

Enesehindamine, mitte tõend. Ohtude analüüsi ja kontrollpunktide töötab iga ettevõtte ise välja. Siduvad on õigusakt ja toiduohutuse järelevalveasutus.

HACCP Codex Alimentarius CXC 1-1969 ja määruse (EÜ) nr 852/2004 järgi

Ohtude analüüs ja kriitilised kontrollpunktid, seadusest tulenev kohustus

78 nõuet. Selle standardi kohta akrediteeritud sertifikaati ei ole. Versioon 07/2026.

See kontrollnimekiri on tasuta töövahend ettevõtte enda hindamiseks ja ettevalmistuseks. See ei ole tõend, ei ole kontroll ega asenda ettevõtte enda HACCP-plaani. Ohtude analüüsi ja kriitilised kontrollpunktid töötab iga ettevõtte ise välja, sest need sõltuvad tema toodetest ja protsessidest. Täielikult täidetud leht ei tähenda, et ettevõtte vastab määruse (EÜ) nr 852/2004 nõuetele. Siduvad on õigusakti tekst, tegevusvaldkonna juhendid ja pädev toiduohutuse järelevalveasutus. HACCP ei ole standard: sertifikaati ei ole ja rakendamise üle teeb järelevalvet asutus. Leanshift ei ole sertifitseerimisasutus ega järelevalveasutus.

Ettevõtte

Kuupäev

Täitja

1 Alused ja toiduohutuse kultuur

1

- 1.1 Tippjuhtkond seisab nähtavalt ohutu toidu eest ja on oma käitumisega eeskujuks. Ta annab vajaliku aja, inimesed, seadmed ja raha, on nimetanud hügieeni ja toiduohutuse eest vastutaja ning on taganud, et igaüks ettevõttes teab oma osa selles. Kõik töötajad teavad, mida neilt igapäevases hügieenikäitumises oodatakse, ja nad tunnevad reeglit, mille kohaselt kõrvalekalletest, vigadest ja ohuolukordadest saab teatada ilma igasuguse kahjuta. Töötajate tõstatatud mured võetakse üles ja neile vastatakse ning seda, kuidas toiduohutust tegelikult elatakse, vaadatakse kindla sagedusega üle ja kohandatakse alati, kui toodetes, protsessides, ruumides või töötajaskonnas midagi muutub. See punkt on täidetud siis, kui igapäevane käitumine seda näitab, mitte üksnes siis, kui selle kohta on olemas paber.**

Mille järgi seda näeb: Sobivad tõendid on: juhtkonna kuupäevastatud ja allkirjastatud toiduohutuse avaldus, mis on välja pandud nähtavas kohas, ülevaade sellest, kes mille eest vastutab, sealhulgas asendajad, koolituse ja juhendamise kirjed koos kuupäeva, teema ja osalejate allkirjadega, hügieeni käsitlevate meeskonna koosolekute protokollid või lühimärkmed, sisemiste hügieeniringkäikude kirjed, millel on näha tähelepanek, tegevus, vastutav isik ja täitmise kuupäev, ning jälg sellest, mis sai teatatud kõrvalekalletest. Kasulik on ka võimalus näidata, et pärast toote, protsessi või personali muutust toimus taaskoolitus. Väike ettevõtte saab sellega hakkama ilma igasuguse aparatuurita: üks lehekülj allkirjastatud avaldusega teadetetahvilil, hügieenipäevik, kuhu pärast iga lühikest meeskonna koosolekut kantakse kolm rida kuupäeva ja nimedega, ning lihtne ringkäik kontrollnimekirjaga, mis kord kuus allkirjastatakse. Ametlikud toidujärelevalve inspektorid räägivad töötajatega, mitte üksnes juhtkonnaga: töökohal antud vastused on tegelik tõend.

Avatud Töös Täidetud Ei kohaldu

Tõend / põhjendus

2 Esmatootmine: põllumajandus, kalapüük ja jaht, valikuline plokk

4

- 2.1 Ettevõtte on kirja pannud, kas ta tegeleb esmatootmisega, see tähendab kasvatamise ja koristamise, lõpsmise, loomade pidamise enne tapmist, kalapüügi, jahi või looduslike saaduste korjamisega, sealhulgas nendega seotud hoiustamise, käitlemise ja veoga oma majapidamises. Kui see ei kohaldu, märgitakse käesolev peatükk mittekohalduvaks ja jäetakse tühjaks. Kui see kohaldub, teab ettevõtte ja on kirjalikult märkinud, et just nende tegevuste puhul ei ole määruse 852/2004 artikli 5 lõike 3 kohaselt kohustust kehtestada HACCP-põhimõtetel põhinevat korda ning et nende asemel kohalduvad sama määruse I lisas esitatud esmatootmise üldised hügieeninõuded.**

Mille järgi seda näeb: Kuupäevastatud märge, mis ei ole pikem kui üks lehekülj, või kanne käesoleva kontrollnimekirja tiitellehel, mis seob ettevõtte iga tegevuse ühe etapiga: tootmine oma majapidamises, seejärel töötlemine, tarnimine, kaubandus. Toetavaks tõendiks võib olla registreering pädevas toiduohutuse järelevalveasutuses, ettevõtte kirjeldus, maa või loomade register. Väike ettevõtte, kus esmatootmist ei ole, ütleb selle ühe lausega ja jätab peatüki vahele. See jaotus on ettevõtte enda hinnang ega asenda asutuse enda otsustust.

Avatud Töös Täidetud Ei kohaldu

Tõend / põhjendus

Enesehindamine, mitte tõend. Ohtude analüüsi ja kontrollpunktid töötavad iga ettevõtte ise välja. Siduvad on õigusakt ja toiduohutuse järelevalveasutus.

- 2.2** Esmatootmise etapil on meetmed, mis hoiavad toodete saastumise võimalikult suures ulatuses ära, määratletud ja igapäevases töös tulemuslikud, eelkõige saastumine vee, mulla, sööda, väetiste, taimekaitsevahendite ja biotsiidide, veterinaarravimite ja jäätmete ning samuti kahjurite ja haigete loomade kaudu. Seadmestik, seadmed, mahutid, kastid ja veovahendid puhastatakse ja vajaduse korral desinfitseeritakse, kasutatav vesi sobib oma otstarbeks ning tooteid käitlevad inimesed on terved ja hügieeni alal koolitatud. Analüüsitulemused, mis osutavad probleemile, võetakse nendes meetmetes arvesse.

Mille järgi seda näeb: Ettevõtte hügieeni- ja puhastusplaan koos kinnitamisega: lüpsiseade, saagikoristustehnika, kastid ja korduvkasutatavad alused, külmladu, sõidukid. Lisaks tõend vee kvaliteedi kohta, kas ühendus ühisveevärgiga või kuupäevastatud analüüsiprotokoll oma puurkaevu kohta, töötajate ja saagikoristusabiliste koolitus koos allkirjalehega, lukustatav hoiukoht taimekaitse- ja puhastusvahenditele. Väike ettevõtte paneb täidetud puhastus- ja kontrolliplaani lauta või tootmisruumi üles ning hoiab vee analüüsi ja koolituslehe selle juures.

Avatud Töös Täidetud Ei kohaldu

Tõend / põhjendus

- 2.3** Ohtude ohjamiseks kasutatud meetmete kohta peetakse kirjeid ettevõtte laadile ja suurusele vastavas vormis ning neid kirjeid säilitatakse. Need hõlmavad vähemalt kasutatud taimekaitsevahendeid ja biotsiide, kahjurite ja haiguste esinemist, mis võivad mõjutada toodete ohutust, inimese tervise seisukohalt oluliste proovide analüüsitulemusi ning loomade puhul sööda päritolu ja koostist ja manustatud veterinaarravimeid koos kuupäeva ja keeluajaga. Kirjed tehakse taotluse korral kättesaadavaks pädevale asutusele ja vastuvõtivatele ettevõtetele.

Dokument

Mille järgi seda näeb: Põlluraamat või laudapäevik, veterinaarravimite arvestusraamat koos veterinaararsti manustamis- ja tarnedokumentidega, sööda saatelehed ja etiketid, labori- ja jääkainete protokollid, kahjuritõrje kirjed. Kasulik on kindlaksmääratud säilitustähtaeg ja üks mapp saagiaasta kohta, et dokumendid oleksid kontrolli või kliendi päringu ajal kohe käepärast. Väike ettevõtte hoiab iga põllu või lauda kohta vihikut veergudega kuupäev, vahend, kogus, kasutaja, märkus. Oluline on katkematu ahel, mitte tarkvara.

Avatud Töös Täidetud Ei kohaldu

Tõend / põhjendus

- 2.4** Üleminek esmatootmiselt kõikidele edasistele tegevustele on nimetatud: niipea kui ettevõtte töötleb, lõikab, pakendab või valmistab ja tarnib toitu talupoes, köögis või toitlustusettevõttes, kohalduvad nendele tegevustele üldised hügieeninõuded ja HACCP-põhimõtetel põhinev kord, nagu käesoleva kontrollnimekirja järgmistes peatükkides kirjeldatud. Ülejäänud esmatootmise tegevuste kohta on otsustatud ja kirja pandud, kas kohaldatakse valdkonna tunnustatud hea hügieenitava juhendit. HACCP-põhimõtete vabatahtlik kohaldamine selles etapis on võimalik, kuid ei ole nõutav.

Mille järgi seda näeb: Tegevuste loend kahe veeruga, esmatootmine ja sellest edasi, kus iga rida viitab käesoleva kontrollnimekirja peatükile, mis seda punkti käsitleb. Lisaks kasutatav valdkonna juhend koos väljaande ja kuupäevaga, näiteks erialaliidult või põllumajanduskoljalt, ning lühimärge selle kohta, milliseid selle peatükke ettevõttes rakendatakse. Väike ettevõtte kirjutab ühe lõigu, näiteks: piimatootmine järgib liidu juhendit, talumeierei ja talupood kuuluvad käesoleva kontrollnimekirja järgmistes peatükkide alla. Kus täpselt piir üksikjuhul jookseb, selgitab ettevõtte välja koos pädeva toiduohutuse järelevalveasutusega.

Avatud Töös Täidetud Ei kohaldu

Tõend / põhjendus

3 Ettevõtte ruumid, kujundus ja seadmed

13

- 3.1-a** Ettevõtte on oma asukoha ja ümbritseva maa-ala kohta hinnanud, millised välised saasteallikad võivad toiduohutust mõjutada, näiteks naaberalade kasutus, tolmu, suitsu, lõhnade, seisev vesi, loomapidamine või liiklus, ning on iga olulisena hinnatud allika jaoks kehtestanud tulemuslikud kaitsemeetmed. Välialad on kujundatud ja hooldatud nii, et need ei paku kahjuritele varjupaika ega pesitsuskohta ja et pinnavesi saab ära voolata. Millised välised allikad on üksikjuhul olulised, tuleneb ettevõtte asukohast ja toodetest ning seda ei ole üldiselt ette kirjutatud.

Mille järgi seda näeb: Tõendiks on lühike asukoha hinnang koos plaaniskeemi või õhufotoga, arvesse võetud keskkonnaallikate loend, iga allika hinnang ja sellest tuletatud meede, näiteks tihedalt sulguvad väravad, kaetud laadimiskohad, kõvakattega pinnad, haljasalade ohjatud hooldus. Pildi teevad täielikuks kuupäevastatud fotod välialast ja märke viimase ringkäigu kohta. Väike ettevõtte mahutab selle ühele leheküljele: vasak veerg keskkonnategur, keskmine veerg hinnang koos oma põhjendusega, parem veerg meede ja tähtaeg, mis vaadatakse üle kord aastas ja alati, kui naabruskond muutub.

Avatud Töös Täidetud Ei kohaldu

Tõend / põhjendus

Enesehindamine, mitte tõend. Ohtude analüüsi ja kontrollpunktid töötab iga ettevõtte ise välja. Siduvad on õigusakt ja toiduohutuse järelevalveasutus.

- 3.2-a** Ruumide paigutus ning tooraine, vahetoodete, valmistoote, pakkematerjalide, personali ja jäätmete liikumisteed on kujundatud nii, et puhtad ja mustad alad ei ristu ilma kaitseta. Kui füüsiline eraldamine ei ole ehituslikult võimalik, on ajaline või töökorralduslik eraldamine määratletud ja kogu ettevõttes teada. Paigutus arvestab sõnaselgelt allergeene sisaldavate koostisosade käitlemisega, nii et soovimatut ülekannet teistesse toodetesse välditaks. Millised alad loetakse puhtaks ja millised mustaks, otsustab ettevõtte oma toodete ja protsesside alusel.

Mille järgi seda näeb: Tõendiks on korruseplaan värvikoodiga tsoonide ja nooltega toote-, personali- ja jäätmevoogude jaoks, koos lühikese selgitusega eraldamise loogika kohta ning ajalise eraldamise korral hõivekava või tootmisjärjekorra kava, näiteks allergeenivabad partiid enne allergeene sisaldavaid. Väike ettevõtte saab sellega hakkama käsitsi joonistatud köögiskeemiga ühel A4 leheküljel, millel on liikumisteed näha, ning üles pandud tootmisjärjekorraga. Kui hoonet muudetakse või lisandub uusi tootesarju, ajakohastatakse plaan, mida on näha versiooni ja kuupäeva järgi.

Avatud	Töös	Täidetud	Ei kohaldu
--------	------	----------	------------

Tõend / põhjendus

- 3.2-b** Põrandad, seinad, laed, aknad, ukse ja püsipaigaldised aladel, kus toitu käideldakse, on materjalist, mida saab ettenähtud korras puhastada ja vajaduse korral desinfitseerida. Neis ei ole pragusid, lahtisi vuuke, koorunud katteid ega muid vigastusi, kuhu mustus võiks koguneda või kust materjal võiks toitu sattuda. Aknad ja välisavad on kaitstud kahjurite ja mustuse sissepääsu eest ning ukse sulguvad tihedalt.

Mille järgi seda näeb: Tõendiks on ringkäigu kirje iga ruumi kohta ridadega põranda, seina, lae, akna ja ukse jaoks ning seisukorra märkusega, koos fotodega enne ja pärast puuduste kõrvaldamist ning arvete või tööde kinnitustega tehtud paranduste kohta. Kasutatud katete materjali andmelehed näitavad nende puhastatavust. Väike ettevõtte teeb selle igakuise ringina koos allkirjastatud kontrollnimekirjaga ja avatud puuduste loendiga, milles iga punkt saab kõrvaldamise kuupäeva; pragunenud plaadid ja lahtised silikoonvuugid on seal nimeliselt kirjas, mitte üldise märkusena.

Avatud	Töös	Täidetud	Ei kohaldu
--------	------	----------	------------

Tõend / põhjendus

- 3.2-c** Aladel, kus toitu käideldakse, on hõlpsasti kättesaadavas kauguses piisav arv kätepesukohti, mis on varustatud sooja ja külma vee, puhastusvahendi ja hügieenilise kätekuivatusvahendiga. Kätepesukraanikausse kasutatakse ainult käte pesemiseks ja need on eristatavad valamutest, mida kasutatakse seadmete või toidu jaoks. Tualettruumidest ei pääse otse ruumidesse, kus toitu käideldakse, ning personali ja tööriietuse jaoks on olemas sobivad riietus- ja hoiuruumid.

Mille järgi seda näeb: Tõendiks on korruseplaan, millel on näha kätepesukohad, tualettruumid, eesruumid ja riietuslad, mida täiendavad fotod sisseseadest koos täidetud seebi- ja rätikuautomaatidega ning kulumaterjalide ostukirjed. Kätepesukoha juures olev kontrollkaart kuupäeva ja initsiaalidega dokumenteerib igapäevase kontrolli toimimise ja varustatuse üle. Väike ettevõtte, kus tualettruumi ees ehituslikku eesruumi ei ole, dokumenteerib pädeva asutusega kokku lepitud asenduslahenduse, näiteks ise sulguva ukse ja täiendava kätepesukoha kohe tualettruumi järel, koos kirjaliku riide vahetamise reegluga.

Avatud	Töös	Täidetud	Ei kohaldu
--------	------	----------	------------

Tõend / põhjendus

- 3.2-d** Teisaldatavate või ajutiste käitiste puhul, nagu turuletid, müügiautod, telgid, toitlustuspunktid ja müügiautomaadid, on määratletud ja ellu viidud, kuidas saavutatakse seal samad kaitse-eesmärgid nagu püsivas käitises: kaitstud paigutus, puhastatavad pinnad, kätepesukoht joogivee kvaliteediga veega, jahutus ja eraldi jäätmekogumine. Asukoha sobivust hinnatakse enne töö algust, eelkõige aluspinna, vee, elektri ja keskkonnamõjude osas.

Mille järgi seda näeb: Tõendiks on seadmete loend iga liikuva üksuse kohta, fotod ülesseadistatud letist, lühike ülesseadistamise ja mahavõtmise kirje iga tööpäeva kohta koos asukoha, kuupäeva, vastutava isiku ja märkega vee- ja elektriühenduse kohta ning külmseadmete ja müügiautomaatide hoolduskirjed. Müügiautomaatide puhul lisandub puhastamise ja täitmise kirje iga masina ja kuupäeva kohta. Väike ettevõtte kasutab lamineeritud ülesseadistamise kaarti, mis märgitakse kontrollnimekirjana läbituks ning pildistatakse või allkirjastatakse üks kord iga väljastõidu kohta.

Avatud	Töös	Täidetud	Ei kohaldu
--------	------	----------	------------

Tõend / põhjendus

Enesehindamine, mitte tõend. Ohtude analüüsi ja kontrollpunktid töötavad iga ettevõtte ise välja. Siduvad on õigusakt ja toiduohutuse järelevalveasutus.

- 3.3-a** Seadmed, tööpinnad ja mahutid, mis puutuvad kokku toiduga, on sobivast materjalist, ei anna toidule soovimatuid aineid ning on ehitatud ja paigutatud nii, et neid saab ettenähtud korras puhastada ja vajaduse korral desinfitseerida ja hooldada. Toiduga kokkupuutuvate materjalide kohta on olemas tarnija kinnitus sobivuse kohta. Seadmete vahel ja seinteni on puhastamiseks ja ülevaatuseks piisav vahekaugus. Kui käideldakse allergeenseid aineid ja toodete vahel ohutut puhastamist ei saa tõendada, kasutatakse eraldi ja selgelt tähistatud seadmeid või osi.

Mille järgi seda näeb: Tõendiks on seadmete loend koos asukoha, valmistamisaasta ja ettenähtud kasutusega, toiduga kokkupuutuvate materjalide vastavusdeklaratsioonid või tarnija kinnitused, fotod paigaldusest, millel on näha vahekaugus seintest, ning hooldusplaan koos tehtud hooldustöödega. Allergeenide eraldamiseks kasutatakse värvikoodiga tähistatud töövahendeid ja mahuteid, kusjuures värvikood on kirjalikult kirja pandud ja ettevõttes üles pandud. Väike ettevõtte hoiab seadmete loendit viie veeruga tabelina ja hoiab tarnijate vastavusdeklaratsioone otse selle taga; uute ostude puhul küsitakse kinnitust juba tellimise ajal.

Avatud	Töös	Täidetud	Ei kohaldu
--------	------	----------	------------

Tõend / põhjendus

- 3.3-b** Seadmed, millega ettevõtte seirab oma ohjemeetmete tulemuslikkust, näiteks termomeetrid, kaalud, taimerid või mõõtevahendid muude parameetrite jaoks, mille ettevõtte on ise määratlenud, sobivad ettenähtud otstarbeks, on piisavalt täpsed ja kasutatavad vahemikus, milles mõõdetakse. Nende õigsust kontrollitakse kindlaksmääratud sagedusega ja pärast sündmusi, mis võivad nende täpsust halvendada. Nende kontrollide ja kõrvalekallete leidmisel võetud tegevuse kohta peetakse kirjeid ja neid säilitatakse. Millised seadmed sellesse rühma kuuluvad ja kui täpsed need on, tuleneb seirekorrast, mille ettevõtte on ise määratlenud.

Dokument

Mille järgi seda näeb: Tõendiks on seireseadmete loend, kus igal seadmel on kordumatu tunnus, kindlaksmääratud kontrollisagedus ja määratud vastutus, koos kontrollikirjetega, millel on kuupäev, võrdlusalus, näidatud väärtus, kõrvalekalle ja tulemus, ning märkega selle kohta, mis saab tootest, mida kõrvalekalduv seadmega on alates viimasest kehtivast kontrollist seiratud. Siia kuuluvad ka väliste teenusepakujate kalibreerimistunnistused, kuid need ei asenda majasisest vahekontrolli. Väike ettevõtte kontrollib torketermomeetreid korrapäraselt jäävee ja keeva vee vastu ning märgib kuupäeva, näidu ja initialsid iga seadme kaardile; selleks piisab ettevõttes ühest kalibreeritud etalontermomeetrist.

Avatud	Töös	Täidetud	Ei kohaldu
--------	------	----------	------------

Tõend / põhjendus

- 3.3-c** Jäätmete, kõrvalsaaduste ja tarbimiseks mitte ette nähtud ainete jaoks on olemas eraldi ja selgelt tähistatud mahutid, mis on eristatavad toidumahutitest, on lekkekindlad ja mida saab vajaduse korral sulgeda. Puhastusvahendeid, desinfitseerimisvahendeid ja muid kemikaale hoitakse toidust, pakenditest ja toiduga kokkupuutuvatest pindadest eraldi, nende alpakendis või selgelt märgistatud ümbervalamisnõudes, mida ei saa toidumahutitega segi ajada.

Mille järgi seda näeb: Tõendiks on fotod tähistatud jäätme- ja kemikaalimahutitest nende tegelikus asukohas, ühe lehekülje pikkune märgistus- või värvilahendus, kasutuses olevate kemikaalide loend koos nende ohutuskartidega ning lukustatav või füüsiliselt eraldatud hoiukoht. Väike ettevõtte lahendab selle kaanega pedaalprügikastidega tootmises, märgistatud riiuli või kapiga puhastusvahenditele väljaspool valmistusala ning kirjaliku reeglga, et ühtki kemikaali ei valata kunagi ümber toidunõusse.

Avatud	Töös	Täidetud	Ei kohaldu
--------	------	----------	------------

Tõend / põhjendus

- 3.4-a** Vesi, mis puutub kokku toiduga, mida kasutatakse koostisosana, millest valmistatakse jääd või auru või millega puhastatakse toiduga kokkupuutuvaid pindu, on joogivee kvaliteediga ja see sobivus on tõendatud. Vesi, mis joogiveena ei sobi, näiteks tulekaitseks või jahutuseks, liigub eraldi selgelt tähistatud torustikus, millel ei ole ühendust joogiveesüsteemiga ega tagasivoolu võimalust. Jääd ja auru valmistatakse ja hoitakse samades hügieenitingimustes nagu toitu. Vee sobivuse kohta peetakse kirjeid ja neid säilitatakse.

Dokument

Mille järgi seda näeb: Kui ettevõtte on ühendatud ühisveevärgiga, piisab tarnija ajakohasest joogivee analüüsist ja sisetorustiku skeemist, millel on tähistatud võtukohad; kui vesi võetakse oma puurkaevust, hoiab ettevõtte akrediteeritud labori enda katsetulemusi asutusega kokku lepitud sagedusega. Sellele lisanduvad kirjed tagasivoolu tõkestite, veefiltrite ja pehmendusseadmete hoolduse ning jäämasinate puhastamise kohta. Väike ettevõtte hoiab analüüsi, torustiku skeemi ja jäämasina hoolduskirje koos ning lisab harva kasutatavate kraanide kohta märke korrapärase läbilõputamise kohta seisva vee vastu.

Avatud	Töös	Täidetud	Ei kohaldu
--------	------	----------	------------

Tõend / põhjendus

Enesehindamine, mitte tõend. Ohtude analüüsi ja kontrollpunktid töötab iga ettevõtte ise välja. Siduvad on õigusakt ja toiduohutuse järelevalveasutus.

- 3.4-b** Kanalisatsioon on kavandatud ja hooldatud nii, et heitvesi voolab ohutult ära, tagasivoolu aladele, kus toitu käideldakse, ei teki ning heitveetorusid ei ole viidud kaitseta lahtiselt käideldava toidu või toiduga kokkupuutuvate pindade kohale. Jäätmed viiakse ruumidest, kus toitu käideldakse, kiiresti välja ja kogutakse kuni äraveoni kohta, mida saab sulgeda, puhastada ja kahjurite eest kaitsta. Jäätmete kogumiskoht on paigutatud nii, et see ei sega tarneid ega kaubavooge.

Mille järgi seda näeb: Tõendiks on skeem, millel on näha põrandatrapid, rasvapüüdur ja jäätmete kogumiskoht, rasvapüüduri hooldus- ja tühjenduskirjed, kõrvaldamise kirjed või äraveolepingud jäätmekäitlejaga ning trappide ja jäätmeala puhastamise kirje. Kui tekib loomseid kõrvalsaadusi, lisanduvad tunnustatud jäätmekäitleja kaubadokumendid. Väike ettevõtte kannab rasvapüüduri tühjendamise ja trappide puhastamise ridadena puhastusgraafikusse, mida ta niikuinii täidab, ja hoiab äraveo kviitungeid selle taga ajalises järjekorras.

Avatud	Töös	Täidetud	Ei kohaldu
--------	------	----------	------------

Tõend / põhjendus

- 3.4-c** Kuumutamiseks, mahajahutamiseks, jahutamiseks, külmutamiseks ja kuumhoidmiseks on olemas seadmed, mille võimsus vastab ettevõtte tegelikele kogustele ja läbilaskele, ning temperatuure saab mõõta punktides, mille ettevõtte on oma seire jaoks määratlenud. Nende seadmete rikke jaoks on määratletud, keda teavitatakse, kuidas mõjutatud tootega toimitakse ja millal tootmine katkestatakse. Millised temperatuurid ja ajad täidetakse, tuleb ettevõtte oma toodetest, protsessidest ja õigusaktide nõuetest.

Mille järgi seda näeb: Tõendiks on jahutus-, külmutus- ja kuumutusseadmete loend koos märgitud võimsusega ja võrdlusega tippkogusega, hooldus- ja remondikirjed, temperatuuri seire kirjed kas andmesalvestist või käsitsi kirjutatuna ning lühike rikkekord koos teavitamisteega ja kontaktisikuga. Väike ettevõtte riputab igale külmseadmele kaardi igapäevase näidu ja initsiaalidega ning hoiab selle kõrval lehte, mis kirjeldab, mida teha külmarikke korral, sealhulgas hädaväljavedu, varujahutus ja toote kõrvaldamise reegel.

Avatud	Töös	Täidetud	Ei kohaldu
--------	------	----------	------------

Tõend / põhjendus

- 3.4-d** Ruumid, kus toitu käideldakse, on piisavalt ventileeritud kas loomulikult või mehaaniliselt, nii et soojus, aurud ja lõhnad juhitakse ära ning toidu või toiduga kokkupuutuvate pindade kohale ei teki kondensvett. Õhuvool on korraldatud nii, et õhk ei liigu mustadelt aladelt puhastele. Filtrid ja ventilatsiooniavad on ligipääsetavad, puhastatavad ja kindlaksmääratud sagedusega hooldatud. Valgustus on kavandatud nii, et töö ja visuaalne kontroll on kindlalt võimalikud, ning lahtise toidu kohal olevad lambid on purunemiskindlad või killukaitsega.

Mille järgi seda näeb: Tõendiks on ventilatsiooni- ja väljatõmbesüsteemide hoolduse ja filtrivahetuse kirjed koos kuupäeva ja töö teinud isikuga, märges õhuvoolu suuna kohta, näiteks süsteemi joonisest või lihtsast suitsukatsest koos fotoga, ning valgustite loend aladel, kus on lahtine toit, koos olemasoleva killukaitse märkimisega. Väike ettevõtte kannab väljatõmbekubu filtrite puhastamise puhastusgraafikusse püsiva reana ja tõendab kaitsekatteid või purunemiskindlaid torusid ühe fotoga iga ruumi kohta ja paigalduse kuupäevaga.

Avatud	Töös	Täidetud	Ei kohaldu
--------	------	----------	------------

Tõend / põhjendus

- 3.4-e** Tooraine, vahetoodete, valmistoodete, pakkematerjalide, puhastusvahendite ja jäätmete jaoks on olemas hoiukohad, mis võimaldavad eraldi ja tähistatud hoiustamist ning hoiavad hoiutingimusi, mille ettevõtte on vastavate toodete jaoks määratlenud. Allergeene sisaldavaid koostisosi hoitakse nii, et ülekannet teistesse toodetesse välditaks, näiteks suletud märgistatud nõudes ja paigutuses, kus ülevaalt ei saa midagi alla pudeneda. Ladustatud kaup ei seisa otse põrandal ja on paigutatud nii, et puhastamine ja kahjuritõrje jäävad võimalikuks.

Mille järgi seda näeb: Tõendiks on laoplaan või riulite jaotus koos määratud tsoonidega, fotod märgistatud nõudest lahtiste allergeensete koostisosade jaoks, hoiutemperatuuride kirjed ning ümbervalamise ja märgistamise märges, mis näitab, et partii või parim enne teave säilib ka pärast ümbervalamist. Väike ettevõtte märgistab riulid püsivalt, hoiab allergeenseid koostisosi nagu jahu või pähkliid suletud värvi järgi eristatud kastides alumistel riulitel ning hoiab vahemaad põrandast restide või riulijalgade abil.

Avatud	Töös	Täidetud	Ei kohaldu
--------	------	----------	------------

Tõend / põhjendus

Enesehindamine, mitte tõend. Ohtude analüüsi ja kontrollpunktid töötab iga ettevõtte ise välja. Siduvad on õigusakt ja toiduohutuse järelevalveasutus.

4 Töötajate koolitus ja pädevus

4

4.1 Iga toiduga kokkupuutuva ülesande kohta on määratletud hügieeniteadmised, mida seda täitev inimene vajab; uued töötajad, ajutised abilised ja hooajatöötajad saavad selle juhendamise enne, kui nad esimest korda ilma järelevalveta töötavad, ning teadmisi värskendatakse kindlaksmääratud sagedusega.

Mille järgi seda näeb: Koolitusmaatriks veergudega ülesanne, teema ja sagedus ning osalemise kirjed, millel on kuupäev, sisu, kestus ja allkiri. Lisaks Saksamaa nakkushaiguste tõrje seaduse paragrahvi 43 kohase esmase juhendamise tõend ja järgnevate juhendamiste kirjed. Väike ettevõtte hoiab mapis ühte lehte iga inimese kohta: 20 minuti pikkusest lühikoolitusest vahetuse lõpus piisab, kui teema, kuupäev ja allkiri on kirja pandud.

Avatud	Töös	Täidetud	Ei kohaldu
--------	------	----------	------------

Tõend / põhjendus

4.2 Inimestel, kes töötavad välja ohtude analüüsi ja määratlevad ettevõtte kontrollpunktid, on praktilised töötasandi teadmised kaheteistkümnest rakendussammust ja seitsmest põhimõttest ning ettevõtte oskab öelda, kust need teadmised pärinevad; igaüks, kes hiljem kontrollpunktis seirab, mõõdab või korrigeerib, on täpselt selleks ülesandeks juhendatud.

Mille järgi seda näeb: HACCP-kursuse osalemistõend, kaasatud inimeste kvalifikatsiooniprofiil ja nõustamisleping, kui kasutatakse välist tuge. Seire kohta: juhendamise kirje iga inimese ja iga kontrollpunkti kohta ning juhtkonna lühike vaatlus, mis kinnitab, et inimene rakendab tegelikult ettevõtte enda piirväärtust, enda mõõtmisviisi ja enda korrigeerimisteed. Millised ohud ja millised kriitilised piirväärtused kohalduvad, tuleneb ettevõtte toodetest ja protsessidest ning selle töötab ettevõtte ise välja; koolitus annab selleks üksnes vahendid. Väike ettevõtte kasutab kaubanduskoja või käsitöökoja kursust ja töötab valdkonna hea hügieenitava juhendi järgi.

Avatud	Töös	Täidetud	Ei kohaldu
--------	------	----------	------------

Tõend / põhjendus

4.3 Töötajad teavad oma valdkonna toodetes deklareerimisele kuuluvaid allergeene, majasiseseid reegleid soovimatu ülekande vastu hoiustamisel, valmistamisel ja puhastamisel ning kindlaksmääratud teed, mida mööda vastatakse kliendi küsimusele koostisosade kohta.

Mille järgi seda näeb: Koolitusmaterjal, mis sisaldab ettevõtte enda allergeeniloendit iga retsepti kohta, osalemise tõend ja lühike teadmiste kontroll igapäevatoos, näiteks küsimus teenindajale, milliseid koostisosi teatud roog sisaldab ja kust ta selle järele vaatab. Väike ettevõtte paneb ajakohase koostisosade ülevaate nähtavasse kohta üles, nimetab iga vahetuse kohta ühe kindla kontaktisiku selliste küsimuste jaoks ja märgib juhendamise ühele lehele.

Avatud	Töös	Täidetud	Ei kohaldu
--------	------	----------	------------

Tõend / põhjendus

4.4 Juhtkond teeb oma käitumisega, kõrvalekallete avameelse ja süüdistusteta käsitlemisega ning tulemuste meeskonnale tagasisideandamisega nähtavaks, et toiduohutus on kiirusest ja kogusest tähtsam; koolituse tulemuslikkust kontrollitakse praktika, mitte üksnes osalemise vastu, ning ka väline personal, näiteks koristus-, hooldus- või renditöötajad, juhendatakse enne töö algust.

Mille järgi seda näeb: Hügieenikoosoleku lühiprotokoll teemade ja otsustega, juhtkonna vaatlusringkäigud märkmetega selle kohta, mida nähti ja kuidas sellele vastati, madala lävega teatamistee meeskonna sisendi jaoks koos tõendiga, et sellisele sisendile vastati, ning väliste ettevõtete juhendamise kirjed, mis on allkirjastatud enne esimest tööülesannet. Väike ettevõtte võtab kord kuus meeskonnaga veerand tundi aega, märgib selle kohta kolm rida ja kontrollib tulemuslikkust sihipärase küsimustega ning töökohal jälgides. Täidetud lehed dokumenteerivad ettevõtte enda seisu; need ei asenda ettevõtte ohtude analüüsi ega ametliku toidujärelevalveasutuse hinnangut.

Avatud	Töös	Täidetud	Ei kohaldu
--------	------	----------	------------

Tõend / põhjendus

5 Korrashoid, puhastamine, kahjuritõrje ja jäätmed

9

5.1 Põrandad, seinad, laed, ukse, aknad ja pinnad ruumides, kus toitu käideldakse, on seisukorras, mis võimaldab põhjalikku puhastamist, ning puudused nagu praod, koorunud värv, katkised plaadid või lahtised vuugid pannakse kirja ja parandatakse jälgitava tähtaja jooksul.

Mille järgi seda näeb: Puuduste loend või korrashoiupäevik, kus on kirjas puuduse leidmise kuupäev, vastutav isik ja parandamise kuupäev, mida toetavad töövõtja arved või fotod enne ja pärast. Väike ettevõtte hoiab seinal või tabelarvutuses ühtainsat jooksvat loendit, kuhu iga töötaja saab puuduse kanda, ja juhtkond kinnitab valmimise.

Avatud	Töös	Täidetud	Ei kohaldu
--------	------	----------	------------

Tõend / põhjendus

Enesehindamine, mitte tõend. Ohtude analüüsi ja kontrollpunktid töötab iga ettevõtte ise välja. Siduvad on õigusakt ja toiduohutuse järelevalveasutus.

5.2 Seadmete, sisseseade ja paigaldiste kohta, mis puutuvad kokku toiduga või mõjutavad toote ohutust, näiteks külmseadmed, ahjud, lõikurid, nõudepesumasinaid ja veetorud, on hooldusvälbad määratletud ning tegelikult tehtud hooldus on tõendatud.

Mille järgi seda näeb: Hooldusgraafik või seadmeregister, kus on kirjas välp ja viimase hoolduse kuupäev, mida toetavad hoolduskirjed, tehniku hooldusaruanded või arved. Väike ettevõtte saab hakkama seadmete loendiga, kus iga rida nimetab seadme, välja ja viimase hoolduse kuupäeva, ning hooldusaruanded on selle taga.

Avatud	Töös	Täidetud	Ei kohaldu
--------	------	----------	------------

Tõend / põhjendus

5.3 Mõõtevahendeid, millega seiratakse ohutuse seisukohalt olulisi parameetreid, eelkõige jahutamise, kuumutamise ja kuumhoidmise termomeetreid, kontrollitakse täpsuse osas kindlaksmääratud sagedusega ning kõrvalekalduvad või rikkis seadmed kõrvaldatakse kasutusest.

Mille järgi seda näeb: Tõendamise kirje koos seadme tunnuse, kontrolli kuupäeva, sihtväärtuse, tegeliku väärtuse ja tulemusega, mida toetavad etalonseadmete kalibreerimistunnistused. Väike ettevõtte kontrollib oma käsitermomeetreid jäävee vannis ja kannab kuupäeva ja näidu loendisse, kusjuures võrdlusaluseks piisab ühest kalibreerimistunnistusega etalontermomeetrist.

Avatud	Töös	Täidetud	Ei kohaldu
--------	------	----------	------------

Tõend / põhjendus

5.4 Olemas on puhastus- ja desinfitseerimisplaan, mis ütleb iga ala, pinna ja seadme kohta, mida puhastatakse, millise vahendiga, millise kontsentratsiooniga, millise mõjuajaga, kui sageli ja kes vastutab.

Dokument

Mille järgi seda näeb: Seinale pandud või mapis hoitav puhastus- ja desinfitseerimisplaan, mida on võrreldud kasutatavate vahendite tehniliste andmelehtede ja ohutuskaartidega, nii et kontsentratsioon ja mõjuaeg vastavad tootja andmetele. Väike ettevõtte koostab plaani ruumide kaupa tabelina ja paneb selle asjaomasesse ruumi üles, nii et see on töökohal loetav.

Avatud	Töös	Täidetud	Ei kohaldu
--------	------	----------	------------

Tõend / põhjendus

5.5 Kavandatud puhastamise tegemine kinnitatakse ja selle tulemuslikkust tõendatakse ning kui kontroll näitab mitterahuldavat seisukorda, on järeltöö ja põhjuse kõrvaldamine jälgitavad.

Mille järgi seda näeb: Allkirjastatud puhastuskirjed vahetuse või päeva kohta, teise inimese visuaalsete kontrollide tulemused ning kui see on otstarbekas, toiduga kokkupuutuvatelt pindadelt võetud pinnaproovide või kontaktplaatide laboritulemused koos kuupäeva, koha ja leiuga. Väike ettevõtte ühendab puhastusplaani kinnitamise juhtkonna igapäevase visuaalse kontrolliga ja laseb igas kvartalis ühe või kaks pinnaproovi väljaspool ettevõtet analüüsida.

Avatud	Töös	Täidetud	Ei kohaldu
--------	------	----------	------------

Tõend / põhjendus

5.6 Puhastusvahendeid, desinfitseerimisvahendeid ja muid kemikaale hoitakse nende märgistatud algpakendis või selgelt tähistatud nõudes, need on toidust, pakkematerjalist ja toiduga kokkupuutuvatest esemetest eraldi, juurdepääs on ohjatud ning toiduga kokkupuutuvatel pindadel kasutatavate vahendite sobivust kinnitab tootja.

Mille järgi seda näeb: Fotod või skeem eraldatud või lukustatud kemikaalihoidlast, kasutuses olevate vahendite loend koos viitega ohutuskaardile ja tootja kinnitusele sobivuse kohta toidusektoris ning töötajatele antud koolitus ohutu käitlemise kohta. Väike ettevõtte kasutab lukustatavat kappi väljaspool tootmisruume ja keelab sõnaselgelt kemikaalide ümbervalamise joogipudelitesse.

Avatud	Töös	Täidetud	Ei kohaldu
--------	------	----------	------------

Tõend / põhjendus

Enesehindamine, mitte tõend. Ohtude analüüsi ja kontrollpunktid töötab iga ettevõtte ise välja. Siduvad on õigusakt ja toiduohutuse järelevalveasutus.

5.7 Ettevõtte hoiab kahjurid ja koduloomad eemal aladelt, kus toitu käideldakse: sissepääsuteed on tõkestatud, hoone pakub võimalikult vähe varjupaika ja toitu, olemas on kindlaksmääratud punktidega seiresüsteem ning ülevaatused toimuvad kindla sagedusega.

[Dokument](#)

Mille järgi seda näeb: Asendiplaan nummerdatud seirepunktidega näriliste ja lendavate putukate jaoks, kahjuritõrjeteenuse osutaja ülevaatusaruanded või majasisesed ülevaatused kirjed koos kuupäeva ja leiuga iga punkti kohta, mida toetavad tõendid ehituslike meetmete kohta, näiteks uksetihendid, putukavõrgud või tihendatud torude läbiviigud. Väike ettevõtte saab seirepunktid ise nummerdada ja pildistada ning käia need iga nädal lühikese kontrollnimekirjaga läbi.

Avatud	Töös	Täidetud	Ei kohaldu
--------	------	----------	------------

Tõend / põhjendus

5.8 Kinnitatud või kahtlustatava kahjurite esinemise korral on määratletud teatamistee, kohesed tegevused ja otsus selle kohta, kuidas toimida tootega, mis võib olla mõjutatud; tõrjemeetmeid viivad ellu pädevad isikud toitu ohtu seadmata ning tulemuslikkust ja algpõhjust jälgitakse edasi.

Mille järgi seda näeb: Kahjurite esinemise aruanded koos kuupäeva, koha, ulatuse ja tehtud tegevusega, mõjutatud toote blokeerimise või kõrvaldamise kirjed, sekkumisaruanded ja lepingulise teenusepakkuja pädevuse tõend ning järelkontrollid, mis näitavad, et esinemine on lõpetatud. Väike ettevõtte kirjutab teatamistee ja teenusepakkuja hädaabinumbri puhastusmapis ühele lehele, nii et ka ajutised töötajad teavad, kellele helistada.

Avatud	Töös	Täidetud	Ei kohaldu
--------	------	----------	------------

Tõend / põhjendus

5.9 Jäätmed, toidujäätgid ja müügiks kõlbmatuks muutunud toode kogutakse tähistatud, piisavalt tihedatesse ja suletavatesse mahutitesse, viiakse ära nii kiiresti, et need ei kuhju tööruumidesse, hoitakse nõude korral eraldi ning nende üleandmine tunnustatud jäätmekäitlejatele on tõendatud.

Mille järgi seda näeb: Jäätmekäitluslepingud ja üleandmislehed või käitleja kaubadokumendid, mida hoitakse loomsete kõrvalsaaduste ja kasutatud rasva kohta eraldi, koos jäätmemahutite ja jäätmeruumi puhastamise nõuetega puhastusplaanis. Väike ettevõtte kogub ära veo kviitungid ajalisel järjekorras ühte mappi ja paneb äraveopäevad ning prügikastide puhastamise vastutuse kirjalikult paika.

Avatud	Töös	Täidetud	Ei kohaldu
--------	------	----------	------------

Tõend / põhjendus

6 Personal: tervis, hügieenikäitumine ja koolitus

5

6.1 Ettevõtte on määratlenud, millistest sümptomitest ja haigustest inimene enne toiduga töötamist teatab, kellele teade esitatakse ja kes otsustab ülesannete ajutise ümberjaotamise. Sama reegel kehtib ajutise tööjõu, renditöötajate, praktikantide ja ettevõttes töötavate pereliikmete kohta ning asjaomased inimesed teavad seda.

Mille järgi seda näeb: Kirjalik teatamisreegel, milles on nimetatud vastutav kontaktisik, riietusruumi üles pandud teade teatamisele kuuluvate sümptomite kohta, nakkushaiguste tõrje õigusaktide kohase esmase ja korduva juhendamise kirjed koos kuupäeva ja allkirjaga ning vabas vormis märges iga töölt kõrvaldamise ja tööle naasmise kohta. Väike ettevõtte hoiab personalimapis ühtainsat loendit, millel on iga inimese viimase juhendamise kuupäev.

Avatud	Töös	Täidetud	Ei kohaldu
--------	------	----------	------------

Tõend / põhjendus

6.2 Olukorrad, milles käsi pestakse, on määratletud ettevõttes tegelikult tehtavate ülesannete jaoks, sealhulgas töö algus, tualettruumi kasutamine, pausi lõpp, kokkupuude jäätmetega ja iga üleminek toorelt tootelt söögivalmis tootele. Selleks vajalikud kätepesukohad on töökohalt ilma ringi tegemata kättesaadavad ning varustatud puhastusvahendi ja hügieenilise kuivatusvahendiga.

Mille järgi seda näeb: Kätehügieeni plaan, kus on kirjas olukord, vahend ja mõjuae, otse kraanikausi kohale pandud teade, seebi ja ühekordsete käterätide ostu- või tarnekirjed tegeliku kulu tõendina, juhendaja initsiaalid pistelistel kontrollidel. Väikeses ettevõttes mahub plaan ühele leheküljele ja pisteline kontroll on igakuine linnuke koos initsiaalidega samal lehel.

Avatud	Töös	Täidetud	Ei kohaldu
--------	------	----------	------------

Tõend / põhjendus

Enesehindamine, mitte tõend. Ohtude analüüsi ja kontrollpunktid töötab iga ettevõtte ise välja. Siduvad on õigusakt ja toiduohutuse järelevalveasutus.

6.3 Iga ala kohta on määratletud, millist tööriietust ja kaitseriietust koos peakattega kantakse, kui sageli seda vahetatakse ning kes ja millistel tingimustel seda peseb. Isiklikku välisriietust ja tööriietust hoitakse eraldi ning nähtavalt määratud riietus vahetatakse enne töö jätkamist.

Mille järgi seda näeb: Riietusreegel iga ala kohta koos vahetamise sagedusega, riietuse väljastamise loend, mille saaja allkirjastab, pesemise tõend kas lepinguna pesuteenusega või majasisese pesutemperatuuri nõudena, eraldi kapid või vähemalt eraldi lahtrid. Väike ettevõtte tõendab seda väljastamise loendi ja lühikese märkega selle kohta, kes millisel temperatuuril peseb.

Avatud Töös Täidetud Ei kohaldu

Tõend / põhjendus

6.4 Igal alal, kus käideldakse pakendamata toitu, on olemas käitumisreeglid; need kehtivad ka külastajate, töövõtjate ja autojuhtide kohta ning tehakse neile enne sisenemist teatavaks. Need hõlmavad vähemalt: ehted, kellad, kunstküüned ja isiklikud esemed, haavade katmine hästi nähtavate ja vajaduse korral tuvastatavate plaastritega ning söömine, joomine ja suitsetamine üksnes selleks määratud aladel.

Mille järgi seda näeb: Ettevõtte juhend, milles on käitumisreeglid, koos iga inimese allkirjastatud kinnitusega, väliste isikute sisenemisreegel koos kandega külastajate lehel ja ühekordse riietuse väljastamisega, kindel väljastuskoht kontrastsete plaastrite jaoks koos laovarvestusega. Väikeses ettevõttes piisab teatest sissepääsu juures ja ühest külastajate lehest ukse kõrval.

Avatud Töös Täidetud Ei kohaldu

Tõend / põhjendus

6.5 Iga toiduga kokku puutuv inimene saab enne töö algust ja seejärel kindlaksmääratud sagedusega tema ülesandele kohandatud koolituse. Lisaks hügieeni alustele käsitleb koolitus sõnaselgelt allergeensete koostisosade käitlemist ja ülekannet käte, riietuse ja töövahendite kaudu; see antakse edasi vormis, mida kõik osalejad mõistavad, ning juhtkond näitab oma käitumisega, et hügieeni kõrvalekalletest saab teatada ilma kahjuta.

Mille järgi seda näeb: Koolitusplaan koos teema, kuupäeva ja sihtrühmaga, osalejate nimekiri allkirjadega, keelebarjääri korral pigem pildidel kui pikkadel tekstidel põhinevad materjalid, lihtne tulemuslikkuse kontroll, näiteks käe kontaktplaat või lühike küsimustik, ning kirjed teatatud kõrvalekallete ja neile vastuseks võetud tegevuse kohta. Väike ettevõtte koolitab hommikul infominutil ja kannab kuupäeva, teema ning initsiaalid ühele vormile.

Avatud Töös Täidetud Ei kohaldu

Tõend / põhjendus

7 Tööprotsessi ohjamine

17

7.1 Kulg kauba vastuvõttust kuni väljastamiseni on kajastatud eraldi protsessikaardil, mis hõlmab iga sammu, iga vaheladustamise koha, iga ümbertöötamise ja iga toote tagasi voogu suunamise ning mis on jooksva tootmise ajal kohapeal läbi käidud ja kinnitatud. Milliseid samme ohjatakse ja millise meetmega, tuletatakse ettevõtte oma ohtude analüüsist, sest see sõltub valmistatavatest toodetest, kasutatavatest seadmetest ja teenindatavatest klientidest ning seda ei saa väljastpoolt ette kirjutada.

Mille järgi seda näeb: Vooskeem või nummerdatud sammude loend, millel on kuupäev, koostaja ja märged selle kohta, kes ja millal seda kohapeal tõendas. Selle kõrval tabel, mis seob iga sammuga kavandatud ohjemeetme ja viitab tagasi ettevõtte enda ohtude analüüsile. Toimiv tee tuletamiseks: lähtekohaks võetakse valdkonna hea hügieenitava juhendid, asutuste teabelehed ja erialakirjandus, seejärel käiakse samm sammu haaval läbi ja otsustatakse, mis selles ettevõttes tegelikult kohaldub. Väike ettevõtte joonistab kaardi ühele leheküljele ja kannab sinna retsepti, seadmete või ruumide muudatused uue kuupäevaga.

Avatud Töös Täidetud Ei kohaldu

Tõend / põhjendus

Enesehindamine, mitte tõend. Ohtude analüüsi ja kontrollpunktid töötab iga ettevõtte ise välja. Siduvad on õigusakt ja toiduohutuse järelevalveasutus.

- 7.2 Iga sammu kohta, kus ettevõtte tugineb ohu ohjamisel ajale ja temperatuurile, näiteks kuumutamine, mahajahutamine, külmladustamine, külmutamine, kuumhoidmine või laagerdamine, on kohaldatavad väärtused ettevõtte enda paika pandud ja põhjendatud. Paigas on, kes mõõdab, kui sageli, millises punktis ja mis juhtub siis, kui määratletud väärtust ei saavutata.**

Mille järgi seda näeb: Korra kirjeldus iga sammu kohta, kus on ettevõtte enda väärtus, mõõtepunkt, sagedus ja kõrvalekalde korral tegutsemise reegel, koos tehtud mõõtmiste kirjetega. Väärtuse põhjendus tuleneb õigusaktide nõuetest, avaldatud valdkonna juhenditest või ettevõtte enda mõõtmisprotseduuridega, näiteks sisetemperatuuri kõverad kõige paksemas tükis või jahtumiskõverad kõige täidetumas nõus. Teise ettevõtte kasutatavad väärtused ei ole iseenesest tõend, need kinnitatakse oma tootel. Väike ettevõtte dokumenteerib selle kinnituse mõõtmisprotseduuriga, mis hõlmab mõnda partiid, ja kordab seda alati, kui kogus, seadmed või retsept muutuvad.

Avatud	Töös	Täidetud	Ei kohaldu
--------	------	----------	------------

Tõend / põhjendus

- 7.3 Mõõte- ja katsevahendid, millega ohjet tõendatakse, näiteks termomeetrid, andmesalvestid, kaalud, pH-meetrid või veeaktiivsuse mõõtjad, sobivad ettenähtud kasutuseks, nende täpsust kontrollitakse kindlaksmääratud sagedusega ning kõrvalekalde korral neid seadistatakse, parandatakse või kõrvaldatakse kasutusest. Kui leitakse, et seade on näidanud valesti, hinnatakse, millist toodet sellega mõjutatud ajavahemikul hinnati.**

Mille järgi seda näeb: Seadmete loend, kus on näha asukoht, kontrollivälp ja viimase kontrolli kuupäev, ning kontrollikirjed ise. Praktikas saab selle lahendada kalibreerimistunnistusega etalontermomeetriga, mille vastu töötermomeetreid võrreldakse jäävees 0 kraadi Celsiuse juures ja keevas vees, märkides sihtväärtuse, tegeliku väärtuse ja kõrvalekalde. Avastatud valemõõtmiste kohta piisab lühikesest märkest, kus on kirjas, milliseid partiisid üle vaadati ja kuidas nende kohta otsustati.

Avatud	Töös	Täidetud	Ei kohaldu
--------	------	----------	------------

Tõend / põhjendus

- 7.4 Tooraine, koostisosade, lisaainete, abiainetega ja sisseostetud valmistoodete kohta on olemas ettevõtte enda määratletud nõuded, mis ütlevad, mida ta vastu võtab ja mida mitte. Need hõlmavad vähemalt päritolu, märgistuse, allergeenide deklaratsioonid, pakendi seisukorra, tarnimisel nõutava temperatuuri ja säilimisaja.**

Mille järgi seda näeb: Spetsifikatsioonilehed või toorainetabel, kus on iga artikli kohta vastuvõtukriteeriumid, mida toetavad tarnija tooteandmelehed ja allergeeniteave. Väike ettevõtte hoiab ühtainsat loendit, kus on üks rida iga artikli kohta ja veerud tarnija, nõutava tarnetemperatuuri, allergeenide ja eriliste punktide jaoks. Andmelehti küsitakse uuesti alati, kui tarnija retsepti muudab.

Avatud	Töös	Täidetud	Ei kohaldu
--------	------	----------	------------

Tõend / põhjendus

- 7.5 Iga tarne kontrollitakse enne vastuvõtmist määratletud nõuete vastu, tulemus registreeritakse ning nõuetele mittevastav toode lükatakse tagasi või hoitakse karantiinis kuni asja lahendamiseni. Toodet ei võeta vastu, kui on ilmne, et see on nii riknenud, saastunud või valesti käideldud, et see ei oleks ohutu ka pärast edasist töötlemist.**

Mille järgi seda näeb: Kauba vastuvõtu kirje koos kuupäeva, tarnija, artikli, partii numbri, jahutatud ja külmutatud kauba mõõdetud temperatuuri, seisukorra hinnangu ja allkirjaga. Tagasilükkamised koos põhjuse ja toetava tõendiga, näiteks foto ja tagastusleht või kanne saatelehel. Väike ettevõtte kasutab lihtsat vormi või lööb saatelehele templi ja allkirja ning lisab temperatuuri käsitsi.

Avatud	Töös	Täidetud	Ei kohaldu
--------	------	----------	------------

Tõend / põhjendus

- 7.6 Tarnijad ja neilt hangitavad artiklid on teada, need valitakse jälgitavate kriteeriumide alusel ja hinnatakse kindlaksmääratud sagedusega uuesti. Kauba vastuvõtu, analüüside, klientide kaebuste või ametlike hoiatuste leiud jõuavad sellesse hindamisse tagasi ja viivad tarnija suunas reageeringuni.**

Mille järgi seda näeb: Tarnijate loend, kus igale tarnijale on omistatud artiklid ja viimase hindamise kuupäev, mida toetavad aluseks olevad tõendid: enesehindamise küsimustikud, kolmanda poole tõendid, analüüsiprotokollid, käitise registreerimis- või tunnustamisnumber ja kaebuste ajalugu. Reageeringuid tõendavad kirjavahetus või vestluse märged. Väike ettevõtte haldab seda tabelina, kus on üks rida iga tarnija kohta ja üks veerg jooksva aasta juhtumite jaoks.

Avatud	Töös	Täidetud	Ei kohaldu
--------	------	----------	------------

Tõend / põhjendus

Enesehindamine, mitte tõend. Ohtude analüüsi ja kontrollpunktid töötab iga ettevõtte ise välja. Siduvad on õigusakt ja toiduohutuse järelevalveasutus.

- 7.7 Vesi, mis puutub kokku toiduga, toiduga kokkupuutuvate pindadega või töötajate kätega, on joogivee kvaliteediga. Sama kehtib jää kohta, mis puudutab toitu või millega toitu jahutatakse, ja auru kohta, mis puutub vahetult kokku toidu või kokkupuutepindadega. Vee allikas on teada ja selle kvaliteeti tõendatakse kindlaksmääratud sagedusega.**

Mille järgi seda näeb: Kui ettevõtte on ühendatud ühisveevärgiga: ajakohane joogivee analüüs või tarnija kvaliteediaruanne ning ettevõtte enda võtukohtade plaan, millel on näha, kus asub filter, pehmendi või jäämasin, sest kvaliteet võib nendest punktidest allavoolu muutuda. Kui vesi võetakse oma puurkaevust või allikast: proovivõtuplaan koos parameetrite, proovivõtukohtade ja sagedusega ning akrediteeritud labori tulemused. Väike ettevõtte hoiab tulemusi lühikese märke kõrval selle kohta, kuidas ta ebasoodsa tulemuse korral toimib, keda teavitatakse ja millistest hetkest kasutamine peatatakse.

Avatud	Töös	Täidetud	Ei kohaldu
--------	------	----------	------------

Tõend / põhjendus

- 7.8 Vesi, mis ei ole joogivee kvaliteediga ja mida kasutatakse üksnes toiduga kokkupuuteta otstarbeks, näiteks tulekustutuseks, tootega kokkupuuteta auru tootmiseks või jahutuseks, liigub eraldi selgelt tähistatud torustikus, millel ei ole ühendust joogiveevõrguga ja millest ei saa vesi sinna tagasi voolata. Kui vett puhastatakse ja korduskasutatakse, on kontrollitud ja põhjendatud, et sellest ei teki toidule kahjulikku mõju.**

Mille järgi seda näeb: Torustiku plaan või fotokirje värviga tähistatud torudest ja võtukohtadest, tõend tagasivoolu tõkestite ja nende katsetamise kohta. Korduskasutatava vee kohta, näiteks vastuvoolupesuse, lühike kirjalik hinnang, mis hõlmab puhastussammu, seiratavaid parameetreid ja vabastamise kriteeriume. Väike ettevõtte, kus joogiveena mittesobiva vee võrku ei ole, ütleb täpselt selle ühe lausega, nii et kontrolli jääb jälgitavaks.

Avatud	Töös	Täidetud	Ei kohaldu
--------	------	----------	------------

Tõend / põhjendus

- 7.9 Toores ja töötlemata toode on söögivalmis ja töödeldud tootest eraldatud kas ruumiliselt, ajaliselt või eraldi seadmete ja tööpindadega. Töötajad, töövahendid, mahutid, puhastustarvikud ja liikumisteed on korraldatud nii, et miski ei kandu ühelt poolelt teisele, ning tegevuste vahetumise vahel on ette nähtud tulemuslik puhastamine.**

Mille järgi seda näeb: Ruumi- või tsooniplaan, millel on näha töötajate, toote ja jäätmete liikumisteed, löikelaudade, nugade ja puhastustarvikute värvikood koos seletusega ning tööjuhend käte pesemise ja kaitseriietuse vahetamise kohta. Kui eraldamine on võimalik üksnes ajaliselt, tõendavad järjekorda tootmisgraafik ja puhastuskirje. Väike ettevõtte, kus on üks köök, lahendab selle kindlate ajaakendega ja vahepuhastusega, mis puhastusgraafikul allkirjastatakse.

Avatud	Töös	Täidetud	Ei kohaldu
--------	------	----------	------------

Tõend / põhjendus

- 7.10 Ettevõtte teab iga allergeenset ainet, mis üldse ettevõttes olemas on, ja mitte üksnes retseptides olevaid, vaid ka abimaterjalides, abiainetes, ümbertöötlusmaterjalis, katte- ja eraldusainetes, töötajate ala jaoks hoitavates koostisosades ning kaupades, mida üksnes vaheladustatakse või ümber pakendatakse. Ülevaate saab siduda toote ja alaga ning seda ajakohastatakse iga retsepti või tarnija muutusega.**

Mille järgi seda näeb: Allergeenimaatriks, mille ridades on tooted või retseptid ja veergudes deklareeritavad ainerühmad ning mida toidavad tarnijate spetsifikatsioonid ja andmelehed. Oluline on muutmise kuupäev igal real ja nimeliselt määratud vastutav isik, et tarnija vaikset retseptimuudatust märgataks. Väike ettevõtte hoiab maatriksit tabelarvutuses ja hoiab tarnijate andmelehti selle taga.

Avatud	Töös	Täidetud	Ei kohaldu
--------	------	----------	------------

Tõend / põhjendus

- 7.11 Ettevõtte on hinnanud teid, mida mööda allergeenne aine võib soovimatult jõuda tootesse, mis ei ole ette nähtud seda sisaldama, ja on sellest hinnangust tuletanud oma meetmed, näiteks eraldatud hoiustamine, suletud nõud üheselt mõistetava märgistusega, kindlaksmääratud tootmisjärjekord, eraldi seadmed või tõendatud mõjuga vahepuhastus. Nende meetmete tulemuslikkust tõendatakse, mitte ei eeldata.**

Mille järgi seda näeb: Kirjalik hinnang iga sissepääsute kohta, kus on nimetatud valitud meede ja vastutav isik, tootmisgraafik, millel on näha kindlaksmääratud järjekord, ning tulemuslikkuse tõend: visuaalne ülevaatus pärast puhastamist koos allkirjaga, pinnaproovid või allergeenide kiirtestid kriitilistes punktides ja vajaduse korral laboritulemus esimese toote kohta pärast üleminekut. Väike ettevõtte alustab kindlast järjekorrast, allergeenivaba esimesena, ja tõendab vahapealse puhastuse puhastusgraafikul kellaaja ja allkirjaga. Hoiatus võimalike jälgede kohta meedet ei asenda.

Avatud	Töös	Täidetud	Ei kohaldu
--------	------	----------	------------

Tõend / põhjendus

Enesehindamine, mitte tõend. Ohtude analüüsi ja kontrollpunktid töötab iga ettevõtte ise välja. Siduvad on õigusakt ja toiduohutuse järelevalveasutus.

7.12

Teave olemasolevate allergeensete ainete kohta jõuab kliendini usaldusväärselt, pakendatud kauba puhul märgistuse kaudu ja lahtiselt müüdava kauba puhul kindlaksmääratud ja majasiseselt teada teavitamisviisi kaudu. Iga retsepti, koostisosa või tarnija muutus käivitab märgistuse ja teavitamise ülevaatuse ning aegunud etiketid või teated võetakse käibelt.

[Dokument](#)

Mille järgi seda näeb: Etikettide ja menüüde kinnitamise samm koos kuupäeva ja kinnitaja nimega, võrdluskirje ajakohase retsepti ja etiketitekti vahel ning lahtise kauba puhul teade, mapp või kaart, mis teavet kannab, ning tõend selle kohta, et müügitöötajaid on selles juhendatud. Väike ettevõtte hoiab mappi, kus on iga roa kohta üks leht koostisosade ja allergeenidega, ja märgib igale lehele iga muudatuse koos kuupäevaga. Hävitatud vanad etiketid märgitakse lühidalt.

Avatud	Töös	Täidetud	Ei kohaldu
--------	------	----------	------------

Tõend / põhjendus

7.13

Iga toote säilimisaeg ja hoiutingimused on ettevõtte enda paika pandud ja põhjendatud ning igal valmistatud ühikul on tunnus, mille kaudu saab selle siduda tootmispartii või valmistamispäevaga. Sama sidumine kehtib toote kohta, mida ettevõttes ümber töödeldakse või uuesti kasutatakse.

Mille järgi seda näeb: Üks leht iga toote kohta, kus on kuupäeva kodeerimine, hoiutingimus ja põhjendus, mida toetavad säilituskatsed tegelikes tingimustes, laboritulemused säilivuse kohta või avaldatud valdkonna juhendid, mis on oma tootel kinnitust leidnud. Selle kõrval reegel, kuidas partii tunnus üles ehitatakse, näiteks valmistamiskuupäev pluss jooksev number. Väike ettevõtte märgib partiid tootmisraamatusse ja kleebib sama numbri nõule ja säilitusproovile.

Avatud	Töös	Täidetud	Ei kohaldu
--------	------	----------	------------

Tõend / põhjendus

7.14

Pakendi- ja mähkematerjalid sobivad kokkupuuteks asjaomase toiduga, neid hoitakse kaitstult ja toorainest ning puhastuskemikaalidest eraldi ja need vaadatakse enne kasutamist visuaalselt üle puhtuse ja terviklikkuse suhtes. Korduvkasutatavaid mahuteid võetakse kasutusele üksnes siis, kui need on puhastatud ja otstarbeks sobivad.

Mille järgi seda näeb: Materjalitarnijate vastavusdeklaratsioonid või sobivuse tõendid iga artikli kohta, mida hoitakse koos spetsifikatsioonidega, ning hoiukoht, mis kaitseb materjale tolmu, kahjurite ja niiskuse eest. Visuaalne kontroll enne kasutamist allkirjastatakse tootmiskirjel. Väike ettevõtte hoiab tarnijate deklaratsioone mapis ja küsib neid ise alati, kui võetakse kasutusele uus materjal.

Avatud	Töös	Täidetud	Ei kohaldu
--------	------	----------	------------

Tõend / põhjendus

7.15

Toode lahkub ettevõtetest alles pärast kontrolli, et ettenähtud ohjesammud on tehtud ja nendega seotud kirjed on täielikud. Laadimise ja veo ajal hoitakse nõutavaid temperatuure ning sõidukid ja mahutid on puhtad, sobivad ja laaditud nii, et tooted ei saa teineteist kahjulikult mõjutada.

Mille järgi seda näeb: Vabastusmärke nime ja kuupäevaga iga partii või tarne kohta, temperatuuri mõõtmine laadimisel, sõiduki puhtuse kontroll koos allkirjaga, saateleht ja veodokument ning pikematel marsruutidel temperatuurisalvesti väljatrükk. Kui kasutatakse kolmandast isikust vedajat, lepinguline kokkulepe temperatuuri ohjamise kohta. Väike ettevõtte, kes ise tarnib, kasutab üht rida iga ringi kohta koos väljasõidu kellaja, veoruumi temperatuuri ja allkirjaga.

Avatud	Töös	Täidetud	Ei kohaldu
--------	------	----------	------------

Tõend / põhjendus

7.16

Ettevõtte oskab iga toote kohta nimetada vahetu tarnija ja vahetu vastuvõtva ettevõtte ning teha selle teabe taotluse korral asutustele kättesaadavaks. Seos kasutatud partiide ja valmistatud partiide vahel on nii tihe, et mõjutatud partii saab mõlemas suunas piiritleda, ning kirjeid säilitatakse asjakohase aja jooksul.

[Dokument](#)

Mille järgi seda näeb: Sissetuleva kauba saatelehed ja arved, tootmiskirjed, mis seovad kasutatud partiid valmistatud partiiga, ning väljaminevad dokumendid, millel on klient, kuupäev, artikkel ja kogus. Vastupidavus saab nähtavaks alles õppuses: juhuslikult valitud valmistoodete jälgitakse tagasi toorainepartiideni ja edasi iga kliendini, kulunud aeg ja koguste võrdlus pannakse kirja ning tulemus märgitakse koos kuupäevaga. Väike ettevõtte saab sellega hakkama tootmisraamatu ja mappi pandud saatelehtedega, kui partii number esineb mõlemas.

Avatud	Töös	Täidetud	Ei kohaldu
--------	------	----------	------------

Tõend / põhjendus

Enesehindamine, mitte tõend. Ohtude analüüsi ja kontrollpunktid töötab iga ettevõtte ise välja. Siduvad on õigusakt ja toiduohutuse järelevalveasutus.

7.17

Olemas on kord, mida ettevõtte järgib, kui tal on alust arvata, et tema turule lastud toit ei ole ohutu: mõjutatud toode blokeeritakse ja tähistatakse üheselt, nimeliselt määratud isik otsustab, mis sellega edasi saab, toode kõrvaldatakse turult ja kui see võib olla juba tarbijani jõudnud, kutsutakse avalikult tagasi, ning pädevat asutust teavitatakse viivitamata. Vastutused ja kontaktteed on paigas ka väljaspool tööaega ning korda harjutatakse kindlaksmääratud sagedusega, et kinnitada selle toimimist.

[Dokument](#)

Mille järgi seda näeb: Kirjalik kord, milles on otsustusteel ning vastutavate isikute, asutuse, laborite, klientide ja asjakohasel juhul ajakirjanduse nimed ja telefoninumbrid, koos näidiskirjadega klientide teavitamiseks ja asutuse teavitamiseks ning toote blokeerimissildiga. Tõendiks on karantiinipäevik partii, koguse, põhjuse ja edasise käitlemise otsusega, hävitamise või tagastamise kirjed ning õppuse kirje, kus on kuupäev, kestus, tagasi saadud kogus ja ilmnunud nõrgad kohad. Väike ettevõtte paneb korra ühele leheküljele, riputab kontaktide loendi kontorisse ja kontrollib kord aastas tõelise partii peal, kas ahel püsib terve. See loend ei asenda ametlikku hinnangut ega ole õigusnõustamine.

Avatud Töös Täidetud Ei kohaldu

Tõend / põhjendus

8 Tooteteave ja tarbija teadlikkus

4

8.1

Igal partiil, mis ettevõttest välja läheb, on kordumatu tunnus, mis on tootel või selle pakendil nähtav, ja selle tunnuse saab ettevõttes siduda valmistamise või väljastamise kuupäeva, kasutatud tooraine ja nendega seotud seirekirjetega, nii et vajaduse tekkides saab mõjutatud koguse piiritleda.

[Dokument](#)

Mille järgi seda näeb: Partii määratlemise reegel, mis ütleb, mis partii piiritleb, näiteks tootmispäev, tootmisnõu või sissetuleva tarne partii, koos etiketinäidisega, millel on tunnus, ning partiiloend või tootmiskirje, mis seob iga partii kohta kasutatud toorainepartiid ja varustatud kliendid. Väike ettevõtte kasutab partii koodina valmistamiskuupäeva ja hoiab ühtainsat päevalehte, millel on kõrvuti kuupäev, valmistatud artiklid, kasutatud tarnijapartiid ja varustatud kliendid.

Avatud Töös Täidetud Ei kohaldu

Tõend / põhjendus

8.2

Toode väljastatakse koos teabega, mida ahela järgmine lüli vajab selle ohutuks käitlemiseks: nimetus, partii, parim enne või kõlblik kuni kuupäev, nõutav hoiu- ja veotemperatuur ning asjakohasel juhul juhised valmistamise või edasise töötlemise kohta.

Mille järgi seda näeb: Etiketid, saatelehed või kaubadokumendid iga artikli kohta, mida on võrreldud toodete põhiloendiga, kus on iga toote säilimisaja ja nõutav temperatuur, koos tõenditega, millele säilimisaja väide tugineb, näiteks säilituskatsed, laboritulemused või tarnija teave. Väike ettevõtte hoiab toodete põhiloendit lihtsa tabelina ja hoiab säilimisaja põhjenduse selle kõrval lühikese kuupäevastatud märkena.

Avatud Töös Täidetud Ei kohaldu

Tõend / põhjendus

8.3

Iga väljastatud toote kohta on teada ja kliendile kättesaadav, milliseid allergeenseid koostisosi see sisaldab, sealhulgas lahtise või pakendamata toote puhul; teave vastab tegelikult kasutatud koostisosadele ja retseptidele ning seda ajakohastatakse alati, kui retsept või tarnija muutub.

[Dokument](#)

Mille järgi seda näeb: Retseptid, kus allergeenid on märgitud, tuletatud ostetud tooraine spetsifikatsioonidest ja etiketidelt, koos kliendile mõeldud allergeeniteabega teate, mapi, menüü lisa või etiketina ning muudatuste kirjega, millest on näha, millal milline väide ajakohastati. Väike ettevõtte hoiab allergeenimappi, kus on iga roa kohta üks rida, ja hoiab tooraine etikette selle taga, nii et iga väite saab igal ajal allikani tagasi jälgida.

Avatud Töös Täidetud Ei kohaldu

Tõend / põhjendus

8.4

Kui toote ohutus sõltub sellest, et tarbija käitleb seda õigesti, näiteks toodete puhul, mida enne tarbimist põhjalikult kuumutatakse, jahutatud toodete puhul või riskirühmadele suunatud pakkumiste puhul, saab tarbija selle kohta arusaadava teabe ning töötajad oskavad koostisosade ja käitlemise kohta esitatud küsimustele õigesti vastata.

Mille järgi seda näeb: Näidised tarbijateabest etiketil, teatel, menüüs või veebilehel koos töötajate juhendamisega, millel on kuupäev ja osalejate nimekiri ning milles on kirjas, kes teavet annab ja kust see teave pärineb. Väike ettevõtte hoiab leti juures lehte tüüpvastustega ja märkega, et kahtluse korral avatakse allergeenimapp, mitte ei pakuta vastust.

Avatud Töös Täidetud Ei kohaldu

Tõend / põhjendus

Enesehindamine, mitte tõend. Ohtude analüüsi ja kontrollpunktid töötavad iga ettevõtte ise välja. Siduvad on õigusakt ja toiduohutuse järelevalveasutus.

9 Vedu ja kohaletoometamine

3

- 9.1 Sõidukid, haagised, veoruumid ja korduvkasutatavad mahutid, millega toitu liigutatakse, on kavandatud ja hooldatud nii, et neid saab põhjalikult puhastada, neid puhastatakse kindlaksmääratud sagedusega ja alati, kui koorem kriitiliste toodete vahel muutub, ning mahutid või paagid, mida kasutatakse pakendamata kauba mahtveol, on nähtavalt mõeldud üksnes toidu jaoks.**

Mille järgi seda näeb: Sõidukite ja mahutite register koos puhastusvälbaga, allkirjastatud puhastuskirjed iga sõiduki kohta koos kuupäeva ja vastutava isikuga, veoruumide ja veokastide lisamine puhastusgraafikusse ning paakidel või mahutitel olev toidukasutuse tähis. Väike ettevõtte, kes tarnib väikeauto või külmahaagisega, hoiab sõidukis ühtainsat lehte, millel juht allkirjastab puhastamise ja visuaalse kontrolli enne iga sõitu, ning kannab tihendite või seinakatete kahjustused jooksvasse puuduste loendisse.

Avatud	Töös	Täidetud	Ei kohaldu
--------	------	----------	------------

Tõend / põhjendus

- 9.2 Kaup on veo ajal saastumise eest kaitstud, pakendatud või kaetud, ning laadimine on korraldatud nii, et toores ja söögivalmis toit, allergeene sisaldav ja allergeenivaba kaup ning toit ja muu kaup ei saa teineteist mõjutada, ja kui sama sõiduk on varem vedanud muud kaupa, on enne järgmist toidukoormat toimunud tulemuslik puhastamine.**

Mille järgi seda näeb: Laadimisreegel või koormaplaan, mis määratleb eraldamise tooterühma ja allergeeni järgi, veoruumi visuaalne kontroll enne laadimist koos kinnitusega ning segakoormate korral eelmise koorma kirje, kus on märgitud viimane muu kui toidukoorem ja sellele järgnenud puhastamine. Väike ettevõtte lahendab selle suletavate veokastidega, mis on eraldatud värvi või sildi järgi koos kirjaliku jaotusega, ja keelab sõnaselgelt puhastusvahendite, tööriistade või isiklike esemete vedamise veoruumis.

Avatud	Töös	Täidetud	Ei kohaldu
--------	------	----------	------------

Tõend / põhjendus

- 9.3 Toidu puhul, mida hoitakse jahutatuna, külmutatuna või kuumana, hoitakse ja seiratakse temperatuuri nõutavas vahemikus kogu veo vältel, sealhulgas laadimisel ja mahalaadimisel, kõrvalekalded viivad jälgitava otsuseni mõjutatud kauba kohta ning kui kaasatakse vedaja või kullerteenus, lepatakse temperatuurinõuded ja kirjete pidamise kohustus kokku lepinguga ja nende järgimist tõendatakse.**

Mille järgi seda näeb: Külmsõiduki või andmesalvesti temperatuurikirjed iga sõidu kohta, laadimisel ja üleandmisel võetud näidud saatelehele kantuna, piirväärtuste ületamise korral peatamise ja otsuse kirjed ning veoleping teenusepakujaga koos tarnitud kauba pisteliste kontrollidega. Väike ettevõtte paneb külmakasti lihtsa andmesalvesti, mõõdab väljasõidul ja saabumisel torketermomeetriga ning kannab mõlemad näidud saatelehele, millele saaja kaasallkirjastab.

Avatud	Töös	Täidetud	Ei kohaldu
--------	------	----------	------------

Tõend / põhjendus

10 HACCP-plaan: kaksteist rakendussammu

12

- 10.1 Ettevõtte on määranud meeskonna HACCP-plaani väljatöötamiseks ja ajakohasena hoidmiseks, meeskond katab olemasolevad teadmised toodete, tehnoloogia, hügieeni ja tooraine kohta, puuduvad teadmised tuuakse teadlikult väljastpoolt sisse ning plaani käsitusala on määratletud: milliseid tooteid, milliseid protsessi samme ja milliseid tegevuskohti see hõlmab ja kus see lõpeb.**

Mille järgi seda näeb: Kaasatud inimeste nimeline määramine koos rolli ja kvalifikatsiooni tõendiga, koolitustunnistused või nõustamislepingud sisseostetud teadmiste kohta ning üks lehekülg, mis kirjeldab käsitusala ja selle piire. Väikeses ettevõttes on meeskond sageli üksainus inimene, sel juhul piisab kirjalikust avaldusest: kes vastutab, milline koolitus sellel inimesel on ja millise välise eriasutuse poole küsimuste tekkides pöördutakse.

Avatud	Töös	Täidetud	Ei kohaldu
--------	------	----------	------------

Tõend / põhjendus

- 10.2 Iga toote või tooterühma kohta on olemas kirjeldus, mis paneb kirja ohutuse seisukohalt olulised omadused, näiteks koostise ja tooraine, füüsikalised ja keemilised omadused, töötamise enne väljastamist, pakendi, hoiu- ja veotingimused, säilimisaja ning olemasolevad märgistamisele kuuluvad allergeenid.**

Mille järgi seda näeb: Tooteandmeleht või retseptileht iga tooterühma kohta, mis põhineb tarnijate spetsifikatsioonidel ja allergeenide deklaratsioonidel. Väike ettevõtte koondab sarnased artiklid kokku, näiteks valmistamisviisi järgi, ja kirjeldab rühma, mitte iga üksikut artiklit, kui ohutuse seisukohalt olulised omadused on rühma sees samad.

Avatud	Töös	Täidetud	Ei kohaldu
--------	------	----------	------------

Tõend / põhjendus

Enesehindamine, mitte tõend. Ohtude analüüsi ja kontrollpunktid töötab iga ettevõtte ise välja. Siduvad on õigusakt ja toiduohutuse järelevalveasutus.

- 10.3 Iga toote kohta on kirja pandud, kuidas seda kavatsetakse kasutada, millist edasist töötlust klient rakendab ja millistele inimrühmadele seda tarnitakse, kusjuures eriti tundlikke tarbijarühmi on sõnaselgelt arvesse võetud, ning arvesse on võetud ka mõistlikult ettenähtav väärkasutus.**

Mille järgi seda näeb: Tooteandmelehel märgitud ettenähtud kasutus ja sihtrühm, mida on võrreldud tegeliku märgistuse, etiketil olevate valmistamisjuhiste ja tarneteega. Väike ettevõtte paneb iga tooterühma kohta ühe või kahe lausega kirja, kas toitu enne tarbimist kuumutatakse ja kas tarbijate hulgas on lapsi, eakaid, rasedaid või haigeid, sest see teeb hilisema hindamise rangemaks.

Avatud Töös Täidetud Ei kohaldu

Tõend / põhjendus

- 10.4 Iga protsessi kohta on koostatud vooskeem, mis kaardistab kõik sammud järjestikku ja katkestusteta kauba vastuvõttust läbi vaheladustamise, töötlemise ja pakendamise kuni väljastamiseni, ning nähtavad on nii protsessi sisendid kui ka väljundid, see tähendab sisseostetud tooraine, lisaained, vesi, pakend, ümbertöötlusmaterjal, tagastatud toode ja jäätmed.**

Dokument

Mille järgi seda näeb: Vooskeem iga tooterühma kohta koos nummerdatud sammude, kuupäeva ja versiooniga, nii et hilisemad hinnangud saavad üheselt viidata sammu numbrile. Väike ettevõtte joonistab skeemi käsitsi kastide ahelana ühele lehele ja skannib selle sisse, joonestustarkvara ei ole vaja, oluline on see, et sammud oleksid täielikud.

Avatud Töös Täidetud Ei kohaldu

Tõend / põhjendus

- 10.5 Vooskeem on kohapeal töö ajal tõendatud selle vastu, kuidas tööd tegelikult tehakse, kõikides vahetustes ja tööaegadel, mil protsess kulgeb, erinevused paberi ja tegelikkuse vahel on skeemis parandatud ning kontroll on tõendatud kuupäeva ja isikuga.**

Mille järgi seda näeb: Märges skeemil või lühike ringkäigu kirje koos kuupäeva, kellaaja, vahetuse ja kontrolli teinud isiku allkirjaga ning eelmine versioon võrdluseks. Väike ettevõtte käib toote kogu tee korra läbi, väljatrükitud skeem käes, parandab selle otse lehel ja allkirjastab kuupäevaga.

Avatud Töös Täidetud Ei kohaldu

Tõend / põhjendus

- 10.6 Kinnitatud vooskeemi iga sammu kohta on ettevõtte ise tuvastanud, millised bioloogilised, keemilised, füüsikalised ja allergeenidega seotud ohud võivad seal tekkida, suurened või püsida, on hinnanud iga sellist ohtu võimaliku terviseohu raskusastme ja esinemise tõenäosuse järgi, on nimetanud oluliseks hinnatud ohtude põhjused ja omistanud neile ohjemeetmed, ning hinnang tugineb jälgitavatele allikatele ja ettevõtte enda tingimustele, mitte mujalt üle võetud loendile. Selle sammu tulemus ei ole ette antud, see erineb igas ettevõttes, iga toote ja iga protsessi puhul ning selle töötab ettevõtte siin ise iseseisvalt välja.**

Dokument

Mille järgi seda näeb: Ohtude analüüs tabelina, milles iga rida on üks oht nummerdatud protsessi sammu juures ning veerud on ohu liigi, põhjuse, raskusastme ja tõenäosuse hinnangu, hinnangu põhjenduse, allikaviite ja omistatud ohjemeetme jaoks. Sobivad allikad on erialakirjandus, asjaomase valdkonna hea hügieenitava juhendid, tagasikutsumisteated, ametlikud hoiatused, ettevõtte enda kaebused ja laboritulemused. Väike ettevõtte töötab valdkonna juhendi samm sammu haaval läbi, kontrollib iga seal nimetatud ohu asjakohasust oma ettevõttes ja dokumenteerib ka põhjenduse, miks mõni oht tema jaoks oluline ei ole.

Avatud Töös Täidetud Ei kohaldu

Tõend / põhjendus

- 10.7 Oluliseks hinnatud ohtudest on ettevõtte ise tuletanud, millistes protsessi sammudes on ohje hädavajalik, et ohtu ära hoida või kõrvaldada või vähendada see vastuvõetava tasemeni, tuletus on iga sammu kohta jälgitavalt põhjendatud ja sama põhjendatud on ka see, miks mõni samm ohjemeetmest hoolimata selline hädavajalik punkt ei ole, sest hilisem etapp saab ohu ohjata. Millised need sammud on, tuleneb üksnes ettevõtte enda ohtude analüüsist ja tema enda protsessist ning seda ei ole siin ette kirjutatud.**

Dokument

Mille järgi seda näeb: Jälgitav tuletus iga olulise ohu kohta, näiteks otsustuspuu või põhjendatud hindamistabeliga, millest on näha, millised küsimused esitati, kuidas neile vastati ja milline järeldus sellest tuleneb. Oluline on, et põhjendatud oleksid nii jaatavad kui ka eitavad otsused, sest ametliku kontrolli ajal küsitakse kõrvale jäetud punktide põhjenduste kohta sama täpselt kui valitud punktide kohta. Väike ettevõtte lisab iga ohu kohta täidetud otsustuspuu ohtude analüüsi lisana.

Avatud Töös Täidetud Ei kohaldu

Tõend / põhjendus

Enesehindamine, mitte tõend. Ohtude analüüsi ja kontrollpunktid töötab iga ettevõtte ise välja. Siduvad on õigusakt ja toiduohutuse järelevalveasutus.

10.8

Iga määratletud kontrollpunkti kohta on seatud mõõdetav kriteerium, mis eraldab ohutu seisundi mitte enam ohutust, väärtus on valitud nii, et sellest kinnipidamine tegelikult ohjab olulist ohtu, ja see sobivus on enne kasutamist tõendatud, näiteks õigusaktide nõuete, teaduskirjanduse, valdkonna juhendite, seadme tootja andmete või ettevõtte enda katsete ja mõõtmisseeriade kaudu. Väärtus ise sõltub tootest, retseptist, kogusest, seadmest ja meetodist, seega paneb selle paika ja tõendab ettevõtte ise ning seda ei saa mallilt maha kirjutada.

[Dokument](#)

Mille järgi seda näeb: Üks leht iga kontrollpunkti kohta koos valitud kriteeriumi, mõõdetava suuruse, lubatud vahemiku ja allikaga, mis väärtust toetab, ning tõend ise: väljavõte õigusakti nõudest, kirjandusviide, seadme tootja dokumentatsioon või ettevõtte enda mõõtmisseeria kirje koos kuupäeva, tingimuste ja tulemustega. Kasulik on seada tegelikust kriteeriumist ettepoole rangem sisemine tegevuspiir, et suundumust märgataks enne ohutust vahemikust väljumist. Väike ettevõtte tugineb valdkonna juhendi väärtustele, kuid dokumenteerib, et tema toode ja tema seadmed jäävad selle juhendi käsitusallasse.

Avatud	Töös	Täidetud	Ei kohaldu
--------	------	----------	------------

Tõend / põhjendus

10.9

Iga kontrollpunkti kohta on paika pandud, kes mõõdab või vaatleb, millal, millega ja kui sageli, meetod tuvastab ohutust vahemikust väljumise piisavalt vara, et sekkumine oleks veel võimalik, kasutatavad mõõtevahendid on kontrollitud, seiret tegevad inimesed on selleks ülesandeks koolitatud ning tulemused registreeritakse kohe vaatlemise ajal ja nimeliselt määratud isik kaasallkirjastab need.

[Dokument](#)

Mille järgi seda näeb: Seireplaan, kus on üks rida iga kontrollpunkti kohta ja veerud mõõdetava suuruse, meetodi, sageduse, mõõtevahendi ja vastutava isiku jaoks, koos igapäevatöö täidetud kirjetega, millel on kuupäev, kellaaeg, mõõdetud väärtus, initsiaalid ja kaasallkiri. Kirjeid tehakse kohe, mitte tagantjärele. Väike ettevõtte kasutab mõõtekohas eeltrükitud päevalehti või andmesalvestite automaatset salvestamist, kuid salvesti kontrollimine jääb inimese ülesandeks.

Avatud	Töös	Täidetud	Ei kohaldu
--------	------	----------	------------

Tõend / põhjendus

10.10

Iga kontrollpunkti kohta on ette paika pandud, mis juhtub siis, kui seire näitab ohutust vahemikust väljumist: kes otsustab, kuidas protsess ohutusse vahemikku tagasi tuuakse, kuidas tuvastatakse, blokeeritakse ja hinnatakse toode, mida see alates viimasest ohutust mõõtmisest puudutab, kes otsustab selle edasise tee ja kuidas põhjus leitakse ja kõrvaldatakse. Iga kõrvalekalle ja iga vastuseks võetud meede registreeritakse.

[Dokument](#)

Mille järgi seda näeb: Korrigeerivate tegevuste plaan iga kontrollpunkti kohta, kus on nimetatud käivitaja, kohene meede, mõjutatud tootega toimimine, otsustuspädevus ja teatamistee, koos igapäevatöö kõrvalekallade aruannetega, millel on kuupäev, mõjutatud kogus, partii tunnus, otsus toote kohta, põhjus ja tulemuslikkuse kontroll. Väike ettevõtte hoiab plaani otsustustabelina otse seirelehe kõrval, nii et ka ajutine töötaja õhtuses vahetuses teab, kellele helistada ja et toode müüki ei lähe enne otsuse tegemist.

Avatud	Töös	Täidetud	Ei kohaldu
--------	------	----------	------------

Tõend / põhjendus

10.11

Kindlaksmääratud sagedusega kontrollib ettevõtte muude vahenditega kui igapäevane seire, kas plaan praktikas tegelikult toimib ja kas see ettevõttele endiselt sobib, see hõlmab kirjete võrdlemist nõuetega, mõõtevahendite kontrollimist, toote või keskkonna katsetamist ning kaebuste ja tagasiside hindamist, ning plaan vaadatakse üle ja kohandatakse ka alati, kui selleks on põhjus, kui retsept, tooraine, seade, meetod, pakend, kasutus või õiguslik olukord muutub või kui ohu kohta saab teatavaks uus teadmine.

Mille järgi seda näeb: Tõendamise plaan koos kavandatud kontrollide, nende sageduse ja vastutava isikuga ning tulemustega: ülevaatusse märkmed seirekirjete kohta, laborileiud, kalibreerimistunnistused, kaebuste analüüs ja kirje kogu plaani korralise ülevaatusse kohta koos kuupäeva, põhjuse, osalejate ja muudatusotsustega. Väike ettevõtte määrab kogu plaani iga-aastase ülevaatusse ja lisab reegli, mis käivitab mõjutatud protsessi sammu kohese uuesti hindamise alati, kui retsept või mõni seade muutub.

Avatud	Töös	Täidetud	Ei kohaldu
--------	------	----------	------------

Tõend / põhjendus

Enesehindamine, mitte tõend. Ohtude analüüsi ja kontrollpunktid töötab iga ettevõtte ise välja. Siduvad on õigusakt ja toiduohutuse järelevalveasutus.

10.12

Plaani dokumenteeritud teave ja ettevõttes loodud kirjed on mahult ja üksikasjalikkuselt kohandatud ettevõtte laadile ja suurusele, need on ajakohased, üheselt ühe versiooniga seostatavad, kaitstud loata või tagantjärele muutmise eest ja taotluse korral asutusele kättesaadavad, säilitustähtajad on määratletud ja järgivad vähemalt toodete säilimisaega ning töötajad leiavad oma tööks vajalikud dokumendid oma töökohalt.

[Dokument](#)

Mille järgi seda näeb: Ülevaade kõigist kohaldatavatest dokumentidest ja kirjetest koos versiooni, kuupäeva, vastutava isiku, hoiukoha ja säilitustähtajaga ning näidised jooksvast toimikust, mis näitavad, et lehed täidetakse tööpoolest kohe. Väike ettevõtte hoiab ühtainsat mappi vahelehtedega plaani, ohjeplaanide ja kirjete jaoks ning kannab ette sisukorra koos versiooni kuupäevaga. Täielikult täidetud leht tõendab, et kontrolli tehti, see ei asenda sõltumatut tehnilist hinnangut ega ametliku toidujärelevalveasutuse otsustust.

Avatud	Töös	Täidetud	Ei kohaldu
--------	------	----------	------------

Tõend / põhjendus

11 Pädevus ja koolitus HACCP-süsteemi jaoks

1

11.1 Igaüks, kes toitu käitleb, saab enne töö algust ja seejärel korduvate välpade järel juhendamise hügieeni ja tema ülesannetele kohalduvate ohjemeetmete kohta, ning see hõlmab ajutisi töötajaid, renditöötajaid ja koristuspersonali, inimesed, kes HACCP-plaani välja töötavad, ajakohastavad ja üle vaatavad, suudavad tõendada selleks rolliks vajalikku pädevust, sisu antakse edasi keeles ja tasemel, mida osalejad tegelikult mõistavad, ning seda kohandatakse alati, kui tooted, protsessid, seadmed, allergeenid või õigusaktide nõuded muutuvad või kui kõrvalekalded, kaebused või kontrolli tulemused paljastavad lünga arusaamises.

Mille järgi seda näeb: Koolitusplaan, kus on loetletud teemad, sihtrühmad ja välbad, osalemise kirjed, millel on kuupäev, teema, kestus, allkiri ja koolitaja nimi, dokumenteeritud esmane juhendamine uutele töötajatele enne töö algust ning HACCP eest vastutavate isikute pädevuse tõend, näiteks kursusetunnistused, asjakohane kutsekvalifikatsioon või välise nõustamise kirjed, koos mingis vormis arusaamise kontrolliga, näiteks lühike küsimustik või vaatlus töökohal, mille tulemus on kirja pandud. Väike ettevõtte hoiab iga inimese kohta ühtainsat lehte, kuhu kantakse iga juhendamiskord koos kuupäeva ja initsiaalidega, kasutab pikkade koolituspäevade asemel kümneminutilise lühikoolitusi tööpingi juures, annab illustreeritud plakateid või jaotusmaterjale keeltes, mida inimesed tegelikult räägivad, ja hoiab seadusest tuleneva toidukäitleja tervisejuhendamise koos pädevuse kirjetega samas personalitoimikus.

Avatud	Töös	Täidetud	Ei kohaldu
--------	------	----------	------------

Tõend / põhjendus

12 Toidukäitleja õiguslikud kohustused pädeva asutuse ees

5

12.1 Iga käitis, kus toitu toodetakse, töödeldakse, ladustatakse, veetakse või tarnitakse, on enne tegevuse algust pädevale toiduohutuse järelevalveasutusele teatavaks tehtud, andmed tegevuse, aadressi ja vastutava isiku kohta hoitakse ajakohasena ning teatatakse ka muudatustest, näiteks omaniku vahetumine, uus tootevalik, täiendav tegevuskoht või ettevõtte sulgemine.

Mille järgi seda näeb: Pädevale asutusele esitatud teate või registreerimise koopia, asutuse kättesaamise kinnitus või registrikanne, samuti tegevusluba ning kui tegevus nõuab pelga registreerimise asemel tunnustamist, siis tunnustamise otsus koos tunnustamise numbriga. Väike ettevõtte hoiab teadet, asutuse vastust ja iga hilisemat muutmisteadet ühes mapis ajalisel järjekorras, nii et kontrolli ajal saab ta kohe näidata, et ettevõtte praegune seis on teatavaks tehtud.

Avatud	Töös	Täidetud	Ei kohaldu
--------	------	----------	------------

Tõend / põhjendus

12.2

Ettevõtte suudab asutusele taotluse korral tõendada, et hügieeninõudeid ja HACCP-põhimõtetele põhinevat korda tegelikult igapäevatöös kohaldatakse, ning selleks vajalikku dokumenteeritud teavet ja kirjeid peetakse viisil, mis kajastab tegelikku töö kulgu, mitte ei ole koostatud tagantjärele.

[Dokument](#)

Mille järgi seda näeb: Käitises tegelikult peetavad kirjed: temperatuurikontrollid, sissetuleva kauba kontrollid, puhastuskirjed, koolituskirjed, ettevõtte enda määratletud kontrollpunktide seire tulemused ja tõend kõrvalekallete korral võetud korrigeerivate tegevuste kohta. Igal kirjel on kuupäev, väärtus või leid ja selle teinud isiku initsiaalid. Väike ettevõtte saab hakkama mõne töökohal täidetava vormiga. Oluline ei ole maht, vaid see, et kanded on ehtsad ja tehtud õigel ajal.

Avatud	Töös	Täidetud	Ei kohaldu
--------	------	----------	------------

Tõend / põhjendus

Enesehindamine, mitte tõend. Ohtude analüüsi ja kontrollpunktid töötab iga ettevõtte ise välja. Siduvad on õigusakt ja toiduohutuse järelevalveasutus.

12.3

Hügieeni seisukohalt olulise dokumenteeritud teabe ja kirjete kohta on määratletud, kui kaua neid säilitatakse, kus neid hoitakse ja kes neid haldab, säilitustähtaeg on kohandatud toodete säilimisaja ja jälgitavuse vajadustega ning dokumendid jäävad kogu selle aja loetavaks ja leitavaks.

[Dokument](#)

Mille järgi seda näeb: Ülevaade dokumendiliikidest koos säilitustähtaja, hoiukoha ja vastutava isikuga ning arhiivist võetud näidised, mis näitavad, et kirjed kogu perioodist on tõepoolest olemas. Ettevõtte, kes hoiab kirjeid digitaalselt, näitab ka, kuidas need on varukoopiaga andmekao vastu kaitstud. Väike ettevõtte märgistab ühe mapi aasta kohta, hoiab sissetuleva kauba kirjeid ja partiikirjeid vähemalt nii kaua, kui kaup on tarbimiskõlblik, ja seab lühikese säilivusega värske kauba jaoks põhjendatud miinimumtähtaja, selle asemel et kirjed kohe ära visata.

Avatud	Töös	Täidetud	Ei kohaldu
--------	------	----------	------------

Tõend / põhjendus

12.4

Korra ja kirjete maht ning vorm on kohandatud ettevõtte laadile ja suurusele ning ettevõtte oskab põhjendada, miks valitud lahendus tema toodete ja protsesside jaoks sobib, eelkõige siis, kui ta tugineb valdkonna hea hügieenitava juhendile või hoiab oma kirjeid teadlikult napina.

Mille järgi seda näeb: Kasutatud valdkonna juhend või näidislahendus koos väljaandja ja väljaandega ning lühike kirjalik põhjendus selle kohta, millised osad võeti üle ja millised kohandati ettevõttele endale. Ettevõtte suurusele kohandamine vähendab dokumenteerimise koormust, kuid ei vabasta ettevõtet ohtude ohjamisest. Väike ettevõtte paneb ühele leheküljele kirja, millised tooted ja protsessid tal on, millist juhendit ta kasutab ja kus ta sellest juhendist kõrvale kaldub, nii et asutus saab põhjenduskäiku jälgida.

Avatud	Töös	Täidetud	Ei kohaldu
--------	------	----------	------------

Tõend / põhjendus

12.5

Suhtlus pädeva asutusega on korraldatud: määratletud on, kes saadab kontrolli ajal inspektorit ja annab teavet, esitatud tähelepanekud pannakse kirja ning töötatakse läbi koos tähtaja ja vastutava isikuga, nende algpõhjust uuritakse ja asutust teavitatakse viivitamata alati, kui kahtlustatakse, et toit ei ole ohutu.

Mille järgi seda näeb: Asutuse kontrolliaktid ja ametlikud analüüsitulemused ning ettevõtte enda tegevusloend, kuhu on kantud iga tähelepanek koos põhjuse, tehtud tegevuse, tähtaja, vastutava isiku ja täitmise kuupäevaga, samuti tõend asutusele esitatud teadete ning turult kõrvaldamiste või tagasikutsumiste kohta. Väike ettevõtte kirjutab pädeva ameti telefoninumbri ja juhtkonna asendaja hügieenimapis ühele lehele ning hoiab iga kontrolliakti selle taga koos vastava täidetud tegevusloendiga.

Avatud	Töös	Täidetud	Ei kohaldu
--------	------	----------	------------

Tõend / põhjendus