

ANNIKA GORELOVA

PRAKTIKULT: TOIDUHÜGIEEN, HCP, STANDARD & TOIDUKÄITLEJAD

Eesti Maaülikool, 8.märts 2022

Eriala tudengitele: tehnoloogid, loomakasvatajad, kalakasvatajad

2022 Greenclean OÜ toiduhügieen.ee & enesekontrolliplaan.ee



AEG MUUTUB,
TÖÖKOHAID MUUTUVAD,
TOIDUHÜGIEEN JÄÄB

Toiduhügieen on üks suurimaid tööandjaid. Kõige suurem tööandja on isu ja nälg.

2022 Greenclean OÜ toiduhügieen.ee & enesekontrolliplaan.ee

LEKTOR

ANNIKA GORELOVA

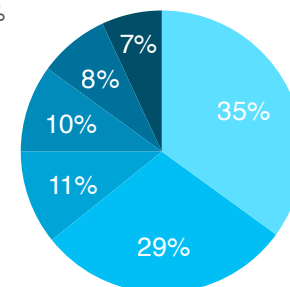
- Üle 13 aasta toiduhügieeni audiitor (2nd, 1st), konsultant, koolitaja
- Igapäevane ülesanne on suhelda PTA järelvalveametiga ja audiitoritega
- Klientide seas HACCP süsteemiga ja standardi omanikud (ISO, GMP, FSSC, ISF, FSCC, ROCC, BRCS jt)
- Valdkonnad: pagar, kondiiter, taimne toit, alkohol, liittoit, külmutatud toit, mitterloomne (seemned, õli), sööt, liha, kala



2022 Greenclean OÜ toiduhügieen.ee & enesekontrolliplaan.ee

MILLIST ABI OTSITAKSE

- Mõõtmisvahendite kalibreerimine, märgistused 7%
- Proovide võtmine, laborivastuste lugemine 8%
- Tegevuslubade, tegevusteadete menetlemine 10%
- HCP ajakohastamine/ parandamine 11%
- Töötajate juhendamine/ kontrollimine 29%
- Ettevõtte auditeerimine 35%



2022 Greenclean OÜ toiduhügieen.ee & enesekontrolliplaan.ee

PROOVIDE VÕTMINE, VASTUSTE LUGEMINE

2022 Greenclean OÜ toiduhügieen.ee & enesekontrolliplaan.ee

ANALÜÜSI NIMI	KOOD	MEETOD	ÜHIK
Beeta-glükuronidaaspositiivne <i>Escherichia coli</i> , arvuline määramine	EC	ISO 16649-2:2011	cfu/g
<i>Listeria monocytogenes</i> tuvastamine	LM	EVS-EN ISO 11290-1:2017	25 g
<i>Salmonella</i> spp tuvastamine	S	EVS-EN ISO 6579-1:2017	25 g
Koagulaaspos. stafülokokid (<i>Staphylococcus aureus</i> ja teised liigid), arvuline määramine	ST	EVS-EN ISO 6888-1:2021	cfu/g

Proovi nr	Toote nimetus	Valm. aeg
1	Sorbee (ebaküdoonia)	29.09.2021
2	Sorbee (ebaküdoonia)	29.09.2021
3	Sorbee (ebaküdoonia)	29.09.2021

ANALÜÜSI TULEMUSED

Proovi nr	Toote nimetus	Analüüsi kood			
		EC	LM	S	ST
1	Sorbee (ebaküdoonia)	<1,0 x 10 ¹	Ei leitud	Ei leitud	<1,0 x 10 ¹
2	Sorbee (ebaküdoonia)	<1,0 x 10 ¹	Ei leitud	Ei leitud	<1,0 x 10 ¹
3	Sorbee (ebaküdoonia)	<1,0 x 10 ¹	Ei leitud	Ei leitud	<1,0 x 10 ¹

Eesmärk: Enesekontrolli/kestvuskatse	
Proovivõtu kuupäev: 29.09.2021	Analüüsitulemuste teatamine
Proovi vastuvõtmise kuupäev: 19.10.2021 13:24	digiallkirjastatud katseprotokoll: X
Analüüside teostamise aeg: 01.03.2022 - 05.03.2022	pdf fail e-postiga:
Vastuse väljastamise kuupäev: 06.03.2022	väljastatav tavapostina:

2022 Greenclean OÜ toiduhügieen.ee & enesekontrolliplaan.ee

MÄRGISTUSED

2022 Greenclean OÜ toiduhügieen.ee & enesekontrolliplaan.ee

(EL) 1169/2011

TOIDUALANE TEAVE

- Pakendatud toit
- E- pood
- Reklaamkanal, rääkija
- Liittoit
- Imporditud toit
- Imporditud TKM materjal



TAIMNE GRILLVORST (250G)



TAIMNE SUITSUVORST (100G)



TAIMSED VIINERID (250G)

TERMOMEETRITE KALIBREERIMINE

2022 Greenclean OÜ toiduhügieen.ee & enesekontrolliplaan.ee



Jäävesi	Toote sisetemperatuur	Suurim lubatud näit termomeetril
0,0C	+4,0C	+4,0C
-0,2C	+4,0C	+3,8C
+0,2C	+4,0C	+4,2C

- Need seadmed, mida kasutatakse KKP kontrollimiseks peavad olema kontrollitud (verified) vähemalt 1 x päevas või sagedamini.



2022 Greenclean OÜ toiduhügieen.ee & enesekontrolliplaan.ee

PÕRSAS KOTIS

KES VASTUTAB

- Ettevõtte A on tootja
- Ettevõtte B on hulgiladu + logistik
- Ettevõtte A viib ettevõttesse B oma jahetoidu ja palub B-l lasta oma sügavkülmkambris külmuda
- Külmumine ei võrdu külmutamine
- KKP kinnitab, et kriitiline liimit saavutatakse ja seda ei ületata (oETP ei kinnita, vaid panustab)



2022 Greenclean OÜ toiduhügieen.ee & enesekontrolliplaan.ee

82%

KÄITLJAD EI OSKA SEIRE TEOSTAMIST PLANEERIDA JA/ VÕI TÖÖTAJAJD JUHENDADA

2022 Greenclean OÜ toiduhügieen.ee & enesekontrolliplaan.ee

TEMPERATUURI MÕÕTMINE

- Olenevalt HACCP süsteemi plaanist KKP või oETP. Näiteks: lao temperatuuri kontroll toidu säilitamiseks on oETP, piima pastöriseerimisel temperatuuri saavutamine on KKP
- Käitlejad dilemma ees:
- Kirjutada näit termomeetrit?
- Arvutada tulemus ja kirjutada arvutatud näit?
- Kirjutada näit seadmelt?
- Automaatse salvestise korral polegi vaja kirjutada?
- Mida kirjutada kui tulemus ei ole nõuetekohane/ oodatud?

2022 Greenclean OÜ toiduhügieen.ee & enesekontrolliplaan.ee

Combi kaarte puhtuse kontroll	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
DPSC	OK							
Jäälabidate puhtuse kontroll	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
DPSC	OK							
KKP 2 - Pidev monitoriing (-18 kuni -23 °C)	OK+CA	OK+CA	OK+CA	OK+CA	OK+CA	OK+CA	OK+CA	OK+CA
Alarm	OK+CA	OK+CA	OK+CA	OK+CA	OK+CA	OK+CA	OK+CA	OK+CA
	OK+CA	OK+CA	OK+CA	OK+CA	OK+CA	OK+CA	OK+CA	OK+CA
	OK+CA	OK+CA	OK+CA	OK+CA	OK+CA	OK+CA	OK+CA	OK+CA
	OK+CA	OK+CA	OK+CA	OK+CA	OK+CA	OK+CA	OK+CA	OK+CA
	OK+CA	OK+CA	OK+CA	OK+CA	OK+CA	OK+CA	OK+CA	OK+CA
KKP 2 - Suure sügavkülmiku pidev monitoriing	OK+CA							

2022 Greenclean OÜ toiduhügieen.ee & enesekontrolliplaan.ee

ETTEVÕTTE AUDITEERIMINE: SEINAD, PÕRANDAD

2022 Greenclean OÜ toiduhügieen.ee & enesekontrolliplaan.ee

TS 22002_1_2009

TOOTMISALA

- Seinad ja põrandad peavad olema pestavad või puhastatavad
- Seinte ja põranda ühenduskohtade ning nurkade konstruktsioon peab võimaldama puhastamist



2022 Greenclean OÜ toiduhügieen.ee & enesekontrolliplaan.ee

TS 22002_1_2009

PÕRANDAD

- Peavad olema konstrueeritud selliselt, et vältida seisvat vett
- Niisketil tootmisaladel peavad põrandad olema veetihedad ja varustatud vee äravoolukohtadega
- Äravoolukohad peavad olema varustatud trapiga ja kaetud



2022 Greenclean OÜ toiduhügieen.ee & enesekontrolliplaan.ee

TS 22002_1_2009

ÄRAVOOLUTORUSTIK, ÄRAVOOL

- Vastavalt eeldatavale koormusele peab äravool olema piisava eemaldusvõimsusega.
- Äravool ei tohi olla suunatud saastunud allat puhta ala poole.



On soovitatav ümardada seinte ja põranda ühenduskohad toidu töötlemise alas - kergem koristada ja mustus ei kogune

ÜMARDADA ÜHENDUSKOHAD

2022 Greenclean OÜ toiduhügieen.ee & enesekontrolliplaan.ee

ETTEVÕTTE AUDITEERIMINE: LAGI

2022 Greenclean OÜ toiduhügieen.ee & enesekontrolliplaan.ee

TS 22002_1_2009

LAGI JA LAEALUNE ARMATUUR

- Peab olema konstruktsioonilt selline, et vähendada mustuse ja kondensaadi kogunemist



2022 Greenclean OÜ toiduhügieen.ee & enesekontrolliplaan.ee

ETTEVÕTTE AUDITEERIMINE: AVATAVAD VÄLISAKNAD

2022 Greenclean OÜ toiduhügieen.ee & enesekontrolliplaan.ee

TS 22002_1_2009

TOOTMISALA AVATAVAD VÄLISAKNAD, VENTILATSIOONIAVAD VÕI VENTILAATOR KATUSEL

- ... kui need on olemas..
- Peavad olema varustatud putukavõrkudega



2022 Greenclean OÜ toiduhügieen.ee & enesekontrolliplaan.ee

ETTEVÕTTE AUDITEERIMINE: KÜLMKAMBRID (WALK IN FRIDGE, WALK IN FREEZER)

2022 Greenclean OÜ toiduhügieen.ee & enesekontrolliplaan.ee



2022 Greenclean OÜ toiduhügieen.ee & enesekontrolliplaan.ee

ETTEVÕTTE AUDITEERIMINE: SEISEV VESI, KEMIKAALIDEGA RISTSAASTUMINE

2022 Greenclean OÜ toiduhügieen.ee & enesekontrolliplaan.ee



2022 Greenclean OÜ toiduhügieen.ee & enesekontrolliplaan.ee

ETTEVÕTTE AUDITEERIMINE: KAHJURITE MONITOORINGUPUNKTID

2022 Greenclean OÜ toiduhügieen.ee & enesekontrolliplaan.ee



2022 Greenclean OÜ toiduhügieen.ee & enesekontrolliplaan.ee



2022 Greenclean OÜ toiduhügieen.ee & enesekontrolliplaan.ee



2022 Greenclean OÜ toiduhügieen.ee & enesekontrolliplaan.ee

ETTEVÕTTE
AUDITEERIMINE:
AVAUSED

2022 Greenclean OÜ toiduhügieen.ee & enesekontrolliplaan.ee



2022 Greenclean OÜ toiduhügieen.ee & enesekontrolliplaan.ee

ETTEVÕTTE AUDITEERIMINE ON IGA PÄEVA OSA

2022 Greenclean OÜ toiduhügieen.ee & enesekontrolliplaan.ee

- Toiduohutuskultuur
- Nõue standardites, nt GSFI (Global GAP, primus GFS, IFS, BRCGS, SQF jt)
- Vabatahtlik soovitus Codex 2020

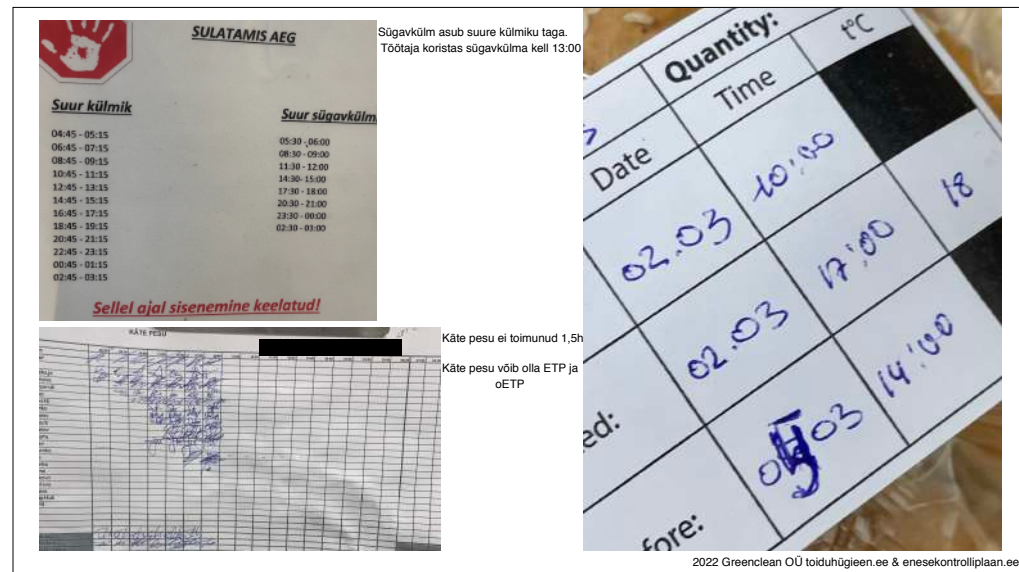
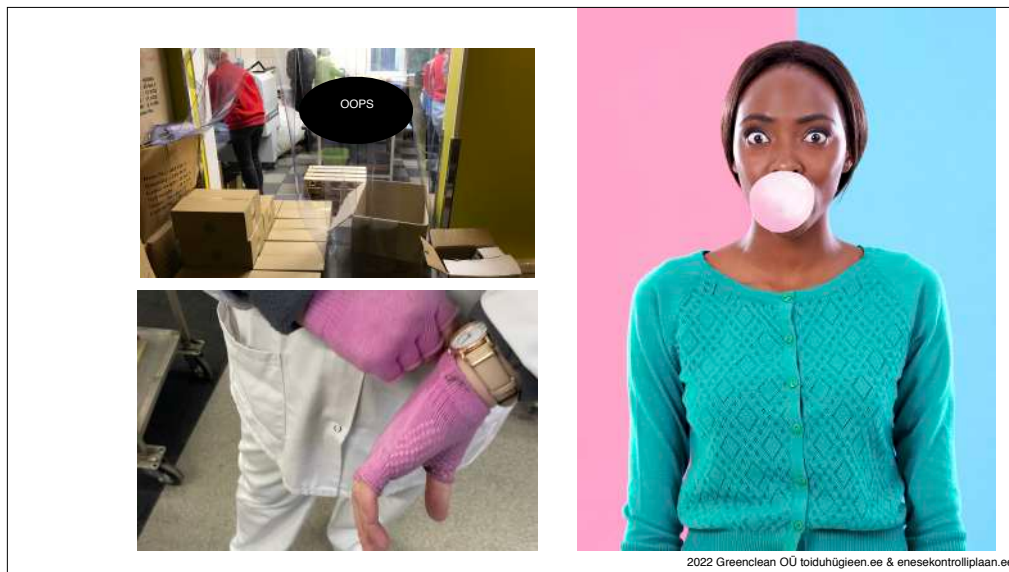


2022 Greenclean OÜ toiduhügieen.ee & enesekontrolliplaan.ee

NÄIDE: LIITTOIDU TOOTMISE TÖÖTAJATE KOOLITUS, UMBKEELSUS, SISENEMINE KÄITLEMISALALE

Usalda aga kontrolli. Veendu. Töövari. Koolitamine ja/või juhendamine peale jälgimispäeva. Foto, video.

2022 Greenclean OÜ toiduhügieen.ee & enesekontrolliplaan.ee



AUDIT IGA TÖÖPÄEVA VÕI -NÄDALA NORMAALNE OSA

Ei ole õige, et liigutatakse ainult siis, kui teostatakse järelvalvet

Toidu ohutuse kultuur on alati: ka siis, kui keegi ei vaata. 24/7

Näide 1, frantsiisettevõtte, kus sama audit-küsimustikku kontrollib üksuse juht, regiooni juht, sisse ostetud kolmas osapool.

Näide 2, tootja nõue allhanke öökoristajale.

2022 Greenclean OÜ toiduhügieen.ee & enesekontrolliplaan.ee

TS 22002_1_2009

TOOTMISALA AVATAVAD VÄLISUKSED

- Peavad olema suletud või kinni kaetud, kui neid ei kasutata



2022 Greenclean OÜ toiduhügieen.ee & enesekontrolliplaan.ee



2022 Greenclean OÜ toiduhügieen.ee & enesekontrolliplaan.ee

ETTEVÕTTE AUDITEERIMINE: SEADMED

2022 Greenclean OÜ toiduhügieen.ee & enesekontrolliplaan.ee

TS 22002_1_2009

SEADMETE ASUKOHT

- Seade peab olema konstrueeritud ja asetsema selliselt, et hõlbustada hea hügieenitava rakendamist ja selle töö jälgimist
- Seade peab olema paigutatud selliselt, et võimaldada juurdepääsu seadmetega töötamiseks, nende puhastamiseks ja hooldamiseks
- Seisev mustus (standing grease, standing dirt, standing water)



2022 Greenclean OÜ toiduhügieen.ee & enesekontrolliplaan.ee



2022 Greenclean OÜ toiduhügieen.ee & enesekontrolliplaan.ee



2022 Greenclean OÜ toiduhügieen.ee & enesekontrolliplaan.ee

ETP EI VÕRDU OETP JA VASTUPIDI

- Metalldetektor võib olla KKP, kui saab mõõta osiseid alla 0,2mm.
- Metalldetektor võib olla oETP, kui hinnatakse "jah" ja "ei" / "on" ja "ei ole" väärtuseid.
- Metalldetektor võib olla ka lihtsalt ETP osa.

KKP	oETP
Piirmäär ei saavutatud ->	Piirmäär ei saavutatud ->
Ohtlik X ->	Arutleda, nt ISO 8.9.4 variante a)- c) ->
Mittevastavate toodete kasutuselt kõrvaldamine nt ISO 8.9.4.3, siis arutada variante a)- c)	Ja lisaks, kui on 8.9.4.3, siis arutada variante a)- c)

2022 Greenclean OÜ toiduhügieen.ee & enesekontrolliplaan.ee

ETTEVÕTTE AUDITEERIMINE: TOIDU, PAKKEMATERJALIDE (TKM), KOOSTISAINETE, MITTETOIDU- KEMIKAALIDE LADUSATMINE

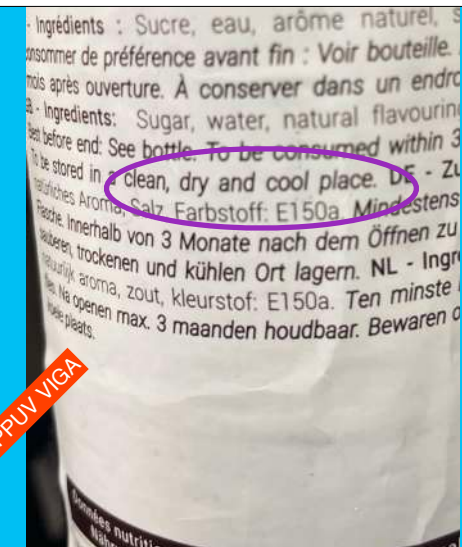
2022 Greenclean OÜ toiduhügieen.ee & enesekontrolliplaan.ee

TS 22002_1_2009

LADUSTAMISE ALA

- Ladustamise alad peavad olema kuivad ja hästi ventileeritud
- Temperatuuri ja õhuniiskuse taset tuleb jälgida ning reguleerida kohtades, kus see on ette nähtud.
- Mis on puhas, kuiv, jahe koht?

KORDUMA KIPPUV VIGA



2022 Greenclean OÜ toiduhügieen.ee & enesekontrolliplaan.ee

TS 22002_1_2009

LADUSTAMI SE ALA

- Kõik materjalid peavad olema ladustatud põrandast kõrgemale selliselt, et materjalide ja seina vahel oleks piisavalt ruumi, mis võimaldab teha kontrolli ja kahjuritõrjet
- Valgustus piisav
- Et koristada saab

KORDUMA KIPPUV VIGA



2022 Greenclean OÜ toiduhügieen.ee & enesekontrolliplaan.ee

TEHNILISED KOMMUNIKATSIOONID- ÕHK, VESI, ENERGIA



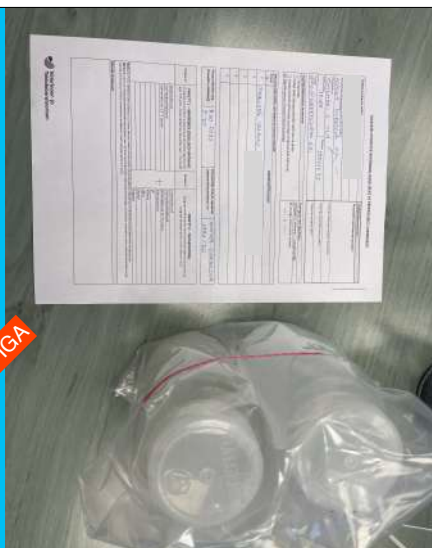
2022 Greenclean OÜ toiduhügieen.ee & enesekontrolliplaan.ee

SM NR 61

VEEVARUSTUS

- Vesi, mida kasutatakse toote koostisosana, sh jää või auruna (sh kulinaarne aur) või kokkupuutes toodetega või toodete pindadega, peab vastama vastava toote kindlaksmääratud kvaliteedi- ja mikrobioloogilistele nõuetele
- Joogivee proove võivad võtta **atesteeritud** proovivõtjad.

KORDUMA KIPPUV VIGA



2022 Greenclean OÜ toiduhügieen.ee & enesekontrolliplaan.ee

Toiduteave.ee

Viimased kohad! Joogivee proovivõtjate väljääpe märtsis

To: annika.gorelova@greenclean.ee <annika.gorelova@greenclean.ee>

OSALE

Tere, Annika!

Viimased vabad kohad! Huvil korral registreeru kohe <https://toiduteave.ee/infoaav-21-22-03-2022-praktikaga-joogivee-proovivotjate-valjape/>

Eesti Keskkonnauuringute Keskus viib 21.-22. märtsil läbi väljääpe toidu valdkonnaga seotud ja joogivee proovivõtjaks atesteerimisest huvitatud isikutele.

Puur- ja salviaevudega toidukäitlejad peavad joogivee proovide võtmiseks kasutama atesteeritud proovivõtjat. Selleks, et toidukäitlejad saaksid saada atesteerimisele oma ettevõtte töötajad, on korraldanud väljääpe infoaave vormis, mille eesmärgiks on osalejad ette valmistada joogiveest proovi võtjate atesteerimiseks. Infoaave koosneb kahest osast, mis toimuvad kahe järjestikuse päeval – esimesel päeval loengud veetöökeskkonnas ja teisel päeval proovivõtu praktiline õppus Tallinnas OÜ Eesti Keskkonnauuringute Keskus ruumides, aadressil Marja 4d. Atesteerimine ei ole infoaave osa, kuid praktilise õppuse järel saab kohe toostada ka atesteerimise praktilise osa.

Osalemine on tasuta. Kiirustage!

Toiduteave.ee meeskond

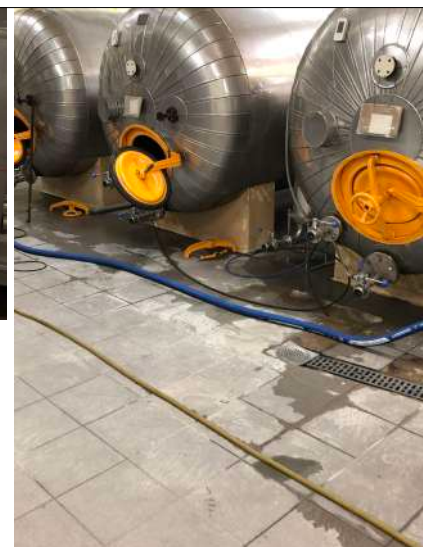
Kui soovite teavitustest loobuda, siis vajutage siia: https://toiduteave.ee/?http://mmmbtr=1&email=annika.gorelova@greenclean.ee&id=5&mcid=nl&mail_id=238



2022 Greenclean OÜ toiduhügieen.ee & enesekontrolliplaan.ee



- Ventilatsioon (loomulik või mehaaniline) peab võimaldama liigse või ebasoovitava auru, tolmu ja lõhnade eemaldamise ning hõlbustama **kuivamist** pärast märgpuhastust.



2022 Greenclean OÜ toiduhügieen.ee & enesekontrolliplaan.ee

TÕESTISÜNDINUD LUGU: RÄNDAV HALLITUS

- Ventilatsioonisüsteem peab olema kavandatud ja konstrueeritud selliselt, et õhk ei liiguks saastunud või tooraine töötlemisega seotud tsoonidest puhtasse tsooni
- Süsteem peab olema puhastamiseks, filtrite vahetamiseks ja hooldamiseks ligipääsetav
- Pidage seadmete, filtrite, hooldusaegade **registrit ja kava**
- Ennetava hoolduse programm peab sisaldama kõiki seadmeid, ka sõel, filter, õhufilter, magnetid jne



KORDUMA KIPPUV VIGA

Pilt: <https://link.springer.com/article/10.1007/s10327-018-0764-9/figures/4>

2022 Greenclean OÜ toiduhügieen.ee & enesekontrolliplaan.ee

KORDUMA KIPPUV VIGA

PRIORITISEERIGE HOOLDUSE NÕUDED

ENNE TEHAKSE ESIMENE TOIT, ESIMENE MÜÜK, ESIMENE EKSPORT. USKUGE, TAGANT JÄRGI ON SEDMETE LISTI KEERULINE TEHA. KES ENAM TEAB, KUS ON GARANTIIDOK-DID, NSF KLEEPSUD, ERIJUHISED, MDIA MEILI TEEL SAADI

2022 Greenclean OÜ toiduhügieen.ee & enesekontrolliplaan.ee

KORDUMA KIPPUV VIGA

PLANEERIGE HOOLDUS, AJUTINE PARANDUSTÖÖ

EI TOHI ENNE TEHA, ESMALT PROTSEDUUR, ÜLEANDMISE PROTSEDUUR (SISALDAB MH PUHASTAMIST, SANITAARSET TÖÖTLEMIST (KUI ETTE NÄHTUD), SEADME ÜLEVAATUST ENNE SELLE KASUTUSELE VÕTMIST, VÕIMALIK NEUTRALISEERIMINE

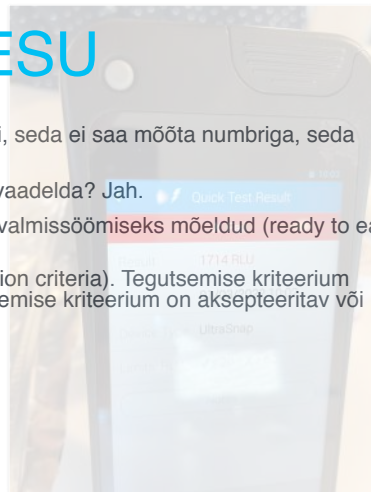
2022 Greenclean OÜ toiduhügieen.ee & enesekontrolliplaan.ee

VERIFITSEERIMINE, VALIDEERIMINE

2022 Greenclean OÜ toiduhügieen.ee & enesekontrolliplaan.ee

NÄITEKS: KÄTEPESU

- Kas on samm protsessis (step in the process)? Ei, seda ei saa mõõta numbriga, seda saab vaadelda.
- Kas on samm protsessi ümber? Jah. Seda saab vaadelda? Jah.
- Kätepesu enne tööle tulemist on ETP. Kätepesu valmissoomiseks mõeldud (ready to eat) toidu pakendajal on oETP.
- ATP väärtus on oETP tegutsemise kriteerium (action criteria). Tegutsemise kriteerium oETP-s võib olla mõõdetav või vaadeldav. Tegutsemise kriteerium on aksepteeritav või mitte.



2022 Greenclean OÜ toiduhügieen.ee & enesekontrolliplaan.ee

NÄIDE LEMMIKLOOMATOOTMISE AUDITI LÄBIKUKKUMISEST

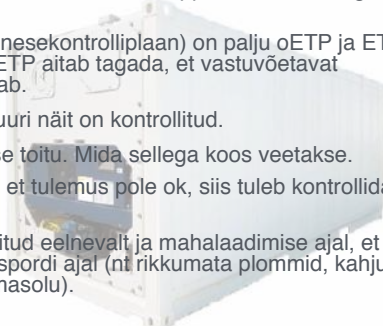
TÕENÄOSUS, ET MEIL EI JUHTU MIS SAAB, KUI JUHTUB.

Näide mõtlemiskäigust ohtude analüüsil ja hindamise maatriksil: juhul, kui töötajal on käel peal shigelloos, siis kui suur on tõenäosus, et shigelloos käe kontakti kaudu võileivale pääseb, kui käsi ei pesta. See teeb käte pesu RTE toitudele oETP-ks.

2022 Greenclean OÜ toiduhügieen.ee & enesekontrolliplaan.ee

NÄITEKS: TRANSPORT

- ISO 22002-1 5 on kadunud, see oli transpordile. Ootame!
- Transport on Eestis ja mujal üks nõrgimaid lülisid. See on etapp, mida valideerige ja verifitseerige.
- Tänapäeva HCP-s (Hazard Control Plan, enesekontrolliplaan) on palju oETP ja ETP-sid. Näiteks on seadmete hooldamine oETP. oETP aitab tagada, et vastuvõetavat tegevuskriteeriumi ei ületata. oETP panustab.
- Kontrollige, kas vedaja veoruumi temperatuuri näit on kontrollitud.
- Kontrollige, kuidas/ mis aja jooksul veetakse toitu. Mida sellega koos veetakse.
- Kui termomeetrit kalibreeriti ja saadi teada, et tulemus pole ok, siis tuleb kontrollida eelmiste mõõtmiste kehtivust (validity).
- Transpordivahendid peavad olema kontrollitud eelnevalt ja mahalaadimise ajal, et oleks tagatud materjalide kvaliteet ja ohutus transpordi ajal (nt rikkumata plommid, kahjurite puudumine, temperatuuridokumentide olemasolu).



Pilt: <https://www.meeberg.com/fr/rebuild-open-top-containers/dry-boxes/20ft-refriger-container/>

2022 Greenclean OÜ toiduhügieen.ee & enesekontrolliplaan.ee

NÄITEKS: PUHASTAMIS- JA DESINFITSEERIMISPLAAN

- Märg- ja kuivpuhastamise programmid peavad olema dokumenteeritud
- Peab sisaldama ettenähtud töövahendeid, nõuded eemaldamiseks või lahti ühendamiseks
- Peab sisaldama meetodid puhastuse tõhususe hindamiseks



KORDUMA KIPPUV VIGA

2022 Greenclean OÜ toiduhügieen.ee & enesekontrolliplaan.ee

ALLERGEENID

Ristkontakt

2022 Greenclean OÜ toiduhügieen.ee & enesekontrolliplaan.ee



2022 Greenclean OÜ toiduhügieen.ee & enesekontrolliplaan.ee



GLUTEENIJÄÄGID KÄTEL PEALE KÄTE LOBISTAMIST VEE ALL JA KUIVATAMIST PABERRÄTIGA

2022 Greenclean OÜ toiduhügieen.ee & enesekontrolliplaan.ee

HCP

Ohtude analüüs peab olema detailne. Näiteks, ei piisa, et oht on “mikrobioloogiline” või “patogeen.”

Seleta detailselt, millist konkreetset ohtu silmas pead. Näiteks, fekaal viirus /nimi/, fekaal bakter /nimi, nt e coli/, fekaal ussid /nimi A lumbricoides/

CODEX (2020)

- Ajakohane versioon <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/en/> -> Codes of Practice
- 2020.a muudatuste seas on tugevad soovituselised enesekontrollis:
- juhtkonna kohustus ja toidu ohutuse kultuur
- kirjeldada allergeenide ohjet,
- hinnata joogivee sobivust,
- planeerida kätepesuvalamud hand-free süsteemil,
- lisada koolituskavas toote tundmine (product knowledge),
- lisada valideerimine (tegevus enne) ja verifitseerimine (tegevus peale),
- lisada kahjurite seire (lisaks sellele, kui seiret teeb koostööpartner),
- pesta käed enne kätte desinfitseerimist,
- jälgida Maailma Terviseorganisatsiooni (WHO) 5 toidu ohutuse võtit (puhtus, toores-küpsetatud eraldi, põhjalik kuumtöötlus, hoida toitu ohutul temperatuuril, kontrollitud vesi ja toormaterjal),
- kirjutada lahti külastuste hügieenipoliitika,
- töötada välja jälgitavuse süsteem,
- kirjutada lahti, kuidas toodet tarbitakse,
- lisada tehnoloogilisse skeemi või luua uus, kus kajastatud ka muud sisendid (nt õhk, vesi, ümbertöötus (rework)),
- teaduspõhise ohtudeanalüüsi (viiteid võib võtta Google Scholar, Science Direct, EFSA, doktoritööd jm)
- seirelehed üle kontrollida vastutava isiku poolt määratud sagedusega ning lisada ülekontrollimise kohta märged (record timing)
- jpm.

TO DO LIST

- Tee end <https://www.ifsqn.com> kasutajaks
- Telli teavitused
- Kuula/ vaata oma ala eksperte, näiteks David Rosenblatt <https://youtu.be/eroXX49aTfg>
- Või vaata tagant järgi <https://www.youtube.com/c/ifsqn/videos>

NÄIDE E-KIRJAST, MIDA HAKKAD SAAMA

Final Call: How to identify and exclude risk of cross contamination during transport

How to identify and exclude risk of cross contamination during transport

Taking Place: Friday, February 25, 2022
3:00 - 4:30 PM LONDON TIME UK
10:00 AM - 11:00 AM EASTERN USA TIME

Many companies have costly product recalls. In such a case, which can cost millions of euros and possibly ruin the company's reputation, the question arises: where did the impurities come from and how did they get into the product. We will show you how you can analyze the risks in the supply chain and what influence the transport and especially the often lacking transport hygiene when transporting underpacked raw materials and food can have on your production and your products.

Register Now!

Speaker

Hans-Dieter Philipowski
President E N F I T

Hans-Dieter Philipowski, born in Hamburg and has been living in Brussels, Belgium for several years. Studied process engineer at the technical university in Hamburg.

2022 Greenclean OÜ toiduhügieen.ee & enesekontrolliplaan.ee



How to analyse risks in the new ISO 22000:2018

International Food Safety & Quality Network • 9.2K views • 1 year ago

The new version of ISO 22000 is active and we have time to transfer our food safety management systems to the new versions by June 2021. Those who started the transfer or implementation to...



Root Cause Analysis – How it Can Help Your Food Safety Plan

International Food Safety & Quality Network • 4K views • Streamed 5 years ago

Food facilities have a variety of mechanisms for identifying food safety failures, including customer complaints, self-inspections, audits, and regulatory visits. The key to success is being...



Allergen Management, Supporting Your Business

International Food Safety & Quality Network • 2.1K views • Streamed 6 years ago

This webinar will discuss how effective risk assessment can prevent unintentional addition of allergenic material to non-allergen containing product. Effective allergen management involves...

2022 Greenclean OÜ toiduhügieen.ee & enesekontrolliplaan.ee



AITÄH!

KOHTUMIS(T)ENI!

2022 Greenclean OÜ toiduhügieen.ee & enesekontrolliplaan.ee