

ANNIKA GORELOVA

PRAKTIKULT: TOIDUHÜGIEEN, HCP, STANDARD & TOIDUKÄITLEDJAD

Eesti Maaülikool, 16.aprill 2024

Eriala tudengitele: tehnoloogid, loomakasvatajad, kalakasvatajad



AEG MUUTUB, TÖÖKOHAD MUUTUVAD, TOIDUHÜGIEEN JÄÄB

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

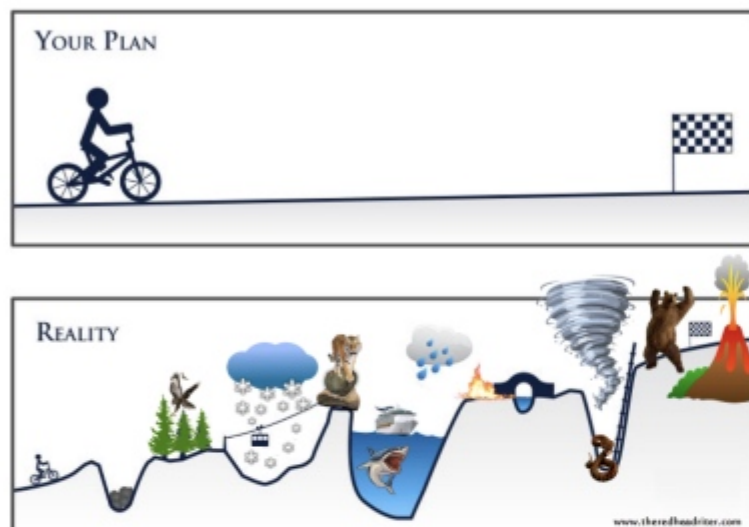


2024 Greenclean OÜ toiduhygien.ee & enesekontrolliplaan.ee



**MIDA KATRIN RÄÄGIB, SEDA JÄLGIVAD
KÕIK TOIDUKÄITLEMISASUTUSED !**

JAH VIST PEAB JU EI USU ?



theredheadriter.com



Võrrelge standarte: https://www.researchgate.net/figure/Overview-of-food-safety-standards-and-their-possible-application-for-multi-use-activities_fig1_342886499

LEKTOR

ANNIKA GORELOVA

- Üle 15 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, BRCGS jt)
- Proovide võtmine: **toit, vesi, TKM**
- Valdkonnad: **pagar, kondiiter, taimne toit, alkohol, liittoit, külmutatud toit, mitteloomne (seemned, õli), sööt, liha, kala, TKM, ka: mokatubakas**

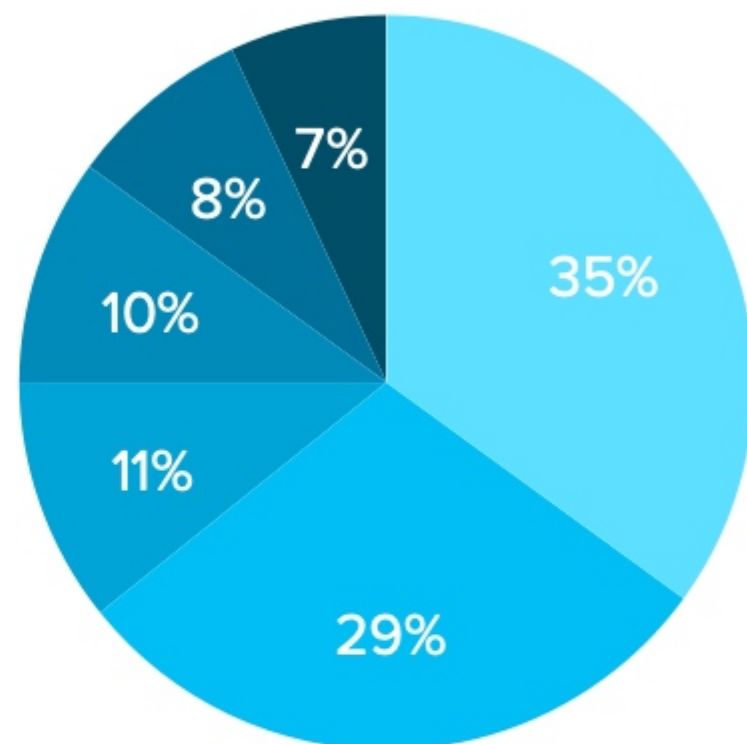






MILLIST ABI OTSITAKSE

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



KÜLMSEADMED





REACH IN VÄIKE KÜLMIK



**COLDWELL/ LISAKS ERINIMED ETTEVÕTETI, NÄITEKS:
WRÄPI LAUD, BURGERSTATION, PIZZA STATION**



KÜLMAJOOGIMASINAD (PILDIL JÄÄJOOGIMASIN)



TEMPERATUURI OHJE

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 termomeetrilt?
- Arvutada parand näidule tulemus ja kirjutada arvutatud näit?
- Kirjutada näit seadme display-lt?
- Automaatse salvestise korral polegi vaja kirjutada?
- Mida kirjutada kui tulemus ei ole nõuetekohane/ oodatud?
- Kas 0,2C kõrvalekallet on halb asi?



JÄLGIMINE

Seireleht, vöms nr 2. Eritemperatuuril hoidvad seedmised / Temperature control in storage rooms (fridge, freezer etc with need of special parameter)
 Vastutaja/ responsible person: juhatusel liige/ manager
 Tõidab/ person who fills the form: töötaja/ employee
 Sagedus/ frequency: 1 x 2 nädala tagant ja kahtlase korral/ once in 2 weeks and when there is doubt
 Meetod/ method: esmalt kalibreerit väliline termomeeter (jälivesi); seejärel mõõtaja m55dab seedme temperatuuri termomeetriga ja registreerib tulemusi seirelehele/ firstly calibrate external thermometer (ice water); then employee will measure the temperature with the same thermometer and registrate results.
 Päämäär/ critical limits: Kõlmiku/ fridges +2...+4C või +2...+6C (olemb, mis toit on sees), Sügavkülm/ freezer m.ä -18C, termomeeter jäävesi/ thermometer in ice water -1...+1C
 Korrigeeriv tegevus/ corrective actions: juhul, kui piire ületatakse, siis hinnata teidu kaliteetikut/ riski. Mida mõistekohase toid sata tarrijaga tagasi või kande maha. Kui toit on veel mõistekohane, laadustada toit teise sama temperatuuril hoidvase seedmisse või vabanata järelevalvetoim / When there is deviation(s), then make a decision if food is safe to proceed handling. If not, take the food back/ throw away. If food is still safe, then store it to another storage room that has the temperature that food needs. If food is still safe, then forward it into safe food handling procedure.

Korraldaja and kõrvaldaja toimik toimik toimik toimik	Termo- mõõde F jälivesi C	Seedme number/ Name or number of storage room Tulemus/ result C																Korrigeerivad tegevused/ corrective actions	Märkija nimi/ name of person who filled
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	V	B	B lahtine jook (mahl), erit jook (piim)		
next week 11																			
28.02	0,0	-18,7	2,8	3,7	5,0	-18,8	3,9	2,9	3,7	3,2	2,6	-18,7	-18,0	-19	N A	NA	4,8	NA	Amitia
14.02	-0,1	-18,3	4,7	3,6	4,7	-19,0	4,1	3,8	4,2	2,7	3,8	-19,2	-18,3	-18,6	N A	NA	5,7	NA	Amitia
29.01	-0,1	-18	4,2	3,8	4,9	-20,5	3,8	3,8	4,6	3,9	5,2	-18,7	-19	-18,3	N A	NA	5,0	NA	Amitia
18.01	0,0	-18,5	5,8	3,2	4,7	-21	4,1	3,9	4,1	4,0	-4,8	-19,0	-22,0	-18,5	N A	NA	4,8	NA	Amitia
MONITOOIRIMINE MANUAALSE REGISTREERIMISEGA																			
19.12	0,1	-19	2,6	3	4,6	-18,8	3,8	2,8	3,7	3,0	2,6	-19,2	-19,3	-19,3	N A	NA	3,2	Remove person's drink from no 3. In 9 minutes (10.30), no 30u 9-15.01.25.	Amitia

Combo kaante punktuse kontroll	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
DPSC	OK																		
Jäälabidate puhtuse kontroll	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
DPSC	OK																		
KKP 2 - Pidev monitooring (-18 kuni -23 °C)	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
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	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
MONITOOIRIMINE AUTOMAATSE SALVESTIGA																			
KKP 2 - Suure sügavkülmiku pidev monitooring	OK+CA																		

100%

OLULINE ON JU TOIDU OHUTUS, KUI SEE ON SAAVUTATUD, SIIS KÕIK VARIANDID ON VÕIMALIKUD.

**TÖÖVIIS SÕLTUB STANDARDIST, MIDA ASUTUS JÄLGIB, KOKKULEPITUD POLIITIKAST, KEHTESTATUD
(VALIDEERITUD) PROTSEDUURIDEST.**



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



LEVINUD TEAMINDE/ MÜÜT: KÜLMIKU TEMPERATUUR PEAB OLEMA VAHEMIKUS +2...+6C

Toome mõned näited sellest, kuivõrd erinevad võivad olla temperatuuri vajadused tooraine säilitamisele:

Toote nimetus	Linnuliha	Buffalo mozzarella juust	Vutimuna
Illustreeriv pilt			
Temperatuuri vajadus	vahemikus 0...+4C	vahemikus +5...+8C	vahemikus +4 kuni +16C

Vaadake tabelis olevaid tooteid. Küsimus 1: kas neid tooteid tohib säilitada ühes külmikus? Küsimus 2: kas neid tooteid tohib säilitada külmikus, mis on reguleeritud vahemikku +2 kuni +6C? Küsimus 3: kui kõiki tooteid ei saa säilitada ühes külmikus, siis milliseid nendest tohib?

Greenclean OÜ 2020

KUIDAS ÕIGESTI MÕÕTA PAKENDATUD TOOTED

KALIBREERI TERMOMEETER.

MÕÕDA PAKI VAHELT/ LASERTERMOMEETRIL JÄRGI PROTSEDUURI (KAUGUS, LASERI FOOKUS, PEEGELDUVAD MATERJALID VÕI ÕHU PEALEVOOL).

KUI TEMPERatuur VALE, MÕÕDA TOOTE SEEST.



KUIDAS ÕIGESTI MÕÕTA LAHTISED TOOTED

KALIBREERI TERMOMEETER.

PUHASTA SONDOTSIK (JÄLGI PROTSEDUURI).

KUI TEMPERatuur PAKI VAHELT MÕÕTES VALE, MÕÕDA TOOTE SEEST (JÄLGI PROTSEDUURI: AVA PAKEND/ LÄBI PAKENDI/ UTILISEERI TOODE/ TANGID JNE).

PUHASTA SONDOTSIK (JÄLGI PROTSEDUURI).





Sooja toitu ei mõõdata küpsetusseadmes ega kuumakapis. Võta toit seadmest välja, mõõda. Kui temperatuur on nõuetekohane, kas visata toit ära? Kui temp.ei ole nõuetekohane, kas visata toit ära?



Õli parameetreid on 3: temperatuur, õli puhtus, TPM arv/ värvus lakmuspaberis.



Sega, suru tangid sondotsiku ümber, loe tulemust.



Söödamaterjali (puistevili) temperatuuri mõõtmiseks suur käsitermomeeter.



Ettevõttesse termomeetri valik: kas see on kalibreeritav? Kas seda on võimalik lugeda ja töötajad oskavad lugeda? Milline on hooldusvajadus ja sagedus (patarei, külmataluvus, kuumataluvus, keskmine õhuniiskus, põrumisoht).

VIIMASE 12 KUU AUDITITE TOP 8

ESMALT

– Toiduohutuskultuur (Food Safety Culture)

– Ühiseid jagatud väärtusi, uskumusi ja norme, mis mõjutavad töötajate mõtteviisi ja käitumist toiduohutuse osas läbi kogu organisatsiooni. See on viis, kuidas toiduettevõtte juhataja, töörühm, töötaja väljendab oma suhtumist toiduhügieeni ja ohutusse siis, kui keegi teine pealt ei näe. Ettevõtte toiduohutuskultuuri kujundamine, säilitamine ning sellekohaste tõendite esitamine on sätestatud nõudena toiduhügieeni määruses (EÜ) nr 852/2004.

– Toidu kaitse (Food Defense) – GFSI (GFSI v7:2017) definitsioon

– Toidu ja joogi turvalisuse tagamise protsess igasuguse kavatsatud pahatahtliku rünnaku korral, sealhulgas ideoloogiliselt motiveeritud rünnak, mis viib saastumiseni.

– Toidu võltsimine (Food Fraud) – GFSI (GFSI v7:2017) definitsioon

– Kollektiivtermin, mis hõlmab majandusliku kasu eesmärgil sihilikku ja tahtlikku asendamist, lisamist, toidu, toidu koostisosade või tooteteave omavolilist või vale esitamist pakendi märgistusel või toote kohta tehtud eksitavaid avaldusi, mis võivad mõjutada tarbijate tervist.

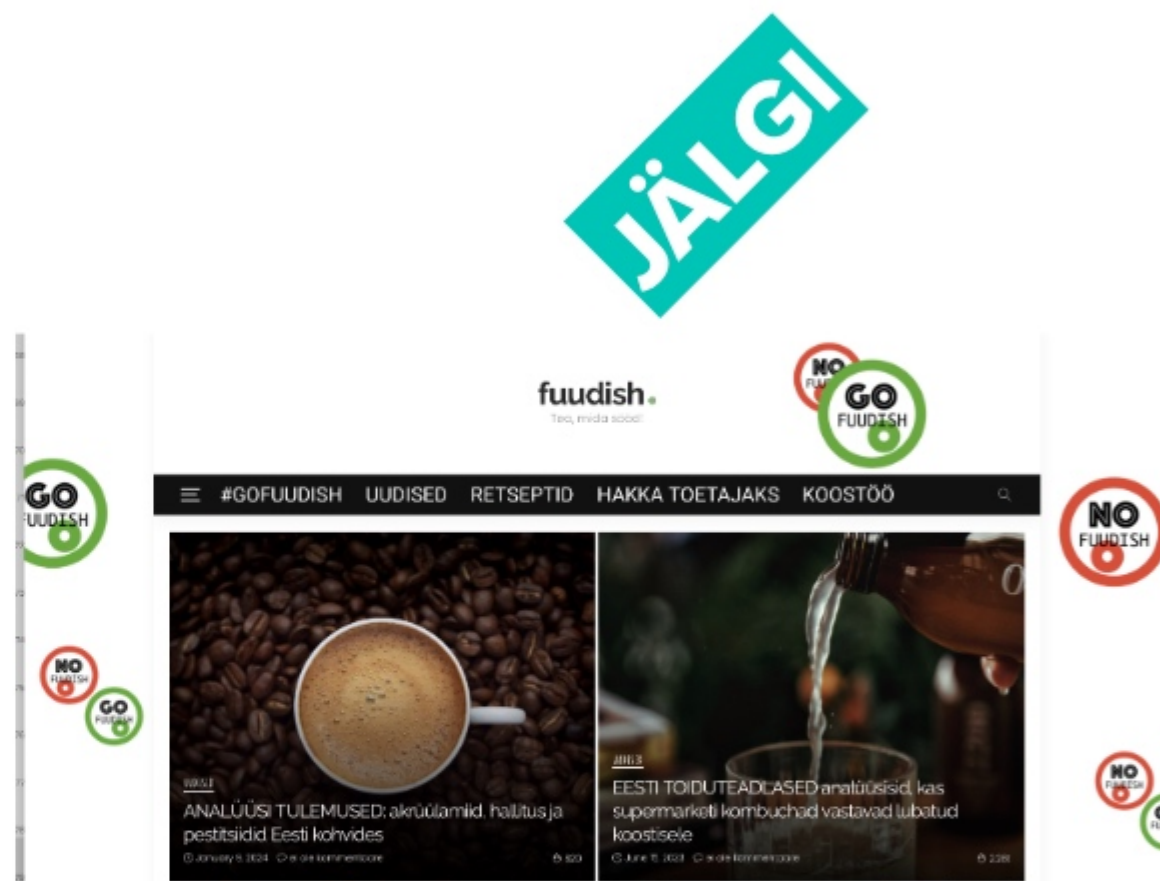
– Haavatavus (Food Fraud vulnerability) – GFSI (GFSI v7:2017) definitsioon:

– Vastuvõtlikkus või kokkupuude toidupettuste riskiga, mis võib tarbijate tervise ohtu seada, kui neid ei peeta oluliseks ja nendega ei tegeleta.



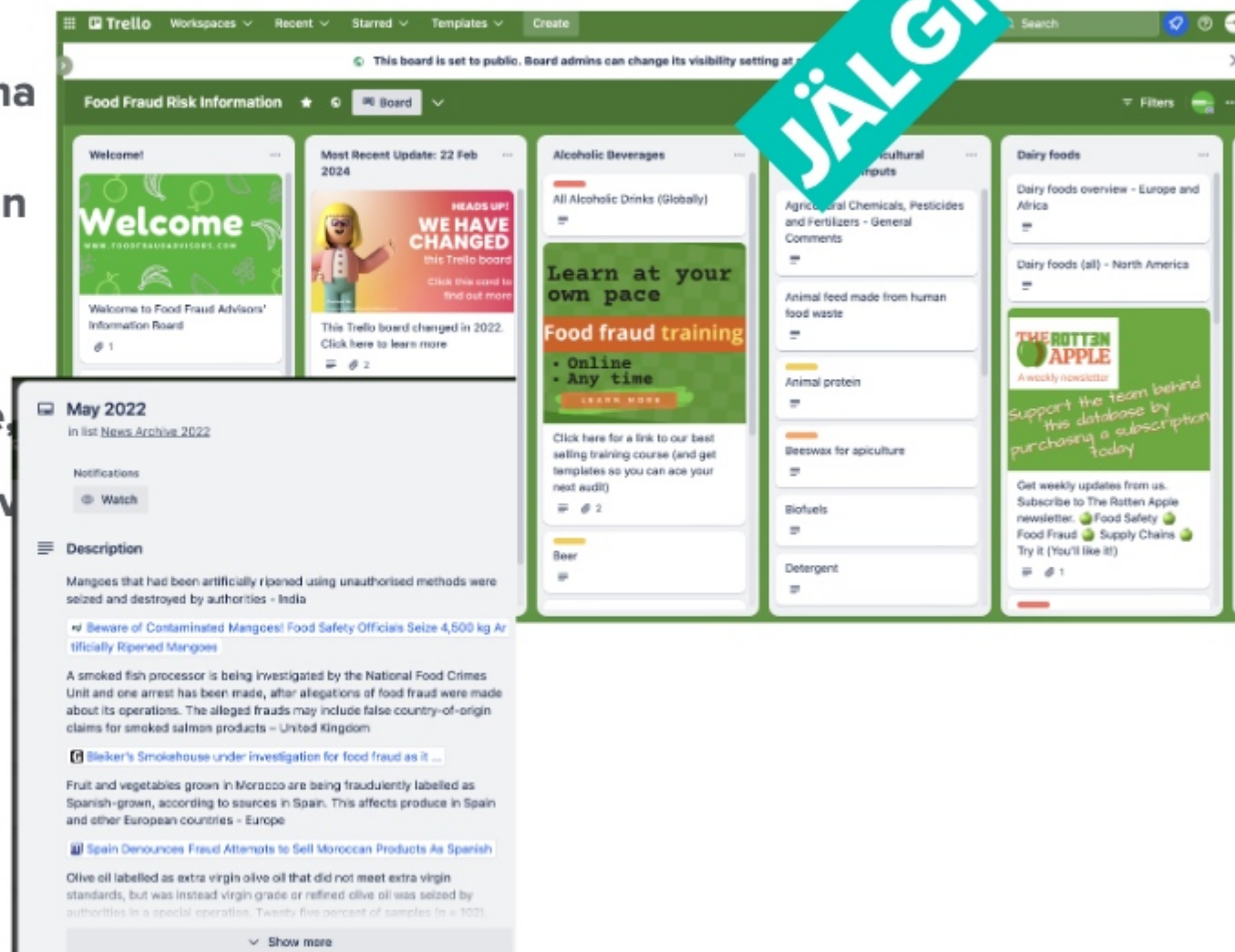
TÖÖTAJA: “AGA SEE ON MINU ISIKLIK, MA EI KASUTA SEDA.” MIKS PEAKS TÖÖTAJA TOOMA TÖÖLE 2 KASUTATUD PUDELIT KEEMIAAT. VIIDE: HEAKSKIIDETUD KEMIKAALIDE NIMEKIRI.

- Akrüülamiid, hallitus ja pestitsiidid Eesti kohvides
- Analüüsid: kas kombuchad vastavad lubatud koostisele
- Liha suitsutamine nii, et vältida vähkitekitavaid aineid
- Analüüsid: kas meresoolas on mikroplasati
- Analüüsid: kas tatra on pestitsiidi jääke
- Miks vältida emulgaatoreid, stabilisaatoreid ja paksendajaid



- **Värvikoodid:** millised toidud, toidugrupid on kõige suurema toidu pettuse ohu all

- **Uudised:** millised juhtumid on kindla tõestusega. Näiteks: Marokos kasvatatud tooted müüakse “Hispaanias kasvatatud sildi all.” Toit, maitseaine või vili värvitakse, et need oleksid atraktiivse värviga. Toit, maitseaine või vili pritsitakse pestitsiidiga, et need säiliks kauem ja näeks kauem kenad välja.



TERVISE ARENGU INSTITUUDI VÄHIREGISTRI ANDMETEL DIAGNOOSITI 2021. AASTAL 8224 VÄHI ESMASJUHTU*

VÄHK ON PEAMINE SURMAPÕHJUS KANADAS. HINNANGULISELT 2 VIIESTST
KANADALASEL DIAGNOOSITAKSE ELU JOOKSUL VÄHK. UMBES 1 NELJAST SUREB
VÄHKI. 2021. A DIAGNOOSITI HINNANGULISELT 229 200 KANADALASEL VÄHK JA 84
600 SURI VÄHKI.**

- Kuidas vähk tekib, laieneb (spreads) ja kus: <https://www.youtube.com/watch?v=GhfrHjBX5eA>
- Vereanalüüsiga vähi tuvastamine: <https://www.youtube.com/watch?v=ONkvVPIk3Po>
- * allikas: <https://www.mu.ee/uudised/2023/12/07/tai-2021-aastal-diagnoositi-eestis-8224-vahi-esmasjuhtu>
- **allikas: <https://www.canada.ca/en/public-health/services/reports-publications/health-promotion-chronic-disease-prevention-canada-research-policy-practice/vol-41-no-11-2021/canadian-cancer-statistics-2021.html>

MÕNED VÄHI RISKIFAKTORID ON MUUDETAVAD. SEE TÄHENDAB, ET INIMESED SAAVAD OMA RISKI MUUTA, TEHES MUUDATUSI, NÄITEKS OMA TOITUMIST. ALKOHOL, KÕRGELT TÖÖDELDUD TOIDUD ON KÕIK SEOTUD SUUREMA VÄHIRISKIGA.

[HTTPS://WWW.MEDICALNEWSTODAY.COM/ARTICLES/CANCER-CAUSING-FOODS](https://www.medicalnewstoday.com/articles/cancer-causing-foods)

- Hallitus võib põhjustada kopsufibroosi. Kui haigus kestab pikka aega, võib see suurendada tõenäosust haigestuda kopsuvähki. <https://www.webmd.com/lung-cancer/lung-cancer-and-mold>
- Lisaks vähiohule, saab hallitus põhjustada: allergiat, hingamisraskusi, astmat. Ohtlik astmaatikutele.
- Hallitus vajab kasvamiseks vett, toitu ja hapnikku. See nõuab keskkonda, mille temperatuur suudab ellu jääda. Kui hallitus ei saa soodsaid tingimusi, võivad selle eosed puhkeolekus ellu jääda, kuni tingimused on sobivad.



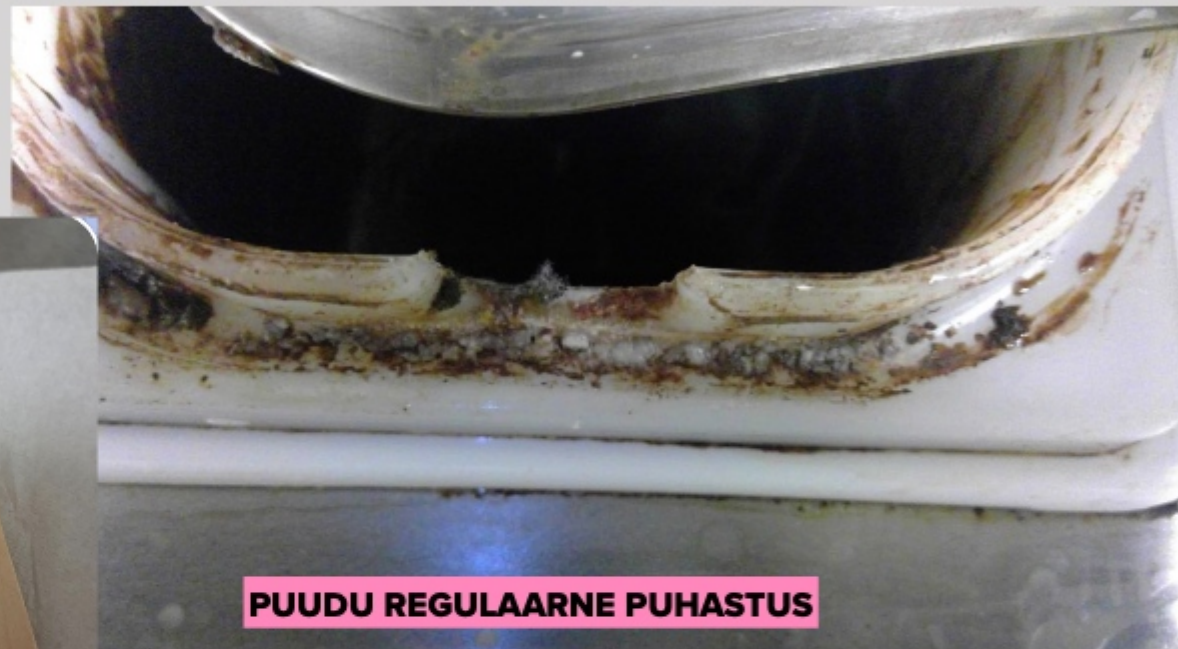
TOP 1: HALLITUS



OTSAKU SEES HALLITUS



RASKESTI PUHASTATAVAD KOHAD: NURGAD



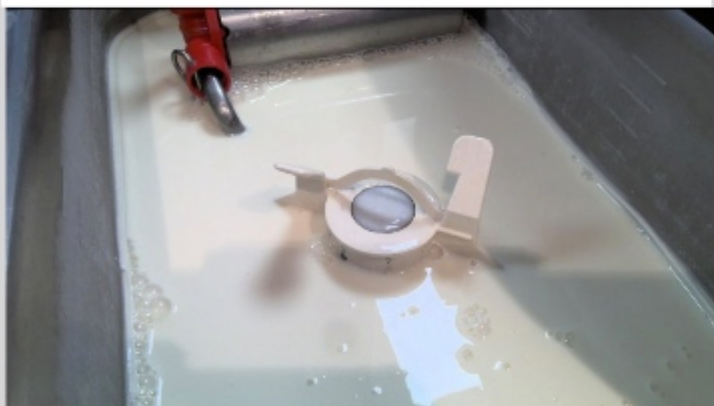


VENTILAATORITELE KOGUNENUD HALLITUS





MEELDETULETUS: PILTE 2022.AASTAST

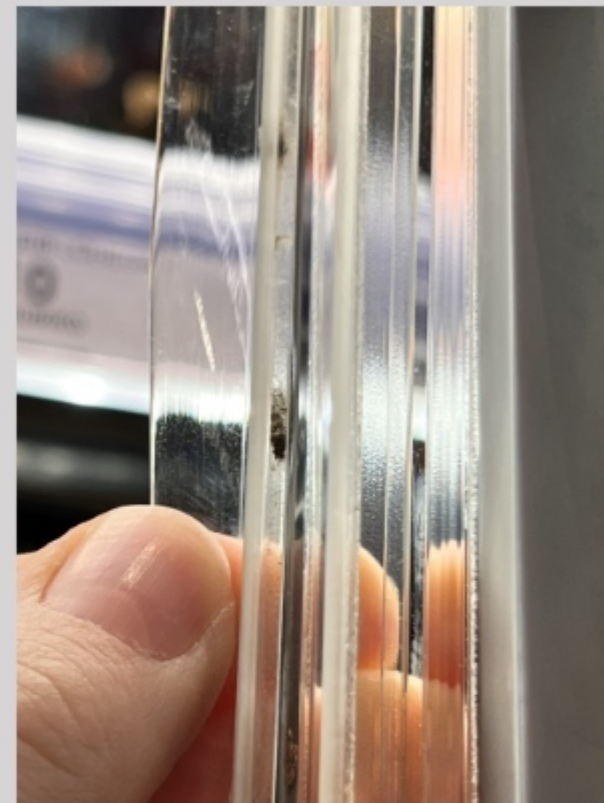






KATKISED TIHENDID KODUKS MUSTUSELE, MIKROORGANISMIDELE, ALLERGEENIDELE





RASKESTI PUHASTATAVAD JA RASKESTI LIGIPÄÄSETAVAD KOHAD - HEA KOGUNEMISE KOHT HALLITUSELE, MIKROOGANISMIDELE, ALLERGEENIDELE.



ROOSA HALLITUS POLE NII OHTLIK KUI MUST HALLITUS JA MUUD SEENED, KUID ON OLEMAS OHUD: KUSETEEDE INFEKTSIOONID, SOOLEPROBLEEMID JA HARVADEL JUHTUDEL KOPSUPÕLETIK. [HTTPS://LIVEACO.COM/PINK-MOLD/](https://liveaco.com/pink-mold/)



THREE COMPARTMENT SINK
(KOLMEASTMELINE NÕUDEPESUVALAMU)

WASH	RINSE	SANITIZE
HOT SOAPY WATER	HOT CLEAN WATER	50 ppm CHLORINE or 200 ppm QUAT.
35C/95F Minimum		25C/75F

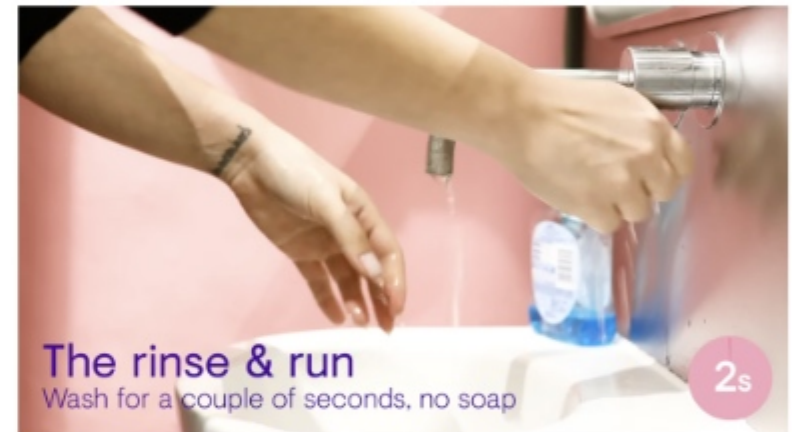


MUST HALLITUS KOGUNEB TÄITEMATERJALI PEALE, VAHELE JA SISSE.

TOP 2: KÄTEPESU



1. Vale juhend (laetud WHO allikatest või mujalt).
2. Juhendit ei jälgita (juhendi järgi aeg 10 sek - 2 min).
3. Ei osata märgata ohtu (kätepesuvalamut kasutatakse muuks tegevuseks kui ainult kätepesuks).
4. Ei osata märgata, millal käsi määrdub.
5. Toiduohutuse juhtkond: "Aga meil pole sellist protseduuri, meie juures ei pea käsi pesema peale SEDA tegevust."



Käte pesemine "niisama," pool-õigesti ja õigesti, video: <https://www.youtube.com/watch?v=3SfHdSHK-g0>

TOP 3: KONSTURKTSIOON

TS 22002_1_2009

TOOTMISALA

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



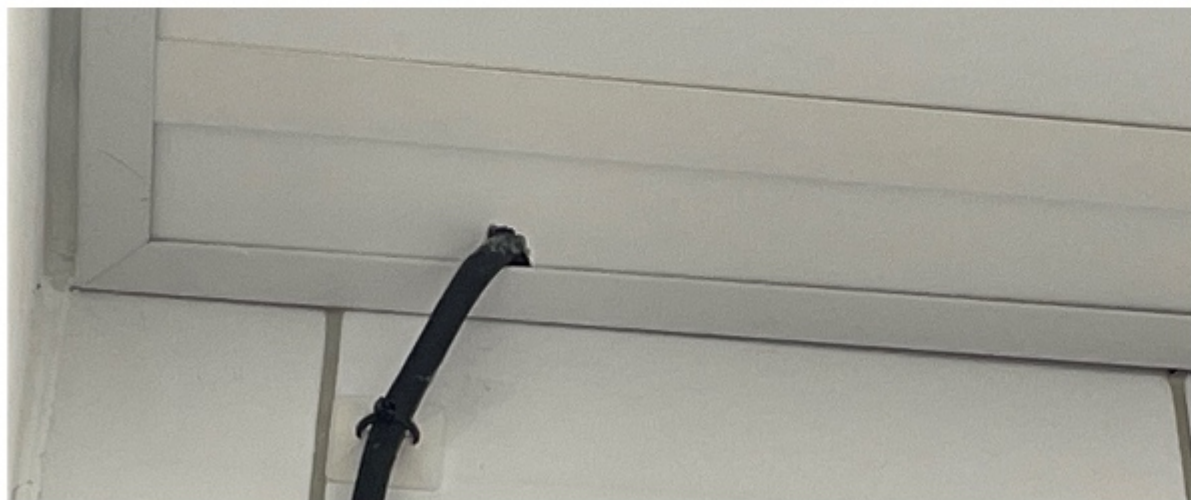
KORDUMA KIPPUV VIGA



AVAUSEDE ÜSTE ALL

- 1 juhtum: elus tarakan, mitte liimpüünised, sisenenud laouksest
- Valgus paistab ukse alt
- Kahjurid levivad ja põhjustavad haigusi. Näiteks prussakate või närilistega kokkupuutumine võib põhjustada salmonelloosi, düsenteeria või gastroenteriiti. Kokkupuutumine näriliste väljaheite/ uriiniga: hantaviiruse ja Weili tõve oht.
<https://www.drakepest.com/how-pest-infestations-can-affect-your-health/>
- Pliatsireegel: Hiir saab läbi puggeda pliatsi diameetri läbimõõduga avausest: <https://www.youtube.com/watch?v=pNaz4keivMk>





TS 22002_1_2009

LAGI JA LAEALUNE ARMATUUR

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



TOP 4: MÄÄRDUNUD TRAPID

TS 22002_1_2009

PÕRANDAD

- Peavad olema konstrueeritud selliselt, et vältida seisvat vett
- Niisketel tootmisaladel peavad põrandad olema veetihedad ja varustatud vee äravoolukohtadega
- Äravoolukohad peavad olema varustatud trapiga ja kaetud
- Vastavalt eeldatavale koormusele peab äravool olema piisava eemaldusvõimsusega.
- Äravool ei tohi olla suunatud saastunud allat puhta ala poole.



KORDUMA KIPPUV VIGA



TOP 5: TOIDUGA OTSESELT MITTEKOKKUPUUTUVAD PINNAD

SEINAD, PÖRANDAD, LAED, TÖÖPINNA OSAD

- Peab olema võimalik hinnata, kas pind on puhas. Kahjustunud pind tuleb parandada/ välja vahetada, et on võimalik hinnata puhtust, võimalikku bioloogilist ohtu ja kahjurite tegevuse jälgesid.





TOP 6: TARVIKUD



**TEADLASED: SAIME KÄSNADEST 362
ERINEVAT BAKTERILIIKI JA 45 MILJARDIT
BAKTERIT RUUTSENTIMEETRI KOHTA.**

[HTTPS://
WWW.BLUELAND.COM/ARTICLES/HOW-DIRTY-ARE-KITCHEN-SPONGES](https://www.blueland.com/articles/how-dirty-are-kitchen-sponges)



**MUSTA TARVIKUGA EI SAA PUHTUST LUUA
VAID SAAB MUSTUST JUURDE TEKITADA.**



**ETTEVÕTTE JUHTKOND: AGA TE
EI SAA AUDITEERIDA
OLUKORDA, MILLE KOHTA MEIL
POLE PROTSEDUURI. ME EI
PESE ÄMBREID.**





TOIMIVAT SÜSTEEMI JA TOIDUOHUTUSKULUTUURI AITAB TAGADA "LOLLIKINDLUS." KUI TARVIK NÄEB VÄLJA RASKESTI PUHASTATAV, SIIS POLE SEDA ASJALIK SOETADA. PILDIL: ASUTUS SOOVIB HOIDA KÜLMSAHTLIS TRANSPORTKASTE (TEISASED EHK MUSTAD) JA TOIDUGA KOKKUPUUTUVAID (ESMASED EHK PUHTAD) PAKKE. ET PUHAS JA MUST KOKKU EI PUUTU, VALIS JUHATAJA AUKLIKU SOKIKORVI.

TOP 7: JÄLGITAVUS



**TÖÖTAJA: "AGA SEE EI VAJA
ERITEMPERATUURI."**



**TÖÖTAJA: "AGA MEIL ON SEDA PIHVI
SÜGAVAS KÜLMAS AINULT 1 KAST."**

TOP 8: KÕRVALEKALDE MÄRKAMINE



**MULLANE TOIT KATMATA
JAHTUVA TOIDU KOHAL.**

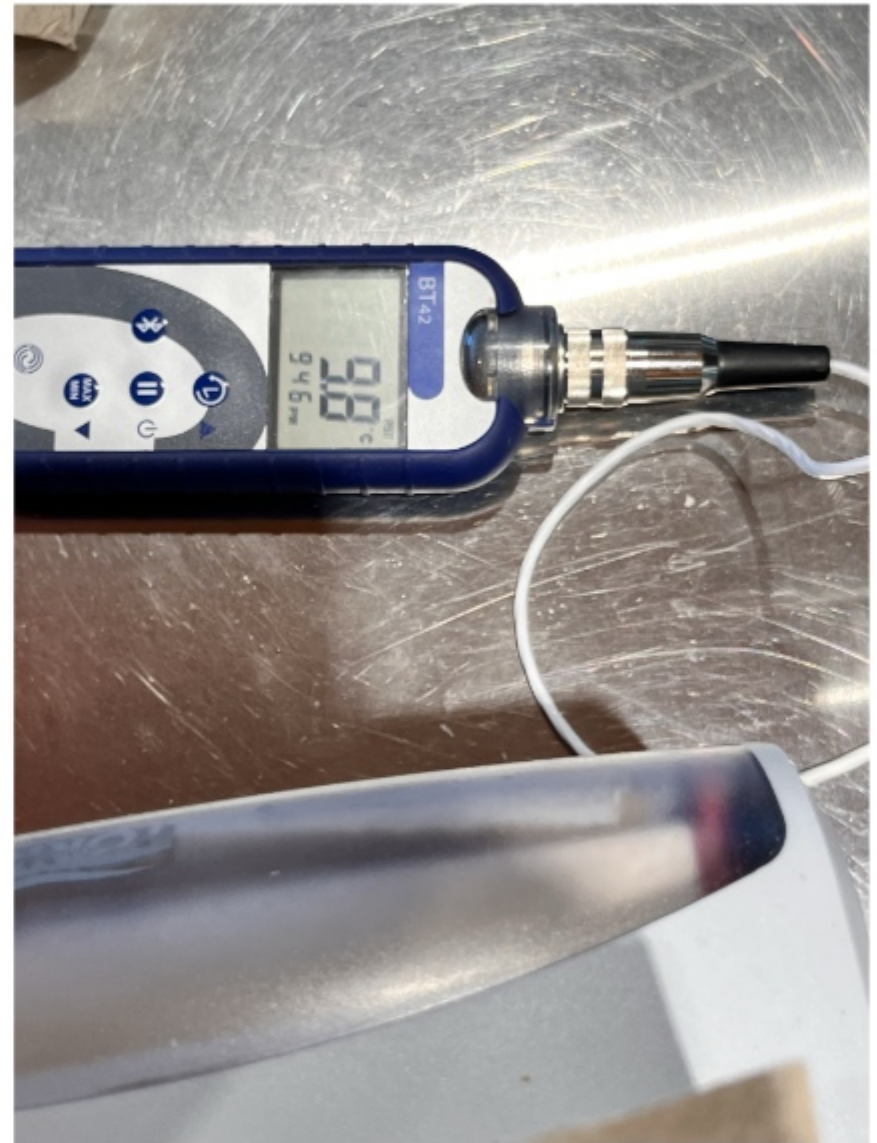
**PUHAS GN JA MUST LAOPAKEND
PUUTUVAD KOKKU.**



TARVIKU KÄEPIDE JÄÄ SEES.



TÖÖTAJA MÄRKAS HOMMIKUL COLDWELL-ALAL TEMPERATUURI TÕUSMIST. TEMPERATUUR EI TAASTUNUD KA PEALE KORDUVAT MÕÕTMIST - TEAVITAS JUHTI. JUHT KUTSUS VÄLJA SEADME PARANDAJA, KES TEGI AINUÜKSI MITU RISTSAASTUMIST. JUHT EI KAITSNUD TOITU, TEMPERATUUR VAID TÕUSIS. AUDITI AJAKS OLI KÜLMAAHELA KATKEMINE 6 TUNDI.



KOKKUVÕTE: 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, frantsiisettevõte, kus sama audit-küsimustikku kontrollib üksuse juht, regiooni juht, sisse ostetud kolmas osapool.

Näide 2, tootja nõue allhanke öökoristajale.

**POLIITIKAD MÄÄRAVAD TEATUD PARAMEETRID OTSUSTE TEGEMISEKS, KUID JÄTAVAD RUUMI
PAINDLIKKUSELE. NEED NÄITAVAD TEGEVUSE TAGA OLEVAT "MIKS". PROTSEDUURID SEEVASTU SELGITAVAD
"KUIDAS". NEED ANNAVAD KONKREETSETE RUTIINSETE ÜLESANNETE JAKS SAMM-SAMMULT JUHISEID.
NEED VÕIVAD SISALDADA ISEGI KONTROLLNIMEKIRJA VÕI PROTSESSI SAMME, MIDA JÄRGIDA.**

PROTSEDUUR. PROTSESS. JUHEND. JUHIS. HEAL LAPSEL MITU NIME

PDF	KFS.PRO.033-Alleged Food Poisoning Procedu...	👤
PDF	KFS.PRO.032-Document Control Procedure.pdf	👤
PDF	KFS.PRO.031-Food Wastage Procedure.pdf	👤
PDF	KFS.PRO.030-Meal Tasting (Sensory Evaluatio...	👤
PDF	KFS.PRO.029-Allergens Management Procedur...	👤
PDF	KFS.PRO.028-Staff Cafeteria Food Safety Proc...	👤
PDF	KFS.PRO.027-Cleaning & Sanitation Procedure....	👤
PDF	KFS.PRO.026-Wash Monitoring (Dishwasher, P...	👤
PDF	KFS.PRO.025-In-house Freezing Procedure.pdf	👤
PDF	KFS.PRO.024-Decanting Procedure.pdf	👤
PDF	KFS.PRO.023-Defrosting (Thawing) Procedure....	👤
PDF	KFS.PRO.022-Fruits & Vegetables Sanitation Pr...	👤
PDF	KFS.PRO.021-Calibration, Testing & Verification...	👤
PDF	KFS.PRO.020-Integrated Pest Management Pr...	👤
PDF	KFS.PRO.019-Microbiological Testing & Verifica...	👤

KFS.PRO.024

Decanting Procedure

Purpose

To promote a process of decanting bulk/excess packaging to ensure minimum potential contamination of food products and food handling areas. No outer packaging materials of bulk nature should be permitted in food handling areas.

Scope

Food products delivered to the hotel may require decanting from outer packaging prior to storage or processing. The procedure includes all perishable foods requiring non-essential outer packaging prior to storage or preparation/processing.

KFS.PRO.024

Decanting Procedure

Frequency

- Each food delivery in non-essential outer packaging
- When sanitizing of unwashed fresh fruit and vegetables

Critical Limits

- No glass or minimal glass in food handling areas completely covered and segregated (by shelf or rack).
- No non-essential packaging permitted in storage or food handling areas.

Monitoring

- Ensure all perishable foods requiring non-essential outer packaging are properly decanted from outer packaging prior to storage or processing.

Corrective Actions

- Return product to decanting area.

Responsibility:

- Culinary (Kitchens) Department.

Records:

- Transfer of shelf life dates from outer packaging to decanted food product.

-  [KFS.POL.006-Allergen Policy.pdf](#) 

-  [KFS.POL.005-HACCP Policy.pdf](#) 

-  [KFS.POL.004-Visitor Policy.pdf](#) 

-  [KFS.POL.003-Glass Policy.pdf](#) 

-  [KFS.POL.002-Disease & Sick Policy.pdf](#) 

-  [KFS.POL.001-Food Safety Policy.pdf](#) 

KFS.POL.003

Glass Policy

Purpose:

To establish a Glass Breakage Control Program. Glass in a food product is a serious physical hazard and could cause injury or death to the customer.

Policy:

The following procedures shall be adhered to by all company personnel to prevent possible food safety hazards:

- In case of breakage of glass, operation is stopped to avoid glass debris ending in the final products. Pieces of glass are carefully removed, collected in plastic bags and disposed.
- In case of glass debris ending up inside the food; production is stopped, food is discarded and deep cleaning is performed.
- All glass waste is thrown in covered bins and never into general waste containers unprotected.
- Waste bins are carried directly to the external waste area.
- Only trained staff, wearing adequate personal protective clothing can clean the broken glass.

Responsibilities:

- All Executive Communications, Directors and Managers/Head of Departments and their respective employees

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 conta...

How to identify and exclude risk of cross contamination during transport

Taking Place: Friday, February 25, 2022
3:00 - 4:00 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.



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...

toiduteave.ee -> **INFOPÄEVAD**
toidutave.ee -> **KOOLITUSED**



- Infopäev, kontaktne – Toidualane teave algajatele, 04.04.24
- Infopäev, kontaktne – Toidualane teave edasijõudnutele
- Infopäev veebis välislektoriga – Toiduhügieen hulgilaos, kauba jälgitavus, logistika.
- Infopäev, kontaktne – Suitsutatud toodete valmistamine
- Infopäev, veebis – Arukas külaturism – toitlustuse korraldamise võimalused
- Infopäev, veebis – Joogivee analüüsimine toidukäitlejatele
- Infopäev, veebis – Uued toiduohutuse õigusaktid, arutusel olevad eelnõud
- Infopäev, veebis – Proovide võtmine ja laborianalüüsid
- Infopäev, veebis – Säilivusaegade määramine, kestvuskatsed
- Infopäev, veebis – Toidu saasteained
- Infopäev, veebis – Toiduohutuse juhtimissüsteemid (ISO, BRC, FSSC, IFS)
- Infopäev, veebis – Toiduhügieeni algkursus (vene keeles)
- Infopäev, veebis – Toiduohutuskultuuri kujundamine ja hindamine toidukäitlemisettevõttes
- Infopäev, veebis – Toiduvaldkonna õigusaktid ja järelevalve
- Infopäev veebis välislektoriga – Ressursisäästlik toidutootmine
- Infopäev, veebis – Tapale suunatavate loomade ja lindude puhtus



AITÄH!

KOHTUMIS(T)ENI!