsteem peab vastama kaupluse vajadustele. Ka siis, kui kauplus töötab



maksimaalse võimsusega, peab olema tagatud, et heitveed korralikult ära voolavad. Heitvee äravoolusüsteem peab olema hooldatud nii, et selle tõttu ei teki toidu saastumist.

### **9. Vajaduse korral peavad ettevõttes olema asjakohased personali riietumiskohad.**

Töötajate jaoks, kes peavad kandma tööriietust, peavad olema riietumiskohad. Riietumiseks peab ruumi olema piisavalt, kusjuures töö- ja tänavariiete jaoks peavad olema eraldi kapid, sektsioonid või muud võimalused. Riietumiseks ei tohi kasutada ruume, kus käsitletakse toitu.

Töötajate olmeruumide osas võib põhimõtteliselt lähtuda “Töötervishoiu ja tööohutuse seaduse” ja selle rakendusaktide nõuetest. Näiteks, “Töötervishoiu ja tööohutuse seaduse” järgi on olmeruumid riietus-, pesemis-, tualett- ja puhkeruumid, einestamisruumid ning muud elukondlikud ruumid. Vastavalt sellele seadusele peavad töötajate olmeruumid olema ehitatud ja sisustatud, arvestades töötingimusi ning töötajate arvu ja soolist koosseisu. Töö laadist olenevalt peab töötajal olema võimalik kasutada puhkeruumi, milles peavad olema lauad ja seljatoega istmed. Tööandja peab tagama, et olmeruumid hoitakse puhtana ja neid koristatakse vähemalt üks kord päevas. Töö laadist olenevalt peab töötajal olema võimalik kasutada pesemisruumi, mis on varustatud valamute ja/või duššidega ning kuuma ja külma veega. Tööandjal tuleks anda hinnang, kas töötajatel on vaja end üleni pesta. Kui töötingimused seda nõuavad, näiteks, kui töö on määri- või kui tööd tehakse tingimustes, kus õhutemperatuur on kõrge, peab tööandja tagama töötajatele pesemisvõimaluse dušši all. Pesemisruumid peavad asetsema riietusruumide vahetus läheduses, olema piisavalt suured ning varustatud kuuma ja külma veega.

### **10. Puhastus- ja desinfitseerimisvahendeid ei tohi hoida alas, kus käideldakse toiduaineid.**

## **3.2 Käitlemisruumid, kus toitu ette valmistatakse, töödeldakse või valmistatakse**

### **Määruse (EÜ) nr 852/2004 lisa II peatükk II.**

**Erinõuded ruumidele, kus toimub toiduainete valmistamine või töötlemine (välja arvatud einestamisruumid ja III peatükis nimetatud toidukäitlemiskohad)**

**1. Ruumides, kus toimub toiduainete valmistamine või töötlemine (välja arvatud einestamisruumid ja III peatükis nimetatud toidukäitlemiskohad, kuid kaasa arvates transpordivahendites olevad ruumid), peavad planeering ja projektlahendus võimaldama heade toiduhügieeni tavade kasutamist, sealhulgas kaitset saastumise vastu toimingute vahel ja ajal. Eelkõige:**

**a) põrandapinnad peavad olema heas seisukorras ning kergesti puhastatavad ja vajaduse korral desinfitseeritavad. Selleks tuleb kasutada veekindlat, mitteimavat, pestavat ja mittetoksilist materjali või muid materjale, mille sobivust toidukäitleja suudab pädevale asutusele tõendada. Kui on asjakohane, peavad põrandad võimaldama piisavat pinnalt äravoolu;**

Kaupluse nende ruumide ja/või piirkondade **põrandad**, kus toitu ette valmistatakse, töödeldakse või valmistatakse, peavad olema heas korras (siledad, lõhedeta, puhtad) ning kergesti puhastatavad ja vajaduse korral desinfitseeritavad. Niisketes ruumides peab põrand olema libisemiskindel.

Põrandas peavad olema äravoolukohad, mis paigutatakse sellistesse kohtadesse, kust tuleb ära juhtida suur hulk vett, näiteks keedukatelde, vee äravoolu vajavate seadmete jms juures. Kalle peab tagama äravoolu (piisav kalle võiks olla 5 – 15 %). Äravooluava restid ning põrandas asuvad korrosioonikindlast materjalist äravooluavakatted peavad taluma veerevat koormust ning olema närilistekindlad.

**b) seinapinnad peavad olema heas seisukorras ning kergesti puhastatavad ja vajaduse korral desinfitseeritavad. Selleks tuleb kasutada veekindlat, mitteimavat, pestavat ja mittetoksilist materjali ning toimingutest tingitud asjakohase kõrguseni siledat pinda, kui käitleja ei tõenda pädevale asutusele teistsuguste materjalide kasutamise sobivust;**

Tuleb hinnata, millist seinakatet erinevates ruumides või piirkondades kasutada. Kohtades, kus puhastatakse veega, on parimaks lahenduseks seinte katmine glasuuritud või keraamiliste plaatidega põrandast kuni laeni. Kui sein on plaatidega kaetud madalamas ulatuses, peavad need ühtlaselt ülemiseks seinaosaks üle minema.

Uute ettevõtete projekteerimisel ja ehitamisel tuleb arvestada, et seintevahelised nurgad, nurgad seinte ja põranda ning seinte ja lae vahel peavad olema vajaduse korral tihendatud ja ümarad, et üleminekuid oleks parem puhastada.

**c) lagi (või lagede puudumisel katuse sisepind) ja laealune armatuur peab olema ehitatud ja viimistletud eesmärgiga vältida mustuse kogunemist ning minimeerida kondensatsioonvee teket, soovimatu hallituse kasvu ja osakeste pudenemist;**

Tuleb hinnata, millist tüüpi **lagesid ja armatuure** erinevates ruumides kasutada ning kui sageli neid tuleb puhastada, mis sõltub ruumis toimuvast tööprotsessist. Ripplagede kasutamise korral tuleb pöörata tähelepanu asjaolule, et see võib tekitada lisaprobleeme mustuse kogunemisel ja puhastamise korraldamisel. Seetõttu ei ole ripplagede kasutamine soovitatav, kui selleks ei ole erilist vajadust.

**d) aknad ja teised avad peavad olema ehitatud nii, et oleks välditud mustuse kogunemine. Väliskeskkonda avanevad aknad ja teised avad peavad vajaduse korral olema kaetud putukatõrjevõrguga, mida saab kergesti eemaldada ja puhastada. Kui avatud aknad võib põhjustada saastumist, peavad aknad olema tootmise ajal suletud ja fikseeritud;**

Tuleb hinnata, milliseid aknaid kasutada. Uute ettevõtete projekteerimisel ja ehitamisel võiks paigutada sisemised aknalauad kaldu (kalle 30 °), et vältida nende kasutamist riulitena.

**e) ukсед peavad olema kergesti puhastatavad ja vajaduse korral desinfitseeritavad. Selleks tuleb kasutada sileda ja mitteimava pinnaga materjali või muid materjale, mille sobivust toidukäitleja suudab pädevale asutusele tõendada**

**f) pinnad (sealhulgas seadmete pinnad) toidukäsitsemise alades ja eriti toiduga kokkupuutuvad pinnad peavad olema heas seisukorras, kergesti puhastatavad ja vajaduse korral desinfitseeritavad. Selleks tuleb kasutada siledat, pestavat, korrosioonikindlat ja mittetoksilist materjali või muid materjale, mille sobivust toidukäitleja suudab pädevale asutusele tõendada.**

Lauaplaadid, letid, riulid jt toiduga kokkupuutuvad pinnad peavad olema kõvast, siledast,

niiskuskindlast ja mitteroostetavast materjalist, näiteks roostevabast terasest või plastiklaminaadist. Lõikelauad, raiepakud ja taignarullimislaudad võivad olla plastikust, metallist või ilma lõhedeta kõvast puidust, mida saab lihvimise abil korras hoida. Seadmed, mahutid ja töövahendid peavad olema kergestipuhastatavatest materjalidest ning puhastamiseks ligipääsetavad.

Toiduga kokku puutuda lubatud materjalide ja esemete kohta õigusaktides kehtestatud nõuete kohta saate lugeda täpsemalt osast 3.5 "Sisseseade".

NB! Punktides a, b, e ja f kirjeldatud materjalidest erinevate materjalide kasutamise korral peab käitleja nende sobivust järelevalveametnikule tõendama. Neis punktides on enamasti sätestatud, et kasutada tuleb veekindlat, mitteimavat, pestavat jne materjali. Teatud juhtudel võib aga osutada sobilikuks kasutada ka teistsugust materjali, ilma et toiduohutus seetõttu kannataks. Kui kaupluses soovitakse kasutada teistsugust materjali ja leitakse, et see on õigustatud, tuleb sellest järelevalveametnikku teavitada ning selgitada, miks teistsugune materjal on sobiv.

**2. Vajaduse korral peavad olema asjakohased vahendid käitlemisvahendite ja -seadmete puhastamiseks, desinfitseerimiseks ning hoidmiseks. Sellised vahendid peavad olema valmistatud korrosioonikindlast materjalidest, need peavad olema kergesti puhastatavad ning neil peab olema piisav kuuma- ja külmaveevarustus.**

Vajaduse korral peavad töövahendite, seadmete ja sisseseade puhastamiseks ja desinfitseerimiseks olema eraldi seadmed (nt kraanikauss) ja vahendid, mis võimaldavad neid käsitsi ja/või masinaga puhastada. Töövahendite, seadmete ja sisseseade puhastamise seadmed peavad olema varustatud külma ja kuuma voolava veega ning ühendatud vajadustele vastava äravoolusüsteemiga, mis suubub heitveetorustikku.

Nõusid pestakse kaheosalises kraanikausis või üheosalises eelpesukraanikausis ja nõudepesumasinas. Käsitsipesuks kasutatakse tavaliselt kaheosalist kraanikaussi, mille esimeses osas pestakse ja teises osas loputatakse voolava veega.

**3. Vajaduse korral peab olema asjakohaselt ette nähtud toidu pesemise võimalus. Iga kraanikauss või muu vahend toidu pesemiseks, peab olema piisava kuuma ja/või külma joogiveevarustusega, mis vastab VII peatüki nõuetele ning see tuleb hoida puhas ja vajaduse korral desinfitseerida.**

Vajaduse korral peab toidu pesemiseks olema eraldi sisseseade (nt kraanikauss). Toidu pesemise ja puhastamise sisseseade peab olema varustatud külma ja kuuma voolava veega ning ühendatud vajadustele vastava äravoolusüsteemiga, mis suubub heitveetorustikku. Heitvee äravoolusüsteem peab olema käitlemise jaoks piisava võimsusega ning hooldatud nii, et toit ei saastuks ega selle omadused ei halveneks.

### 3.3 Teisaldatavad ja/või ajutised käitlemiskohad ja müügiautomaadid

#### **Määruse (EÜ) nr 852/2004 lisa II peatükk III.**

Nõuded teisaldatavale ja/või ajutistele käitlemiskohtadele (näiteks müügitelgid, -kioskid ja -veokid), käitlemiskohtadele, mida põhiliselt kasutatakse eraelamuna, kuid kus toimub regulaarne toidu valmistamine turuleviimiseks, ning müügiautomaatidele

Selles peatükis nimetatakse käitlemiskohad, millele ei kehti I ja II peatüki nõuded, ning kehtestatakse nõuded nende käitlemiskohtade ja müügiautomaatide kohta.

Müügikioskitele, -telkidele, -veokite, turul asuvatele müügikohtadele, kaupluste või toitlustusettevõtete hooajaliste müügikohtadele, mis ei külgne vahetult ettevõttega, samuti müügiveokitele ehk müügiks või käitlemiseks kohandatud mootorsõidukitele ja teistele teisaldatavatele või ajutistele käitlemiskohtadele kehtivad nõuded on mõnevõrra erinevad üldnõuetest ja sõltuvad suurel määral ettevõttes käideldavast toidust. Lihtsamad nõuded on esitatud ka peamiselt eraelamuna kasutatavates hoonetes asuvatele käitlemiskohtadele, milles valmistatakse toitu turule viimiseks.

**1. Toidukäitlemiskohad ja müügiautomaadid paigaldatakse, projekteeritakse, ehitatakse ning hoitakse puhtad ja heas seisukorras nii, et oleks mõistlikult teostatavas ulatuses välditud toiduainete saastumise risk, eelkõige kahjurite ja loomade tõttu.**

**2. Eelkõige, vajaduse korral:**

**a) peavad personali asjakohase hügieeni tagamiseks olema sobivad vahendid (sealhulgas vahendid hügieeniliseks kätepesuks ja kuivatamiseks ja hügieenilisteks sanitaartoiminguteks ning riietumiskohad);**

**b) toiduga kokkupuutuv pind peab olema heas seisukorras ja kergesti puhastatav ning vajaduse korral desinfitseeritav. Selleks tuleb kasutada siledat, pestavat, korrosioonikindlat ja mittetoksilist materjali või muid materjale, mille sobivust toidukäitleja suudab pädevale asutusele tõendada;**

**c) tuleb ette näha vastavad meetmed käitlemisvahendite ja -seadmete puhastamiseks ja vajaduse korral desinfitseerimiseks;**

**d) kui toiduainete puhastamine on toidukäitlemistoiuimingu osa, tuleb ette näha vastavad meetmed selle hügieenilise teostamise jaoks;**

**e) peab olema piisav kuuma ja/või külma joogivee varustus;**

**f) peab olema asjakohane kord ja/või vahendid ohtlike ainete, mittesöödavate ainete või jäätmete (vedelad või tahked) hügieeniliseks hoidmiseks ja kõrvaldamiseks;**

**g) peavad olema vastavad vahendid ja/või kord toiduainete jaoks sobiva temperatuuri tagamiseks ja seireks;**

**h) toiduaineid tuleb paigutada nii, et toidu saastumise risk oleks mõistlikult teostatavas ulatuses välditud.)**

### **Käitlemiskohad**

Miinumunõuded käitlemiskohtadele ja käitlemisele neis hõlmavad töötajate isiklikku hügieeni, toiduga kokkupuutuvaid pindu ja materjale, töövahendite ja seadmete puhastamist, toidu puhastamist, joogivee olemasolu, jäätmete hoidmist ja kõrvaldamist ning seadmeid vajaliku temperatuuri tagamiseks ja jälgimiseks. Vältida tuleb toidu saastumist, sealhulgas tõkestada kahjurite levikut nii palju, kui see on mõistlikult ehk tegelikult võimalik. Kui käitlemiskohas soovitakse kasutada toiduga kokkupuutuvate pindade või materjalidena teistsuguseid materjale ja

pindu kui siledaid, pestavaid ja mittetoksilisi (näiteks mittepestavaid, kuid ühekordse kasutusega materjale või nõusid), siis tuleb järelevalveametnikule põhjendada nende materjalide sobivust toidu ohutuse seisukohast. Taoliste materjalide kasutamiseks on vajalik järelevalveametniku nõusolek.

### **Müügiautomaadid**

Toidu müügiautomaatide sisseseade, samuti see, kuidas need on paigaldatud ning kuidas neid töös hoitakse, peab tagama, et oleks välditud toidu saastumine või riknemine. Et vältida toidu saastumist, peavad automaadis toiduga kokkupuutuvad pinnad olema puhastatavad ja vajaduse korral desinfitseeritavad. Kui automaat on üles seatud kohta, kus toitu ei valmistata, peaks see olema varustatud selgete **andmetega automaadi eest vastutava käitleja nime, aadressi ja telefoninumbri kohta.**

Kui automaat ei võimalda hoida toitu jahutatuna, külmutatuna või soojana, tohib sealt müüa vaid pakendatud, mittekiirestiriknevat ja ümbritseva keskkonna temperatuuril säilitatavat toitu. Sellised on näiteks maiustuste ja karastusjookide automaadid.

### **3.4 Vedu ja veovahendid**

#### **Määruse (EÜ) nr 852/2004 lisa II peatükk IV.**

##### **Vedu**

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

Toiduveokid ja -konteinerid (näiteks nõud, anumad, termosid, tsisternid, paagid jm, edaspidi mahutid) valitakse lähtuvalt toidust ja selle säilitamistingimustest. Toiduveokis ja -mahutis peab

säilima toidu kvaliteet, toit ei tohi rikneda ega saastuda. Toidu säilitamiseks vajalikud tingimused peavad olema tagatud kogu veo ajal. Veokid ja mahutid peavad olema heas korras, hooldatud ja neid peab olema võimalik puhastada ja vajaduse korral desinfitseerida. Toit peab olema kaitstud välissaastajate, näiteks tolmu, suitsu ja heitgaaside eest. Jälgida tuleb, et veokid oleksid heas töökorras ja säilitaksid temperatuuri ja teisi tingimusi, mis on vajalikud toidu saastumise või riknemise vältimiseks ning et neis oleks võimalik temperatuuri kontrollida.

Veokeid ja mahuteid kasutatakse üksnes toidu veoks, kui see on vajalik toidu ohutuse tagamiseks ja saastumise vältimiseks. Kindlasti tuleb üksnes selleks otstarbekas ettenähtud veokeid kasutada pakendamata vedela, granuleeritud või pulbrilise toidutoorme ja toidu puhul.

Toit peab veo ajal olema kindlalt ja kaitstult paigutatud. Toit ei tohi saada füüsiliselt kahjustada, võtta enda külge lõhnu teistelt kaupadelt, ei tohi toimuda ristsaastumist jms. Kui toitu ja muid kaupu veetakse koos, peab olema võimalus neid piisavalt eraldada.

Toitu ei tohi vedada koos ainetega, mis toitu saastavad või halvendavad selle omadusi. Kui sama veokit või mahutit kasutatakse erinevate toitude või mõne muu aine veoks, tuleb neid laadimiste vahel põhjalikult puhastada ja vajaduse korral desinfitseerida.

Toidu veol tuleb järgida toidu säilitamisnõudeid. Eriti oluline on see nõue toidu puhul, mille säilitamiseks on kehtestatud temperatuurinõuded, näiteks kuumana realiseeritavate, jahutatud või külmutatud toitude puhul, kuna säilitamisnõuete rikkumine võib põhjustada toidu riknemise.

Näiteks sügavkülmutatud toidu veol (vastavalt määrusele “Külmutatud toidu käitlemise ja märgistamise erinõuded”, vt lisa 1) peab toidu temperatuur säilima –18 kraadi C või sellest madalamal temperatuuril, lühiajaliselt võib toidu temperatuur tõusta mitte rohkem kui 3 kraadi C võrra. Sügavkülmutatud toidu veokis peab olema mõõtevahend, mis pidevalt või korrapäraste ajavahemike järel registreerib õhutemperatuuri. Kohaliku turustamise käigus<sup>2</sup> võib veovahendi õhutemperatuuri mõõta ühe selgesti nähtava termomeetriga. Sügavkülmutatud toidu käitleja peab temperatuurinäidud dateerima ja säilitama neid vähemalt ühe aasta jooksul või kauem sõltuvalt toidu olemusest ehk liigist.

<sup>2</sup>Kohaliku turustamisena eespool viidatud määruse mõistes käsitatakse külmutatud toidu turustamist jaemüügi- või toitlustusettevõttele või otseturustamist tarbijale.

### 3.5 Sisseseade

#### Määruse (EÜ) nr 852/2004 lisa II peatükk V

##### Nõuded seadmetele

#### 1. Kõik toiduga kokkupuutuvad vahendid, inventar ja seadmed peavad olema:

a) tõhusalt puhastatud ja vajaduse korral desinfitseeritud. Puhastamine ja desinfitseerimine peab toimuma piisava sagedusega, et vältida toidu mis tahes saastumise riski;

b) nii ehitatud, sellistest materjalidest ning sellises seisukorras, et toidu saastumise risk oleks minimeeritud;

c) nii ehitatud, sellistest materjalidest ning sellises heas seisukorras, välja arvatud ühekordselt kasutatavad mahutid ja pakendid, et neid oleks võimalik puhtana hoida ja vajaduse korral desinfitseerida

ja

**d) olema paigaldatud nii, et oleks võimalik piisavalt puhastada seadmeid ja nende ümbrust.**

**2. Vajaduse korral peavad seadmed olema käesoleva määruse eesmärkide täitmiseks varustatud asjakohaste kontrollseadmetega.**

**3. Keemiliste lisandite kasutamisel seadmete ja mahutite korrosioonitõrjeks tuleb seda teha heade tavade kohaselt.**

Et võimalikult suures ulatuses vältida toidu saastumist, peavad kõik toiduga kokkupuutuvad seadmed ja vahendid olema heas korras, puhtad ning valmistatud siledast, korrosioonikindlast ja koostisosasid mitte-eraldavast materjalist. Neid peab olema võimalik niimoodi lahti võtta, et oleks neid võimalik puhastada ja vajaduse korral desinfitseerida. Sissesade tuleb paigaldada nii, et oleks tagatud piisav juurdepääs seadmete alla, nende ümber ja sisse, et võimaldada nende tõhusat puhastamist. Seadmed võivad olla ka paigaldatud vahetult seinale või põrandale, mis juhul nende ühenduskoht pinnaga, millele need on monteeritud, peab olema tihendatud.

Toiduga kokkupuutuvate pindade materjal peab taluma korduvat puhastamist ja desinfitseerimist. Sobivateks materjalideks on muu hulgas roostevaba teras ja sünteetilised materjalid, mida võib kokkupuutes toiduga kasutada.

Toiduga kokkupuutuvad sisseseade, seadmed ja vahendid peavad olema tehtud materjalist, mis ei eralda toksilisi ühendeid, lõhna ega maitset. Toiduga kokkupuutuvad pinnad peavad olema mitteabsorbeerivad, korrosioonikindlad, siledad, neis ei tohi olla lõhesid, pragusid ega teravaid nurki ja muid kohtasid, kuhu võib koguneda toidujääke.

Üldised nõuded toiduga kokkupuutuvate materjalide on sätestatud "Toiduseaduse" § 31 ja Euroopa Parlamendi ja Nõukogu määruses nr 1935/2004 (EÜT L 338, 13.11.2004, lk 4-17). Toiduga kokkupuutuvate materjalide ja esemete kohta vaata osa 3.9 "Toidu pakendamine ja pakkimine" ning lisa 6 "Toiduga kokkupuutuvatele materjalidele esitatavad nõuded".

Vajaduse korral peavad seadmed olema käesoleva määruse eesmärkide täitmiseks varustatud asjakohaste kontrollseadmetega.

Kaupluse ja toitlustusettevõtte hoiuruumis, mille maht on väiksem kui 10 kuupmeetrit ning kus hoitakse sügavkülmutatud toitu, võib kasutada selgesti nähtavat ja jälgitavat õhutemperatuuri mõõtevahendit, mis ei registreeri näitusid.<sup>1</sup>

Keemiliste lisandite kasutamisel seadmete ja mahutite korrosioonitõrjeks tuleb seda teha heade tavade kohaselt.

<sup>1</sup>VV 28. 03.2000. a määrus nr 106 "Külmutatud toidu käitlemise ja märgistamise erinõuded" (RT I 2000, 27, 162; 2004, 35, 246; 2005, 53, 429)

### 3.6 Jäätmekäitlus

#### Määruse (EÜ) nr 852/2004 lisa II peatükk VI

##### Toidujäätmed

**1. Toidujäätmed, mittesöödavad kõrvalsaadused ja muud jäätmed tuleb nende kogumise vältimiseks toidukäitlemisruumidest võimalikult kiiresti eemaldada.**

Toidujäätmeid ja muid jäätmeid ei tohi käitlemisruumidesse koguda rohkem, kui see on töö nõuetekohase tegemise ajal vältimatu. Jäätmed eemaldatakse nii sageli kui vajalik, kuid vähemalt tööpäeva lõpus. Kauplusel peab olema piisavalt mahuteid jäätmete kogumiseks ning neid tuleb tühjendada vastavalt vajadusele, kuid vähemalt üks kord päevas.

**2. Toidujäätmeid, mittesöödavaid kõrvalsaaduseid ja muid jäätmeid tuleb hoida suletavates mahutites, välja arvatud juhul, kui toidukäitleja suudab pädevale asutusele tõendada muude mahutite või kõrvaldamissüsteemide sobivust. Kõnealused mahutid peavad olema sobiva konstruktsiooniga, heas seisukorras, kergesti puhastatavad ja vajaduse korral desinfitseeritavad.**

Kaupluse ruumides ei tohi olla jäätmešachtide avausi, sest see võib põhjustada toidu saastumist ning kahjurite ligipääsu nimetatud ruumidele. Jäätmeid kogutakse sobivatesse mahutitesse (plastkonteineritesse või aluse külge kinnitatud kottidesse). Mahutid peavad olema sobivas suuruses ning soovitatavalt alati tihedalt kaanega suletavad, neid peab olema kerge puhastada ja vajaduse korral desinfitseerida. Soovitav on kasutada jalaga avatavaid mahuteid. Mittesuletavate mahutite kasutamiseks peab põhjendama nende sobivust. Taoliste mahutite kasutamiseks on vajalik järelevalveametniku nõusolek.

**3. Peab olema ette nähtud toidujäätmete, mittesöödavate kõrvalsaaduste ja muude jäätmete asjakohane hoidmine ja kõrvaldamine. Jäätmeladude planeering ja korraldus peab võimaldama nende hoidmist puhtana ja vajaduse korral kaitstuna loomade ja kahjurite eest.**

**4. Kõikide jäätmete kõrvaldamine peab toimuma hügieeniliselt ja keskkonnasõbralikult vastavalt asjakohastele kohaldatavatele ühenduse õigusaktidele ning need ei tohi muutuda otseseks või kaudseks saasteallikaks.**

Jäätmete kogumiseks ja hoidmiseks mõeldud jäätmekonteinerid tuleb paigutada kaupluse ruumidest väljapoole või (võimaluse korral jahutatavasse) jäätmeruumi. Välistingimustes ja jäätmeruumides hoitavatel konteineritel peavad olema tihedalt sulguvad luugid kahjurite ligipääsu vältimiseks. Jäätmete äravedu peab toimuma nii tihti, kui see on vajalik puhtuse hoidmiseks. Tuleb vältida joogivee, seadmete, sisseseade ja ruumide saastumist jäätmetega.

Lisaks vaata osa 5.3.1 "Loomsete kõrvalsaaduste käitlemine jaekaubandusettevõttes".



### 3.7 Kasutatav vesi

“Toiduseadus” § 32

#### Määruse (EÜ) nr 852/2004 lisa II peatükk VII

##### Veevarustus

1. a) Käitlemisettevõttes peab olema piisav joogiveevarustus, mida kasutatakse alati kui vajalik toiduainete saastumise vältimise tagamiseks.

b) Tervete kalandustoodete korral võib kasutada puhast vett. Elusate kahepoolmeliste molluskite, okasnahksete, mantelloomade ja meritigude korral võib kasutada puhast merevett; puhast vett võib kasutada ka väliseks pesemiseks. Sellise vee kasutamisel peavad olema vastavad veevarustamisvahendid.

2. Tehnilise vee kasutamisel, näiteks tuletõrjeks, auru tootmiseks, külmutamiseks ja muudel sarnastel eesmärkidel, peab see ringlema eraldi süsteemis, mis on vastavalt tähistatud. Tehnilise vee süsteem ei tohi olla ühendatud joogiveesüsteemiga ega võimaldama tehnilise vee tagasivoolu viimasesse.

3. Töötlemisel või koostisosana kasutatava ümbertöödeldud veega ei tohi kaasneda saastumise risk. Selline vesi peab vastama joogiveega samadele normidele, välja arvatud juhul, kui pädev asutus on seisukohal, et vee kvaliteet ei kahjusta valmis toiduaine tervislikkust.

4. Toiduga kokkupuutuv jää või jää, mis võib põhjustada toidu saastumist, peab olema valmistatud joogiveest, tervete kalandustoodete jahutamiseks kasutatav jää puhtast veest. Jääd tuleb valmistada, käsitseda ja hoida tingimustes, mille korral see on kaitstud saastumise eest.

5. Toiduga otseses kokkupuutes kasutatav aur ei tohi sisaldada terviseohtlikke aineid või aineid, mis võivad põhjustada toidu saastumist.

6. Toiduainete kuumtöötlemisel hermeetiliselt suletud pakendites peab tagama, et pärast kuumtöötlust mahutite jahutamiseks kasutatav vesi ei ole toiduainete saastumise allikaks.

Vastavalt “Veeseadusele” on joogivesi joogiks, toiduvalmistamiseks ja muudeks olmevajadusteks kasutatav vesi. Joogivee kvaliteedi- ja kontrollinõuded ning analüüsimeetodid on kehtestatud sotsiaalministri määrusega.

Joogivett peab kaupluses kasutama alati, kui see on vajalik toidu saastumise vältimiseks, näiteks toidu ja nõude pesemiseks. Kauplus peab olema varustatud piisava hulga joogiveega. Joogivett peab olema piisavas koguses toidu pesemiseks ja valmistamiseks, samuti jää valmistamiseks ning muudel juhtudel, kui see on vajalik toidu saastumise vältimiseks. Samuti peab ajutistes ja muudes käitlemiskohtades, mis on loetletud osas 3.3, olema piisavalt külma või kuuma või mõlemat joogivett. Toidu pesemiseks ja puhastamiseks kasutatakse kuuma või külma või mõlemat joogivett. Kätepesuks kasutatakse kuuma ja külma voolavat vett. Töövahendite- ja seadmete ja põrandate pesemiseks peab olema piisavalt külma ja kuuma vett. Joogivee nõuetele mittevastavat vett võib kauplus kasutada näiteks põrandate või asfalteeritud territooriumi pesuks.

### 3.8 Käitlemine

“Toiduseadus” § 22

#### **Määruse (EÜ) nr 852/2004 lisa II peatükk IX**

##### **Toiduainete suhtes kohaldatavad sätted**

**1. Toidukäitleja ei võta vastu toidutooret või koostisaineid, välja arvatud elusloomad, ja muid toodete töötlemisel kasutatavaid materjale, mille kohta on teada või alust arvata, et need on saastunud parasiitidega, patogeensete mikroobidega või mürgiste, lagunenud või võõrainetega sellises ulatuses, et isegi pärast toidukäitleja tehtud hügieenilist tavasorteerimist ja/või eeltötlust või tötlust on lõpptoode inimtoiduks kõlbmatu.**

Kauplusesse saabuv toit peab olema nõuetekohane. Kui on teada, et toidutoore või toit võib sisaldada kahjureid, mikroorganisme või toksiine ning võõrkehi, mille sisaldust ei saa kaupluses tavaliste sorteerimis- või ettevalmistamis- või töötlemisprotseduuridega vastuvõetava tasemeni vähendada, siis seda toidutooret või toitu ei tohi kauplusesse vastu võtta. Vajaduse korral tuleb toidutooret või toitu kontrollida laboratooriumis. Toidu vastuvõtul kontrollida, et toit on varustatud nõuetekohase etiketi või märgisega ning märgistusel ja saatelehel olev info on kokkuviidavad.

**2. Kõiki tooraineid ja koostisained tuleb käitlemisettevõttes hoida sobivates tingimustes, mis on ette nähtud nende tervistkahjustava riknemise vältimiseks ja kaitseks saastumist eest.**

Toidutooret ja toitu säilitatakse sellistes tingimustes, mis väldivad nende riknemist, kaitsevad saastumise eest ja minimeerivad nende omaduste halvenemise. Iga järgnev käitleja peab järgima valmistaja või pakendaja määratud toidu säilitamistingimusi, sealhulgas temperatuuri ja säilimisaega, vajaduse korral ka muid näitajaid, näiteks õhuniiskust. Jahutatuna või külmutatuna realiseeritava toidu puhul räägitakse ka külmaketist või külmaahelast ning sellest, et seda ei tohi rikkuda, mis tähendabki vajaliku temperatuuri järgimist iga järgmise käitleja poolt kogu toiduahela jooksul kuni toidu üleandmiseni tarbijale.

Kauplusel peaks olema piisavalt laoruume toidu selliseks paigutamiseks, et oleks välditud toidu ristsaastumine erinevate toidugruppide vahel. Laoruumid peavad olema heas korras, näiteks kuivainete ladu tuleb hoida kuiv, et selles ei esineks niiskuse kondenseerumist. Toitu ei hoita põrandal, vaid paigutatakse vastavatele alustele või riulitele. Kauba ja pakendi säilimiseks tuleb järgida kaupade virnastamise nõudeid. Liiga suured virnad takistavad õhu liikumist ruumis, mis omakorda võib põhjustada ruumi ja selles säilitatava toidu temperatuuri tõusu ning toidu riknemist.

Toidu jahutatuna, külmutatuna või kuumana hoidmiseks kasutatavad seadmed peavad olema piisava võimsusega (vastama toidu kogusele, mida antud kaupluses hoiustatakse ja kasutatakse). Seadmed peavad olema varustatud temperatuurimõõtevahendiga. Jahutatuna või külmutatuna säilitamise seadmetes peavad termomeetrid olema paigutatud kõige soojemasse kohta, mis tavaliselt on kas avauste lähedal või kõige kõrgemal. Kaasajal on juba tootja varustanud seadmed statsionaarse temperatuurimõõtevahendiga. Termomeetrid ei tohi olla klaasist ja nad ei tohi sisaldada elavhõbedat.

**3. Kõikidel tootmise, töötlemise ja turustamise etappidel peab toit olema kaitstud mis-**

**tahes saastumise vastu, mille tulemusel võivad tooted muutuda inimtoiduks kõlbmatuks, tervistkahjustavaks või selliselt saastunuks, et on põhjendamatu eeldada selle tarvitamist.**

Toitu tuleb kaitsta igasuguse saastumise eest, mille tulemusena toit võib muutuda tarvitamiskõlbmatuks või kahjustada tervist. Seda nõuet tuleb täita nii toidu käsitsemise, ladustamise, pakendamise ja müügiks väljapaneku kui ka veo ajal. Seetõttu tuleb toit paigutada nii, et toidu saastumise risk oleks minimaalne. Eriti tuleb vältida kahjurite ligipääsu toidule, sest näiteks kahjuri elutegevusjälgedega toidu tarvitamine on inimesele vastumeelne, sest toit on saastunud.

**4. Tuleb rakendada piisavaid kahjuritõrjemeetmed. Samuti tuleb rakendada vastavaid meetmeid koduloomade juurdepääsu vältimiseks toidu valmistamise, käsitsemise või hoidmise kohtadesse (või kui pädev asutus seda erijuhtudel lubab, tuleb rakendada meetmeid selle tulemusena saastumise vältimiseks).**

Toidu saastumise vältimiseks kahjurite tõttu tuleb kaupluse juhatajal välja töötada ja kasutusele võtta kahjuritõrjemeetmed, mis peavad olema piisavad toidu ohutuse tagamiseks. Lisaks vaata osa 5.2 "Kahjurite kontroll".

Samuti tuleb kontrollida ja vältida koduloomade juurdepääsu toidu valmistamise või töötlemise aladele või toidu säilitamiskohtadesse.

**5. Tooraineid, koostisaineid, vahetooteid ja lõpptooteid, milles võivad paljuneda patogeensed mikroobid või tekkida toksiidid, ei tohi hoida temperatuuril, mis võib põhjustada riski tervisele. Külmaahelat ei tohi katkestada. Siiski on lubatud ettenähtud temperatuurist kõrvalekaldumine piiratud ajaks, kui see on vajalik käsitsemisest tulenevatel asjaoludel toidu valmistamiseks, veoks, hoidmiseks, väljapanemiseks ja serveerimiseks, tingimusel et see ei põhjustata riski tervisele. Töödeldud toiduainete valmistamisega, käsitsemisega või pakendamisega tegelevates toidukäitlemisettevõtetes peavad olema sobivad ja piisavalt suured ruumid toorainete ja töödeldud toodete eraldi hoidmiseks ning piisav eraldatud külmhoiuruum.**

Kiirestiriknevakts toiduks loetakse näiteks loomset toitu, nagu värsket liha, kala, muna ja piima; liha-, kala-, muna- ja piimatooteid või valmistoitte neist; samuti valmistoitte nagu keedetud riisi-, jahu-, pasta- (makaroni-) ja tangutoodetest toite; salateid; kondiitritooteid. Kiirestiriknevat toitu tuleb hoida sellisel temperatuuril, mis minimeerib mikroorganismide kasvu või toksiinide moodustumist ja inimese tervisele ohtlikke muutusi toidus. Sellepärast on väga oluline toidu säilitamisnõuete järgimine iga käitleja poolt.

**6. Jahutatuna serveeritav või hoitav toit tuleb kohe pärast kuumtöötlemise etappi või kui kuumtöötlemist ei kasutata pärast lõpliku valmistamise etappi jahutada sellise temperatuurini, mis välistab riski tervisele.**

Kuumtöödeldud toit, mida jahutatakse ja säilitatakse külmas või sügavkülmas, tuleb võimalikult kiiresti maha jahutada, et vältida mikroorganismide ebasoovitavat paljunemist. Need on näiteks

sellised mikroorganismid, mis on ellu jäänud pärast kuumtöötlemist (näiteks maitseainetelt pärinevad mikroorganismide spoorid) või mikroorganismid, mis on toidule sattunud ristsaastumise tõttu pärast kuumtöötlemist (näiteks käelt pärinevad stafülokokid).

**7. Toiduainete sulatamine peab toimuma selliselt, et oleks minimeeritud patogeensete mikroobide kasvu või toksiinide tekkimise risk toidus. Sulatamise ajal tuleb toiduaineid hoida temperatuuril, mis ei põhjusta nende tõttu riski tervisele. Kui sulatamisel tekivad vedelik võib põhjustada riski tervisele, tuleb tagada selle asjakohane äravool. Pärast sulatamist tuleb toitu käsitseda nii, et patogeensete mikroobide kasvu ja toksiinide teke risk oleksid minimeeritud.**

**8. Ohtlikud ja/või mittesöödavad ained, sealhulgas loomasööt tuleb vastavalt märgistada ning neid tuleb hoida eraldi ja kindlates mahutites.**

Ohtlikke ja mittesöödavaid aineid, nagu pesu- või desinfitseerimisaineid, samuti sööta, tuleb säilitada toidust eraldi. Ohtlike ainete mahuti, anum või konteiner peab samuti olema ohutu – sobima selle aine hoidmiseks, olema lekkekindel, kindlalt suletav ning asjakohase tähistusega. Vt. ka osa 5 “Puhastamine, kahjurite kontroll ning jäätmete kogumine ja kahjutustamine”.

### **3.9 Toidu pakendamine ja pakkimine**

#### **Määruse (EÜ) 852/2004 lisa II peatükk X**

##### **Toiduainete pakendamise ja pakkimise suhtes kohaldatavad sätted**

- 1. Pakendamise- ja pakkimismaterjal ei tohi olla saasteallikaks.**
- 2. Pakendamismaterjale tuleb hoida kaitstuna saastumisriskest.**
- 3. Pakendamise- ja pakkimistoimingud tuleb teostada nii, et oleks välditud toodete saastumine. Kui on asjakohane ja eriti metallkarpide või klaaspurkide korral tuleb tagada, et pakendid oleksid terved ja puhtad.**
- 4. Toiduainete korduvkasutatavad pakendamise- ja pakkimismaterjalid peavad olema kergesti puhastatavad ja vajaduse korral desinfitseeritavad.**

Lisaks toidu pakendamise ja pakkimise hügieeninõuetele tuleb pakendite puhul tähelepanu pöörata ka nõuetele toiduga kokkupuutuvate materjalide ja esemete kohta. Üldine nõue sellistele materjalidele ja esemetele on, et need ei tohi eritada toitu aineid koguses, mis võiksid ohustada inimeste tervist või põhjustada vastuvõetamatuid muutusi toidu koostises või organoleptiliste omaduste halvenemist.

Jaekaupleja peab tagama, et toidu pakendamisel kasutatavad materjalid ja esemed on toiduga kokku puutuda lubatud, omavad asjakohast märgistust ja tõendusdokumente, sealhulgas sõltuvalt materjalist tootja (või edasimüüja) vastavusdeklaratsiooni. Toidu käitlemisel kasutatakse materjale ja esemeid vastavalt tootja poolt ettenähtud kasutusjuhisele ja otstarbele. Toiduga kokku puutuda lubatud materjalidele ja esemetele kantav sümbol on esitatud joonisel 3.1.



Joonis 3.1

Toiduga kokku puutuda lubatud materjalidele ja esemetele kantav sümbol

Üldised nõuded toiduga kokkupuutuvate materjalide ja esemete kohta on sätestatud "Toiduseaduse" § 31 ning Euroopa Parlamendi ja Nõukogu määruses nr 1935/2004 (EÜT L 338, 13.11.2004, lk 4-17).

Üksikasjalikum ülevaade nõuetest on esitatud Juhendi lisa 6 "Toiduga kokkupuutuvatele materjalidele ja esemetele esitatavad nõuded" .

### 3.10 Kuumtöötlemine

#### **Määruse (EÜ) 852/2004 lisa II peatükk XI**

##### **Kuumtöötlemine**

**Järgmisi nõudeid kohaldatakse ainult hermeetiliselt suletud pakendites turule lastud toiduainete suhtes:**

**1. mis tahes kuumtöötlusprotsessi korral töötlemata toote töötlemiseks või töödeldud toote edasiseks töötlemiseks:**

**a) peab töödeldava toote temperatuur tõusma selle igas osas ettenähtud ajaks ettenähtud temperatuurile**

**ja**

**b) olema välditud toote saastumine protsessi ajal;**

**2. soovitatavate eesmärkide saavutamise tagamiseks kasutatava protsessi abil peavad toidukäitlejad regulaarselt kontrollima peamisi asjakohaseid parameetreid (eelkõige temperatuuri, rõhku sulgemist ja mikrobioloogilisi parameetreid), sealhulgas automaatseadiste kasutamisega;**

**3. kasutatav protsess peab vastama rahvusvaheliselt tunnustatud normidele (näiteks pastöriseerimine, kõrghuumutamine või steriliseerimine).**

Hermeetiliselt suletud pakendis (mahutis) turule lastud toiduainete kuumtöötlemise puhul nõutakse määrusega toidukäitlemisettevõtelt rahvusvaheliselt tunnustatud standardile vastava kuumtöötlemisprotsessi kasutamist. Selliseid standardeid on välja töötanud näiteks Codex Alimentarius:

- Piima ja piimatoodete hügieenitavade eeskiri (CAC/RCP 57-2004).
- Vähesese happesusega ja hapustatud konserveeritud toiduainete rahvusvaheline soovituslik hügieenitavade eeskiri (CAC/RCP 23-1979, rev. 2 (1993)).

- Aseptiliselt töödeldud ja pakitud vähese happesusega toiduainete hügieenitavade eeskiri (CAC/RCP 40-1993).
- Konserveeritud kala rahvusvaheline soovituslik hügieenitavade eeskiri (CAC/RCP 10-1976). )

Tavapäraselt ei valmistata kaupluses hermeetiliselt suletud pakendites (mahutites) toitu.

### 3.11 Töötajad

“Toiduseaduse” § 28 lg 1–2, 4–5

#### § 28. Töötaja tööle lubamine

(1) Toitu käitlev töötaja ning oma tööülesannete tõttu toiduga või selle käitlemisvahenditega kokkupuutuv töötaja, samuti toidu käitlemisruume puhastav töötaja peab nakkushaiguste tuvastamiseks ning nende leviku tõkestamiseks käima enne töösuhte algust ja olenevalt riski hindamise tulemustest ka töösuhte ajal korrapäraselt tervisekontrollis ning tal peab vastavalt nakkushaiguste ennetamise ja tõrje seadusele olema kirjalik tervisetõend.

(2) Käitleja peab nõudma toitu käitlevalt töötajalt ning oma tööülesannete tõttu toiduga või selle käitlemisvahenditega kokkupuutuvalt töötajalt käesoleva paragrahvi lõikes 1 nimetatud kohustuste täitmist.

(3) [Kehtetu – RT I 2006, 28, 211 – jõust. 1.07.2006]

(4) Töötajat, kellel puudub kehtiv tervisetõend, kes võib levitada nakkusetekitajaid või parasiite või kellel on toiduohutuse seisukohalt ohtlik muu tervisehäire või haigus, ei tohi lubada tööle, kus ta võib toitu saastata.

(5) Käesoleva paragrahvi lõigetes 1, 2 ja 4 sätestatud tervisetõendit puudutavad nõuded ei laiene tootjale, kelle suhtes kohaldatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 852/2004 lisa I nõudeid, ning tootjale, kelle suhtes ei kohaldata Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruste (EÜ) nr 852/2004 ja nr 853/2004 nõudeid, kui teistes seadustes või nende alusel kehtestatud õigusaktides ei ole sätestatud teisiti.

Toitu käitleval töötajal ning toidu või selle käitlemisvahenditega vahetult kokkupuutuval kaupluse töötajal, sealhulgas käitlemisruumide koristajal, peab olema tervisetõend. Nimetatud töötajad peavad enne tööle asumist läbima eelneva tervisekontrolli ja tööl olles perioodilise tervisekontrolli. Tervisekontrolli tulemusena väljastatakse töötajale **tervisetõend**. Kaupluse juhtkond vastutab, et töötaja on läbinud tervisekontrolli ning tal on tervisetõend. Kui töötajal puudub kehtiv **tervisetõend**, ei tohi teda lubada tööle, kus ta võib toitu saastata.

#### Määruse (EÜ) nr 852/2004 lisa II peatükk VIII

##### Isiklik hügieen

#### **1. Kõik toidu käsitlemise alas töötavad inimesed peavad tagama kõrgel tasemel isikliku puhtuse, kandma sobivat, puhast riietust, vajaduse korral kaitseriietust.**

Käitlemisruumis või käitlemiskohas töötav isik peab töö ajal hoidma kõrgel tasemel isiklikku puhtust ning kandma töö laadile vastavat puhast riietust või tööriietust, sealhulgas peakatet ja jalanõusid, mis peavad olema puhastatavad või ühekordselt kasutatavad. Tööriided peavad täielikult katma töötaja isiklikke riideid.

Kui töö laadi tõttu puututakse toitu kätega, eemaldatakse kätelt ehted, kuna neid ei saa piisavalt puhastada. Ehted võivad ka sattuda toidu sisse ja seda saastata. Kindad, mida kasutatakse toidu

käitlemise ajal, peavad olema terved, puhtad ja heas korras ning valmistatud materjalist, mis võib toiduga kokku puutuda.

Samuti peavad külalised, eriti käitlemisruumides viibimise ajal, vältima toidu saastamist. Näiteks võivad need meetmed ette näha tööriietuse kandmist. Külalised peavad teadma, et neil ei tohi olla nakkushaigusi või nahakahjustusi, nende käitumine ei tohi põhjustada toidu saastumist.

Üksikasjalikumalt esitatakse nõuded töö- ja kaitseriietuse kohta "Töötervishoiu ja töökeskkonna seaduses" ja selle rakendusaktides. Seaduses ja selle rakendusaktides määratletakse tööandja kohustus anda töötajale asjakohane töörietus ning 3. ja 4. ohurühma kuuluvate bioloogiliste ohutegurite mõjupiirkonnas töötavatele töötajatele ka kaitseriietus. Tööandja tagab töö- ja kaitseriietuse regulaarse puhastamise ja pesemise ning kõlbmatuks muutumise korral nende käitlemise "Jäätmeseaduse" kohaselt.

Toitu käitleva töötaja ning oma tööülesannete tõttu toidutoorme või toiduga ja töövahenditega kokkupuutuv töötaja peab sageli ja hoolikalt käsi pesema. Töötajate käed puutuvad kokku toiduga ning on toidumürgistust põhjustavate mikroorganismide põhilisteks edasikandjateks. Selle vältimiseks tuleb käsi sageli kuni küünarnukini põhjalikult pesta sobiva pesemisvahendiga jooksva sooja joogivee all. Hoolikalt tuleb pesta sõrmevahesid. Küünealuste puhastamiseks kasutatakse vajaduse korral harja, seda näiteks pärast toidutoorme puhastamist. Pesemisvahendina soovitatakse kasutada värvitut ja lõhnatud vedelseepi, geeli või vahtu. Käed tuleb hoolikalt loputada ja kuivatada. Eelistada tuleks ühekordse kasutusega paberkäterätte. Käsi pestakse alati enne töö alustamist, pärast tualeti kasutamist, pärast saastunud materjaliga töötamist ning alati, kui see on vajalik. Käed tuleb pesta ja desinfitseerida kohe pärast selliste toidutoorme või toidu või materjalide käsitlemist, mis võivad olla haiguste edasikandjad. Kinnaste kandmine toidu käitlemise ajal ei vabasta kätepesust. Kaupluses tuleks üles riputada kätepesu nõudvad sildid, plakatid vm näitlikud materjalid. Kaupluse juhataja peab jälgima, et töötajaid täidaksid seda nõuet ja peseksid käsi.

Iga tegevus, mis võib põhjustada toidu saastumist, nagu söömine, suitsetamine, närimine (näiteks närimiskummi, hambaorgi, pähklite jm) või muu ebahügieeniline tegevus, nagu sülitamine, on käitlemisruumis keelatud. Isiklike asju ja riideid ei hoita käitlemisruumides.

**2. Ühtegi inimest, kes põeb sellist haigust või on sellise haiguse nakkuse kandja, mis võib levida toidu kaudu, näiteks infitseerunud haavad, nahahaigused, põletikud või kõhulahtisus, ei tohi lubada mingis ulatuses toitu käsitseda või siseneda toidukäsitlemisalasse, kui mis tahes otsene või kaudne saastumine on tõenäoline. Kõik nimetatud probleemidega toidukäitlemisettevõttes töötavad isikud, kes võivad tõenäoliselt sattuda toiduga kokkupuutesse, peavad oma haigustest või sümptomitest ja võimaluse korral ka nende põhjustest toidukäitlejat kohe teavitama.**

Kaupluse juhtkond peab tagama, et ükski isik, keda teatakse olevat haigestunud või kahtlustatakse olevat toidutekkelise haiguse kandja või kellel on põletikuline või nakatunud nahakahjustus, soor või kõhulahtisus, ei teeks sellist tööd, mille tõttu võib toit kas otseselt või kaudselt saastuda. Töötaja võib taas käidelda toitu, kui arst annab selleks loa.

Kui töötaja on lõiganud endale sõrme, ei tohi ta jätkata tööd toidu või toiduga kokkupuutuvate pindadega enne, kui ta on katnud lõikekoha täies ulatuses veekindla kattega, mis võiks olla erksavärviline.

### 3.12 Töötajate koolitamine ja juhendamine

#### “Toiduseadus”

##### § 27. Ettevõtte töötaja

- (1) Käitleja on kohustatud töötajale selgitama õigusaktidest tulenevaid käitlemisnõudeid ning kontrollima nende täitmist.
- (2) Toitu käitleval töötajal peavad olema kutseteadmised ning ta peab tundma ja järgima toiduhügieeninõudeid.
- (3) Töötaja, kes toitu vahetult ei käitle, peab tundma ja järgima toiduhügieeninõudeid toidu ohutuse tagamiseks vajalikus ulatuses.
- (4) Töötaja toiduhügieenialase juhendamise korraldab käitleja.

#### "Toiduseadus"

##### § 29. Toiduhügieenikoolitus ettevõttes

- (1) Käitleja peab koostama ettevõtte toiduga kokkupuutuvate töötajate toiduhügieenikoolituse kava, milles nähakse ette koolituse eesmärgid, maht, sagedus ja kord.
- (2) Koolituskava alusel korraldab käitleja perioodiliselt töötajate tööülesannetele vastavat toiduhügieenikoolitust ja hindab töötajate toiduhügieenialaseid teadmisi.
- (3) Koolituskava täitmist jälgib järelevalveametnik, kellel on õigus teha ettepanekuid koolituskava muutmiseks ja täiendamiseks ning anda selgitusi selle koostamise kohta.
- (4) Käesoleva paragrahvi lõigetes 1-3 sätestatud nõuded ei laiene tootjale, kelle suhtes kohaldatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 852/2004 lisa I nõudeid, ning tootjale, kelle suhtes ei kohaldata Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruste (EÜ) nr 852/2004 ja nr 853/2004 nõudeid, kui teistes seadustes või nende alusel kehtestatud õigusaktides ei ole sätestatud teisiti.

#### Määruse (EÜ) 852/2004 lisa II peatükk XII

##### Väljaõpe

Toidukäitlejad peavad tagama:

1. et toidu käsitsejad on vastavalt nende töötegevusele toidu hügieeni küsimustes juhendatud ja/või välja õpetatud;
  2. et käesoleva määruse artikli 5 lõikes 1 osutatud korra väljatöötamise ja haldamise eest või asjakohaste juhiste rakendamise eest vastutavad isikutel on vastav HACCP põhimõtete kohaldamise alane väljaõpe
- ja
3. vastavuse teatavates toidukäitlemissektorites töötavate isikute väljaõppeprogramme käsitlevate riiklike õigusaktide nõuetele.

Kaupluse juhatajal tuleb korraldada töötajatele toiduhügieenikoolitust, et töötajad mõistaksid toidu saastumist ennetavate abinõude vajalikkust. Töötajat peab koolitama nii, et ta oskab toitu hügieeniliselt käidelda ning tunneb kaupluse enesekontrolli protseduure vähemalt oma tööülesannete piires. Nõue kehtib ka osalise koormusega töötajate ning töövahenditega



kokkupuutuvate töötajate kohta. Töötaja koolitamisel tuleb arvestada nii töötaja tööülesandeid kui ka ettevõtte eripära. Vaatamata koolitusele, peab kaupluse juhataja jooksvalt kontrollima, kas töötajad mõistavad ja järgivad hügieenialaseid reegleid. Soovitav on töökohas säilitada koolituse konspekte.

Koolituse sageduse määrab käitleja vastavalt vajadusele, tööülesannete muutumisele, tehnoloogia muutmisele jms ka sagedamini. Kaupluse juhataja koostab töötajate toiduhügieenialase koolituse kava, milles nähakse ette koolituse ette eesmärgid, sagedus, maht ja kord. Koolituskava alusel korraldab käitleja perioodiliselt töötajate tööülesannetele vastavat toiduhügieenikoolitust ja hindab töötajate toiduhügieenialaseid teadmisi. Kui selgub, et töötajad ei tunne ega järgi omandatud hügieenialaseid teadmisi piisavalt oma igapäevatöö käigus, tuleb koolituse mahtu või sagedust suurendada.

Kaupluse juhataja võib suunata töötajad spetsiaalselt korraldatavatele koolitustele või teha ettevõtte sisesid koolitusi. Juhul, kui koolitust soovitakse läbi viia ettevõtte siseselt, peab koolitajal olema piisavad hügieenialased teadmised ning koolituse materjal ja teemad peavad olema dokumenteeritud.

Et tagada enesekontrollisüsteemi tõhus toimimine, peavad käitlemisettevõtte juhtkonnal ja enesekontrolli eest vastutaval töötajal olema piisavad teadmised toiduhügieeni põhimõtetest ning kogemused ohtude hindamiseks ja ohu korral asjakohaste meetmete võtmiseks. Kuigi enesekontrollisüsteemi toimimise eest vastutab kaupluse juhataja, kes kindlustab enesekontrollisüsteemi igapäevase toimimise, peavad ka juhtkonnal olema teadmised toiduhügieenist ja toiduohutusest. Need teadmised on vajalikud toidu ohutust puudutavate otsuste vastuvõtmisel, näiteks kaupluse hügieenitingimuste hindamisel või kaupluses tekkinud toitu ohustava olukorra hindamisel ning asjakohaste meetmete rakendamisel ja selleks vajalike vahendite eraldamisel või töötajate koolitamisvajaduse hindamisel ja koolitamiskava koostamisel ning muudel juhtudel toidu ohutuse tagamiseks.

## 4. ÜLDISED HÜGIEENIALASED JUHISED KAUPLUSELE

**Peatükis on esitatud kaupluse iga käitlemisetapi potentsiaalsed ohud ning soovitused, mida teha nende ohtude vältimiseks. Mida peab kaupluses järgima, et tagada ohutu toit ja nõuetest kinnipidamine? Mida peab töötaja selleks tegelikkuses tegema?**

Üldosas (4.1) on toodud tegevused ja etapid, mis toimuvad nii toitu valmistavas kaupluses kui ka kaupluses, kus toitu ei valmistata (edaspidi toitu mittevalmistav kauplus). Toidu valmistamisega seonduv, mis on vajalik üksnes sellisele kauplusele, kus toitu valmistatakse, on toodud eraldi osas 4.2.

### 4.1 Üldosa (toitu mittevalmistav ja toitu valmistav kauplus)

#### 4.1.1 Toidu hankimine

##### Võimalikud ohud:

- toit, selle koostisosad ning toiduga otseselt kokkupuutuv (pakke)materjal võib olla mittenõuetekohane. Toidu puhul säilmissaeg, kvaliteet, temperatuur. Pakendi puhul terve pakend ja toiduga kokku puutuda lubatud materjal.

##### Soovitused:

- toitu, selle koostisosi, toiduga kokkupuutuvat (pakke)materjali hangitakse ainult usaldusväärsetelt tarnijalt. Tööd kergendab tarnijatega kirjalike lepingute sõlmimine, mis aitab tagada tarnitava toidu nõuetekohasuse ja kvaliteedi. Kauba vastuvõtja peaks olema teadlik kauba kvaliteedinõudeid reguleerivatest tarnelepingutest;
- usaldusväärsetest tarnijatest koostatakse nimekiri.

#### 4.1.2 Toidu kohaletoomine ja vastuvõtmine

##### Võimalikud ohud:

- mikroorganismide paljunemine osaliselt või täielikult sulanud külmutatud toidus või jahutatud toidus, kui on rikunud temperatuurirežiimi;
- toidu ristsaastumine veo ajal, kui erinevat liiki toidud ei ole eraldatud;
- toidu füüsikaline saastumine võõrkehadega või keemiline saastumine;
- toidu saastumine veokis, kui veoki sisepinnad on määrdunud, veok või mahuti ei ole ilmastikukindel või piisavalt isoleeritud, et takistada kahjurite, vihmavee, heitgaaside ja teiste välissaastajate sissepääsu.

##### Soovitused:

- Toidu veo puhul tuleb silmas pidada, et:
  - ⌚ \_\_toidu veoks kasutatava veoki või mahuti sisepind peab olema hooldatud, puhas ja sellises korras, et toit selles ei saastu. Veorum peab olema isoleeritud, et takistada kahjurite, heitgaaside ja muude välissaastajate sissepääsu;
  - ⌚ \_\_toidu vedamiseks ettenähtud korduvkasutatavad mahutid (kastid, konteinerid jms) peavad olema puhtad ning neid peab olema võimalik puhastada;
  - ⌚ \_\_jahutatud, külmutatud või kuuma toidu vedamisel peab olema tagatud, et toit oleks veokisse panemisel nõuetekohasel temperatuuril;

- ⌚ \_\_külmutatud toitu veetakse sellises veokis või mahutis, mis kindlustab toidu nõuetekohase temperatuuri, mitte kõrgem kui –18 kraadi C, säilimise. Külmutatud toidu pinnal on lubatud temperatuuri lühiajaline tõus mitte rohkem kui 3 kraadi C võrra;
  - ⌚ \_\_jahutatud toitu veetakse sellises veokis, kus on tagatud tootja või pakendaja poolt määratud temperatuur; jahutatud toite võib kohale toimetada ka jahutus- või termoskastis.
  - ⌚ \_\_erinevat tüüpi toidud peavad ristsaastumise vältimiseks olema veo ajal eraldatud, näiteks pakkimise teel. Kui toidutoorme või toortoiduga veetakse koos kuumtöödeldud toitu või valmistoitu, peab kuumtöödeldud toit või valmistoit olema pakitud või paigutatud toidutoormest ja toortoidust eraldi mahutitesse. Kuumtöödeldud toitu või valmistoitu ei paigutata toidutoormest allapoole;
  - ⌚ \_\_kui veetakse koos toite, mis võivad sisaldada tõvestavaid mikroorganisme, näiteks kala ja kalatooteid, liha ja lihatooteid, linnuliha ja linnulihatoteid, mune ja munatooteid, puu- ja köögivilja, eraldatakse need üksteisest pakkimise teel või mõnel muul viisil, selleks et vältida ristsaastumist;
  - ⌚ \_\_pesuained, olmekeemia ja kosmeetikatooted, mida müüakse tavapäraselt toidu- ja esmatarbekauplustes, peavad veo ajaks olema piisavalt pakitud ja toidust eraldatud, et vältida toidu saastumist.
- kõiki saadetisi kontrollitakse vastuvõtmisel visuaalselt, selleks et kindlaks teha, kas:
    - veok on puhas, ilmastikukindel ja piisavalt isoleeritud;
    - toitu ei ole asetatud põrandale;
    - vastuvõetav toit on nõuetekohasel temperatuuril;
    - vedajate käitumine/tegevus vastab hügieenitavatele ning kas neil on sobiv riietus;
    - toidul ei ole kahjurite või muu saastumise jälgi ning toit on heas korras;
    - toidu säilimisaeg on sobiv ega ole ületatud;
    - pakend on rikkumistunnusteta, terve, puhas ja kuiv;
    - konservid on terved ning ei leki, ei ole roostes, deformeerunud või bombaažis;
    - kuumtöödeldud toit või valmistoit on pakitud või muul viisil toidutoormest ja toortoidust eraldatud;
    - toidu jälgitavus on tagatud, saatedokumendid ja toidumärgistus on kokkuviidavad;
  - nõuetele mittevastavaid toidusaadetisi vastu ei võeta;
  - toidusaadetised paigutatakse võimalikult kiiresti sobivasse lattu;
  - külmaahelat ei tohi rikkuda. Sellepärast peab kauplus tarnitud toidu saama jahutus/sügavkülma/termoskastides või tuleb jahutatud ja külmutatud toit viivitamata toimetada veokist külmkambrisse. Kaupluse sisekord peab tagama, et aeg, mil selline toit ei ole külmas, oleks võimalikult lühike;
  - jahutatud ja külmutatud toidu saadetiste temperatuuri kontrollitakse regulaarselt. Temperatuuri kontrollimise tulemused tuleb registreerida;
  - saatedokumentide koopiad ja detailsed dokumendid toidu tagasisaatmise kohta säilitatakse.

### 4.1.3 Toidu ladustamine ja säilitamine

#### Võimalikud ohud:

- mikroorganismide paljunemine ja toidu riknemine, kui toidu säilitamistingimused (nt temperatuur, toidu paigutus) ei ole sobivad või kui toiduvarusid ei roteerita korrapäraselt;
- toidu saastumine säilitamise ajal, kui laod ei ole piisavalt hooldatud ega heas korras.

Soovitused:

- laod peavad olema kuivad, kondenseeruva niiskuseta ning hooldatud ja puhtad;
- kauplusel peab olema küllaldaselt laoruumi, mis võimaldaks toite ristsaastumise vältimiseks üksteisest eraldatuna säilitada. Samuti tuleb järgida vinnastamise nõudeid. Liiga suured vinnad takistavad õhu liikumist ruumis, mis omakorda võib põhjustada ruumi ja selles säilitatava toidu temperatuuri tõusu ning toidu riknemist;
- toit paigutatakse laoruumi seintest eemale, et oleks võimalik ruumi puhastada ja kahjurite olemasolu kontrollida;
- toitu ei hoita põrandal, see tuleb paigutada sobivatele alustele või riiulitele;
- külmkambris säilitatav toit paigutatakse nii, et oleks tagatud õhu vaba ringlus toidu ümber;
- jahutatud toitu säilitatakse külmkambrites või külmikutes tootja, sh valmistaja või pakendaja, poolt määratud säilitamistingimustel. Kui toidu märgistusel või kaasasolevatel dokumentidel on esitatud säilitamisinõuded, tuleb toitu säilitada neile nõuetele vastavalt;
- külmutatud toidu säilitamistemperatuur ei tohi olla kõrgem kui –18 kraadi C;
- külmkambrite või külmikute temperatuuri kontrollitakse iga päev,
- kaupluse ja toitlustusettevõtte hoiuruumis, mille maht on väiksem kui 10 kuupmeetrit ning kus hoitakse külmutatud toitu, võib kasutada selgesti nähtavat ja jälgitavat õhutemperatuuri mõõtevahendit, mis ei registreeri näituseid;
- kõikide külmkambrite uksi hoitakse suletuna, välja arvatud siis, kui neid täidetakse, tühjendatakse või puhastatakse;
- kuumtöödeldud toitu ja valmistoit ei paigutata ristsaastumise vältimiseks samasse külmkambrisse koos toidutoormega ja toortoiduga, välja arvatud siis, kui kuumtöödeldud toit või valmistoit on pakitud või täielikult kaetud ja eraldatud toidutoormest või toortoidust. Toidutooret ja toortoit ei paigutata kuumtöödeldud toidu või valmistoidu kohale (valmistoidust kõrgemale) ning kuumtöödeldud toidu või valmistoidu säilitamiseks peaksid olema eraldi riiulid või konteinerid/mahutid. Ristsaastumine võib toimuda ka siis, kui kuumtöödeldud toit või valmistoit on asetatud riiulile, mida eelnevalt kasutati toidutoorme või toortoidu hoidmiseks;
- kauplusesse vastu võetud tooted võetakse kasutusele nende saabumise järjekorras, st neid tuleb korrapäraselt roteerida. Esimesena vastuvõetud toit antakse esimesena ringlusesse vastavalt “parim enne” või “kõlblik kuni” tähtpäevale ja põhimõttel ”esimesena sisse - esimesena välja”;
- rasvad ja õlid paigutatakse tugevalõhnalistest toitudest eraldi, et vältida lõhna ülekandumist;
- värsket kala säilitatakse jääs;
- avamata konserve hoitakse kuivas kohas, et vältida konservikarpide roostetamist. Deformeerunud, bombaažis või roostes konservid või sellised konservid, mille tihend on kahjustatud või mille puhul ei ole muul põhjusel toidu ohutus kindel, tuleb käitlemisest kõrvaldada;
- toitu, mille säilimisaeg “kõlblik kuni” või “parim enne” on möödunud, või klientide tagastatud toitu ja toitu mis ei sobi mingil muul põhjusel müügiks hoitakse selleks ettenähtud kohas muust toidust eraldi. See toit peab olema selgelt identifitseeritav;
- pesuaineid, olmekeemiat ja kosmeetikatooteid tuleb hoida toidust eraldi sobivalt pakendatuna ja tähistatuna.

#### 4.1.4 Toidu müügiks väljapanemine ja müümine

##### Võimalikud ohud:

- mikroorganismide paljunemine neile soodsate temperatuuritingimuste tõttu;
- toidu saastumine selle liigse käsitlemise tõttu töötajate või klientide poolt, samuti mustade käte või kinnaste, aevastamise, köhimise või muu ebahügieenilise tegevuse tõttu;
- toidu ristsaastumine ühelt toidult teisele (nt mikroorganismide ülekandumine toortoidult valmistoidule);
- toidu saastumine võõrkehadega.

##### Soovitused:

- pakendamata toit pannakse müügiks välja barjääri taha, mis kaitseb toitu näiteks aevastamise eest. See soovitus ei kehti pakendamata leiva, madala riskiastmega pagari- ja valikpagaritoodete ning töötlemata puu- ja köögiviljade puhul;
- kui pakendamata toit on välja pandud lahtistel alustel, kastides vms iseteenindamiseks, varustatakse need kohad tõstmisvahenditega (lusikad, tangid jne), mida peab olema piisavalt. See ei kehti töötlemata puu- ja köögivilja kohta;
- pakendamata kompekkide, kooritud pähklite, kuivatatud puuvilja ja muude sarnaste toodete müügil iseteenindamise korras tuleb arvestada järgmisi põhimõtteid:
  - ⌚ \_\_väljapanemiseks kasutatavaid kaste või muid nõusid peab olema võimalik korralikult puhastada. Selleks peavad kastide servad, konstruktsioon/mehhanismid jms olema kergesti puhastatavast materjalist ning kasti sisu peab olema võimalik eemaldada, et seda saaks korralikult pesta. Alternatiivina võib kasutada kastide sees kilekotte, millesse toit pannakse ja mida vahetatakse uue partii müükipanemisel;
  - ⌚ \_\_tagada tuleb toodete ringlus põhimõttel “esimesena sisse – esimesena välja”. Selleks on hea kasutada spetsiaalseid seadmeid, millesse “uut” toodet lisatakse ülevalt ning klient võtab toodet alt. Kui kasutatakse muid nõusid ei tohi mingil juhul valada “uut” toodet “vana” peale, vaid “vana” toode tuleb eelnevalt nõus välja võtta ning tõsta “uue” toote peale;
  - ⌚ \_\_tooteid võib müüa suletavatest nõudest, nõude juures (kõrval, mitte sees) peab olema piisav arv pidevalt kättesaadavaid kühvleid, tange või muid tõstmisvahendeid. Kaupluse töötajad peavad korrapäraselt kontrollima piirkonna puhtust ning jälgima, et ajal, kui tarbija toodet ei võta, oleksid nõud suletud ning tõstmisvahendid nõu kõrval, mitte sees;
  - ⌚ \_\_kliendid ei tohi toitu kätega puudutada. Klientide teavitamiseks on soovitav seada müügiseadmete juurde üles teated, mis paluvad kasutada tõstmisvahendeid ning nõu/kast pärast kasutamist sulgeda.
- kui pakendamata või osaliselt pakendatud leib ja leivatooted pannakse välja korvis, tuleb korv seestpoolt katta ühekordselt kasutatava materjaliga või sellise materjaliga, mida on võimalik puhastada;
- toortoit, mis pannakse välja külmletti, peab olema valmistoidust eraldatud. Selleks kasutatakse eraldavaid barjääre või toit pakitakse. Et vältida ristsaastumist, ei panda toortoitu välja valmistoidust kõrgemale;
- jahutatud toit pannakse müügiks välja temperatuuril, mis on toidu märgistusel või kaasasolevatel dokumentidel; külmutatud toit – mitte kõrgemal temperatuuril kui -18 kraadi C;
- (sügav)kül mavanni või –kasti täitmisel ei tohi vanni täislaadimise piirjoont ületada;

- külmikute ja sügavkülmikute temperatuuri kontrollitakse vähemalt kord päevas;
- kuumana müüdava toidu temperatuur ei tohi olla alla 63 kraadi C. Värskest küpsetatud leiba ja teisi pagaritooteid ei käsitata kuumana müüdava toiduna;
- kuumana müüdav toit realiseeritakse 2 tunni jooksul pärast kuumtöötlemise lõpetamist;
- kuumana müüdava toidu temperatuuri kontrollitakse korrapäraselt;
- toit, mille “kõlblik kuni” tähtpäev on möödunud, kõrvaldatakse müügilt. Toitu, mille “parim enne” tähtpäev on möödunud võib müüa, kuid see tuleb paigutada eraldi ja tarbijat tuleb teavitada, et tegemist on “parim enne” ületanud toiduga. Sellise toidu müümisel vastutab selle nõuetekohasuse eest kauplus, mitte enam toidu valmistaja;
- pesuaineid, olmekeemiat ja kosmeetikatooteid tuleb müügiks välja panna toidust eraldatuna, kasutades selleks näiteks erinevaid riivleid;
- külmlette, mis on ettenähtud toidu müügiks väljapanekuks, aga mitte toidu säilitamiseks, ei kasutata toidu säilitamiseks sel ajal, kui kauplus on suletud, seda võib teha, kui kasutatakse isoleerivaid katteid jms;
- pakendamata toit pannakse külmletti müügiks välja kandikul, kausis või mõnes muus anumas. See põhimõte ei kehti jääs säilitatava kala puhul;
- toidu võtmisel kasutatavad kindad ja töövahendid peavad olema puhtad.

#### 4.1.5 Raha käsitsemine

- töötaja, kes käsitseb raha, tohib käsitseda pakendamata toitu vaid juhul, kui ta peseb käed enne toidu käsitsemist.

#### 4.2 Toidu valmistamine kaupluses

Osas 4.2 toodud soovitused kehtivad ainult kauplustele, kus toitu ka valmistatakse. Toidu valmistamise alla kuuluvad näiteks järgmised tegevused:

- ⌚ \_\_kala-, linnu- või värske liha konditustamine ja tükeldamine;
- ⌚ \_\_lihatoodete ja -valmististe valmistamine;
- ⌚ \_\_köögivilja ettevalmistamine;
- ⌚ \_\_salatite valmistamine;
- ⌚ \_\_liht- ja valikpagaritoodete valmistamine;
- ⌚ \_\_kuumtöödeldud toidu valmistamine;
- ⌚ \_\_toidu viilutamine;
- ⌚ \_\_võileibade valmistamine.

#### Võimalikud ohud:

- toidu ristsaastumine;
- mikroorganismide paljunemine või ellujäämine ebapiisava töötlemise tõttu (näiteks ajatemperatuurirežiimi rikkumise või tootele mittesobiva pH tõttu);
- mikroorganismide paljunemine või spooridest arenemine soodsate temperatuuri-tingimuste või hügieeninõuete eiramise tõttu;
- võõrkehade sattumine toitu;
- toidumürgistust ja toidutekkelisi haigusi põhjustavate mikroorganismidega või kemikaalidega saastunud vee kasutamine.

Soovitused:

- toidutoorme ja valmistoidu jaoks tuleb kasutada eraldi töövahendeid ja seadmeid;
- toidutoorme ja valmistoidu jaoks tuleb kasutada eraldi tööpinde, näiteks lõikelaudu;
- kui valmistatakse erinevat tüüpi toitu, võiks töövahendid, näiteks lõikelauad ja noad tähistada erinevate värvidega. Tavapäraselt kasutatakse järgmisi värve:
  - ⌚ \_\_sinine – toores kala
  - ⌚ \_\_punane – toores liha
  - ⌚ \_\_roheline – salat ja puuvili, marjad
  - ⌚ \_\_valge – piimatooted, pagaritooted
  - ⌚ \_\_kollane – kuumtöödeldud liha
  - ⌚ \_\_pruun – köögivili;
- kuumtöödeldud toit ja valmistoit tuleb toidutoormest eraldada. Eraldamiseks määratakse eraldi asetsevad piirkonnad, kus ette valmistatakse, käsitsetakse ja töödeldakse ainult valmistoitu;
- kiirestiriknevat toitu võib hoida ümbritseva keskkonna temperatuuril lühiajaliselt, kui see on vajalik toidu valmistamiseks tingimusel, et see ei põhjusta riski tervisele;
- ettevalmistatud (tükeldatud) salatikoostisosad tuleb kohe maha jahutada, sest salatid on mikrobioloogiliselt eriti kiiresti riknevad;
- kui toitu kuumtöödeldakse, peab toidu keskosa kuumenema vähemalt temperatuurini 75 kraadi C;
- külmutatud toit tuleb enne kuumtöötlemist sulatada, välja arvatud juhul, kui seda toitu tavapäraselt kuumtöödeldakse külmutatult;
- külmutatud toitu sulatatakse ühel järgmistest viisidest:
  - ⌚ \_\_temperatuuril 4 kraadi C või alla selle;
  - ⌚ \_\_mikrolaineahjus, kasutades sulatamisrežiimi;
  - ⌚ \_\_voolava vee all, mille temperatuur on mitte üle 21 kraadi C, kuni 4 tunni jooksul;
- toidu keskosa peab olema enne kuumtöötlemist sulanud. Keskosa temperatuuri kontrollitakse termomeetriga;
- sulatatud toitu uuesti ei külmutata. Seda võib teha ainult siis, kui sulatatud toitu kasutatakse teise toidu koostisosana ning teist toitu kuumtöödeldakse (keedetakse või küpsetatakse) ja külmutatakse seejärel;
- sulatatud toit kuumtöödeldakse 24 tunni jooksul pärast sulatamise lõppu;
- pärast kuumtöötlemist jahutatakse toit võimalikult kiiresti. Jahutamine peab toimuma nii, et toidu keskosa temperatuur langeks 10 kraadini 2,5 tunni jooksul pärast kuumtöötlemise lõppemist. Seda nõuet ei rakendata:
  - ⌚ \_\_toidu puhul, mida ei pea hoidma jahutatult;
  - ⌚ \_\_toidu puhul, mida hoitakse temperatuuril üle 63 kraadi C;
  - ⌚ \_\_kui on võimalik põhjendada, et pikem jahutusaeg ei kahjusta toidu ohutust;
- valmistamisruumides, -piirkondades või -aladel ei hoita üleliigseid varusid (pakendid jne);
- toidu valmistamisel ei soovitata kasutada klaasnõusid;
- toidu pakkematerjal peab olema selline, mis on ette nähtud toiduga kokkupuutumiseks;
- toitu käsitsevate töötajate käed peavad olema puhtad ja nad peavad täitma isikliku hügieeni nõudeid.

#### 4.2.1 Liha, kala ja linnuliha konditustamine ning tükeldamine

- liha, kala ja linnuliha hoitakse ümbritseva keskkonna temperatuuril võimalikult lühikest aega;
- hakklihamasinat ja hakkliha valmistamiseks kasutatavaid vahendeid tuleb pesta ja desinfitseerida vähemalt kord päevas. Hakklihamasinaid tuleb puhastada peale igat töötsükli;
- hakklihamasina lõikenoad-terad tuleb hoida teravad, et vältida temperatuuritõusu hakklihamasinas hakkliha valmistamise ajal.

#### 4.2.2 Pagaritoodete valmistamine ja küpsetamine

- pagaritoodete kiirestiriknevad (kõrge riskiga) täidised lisatakse kas külmana 2 - 6 kraadi C juures või kuumana temperatuuril üle 63 kraadi C;
- kiirestirikneva (kõrge riskiga) täidisega pagaritooted tuleb käidelda kui (kõrge riskiga) kiirestiriknevat toitu.

#### 4.2.3 Vesi, jää ja aur

- joogivett peab olema kõikideks vajadusteks piisavas koguses;
- jää valmistamiseks, toidu pesemiseks ja valmistamiseks, toiduga kokkupuutuvate pindade, seadmete ja vahendite pesemiseks ning kätepesuks kasutatakse üksnes joogivett.

#### 4.2.4 Töövahendid ja –seadmed

- kõik toiduga kokkupuutuvad töövahendid peavad olema valmistatud materjalist, mis ei eralda toksilisi ühendeid, lõhna ega maitset. Toiduga kokkupuutuvad pinnad peavad olema mitteimavad, korrosioonikindlad, siledad, terved, ilma pragudeta ja teravate nurkadeta ning kohtadeta, kuhu toit võiks koguneda, näiteks torustiku “pimedad otsad”;
- toiduga kokkupuutuv seadmete pind peab vastu pidama mitmekordsele puhastamisele ja desinfitseerimisele. Sobivateks materjalideks on roostevaba teras ja toiduga kokkupuuteks sobivad sünteetilised materjalid;
- seadmed paigutatakse nii, et nende ümber, all ja seadmete vahel oleks piisavalt ruumi tõhusaks puhastamiseks, või kinnitatakse seadmed tihedalt seina või põranda külge;
- seadmeid ja vahendeid tuleb hooldada ning hoida heas seisukorras;
- seadmete laagreid ja mootoreid tuleb õlitada toiduõli kvaliteedinõuetele vastava õliga, kui seadmed või mootor asuvad nii, et õlileke võib põhjustada toidu saastumist;
- termomeetrid ei tohi olla klaasist ega sisaldada elavhõbedat;
- tuleb võtta kasutusele meetmed tagamaks, et hooldus- või muu personal ei põhjustaks toidu saastumist seadmete parandamise või hooldamise ajal.



## 5. PUHASTAMINE, KAHJURITE KONTROLL NING JÄÄTMETE KOGUMINE JA KAHJUTUSTAMINE

### 5.1 Puhastamine

#### Võimalikud ohud:

- kui puhastamine ei ole olnud piisav või puhastamiseseadmed või –vahendid ei ole kohased, võib selle tulemusena hakata kogunema mustus. Kogunenud mustus võib põhjustada toidu saastumist, kuna mustus võib ligi meelitada kahjureid ning soodustada mikroorganismide paljunemist ja kahjurite levikut;
- kui kasutatavad puhastusained või puhastamismeetodid ei ole kohased või neid ei kasutata õigesti, võib see põhjustada toidu keemilist saastumist;
- kui puhastamisvahendid või -seadmed ei ole kohased, võib see põhjustada füüsilist saastumist.

#### **Üldpõhimõtted, kasutatavad meetodid**

Tõhusa puhastamise eeltingimuseks on see, et kaupluse ruumid ja sisseseade on terved ja heas seisukorras. Siis on võimalik teostada tõhusat puhastamist ning vältida toidu saastumist, näiteks metalliosakeste, pudeneva prahi ja kemikaalide tõttu. Puhastamine peab eemaldama toidujäägid ja mustuse. Kasutatavad puhastamismeetodid ja puhastusained sõltuvad kaupluse liigist. Pärast puhastamist võib olla vajalik desinfitseerimine. Puhastamiseks kasutatakse kas eraldi või kombineeritult füüsilisi meetodeid, nagu kuumutamine, kraapimine, turbulentsne vool, imuriga puhastamine või teised meetodid, mis väldivad vee kasutamist, ning keemilisi meetodeid, nagu aluseliste või happeliste pesuainete kasutamine.

Puhastamine võib sõltuvalt olukorrast sisaldada kõiki või osasid järgmistest tegevustest:

- ⌚ \_\_suurema prahi eemaldamine pinnalt;
- ⌚ \_\_pesuainelahuse kandmine pinnale mustuse lahti leotamiseks ja pinnalt eemaldamiseks;
- ⌚ \_\_veega loputamine lahtileotatud mustuse ja pesuainejääkide eemaldamiseks;
- ⌚ \_\_kuivpuhastamine või teised sobivad meetodid jääkide ja prahi eemaldamiseks ning kokku kogumiseks;
- ⌚ \_\_vajaduse korral desinfitseerimine koos sellele järgneva loputamisega, v.a juhul, kui desinfitseerimisvahendi tootja ei ole loputamist ette näinud.

#### Soovitused:

- kaupluse territooriumi peab puhastama vähemalt üks kord nädalas, vajadusel ka tihedamini, et vältida kahjurite levikuks soodsate tingimuste tekkimist ning ära hoida mustuse kandumist ruumidesse töötajate või klientide jalanõudega. Heaks lahenduseks on porivaipade kasutamine eesruumides;
- kaupluse ruume, k.a sisseseadet tuleb puhastada nii tihti kui vajalik, nii et visuaalsel vaatlemisel on kaupluse ruumid ja sisseseade alati puhtad;
- toiduga kokkupuutuvaid pindu, k.a korduvkasutuses olevate korvide vooderdisi, tuleb puhastada vähemalt kord päevas. Pindu, mis puutuvad kokku kuumtöödeldud toiduga või valmistoiduga, tuleb vähemalt kord päevas puhastada ja desinfitseerida või puhastada pesuainelahusega;

- mahutid, kus hoitakse pakendamata jahu, teraviljasaadusi, suhkrut ja muid sarnaseid tooteid, peavad olema kaetud ning neid peab tühjendama ja puhastama vähemalt kord kuus;
- juhul, kui kaupluses kasutatakse jäätmete kogumiseks korduvkasutusega jäätmemahuteid, tuleb neid iga päev puhastada;
- puhastamiseks peab kaupluses olema piisavas koguses vett;
- põrandaid ja tualettruume tuleb puhastada vähemalt kord päevas;
- tualettide puhastamiseks kasutatavaid seadmeid ja vahendeid ei tohi kasutada teiste piirkondade puhastamiseks;
- põrandasiseseid äravoolutrappe tuleb puhastada vähemalt kord nädalas;
- põrandapesuks kasutatavaid ämbreid ei tohi täita ega tühjendada kraanikaussi, mida kasutatakse toidu ettevalmistamiseks või toidu töötlemiseks kasutatavate seadmete ja vahendite pesemiseks;
- puhastusained tuleb selgelt märgistada või tähistada ning hoida toidust eraldi. Puhastusained ei tohi ümber valada nõudesse ega hoida nõudes, mis on ettenähtud toidu jaoks. Puhastusaineid tuleb käsitseda ja kasutada ettevaatlikult vastavalt nende tootja antud juhistele. Korduvalt kasutatavaid puhastuslappe, potikraabitsaid jms tuleb puhastada ja desinfitseerida vähemalt kord päevas. Korduvalt kasutatavaid lappe ja puhastusvahendeid võib näiteks pesta pesumasinas temperatuuril 90 kraadi C;
- puhastamiseseadmeid ja –vahendeid ei tohi hoida kohas, kus esineb oht, et need võivad toitu saastata. Puhastusseadmeid ja –vahendeid on kõige otstarbekam hoida eraldi ruumis;
- harjad ja teised puhastusvahendid, mida kasutatakse toidu valmistamise piirkondade puhastamiseks, peaksid olema selgelt tähistatud. Heaks lahenduseks on erinevat värvi vahendite kasutamine;
- hoidmaks ära ristsaastumist, on piirkondade, kus hoitakse või töödeldakse toortoitu/toidutooret, ning piirkondade, kus hoitakse või töödeldakse kuumtöödeldud toitu või valmistoitu, puhastamiseks otstarbekas kasutada eraldi harju, lappe ja muid vahendeid;
- kohtventilatsiooni seadmed peavad olema visuaalsel vaatllemisel puhtad;
- (õhu)ventilatsioonitorusid ja õhufiltreid tuleb kindlaks määratud aja tagant kontrollida ning kui need visuaalsel vaatllemisel on mustad, tuleb neid puhastada;
- mõelda läbi määratud töö- ja/või kaitseriistuse pesemise ja/või vajaduse korral desinfitseerimise korraldus;
- mõelda läbi veokite, mahutite (kast, konteiner jms) ja ostukäruude või -korvide puhastamise korraldus;
- toiduga kokkupuutuvate seadmete, töövahendite ja tööpindade puhastamise ja desinfitseerimise tõhusust kontrollitakse uhteproovide võtmisega ja analüüsimisega laboratooriumis või spetsiaalselt selleks ettenähtud kiirtestidega.

## **Puhastamisplaanid**

Puhastamis- ja/või desinfitseerimisplaanide kasutamisega tagatakse, et kõik kaupluse ruumid on piisavalt puhtad ja regulaarselt koristatud. Plaanid sisaldavad ka puhastamiseseadmete ja –vahendite puhastamist.

Puhastamisplaanide toimimist kontrollitakse visuaalse vaatluse teel käitleja poolt kehtestatud sagedusel ja tulemused dokumenteeritakse.

Puhastamisplaanides tuleb ära märkida:

- alad/piirkonnad, seadmed, sisseseade ja töövahendid, mida tuleb puhastada;
- iga määratud ala/piirkonna, seadme jms puhastamise eest vastutavad töötajad;
- puhastamismeetod, puhastusained ja nende kontsentratsioon ning puhastamise sagedus;
- seirekorraldus.

Kindlasti tuleb üksikasjalik kava (konkreetsete seadmete, piirkondade, ruumiosade jne kaupa) koostada ruumide kohta, kus toimub toidu valmistamine ning valmistamisruumidega seotud ruumide kohta (nt kuivainete või pakendite laod). Samuti peab külm- ja kuumsäilitusseadmete kohta olema plaan, milles näidatakse, kuidas puhastust läbi viiakse, millise sagedusega seda tehakse ning kes puhastuse eest vastutab. Ülejäänud ruumide/piirkondade osas (müügisaal, laoruumid, kaubavastuvõtt, kaubahoov, personaliruumid) koostatakse üldine puhastusplaan selle kohta, mida ja kuidas tuleb puhastada, millise sagedusega ja kes on selle eest vastutav.

NB! Puhastamis- ja desinfitseerimisplaan on enesekontrollisüsteemi osa ehk enesekontrolli eeltingimusprogramm (vt näidis lisas 5).

## 5.2 Kahjurite kontroll

Kahjurid kujutavad endast suurt ohtu toidu ohutusele ja nõuetekohasusele. Kahjureid võib leida kohtades, kus neil on piisavalt toitu ning soodsad tingimused paljunemiseks. Hea hügieenitava rakendamine aitab ära hoida kahjurite levikuks soodsa keskkonna tekkimist. Põhjaliku puhastamise, sissetulevate materjalide kontrollimise ning hoolika seire abil saab vähendada kahjurite esinemisvõimalust. Ühtlasi väheneb ka vajadus keemiliste kahjuritõrjevahendite kasutamise järele.

Kahjuritõrje teostamise kohta koostatakse plaan, kus näidatakse kes vastutab kahjuritõrje teostamise eest ning kui sageli ja kuidas seda tehakse.

Kahjuritõrjeplaanides tuleb ära märkida:

- ruumide plaan, kuhu on kantud söödamajakeste või püüniste jms asukohad;
- vastutavad töötajad;
- meetod, ained ja nende kontsentratsioon ja kasutusjuhendid;
- seirekorraldus ja sagedus.

Kui kahjuritõrjefirmaga on sõlmitud leping, tuleks selle koopia lisada enesekontrolli-dokumentide hulka.

### Võimalikud ohud:

- koduloomad ja kahjurid, nagu näiteks närilised, linnud ja putukad, võivad põhjustada toidu saastumist ning olla nakkusallikateks, kes levitavad toidumürgistust ja toidutekkelisi haigusi põhjustavaid mikroorganisme.

### Soovitused:

- kõige olulisem on kahjurite juurdepääsu takistamine. Hooned peavad olema remonditud ja heas seisukorras, et takistada kahjurite juurdepääsu ja välistada võimalikke paljunemiskohti. Avaused, äravoolusuudmed ja muud kohad, mille kaudu kahjurid võivad sisse pääseda, tuleb tihedalt sulgeda. Võib kasutada kahjurikindlaid metallääristusega uksti;

- putukavõrgud avatavatel akendel ja ustel ning ventilaatoriavadel aitavad takistada kahjurite sissepääsu. Välisüksed, mis avanevad ruumidesse, kus valmistatakse toitu, peavad toidu valmistamise ajal olema suletud juhul, kui neid ei kasutata ja kui need ei ole kaetud putukavõrguga. Välisaknad, mis avanevad ruumidesse, kus valmistatakse toitu, peavad toidu valmistamise ajal olema suletud juhul, kui need ei ole kaetud putukavõrguga ning kui on olemas kahjurite oht. Putukavõrke peab olema võimalik kergesti eemaldada ja neid peab olema võimalik puhastada. Putukavõrgud võiksid olla valmistatud roostevabast terasest või nailonist;
- kaupluse territooriumile on soovitatav võimaluse korral loomi mitte lasta. Piirkonnadesse (aladele, ruumiosadesse), kus toitu hoitakse, valmistatakse, töödeldakse või müügisks välja pannakse, ei tohi koduloomi lasta. See reegel ei kehti pimedate juhtkoerte kohta, kes võivad koos omanikuga kauplusesse siseneda;
- samuti on oluline teha kaupluses kõik, et kõrvaldada kahjurite võimalikud pesitsemiskohad ja takistada nende levikut. Toidu ja vee kättesaadavus soodustab kahjurite pesitsemist ja levikut. Võimalikke toiduallikaid kahjurite jaoks tuleb hoida kahjurikindlates konteinerites ja/või põrandast kõrgemal ning seintest eemal. Kaupluse territoorium ja ruumid tuleb hoida puhtad. Kohtades, kus see on võimalik ja vajalik, tuleb jäätmete hoidmiseks kasutada kaanega kahjurikindlaid konteinereid;
- seadmed ja sisseseade tuleb paigaldada nii, et ruume saaks tõhusalt puhastada ning seal kahjuritõrjet teha. Soovitatavalt võiks seadmete ja sisseseade ümber olla vähemalt 0,2 m vaba pinda, et hõlbustada puhastamist ja kahjuritõrjet. See nõuanne ei kehti seadmete kohta, mida on lihtne kohalt liigutada;
- kauplust ja kaupluse territooriumi peab kahjurite osas regulaarselt kontrollima. Vähemalt iga kolme kuu tagant tuleks kaupluse ruume ja seadmeid hoolikalt kontrollida putukate ja näriliste osas. Seda kontrolli peaks läbi viima kompetentne isik, vajadusel tuleks kontrollida ka katust;
- kui kaupluses on märgatud kahjureid, tuleb need kohe hävitada viisil, mis ei sea ohtu toidu ohutust ega nõuetekohasust. Keemiline, füüsikaline ja bioloogiline tõrje peab toimuma toidu ohutust ja nõuetekohasust ohtu seadmata ning vastavalt kahuritõrjeaine tootja koostatud kasutusjuhendile.
- juhul, kui kahjuritõrjeks kasutatakse elektrilisi vahendeid, ei tohi need asetseda kõrgemal kui 2,4 m põrandapinnast, need tuleb paigaldada piirkonda, kus ei ole tõmbetuult ja mis on eemal loomulikust valgusest. Samuti ei tohi taolised vahendid asetseda laua, riivli vms kohal, millel hoitakse toitu. Elektrilised vahendid peavad olema alaliselt sisse lülitatud, varustatud putukaalusega ning UV torusid peab vähemalt kord aastas vahetama. Arvestada tuleb, et UV torud muutuvad aasta möödudes ebaefektiivseks ning ei meelita enam putukaid ligi. Putukaalust tuleb tühjendada kindla aja tagant ja nii sageli kui vajalik;

### 5.3 Jäätmete kogumine ja kahjutustamine

#### Võimalikud ohud:

- toidujäätmed võivad hakata kahjureid ligi meelitama, kui toidujäätmete käitlemine ei toimu nõuetekohaselt või kui jäätmeid on lastud koguneda. Sellised kahjurid võivad saada toidu saastumisallikaks;
- kui toidujäätmeid lastakse liialt kaua koguneda ja seista võivad seal hakata paljunema mikroorganismid, mis on saastumise allikaks.

Soovitused:

- jäätmete, sh toidujäätmete, kogumise ja veo ning jäätmepanipaikade puhtuse eest vastutama tuleb määrata üks isik;
- jäätmete kogumiseks ja hoidmiseks mõeldud jäätmekonteinerid tuleb paigutada kaupluse ruumidest väljapoole või (võimaluse korral jahutatavasse) jäätmeruumi. Välistingimustes ja jäätmeruumides hoitavad konteinerid peavad olema tihedalt sulguvad kahjuritest ligipääsu vältimiseks;
- jäätmenõusid pestakse ja desinfitseeritakse korrapäraselt;
- jäätmeid tuleb kaupluse ruumidest korrapäraselt välja viia. Jäätmete kauplusest väljaviimise ning äravedamise sagedus tuleb fikseerida enesekontrolliplaanis;
- jäätmete äravedu peab toimuma jäätmeloa ja äravedamist teostava ettevõtjaga sõlmitud lepingu alusel. Loa ja lepingu koopia tuleks lisada enesekontrolli-dokumentide hulka;
- kui kauplus korraldab tagatisrahaga pakendite vastuvõtmist tuleb seda teha selliselt, et välditud oleks toidu saastumine.

**5.3.1 Loomsete kõrvalsaaduste käitlemine jaekaubandusettevõttes.**

Euroopa Parlamendi ja nõukogu 3. oktoober 2002 a. määruses (EÜ) nr 1774/2002 sätestatakse loomsete kõrvalsaaduste ja neist saadud toodete liigitamine, kogumine, transport ja kõrvaldamine (töötlemine, kasutamine ning vaheladustamine). Loomsed kõrvalsaadused on loomade terved kehad või nende osad või loomset päritolu saadused, mis ei ole ette nähtud inimtoiduks (viimaseid on kirjeldatud üksikasjalikumalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 1774/2002, 3.oktoober 2002, milles sätestatakse muuks otstarbeks kui inimtoiduks ettenähtud loomsete kõrvalsaaduste sanitaareeskirjad, artiklites 4, 5 ja 6). Näiteks kala fileerimisel ja värske liha töötlemisel tekkivad saadused, mis ei ole inimtoiduks mõeldud, "kõlblik kuni" ületanud ja /või purunenud pakendiga loomse päritoluga toit (piim, pihvid, kartulisalat lihaga jne). Kui ettevõttes tekib 1., 2. ja/või 3. kategooria loomseid kõrvalsaadusi, peab ettevõtte oma enesekontrolliplaanis kajastama tegevused nende (sh endise loomse toidu ja toidujäätmete) kogumiseks, transpordiks ja kõrvaldamiseks. Esimese, 2., ja 3. kategooria materjalid tuleb koguda ja hoida eraldi identifitseeritavana. Ettevõttes tekkivate kõrvalsaaduste kogused peavad olema tekkimisel registreeritud, sh materjali nimetus, kogus, ettevõtte väljastamise kuupäev, vedaja nimi ja aadress ning vastuvõtja nimi ja aadress. Loomseid kõrvalsaadusi tuleb koguda ja transportida suletud pakendis või lekkimiskindlates mahutites, mille külge kinnitatud etiketil peab olema selge märgistus tulenevalt kategooriast:

- a) 3. kategooria puhul : „3. kategooria materjal” ja "mitte inimtoiduks",
- b) 2. kategooria puhul : „2. kategooria materjal” ja "mitte loomatoiduks",
- c) 1. kategooria puhul: „1. kategooria materjal” ja "üksnes kõrvaldamiseks"

Loomseid kõrvalsaadusi tuleb väljastada saatelehega, millel on vähemalt järgmised andmed: ettevõtte väljastamise kuupäev, materjali kirjeldus ja kogus, päritolu (ettevõtte andmed), vedaja andmed, vastuvõtja andmed, vastutava isiku allkiri (peab erinema teksti värvist). Saatelehe originaal saadetakse koos partiiga lõppsihtkohta, koopiad jäävad ettevõttele ja vedajale. Loomseid kõrvalsaadusi peab vedama sobival temperatuuril, et vältida ohtu loomade ja inimeste tervisele, veomahutitel peab olema etiketil eeltoodud märgistus. Loomsete kõrvalsaaduste kõrvaldamine peab toimuma nõutud korras. VTA kodulehel on toodud 1, 2. ja 3. kategooria materjali vaheladustamise, lemmikloomatoidu valmistamise ning töötlemisettevõtteid.

Täpsem info loomsete kõrvalsaaduste käitlemiseks on toodud Veterinaar- ja Toiduameti kodulehel (<http://www.vet.agri.ee>) olevas juhendis.

## **6. KÄITLEJA ENESEKONTROLL JA ENESEKONTROLLISÜSTEEMI RAKENDAMINE (HACCP kontseptsiooni põhjal)**

### **6.1. Sissejuhatus**

EL määruse (EÜ) nr 852/2004 artikli 5 ja "Toiduseaduse" § 34 kohaselt tuleb käitlejal kontrollida toidu ja selle käitlemise nõuetekohasust ja rakendada abinõusid selle tagamiseks. Rakendatavaid abinõusid kirjeldatakse enesekontrolliplaanis. Enesekontroll koos kirjalikult vormistatud enesekontrolliplaaniga moodustab enesekontrollisüsteemi. Käitleja peab määrama kindlaks toidu ohtuse seisukohalt olulised käitlemisetapid, sealhulgas kriitilised kontrollpunktid, kontrollima neid ning registreerima kontrolli tulemused määruse (EÜ) nr 852/2004 artikli 5 ning määruse (EÜ) nr 853/2004 nõuete kohaselt.

Toitu käitlevas ettevõttes, sealhulgas kaupluses, tuleb teha enesekontrolli. Enesekontrolli eesmärgiks on kindlaks määrata toiduga seotud ohud ettevõttes ja tuua välja tegevused nende ohtude kontrolli all hoidmiseks. Enesekontrollisüsteem on töövahend, mis aitab ettevõtjal korraldada ja korrastada kaupluse tegevust toidu ohutuse tagamiseks.

Enesekontrollisüsteemi loomisel lähtutakse ohu analüüsi ja kriitiliste kontrollpunktide ohje kontseptsiooni (Hazard Analysis and Critical Control Points, edaspidi HACCP) põhimõtetest. Enesekontrollisüsteemi aluseks on HACCP seitse põhimõtet, mis on esitatud määruse (EÜ) nr 852/2004 artiklis 5:

- 1. Ohtude kindlakstegemine, milliseid ohte tuleb vältida, kõrvaldada või vähendada vastuvõetavale tasemele;**
- 2. Kriitiliste kontrollpunktide kindlaksmääramine etapis või etappides, kus kontroll on ohu vältimiseks, kõrvaldamiseks või vastuvõetavale tasemele vähendamiseks hädavajalik;**
- 3. Kriitilistes kontrollpunktides kriitiliste piiride kehtestamine, mis eraldavad kindlakstehtud ohtude vältimise, kõrvaldamise ja vähendamise korral vastuvõetava või mittevastuvõetava piirkonna;**
- 4. Tõhusate seiretoimingute kehtestamine ja rakendamine kriitilistes kontrollpunktides;**
- 5. Korrigeerivate meetmete kehtestamine juhuks, kui seire tulemusel selgub, et kriitiline kontrollpunkt ei ole kontrolli all;**
- 6. Toimingute kehtestamine, mida teostatakse regulaarselt punktides 1–5 esitatud meetmete tõhususe kontrollimiseks;**
- 7. Toidukäitlemisettevõtte laadi ja suurusega vastavuses olevate dokumentide ja andmete loomine, mis tõendavad punktides 1–6 esitatud meetmete rakendamise tõhusust.**

Alljärgnevalt selgitatakse enesekontrolli olemust ja antakse juhiseid kaupluse enesekontrollisüsteemi loomiseks.

Parim viis tõhusa enesekontrollisüsteemi loomiseks on juhendada üldtunnustatud HACCP kontseptsiooni põhimõtetest, mis seisneb tarbijat ohustada võivate ohtude väljaselgitamises ja analüüsimises ning ettevõttes selliste kontrollpunktide kehtestamises, kus kontrolli teostades on võimalik ohte vältida, väljaselgitatud ohud kõrvaldada või neid vastuvõetava tasemeni

vähendada. Enesekontrolli eduka toimimise eelduseks on enesekontrollisüsteemi eeltingimusprogrammide/eeltingimuste (näiteks puhastamis- ja desinfitseerimisplaan, kahjuritõrjeplaan, jäätmete kogumise ja kahjutustamise plaan, töötajate isiklik hügieen ja koolitus) süstemaatiline rakendamine.

## **6.2 Enesekontrollisüsteemi loomine kaupluses**

Enesekontrollisüsteemi aluseks on seitse HACCP-i põhimõtet (vt ptk 6 alguses). Enesekontrollisüsteemi loomisel läbitakse järgnevalt kirjeldatud etapid. Iga etapi sisu on täpsemalt kirjeldatud vastavas alapeatükis.

- 1. Tegevuse käsitusala ja plaanimine (6.2.1)**
- 2. Töörühma moodustamine (6.2.2)**
- 3. Tootekirjelduse koostamine ja tarbijarühma selgitamine (6.2.3)**
- 4. Tehnoloogilise skeemi koostamine ja kinnitamine (6.2.4)**
- 5. Ohtude väljaselgitamine ja analüüsimine (6.2.5)**
- 6. Ennetavate tegevuste määramine (6.2.6)**
- 7. Kriitiliste kontrollpunktide (KKP) määramine (6.2.7)**
- 8. Kriitiliste piiride määramine (6.2.8)**
- 9. Seiretegevuste määramine kriitilistes kontrollpunktides (6.2.9)**
- 10. Korrigeerivate tegevuste määramine (6.2.10)**
- 11. Enesekontrollisüsteemi dokumentatsiooni koostamine (6.2.11)**
- 12. Enesekontrollisüsteemi töökindluse tõendamine ja perioodiline ülevaatus (6.2.12)**

### **6.2.1 Tegevuse käsitusala ja plaanimine**

**Käsitusala määramisel ja tegevuse plaanimisel tuleb läbi mõelda, kui ulatuslikult enesekontrollisüsteemi väljatöötamisega alustatakse.**

Tuleks mõelda, kas:

- analüüsitakse kõiki ohte (bioloogilisi, füüsikalisi, keemilisi);
- soovitakse enesekontrollisüsteemi luua kogu kauplusele tervikuna või alustatakse esmalt ühe või paari osakonnaga;
- soovitakse enesekontrollisüsteemi põhimõtteid rakendada näiteks kõigepealt üksnes kaupluses valmistatavate külmroogade või kuumroogade jaoks või kõikidele valmistavatele roogadele korraga.

### **6.2.2 Töörühma moodustamine**

**Enesekontrollisüsteemi väljatöötamiseks ja juurutamiseks ning kõigi enesekontrolliprobleemide lahendamiseks tuleks moodustada töörühm. Väikeettevõttes lasub enesekontrollisüsteemi loomise kohustus sageli ühel inimesel. Paremad tulemused saavutatakse siiski siis, kui ka teiste töötajatega konsulteerida ja neid kaasata. Vajaduse korral võib kasutada ka ettevõtteväliste konsultantide või ekspertide abi.**

Parimaid tulemusi saavutab selline töörühm, mis koosneb mitmetest hea erialase ettevalmistuse ja ettevõttes omandatud praktilise töö kogemusega töötajatest. Seega meeskonda võivad kuuluda spetsialistid, kes



- tunnevad konkreetse tooterühmaga seotud bioloogilisi, keemilisi või füüsikalisi ohte,
- vastutavad valmistatava ja müüdava toidu kvaliteedi eest,
- omavad töösuksi ettevõtte hügieeni ja töökorralduse alal,
- ja muud isikud, kellel on erialased teadmised mikrobioloogia, hügieeni või toidutehnoloogia vallas. Soovitatav oleks ka juhtkonna esindaja olemasolu töörühmas.

Üks isik võib täita mitut nimetatud rolli tingimusel, et kogu vajalik teave on meeskonnale kättesaadav ja seda kasutatakse väljatöötatud süsteemi usaldusväärsuse tagamiseks.

Rühma liikmetel peavad olema eelnevad teadmised HACCP põhimõtetest.

Kui ettevõtte töötajatel puuduvad vajalikud teadmised, tuleb pöörduda teiste allikate poole (nõustamine, suunised heade hügieenitavade kohta, kirjandusallikad jne).

Rühma juht peab koordineerima kogu tegevust, jagama tööülesanded, teavitama juhtkonda enesekontrollialasest tegevusest ning läbi viima töökoosolekuid, kus vastuvõetud otsused protokollitakse.

### 6.2.3 Tootekirjelduse koostamine ja tarbijarühma selgitamine

**Tootekirjeldused koostatakse valmistatava toidu, näiteks kulinaartoodete kohta. Tarbijarühma selgitamisel mõeldakse eelkõige läbi see, kas toode on mõeldud tavatarbijale või suunatud mõnele kindlale grupile nt väikelapsed.**

Tootekirjelduses esitatakse koostisainete loetelu, töötlemise tingimused (näiteks küpsetusaeg ja – temperatuur, jahutamismeetod), valmistootte omadused (organoleptilised, füüsikalised, keemilised ja mikrobioloogilised näitajad), säilitamis- ja veotingimused. Kui kaupluses valmistatakse palju erinevaid toite, koostatakse tootekirjeldused tootegruppide kaupa, näiteks “hapukoorekastmega salatid”.

Määratletakse tarbijate sihtgrupid, kellele on ettevõttes valmistatud toit mõeldud. Näiteks kõikidele tarbijarühmadele sobiv grillkana või diabeetikutele mõeldud küpsised. Näiteks on väikelapse menüüs ebakohane ”heeringafilee sinepikastmes”.

### 6.2.4 Tehnoloogilise skeemi koostamine ja kinnitamine

**Tehnoloogiline skeem on enesekontrollisüsteemi rakendamise aluseks. Skeemil esitatakse kõik toidukäitlemise etapid loogilises järjekorras:**

- toidu hankimine ja vastuvõtt,
- säilitamine,
- töötlemine (erinevad eeltötlusviisid, sh pesemine, koorimine, riivimine, hakkimine jne, külma- ja kuumtöötlemine, sh küpsetamine, keetmine, praadimine, grillimine jne),
- säilitamine,
- müügiks väljapanemine ja müümine.

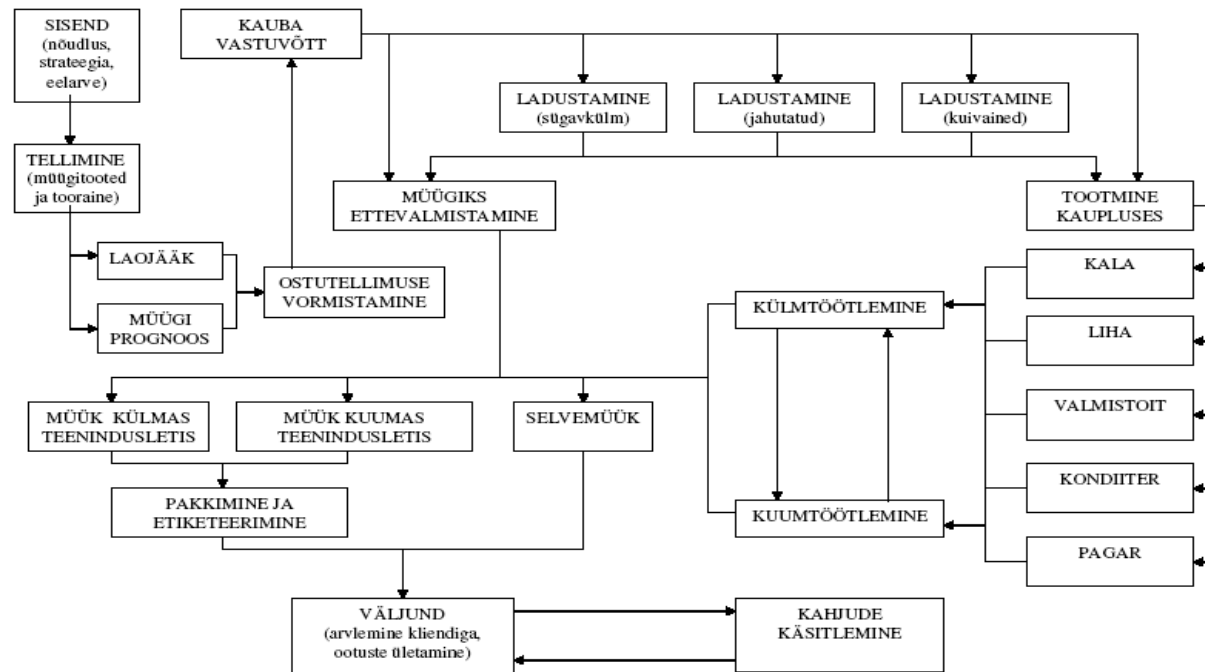
**Tehnoloogilist skeemi on soovitatav kavandada lihtsa plokk-skeemina, millel näidatakse:**

- kõik toorainena kasutatavad toiduained ja pakkematerjal (kilekotid, plastkarbid jne),
- joogivesi, mida kasutatakse toidu koostises ja/või toiduainete pesemisel,
- kõikides toiduohutuse seisukohalt olulistes käitlemisetappides (näiteks säilitamisel, kuumtöötlemisel, jahutamisel jne) mõõdetavad parameetrid: aeg ja temperatuur.

Tehnoloogilist skeemi toetavad:

- töö- ja abiruumide plaan,
- seadmete paigutus ja omadused,
- toodete liikumine (sealhulgas võimalik ristsaastumine),
- puhaste ja määrdunud alade (või kõrge/madala riskiteguriga alade) eraldamine,
- töötajate liikumine ettevõttes ja hügieeniprotseduurid,
- pakkematerjalide liikumine,
- jäätmete liikumine.

Alljärgnev näide tehnoloogilise skeemi kohta (skeem 6.1) kirjeldab ettevõttes toidu käitlemist tervikuna. Kompleksel skeemil on esitatud erinevate toidugruppide kuum- ja külmtöötlemine. Osas 7 on esitatud konkreetne näide grillkana valmistamise kohta. See näide on abiks tehnoloogilise skeemi koostamisel, kuid igal konkreetsel juhul koostatakse skeem nii, nagu kaupluses töö toimub. Skeemi koostamiseks ei ole rangeid nõudeid. Oluline on, et vajalik info oleks skeemil tegelikkusele vastav ja mõistetav nii kaupluse töötajatele kui ka järelevalveametnikele.



Skeem. 6.1 Tehnoloogiline üldskeem kaupluses

## Tehnoloogilise skeemi kinnitamine

Pärast tehnoloogilise skeemi koostamist peaks töörühm seda **kohapeal tööajal** kontrollima.

Skeemi kinnitamiseks võrreldakse paberile joonistatud tehnoloogilist skeemi tegelikkuses toimuva toidukäitlemisega ja hinnatakse skeemi vastavust tegelikkusele. Avastatud erinevuste puhul tehakse skeemis vajalikud muudatused. Kui tehnoloogiline skeem vastab tegelikkusele, siis kinnitab enesekontrollisüsteemi väljatöötamise eest vastutav töötaja (töörühma olemasolul töörühma juht) selle oma ameti, nime, allkirja ja kuupäevaga.

Hiljem, kui enesekontrollisüsteem on ettevõttes juba juurutatud ja kui laiendatakse näiteks valmistatavate toitude sortimenti, mistõttu võetakse kasutusele uusi tooraineid, uus tehnoloogia või uusi seadmeid, tuleb teha vajalikud muudatused ka tehnoloogilises skeemis. Näiteks, kui lisandub esialgsele jahutatud broilerite müügile ka kohapeal grillitud broilerite müük, on vaja skeemi täiustada.

### 6.2.5 Ohtude väljaselgitamine ja analüüsimine

**Enesekontrollisüsteem põhineb ohtude tuvastamisel ja hindamisel. Selleks selgitatakse välja kõik keemilised, füüsikalised ja bioloogilised ohud igas käitlemisetapis tehnoloogilise skeemi alusel. Kui iga etapi puhul on läbi mõeldud, millised ohud võivad seal esineda, tehakse ohtude analüüs.**

Ohtude analüüs peaks hõlmama järgmist:

- ohtude ilmnemise tõenäosus ja nende tõttu tervisele avalduva kahjuliku mõju suurus;
- ohtude olemasolu kvalitatiivne ja/või kvantitatiivne hindamine;
- patogeensete mikroobide säilimine või paljunemine ja kemikaalide lubamatu tekkimine vahesaadustes, lõpptoodetes, toidu valmistamise käigus töökohtadel või selle ümbruses;
- mürkide või teiste soovimatute mikroorganismide ainevahetuse saaduste, keemiliste või füüsikaliste ainete või allergeenide teke või olemasolu toidus;
- tooraine, vahesaaduste või lõpptoodete bioloogiline (mikroorganismid, parasiidid), keemiline või füüsikaline saastumine.

**Ohtude analüüsi käigus hinnatakse iga ohu tõsidust ja esinemise tõenäosust ehk riski.**

**Iga toidukäitlemisetapi puhul tuleb mõelda:**

- millised ohud (füüsikalised, keemilised või bioloogilised) võivad esineda?
- mis on nende ohtude tekkepõhjuseks?
- missuguseid tagajärgi need ohud võivad põhjustada?

**Ei tohi unustada, et oht on toidu mis tahes bioloogiline, keemiline või füüsikaline saastaja, mis võib kahjustada tarbija tervist või olla talle vastuvõetamatu. Kaupluses esinevaid**

ohtusid on kirjeldatud ka juhendi peatükis 3.

**Ohtusid on kolme tüüpi: bioloogiline, füüsikaline ja keemiline.**

### **Bioloogilised ohud**

Bioloogilised ohud liigitatakse makro- ja mikrobioloogilisteks ohtudeks.

Makrobioloogilised ohud on erinevad parasiidid (näiteks ussnugilised) ja kahjurid (närlised ja kahjurputukad), loomad ja linnud.

Mikrobioloogilised ohud on eeskätt mitmed patogeensed mikroorganismid, mis on sageli toidutekkeliste haiguste (toidumürgistuste ja –infektsioonide) põhjustajateks.

Toidu saastumine patogeensete mikroorganismidega hügieeninõuete eiramisel, näiteks pesemata käte, kahjurite jmt kaudu, patogeensete mikroorganismide paljunemine toidu säilitamisel valedes hoiutingimustes või ellujäämine ebapiisava kuumtöötlemise tulemusena võib ohustada inimese tervist. Mõnede patogeensete mikroorganismide (näiteks *Staphylococcus aureus* ja *Bacillus cereus*) ning hallitusseente (näiteks *Aspergillus* ja *Penicillium* perekonna mõned esindajad) elutegevuse käigus tekivad toidus toksiinid, mis põhjustavad toidumürgistusi.

Samuti tuleks mikrobioloogilise ohuna käsitada haigusi mitteteketavate mikroorganismide arvukuse ehk mikroorganismide üldarvu suurenemist toidus, mis põhjustab toidu kiire riknemise. Edaspidi vaadeldakse bioloogilistest ohtudest eelkõige mikrobioloogilisi ohtusid, mis esinevad kõige sagedamini ja põhjustavad tõsisemaid tagajärgi inimese tervisele.

Patogeensed mikroorganismid rühmitatakse ohu tõsiduse järgi kolme rühma: üliohtlikud, keskmiselt ohtlikud ja väheohtlikud.

Tabel 6.1

### **Sagedamini esinevad patogeensed mikroorganismid jaotatuna ohu tõsiduse järgi**

Üliohtlikud	Keskmiselt ohtlikud	Väheohtlikud
<i>Clostridium botulinum</i> Tüübid A, B, E, F	<i>Listeria monocytogenes</i>	<i>Bacillus cereus</i>
<i>Shigella dysenteriae</i>	<i>Salmonella spp.</i>	<i>Staphylococcus aureus</i>
<i>Salmonella typhi</i>	<i>Shigella spp.</i>	<i>Clostridium perfringens</i>
<i>Paratyphi A, B</i>	<i>Escherichia coli</i>	
<i>Vibrio cholerae 01</i>	<i>Yersinia enterocolitica</i>	
<i>Vibrio vulnificus</i>	<i>Campylobacter jejuni</i>	

Tabel 6.2

### **Toiduga seotud patogeensete mikroorganismide levik ja tähtsamad allikad**

Mikro-organism	Leidumine	Ohuga seotud toiduained	Kasvu-temperatuur °C	pH	D väärtus
<i>Campylobacter jejuni</i>	Kana, muld, reovesi	Toorpiim, linnuliha	25-46	4,9-9,5	55 °C 1 min
<i>Salmonella tüved</i>	Kana, muld, reovesi	Muna, lihasalatid, linnuliha	5-47	4,0-9,0	65,5 °C 25 sek
<i>Clostridium perfringens</i>	Vesi, pinnas	Liha, supid, kastmed	10-50	5,0-8,9	100 °C 20 min

<i>Staphylococcus aureus</i>	Limaskest, käed	Liha- ja piimatooted	7-48	4,0-10,0	71,7 °C 4 sek
<i>Listeria monocytogenes</i>	Vesi, pinnas	Juust, toorpiim	0-45	4,4-9,5	71,7 °C 3-10 sek
<i>Bacillus cereus</i>	Vesi, teravili	Liha, keedetud riis	5-50	4,4-9,3	100 °C 8 min
<i>Vibrio parahaemol.</i>	Merevesi, koorikloomad	Toores kala	3-43	4,5-11,0	47 °C 1-60 min
<i>Escherichia coli</i>	Inimese ja looma seedetrakt, vesi	Liha, toorpiim	3-46	4,4-9,5	71,7 °C 2 sek
<i>Clostridium botulinum</i>	Pinnas, kala seedetrakt	Liha, kala, konservid	4-48	4,6-9,0	120 °C 3-20 min
<i>Yersinia enterocolitica</i>	Pinnas, vesi	Toores liha	0-44	4,6-9,0	48 °C 6 sek
<i>Shigella spp</i>	Vesi, inimese seedetrakt	Piim, piimatooted, muna, toores köögivili, kanaliha, salatid	6-47	5,0-9,0	63 °C 5 min või 80 °C 2 sek

D-väärtus – patogeensete mikroorganismide hävitamiseks vajalik töötusaeg teatud temperatuuril

### Füüsikalised ohud

Füüsikaline oht on mis tahes mehaaniline lisand toidus (klaasikillud, liiv, metalliosakesed, juuksekarvad jms). Tabelis 6.3 on esitatud näiteid füüsikaliste ohtude ja nende allikate kohta.

Tabel 6.3

### Tähtsamad füüsikalised ohud ja nende allikad

Füüsikaline oht (materjal)	Tähtsamad allikad
Klaas, klaasikillud	Purgid, pudelid, laevalgustid
Puit	Lõikelauad, töövahendid, pakendid
Kivid, liiv, muld	Ruumid, toit (nt köögivili)
Metall, sh poldid, mutrid	Seadmed, töövahendid, pakendid
Kahjurite korjused, osised, ekskremendid, karvad, suled	Putukad, närilised, linnud, loomad
Plastik, kummi, paber	Pakendid, töötajad
Ehted, juuksekarvad, klambrid, plaastrid	Töötajad

**Keemilised ohud**

Toidu keemiline saastumine võib toimuda käitlemise mis tahes etapis toidutoorme kasvatamisest kuni valmistoote tarbijale üleandmiseni. Keemilised saasteained (raskemetallid, kahjuritõrjevahendite jäägid, veterinaarravimite jäägid jpt) võivad sattuda keskkonda, joogivette ja toitu nii tööstusliku kui ka põllumajandusliku tegevuse tulemusena. Kaupluses on enamlevinumateks keemilisteks ohtudeks puhastusained ja erinevad kahjuritõrjevahendid. Valede või ebapiisavate pesemisvõtete tõttu (kui ei järgita pesemis- ja desinfitseerimisjuhiseid ja kasutatakse liiga kontsentreeritud pesulahuseid, loputatakse halvasti või ei loputata üldse) võivad puhastusainete jäägid jääda seadmetele, tööpindadele, nõudele ning toiduga kokku puutudes sellesse kanduda ja põhjustada toidu saastumise. Toidu kuumtöötlemisel, näiteks praadimisel ja fritüürimisel on oht kantserogeensete ühendite tekkeks õlide ülekuumenemise tõttu.

Keemiliseks ohuks on ka toidu lisaainete üledoseerimine. Mitmed sünteetised lisaained, eeskätt värvained, säilitusained, antioksüdandid jt võivad põhjustada ülitundlikel inimestel allergilisi reaktsioone.

Ohtudena käsitatakse ka sabotaaži ja šantaaži, mis on seotud toidu muutmisega kavatsuslikult tarbijale ohtlikuks füüsikaliste ohutegurite (nõelad, hambaorgid, žiletiterad jm) või keemiliste saasteainete (happed, kahjuritõrjevahendid jm) abil.

**Käitlemisel võib toit saastuda**

- toidu ja pakkematerjali,
- inimeste,
- toidu valmistamiseks kasutatavate seadmete ja vahendite, sh lõikelaudade ja nõude,
- käitlemiskeskonna st toidukäitlemise ruumide ning
- käitlemisviiside tõttu.

Järgnevas tabelis on esitatud eespool kirjeldatud ohud, nende allikad ja tekkepõhjused.

Tabel 6.4

**Ohud, nende allikad ja tekkepõhjused**

Oht	Ohu allikad ja tekkepõhjused
<b>1. Mikrobioloogiline</b>	
* saastumine mikroorganismidega	Toit, nakatunud inimesed, mustad seadmed, pakkimisdefektid, valed säilitamistingimused jms
* mikroorganismide paljunemine	Ebaõige säilitamistemperatuur, vale säilitusainete kogus
* mikroorganismide ellujäämine	Vale temperatuur kuumtöötlemisel
<b>2. Makrobioloogiline</b>	Närilised, loomad, linnud Mittetoimiv kahjuritõrje, eeltingimuste ebapiisav rakendamine
<b>2. Füüsikaline</b>	Pakendid, toit. Ebapiisav eeltöötlus. Töötajate halb hügieen. Ebakorrektne (must, defektne) pakendamine, seadmed. Kahjurid (nende osised, ekskremendid, karvad, korjused)
<b>3. Keemiline</b>	Lisaainete kasutamine vales koguses, saasteained toidus, puhastusainete jäägid toidus

**Kui on läbi mõeldud, millised ohud võivad igas etapis esineda, viiakse läbi ohuanalüüs, mille käigus hinnatakse iga ohu tõsidust ja esinemise tõenäosust ehk riski.**

**Ohud** jaotatakse vastavalt nende tõsidusele: **eluohtlikud, tõsised ja kerged.**

**Risk** võib olla **kõrge, keskmine, madal** või **olematu.**

Riski hindamise hõlbustamiseks kasutatakse toidu jaotamist riskikategooriatesse:

1. kategooria (kõrge risk):

- jahutatud tooted, mis sisaldavad liha, kala või piima;
- toores liha, kala ja piim;
- tooted, mille pH on üle 4,6 ning mis steriliseeritakse ja on hermeetiliselt suletud taaras;
- lastetoit.

2. kategooria (keskmine risk):

- kuivatatud ja külmutatud tooted, mis sisaldavad kala, liha, muna, juurvilja või piima;
- einevõileivad, valikpagaritooted;
- rasvarikkad tooted (šokolaad, majonees, margariin).

3. kategooria (madal risk):

- kõrge happesusega (pH<4,6) tooted;
- keedised;
- suhkrurikkad maiustused;
- õlid-rasvad.

Riski hinnatakse:

- tõenäosuse põhjal - näiteks konkreetse mikroorganismi esinemise võimalikkus toiduaines (teavet selle kohta tuleb otsida kirjandusest, vt ka tabelid 6.1, 6.2),
- võrdluse põhjal – põhineb teadmistel sarnase toote kohta,
- eksperdihinnangu põhjal.

Ohu tõsiduse ja riski üle otsustamisel pööratakse suuremat tähelepanu kõrge ja keskmise riskiga, aga ka madala riskiga, kuid eluohtlikule ohule. Hindamisel on abiks ohu hindamise maatriks, mida võib kasutada ka alternatiivse võimalusena kriitiliste kontrollpunktide (KKP-de) määramiseks ja nendes ohu kõrvaldamiseks rakendatavate ennetavate tegevuste leidmiseks.

RISK	1x100	10x10 0 KKP	100x100 KKP	Kõrge
	1x10	10x10	100x10 KKP	Keskmine
	1 x 1	10x1	100x1	Madal

Kerge Tõsine Eluohtlik  
OHU TÕSIDUS

Skeem 6.2 Ohu hindamine



Kõrge riski ja tõsise või eluohtliku ohu korral ning keskmise riski ja eluohtliku ohu puhul (korrutis on võrdne 1000 või 10000) tuleb ohu ohjamiseks rakendada seiretegevusi. Kui riski ja ohu tõsiduse korrutis on 100, siis on vaja nn formaalset kontrolli. Kontrollitakse tarnijat, dokumentide nõuetekohasust, rakendatakse pesemis- ja desinfitseerimisprotseduure jmt. Kui ohud-riskid ei ole märkimisväärselt kõrged (korrutis on 10), siis on tõhusaks ohtude ärahoidmise võimaluseks nii hügieeni- kui ka töökoolitus. Kui oht on tõsine ja risk on kõrge, siis on vaja kindlasti väga tõhusat kontrolli selle ohu üle.

Mikrobioloogilise ohu näitena võiks esitada Salmonella leidumise kanalihas – ohu tõsidus on suur (eluohtlik), sest põhjustab haigestumist salmonelloosi, mis on raske toidumürgistus. Ka risk on kõrge, sest kirjanduse andmete põhjal on salmonellaga saastunud ligi 20% toodetavast kanalihast. Risk on välditav, kui kuumtöötlemisel (grillimisel, küpsetamisel jne) on temperatuur kana sees vähemalt 75 kraadi C. Järelikult on vaja Salmonellast tuleneva ohu ohjamiseks rakendada seiretegevusi ehk kontrollida temperatuuri.

Füüsikalise ohuna on klaasikillud toidus raskesti märgatavad ja võivad olla eluohtlikud. Antud juhul riski hindamisel peab analüüsima toidu käitlemisruumide seisukorda, töökultuuri jt võimalikke ohu tekke põhjuseid kaupluses. Kui rakendatakse head tootmistava, kasutatakse võimalikult vähe klaasnõusid, klaaskuplitega laevalgustid toiduvalmistamise ruumides on kaetud kaitsevõrkudega ja rakendatakse muid ettevaatusabinõusid, siis on ka risk madal.

Erinevaid ohtusid tuleb analüüsida ja riski hinnata eelkõige sellepärast, et välja selgitada kõrge riskiga ja tervisele tõsist ohtu kujutavad toidud, mida kaupluses valmistatakse. Nende toitude valmistamisele peab pöörama enesekontrollisüsteemis erilist tähelepanu. Tõsiste ohtude ärahoidmiseks või vähendamiseks vastuvõetava tasemeni tuleb rakendada tõhusaid ennetavaid tegevusi ning kehtestada sobivad seiremeetodid nende ohtude jälgimiseks ja olukorra kontrolli all hoidmiseks.

### 6.2.6 Ennetavate tegevuste määramine

**Pärast ohtude väljaselgitamist ja analüüsimist määratakse iga ohu kohta ennetavad tegevused. Ennetavad tegevused on sellised tegevused, mille abil saab ohtusid vältida, neid kõrvaldada või ohjata, vähendades nende mõju vastuvõetava tasemeni.**

Ennetavateks tegevusteks on näiteks:

- toidutoorme ja toidu hankimine usaldusväärselt tarnijalt,
- veoki puhtuse ja temperatuuri kontrollimine,
- saabuva toidutoorme ja toidu kvaliteedi jms kontrollimine,
- seisakute vältimine,
- toidu ladustamine õigetes tingimustes, eelkõige õigel temperatuuril,
- toidu ristsaastumise vältimine,
- isiklike ja ettevõtte kohta kehtestatud hügieeninõuete täitmine,
- seadmete ja töövahendite pesemine ning desinfitseerimine.

Tüüpilisi ennetavaid tegevusi on kirjeldatud ka juhendi peatükis 4.

### 6.2.7 Kriitiliste kontrollpunktide (KKP) määramine

Kui iga ohu puhul on määratletud ka ennetavad tegevused, leitakse kaupluse kriitilised kontrollpunktid (KKP). KKP on tavaliselt etapp, kus mõni eksimuse võib olla vastuvõetamatu ohu tekkimise põhjuseks. KKP on koht, kus eksisteerib tõsine oht ja ühegi tegevusega järgnevat etappides ei saa seda ohtu ohjata, s.t seda kõrvaldada ega vastuvõetava tasemeni vähendada. KKP-d on need etapid või tegevused kaupluses, mida tuleb kontrollida ohtude tekkimise vältimiseks.

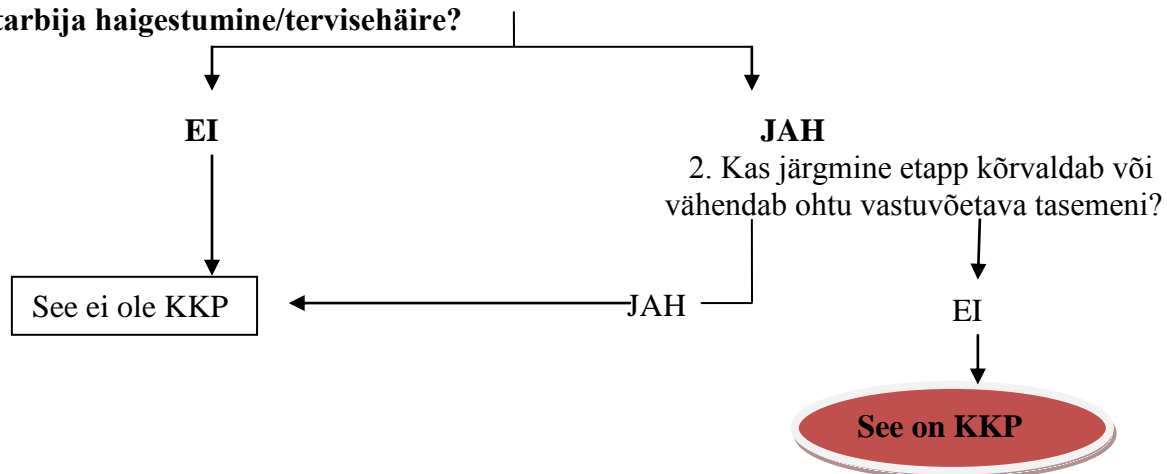
Kriitilise punkti kindlakstegemine selleks, et ohtu kontrolli all hoida, nõuab loogilist käsitusviisi KKP määramiseks võib kasutada abivahendina nn otsustuste puud (vt skeem 6.3), mille küsimused aitavad otsustada, milline toidukäitlemise etapp, tooraine või tegevus on KKP. Otsustamisskeemi kohaldamine peab olema paindlik ning tarbetute kriitiliste punktide vältimiseks tuleks arvesse võtta kogu toidukäitlemisprotsessi. Ohtude analüüsi ja otsustamisskeemi kasutamise alane väljaõpe on soovitatav.

.KKPde kindlaksmääramiseks võib töörühm vastavalt oma teadmistele ja kogemustele kasutada muid meetodeid, näiteks riski hindamise maatriksit (vt skeem 6.2).

Otsustuste puu rakendamise korral tuleks kõiki tehnoloogilisel skeemil väljatoodud protsessietappe vaadelda järjekorras. Küsimused esitatakse iga etapi ja iga konkreetse ohu kohta eraldi. "Jah" ja "ei" vastuste abil saab välja selgitada, millised etapid on kriitilised.

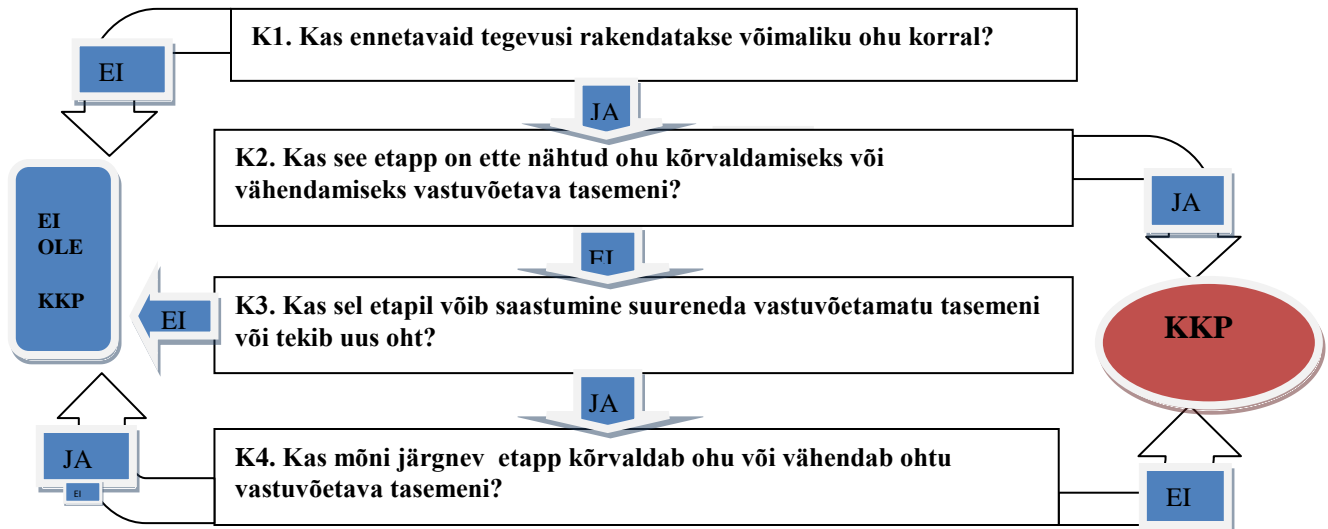
Esimese küsimuse puhul eitava vastuse korral ei ole antud etapp kriitiline ja minnakse järgmise etapi juurde ning küsimustik läbitakse uuesti. Kui vastus on "jah", siis esitatakse teine küsimus. Kui ükski hilisem tegevus ei vähenda ega kõrvalda ohtu, on teise küsimuse vastuseks "ei" ja järelikult on tegemist KKP-ga. "Jah" vastuse korral ei ole see etapp KKP ja samad küsimused esitatakse uuesti järgmise käitlemisetapi kohta.

#### 1. Kui kaotan kontrolli oma tegevuse üle sel etapil, kas on tõenäoline, et tagajärjeks on tarbija haigestumine/tervisehäire?



Skeem 6.3 Otsustuste puu

Võib kasutada aga ka põhjalikumat otsustamisskeemi (vt skeem 6.4), mille puhul küsimustele antud jah/ei vastused aitavad leida õiged KKPd:



Skeem 6.4 Otsustuste puu

Enesekontrollisüsteemi väljatöötamise lihtsustamiseks on olulised kriitilised punktid välja toodud peatükis 7 esitatud enesekontrolli näidisplaanis (vt grillkana valmistamine), kuid iga ettevõtte töörühm peab oskama ka ise kriitilisi kontrollpunkte määrata, sest kõikjal ei toimi ühesugune käitlemisskeem.

Kasutades küsimustikku selgub, et enamik etappe, mis eelnevad kuumtöötlemisele, ei ole mikrobioloogilise ohu suhtes kriitilised, sest neile järgnev kuumtöötlemine hävitab mikroorganismide vegetatiivsed vormid ja vähendab ohu vastuvõetava tasemeni.

Külmroogade valmistamisel sisuliselt kõikides töötlemise etappides puutub toit kokku ümbritseva keskkonnaga, töötajatega, seadmete või töövahenditega, tööpindade ning nõudega, mille kaudu toit võib nii mikrobioloogiliselt, keemiliselt kui ka füüsikaliselt saastuda. Sellist saastumist ei ole võimalik ära hoida või vähendada muul viisil, kui hoolikalt igas etapis ennetavaid tegevusi (tööpindade ja -vahendite ning nõude pesemist; isiklike ja üldhügieeninõuete järgimist) rakendades ning toiduvalmistamisel nõuetekohastest käitlemistingimustest (aeg ja temperatuur) kinni pidades. Seega sisuliselt aitab HACCP-i eeltingimusprogrammide süstemaatiline ja tõhus rakendamine hoida olukorda kontrolli all paljudes käitlemisetappides.

**Näide: kotlettide praadimine on kahe ohu (nii keemilise kui ka mikrobioloogilise) suhtes KKP.**

Võttes aluseks otsuste puu (skeem 6.4), siis vastused 1. ja 2. küsimusele mikrobioloogilise ohu suhtes KKP leidmiseks on vastavalt "ja"-**ja**" (praadimine kõrvaldab ohu, järelikult on KKP). Keemilise ohu (kantserogeensete ühendite teke, kui praadimisorasva/õli temperatuur on liiga kõrge) puhul on vastused järgmised: "ja"-**ei**"-**ja**"-**ei**"(st hiljem ei tule ühtki etappi, mis

kõrvaldaks või vähendaks ohtu – järelikult on KKP).

**Kaupluses, kus toitu ei valmistata, tagatakse toiduohutus ohtusid ennetatavate eeltingimusprogrammide abil.**

### 6.2.8 Kriitiliste piiride määramine

**Kui kriitilised kontrollpunktid on leitud, kehtestatakse iga KKP jaoks sobiv(ad) kriitiline(-sed) piir(id). Kriitiline piir on mingi mõõdetava suuruse (tavaliselt temperatuuri või aja) kindel väärtus, mis eristab vastuvõetamatu vastuvõetavast.**

Kriitilised piirid vastavad toiduohutuse seisukohast heakskiidetud maksimaalsele väärtusele. Kriitilised piirid tähistavad lubatu ja keelatu piiri. Kriitilistele piiridele antakse vaadeldavad või mõõdetavad parameetrid, mille abil on võimalik näidata, et kriitiline punkt on kontrolli all. Need peaksid põhinema tõendatud andmetel selle kohta, et valitud väärtused aitavad protsessi kontrolli alla saada.

Sellised näitajad on näiteks temperatuur, aeg, pH, niiskusesisaldus, säilitusainete või soola tase, organoleptilised omadused (näiteks toidu välimus ja tekstuur) jne.

Kriitilisteks piirideks on näiteks:

- minimaalne kuumtöötlemise aeg ja temperatuur,
- maksimaalne külmutamistemperatuur,
- minimaalne kuumsäilituse temperatuur,
- mehaaniliste lisandite puudumine.

Toidu organoleptiliste omaduste (maitse, lõhn, välimus) hindamisel on kriitilist piiri võrdlemisi raske kehtestada.

Toit on ohutu seni, kuni kriitilisi piire ei ületata. Kui kriitiline piir ületatakse, tuleb rakendada abinõusid olukorra kontrolli alla saamiseks. Neid abinõusid nimetatakse korrigeerivateks tegevusteks.

### 6.2.9 Seiretegevuste määramine kriitilistes kontrollpunktides

**Selleks, et hinnata kas olukord kriitilises kontrollpunktis ei ole läinud määratud kriitilistest piiridest välja, tehakse seiret. Seire seisneb korrapärastes ja süstemaatilistes vaatlustes ja mõõtmistes ning vajaduse korral ka analüüsides, mille abil saab kiiresti avastada KKP kontrolli alt ehk kriitilistest piiridest väljumise.**

Seire peab olema tõhus ja kiirelt läbiviidav. Seetõttu on sobivaimateks seiremeetoditeks erinevate füüsikaliste näitajate (tavaliselt aeg ja temperatuur) mõõtmised ning vahel ka sensoorne analüüs toidu organoleptiliste omaduste (välimuse, lõhna, konsistentsi ja maitse) hindamiseks. Kui seire tulemustest nähtub, et kriitilises kontrollpunktis kipub kontroll kaduma, tuleks protsessi võimaluse korral korrigeerida ning teha seda enne kõrvalekalde ilmnemist.

Seiretegevuste hulka kuuluvad ka analüüsid külmroogadest ja joogiveest, et veenduda nende ohutuses. Toiduproovi uuritakse laboratoorselt alati ka siis, kui esineb toidumürgistuskahtlusi.

Kätelt, riietuselt ja tööpindadelt ning töövahenditelt võetud uhteproovide tulemused osutavad ettevõtte ja töötajate hügieenitasemele. Reeglina mikrobioloogilisi analüüse igapäevases töös seiremeetodina ei kasutata, sest tulemuste saamiseks kulub liiga kaua aega. Küll aga on mikrobioloogilised analüüsid vajalikeks tõendusprotseduurideks enesekontrolli toimimise hindamisel.

Iga KKP jaoks tuleb määrata seire viisid (visuaalne vaatlus, temperatuuri mõõtmine vms), sagedus ja seire läbiviija. Vaatlusi või mõõtmisi võib teha pidevalt või teatavate ajavahemike järel. Kui vaatlused või mõõtmised ei ole pidevad, tuleb määrata vaatluste või mõõtmiste sagedus, mis annaks usaldusväärse tulemuse. Seire läbiviija peab ka otsustama, kuidas toimida olukorras, kui ta avastab KKP kontrolli alt väljumise. KKP-des teostatavad mõõtmistulemused tuleb registreerida seirelehtedele. Seirelehel tuuakse iga KKP kohta järgmised andmed: mõõdetavad näitajad, mõõtmistulemus, kriitiline piir, seire sagedus, vajadusel rakendatav korrigeeriv tegevus, seire läbiviija allkiri ja kuupäev (vt osa 7 näidisplaani).

Kriitilise kontrollpunkti seirega seotud dokumentidele peab (peavad) alla kirjutama seiret teostanud isik (isikud).

#### 6.2.10 Korrigeerivate tegevuste määramine

**Kui seire käigus selgub, et mingi näitaja kriitiline piir on ületatud ehk olukord KKP-s on väljunud kontrolli alt, siis tuleb rakendada korrigeerivat tegevust ehk nn vigade parandust. Korrigeeriva tegevusega viiakse olukord KKP-s võimalikult ruttu kontrolli alla tagasi.**

Töörühm peab parandusmeetmed iga kriitilise kontrollpunkti jaoks kavandama varem, et neid oleks võimalik viivitamatult kasutada, kui seire tuvastab kõrvalekalde kriitilisest piirist.

Sellised parandusmeetmed peaksid hõlmama korrigeeriva tegevuse rakendamise eest vastutava(te) isiku(te) nõuetekohast identifitseerimist ning täheldatud kõrvalekalde korrigeerimiseks vajalike vahendite ja tegevuse kirjeldust.

Korrigeerivate tegevuste puhul tuleb kindlaks määrata ka, mida on vaja teha toiduga, mille valmistamise/säilitamise ajal KKP ei olnud täielikult kontrolli all.

Näiteks, kui toidu säilitamisel külmiku temperatuur ületab kriitilise piiri, siis tuleb hinnata, kas:

- toit on kasutuskõlbulik pärast mahajahutamist,
- toit tuleb maha kanda,
- toitu saab ümber töödelda, kasutades seda näiteks mõnes kuumtöödeldavas roas.

Korrigeeriva tegevuse (näiteks toidu kiire jahutamine, teistkordne kuumtöötlemine, kuumtöötlemisaja pikendamine jne) valik sõltub toidust ja selle omadustest.

Kriitiliste piiride ületamised ja korrigeerivad tegevused tuleb registreerida osas 6.2.9 nimetatud seirelehtedel.

Tabel 6.5

## Näide üldistatud KKP-dest, ohtudest, ennetavatest tegevustest, seirest ja korrigeerivatest tegevustest

Käitlemisetapp/ KKP	Oht	Ennetav tegevus	Seire	Korrigeerivad tegevused
Toidu hankimine	Mikroorganismid, võõrkehad ja keemilised saastajad toormes/toidus s.t nõuetele mittevastav toidutoore/toit	Kasutada ainult usaldusväärset tarnijat	Kontrollida tarnijat (nõuda andmeid, mis näitaksid tarnija sobivust ja tema poolt tarnitava kauba nõuetele vastavust)	Küllastada tarnijat; vahetada tarnijat
Toidu kohaletoomine ja vastuvõtt	Saastumine veo ajal; mikroorganismide paljunemine	Toiduveo nõuete täitmine (aeg, t° ja toidu paigutus veokis); vältida seisakuid; toit paigutada kiiresti lattu	Kontrollida veokit, toidu välimust ja paigutust veokis, säilimisaega; mõõta temperatuuri veokis	Keelduda nõuetele mittevastava toidu vastuvõtmisest; vahetada tarnijat
Ladustamine Säilitamine	Mikroorganismide paljunemine; toidu täiendav saastumine hügieeninõuete eiramisel	Säilitada toitu õigetel temperatuuridel; kaetult või pakitult; toortoit eraldi valmis-toidust; jälgida toidu roteerumist	Mõõta temperatuure; kontrollida toidu säilimisaega; visuaalne vaatlus	Reguleerida temperatuure; parandada või asendada seadmed; toit kohe kasutada; toit maha kanda
Eeltöötlus	Mikroorganismide kasv; täiendav saastumine hügieeninõuete eiramisel	Limiteerida toatemperatuuril toidu töötlemise aega; kasutada minimaalseid toidukoguseid; kasutada puhtaid vahendeid; täita isikliku hügieeni nõudeid; eraldada valmistoit toortoidust;	Visuaalne vaatlus (aeg ja t°); jälgida pesemis- ja desinfitseerimisprotseduuride täitmist; (uhteproovid kätelt, pindadelt)	Vähendada toatemperatuuril töötlemise aega; toitu mitte kasutada; vajadusel rakendada tõhusamat pesu ja desinfitseerida veelkord
Kuumtöötlemine	Mikroorganismide ellujäämine	Küpsetamisel saavutada temperatuur toote sees vähemalt 75°C; veenduda, et külmutatud toore oleks täielikult sulanud; kaitsta saastumise eest	Mõõta ja registreerida temperatuuri ja aega; visuaalne jälgimine	Tõsta temperatuuri, pikendada aega; toit kõrvaldada; vajadusel seadmed puhastada, parandada või asendada

Jahutamine	Ellujäänud patogeensete mikroorganismide paljunemine; spooridest mikroorganismide arenemine; täiendav saastumine	Jahutada kiiresti; kus võimalik hoida toit kaetult; välistada toor- ja valmistoidu kokkupuutumist	Mõõta ja registreerida temperatuuri ja aega; visuaalne jälgimine	Toit maha kanda; vajadusel seadmed puhastada, parandada või asendada
Külmroogade (salatid, täidised, katted) valmistamine	Mikroorganismide paljunemine; täiendav saastumine	Kasutada puhtaid ja vajadusel desinfitseeritud seadmeid ja töövahendeid ning – pindu; ristsaastumise vältimiseks eraldi vahendid toor- ja valmistoidu käitlemiseks; limiteerida toatemperatuuril oleku aega	Mõõta ja registreerida temperatuuri ja aega; visuaalne jälgimine	Toit maha kanda; hinnata ruumide ja töövahendite seisukorda. Vajadusel tõhustada pesemist
Taaskuumutamine	Mikroorganismide ellujäämine, paljunemine; täiendav saastumine	Kuumutamisel saavutada temperatuur toote sees vähemalt 75°C võimalikult kiiresti; kaitsta saastumise eest	Mõõta ja registreerida temperatuuri ja aega; visuaalne jälgimine	Tõsta temperatuuri, pikendada aega; toit kõrvaldada; vajadusel seadmed puhastada, parandada või asendada
Toidu müügiks väljapanemine ja müümine	Mikroorganismide paljunemine; täiendav saastumine hügieeninõuete eiramisel	Hoida toitu tootja poolt määratud tingimustel; kasutada puhtaid nõusid ja töövahendeid; kus võimalik hoida toit kaetult; toortoit eraldi valmistoidust; jälgida toidu säilimisaega; vältida tarbijapoolset toidu saastamist	Mõõta ja registreerida temperatuuri ja aega; jälgida visuaalselt toidu välimust ja hoiutingimusi	Reguleerida temperatuure ja/ või aega; vajadusel kõrvaldada toit müügilt ja kanda maha; korrastada, remontida või asendada seadmed

### 6.2.11 Enesekontrollisüsteemi dokumentatsiooni koostamine

Kogu eelnevates osades kirjeldatud töö, samuti enesekontrolli igapäevane toimimine tuleb dokumenteerida. Enesekontrollisüsteemi dokumentatsioon on dokumentide kogum, mis kajastab enesekontrolliplaani väljatöötamist, süsteemi juurutamist ja näitab olemasoleva enesekontrollisüsteemi toimimist. Dokumentatsioon kujutab endast süsteemi täielikku

**kirjeldust.**

Täpne ja piisav dokumenteerimine on enesekontrollisüsteemi rakendamisel hädavajalik, et aidata ettevõttel kontrollida enesekontrollisüsteemi kontrollimeetmete olemasolu ja haldamist.

Dokumentatsioonis sisalduvad järgmised dokumendid:

**• enesekontrolliplaan**

- enesekontrollisüsteemi käsitusala ja andmed kaupluse kohta, töörühma koosseis ja tööülesanded,
- teave toidutoorme ja toidu tarnijatest, lepingutest,
- toidutoorme, toidu ja pakkematerjalide ohutust ning kvaliteeti tõendavad dokumendid, tehnoloogiline(-sed) skeem(id),
- kontrollkaart (olulised andmed olukorra ohjamiseks KKP-des),
- teave KKP-des teostatud seire ja korrigeerivate tegevuste kohta (seirelehed),
- dokumendid läbiviidud enesekontrollisüsteemi hindamise (auditi) kohta,
- teave kõigist tehtud muudatustest toidu koostises ja toidu käitlemisel,
- teave enesekontrollisüsteemis tehtud muudatustest,
- teave esitatud kaebuste kohta,

**• enesekontrollisüsteemi eeltingimusprogrammid (vt näidiseid lisas 5)**

- puhastamise ja desinfitseerimise plaan,
- kahjuritõrjeplaan,
- jäätmete kogumise ja kahjutustamise plaan,
- töötajate isiklik hügieen ja tervis,
- töötajate toiduhügieenikoolituse kavad,
- andmed ettevõtte territooriumi ja hoonete kohta,
- andmed ettevõtte seadmete ja toidukäitlemisruumide plaanide kohta,
- andmed ettevõtte toorme kohta,
- andmed kasutatava joogivee kohta,
- külmaahela katkematus,
- jälgitavus,
- järelevalve informeerimine

Dokumentatsiooni abil on kauplusel võimalik tõendada, et toidu ohutus on tagatud tänu rakendatud toimingutele. Seetõttu on vajalik olulisemaid dokumente säilitada. Dokumentide säilitamise aeg oleneb tooteliigist. Dokumente ja andmeid tuleks säilitada piisava aja, et võimaldada pädeval asutusel enesekontrollisüsteemi auditeerida. Kõik dokumendid tuleks säilitada süstematiseeritult, mis hõlbustab nende kiiret leidmist. Dokumentide koostamisel oleks soovitatav kasutada ühesugust vormi, mis lihtsustab dokumentide täitmist ja süstematiseerimist. Enesekontrolliplaani ja enesekontrollisüsteemi eeltingimusprogrammide põhidokumente säilitatakse alaliselt.

**Kontrollkaardi koostamine**

Kontrollkaart on enesekontrolliplaanis keskne dokument, kuhu on koondatud kõige olulisemad andmed. Kontrollkaardi võib esitada tabelina, milles on toodud KKP-d, igas KKP-s esinevad võimalikud ohud, kriitiline piir, seire ja korrigeerivad tegevused ning nende tegevuste eest vastutavad töötajad, samuti seirelehtede viitenumbrid. Kontrollkaart on ettevõtte enesekontrolli aluseks. Kaardi peab kinnitama enesekontrolli rakendamise eest vastutav töötaja (töörühma puhul



selle juht) allkirja ja kuupäevaga. Näitlik kontrollkaart on toodud osas 7 esitatud enesekontrolli näidisplaanis grillkana valmistamisel.

**Kaupluse enesekontrollisüsteem toiduohutuse tagamiseks on üldjoontes valmis, kui on rakendunud toidu käitlemisel nii HACCP-i põhimõtted kui ka HACCP eeltingimusprogrammid.**

### 6.2.12 Enesekontrollisüsteemi töökindluse tõendamine ja perioodiline ülevaatus

Enne enesekontrolliplaani lõplikku juurutamist tuleks veenduda selle õigsuses. Selleks rakendatakse HACCP seitsmendat põhimõtet. Enesekontrollisüsteemi töökindluse tõendamise eesmärgiks on veenduda, et kõik tegevused, mida enesekontrollisüsteemis toiduohutuse tagamiseks rakendatakse, on õigesti planeeritud ja üle vaadatud.

Töörühm peab määrama meetodid ja menetlused, mida kasutada enesekontrollisüsteemi nõuetekohase toimimise hindamiseks. Auditeerimismeetodid võivad hõlmata eelkõige juhuvalikut ja analüüsi, süvendatud analüüsi või katseid valitud kriitilistes punktides, vahesaaduste või lõpptoodete intensiivsemat analüüsi, uuringuid ladustamise, turustamise ja müügi tegelike tingimuste kohta.

Enesekontrollisüsteemi dokumentatsiooni olemasolu ei garanteeri süsteemi toimimist. Võib juhtuda, et süsteemi väljatöötamisel on mõni ohutegur jäänud märkamata või hiljem lisandunud.

Süsteemi töökindluse tõendamine (hindamine) koosneb:

- enesekontrollisüsteemi vastavusauditist;
- dokumentatsiooni auditist;
- korrigeerivate tegevuste analüüsist;
- laboratoorse analüüsi tulemuste analüüsist.

Vastavusauditi eesmärgiks on välja selgitada, kas enesekontrolliplaan on tegelikkusega kooskõlas. Dokumentatsiooni auditiga hinnatakse enesekontrollisüsteemi vastavust HACCP seitsmele põhimõttele ja vajalike dokumentide olemasolu.

Enesekontrollisüsteemi toimimist hinnatakse sise- ja/või välisauditi abil. Siseauditi puhul on audiitoriks oma asutuse (sageli teise osakonna) töötaja(d).

Esmakordse siseauditi käigus teeb enesekontrolliplaani koostanud töörühm või töötaja kindlaks, kas

- enesekontrollisüsteemis rakendatavad tegevused on piisavad ohtude ohjamiseks ehk kas koostatud enesekontrolliplaan tagab toiduohutuse,
- seiret ja korrigeerivaid tegevusi rakendatakse ettenähtud korras,
- tegevus on kooskõlas enesekontrolliplaaniga.

Tabelis 6.6 on toodud näidisküsimustik, mida soovi korral võib kasutada abivahendina süsteemi esmakordsel auditeerimisel.

Korduva auditi ehk perioodilise ülevaatusena ning ka välisauditi käigus hinnatakse lisaks eelnevale, kas

- enesekontrolliplaan on juurutatud,
- süsteemi täiendatakse ja ajakohastatakse.

Auditi käigus hinnatakse

- ettevõtte enesekontrollisüsteemi praktilist rakendamist ehk erinevaid tegevusi toiduohutuse tagamiseks,
- dokumentatsiooni, sh tehnoloogiliste skeemide täpsust, kontrollkaarti ning teisi enesekontrolliplaani dokumente,
- kriitilistest piiridest väljumise esinemist, seire toimimist ja korrigeerivate tegevuste rakendamist,
- toidu mikrobioloogiliste analüüside ning tööpindadelt, -vahenditelt, riietuselt ja kätelt võetud uhteproovide analüüside tulemusi,
- eelnevate auditite aruandeid.

Auditi käigus võib võtta ka toiduproove laboratoorseks analüüsiks, vaadatakse läbi klientide kaebused, töökoosolekute protokollid, laboratoorse analüüsi tulemuste protokollid.

Auditeerimine peab olema piisavalt sage, et kinnitada HACCP tõhusat toimimist. Auditeerimise sagedus sõltub ettevõttest (toodang, töötajate arv, käideldava toidu laad), seire sagedusest, töötajate täpsusest, varem avastatud kõrvalekallete arvust ja vastavatest ohtudest.

Üldjuhul tehakse auditit regulaarselt vastavalt koostatud ajakavale (1-2 korda aastas). Lisaks tuleb auditeerimine läbi viia enesekontrollisüsteemi väljatöötamise, uute seaduste ja määruste jõustumise, muudatuste sisseviimise (vahetatakse toorainet, kasutatavaid seadmeid või muudetakse töötlemis- pakendamise-, ladustamise- või turustamistingimusi), uute toodete ja uue tehnoloogia juurutamise ning uute ohtude avastamise järel. Muudatused tuleb täpse ajakohase teabe kättesaadavuse tagamiseks täielikult lisada dokumentidesse ja arvestussüsteemi.

Enesekontrolli eest vastutaja võiks koostada ka ettevõtte auditiplaani, mille eesmärgiks on aidata ettevõtte juhil või enesekontrolli töörühmal õigeaegselt erinevates osakondades auditit läbi viia.

Tabel 6.6

## Küsimustik enesekontrollisüsteemi auditeerimiseks. Näidis

Enese-kontrolli-süsteemi põhimõte	Küsimused	Märkused/ Hinnang
<b>I</b> <b>Ohtude Analüüs</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kas tootekirjeldus on piisav?</li> <li>• Kas tehnoloogiline skeem (TS) on koostatud?</li> <li>• Kas TS on kinnitatud? Kelle poolt?</li> <li>• Kas TS-le on kantud vajalikud parameetrid?</li> <li>• Kas TS vastab tegelikkuses toimuvale?</li> <li>• Kas on tehtud muudatusi tehnoloogias, seadmete või koostisosade osas peale TS kinnitamist? <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kui on, siis kas need muudatused on sisse viidud TS-i jt enesekontrollisüsteemi dokumentidesse?</li> <li>• Kuidas viidi läbi ohtude analüüs? <ul style="list-style-type: none"> <li>o Kas määratleti ainult olulised ohud?</li> <li>o Kas ohtude analüüsil käsitleti kõikide toidugruppidega seotud ohtusid?</li> <li>o Kas on hinnatud riski?</li> <li>o Kas igale ohule on kehtestatud sobivad ennetavad tegevused?</li> <li>o Kas rakendatavad ennetavad tegevused ohjavad ohtusid?</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>	
<b>II</b> <b>KKP määramine</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kas määrati KKP-d?</li> <li>• Kuidas määrati KKP-d?</li> </ul>	
<b>III</b> <b>Kriitiliste piiride määramine</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kas igale KKP-le on kehtestatud kriitilised piirid?</li> <li>• Kas piirid on sobivad?</li> </ul>	
<b>IV</b> <b>Seire teostamine KKP-des</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kas kehtestatud seiretegevusi rakendatakse?</li> <li>• Kas seiret tehakse iga KKP puhul?</li> <li>• Kas seire on piisava sagedusega (tagab kontrolli)?</li> <li>• Kas on määratud seire läbiviijad?</li> <li>• Kas seire tulemused registreeritakse seirelehtedel?</li> <li>• Kas seirelehed on täidetud korrektselt?</li> <li>• Kas seirelehti vaatavad üle määratud inimesed?</li> <li>• Kas termomeetrid on töökorras ja kalibreeritud?</li> </ul>	
<b>V</b> <b>Korrigeerivate tegevuste kehtestamine</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kas määratud korrigeerivad tegevused võimaldavad viia olukorra kontrolli alla tagasi?</li> <li>• Kas korrigeerivate tegevuste läbiviimine on dokumenteeritud?</li> <li>• Kas korrigeerivad tegevused on tõhusad?</li> <li>• Kas on määratud isik, kes viib läbi korrigeerivaid tegevusi?</li> <li>• Kuidas toimitakse nõuetele mittevastava toidutoorme ja toiduga ja kas see on registreeritud?</li> </ul>	
<b>VI</b> <b>Dokumentatsiooni loomine</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kas on välja töötatud tegevused, mille abil hinnata loodud enesekontrolli-süsteemi tõhusust toiduohutuse tagamisel?</li> <li>• Kas olemasolev dokumentatsioon hõlmab kogu enesekontrollisüsteemi</li> </ul>	

	toimimist? <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kas dokumentatsioon on ajakohastatud?</li> <li>• Kuidas kontrollitakse dokumentide ajakohastamist?</li> <li>• Kas dokumendid on kergesti leitavad?</li> <li>• Kas dokumendid on töötajatele kättesaadavad?</li> <li>• Kas on dokumenteeritud ka kaebuste käsitlemise kord?</li> <li>• Kas on loodud dokumentatsiooni säilitamise kord? Kas on määratud selle tegevuse läbiviimise eest vastutav isik?</li> </ul>	
<b>VII</b> <b>Enesekontrolli- süsteemi töökindluse tõendamine</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kas on läbi viidud enesekontrollisüsteemi hindamine nn siseauditina?</li> <li>• Mis põhjusel on hindamine läbi viidud –             <ul style="list-style-type: none"> <li>– esmane ülevaatus; korraline hindamine;</li> <li>– mingi olulise muudatuse tõttu?</li> </ul> </li> <li>• Kas hindamise käigus on leitud puudusi?</li> <li>• Kas parandused on sisse viidud?</li> </ul>	

Enesekontrollisüsteemi auditeerimise või ülevaatus käigus leitud vead, nende kõrvaldamiseks tehtud toimingud ja järeldused tuleb registreerida auditi töölehel. Töölehe näidis on esitatud tabelis 6.7.

Auditi käigus hinnatakse ka enesekontrollisüsteemi eeltingimusprogrammide tõhusust, sh:

- pesemise ja desinfitseerimise taset,
- töötajate isikliku hügieeni nõuete täitmist,
- jäätmete kogumise ja äraveo korraldust,
- töötajate hügieeni taset ja üldiseid hügieeniteadmisi,
- toidutoorme ja toidu käitlemise vastavust nõuetele,
- visuaalselt ettevõtte territooriumi, toiduvalmistamise ruumide, müügisaalide, ladude jt ruumide puhtust,
- võetakse uhteproove pindadelt, vahenditelt, seadmetelt, kätelt ja riietuselt.

#### **Auditist saadav kasu**

- ettevõtte saab objektiivse ülevaate loodud enesekontrollisüsteemi tõhususest,
- ettevõttele jääb dokument, mis tõendab käitlemise vastavust toiduohutuse nõuetele,
- auditi tulemusena tuuakse välja nõrgad kohad ja vead, mis vajavad parandamist ja kõrvaldamist,
- enesekontrollisüsteemi on võimalik täiustada ja ajakohastada pideva hindamise kaudu.

Kuigi enesekontrolli rakendamine aitab paljusid ohtusid ennetada ja seega vigu vältida, tehakse vigu sellest hoolimata. Tähtis on need kiiresti avastada ja parandada ning vajadusel täiustada süsteemi, et vältida vigade kordumist.

Kui auditi tulemusena selgub, et väljatöötatud enesekontrolliplaan vastab tegelikkusele, siis enesekontrolliplaan juurutatakse.

Tabel 6.7

**Auditi tööleht. Näidis****Enesekontrollisüsteemi auditi mittevastavuse/vaatlustulemuse  
teatis auditi aruandele nr....**

<b>Ettevõtte:</b>	<b>Kuupäev:</b>
<b>Ettevõtte osakonna esindaja:</b>	
<b>Vaatlusalune piirkond:</b>	<b>Enesekontrolliplaani viide nr:</b>
<b>Audiitor (id) (nimed):</b>	
<b>Mittevastavus(ed)/vaatlustulemus(ed):</b> (Lühikokkuvõtte)	
<b>Audiitor (allkiri): Auditeeritav (allkiri):</b>	
<b>Sooritatav(ad) korrigeeriv(ad) tegevus(ed) ja lõpptähtaeg:</b>	
<b>Ettevõtte (osakonna) esindaja (allkiri):</b>	
<b>Korrigeeriv tegevus läbi viidud:</b> Kuupäev: ..... <b>Auditeeritav (allkiri):</b> .....	
<b>Kinnitatud /üle vaadatud:</b> Kuupäev: ..... <b>Audiitor (allkiri):</b> .....	

**6.3 Väljaõpe**

1. Kaupluse juhataja peab tagama, et kõik töötajad on teadlikud kindlakstehtud ohtudest (kui neid on kindlaks tehtud), toidu valmistamise, ladustamise, transpordi ja/või müümise kriitilistest punktidest ning parandusmeetmetest, ettevõttes kohaldatavatest ohtusid ennetavatest meetmetest ja dokumenteerimise korrast.
2. Kaupluse juhataja peab hoolitsema toidukäitlejate väljaõppe eest.

**6.4 HACCP paindlikkus - HACCP põhimõtete rakendamise lihtsustamine teatavates toidukäitlemisettevõtetes**

HACCP põhimõtete rakendamisega ennetatakse võimalikke ohtusid. Süsteemi eesmärk on hoida toiduainete saastumine mikroorganismide, füüsikaliste ja keemiliste saasteainetega kontrolli all, et tagada ohutu toit. Enesekontrollisüsteem, mis põhineb HACCP- kontseptsioonil, on eriti asjakohane toitu valmistavatele, tootvatele või töötlevatele toidukäitlusettevõtetele.

Toidukäitlejatel peaks olema loodud süsteem oluliste ohtude kindlakstegemiseks ja ohjamiseks. Seda võib saavutada näiteks eeltingimuste ja heade hügieenitavade nõuetekohase rakendamisega, HACCP põhimõtete kohaldamisega (võimaluse korral lihtsustatult), hea tava suuniste kasutamisega või neid meetodeid kombineerides.

HACCP süsteem on osa selliste toiduhügieeni meetmete kogumist, mis peavad tagama ohutu toidu. **HACCP paindlikkus toiduohutuse saavutamisel tähendab süsteemi seitsme põhimõtte lihtsustamist neid tõhusalt korvavate võrdväärsete vahenditega, milleks on eeltingimusprogrammid.** Paljudel juhtudel, eriti toidukäitlusettevõtete puhul, mis ei tegele toidu töötlemisega, piisab ohtude ohjamiseks toiduhügieenialaste eeltingimuste rakendamisest. Kui toidukäitlusettevõtted, mis ei tegele toiduainete valmistamise, tootmise või töötlemisega, suudavad eeltingimuste täitmisega (hea tava suuniste abil või ilma) tagada toiduohutuse, pole vajadust rakendada HACCP põhimõtteid. Sel juhul võib pidada HACCP esimese põhimõtte (ohuanalüüs) sooritatuks ja teiste HACCP põhimõtete arendamise ja rakendamise vajadus puudub. Sellised ettevõtted võivad olla näiteks:

- müügitelgid, -kioskid ja -sõidukid,
- peamiselt jooke müüvad ettevõtted (baarid, kohvikud jne),
- väikesed jaemüügikauplused (näiteks toidukauplused),
- müügi pakendis toidu või mitterikneva toidu transport ja ladustamine,

kus tavaliselt toitu ei valmistata.

Samas peab olema tagatud vajalik seire ning dokumenteerimine, kui seda nõuab toidu ohutus. Näiteks külmaahela pidevuse tagamiseks on oluline jälgida temperatuuri ja vajaduse korral kontrollida külmutusseadmete nõuetekohast toimimist. Määruse (EÜ) nr 852/2004 kohaselt on toidukäitlejad kohustatud tagama külmaahela pidevuse. See kohustus on eeltingimuste osa ja seda tuleb rakendada isegi lihtsustatud HACCP menetluste kohaldamisel.

Miski ei takista käitlejatel kontrollimast toidu temperatuuri tootmisahela teatud punktides kui kriitilistes kontrollpunktides ega integreerida see nõue oma HACCP menetlustesse.

HACCP menetluste kohaldamise viisist sõltumata tuleb vajalikud toimingud välja töötada toidukäitlejatel endil ja nende vastutusel.

**Toiduohutusega seotud dokumenteerimise vajadus peab olema tasakaalustatud ja võib piirduda andmetega, mis on toidu ohutuse seisukohast olulised.**

HACCPga seotud dokumendid on järgmised:

- dokumendid konkreetse toidukäitlusettevõtte jaoks sobivate HACCPi põhinevate menetluste kohta ja
- andmed teostatud mõõtmiste ja analüüside kohta.

Visuaalse seire korral võib kaaluda võimalust nõuda dokumenteerimist ainult rikkumiste tuvastamisel (nt kui seadmel ei õnnestu hoida nõuetekohast temperatuuri).

Nõuete rikkumist käsitlevates dokumentides tuleks ära märkida rakendatud parandusmeede. Sellisel juhul võib seirelehe kasutamine olla arvestuse pidamiseks sobivaim meetod.

Andmeid säilitatakse piisavalt pika ajavahemiku kohta, et tagada ohu ilmnemisel kõnealust toiduainet käsitleva teabe kättesaadavus, nt kaks kuud pärast realiseerimistähtaega, kui selline kuupäev on olemas.

Teatavatel toiduainetel on kindel tarbimisaeg, nt toitlustusettevõtte toit tarbitakse kohe pärast selle valmistamist. Toidu puhul, millel ei ole kindlat tarbimisaega, säilitatakse dokumente mõistlikult lühikese aja vältel pärast selle toidu kõlblikkusaja möödumist.

Andmed on pädevate asutuste jaoks oluliseks vahendiks ettevõtetes toiduohutusmeetmete nõuetekohase rakendamise kontrollimiseks.

Kui toidukäitlusettevõtted tagavad toidu ohutuse vaid eeltingimuste kaudu, peab pädev asutus kontrollima nende tingimuste nõuetekohast rakendamist. Kui toidukäitlusettevõtted kasutavad HACCP nõude järgimise tagamiseks hügieeni ja HACCP põhimõtete rakendamise heade tavade suuniseid, hindab pädev asutus neid ettevõtteid tavaliselt nimetatud suuniste alusel.

## 6.5 Praktilisi soovitusi kauplusele enesekontrolliplaani loomiseks osas 7 esitatud näite alusel

- Enesekontrolli loomiseks ja toimimiseks lugege hoolikalt kogu juhend läbi.
- Seejärel võtke näidisplaan ja alustage oma enesekontrolliplaani punktide täitmist.
- Otsustage, kellega koos saate seda tööd teha ja moodustage töörühm.
- Otsustage, kuidas enesekontroll peaks jagunema erinevate osakondade vahel. Näiteks, kas kauba vastuvõtu juurde kuuluv enesekontroll peaks olema jaotatud üksikute osakondade vahel või olema ühine kogu kaupluse jaoks? Kas koostada erinevate osakondade jaoks kontrollkaardid eraldi ja muu enesekontrolliplaani kuuluv dokumentatsioon on ühine kogu ettevõttele jne.

- Mõelge oma kaupluse profiilile ja tegevustele toidu käitlemisel ning määratlege oma kaupluse (osakonna) tegevuse jaoks sobivad käitlemisetapid.

**Kui ettevõttes ei valmistata toitu**, siis piirduakse järgmiste etappidega: kauba vastuvõtmine, kauba ladustamine ja säilitamine, kauba pakendamine, müügiks väljapanek ja müümine.

**Kui kaupluses toitu ka valmistatakse**, siis pöörake tähelepanu laiendatud skeemile, kus on toodud erinevad toidu valmistamise etapid. Tehke nende hulgast valik vastavalt ettevõttes toimuvale.

- Koostage oma kaupluse jaoks õige tehnoloogiline skeem, kontrollige see üle ning kinnitage. Suure kaupluse puhul on otstarbekas teha skeemid iga osakonna jaoks.

- Kui kaupluses toitu ka valmistatakse, siis koostage omatoodangule (näiteks kulinaartoodetele ja valikpagaritoodetele kirjeldused (vt osa 7.3). Tootekirjeldused võib koostada toidugruppide kohta, näiteks erinevate lisanditega pasteedid, toorsalatid, majoneesi- või hapukoorekastmetega segatud salatid jne.

- Järgmise sammuna mõelge, mis on teie kaupluse töös toidu käitlemisel kriitiline ja mida tuleb kontrollida? Selleks võtke abiks oma koostatud tehnoloogiline skeem ja märkige sellele ka kriitilised kontrollpunktid (KKP). Arutlege võimalike ohtude (füüsikalised, keemilised, mikrobioloogilised) ja nende tekkepõhjuste üle igas toidukäitlemise etapis.

- Leidke KKP-des ohte vältivad või olulisel määral vähendavad tegevused – ennetavad

tegevused.

- Määrake igas KKP-s iga ohu kontrollimise jaoks kindla väärtusega kriitiline piir.
- Märkige väljavalitud KKP-d, seal esinevad ohud, ennetavad tegevused ning kriitiline(-sed) piir(id) enesekontrolliplaani kontrollkaardile.
- Valige iga KKP jaoks sobiv(ad) seiremeetod(id) (temperatuuri mõõtmine või aja jälgimine, visuaalne vaatlus) ja nende piisav sagedus (1x päevas, 1x nädalas, pidevalt jne). Seiremeetod(id) ja sagedus(ed) peavad olema sellised, mis tagavad ohu kontrolli all hoidmise.
- Vastavalt osakonna KKP-dele valige osas 7.6 toodud seirelehtede hulgast sobivad.
- Kohandage vajaduse korral seirelehti ning paljundage need pidevaks kasutamiseks. Seirelehed, mida kasutatakse igapäevases töös, tuleb hoida töökohtade vahetus läheduses.
- Järgnevalt täitke enesekontrolliplaani kontrollkaardil vastavad lahtrid seiremeetodite, sageduse ja seire eest vastutava isiku kohta.
- Määratlege protseduurid võimaliku vea kõrvaldamiseks KKP-s ja märkige kontrollkaardi korrigeerivate tegevuste lahtrisse.
- Koostage terviklik enesekontrollisüsteemi dokumentatsioon, sh auditi töölehed, kaebuste lahendamise kord jt.
- Näidiskontrollkaart (osa 7.7) kajastab ainult toidukäitlemise etappides ohtude ohjamist, enesekontrolliplaan hõlmab ka kõikide eeltingimusprogrammide dokumenteeritud tegevusi, mis on olulised toiduohutuse tagamiseks ( vt lisa 5).
- Mõelge läbi, kuidas enesekontrolli praktikas rakendada ja juurutada. Teavitage ja koolitage töötajaid:
  - ⌚ igapäevastest hügieenialastest reeglitest,
  - ⌚ igapäevasest kriitilistes kontrollpunktides läbiviidavast seirest,
  - ⌚ enesekontrollist ja selle vajalikkusest:
    - mida teha?
    - miks?
    - kes teeb?
    - kuidas teha?
    - millal teha (milliste vigade puhul)?
- Paljundage enesekontrolliplaani osakondade ja kaupluse juhataja jaoks.
- Töötage välja auditi protseduurid enesekontrollisüsteemi toimimise hindamiseks.
- Vastutus enesekontrolli läbiviimise eest tuleks tavaliselt panna sellele isikule või osakonnale, kes parajasti vastavat ülesannet täidab ning vastutab kauba eest. See tähendab ka seda, et kogu personal vastutab hea hügieeni eest.

On juhuseid, kus kaupluse enesekontrollisüsteem toimib paremini, kui seda viiakse läbi üksteist vastastikku kontrollides. Mõnedes kauplustes võib osutada eeliseks see, kui näiteks osakondade juhatajad perioodiliselt kontrollivad puhtust üksteise osakondades, selle asemel et kontrollida oma osakonda.

- Määrake isik, kes peab reageerima enesekontrolli käigus avastatud vigadele. Näiteks kaebuse esitamine tarnijale, valmistamisviiside muutmine või töötajatele hügieeninõuete meeldetuletamine.



Reeglina:

- see, kes vea tuvastab, peab üritama seda parandada ning informeerima sellest vastutavat isikut (nt osakonnajuhatajat);
- vastutav isik peab kindlustama vea kõrvaldamise ja vajalike tegevuste rakendamise vea kordumise vältimiseks. Kaupluse juhtkonda tuleb sellest informeerida;
- juhtkond peab kindlustama selliste probleemide lahendamise, mida üksikus osakonnas ei suudeta teha;
- tõsistest vigadest, millega kaasneb oht tarbijate tervisele, tuleb informeerida Veterinaar- ja Toiduameti kohalikku osakonda.

**Kokkuvõtvalt võib öelda, et enesekontroll on töövahend erinevate käitlemisetappide (säilitamise, külmutamise, kuumtöötlemise, jahutamise jne), ristsaastumise, puhastamise ja isikliku hügieeni kontrolli all hoidmiseks. HACCP abil saab vältida toidu käitlemisel tekkivaid bioloogilisi, keemilisi ja füüsikalisi ohte ning ebakvaliteetse ja tervist ohustava toidu müümist.**

**Enesekontrollisüsteem võimaldab ennetada ja avastada erinevaid vigu ning need õigeaegselt parandada, mistõttu suureneb ka tarbijate rahulolu.**

## 7. ENESEKONTROLI NÄIDISPLAAN

### Sisukord

- 7.1 Käitlemisettevõtte andmed
- 7.2 Enesekontrolli töörühm
- 7.3 Tootekirjeldus
- 7.4 Tehnoloogiline skeem
- 7.5 Ohtude analüüs
- 7.6 KKP-de määramine
- 7.7 Kontrollkaart
- 7.8 Seirelehed

### 7.1 Käitlemisettevõtte andmed. Näidis

Jaekaubandusettevõtte nimi.....  
Address.....  
Telefon.....  
Faks.....  
Tegevjuhi kinnitus.....  
.....  
(kinnitaja nimi, ametikoht, allkiri, kuupäev)

### 7.2 Enesekontrolli töörühm. Näidis

Enesekontrolli töörühm on moodustatud ettevõtte tegevjuhi .....käskkirjaga nr.....

Enesekontrolli töörühma kuuluvad järgmised ettevõtte töötajad:

1. ....  
(amet) (nimi)

## KINNITAN

Ettevõtte juhataja allkiri  
Ettevõtte juhataja ees- ja  
perekonnanimi  
Kuupäev

**7.3 Tootekirjeldus. Näidis**

Toote nimi: **GRILLKANA**  
Tarbijarühm: Tavatarbijad  
Koostisained: Jahutatud broiler, maitseained  
Töötlemise tingimus: Grillimine  
Säilimisaeg: 63° C juures 2 tundi  
Pakendamine: Termomaterjalist kottidesse

Organoleptilised omadused:

Maitse ja lõhn: Grillkana valmistamiseks kasutatud koostisainete maitse ja lõhnaga, ilma kõrvalmaitse ja lõhnata

Füüsikalised ja keemilised näitajad:

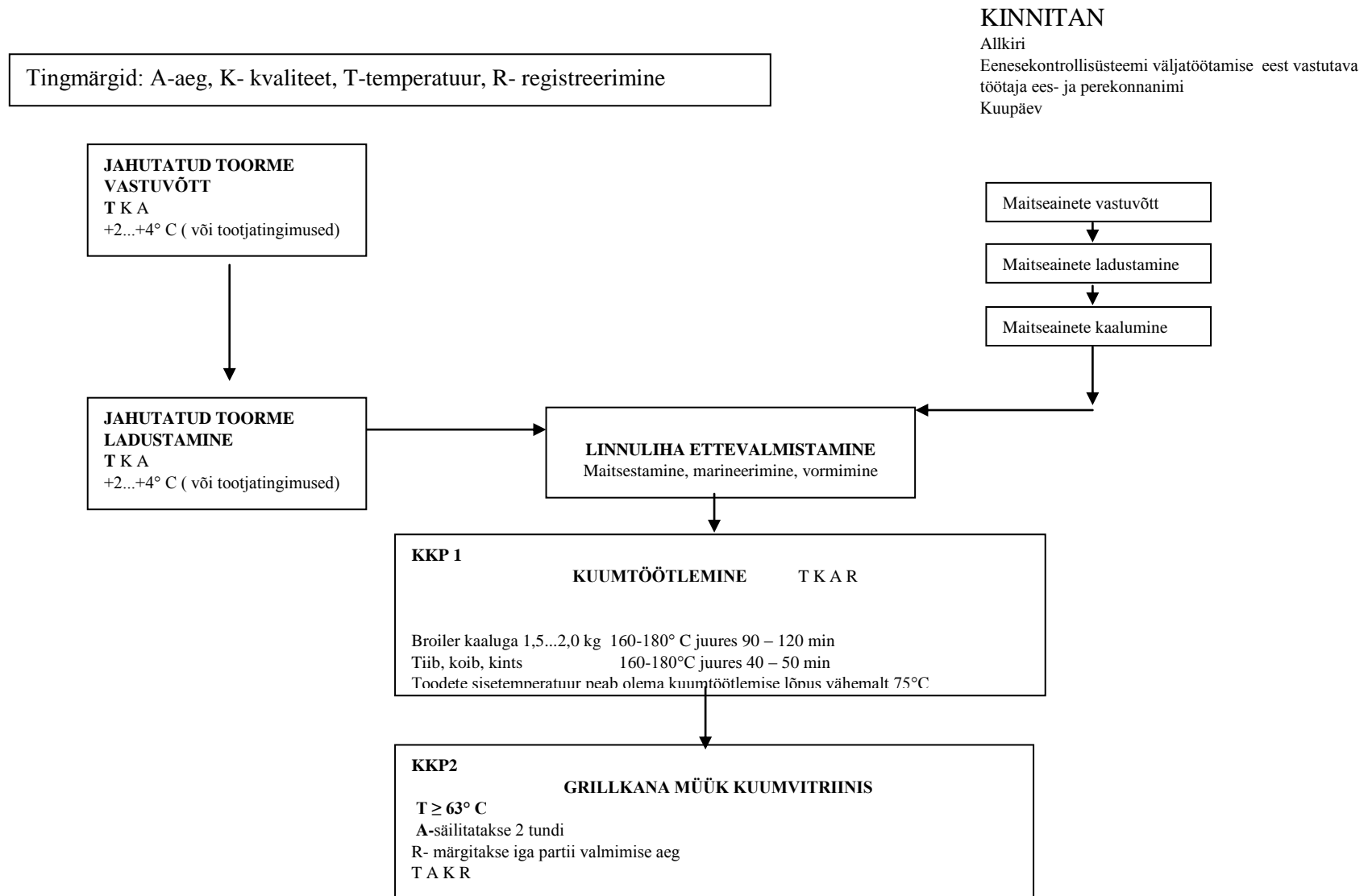
Toote temperatuur väljastamisel kuumvitriinist: 63 °C  
Keedusoola sisaldus, %, mitte üle 2%

**Mikrobioloogilised näitajad**

Toidukäitleja peab tegema riski hindamist ja tõendusprotseduurina asjakohaseid mikrobioloogilisi analüüse. Nõutav vähemalt *Listeria monocytogenes* ja *Salmonella spp* 5-es osaproovis (Komisjoni määrus (EÜ) nr 2073/2006).

## 7.4 Tehnoloogiline skeem. Näidis

## GRILLKANA



<b>7.5 Ohtude analüüs. Näidis</b>		
Toode: <b>GRILLKANA</b>		
Ettevõtte nimetus:		Kinnitas: Kuupäev:
<b>Tootmisetapp</b>	<b>Ohu põhjused</b>	<b>Ennetusabinõud</b>
1. Tooraine vastuvõtt	1.1 Tooraine mikrobioloogiline saastumine transpordil 1.2 Külmaahela katkemisest tingitud mikroobide kasv 1.3 Mikroobide paljunemine kaupade mahalaadimisel esinevate seisakute korral 1.4 Kaup ebakvaliteetne 1.5 Ristsaastumine	Veoki puhtus. Veoki temperatuuri vastavus nõuetele. Tooraine temperatuuri mõõtmine, pakendi terviklikkuse kontroll. Kauba kvaliteet, realiseerimisaja kontroll; Hea hügieenitava.
2. Tooraine ladustamine ja säilitamine	2.1 Mikroorganismide arvukuse kasv tingituna ebaõigest säilitustemperatuurist	Säilitustemperatuuri kontroll ja registreerimine
3. Tooraine ettevalmistamine	3.1 Mikroorganismide arvukuse kasv tingituna pikast ettevalmistusajast	Ettevalmistusaja pikkuse kontroll Kui eeltötlusaeg ruumitemperatuuril ületab 1 tunni, selgitatakse põhjused ning rakendatakse täiendavad meetmed tötlusaja lühendamiseks
4. Kuumtöötlemine	4.1 Mikroorganismide ellujäämine kuumtöötlemise lõpetamise tõttu enne nõuetekohase sisetemperatuuri (75° C) saavutamist	Õige kuumtöötlemisrežiimi valik, nõuetekohase sisetemperatuuri (75° C) saavutamiseni
5. Valmistoodete müük ja säilitamine	5.1 Mikrobioloogiline saastumine hügieeninõuete eiramisel: mustade töövahendite ja/või personali käte kaudu 5.2 Ellu jäänud mikroobide arvukuse kasv tingituna ebaõigest säilitamistemperatuurist	Hea tootmistava, töövahendite nõuetekohane puhastamine ja desinfitseerimine vastavalt puhastusplaanile. Personali hügieenist kinnipidamine Valmistoodete nõuetekohane säilitamine

7.6 Kriitiliste kontrollpunktide määramine. Näidis							
Toode: <b>GRILLKANA</b>							
Ettevõtte:							Lk 1 ( 1 )
Käitlemis-etapp	Oht	K1	K2	K3	K4	KKP	Rühma otsus
1. Toorme vastuvõtt	1.1. Kaup ebakvaliteetne (MB oht)	jah	ei	ja	jah	-	Toorme seisukorra ja realiseerimisaja kontroll ennetavad ohtu; järgneb kuumtöötlus
	1.2. Mikroobide paljunemine jahutatud kauba veol	jah	ei	jah	jah		Veokis nõuetekohase temperatuuri tagamine hoiab ära külmaahela katkemise; järgneb kuumtöötlus
	1.3. Mikroobide paljunemine kaupade mahalaadimisel esinevate seisakute korral	jah	ei	jah	jah		Kauba mahalaadimise õige korraldamine tagab külmaahela püsivuse ja välistab ohud; järgneb kuumtöötlus
	1.4. Saastumine kauba veol	jah	ei	jah	jah		Veoki puhtuse tagamine välistab ohud; järgneb kuumtöötlus
	1.5. Ristsaastumine	jah	ei	jah	jah		Hea hügieenitava; järgneb kuumtöötlus
2. Toorme ladustamine	2.1. Mikroobide paljunemine ebaõige säilitustemperatuuri tõttu	jah	ei	jah	jah	-	Säilitustemperatuuri jälgimine, töökorras termomeetrite kasutamine; külmikute tehnohooldus välistavad ohu; järgneb kuumtöötlus
	2.2. MB ja F saastumine (külmiku puhtus ebapiisav)	jah	ei	jah	jah		Säilitustingimuste tagamine külmikutes hea hügieenitava abil
3. Tooraine ettevalmistamine	3.1. Mikroobide arvukuse kasv	jah	ei	jah	jah	-	Hea hügieenitava; järgneb kuumtöötlus
4. Kuumtöötlemine	4.1. Mikroobide ellujäämine	jah	jah	-	-	KKP	Kuumtöötlus kõrvaldab ohu
5. Grillkana müük ja säilitamine	5.1. MB saastumine hügieeninõuete eiramisel	jah	ei	ei	-	-	Eeltingimusprogrammide rakendamine välistab ohu
	5.2. Mikroobide arvukuse kasv	jah	ei	jah	ei	KKP	Grillkana säilitamine ja müük on KKP –vajalik temperatuuri ja aja jälgimine

## KINNITAN

Allkiri

Käitlemisettevõtte või selle osa nimi

Enesekontrollisüsteemi väljatöötamise eest

vastutava töötaja ees- ja perekonnanimi

Kuupäev

## 7.7 Kontrollkaart. Näidis

**Ohtude ja ennetavate abinõude ning kriitiliste kontrollpunktide määramine, kriitiliste piiride kehtestamine kriitilistes kontrollpunktides, seiresüsteemi valimine iga kriitilise kontrollpunkti jaoks ja korrigeerivate tegevuste kehtestamine**

Toode: **GRILLAKANA**

Kriitilise kontrollpunkti nr/etapi nimetus	Oht	Ennetav abinõu/kontroll	Kriitiline piir	Seire meetod	Seire sagedus	Korrigeerivad tegevused	Dokumendi nr	Vastutav isik
1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>KKP 1</b> <b>Kuumtöötlemine</b>	Mikroorganismide ellujäämine kuumtöötlemisel	Küpsetusrežiimi kehtestamine igale tootele või tootegrupile Toidu temperatuuri mõõtmine	Sisetemperatuur mitte alla 75 °C	Temperatuuri mõõtmine toidus vahetult pärast kuumtöötlemist	Iga partii ja kuumseadme iga avarii korral	Kui toidu sisetemperatuur ei ole 75 °C, jätkatakse kuumtöötlemist ja temperatuuri mõõdetakse veel kord	Seireleht nr 1	Vastutava töötaja nimi
<b>KKP 2</b> <b>Grillkana müük ja säilitamine kuumvitriinis</b>	Ellujäänud mikroorganismide paljunemine või spooridest mikroorganismide arenemine; toksiinide teke  Mikroorganismide paljunemine ebaõige temperatuuri ja aja tõttu toidu säilitamisel	Kuumtöödeldud toidu müümine ja hoidmine kuumvitriinis  Kuuma toidu temperatuuri ja säilitamise aja kontrollimine	Mitte alla 63 °C mitte üle 2 tunni	Kuuma toidu temperatuuri mõõtmine ja kellaaja jälgimine	Pidev jälgimine; Iga partii; registreeritakse vähemalt 1 kord nädalas ja kuumseadme iga avarii korral	Kui kuuma toidu temperatuur ja säilitamise aeg ei vasta veerus 4 toodud nõuetele, siis toit kõrvaldatakse käitlemisel (kantakse maha)	Seireleht nr 2	Vastutava töötaja nimi

## 7.8 Seirelehed

## Seireleht nr 1. Näidis

## KÜPSETAMINE/ GRILLIMINE

Kuupäev	Toote nimi, Partii tähis	Küpsetus- temperatuur, °C	Küpsetus- aeg, tundi	Toote sisetemperatuur kuumtöötlemise lõpus, °C	Korrigeerivad tegevused	Vastutava töötaja nimi / allkiri
1	2	3	4	5	6	7

## Seireleht nr 2. Näidis

## TOIDU TEMPERATUUR SÄILITAMISEL KUUMVITRIINIS

Kuupäev	Toote nimetus Partii tähis	Toote temperatuur °C	Korrigeerivad tegevused	Vastutava töötaja nimi / allkiri
1	2	3	4	5



## KAUPLUSE HEA HÜGIEENITAVA JUHENDI LISAD

## LISA 1

TOIDU OHUTUSE JA HÜGIEENI ÕIGUSAKTIDE LOETELU  
seisuga 20.05.2010

## EUROOPA LIIDU MÄÄRUSED

## Toiduhügieen

**Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EÜ) nr 178/2002**, millega sätestatakse **toidualaste õigusnormide üldised põhimõtted ja nõuded**, asutatakse Euroopa Toiduohutusamet ja kehtestatakse toidu ohutusega seotud menetlused (ELT L 031, 01.02.2002, lk 1–24)

**Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EÜ) nr 852/2004 toiduainete hügieeni kohta** (EÜT L 139, 30. 4. 2004, lk 1- 54)

**Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EÜ) nr 853/2004**, millega sätestatakse loomset päritolu toidu hügieeni erireeglid (ELT L 139, 30. 4. 2004, lk 55- 205)

**Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EÜ) nr 854/2004**, millega kehtestatakse erieeskirjad inimtoiduks ettenähtud loomsete saaduste ametlikuks kontrollimiseks (EÜT L 139, 30. 4. 2004, lk 206- 319)

**Komisjoni määrus (EÜ) nr 2073/2005 toiduainete mikrobioloogiliste kriteeriumide kohta** (ELT L 338, 22.12.2005, lk 1-26) ning **komisjoni määrus (EÜ) nr 1441/2007**, millega muudetakse määrust (EÜ) nr 2073/2005 toiduainete mikrobioloogiliste kriteeriumide kohta.

## Loomsed kõrvalsaadused

**Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EÜ) nr 1774/2002**, milles sätestatakse muuks otstarbeks kui inimtoiduks ettenähtud loomsete kõrvalsaaduste sanitaareeskirjad (EÜT L 273, 10.10.2002, lk 1—95)

**Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EÜ) nr 1069/2009**, milles sätestatakse muuks otstarbeks kui inimtoiduks ettenähtud loomsete kõrvalsaaduste ja nendest saadud toodete terviseeskirjad ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EÜ) nr 1774/2002 (loomsete kõrvalsaaduste määrus) (EÜT L 300, 14.11.2009, lk 1–33)

## Toiduga kokku puutuvad materjalid

**Euroopa Parlamendi ja Nõukogu määrus nr 1935/2004** toiduga kokkupuutumiseks ettenähtud materjalide ja esemete kohta, millega tunnistatakse kehtetuks direktiivid 80/590/EMÜ ja 89/109/EMÜ (EÜT L 338, 13.11.2004, lk 4-17)

**Komisjoni määrus (EÜ) nr 2023/2006** toiduga kokkupuutumiseks ettenähtud materjalide ja esemete heade tootmistavade kohta (ELT L 384, 29,12, 2006, lk 75-78)

**Komisjoni määrus (EÜ) nr 450/2009** toiduga kokkupuutumiseks ette nähtud aktiivsete ja intelligentsete materjalide ja esemete kohta (ELT L 135, 30.05.2009, lk 3-11)

*Täpsem loetelu vt Põllumajandusministeeriumi koduleheküljelt <http://agri.ee> valdkonna "Toiduohutus" alavaldkonnast "Toiduga kokkupuutuvad materjalid".*

**EUROOPA KOMISJONI JUHENDID**

**SUUNISED toiduainete hügieeni käsitleva määruse (EÜ) nr 852/2004** teatavate sätete rakendamiseks

**SUUNISED HACCP põhimõtetele põhinevate menetluste rakendamise** ja teatud toidukäitlemisettevõtetes HACCP põhimõtete lihtsustamise kohta

**SUUNISED määruse (EÜ) nr 853/2004**, millega sätestatakse loomset päritolu toidu hügieeni erieeskirjad, teatavate sätete rakendamiseks

Suunised on kättesaadavad elektroonilisel aadressil:

[http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guide\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guide_en.htm).

**TOIDUSEADUS** (RT I 1999, 30, 415; 2002, 13, 81; 61, 375; 63, 387; 102, 603; 2004, 27, 177; 34, 236; 2006, 28, 211; 2007, 1, 1; 2007, 22, 114; 2008, 16, 115; 2009, 49, 331; 64, 423)

**TOIDUSEADUSE RAKENDUSAKTIDE LOETELU****Vabariigi Valitsuse määrused**

Vabariigi Valitsuse 17. mai 1999. a määrus nr 156 „Toiduga kokku puutuda lubatud **materjalide ja esemete kohta esitatavate nõuete**, nende gruppide kohta esitatavate erinõuete ning nimetatud materjalide ja esemete ohutuse katsetamise meetodite kinnitamine” (RT I 1999, 50, 549; 2001, 27, 152; 2003, 52, 357; 2005, 19, 112; 41, 337; 2006, 5, 26; 48, 368; 2007, 64, 402; 2009, 7, 46)

Vabariigi Valitsuse 7. märtsi 2000. a määrus nr 81 „Toidus lubatud **lisaainete loetelu ja piirnõormid** toidugruppide kaupa, lisaainete kasutamise tingimused ja viisid ning lisaainete märgistamise ja muul viisil teabe edastamise erinõuded ja kord” (RT I 2000, 23, 131; 66, 428; 2002, 40, 248; 2003, 72, 482; 2005, 3, 9; 28, 206; 2008, 13, 91; 2009, 19, 128; 2010, 18, 99)

Vabariigi Valitsuse 10. juuni 1999. a määrus nr 192 „Toidus lubatud **lisaainete suhtes esitatavate nõuete** ning nõuetekohasuse kontrollimiseks analüüsimise meetodite kinnitamine” (RT I 1999, 63, 639; 2001, 30, 167; 2002, 65, 394; 2004, 5, 28; 2004, 62, 437; 2005, 34, 26; 2007, 23, 122; 2008, 50, 276; 2009, 50, 342)

Vabariigi Valitsuse 13. oktoobri 1999. a määrus nr 292 „Toidus lubatud **tehislike lõhna- ja maitseainete** loetelu ning toidugruppide kaupa piirnõormide, lõhna- ja maitseainete suhtes esitatavate nõuete, nende ainete kasutamise ja valmistamise tingimuste ning viiside ja märgistamise erinõuete kehtestamine” (RT I 1999, 74, 702; 2004, 60, 424)

Vabariigi Valitsuse 2. novembri 1999. a määrus nr 330 „Järelevalve käigus **kontrollproovide** võtmise ja analüüsimise korra kinnitamine” (RT I 1999, 84, 767; 2003, 12, 60)

Vabariigi Valitsuse 16. novembri 1999. a määrus nr 354 „**Toidu ekstraheerimislahustite** suhtes esitatavad nõuded, ekstraheerimislahustite kasutamise tingimused ja viisid ning toidus lubatud jääksisalduse piirnõormid” (RT I 1999, 87, 797; 2004, 11, 65)

Vabariigi Valitsuse 29. detsembri 1999. a määrus nr 436 „**Eritoitude** koostis- ja kvaliteedinõuete ning eritoitude valmistamiseks kasutatavate ainete ja eritoidu käitlemise suhtes esitatavate nõuete ning eritoitude märgistamise ja muul viisil teabe edastamise erinõuete ja korra kinnitamine” (RT I 2000, 2, 6; 2002, 18, 101; 2003, 1, 4; 2004, 15, 106; 2005, 21, 137; 2006, 52, 389; 2007, 48, 333;

2008, 11, 74; 2009, 63, 415; 2010, 6, 18)

Vabariigi Valitsuse 30. detsembri 1999. a määrus nr 445 „**Kestvuskatsete** tegemise kord” (RT I 2000, 3, 17)

Vabariigi Valitsuse 28. märtsi 2000. a määrus nr 106 „**Külmutatud toidu** käitlemise ja märgistamise erinõuded” (RT I 2000, 27, 162; 2004, 35, 246; 2005, 53, 429)

Vabariigi Valitsuse 20. juuni 2000. a määrus nr 198 „**Meditsiinilisel näidustusel** kasutamiseks ettenähtud toidu koostis- ja kvaliteedinõuded ning selle valmistamiseks kasutatavate ainete ja käitlemise suhtes esitatavad nõuded ning märgistamise ja muul viisil teabe edastamise erinõuded ja kord” (RT I 2000, 49, 314; 2002, 51, 319; 2008, 11, 75; 2010, 6, 18)

Vabariigi Valitsuse 11. juuli 2000. a määrus nr 228 „**Kohviekstrakti ja siguriekstrakti** koostis- ja kvaliteedinõuded ning märgistamise erinõuded” (RT I 2000, 59, 387; 2004, 27, 186; 2009, 26, 163)

Vabariigi Valitsuse 19. detsembri 2000. a määrus nr 451 „**Kakao- ja šokolaaditoodete** koostis- ja kvaliteedinõuded ning märgistamise erinõuded” (RT I 2000, 101, 664; 2001, 7, lk 744; 2005, 16, 96; 2007, 48, 334; 2009, 26, 163)

Vabariigi Valitsuse 22. mai 2001. a määrus nr 175 „**Kontrollproovide võtmise** ja analüüsimise meetod **külmutatud toidu temperatuuri kontrollimiseks**” (RT I 2001, 49, 272)

Vabariigi Valitsuse 26. märtsi 2002. a määrus nr 114 „**Kaseiini ja kaseinaatide** koostis- ja kvaliteedinõuded, märgistamise erinõuded ning proovide võtmise ja analüüsimise meetodid” (RT I 2002, 31, 185; 2009, 19, 128; 2009, 26, 163)

Vabariigi Valitsuse 31. juuli 2002. a määrus nr 244 „**Õli ja rasva ning neid sisaldava toidu** koostisnõue **erukhappe sisalduse** osas ning analüüsimise meetod erukhappe sisalduse kontrollimiseks” (RT I 2002, 68, 412; 82, 486)

Vabariigi Valitsuse 27. augusti 2002. a määrus nr 275 „**Toidutoorme ja toidu ioniseeriva kiirgusega töötlemise** ning sel viisil töödeldud toidutoorme ja toidu märgistamise ja muul viisil teabe edastamise erinõuded” (RT I 2002, 74, 443; 2004, 4, 20)

Vabariigi Valitsuse 3. detsembri 2002. a määrus nr 369 „**Suhkrutoodete** koostis- ja kvaliteedinõuded, märgistamise erinõuded ning analüüsimise meetodid” (RT I 2002, 100, 587; 2009, 26, 163)

Vabariigi Valitsuse 4. märtsi 2003. a määrus nr 69 „**Toor- ja kuumtöödeldud piimast** kontrollproovide võtmise ja analüüsimise meetodid” (RT I 2003, 28, 167)

Vabariigi Valitsuse 10. juuni 2003. a määrus nr 172 „**Kondenspiimade ja piimapulbrite** koostis- ja kvaliteedinõuded ning märgistamise erinõuded, kondenspiimadest ja piimapulbriest proovide võtmise ja proovide analüüsimise meetodid” (RT I 2003, 46, 327; 77, 519; 2008, 28, 187)

Vabariigi Valitsuse 19. detsembri 2003. a määrus nr 324 „**Toidu märgistusele** esitatavad nõuded ja märgistamise ning muul viisil teabe edastamise kord” (RT I 2003, 83, 562; 2004, 63, 442; 2005, 3, 10; 16, 96; 64, 493; 2008, 2, 14; 2009, 19, 128; 26, 163)

Vabariigi Valitsuse 19. veebruari 2004. a määrus nr 41 „**Mee** koostis- ja kvaliteedinõuded ning märgistamise erinõuded” (RT I 2004, 11, 66; 2009, 26, 163)

Vabariigi Valitsuse 27. veebruari 2004. a määrus nr 55 „**Mahlatoodete** koostis- ja kvaliteedinõuded ning märgistamise erinõuded” (RT I 2004, 12, 85; 2008, 2, 14; 2009, 19, 128; 26, 163)

Vabariigi Valitsuse 27. veebruari 2004. a määrus nr 56 „**Analüüsimeetodid saasteainete sisalduse määramiseks** loomses toidutoormes ja toidus” (RT I 2004, 13, 88)

Vabariigi Valitsuse 30. aprilli 2004. a määrus nr 165 „**Toidulisandi** koostis- ja kvaliteedinõuded

ning märgistamise ja muul viisil teabe edastamise erinõuded” (RT I 2004, 40, 268; 2006, 52, 390; 2009, 26, 163; 2010, 18, 100)

Vabariigi Valitsuse 30. aprilli 2004. a määrus nr 170 „**Džemmi, želee, marmelaadi ja magustatud kastanipüree koostis- ja kvaliteedinõuded ning märgistamise erinõuded**” (RT I 2004, 40, 272; 2009, 26, 163)

Vabariigi Valitsuse 24. mai 2007. a määrus nr 162 “**Proovivõtumeetodid taimekaitsevahendite jääkide sisalduse määramiseks toidus**” (RT I 2007, 39, 282; 2009, 3, 23)

### **Põllumajandusministri määrused**

Põllumajandusministri 30.mai 2007. a määrus nr 84 “**Toidu käitlemisvaldkondades tunnustamisele kuuluvate ettevõtete täpsustatud loetelu, tunnustamise taotluse sisunõuded, taotlusele lisatavate dokumentide loetelu ning taotluse menetlemise kord**” (RTL 2007, 46, 809)

Põllumajandusministri 13. märtsi 2007. a määrus nr 20 “**Nõuded referentlaboratooriumile ning referentlaboratooriumina tegutsemiseks volituse andmise taotluse sisunõuded, taotlusele lisatavate dokumentide loetelu ja taotluse menetlemise kord<sup>1</sup>**” (RTL 2007, 24, 427; 101, 1684)

Põllumajandusministri 20. detsembri 2000. a määrus nr 71 „**Vedela õli ja rasva ning toorsuhkru** meritsi veo hügieenieeskirja kehtestamine” (RTL 2000, 138, 2197; 2004, 51, 887; 2006, 49, 899)

Põllumajandusministri 5. augusti 2002. a määrus nr 66 „**Toidu säilitamisnõuded**” (RTL 2002, 92, 1418; 2009, 85, 1237)

Põllumajandusministri 6. jaanuari 2003. a määrus nr 1 „**Loomses toidus saasteainete järelevalve reguleerimise kord ning kontrollproovide võtmise ja analüüsimise meetodid**” (RTL 2003, 11, 123)

Põllumajandusministri 23. detsembri 2005. a määrus nr 127 „**Farmis tapetud kodulindude ja jäneseliste liha väikeses koguses käitlemise hügieenieeskiri**” (RTL 2005, 124, 1974; 2006, 49, 899; 2010, 23, 408)

Põllumajandusministri 23. detsembri 2005. a määrus nr 128 „**Tingimisi toidukõlbliku liha märgistamise nõuded toiduhügieeni tagamiseks**” (RTL 2005, 124, 1975; 2006, 49, 899; 2009, 99, 1473; 2010, 23, 408)

Põllumajandusministri 15. juuni 2006. a määrus nr 72 „**Väikeses koguses esmatoodete turustamise hügieeninõuded**” (RTL 2006, 49, 898)

Põllumajandusministri 15. juuni 2006. a määrus nr 74 „**Kütitud uluki rümba ja rümba raietükkide väikeses koguses käitlemise hügieeninõuded**” (RTL 2006, 49, 900; 2010, 23, 408)

Põllumajandusministri 15. juuni 2006. a määrus nr 75 “**Jaekaubandusettevõttes loomse toidu töötlemise ja selle turustamise hügieeninõuded**” (RTL 2006, 49, 901; 2007, 47, 837)

Põllumajandusministri 15. juuni 2006. a määrus nr 71 „**Toorpiima käitlemise hügieeninõuded**” (RTL 2006, 49, 897)

Põllumajandusministri 6. juuni 2007. a määrus nr 88 “**Volitatud laboratooriumina tegutsemiseks volituse andmise taotluse sisunõuded, taotlusele lisatavate dokumentide loetelu ning taotluse menetlemise kord**” (RTL 2007, 48, 866; 101, 1687; 2009, 96, 1424)

## TEMPERATUURI MÕJU MIKROORGANISMIDELE

<b>100 °C</b>	KEETMINE KÜPSETAMINE	Hävivad mikroorganismide vegetatiivsed vormid; enamik haigustekitavaid mikroorganisme hävib mõne minutiga; endosporid ei hävi
<b>75°</b>		
<b>63°</b>	SOOJAS HOIDMINE	Mikroorganismide juurdekasv pidurdub, osa mikroorganisme jääb ellu
<b>60°</b>		
<b>10°</b>	OHTLIK TEMPERATUURIVAHEMIK	Mikroorganismide kiire paljunemine
<b>4°</b>	JAHUTATUD TOIDU LÜHIAJALINE SÄILITAMINE	Mikroorganismide areng aeglustub
<b>1°</b>		
<b>-18°</b>	KÜLMUTATUD TOIDU SÄILITAMINE	Mikroorganismid ei paljune, osa mikroorganisme hävib
<b>-25° kuni -45°</b>	SÜGAVKÜLMUTAMINE	Ellu jäävad bakterite endosporid ja ka osa vegetatiivseid vorme, nende hulgas võib olla haigustekitajaid

## TOIDUHÜGIEENIKOOITUSE KAVA. NÄIDIS

Jrk nr	Töötaja nimi	Töötaja ametikoht	Koolituse nimetus, maht, tase vms	Koolituse sagedus	Koolituse toimumise kuupäev	Järgmise toiduhügieeni-koolituse planeeritav aeg (kuu ja aasta)	Koolituse läbiviimise eest vastutava töötaja nimi
1	2	3	4	6	7	8	9

## LISA 4

## TOIDU MÄRGISTUSELE ESITATAVAD NÕUDED

Eestis lõpptarbijale müüdav toit peab olema märgistatud eesti keeles ja viisil, mis tagab toidu kohta vajaliku teabe saamise. Märgistus ei tohi mingil viisil tarbijat eksitada. Toidu korrektne märgistamine aitab kaasa selle kvaliteedi ja ohutuse tagamisele.

Kõik tarbijale müüdavad müügipakendisse pakendatud toidud, kaasa arvatud need, mida kauplus ise valmistab ning iseteenindamisega müügisaalis müüb, peavad olema märgistatud vastavalt toidu märgistamise nõuetele.

Toidu müügipakendi märgistusel peab olema esitatud vähemalt järgmine teave<sup>1</sup>:

- **Toidu nimetus**, teatud juhtudel koos töötlemisviisiga, nagu näiteks keedetud, praetud, suitsutatud.
- **Koostisosade loetelu** kõikidest toidu valmistamiseks kasutatud koostisosadest nende sisalduse alanevas järjestuses. **Lisaained** esitatakse samuti koostisosade loetelus. Need esitatakse lisaainetegrupi ehk rühmanimetuse ja sellele järgneva E-numbri või keemilise nimetusega (näiteks säilitusaine E 250 või säilitusaine naatriumnitrit).
- **Oluliste koostisosade kogused**. Toidus sisalduvate oluliste koostisosade kogused tuleb ära märkida protsentides, näiteks krevetid krevetisalatist ja sink singivõileiva puhul.
- **Netokogus**. Pakendit ja võimalikku säilitamise ajal toimuvat vedelikukaotust ei tohi netokoguse sisse arvestada - netokogus peab väljendama kauba kogust ka viimasel müügipäeval.
- **Säilimisaeg**. See on aeg, mille määrab toidu valmistaja või pakendaja ja mille jooksul ta tagab säilitamistingimuste järgimise korral toidu nõuetekohasuse. Kiirestirikneva toidu puhul näidatakse säilimisaja lõppu sõnadega “kõlblik kuni”, millele järgneb kuupäev. Teiste toitude puhul väljendatakse säilimisajaga sõnadega “parim enne” või “parim enne ...lõppu”, millele järgneb kuupäev. Sõnu “parim enne” kasutatakse juhul, kui tähtpäevas on näidatud kuupäev ning “parim enne ... lõppu” muudel juhtudel. Tähtpäevas näidatud säilimisaja viimane päev, kuu või aasta arvestatakse säilimisaja sisse.
- **Säilitamistingimused**. Säilitamistingimused esitatakse alati kiirestiriknevate toitude puhul. Muude toitude puhul esitatakse säilitamistingimused, kui võib eeldada, et nende puudumisel ei oska tarbija toitu õigesti säilitada. Näiteks hoida temperatuuril mitte üle 4 °C, mitte üle -18 °C.
- **Valmistaja, pakendaja või Euroopa Liidu liikmesriigis asutatud müüja nimi ja aadress**.
- **Päritolumaa või -piirkond**, kui selle puudumine võib tarbijat eksitada. Näiteks peab päritolumaa esitama imporditud puu- ja köögiviljade puhul, mida kasvatatakse ka Eestis.
- **Tarvitamisjuhised**. Kui toitu tuleb tarbija poolt mingil kindlal viisil valmistada, peab pakendil olema tarvitamisjuhised. Näiteks “Keeta 15 minutit”.
- **Toidupartii tähistus**, kui säilimisaeg ei sisalda vähemalt kuupäeva ja kuud. Partii tähistust ei nõuta toidu puhul, mis on müügipakendisse pakendamata, pakendatakse kaupluses ostja juuresolekuta või ostja juuresolekul.
- **Toitumisalane teave**. Esitatakse, kui märgistusel on toodud toitumisalane väide. Näiteks

<sup>1</sup> Käesolevas lisas on nõutavat teavet kirjeldatud üldistatult. Täpsed nõuded leiate Vabariigi Valitsuse 19. detsembri 2003. a määrusest nr 324.

toitumisalase väite “väherasvane” esitamisel peab märgistusel olema teave energiasisalduse ja valkude, süsivesikute ning rasvade sisalduse kohta. Kui toitumisalane väide on esitatud suhkrute, küllastunud rasvhapete, kiudainete või naatriumi kohta, siis peab toitumisalane teave sisaldama suurema rühma näitajaid. Näiteks peab toitumisalase väite “kiudainerikas” puhul esitama teabe energiasisalduse ning valkude, süsivesikute, suhkrute, rasvade, küllastunud rasvhapete, kiudainete ja naatriumi hulga kohta.

- **Soolasisalduse esitamine.** Eestis peab teatud toitude puhul esitama ka keedusoola maksimaalse sisalduse massiprotsentides.
- **Etanoolisisaldus mahu järgi.** Esitatakse jookide puhul, mille etanoolisisaldus on üle 1,2 mahuprotsendi.

Teatud kaupade puhul tuleb ette erandeid nendest reeglitest ja teatud kaupade kohta kehtivad lisanõuded. Lisanõuded kehtivad näiteks sügavkülmutatud toidu ja eritoitude puhul. Märgistamise erinõuded on kehtestatud samuti mahladele, nektaritele, meele, suhkrutele, džemmidele, želeedele, kakao- ja šokolaaditoodetele jms toodetele.

Ka kaubad, mida ostetakse sisse ja pakitakse kaupluses väiksematesse portsjonitesse/pakenditesse (ehk müügikohas tarbija juuresolekuta pakendatud toit), peavad olema märgistatud. Sellise toidu pakendil peab olema vähemalt järgmine teave: nimetus, netokogus, säilimisaeg ja säilitamistingimused, kui nende järgmine on vajalik toidu õigeks säilitamiseks ning allergiat põhjustada võivad koostisosad. Andmed, mis peavad kaupluses pakendite peal olema, võivad leiduda kas sisseostetud toidu pakendil/ümbrisel, saatedokumentidel või veopakendil. Tarbija nõudmisel annab müügikohas tarbijat teenindav isik lisaks märgistusel esitatud teabele suulist teavet.

Sellise toidu, mida müüakse pakendamata või pakendatakse tarbija soovil, samuti toidukilesse pakendatud pagaritoodete puhul, tuleb teatud toidu märgistusel nõutavad andmed esitada müügikohas. Selliste kaupade müügikohas esitatakse vähemalt järgmine teave: nimetus, valmistaja, säilimisaeg, säilitamistingimused, kui nende järgmine on vajalik toidu õigeks säilitamiseks ning päritolumaa või –piirkond, kui selle puudumine võib tarbijat eksitada. Lisaks peab esitama allergiat põhjustada võivad koostisosad või tarbija soovil peab müüja oskama sellist teavet anda.



## LISA 5

## ENESEKONTROLI EELTINGIMUSROGRAMMIDE GA SEOTUD DOKUMENTIDE NÄIDISED

## LISA 5.1

## Ruumide üldine puhastamis- ja/või desinfitseerimisplaan. Näidis

Jrk nr	Puhastatava objekti nimetus	Puhastus- ja/või desinfitseerimisaine nimetus	Töölahuse kontsentratsioon/ lahjendused	Puhastusviis (puhastamise kirjeldus)	Puhastamise ja/või desinfitseerimise sagedus	Vastutaja
1	2	3	4	5	6	7
	Territoorium					
	Kauba vastuvõtukoht					
	Toidukäitlemisruumid (iga ruumi/ruumide grupi kohta eraldi) ja ruumiosad (laed, seinad, põrandad, aknad, ukSED jne)					
	Koridorid, trepikojad, vahekäigud					
	Olmeruumid (riietusruumid, tualetid jne)					
	Hoiuruumid					
	Müügisaal					
	jne					

## Köögi puhastamis- ja/või desinfitseerimisplaan. Näidis

Puhastatavate ruumiosade, seadmete, töövahendite ja tööpindade loetelu		Puhastus- ja/või desinfitseerimisaine nimetus	Töölahuse kontsentratsioon/ lahjendused	Puhastusviis (puhastamise kirjeldus)	Puhastamise ja/või desinfitseerimise sagedus	Vastutaja
Ruumiosad	Seinad					
	Põrandad					
	Aknad					
	Aknalauad					
	Uksed					
	Valgustid					
	Laed					
	Kraanikausid jne					
Seadmed	Pliit					
	Ahi					
	Juurviljalõikur					
	Universaalmasin ja selle osad: - visplid - kausid - välispind					
	Külmkapp: - välispinnad - sisepinnad, sh riulid					
	Jne					
Sisseseade ja tööpinnad	Töölauad Lõikelauad Riulid jne					
Töövahendid	Pajad Pannid jne					

## Puhastamise tõhususe hindamine. Näidis

Jrk nr	Objekti nimetus	Kontrollimise kuupäev	Proovide võtmine		Hindamistulemus: Puhastamine rahuldav (+); Puhastamine mitterahuldav (-)	Märkused puuduste kõrvaldamise kohta	Kontrolli teostaja nimi, allkiri
			Proovivõtu koht	Analüüsitulemus			
1	2	3	4	5	6	7	8

**TOIDUGA KOKKUPUUTUVATELE MATERJALIDELE JA ESEMETELE  
ESITATAVAD NÕUDED<sup>1</sup>**

Üldised nõuded toiduga kokkupuutuvate materjalide ja esemete kohta on sätestatud “Toiduseaduse” § 31 ning Euroopa Parlamendi ja Nõukogu määruses nr 1935/2004 (EÜT L 338, 13.11.2004, lk 4-17).

Toiduga kokkupuutuvad materjalid ja esemed hõlmavad endas kõiki materjale ja esemeid, mis on mõeldud toiduga kokkupuutumiseks; mis juba puutuvad toiduga kokku ja on selleks ette nähtud; või mille puhul võib eeldada, et need puutuvad toiduga kokku või eraldavad toitu oma koostisosi. Need on näiteks kõik toidu vahetud pakkematerjalid, söögiriistad, nõud (sh ühekordsed nõud), töötlemisseadmed, vahetud säilitamisanumad, lõikelauad, kindad jne.

Üldine nõue sellistele materjalidele ja esemetele on, et need ei tohi eritada toitu aineid koguses, mis võiksid ohustada inimeste tervist või põhjustada vastuvõetamatuid muutusi toidu koostises või organoleptiliste omaduste halvenemist.

Toiduga kokkupuutuvale materjalile (nt kile) ja esemele (nt nõud, seadmed), mis veel ei puutu kokku toiduga, peab pakendi tootja kandma järgmise märgistuse:

- sõnad “toiduga kokkupuutumiseks”, konkreetne viide kasutusotstarbe kohta või vastav sümbol (kõrvuti asetsevad klaas ja kahvel, vt joonis 3.1 osas 3.9). Nõue kehtib ainult selliste esemete kohta, mille väliskuju järgi ei saa üheselt otsustada, kas ese on ettenähtud toiduga kokkupuutumiseks;
- vajadusel kasutamisesjuhise, kui selle puudumine ei võimalda materjali või eset ettenähtud viisil kasutada, näiteks kui materjali või eseme väliskuju ja olemuse järgi ei ole võimalik üheselt kindlaks määrata sellele ette nähtud kasutamise tingimusi;
- tootja, käitleja või müüja nimi või ärinimi ja aadress või registreeritud asukoht;
- küllaldane märgistus võimaldamaks tagada materjali või eseme jälgitavust (jälgitavus on vajalik selleks, et hõlbustada materjalide ja esemete kontrollimist, defektsete materjalide ja esemete tagasikutsumist, tarbijate teavitamist ning vastutuse määratlemist);
- aktiivsete materjalide ja esemete puhul teave nende kasutusotstarbe kohta.

Nimetatud teave peab olema esitatud kas saatedokumentidel (sh saateleht, andmeleht, vastavusdeklaratsioon), etiketil, materjali või eseme pakendil või vahetult materjalil või esemel. Materjalide ja esemete jaemüük on keelatud, kui eespool nimetatud teave puudub tarbijale arusaadavas keeles, v.a nõutav teave tootja, käitleja või müüja nime ja aadressi ning jälgitavuse kohta. Eestis esitatakse märgistuse teave tarbijale eesti keeles. Nõutav teave peab olema jaemüügis esitatud etiketil, pakendil või vahetult materjali või eseme juures nähtaval oleval sildil. Teabe esitamist sildil saab kasutada ainult sel juhul, kui seda teavet ei saa tehnilistel põhjustel esitada materjalil või esemel, nende pakendil või neile (k.a nende pakend) kinnitatud etiketil. Tarbijale esitatav teave ei tohi olla eksitav.

<sup>1</sup> Käesolevas lisas on nõutavat teavet kirjeldatud üldistatult.

Vabariigi Valitsuse 1999. a 17. mai määruses nr 156 “Toiduga kokku puutuda lubatud materjalide ja esemete kohta esitatavate nõuete, nende gruppide kohta esitatavate erinõuete ning nimetatud materjalide ja esemete ohutuse katsetamise meetodite kinnitamine” on kehtestatud erinõuded neljale materjalide rühmale: keraamikale, plastile, regenereeritud tsellulooskilele ning vinüülkloriidi monomeeri sisaldavatele materjalidele ja esemetele. Nende materjalide ja esemete puhul tuleb nõuda tootjalt (või edasimüüjalt) vastavusdeklaratsiooni<sup>2</sup>. Plastist ja regenereeritud tsellulooskilest materjalide ja esemete puhul ei pea vastavusdeklaratsiooni jaekaubanduse etapis kaasas olema, v. a juhul, kui vastavusdeklaratsioon on ainus dokument, millel on toodud informatsioon toote kasutamise võimaluste kohta. Keraamika puhul peab vastavusdeklaratsioon kaasas olema ka jaekaubanduse etapis. Regenereeritud tsellulooskile puhul ei pea deklaratsiooni olema jaekaubanduse etapis juhul, kui eseme väliskuju järgi on võimalik otsustada, et see on ettenähtud toiduga kokkupuutumiseks.

<sup>2</sup> Täpsemalt vt Euroopa Parlamendi ja Nõukogu määrus nr 1935/2004 toiduga kokkupuutumiseks ettenähtud materjalide ja esemete kohta, millega tunnistatakse kehtetuks direktiivid 80/590/EMÜ ja 89/109/EMÜ (EÜT L 338, 13.11.2004, lk 4-17) ja Veterinaar- ja Toiduameti kodulehekülge [www.vet.agri.ee](http://www.vet.agri.ee).

### Ülevaade vastavusdeklaratsioonide kohustuslikkusest erinevates müügi-etappides toiduga kokkupuutuvate materjalide rühmade kaupa

Materjali-rühm	Deklaratsiooni kohustuslikkus					
	Jaemüügile eelnev etapp			Jaemüügi-etapp		
	Toiduga veel mitte kokkupuutuv TKM <sup>1</sup>		Toiduga kokkupuutuv TKM	Toiduga veel mitte kokkupuutuv TKM		Toiduga kokkupuutuv TKM
	Väliskuju järgi saab üheselt otsustada, et tegemist on TKMiga	Väliskuju järgi ei saa üheselt otsustada, et tegemist on TKMiga		Väliskuju järgi saab üheselt otsustada, et tegemist on TKMiga	Väliskuju järgi ei saa üheselt otsustada, et tegemist on TKMiga	
Keraamika	+	+	-	+	+	-
Plast	+	+	+	-	-	-
Regenereeritud tsellulooskile	-	+	-	-	-	-
Aktiivne ja intelligentne TKM	+	+	+	+	+	+

<sup>1</sup>TKM- toiduga kokkupuutuv materjal

\* Vastavusdeklaratsioon ei ole kohustuslik lõpptarbijale müümise etapis, sest tarbijale oluline info antakse materjali või eseme märgistusel (see hõlmab ka kasutusjuhiseid).

Toiduga kokkupuutuvate materjalide ja esemete jälgitavuse puhul tuleb tagada, et ettevõttes on toiduga kokkupuutuvate materjalide ja esemete dokumendid vastavate materjalide ja esemetega kokkuviidavad. Samuti peab olema tuvastatavad ettevõtted, kellelt ja kellele on materjale ja esemeid tarnitud.

Suurema riskiastmega toiduga kokkupuutuvate materjalide ja esemete kohta esitatakse informatsioon ka ettevõtte enesekontrolliplaani eeltingimustes. Enesekontrolliplaani eeltingimustes kirjeldatakse lühidalt, kuidas ettevõtte tagab toiduga kokkupuutuvate materjalide ja esemete nõuetekohase käitlemise. Siinkohal on mõeldud selliseid materjale ja esemeid, mida ladustatakse; millega toit käitlemistapis vahetult kokku puutub (va tööpinnad ja seadmed); ning millesse toit vahetult pakendatakse. Lühikirjeldus sisaldab järgmisi selgitusi: kuidas materjalide ja esemete dokumente ja märgistust kontrollitakse, kuidas tagatakse materjalide ja esemete kasutustingimuste järgimine ning kuidas tagatakse materjalide ja esemete nõuetekohased ladustamise tingimused (hügieen ja keskkonnatingimused).

**Indeks**

ajutised ja/või liikuvad käitlemiskohad 20, 22, 70

desinfitseerimine 9, 23, 42, 57, 77

dušširuumid 18

enesekontroll 9, 34, 47

enesekontrolliplaan 9, 47, 63-64, 71-73, 74-80

enesekontrollisüsteem 9, 47-68

ennetavad tegevused 47, 57

esmatoode 9, 12

esmatootmine 9

HACCP plaan 9, 47

HACCP põhimõtted 9, 47

heitvesi 17, 18, 20

isiklik hügieen 18, 21, 31-33

jahutatud toit 36, 37, 38

joogivesi 13, 20-21, 25-26, 32, 41, 49, 55, 60, 64

jälgitavus 7, 9, 36, 64, 92, 93

jäätmed 25, 45, 46

jäätmekäitlus 25, 45

kahjurid 42, 44, 45, 53, 55

kahjurit kontroll 44

kahjuritõrje 13, 16, 28, 42, 44-45, 48, 54-55, 64

kauba vastuvõtmine 35, 71

kiirestiriknev toit 9, 11, 17, 28, 40-41, 57, 87

korrigeeriv tegevus 9, 47, 61

kraanikausid 17, 20

kriitiline kontrollpunkt 10, 47, 58, 60-61

kriitiline piir 47, 60, 61

kuumtöödeldud toit 30, 36-37, 40, 43

käitlemine 10, 27-28

käitleja 7, 9, 10, 12, 15, 31, 33, 47

käitlemisettevõtte 10, 12-15, 46-47

käitlemisettevõtte töötaja 10, 16-18, 21, 31-33

käitlemisruum 18

käitlemiskoht 15, 20-21, 26

kätepesu 17, 21, 26, 32, 39, 41

külmutatud toit 23-24, 35-38, 40, 56

külmaahel 27, 28, 36, 64, 70, 77

ladustamine 36  
laoruumid 27, 44  
loomsed kõrvalsaadused 46

märgistamine 7, 87  
märgistus 7, 27, 29, 36-38, 46, 87  
müügiautomaat 20, 22, 70  
müügiks väljapanemine 38, 49, 63

nõudepesu 16, 17, 20  
nõuetekohane toit 10, 27

oht 10, 35-47, 52-57  
bioloogiline oht 53  
füüsikaline oht 54  
keemiline oht 55  
ohuanalüüs 10, 52-57, 70

pakend 9, 10, 13, 23-24, 27-28, 35-36, 40, 46, 54-55  
pakendamine 10, 27-29, 66, 92  
pakendamata toit 38, 39, 43, 71  
puhastamine 10, 21, 23, 29, 42-46, 89-91  
puhastusplaan 44, 77

raha käsitlemine 39  
riietusruumid 16, 18  
risk 10, 17, 21-23, 26, 28-29, 31, 38, 40-41, 50, 52, 56-58  
ristsaastumine 11, 16, 23, 27, 29, 35-39, 43, 50, 57, 63, 73, 77

saasteaine 10, 55, 69  
saastumine 10, 11, 16-19, 20-23, 25-28, 30-31  
seire 11, 21, 23, 47, 48, 57, 60-66  
sisseseade 20, 22-23  
säilimisaeg 11, 27, 36-37, 62, 87-88

tarnija 7, 35, 57, 62  
teavitamine ja tunnustamine 12-14  
territoorium 15, 26, 42, 45, 64  
tervisekontroll 31  
tervisetõend 31  
toiduahel 27  
toiduga kokkupuutuvad materjalid ja esemed 29, 30, 92  
toiduhügieen 7, 11, 15, 18, 33  
toiduhügieenikoolitus 6, 13, 33-34, 48, 64, 86  
toiduohutus 8, 11, 20, 34, 49, 60, 65-55  
toidutoore 27, 37, 43, 62



toit 11  
toitu käitlev töötaja 11, 31-33  
tualetid (klosetid) 16-17, 32  
turule viimine 7, 10-11, 20, 30  
tööriietus 18, 31-32, 36, 43, 60, 68  
töötajate olmeruumid 18  
töövahendid ja -seadmed 20, 39, 40, 41-42

valgustus 17  
valmistoit 28, 36, 37, 40, 43, 62  
vedu ja veok 20-23, 35-36  
veovahendid 22  
ventilatsioon 17, 43  
vesi 11, 26-27, 49

**Kasutatud kirjandus**

1. **SUUNISED toiduainete hügieeni käsitleva määruse (EÜ) nr 852/2004** teatavate sätete rakendamiseks.
2. **SUUNISED HACCP põhimõtetele põhinevate menetluste rakendamise** ja teatud toidukäitlemisettevõtetes HACCP põhimõtete lihtsustamise kohta.
3. **SUUNISED määruse (EÜ) nr 853/2004**, millega sätestatakse loomset päritolu toidu hügieeni erieeskirjad, teatavate sätete rakendamiseks.
4. **Dillon, M., Griffith, C. 1996.** How to HACCP. London.
5. **Dillon, M., Griffith, C. 1998.** How to audit? London.
6. **Lumac B.V. 1995.** HACCP and LUMAC Solution. The Meaning of HACCP in Food Safety Management and contribution of LUMAC. The Netherlands.
7. **Mortimore, S., Wallace, C. 1994.** HACCP – A practical approach. London: Chapman&Hall.
8. **Pärn, J. jt. 2002.** HACCP käsiraamat toidukäitlejatele. Tallinn.
9. **Sprenger, R. A. 1999.** Hygiene for Management. A text for food hygiene courses. Highfield Publication.
10. **Tedersoo, E. 1998.** Kvaliteedisüsteemi kavandamine ja toiduohutuse tagamine toiduainetööstuses. - Food and Nutrition V.
11. **COOP Danmark A/S, Dansk supermarked gruppen, De Samvirkende Købmænd. 2002.** Branchekode for Supermarkeder. Denmark.
12. **HORESTA. 2001.** Branchekode for hotel- og restauranterhvervet. Frederiksberg.
13. **National Standards Authority of Ireland. 1994.** Hygiene in the Catering Sector. Ireland.
14. **National Standards Authority of Ireland. 1998.** Hygiene in Food Retailing and Wholesaling. Ireland