

# ENESEKONTROLLIPLAAN

Ettevõtte: .....

Aadress: .....

Toidu käitlemise eest vastutav isik: .....

Enesekontrolliplaani koostamise kuupäev: .....

# Sisukord

## I OSA. EELTINGIMUSPROGRAMM OHTUDE ENNETAMISEKS, ETTEVÖTTE ANDMED

### Struktuursed ja ehituslikud eeltingimused

1. Ettevõtte asend, infrastruktuur
2. Ettevõtte ruumid ja seadmed
3. Tooraine ja toiduga kokku puutuvad esemed ja materjalid
- 3.1 Allergeenid, lisaained, saasteained
4. Külmaahela katkematus tagamine
5. Vedu ja veovahendid

### Protsessi ja tegevuspõhised eeltingimused

6. Puhastamis- ja desinfitseerimisplaan
7. Kahjuritõrjeplaan
8. Jäätmekäitlusplaan
9. Joogivesi ja laboratorsete uuringute kava
- 9.1 Toodete säilivusaeg
10. Töötajate tervislik seisund
11. Toiduhügieenikoolituse kava
12. Kaebused ja järelevalveasutuste informeerimine, jälgitavus

## II OSA. HACCP PÕHIMÕTTED

13. Enesekontrolli tööühm ja vastutusala
14. Toote ja tooraine kirjeldused
15. Tehnoloogilise protsessi skeemi koostamine ja kinnitamine
16. Ohtude analüüs ja kriitiliste kontrollpunktide määramine
17. Seiresüsteem
18. Tegevuste süsteem nõuetekohaseks toimimiseks
19. Dokumenteerimine ja andmete säilitamine

## LISAD

- Lisa 1. Ettevõtte asendiplaan
- Lisa 2. Ettevõtte ruumide plaan koos töötajate, kauba ja pakkematerjali liikumisteedega
- Lisa 3. Andmed pakkematerjali kohta
- Lisa 4. Puhastusplaan
- Lisa 5. Töötajate tervislik seisund ja hügieenikoolituse läbimine
- Lisa 6. Kahjuritõrje leping
- Lisa 7. Jäätmekäitlusplaan
- Lisa 8. Tooraine tooteleht
- Lisa 9. Valmistootete tooteleht
- Lisa 10. Lihtpagaritoodete tehnoloogiline skeem
- Lisa 11. Kriitiliste kontrollpunktide määramise tabelid
- Lisa 12. Auditi kontrollküsimustik
- Lisa 13. Dokumentide säilitamine

## SEIRELEHED

- Seireleht 1. Tooraine kontroll vastuvõtul
- Seireleht 2. Temperatuuride kontroll
- Seireleht 3. Kuumtöötlemine ja jahutamine
- Seireleht 4. Puhastusplaani toimimise kontroll
- Seireleht 5. Laboratorsete analüüside registreerimine
- Seireleht 6. Kaebused
- Seireleht 7. Kahjuritõrje kontroll

# I osa

## EELTINGIMUSPROGRAMM OHTUDE ENNETAMISEKS, ETTEVÖTTE ANDMED

### Struktuursed ja ehituslikud eeltingimused

#### 1. Ettevõtte asend, infrastruktuur

Ettevõtte (nimetus) ..... asub (kirjeldus, millise majaga on tegemist, kas spetsiaalselt selleks ehitatud või kasutatakse ruume suuremast majast). Maja, mille ruumides asub pagaritooted valmistav ettevõtte, on ehitatud .....  
Ettevõttel on .... väljapääsu, ettevõtte ümbrus on korrastatud ja ligipääsuks head teed.

[>> LISA 1](#)

#### 2. Ruumid ja seadmed

Ettevõtte kasutuses on järgnevad ruumid:

1. Tootmisruum
2. Abiruumid
3. ....

Ruumide seinad on kergesti puhastatavad ja pestavad, põrandad on tugevad, siledad, mittelibedad, hästi pestavad. Uksed ja aknad on tihedalt suletavad ja kergesti puhastatavad. Ruumis on ..... kraanikaussi, toimib veevarustus ja kanalisatsioon. Ruumis on (loomulik, mehaaniline) ventilatsioon. Ruumides on loomulik ja tehisvalgustus.

Ettevõttes on kasutusel järgnevad seadmed:

1. Ahi .....
2. Kerkekapp .....
3. Tainasegaja .....
4. Tainatükeldaja .....
5. Mikser .....
6. Külmkapp .....
7. ....

Ettevõttes on kasutusel järgmised abivahendid:

Töölaud kraanikausiga  
Puidust töölaud .....  
Kaal .....

[>> LISA 2](#)

#### 3. Tooraine ning toiduga kokku puutuvad materjalid ja esemed

Ettevõttes valmistatakse lihtpagaritooted (leivad, saiad, sepikud) ja valikpagaritooted (saiakesed, küpsised, koogid, tordid, .....).

Tooraine ostetakse kas

- a) usaldusväärset hulgifirmalt, kes annab ka sertifikaadi,
- b) tooraine ostetakse jaekaubandusest,
- c) otse tootjalt.

Tooraine aruandlus toimub *tooraine lao kaudu / aruandluse vormi lisaga*.

Toiduga kokkupuutuvate abivahendite materjalid on ette nähtud kasutamiseks toiduainete tööstuses, neil on selle kohta sertifikaat ja vastav märgistus. Pakendamiseks kasutatakse toidu pakendamiseks sobivaid, vastava sertifikaadiga pakendeid / tooteid ei pakendata, neid müüakse kohapeal.

[>> LISA 3](#)

[>> SEIRELEHT 1](#)

#### 3.1 Allergeenid, lisaained, saasteained

1. **Allergeenid** – pagaritoodete valmistamise põhitooraine nisu- või rukkijahu sisaldab allergeeni gluteeni, mis

esitatakse toidualase teabena ja vastavalt toiduainete märgistamise nõuetele.

**2. Lisaained** – töötajad jälgivad toodete valmistamisel retseptuure, mille koostamisel, kui on kasutatud lisaaineid, on arvestatud tarnija poolt antud piirmäärasid lisaaine kasutamiseks. Tooraine spetsifikatsioonid, tootekaardid.

**3. Saasteained** (akrüülamiidid) – toodete küpsetamisel järgitakse tehnoloogilise režiimiga kinnitatud küpsetamistemperatuure ja -aega. Tehnoloogiline kaart, valmistoote tootelehed.

**4. Külmaahela katkematus tagamine** – kiiresti riknevaid toiduaineid ja valmis valikpargaritooteid hoitakse selleks ettenähtud külmkappides. Jahutuskülmkapid (+2 ... +6 °C) ja sügavkülmikud (–18 °C) on märgitud ruumide plaanil ja nummerdatud. Külmikud on varustatud termomeetritega. Külmaahela katkematus tagamiseks teostatakse külmkappide seiret ..... korda päevas. Pisteliselt kontrollitakse külmikute termomeetreid teise kontrolltermomeetriga 1 kord kuus või külmiku temperatuuri õigsuse kahtluse korral kohe.

[>> SEIRELEHT 2](#)

## 5. Vedu ja veovahendid

Toorainete transpordiks kasutatakse nõuetekohast transporti. Kiiresti riknevad toorained tuuakse kohale külmatranspordiga. Valmistooteid transporditakse:

- firma..... kaudu, kellega on sõlmitud leping,
- ettevõtte enda transpordivahendiga .....,
- valmistooteid müüakse kohapeal.

Vastuvõetavat kaupa kontrollitakse ..... (sagedus) ning kõik kõrvalekalded registreeritakse.

[>> SEIRELEHT 1](#)

## Protsessi- ja tegevuspõhised eeltingimused

### 6. Puhastamis- ja desinfitseerimisplaan

Ettevõtte töötajad vastutavad tööruumide puhtuse eest, puhastamine ja desinfitseerimine toimub vastavalt puhastusplaanile. Puhastusvahendeid hoitakse ainult selleks ettenähtud kohas (kapp, riiul, ruum). Puhastusplaani toimimist hinnatakse .....korda nädalas, hindamislehele märgitakse visuaalse hindamise tulemus ja vajaduse korral ka korrigeerivad tegevused.

[>> LISA 4 PUHASTUSPLAAN](#)

[>> SEIRELEHT 4](#)

### 7. Kahjuritõrjeplaan

Kahjuritõrje on ennetav ja selleks on *sõlmitud leping kahjuritõrjefirmaga ....., leping nr ..... / kahjuritõrjet teostab oma ettevõtte oma töötaja, kes on saanud selleks väljaõppe.*

Näriliste ja kahjurputukate sattumine tootmisruumi hoitakse kontrolli all järgnevalt:

- jälgitakse näriliste elutegevuse tunnuste olemasolu,
- kahjurite ennetamiseks on tootmisruumist väljapoole paigaldatud söödajakesed,
- kahjurputukate olemasolu tehakse kindlaks vaatluse teel. Tõrjeks kasutatakse valguspüüniseid/liimpüüniseid ning vajaduse korral desinfitseerimist ja tõrjet,
- kahjuritõrje tegija koostab aruande, kus on kirjas tehtud tööd.

[>> SEIRELEHT 7](#)

[>> LISA 6](#)

### 8. Jäätmekäitlusplaan

Ettevõttel on sõlmitud prügiveoleping firmaga ....., leping nr .....

Konteinereid tühjendatakse ..... korda kuus/nädalas.

Ettevõtte sorteerib ise jäätmed järgnevalt:

- papp ja paber
- puhas kile
- olmeprügi
- III kategooria kõrvalekalded (munad)
- biojätmed

Biojätmed hoitakse olmejätmetest eraldi prügikastis. Prügikaste tühjendatakse iga päev.

[>> LISA 7](#)

### 9. Joogivesi ja laboratoorsete uuringute kava ning toodete säilivusaeg

Ettevõtet varustab veega ..... Vett kontrollitakse ..... korda aastas, lisatud labori veeanalüüsi protokoll.

Õöpäevas kulub ettevõttes vett .....m<sup>3</sup>.

Tegevused juhuks, kui vesi ei vasta nõuetele:

1. Kasutada toidu valmistamiseks ja joogiks pudelisse villitud vett.
2. Teha kordusanalüüs ning kui see ka ei vasta nõuetele, selgitada välja reostumise põhjus ning see likvideerida.
3. Reostuse likvideerimiseni ja nõuetele vastava vee saamiseni seda vett ei kasutata.

Valikpagaritoodete tootjad teevad 1 kord aastas valmistoodetest ja tööpindadelt mikrobioloogilised analüüsid *Listeria monocytogenes*'i näitaja suhtes.

Laboratoorsete analüüside kava.

[>> SEIRELEHT 5](#)

#### 9.1 Toodete säilivusaeg

Toodete säilivusaega võib ettevõtte määrata kestvuskatsete kaudu, vastavalt kehtivale määrusele või kasutada kirjanduslikke allikaid.

**VIIDE**

#### 10. Töötajate tervislik seisund

- 1) Igal toitu käitleval töötajal on kehtiv tervisetõend.
- 2) Tervisetõendite kehtivust kontrollitakse pidevalt.
- 3) Enne kehtivuse lõppu peab tervisetõendit uuendama.
- 4) Tervisetõendid ja toitu käitlevate töötajate nimekiri koos tervisetõendi kehtivusaja lõppemisega on lisatud enesekontrolliplaani juurde.

[>> LISA 5](#)

#### 11. Toiduhügieenikoolituse kava

Koostatud on toiduhügieenialase koolituse kava. Selle täitmise eest vastutab .....

Kõik töötajad läbivad enne tööle asumist 6-tunnise toiduhügieenialase koolituse, mille viib läbi .....

Toiduhügieenikoolitusi viiakse läbi iga ..... aasta tagant. Tunnistused säilitatakse paber kandjal ning nende olemasolu ja kehtivuse eest vastutab .....

#### 12. Kaebused ja järelevalveasutuse informeerimine, jälgitavus

Klientide kaebused ja nende lahendused registreeritakse.

[>> SEIRELEHT 6](#)

Toidumürgituse kahtluse korral teavitatakse järelevalveasutust: .....

Toidumürgituse või toodangu kvaliteedi kahtluse korral võetakse laboratoorsete uuringute tegemiseks samast partiist proov ning säilitatakse temperatuuril mitte üle +4 °C. Kui toidumürgitust seostatakse konkreetse toiduga, siis neid jääke ei hävitata, vaid saadetakse laboratoorsetele uuringutele, sest oluline on kindlaks teha nakkusallikas.

Ettevõttesse sissetulev tooraine ja väljastatavad tooted on tuvastatavad saatedokumendi järgi, millel on kirjas toote nimetus, kogus, partii number või realiseerimisaeg.

## II osa HACCP põhimõtted

#### 13. Enesekontrolli töögrupp ja vastutusala

Töögruppi kuulub ..... liiget

Töörühma liikmed	Vastutusala

#### 14. Tooraine ja toote kirjeldus

Ettevõttes kasutatava tooraine kohta on koostatud antud vormi järgi tooraine tootelehed.

[>> LISA 8](#)

Ettevõttes toodetava toodete kohta on koostatud antud vormi järgi tootelehed.

[>> LISA 9](#)

#### 15. Tehnoloogilise protsessi skeemi koostamine ja kinnitamine

Ettevõttes valmistatakse ..... pagaritoeid. Tehnoloogilise protsessi skeemil on kirjas kõik

toimingud tooraine vastuvõttust kuni valmistoodete üleandmiseni, kirjas on ka protsessi iseloomustavad parameetrid.  
>> [LISA 10](#)

### 16. Ohtude analüüs ja kriitiliste kontrollpunktide määramine

Oht on tegur või tingimus, mille esinemisel võib toit olla tarbimisel inimese ohtlik. Ohud toidus jagunevad järgmiselt:

1. füüsikalised (kivikesed, kile, plastmass, klaas, puit, metall, plaastrid, ehted ja muud isiklikud esemed),
2. keemilised (pesuained, desoained, taimekaitsevahendid, allergeenid, määrdeained, lisaained),
3. bioloogilised (bakterid, hallitused, viirused, pärmid).

Ohu määramiseks konkreetsel etapil tuleb esitada küsimused kõigi nende tegurite kohta, mis või kes võivad olla potentsiaalsed ohuallikad (inimesed, seadmed, meetod, tooraine, keskkond).

>> [LISA 11](#)

### 17. Seiresüsteem

Toimub kriitiliste kontrollpunktide kontroll, milles hinnatakse olukorda nendes punktides. Tulemused fikseeritakse seirelehtedel. Seiret teostatakse ka punktides, mis ei ole kriitilised, kuid vajavad perioodilist kontrolli (nt külmaahela katkematus tagamine, pesemis- ja desinfitseerimisplaanide toimimine, kahjuritõrje). Seire kohta on koostatud seirelehed, kus on kirjas sagedus, meetod, teostaja ja selle punkti iseloomustus, mida jälgitakse.

Ettevõttes on koostatud järgnevad seirelehed:

- Seireleht 1. Tooraine kontroll vastuvõtul KP1
- Seireleht 2. Temperatuuride kontroll KP2
- Seireleht 3. Kuumtöötlemine ja jahutamine
- Seireleht 4. Puhastusplaanide kontroll
- .....

### Korrigeerivad tegevused

Korrigeerivad tegevused on tegevused juhaks, kui ilmneb, et olukord kontrollpunktis on ületanud kehtestatud kriitilisi piire või piirmäärasid. Kõrvalekalded ja korrigeerivad tegevused fikseeritakse alati seirelehel olevasse selleks ette nähtud lahtrisse.

Korrigeerivad tegevused on:

- Kui kiiresti riknev tooraine saabub ettevõttesse valel temperatuuril või on muul moel kahjustatud, toorainet vastu ei võeta, kaup saadetakse tagasi ja teavitatakse tarnijat.
- Kui külmkapi temperatuurid ei ole nõuetekohased, paigutatakse tooraine/toit teise külmikusse ja teavitatakse hooldusfirmat.

Iga kõrvalekalde puhul analüüsitakse tekkimise põhjuseid, et vältida selle kordumist. Vajaduse korral tehakse ka muudatused plaanides.

### 18. Tegevused süsteemi nõuetekohasuse tõendamiseks. **Juhendi punkt „Nõuetekohasuse tõendamine“**

Loodud enesekontrolliplaanide ja toimiva enesekontrollisüsteemi efektiivsuse tõestamiseks viiakse läbi hindamine ..... korda aastas. Lisaks hindamisele viiakse läbi ka siseaudit ..... korda aastas. Auditi tulemused dokumenteeritakse ning tulemuste põhjal kogutud info alusel viiakse enesekontrolliplaanide ja -süsteemi vajalikud muudatused. Auditi tulemused dokumenteeritakse koos auditi läbiviinud isiku nime, kuupäeva ja allkirjaga.

Auditi läbiviimise kontrollküsimustik

### 19. Dokumenteerimine ja andmete säilitamine. **Juhendi punkt „Dokumenteerimine“**

Enesekontrolliplaani dokumentatsioon hõlmab kõiki vajalikke dokumente, seirelehti ja tõendusmaterjale. Enesekontrolliplaani perioodiline ülevaatus toimub üldjuhul 1 kord aastas. Kui on muudatused seadmetes, tehnoloogias või töökorralduses vajaduse korral, siis tehakse ülevaatus kohe.

**LISAD**



## Lisa 1. Ettevõtte asendiplaan

**Lisa 2. Ettevõtte ruumide plaan koos töötajate, kauba ja pakkematerjali liikumisteedega**

**Lisa 3. Andmed pakkematerjali kohta**

Jrk nr	Pakendi nimetus	Pakendi materjal	Tootja/tarnija	Märkused

#### Lisa 4. Puhastusplaan

Puhastatav pind (seade/vahend)	Puhastusaine nimetus ja selle kasutamise kord	Puhastamise meetod ja vahendid	Puhastamise sagedus
Kraanikauss			
Kraanikauss			
Pliit, ahi			
Tööpind			
Nõud			
Põrandad			
Seinad			
Külmkapp			
Auto			

**Lisa 5. Töötajate tervislik seisund ja hügieenikoolituse läbimine**

Jrk nr	Töötaja nimi	Tervisetõendi saamise kuupäev	Hügieeni-koolituse läbimine

**Lisa 6. Kahjuritõrje leping**

**Lisa 7. Jäätmekäitlusplaan**

Jrk nr	Jäätme liik	Kogumiskoht / Ruum	Jäätmete äraviimise sagedus

**Lisa 8. Tooraine tooteleht**

Tooraine nimetus:	Kinnitanud:
Ettevõtte nimetus:	Kuupäev:
Tootja	
Tarnija:	
Transport:	
Pakendamine:	
Säilitamine:	
Kasutamine:	
Organoleptilised, füüsikalise-keemilised ja mikrobioloogilised näitajad	Miinimum- ja maksimumväärtused
Organoleptilised näitajad	
Niiskus %	
Bakterite üldarv, KMÜ/g	



**Lisa 9. Valmistootoote tooteleht**

Valmistootoote nimetus:	Kinnitanud:
Ettevõtte nimetus:	Kuupäev:
Toote säilivusaeg:	
Toote kasutamine:	
Tarbimisjuhised:	
Kliendid:	
Organoleptilised, füüsikalised-keemilised ja mikrobioloogilised näitajad	Miinimum- ja maksimumväärtused
Organoleptilised näitajad	
Niiskus %	
Bakterite üldarv, KMÜ/g	

**Lisa 10. Lihtpagaritoodete valmistamise tehnoloogiline skeem**

Jrk nr	Protsessi etapp	Parameeter	Vahemik
1	Taina valmistamine ja segamine	Segamise aeg	..... minutit
2	Kääritamine	Aeg	..... minutit
3	Tükeldamine/vormimine	Kaal/kuju vastavalt tootele	
4	Kergitamine	Temperatuur/aeg	.... T/..... minutit
5	Küpsetamine	Temperatuur/aeg	..... T/..... minutit
6	Jahutamine	Temperatuur/Aeg	.....T/..... minutit
7	Pakkimine	Pakkematerjal	
8	Säilitamine	Temperatuur/Aeg	.....T/..... päeva

**Lisa 11. Ohtude analüüs ja kriitiliste kontrollpunktide määramine**

Tooterühm: Lihtpagaritooted/Valikpagaritooted

Ohtude analüüs koostatud ..... Ohtude analüüs kinnitatud .....

Tootmisetapp	Ohu liik F, K, B	Ohu kirjeldus	Ennetav tegevus	K1	K2	K3	Otsus		Registreerimine: sagedus, seireleht	Korrigeerivad tegevused
							KKP	KP		
1										
2										

**K1.** Kas kontrolli kadumine selles punktis võib põhjustada reaalset haiguse või kahjustuse riski?

**K2.** Kas mõnes hilisemas etapis on see oht kontrolli all või seda saab kontrolli alla võtta?

**K3.** Kas see punkt on mõeldud ohu kõrvaldamiseks või selle vähendamiseks vastuvõetavale tasemele? Ohu liigid: füüsikaline oht **F**; keemiline oht **K**; mikrobioloogiline oht **B**

**KP** – kontrollpunkt, mis mõjutab toote kvaliteeti, kuid ei kujuta ohtu tervisele

**KKP** – kriitiline kontrollpunkt, võib põhjustada tervisekahjustust, eriti range kontroll

## Lisa 12. Auditi kontrollküsimumstik

1. Kas on toimunud muudatusi tööühma koosseisus või ülesannetes?
2. Kas kirjeldatud tooted ja nende kogused vastavad tegelikule olukorrale?
3. Kas ohtude analüüs on piisav ja kirjeldatud on kõik ennetavad tegevused?
4. Kas määratud KKP-d vastavad tegelikule olukorrale ja on piisavad?
5. Kas ja kuidas on määratud kriitilised piirid?
6. Kas seire teostatakse ettenähtud korras ja kas määratud sagedused on piisavad?
7. Kas seire teostajal on piisavalt teadmisi selle kohta, miks, kuidas ja kui tihti seiret teha?
8. Kas seire teostajatel on selge, millised on vastuvõetavad piirid ja mida teha juhul, kui olukord on väljunud lubatud piiridest?
9. Kas seire läbiviimiseks on olemas sobilikud vahendid ja mõõteriistad?
10. Kas korrigeerivaid tegevused on määratud ja neid on rakendatud?
11. Kas korrigeerivad tegevused on piisavalt tõhusad?
12. Kas jälgitavus on tagatud?
13. Kas pesemis- ja desinfitseerimisplaan on tõhus, piisav ja ajakohane?
14. Kas kahjuritõrje plaan on tõhus, toimiv ja ajakohane?
15. Kas jäätmekäitlusplaan on tõhus, toimiv ja ajakohane?
16. Kas enesekontrolliplaani dokumenteerimine on ajakohane ja hõlmab kõiki tegevusi?
17. Kas laboratoorsete analüüside tulemused on nõuetekohased?

**Lisa 13. Dokumentide säilitamine**

<b>Dokument</b>	<b>Säilitamise aeg</b>
Enesekontrolliplaan	Tähtajatu
Seirelehed, arvestuse pidamise dokumendid	..... aastat
Laboratorsete analüüside protokollid	..... aastat
Teenuslepingud	..... aastat

# SEIRELEHED

**Seireleht 1. Tooraine kontroll vastuvõtul**

1. Toodete valmistamiseks hangitava/kasvatava/kogutava toidu või materjalide arvestus:

Kuupäev	Toidu/materjali nimetus	Kellelt/kust	Kogus	Säilitamis-tingimused (vajaduse korral)	Kontrollitav parameeter	Tulemus	Korrigeerivad tegevused

**Seireleht 2. Temperatuuride kontroll**

<b>Külmiku/ruumi nr</b>	<b>Temperatuur</b>	<b>Kuupäev</b>	<b>Korrigeerivad tegevused</b>	<b>Märkused</b>
Nr 1				
Nr 2				



**Seireleht 3. Kuumtöötlemine ja jahutamine**

<b>Toode</b>	<b>Temperatuur mõõtmisel</b>	<b>Kuumtöötlemise aeg</b>	<b>Korrigeerivad tegevused</b>	<b>Jahutamine</b> <i>Toote sisetemperatuur</i>	<b>Korrigeerivad tegevused</b>

**Seireleht 4. Puhastusplaani toimimise kontroll**

Objekt	Teostatud töö	Kuupäev	Teostaja

Objekt	Seisukord	Kuupäev	Kontrollija

Seireleht 5. Laboratoorsete analüüside kava

## Analüüsitulemused

Teostamise korral

Kuupäev	Analüüsi liik	Piirmäärad	Kontrolli tulemus	Korrigeeriv tegevus	Allkiri
01.06.2017	veeanalüüs, mikrobioloogia	<i>E.coli</i> 0 <i>Coli</i> -laadsed 0 Enterokokid 0	Näitajad 0/korras	---	.....
01.12.2017	pagaritoode	<i>Coli</i> -laadsed, <i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Listeria monocytogenes</i>	0	----	.....

**Seireleht 6. Kaebused***Ilmnemise korral*

<b>Kuupäev</b>	<b>Kaebuse liik</b>	<b>Kontrolli tulemus</b>	<b>Korrigeeriv tegevus</b>	<b>Allkiri</b>
01.06.2017	Kõhulahtisuse kaebus inimeselt seoses lihapiruka söömisega	Rohkem kaebusi ei ole olnud inimestelt, kes tarbisid sama toodangut. Külmikud korras, ahju temperatuur ja kuumtöötlemise aeg korras. Lisatöõjõudu ei ole kasutatud. Tehnoloogiat ei ole muudetud.	Kontakteeritud veterinaarkeskusega, info edastatud. Puudub tõendus lihapirukaga seotuse kohta	.....

**Seireleht 7. Kahjuritõrje kontroll**

Söödamaja nr ja asukoht	Sööda nimetus ja kogus	Kuupäev	Korrigeerivad tegevused	Märkused
nr 1 /				
nr 2 /				