



Nate Williams

HACCP

Ohu analüüs ja kriitiliste kontrollpunktide ohje 8-1

Meeldetuletus varasemast😊

- Kui palju on veterinaarjärelevalve all olevaid ettevõtteid Eestis?
 - ligi 5 000
 - ligi 10 000
 - ligi 15 000
 - Mis on enesekontrolliplaan ja mis enesekontrollisüsteem?
 - Mis on eeltingimusprogrammid?
 - Mida tähendab lühend HACCP?
- Vaadake üle ka loeng 3 ETP materjalid!
 - Tuletage meelde enesekontrolliplaani struktuur PTA juhendite järgi!

Järgnevalt on võrdlev tabel 2021 ja 2020 kontrollide ning mittevastavuste kohta.

	2021	2020
Objektide arv	19283	17982
Teostatud kontrollide arv	6771	9197
Nõuetele vastavused	86193	94 780
Nõuetele mittevastavused	15337	9 565
Ettekirjutuse projekti järgselt on ettevõtte parandusmeetmed esitanud	2021	1 212
Ettekirjutused	882	668

Kui tuvastatud puudustest 2020. a suurem osa oli seotud töötajate, laboratoorsed uuringute, toidu üldiste nõuete, toidualase teabe, toidu jälgitavusega, siis **2021. a peamised mittevastavused** tuvastati seoses toidualase teabe, laboratoorsete uuringute, HACCP põhimõtete, joogivee ning töötajatega.

Toiduproovide arv on viie aastaga kahekordistunud. Aastatel 2016-2018 oli proovide arv 5000 ümber, eelmise aasta seisuga ületas proovide arv ligi 11000.

HARA-Hazard Analysis Risk assessment
CAPA-Corrective and Preventive Action
HCP-Hazard Control Plan

Majanduslikel
eesmärkidel, eesmärgiks
on TEENIDA (VACCP-
Vulnerability, kaitstus)

**Mittetahtlik
või
juhuslik
võltsimine**

Juhuslik
(toidust tingitud
haigused,
HACCP)

Toidu
kvaliteet
(*food
quality*)

Toidu pettus
(*food fraud*)

Toidu ohutus
(*food safety*)

Toidu kaitse
(*food
defence*)

**Tahtlik
võltsimine**
(pahatahtlik
rünnak)

Ideoloogilistel
eesmärkidel,
eesmärgiks on
KAHJU (TACCP-
Threat,
ähvardatus/
turvalisus)

Enesekontrollikohustus

- TS 5. peatükk KÄITLEJA ENESEKONTROLL, § 34.
 - (1) Käitleja on kohustatud kontrollima toidu ja selle käitlemise nõuetekohasust (edaspidi **enesekontroll**) ning rakendama abinõud selle tagamiseks.
 - Rakendatavaid abinõusid kirjeldatakse **enesekontrolliplaanis**.
 - Enesekontroll koos kirjalikult vormistatud enesekontrolliplaaniga moodustab **enesekontrollisüsteemi**.
 - (2) Käitleja peab määrama kindlaks toidu **ohutuse seisukohalt olulised käitlemisetapid**, sealhulgas kriitilised kontrollpunktid, kontrollima neid ning registreerima kontrolli tulemused
 - (5¹) Enesekontrolli raames ~~võetud proovide~~ analüüsimise korral rakendatakse asjakohast kvaliteedisüsteemi.

EKP- enesekontrolli-plaan

ETP – eeltingimus-programmid

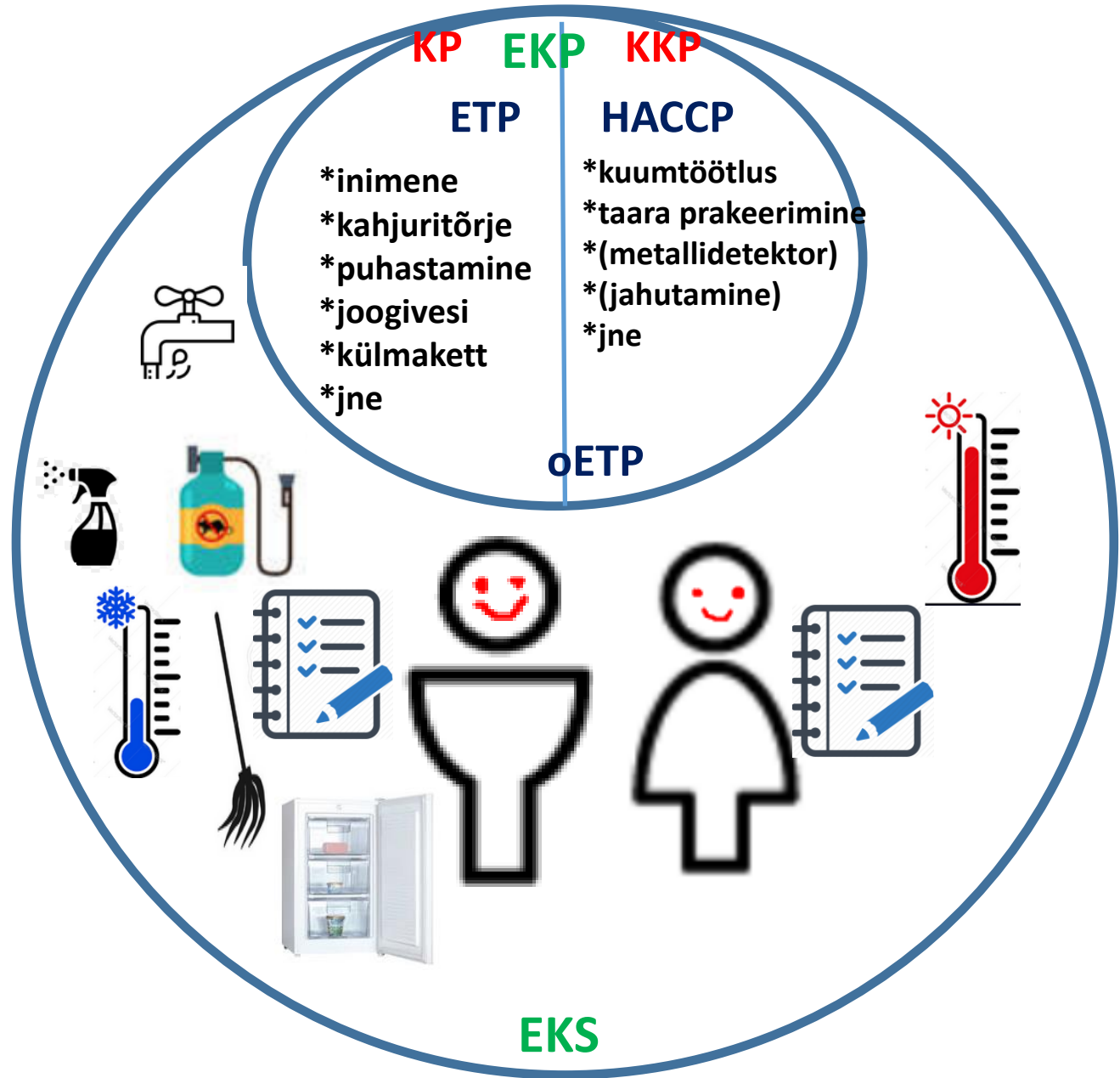
HACCP – ohu analüüs ja kriitiliste kontroll-punktide ohje

oETP– olulised eeltingimusprogrammid

KP – kontrollpunkt

KKP- kriitiline kontrollpunkt

EKS- enesekontrollisüsteem



Infoallikad

- PTA juhendid valdkondade viisi
- Kõige ajakohasem, sobib kõigile valdkondadele
<https://pta.agri.ee/media/2772/download>
- Toitlustamine <https://pta.agri.ee/media/3156/download>
- Kodus (ka Eraelamu) [praegu harjutamiseks keerukas eeskujuks võtta, aga sirvige läbi, et ettekujutuse saaksite]
- <https://pta.agri.ee/media/6057/download>

1	Eelnevad tegevused 2020.a. täiendused	Moodusta töörühm
2		Kirjelda toodet
3		Täpsusta ettenähtud kasutamine
4		Koosta tehnoloogiline skeem
5		Kinnita tehnoloogiline skeem kohapeal
6	1. põhimõte	Tee ohuanalüüs ja tuvasta ohjemeetmed
7	2. põhimõte	Määratle kriitilised kontrollpunktid (KKP)
8	3. põhimõte	Kehtesta valideeritud kriitilised piirid igale KKPl
9	4. põhimõte	Kehtesta seiresüsteem igale KKPl
10	5. põhimõte	Kehtesta korrigeerivad tegevused, kui seire tuvastab KKP-s kõrvalkalde kriitilistest piiridest
11	6. põhimõte	Valideeri HACCP plaan ja kavanda verifitseerimistegevused, tagamaks, süsteem toimib
12	7. põhimõte	Kehtesta dokumenteerimine ja andmete säilitamise kord

Mõisteid *Codex* CXC 1-1969 (2020.a. versioonist)

- **Ohje:** olukord, kus toidukäitlemisettevõtte järgib oma tegevuses korrektselt protseduurireegleid ja vastab kõigile kehtestatud nõuetele.
- **Ohjama:** tagama püsivalt nõuetele vastavuse ja protseduurireeglite järgimise kõiki vajalikke meetmeid kasutades.
- **Ohjemeede:** iga meede või tegevus, mida võib kasutada ohu ennetamiseks või kõrvaldamiseks või selle vähendamiseks vastuvõetava tasemeni.
- **Parandusmeede:** iga kõrvalekalde esinemisel rakendatav meede, mille eesmärk on kontrolli taastamine, kahjustatud toote, kui selline leidub, eraldamine ja utiliseerimismeetodi üle otsustamine ning kõrvalekalde taastekke võimaluse minimeerimine.
- **Kriitiline kontrollpunkt (KKP):** etapp HACCP-süsteemis, milles rakendatakse olulise ohu ohjamise seisukohast kriitilise tähtsusega kontrollmeedet või -meetmeid.
- **Kriitiline piir:** KKP kontrollmeetmega seotud vaadeldav või mõõdetav kriteerium, mis eraldab vastuvõetava toidu vastuvõetamatust

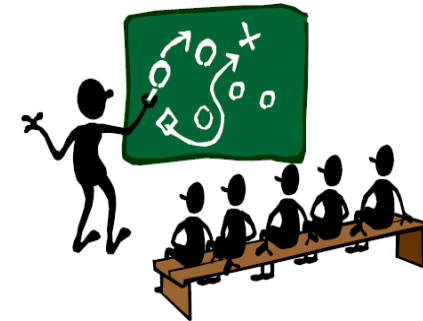
Etapp 0: HACCP uurimuse ulatuse määratlemine

- Aitab keskenduda
- Iga liiki ohud (MB, K, F) või üht liiki?
- Kogu protsess või konkreetne lõik?
- Üks toode või toodete grupp?
 - Kuidas rühmitada?
- Ulatus: kust uurimus algab ja kus lõpeb?



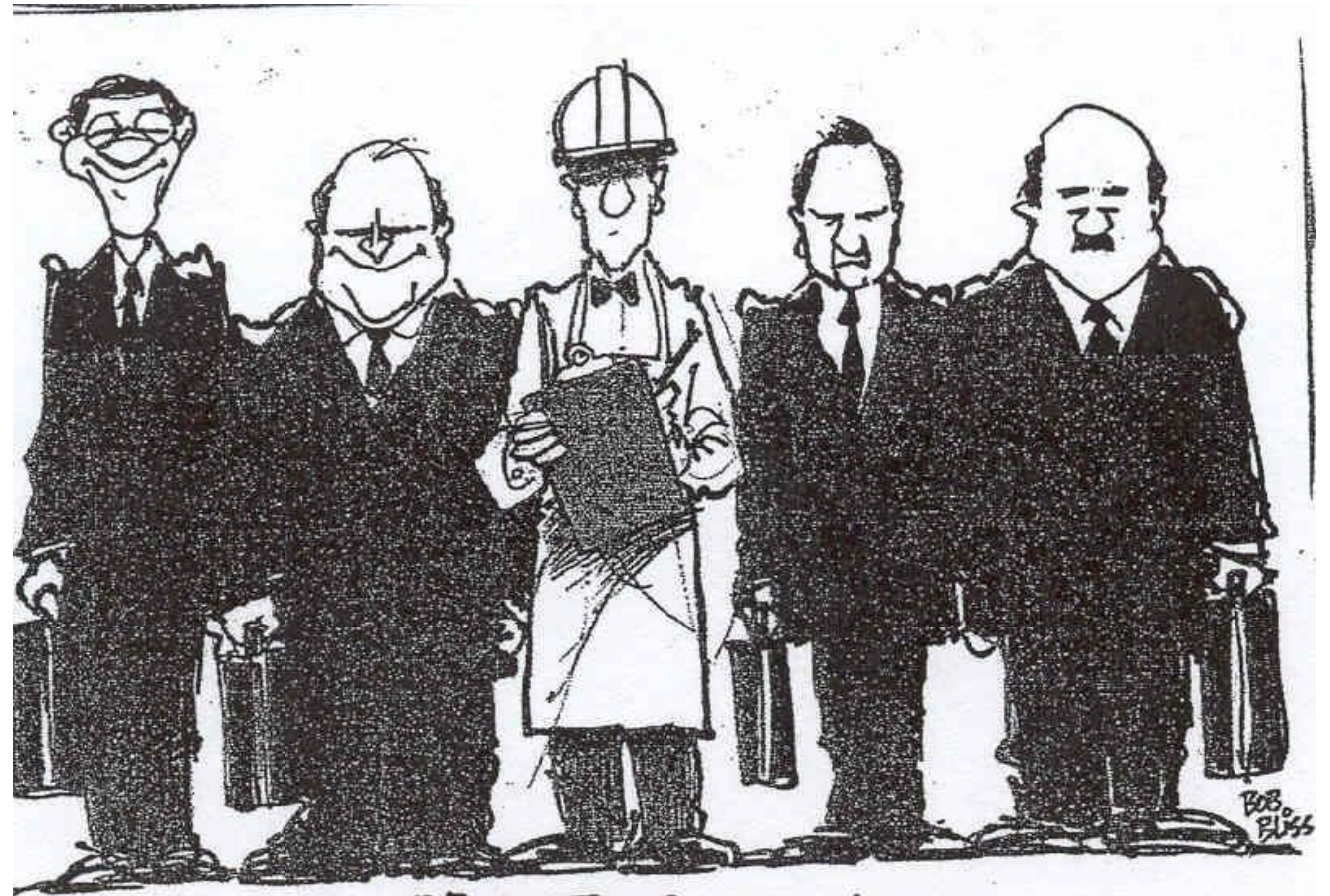
SEE ON TEIL ESIMES
HACCP TÖÖS VAJA TEHA,
ALGUS JA LÕPP
OTSUSTADA

Etapp 1.



- HACCP meeskonna moodustamine
 - Multidistsiplinaarne (tehnoloog, mikrobioloog, majandusjuhataja, insener)
 - Struktuuri erinevatelt tasanditelt
 - süsteemi aktsepteeritakse kogu ettevõttes
 - Juhtkonna esindaja (otsustamispädevus)
- HACCP meeskond hoolitseb ettevõttes HACCP süsteemi **loomise, juurutamise ja ajakohastamise** eest
- Võimalikud variandid
 - Kirjanduse ülevaatus
 - Eksperdid väljastpoolt

Enesekontrolli
töörühma/
meeskonda on
vaja töötajaid,
kes tunnevad
protsessi:



A **HACCP** dream team...
one scientist and four lawyers

Meeskonna valikul peaks koordinaator mõtlema neile, kes:

- osalevad ohtude analüüsimisel
- osalevad KKPde määramisel
- viivad läbi seiret
- kes tõestavad tegevuste toimumist KKPdes
- kes uurivad proove ja viivad läbi tõestuse tegevusi
- omavad ülevaadet tehnoloogiast ja tootmisliinidest
- tunnevad praktilist olukorda ettevõttes
- tunnevad protsessi kulgemist ja parameetreid
- tunnevad praktilist mikrobioloogiat
- tunnevad HACCP põhimõtteid ja tehnikat

Koordinaatori ülesanneteks on:



- Tagada, et meeskonda kuuluvad vajalike valdkondade esindajad
- Vajadusel teha ettepanekud muudatusteks meeskonnas
- Koordineerida meeskonna tööd
- Tagada, et järgitakse loodud ja kokkulepitud plaani
- Jaotada ülesanded ja vastutused
- Tagada, et kasutatakse süstemaatilist lähenemist
- Tagada, et töötatakse vastavuses uurimuse ulatusega
- Juhatada koosolekuid nii, et liikmed saavad vabalt väljendada oma ideid
- Esindada meeskonda juhtkonna ees
- Informeerida juhtkonda uurimuseks vajalikest ligikaudsetest aja-, raha- ja tööjõukuludest

SEE ON TEIL ESIMESE HACCP TÖÖGA
VAJA TEHA. VÕIBOLLA VAJA
ÜLESANDEID TÄPSUSTADA?

Töörühm		
Ain Allikas	Kaupluse juhataja	Vastutab dokumenteerimise ja andmete õigsuse eest. Viib läbi töötajatele toiduhügieenialaseid koolitusi. Vastutab tervisetõendite eest.
Anne Jõgi	Vahetusevanem	Vastutab seire teostamise/korraldamise ja korrigeerivate tegevuste eest. Vastutab puhastamise- ja desinfitseerimise plaani toimimise eest
Juhan Kask	Vahetusevanem	Vastutab seire teostamise/korraldamise ja korrigeerivate tegevuste eest. Vastutab jäätmekäitluse- ja kahjuritõrjeplaani toimimise eest
Tiina Lepp	Juhatuse liige	Vastutab süsteemi nõuetekohasuse tõendamise eest, teeb süsteemi auditeid perioodiliselt

Allikas: VTA juhend

Enesekontrolli vastutusalad ettevõttes

Ettevõtte nimi:

Nr	Enesekontrolli ülesanne	Vastutav täitja (nimi)	Kontaktandmed (tel)
1.	Enesekontrolli ülesannete täitmise eest vastutav töötaja		
2.	Sissetuleva tooraine kontroll		
3.	Koristamine, pesemine, desinfitseerimine; planeerimine ja kontroll		
4.	Kahjuritõrje; planeerimine ja kontroll		
5.	Joogivee kontroll		
6.	Jäätmete kogumine, äravedamine ja kahjutustamine; planeerimine ja kontroll		
7.	Tehnoloogilised protsessid; kontroll ja kvaliteedi tagamine		
8.	Laboratoorsete uuringute teostamine enesekontrolli korras		
9.	Personali tervislik seisund		
10.	Personali koolitamine; kavade koostamine ja koolituse korraldamine		
11.	Väljastatava toodangu kontroll; toodangu tagasikutsumise korraldamine		
12.	Transpordivahendite kontroll		
13.	Enesekontrollisüsteemi dokumenteerimine; otsuste protokollimine		

Tuuakse välja enesekontrolli ülesannete vastutajad ja kontaktandmed. Määratakse enesekontrolli meeskonna juht

17.03.2025: esimene alaülesanne (tähtaeg 23.03 kl 20)

Looge fail „..... [teie ettevõtte nimi] HACCP dokumendid“.

I osa:

- 1) **Ettevõtte nimi**
- 2) **Asukoht** –aadress (reaalne või täpsusega linn/ küla) + kirjeldada pisut (koduköök/eraelamu, külaseltsi köök, müügikiosk, toidukoht, tehas vm)
- 3) **Tegevusvaldkond**—toitlustamine? Toidu valmistamine ja kaasamüük? vms- kirjeldada
- 4) **Lugege PTA kodulehelt** toidu käitlemisest **teatamise** ja **tegevusloa** taotlemine kohta <https://pta.agri.ee/ettevotjale-tootjale-ja-turustajale/toidu-tootmine/tegevusload-ja-teavitamine> . Pange kirja, **millise** menetluse kaudu teie oma tegevust alustate, **miks**?
- 5) **Käideldav toit**—kirjeldada menüüd, tootmisliini vm. Ärge valige nii, et kauplusest ostetakse pirukad, kohapeal taaskuumutatakse ja serveeritakse kliendile—siis te ei õpi sellest.
- 6) **Enesekontrolli tööühm**—nimed + vastutusalad seoses enesekontrollisüsteemiga (vastutusalad võivad jääda sel nädalal täpsustamata)
- 7) **HACCP uurimuse ulatus**—tehnoloogilise protsessi ulatus, kus teie saate hoida kontorolli toidu ohutuse üle, nt kas **alates** kauplusest, kus tooraine ostate või tuuakse tooraine teie ukseni ja sealt algab teie protsess; ja kuhuni, nt serveerimiseni, müügini kliendile või teie oma transpordiga viiakse edasi kliendile.
- 8) **oma (ühe) valmistoote iseloomustus/kirjeldus** (edaspidi koostate detailse tootekirjelduse, millest saab lähtuda ohuanalüüsil);

PEATU SIIN! EDASPIDI FAILIS TÄPSUSTUSED!