

ENESEKONTROLLIPLAAN

Ettevõte

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 süsteemi nõuetekohaseks toimimiseks
19. Dokumenteerimine ja andmete säilitamine

LISAD

- Lisa 1. Ettevõtte asendiplaan
- Lisa 2. Ettevõtte ruumide plaan koos töötajate, kauba, 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. Valmistootte tehniline kirjeldus
- Lisa 9. Kuivatatud köögiviljatoodete tehnoloogiline skeem
- Lisa 10. Moosi 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 köögiviljatooteid valmistav ettevõtte, on ehitatud

Ettevõttel on väljapääsu, ettevõtte ümbrus on korrastatud ja ligipääsuks head teed.

[>> LISA 1](#)

2. Ruumid ja seadmed

Ettevõtte kasutuses on järgmised ruumid:

1. Tootmisruum
2. Abiruumid
3.

Ruumide seinad on kergesti puhastatavad ja pestavad, põrandad on tugevad, siledad, mitte libedad, 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 järgmised seadmed:

1. Ahi.....
2. Kuivati.....
3. Külmkapp.....
4.

Ettevõttes on kasutusel järgmised abivahendid:

Töölaud kraanikausiga

Puidust töölaud

Kaal

.....

[>> LISA 2](#)

3. Tooraine ning toiduga kokku puutuvad materjalid ja esemed.

Ettevõttes valmistatakse köögiviljatooteid (kuivatatud tooted, moos)

Tooraine ostetakse kas

- a) usaldusväärselt hulgifirmalt või
- b) jaekaubandusest või
- c) otse tootjalt.

Tooraine aruandlus toimub *toorainelao kaudu / aruandluse vormi lisa*.

Toiduga kokku puutuvate 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](#) ja [>> Seireleht 1](#)

3.1. Allergeenid, lisaained

1. Allergeenid – juhul kui valmistoode sisaldab allergeene, esitatakse need toidualase teabena ja vastavalt toiduainete märgistamise nõuetele.

2. Lisaained – töötajad järgivad toodete valmistamisel retseptuure, mille koostamisel – kui on kasutatud lisaaineid – on arvestatud tarnija antud piirmäärasid lisaaine kasutamiseks. Kontrollitakse lisaainete spetsifikatsioone.

4. Külmaahela katkematus tagamine

Kiiresti riknevaid toiduaineid, toorainet ja valmis köögiviljatooteid, mis vajavad eritemperatuuri, hoitakse selleks ettenähtud külmkappides. Jahutuskülmkapid (+2°...+6°) ja sügavkülmikud (–18°) 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 viivitamatult.

>> [Seireleht 2](#)

5. Vedu ja veovahendid

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

- a) firmaga, kellega on sõlmitud leping
- b) ettevõtte enda transpordivahendiga
- c) 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 söödamajakesed.
- 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
- biojätmed

Biojätmed hoitakse olmejätmetest eraldi prügikastis. Prügikaste tühjendatakse igapäevaselt.

[>> LISA 7](#)

9. Joogivesi ja laboratoorsete uuringute kava ja toodete säilivusaeg

Ettevõtet varustab veegaVett kontrollitakse korda aastas, lisatud labori veeanalüüsi protokoll. Ööpäevas kulub ettevõttes vettm³.

Tegevused juhuks, kui vesi ei vasta nõuetele:

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

Köögiljatoodete tootjad teevad 1 kord aastas valmistoodetest ja tööpindadelt mikrobioloogilised analüüsid *Listeria monocytogenes* näitajale.

Laboratoorsete analüüside kava [>> Seireleht 5](#)

9.1 Toodete säilivusaeg

Toodete säilivusaega võib ettevõtte määrata läbi kestvuskatsete, vastavalt kehtivale määrusele või kasutades 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 ja 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 seda temperatuuril mitte üle +4°. 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 tehniline kirjeldus

Ettevõttes kasutatava tooraine kohta on olemas saatelehed.

Ettevõttes toodetava toodete kohta on koostatud tehnilised kirjeldused. >> [LISA 8](#)

15. Tehnoloogilise protsessi skeemi koostamine ja kinnitamine.

Ettevõttes valmistatakse köögiviljatooteid .Tehnoloogilise protsessi skeemil on kirjas kõik toimingud tooraine vastuvõtust valmistoodete üleandmiseni, kirjas on ka protsessi iseloomustavad parameetrid. >> [LISA 9](#) ja >> [LISA 10](#)

16. Ohtude analüüs ja kriitiliste kontrollpunktide määramine

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

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

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

>> [LISA 11](#)

17. Seiresüsteem

Toimub kriitiliste kontrollpunktide kontroll, milles hinnatakse olukorda nendes punktides ja tulemused fikseeritakse seirelehtedel. Seiret teostatakse ka punktides, mis ei ole kriitilised, kuid vajavad perioodilist kontrolli (nt külmaahela katkematus tagamine, pesemis- ja

desinfitseerimisplaani toimimine, kahjuritõrje). Seire kohta on koostatud seirelehed, kus 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. Puhastusplaani kontroll

.....

Korrigeerivad tegevused

Korrigeerivad tegevused on tegevused juhuks, 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:

- 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 ja vajaduse korral tehakse ka muudatused plaanides.

18. Tegevused süsteemi nõuetekohasuse tõendamiseks [>> Juhendi punkt nõuetekohasuse tõendamine](#)

Loodud enesekontrolliplaani 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 enesekontrolliplaani 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 1 kord aastas, vajaduse korral kohe, kui on muudatused seadmetes, tehnoloogias või töökorralduses.

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			
Kuivati			
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. KAHJURITÖRJE LEPING

Lisa 7. Jäätmekäitlusplaan

Jrk nr	Jäätme liik	Kogumisnõu/ ruum	Jäätmete äraviimise sagedus

Lisa 8. Valmistoote tehniline kirjeldus

Toote nimetus:
Valmistoodet ja koostisosi iseloomustavad näitajad:
Kasutatavad tehnoloogilised võtted:
Nõuetekohasuse hindamise meetodid:
Pakendi ja toidualase teabe kirjeldus:
Veo- ja säilitamistingimused:
Mikrobioloogilised näitajad: Koostaja: Kuupäev:

Lisa 9. Kuivatatud köögiviljatoodete valmistamise tehnoloogiline skeem

Jrk nr	Etapp	Parameeter	Vahemik
1	Tooraine vastuvõtmine	Kvaliteet	
2	Säilitamine	Aeg	Päeva/kuud
3	Külmutamine	Temperatuur/aeg° /.....tundi
4	Tooraine ettevalmistamine	Koorimine, tükeldamine	
5	Aurutamine	Temperatuur/aeg° /.....min
6	Kuivatamine	Temperatuur/Aeg° /.....min
7	Jahutamine	Temperatuur/aeg° /.....min
8	Pakendamine	Pakkematerjal	
9	Säilitamine	Temperatuur/Aeg° /.....päeva

Lisa 10. Moosi valmistamise tehnoloogiline skeem

Jrk nr	Etapp	Parameeter	Vahemik
1	Tooraine tükeldamine	Aeg	
2	Külmutamine	Temperatuur/aeg° /.....min
3	Sulatamine	Temperatuur/aeg° /.....min
4	Kokku segamine, maitsestumine	Temperatuur/aeg° /.....min
5	Kuumtöötlemine (keetmine)	Temperatuur/aeg° /.....min
6	Pakendite steriliseerimine	Temperatuur/aeg° /.....min
7	Pakendamine (purki panemine)	Pakkematerjal	
8	Jahutamine (vajadusel)	Temperatuur/Aeg° /.....min
9	Säilitamine	Temperatuur/Aeg° /.....päeva

Lisa 11. Ohtude analüüs ja kriitiliste kontrollpunktide määramine

Tooterühm: Köögiviljatooted, moos

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	<hr style="border: 1px solid blue;"/>									
2										

K1. Kas kontrolli kadumine selles punktis võib põhjustada reaalselt 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 kontrollküsimustik

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 kõik ennetavad tegevused?
4. Kas määratud KKP-d vastavad tegelikule olukorrale ja on piisavad?
5. Kas kriitilised piirid on määratud ja kuidas?
6. Kas seire teostatakse ettenähtud korras ja määratud sagedused piisavad?
7. Kas seire teostajal on piisavalt teadmisi selle kohta, miks kuidas ja kui tihti 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 sobilikud vahendid ja mõõteriistad?
10. Kas korrigeerivaid tegevusi on määratud ja 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

Dokument	Säilitamise aeg
Enesekontrolliplaan	tähtjatu
Seirelehed, arvestuse pidamise dokumendid aastat
Laboratorsete analüüside protokollid aastat
Teenuslepingud aastat

SEIRELEHED

Seireleht 1. Tooraine kontroll vastuvõtul

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

Kuupäev	Toidu/materjali nimetus	Kellelt/kust	Kogus	Säilitamistingimused (vajadusel)	Kontrollitav parameeter	Tulemus	Korrigeerivad tegevus

Seireleht 2. Temperatuuride kontroll

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

Seireleht 3. Kuumtöötlemine ja jahutamine

Toode	Temperatuur mõõtmisel	Kuumtöötlemise aeg	Korrigeerivad tegevused	Jahutamine	Korrigeerivad tegevused

Seireleht 4. Puhastusplaani toimimise kontroll

Objekt	Teostatud töö	Kuupäev	Teostaja

Objekt	Seisukord	Kuupäev	Kontrollija

Laboratoorsete analüüside kava

Analüüsitulemused

Seireleht 5

Teostamise korral

Kuupäev	Analüüsi liik	Piirmäärad	Kontrolli tulemus	Korrigeeriv tegevus	Allkiri
01.06.2017	veeanalüüs, mikrobioloogia	<i>E.coli</i> 0 Coli-laadsed 0 Enterokokid 0	näitajad 0/korras	---

Kaebused**Seireleht 6***Ilmnemise korral*

Kuupäev	Kaebuse liik	Kontrolli tulemus	Korrigeeriv tegevus	Allkiri

Seireleht 7. Kahjuritõrje kontroll

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