

Toiduohutuse juhtimissüsteem toiduainete töötlemisel

Lektor Katrin Laikoja, *MSc* (tehn)

EMÜ VLI veterinaarse biomeditsiini ja toiduhügieeni õppetool

EMÜ VLI toiduteaduse ja toiduainete tehnoloogia õppetool

katrin.laikoja@emu.ee

Õppetöö korraldusest

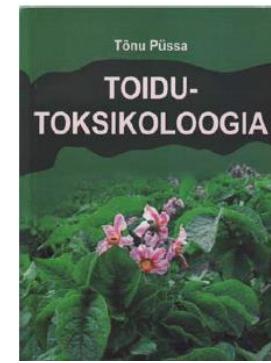
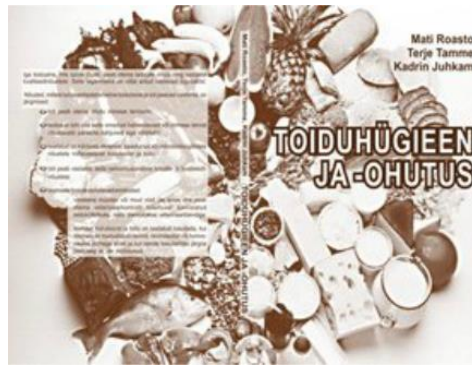
- Toiduohutuse juhtimissüsteem toiduainete töötlemisel (VL.1222)
- *Food safety management system in food processing*
- **13 nädalat** x 4 tundi=4 EAP (iga nädal 4 tundi kontaktõpet +4 tundi iseseisvat tööd)
- **Auditooriumis või üle veebi?**
- Moodles kolm osaeksamit: 03.03, 07.04, ??05 + kodutööd vastavalt Moodle juhistele
- Suhtlemine, õppematerjalid, kodutööd: veebiseminarid <https://videosild.emu.ee/b/kat-znh-pdd>, Moodles, <https://moodle.edu.ee/course/view.php?id=3684> võti: ohutus2025
- Veebiseminaris osalemine **väga soovitatav**, kohal olles osalemine kohustuslik (*social-notworking* ei sobi)
- 11:15-12:45, paus 15 min, 13:00-14:30. Sobib?

A	94
B	85
C	76
D	67
E	58

Suurepärase „A“ jaoks peavad olema tehtud **kõik iseseisvad tööd** (st hindetabelis igas lahtris tulemus!)

Ajakava	Liik	Muuda ajakava
Kuupäev	Liik	Sisu
03.02.2025	loeng ja seminar	Sissejuhatus. Toiduohutus ja -hügieen. Toidu turvalisus. Toiduhügieeni eesmärgid. Õigusaktidest. Toidust tingitud haiguste esinemine arenenud riikides. Toidujärelev; Toidukäitleja põhikohustused. Enesekontrollisüsteem. Eeltingimusprogrammid. H/
10.02.2025	loeng ja seminar	Tootmishügieen ja ETPd. Ristsaastumine. Ruumide hügieeniline planeerimine, se; Jäätmekäitlus. Turult tagasikutsumine.
17.02.2025	loeng ja seminar	
03.03.2025	kontrolltöö	I osale kordamisküsimustest (1-26) kontrolltöö. Füüsilised, keemilised, mikrobio
10.03.2025	loeng ja seminar	Mikroorganismid, nende kasvu ja paljunemist mõjutavad tegurid. Säilimisajaga r
17.03.2025	loeng ja seminar	Toidunakkused ja -mürgistused. HACCP. Tooraine- ja tootekirjeiduse koostamine
24.03.2025	loeng ja seminar	Keemilised ohud. Toksikoloogia mõiste. Olulised lühendid. Loomulikud toksilised ü
31.03.2025	loeng ja seminar	PTA juhendid enesekontrollisüsteemi loomiseks, juurutamiseks, ajakohastamiseks
07.04.2025	kontrolltöö	II osale kordamisküsimustest (27-49) kontrolltöö. Keemilised ohud (jätkub). Füüsik
14.04.2025	loeng ja seminar	Hügieeninõudeid tootustamisel. Töötajate isiklik hügieen. Oma ettevõtte hügieenin
21.04.2025	loeng ja seminar	Isikliku hügieeni nõuete ettekanded. HACCP: KKPde ja kriitiliste piiride määramine
28.04.2025	loeng ja seminar	Vee hügieenist. Toiduallergia ja -allergeenide ohje. HACCP: seirelehtede analüüs
05.05.2025	loeng ja seminar	Toiduohutuse juhtimissüsteemid.
	kontrolltöö	III osale kordamisküsimustest (alates 50-) kontrolltöö. Kellele kolmanda osakontro

Õpikuid:



- **Slaidid Moodles ja lisalugemine Moodles**
- *Codex Alimentarius* Toiduhügieeni üldised põhimõtted
- Euroopa Komisjoni HACCP ja ETP juhend
- Roasto, Tamme, Juhkam Toiduhügieen ja –ohutus, Trt 2004
 - <http://vl.emu.ee/userfiles/VLI/materjalid/toiduhgieenkokku.pdf>
- Roasto, Breivel, Dreiman Toiduainetööstuse tootmishügieen, Trt 2011
- Lillenberga, Järvis Toidutekkelised parasitaar- ja viirushaigused, Trt 2005
- Pärn, Laikoja, Soosaar HACCP käsiraamat toidukäitlejale, Trt 2002,
 - <https://veebiarhiiv.digar.ee/a/20220715195626mp> / https://www.agri.ee/sites/default/files/public/juurkataloog/TRUKISED/HACCP_2002.pdf (suhtuda kriitiliselt, vana allikas, aga vormid näitena head)

<https://toiduteave.ee/>

Soovitan!



Ole kursis! Telli teavitus toiduteave.ee värskete postituste kohta!

Eesnimi*

E-posti aadress*

☐

I'm not a robot



reCAPTCHA
Privacy - Terms



Euroopa Maaelu Arengu
Põllumajandusfond:
Euroopa investeringud
maapiirkondadesse

Teadmussiirde pikaajaline programm toiduohutuse valdkonnas

Programmi eesmärk on tõsta põllumajanduse ja toidu töötlemise valdkonnas tegutsevate inimeste toidu ja toiduohutuse alast teadlikkust.

Vaata tulevaid sündmusi

Vaata avaldatud väljaandeid



Kalanduse teabekeskus

Kalanduse teabekeskuse eesmärk on panustada kalapüügi, vesiviljeluse ning vee-elusressursside väärimise valdkonnas tegutsevate ettevõtjate teadmiste taseme tõstmisse, mis võimaldab neil suurendada majanduslikku ja keskkonnaalast jätkusuutlikkust. Teabekeskus soodustab valdkonna ettevõtjate, mittetulundusühingute ning teadus- ja arendusasutuste vahelist koostööd ja laiemat avalikkuse teadlikkust kalandusest. Täpsemalt on võimalik lugeda siit.

<https://www.kalateave.ee/et/>

Päevakorral

- Kalanduse teabekeskus: kalatoitude valmistamise õpituba Peipsi Toidu Tänaval: "Pöörane TäiskuuÕösööming 2025"**
- Uuring "Soovimatu kaaspüügi regulatsioonid seisevpüünistega püügil" (Tartu Ülikool, 2024)
- Aastaraamat "Eesti kalamajandus 2022–2023" (Kalanduse teabekeskus, 2024)
- Rakendused „KalaAju“ ja „Eesti kalad“ on kaasajastatud ja kasutajasõbralikumad



Otsi...



Sündmused & Koolitused

< [Veebruar 2025](#) >

E	T	K	N	R	L	P
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28		

Päevakorral

- Kalanduse teabekeskus: kalatoitude valmistamise õpituba Peipsi Toidu Tänaval: "Pöörane TäiskuuÕösööming 2025"
- Uuring "Soovimatu kaaspüügi regulatsioonid seisevpüünistega püügil" (Tartu Ülikool, 2024)

Teemad

- toiduohutus, toiduohutuse juhtimissüsteem, toiduhügieen, tootmishügieen, käitleja isiklik hügieen;
- määruste 178/2004, 852/2004 ning Eesti toiduseaduse nõuded enesekontrollisüsteemile ja toidu ohutuse tagamiseks;
- ISO 22 000, FSSC 22 000, BRC, IFS standardid toiduohutuse juhtimissüsteemidele;
- tootmishügieen ja eeltingimusprogrammid toiduettevõttes;
- ettevõtte asendiplaan, taristu ja toidukäitlemisruumide hügieeniline planeerimine;
- seadmete hügieeniline paigutus, toiduga kokkupuutuvad materjalid (TKM);
- puhastamise viisid (märg-, kuivkoristus), meetodid (käsitsi, mehhaniseeritud), süsteemid (CIP, vahupesu jm), kasutatavad pesu- ja desinfitseerimisained;
- toidu nõuetekohasuse tagamine, külmakett;

Teemad

- joogivesi toidukäitlemisettevõttes;
- kahjurite ennetamine, kahjuritõrje;
- personali tervis ja isiklik hügieen;
- jäätmete käitlemine;
- jälgitavuse tagamine toiduettevõttes;
- toodete tagasikutsumine turult;
- HACCP 12 etappi ja 7 põhimõtet;
- tehnoloogilise skeemi koostamine, toote info kogumine;
- ohuanalüüs: mikrobioloogilised, keemilised ja füüsikalised ohud toidus;
- toidust tingitud haigused: toidunakkused ja -mürgistused, parasitaarhaigused;

Teemad

- ohtude esinemise tõenäosuse ja tõsiduse hindamine;
- ohjemeetodite (kriitiliste kontrollpunktide, kontrollpunktide) määramine, kriitilised piirid;
- KKP ja KP seire;
- korrigeerivad tegevused;
- dokumenteerimine toiduohutuse juhtimissüsteemis;
- toiduohutuse juhtimissüsteemide valideerimine ja verifitseerimine;
- toiduohutuse juhtimissüsteemi ajakohastamine.

Millistele küsimustele sooviksid vastuseid saada?
Ootused semestri alguses?→
Palun postita Moodlesse!!!

GARFIELD



© 1999 PAWS, INC./Distributed by Universal Press Syndicate



www.garfield.com



Read Garfield In The Sunday Dispatch