

ISO 22000:2018 + Amd 1:2024 Toiduohutuse juhtimissüsteemid

Toiduohutus juhtimissüsteemina

62 nõuet. Selle standardi järgi on võimalik sertifitseerida akrediteeritud sertifitseerimisasutuses. Versioon 07/2026.

ISO 22000 vastavust saab akrediteeritud asutus sertifitseerida. HACCP põhimõtted sisalduvad selles ja on koondatud punkti 8.5. Toidukaubanduse tarnijatele on oluline teada, et GFSI ei tunnusta ISO 22000 iseseisvalt. Selleks on vaja FSSC 22000, see tähendab ISO 22000 koos ISO/TS 22002 seeria eeltingimuste programmide ja lisanõuetega. Ainult ISO 22000 järgi sertifitseeritud ettevõtte ei täida seda, mida paljud kaubandusketid küsivad. See loend on töövahend enesehindamiseks, mitte tõend. Standardi revisjon on käimas.

Ettevõtte	Kuupäev	Täitja
-----------	---------	--------

4 Organisatsiooni kontekst, huvipoolte ootused ja käsitlusala

4

4.1 Sisemised ja välised teemad, mis võivad mõjutada võimet toota ohutut toitu, on kindlaks tehtud ning neid vaadatakse korrapäraselt üle ja ajakohastatakse. Siia kuulub ka küsimus, kas kliimamuutus on ettevõtte jaoks asjakohane teema, näiteks kuumuse kaudu tootmis- ja laoruumides, muutuva saagi ja tooraine kvaliteedi kaudu või vee kättesaadavuse kaudu. Selle kaalutluse tulemus on olemas sõltumata sellest, kas vastus on asjakohane või mitte.

Mille järgi seda näeb: Teemade loend või lihtne tabel veergudega teema, selle seos toiduohutusega ja viimase ülevaatuse kuupäev. Sobivaks tõendiks on juhtkonnapoolse ülevaatuse protokoll koos kontekstiga päevakorrapunktina, turu jälgimine, ametiasutuste ja erialaliitude teated ning tarnijate hoiatused. Kliimateema kohta piisab lühikesest põhjendatud kirjest vastusega jah või ei. Väike ettevõtte saab hakkama ühe leheküljega, mis käiakse kord aastas juhtkonnapoolsel ülevaatusel läbi ja kinnitatakse uue kuupäevaga.

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

Tõend / põhjendus

4.2 Toiduohutuse juhtimissüsteemi jaoks olulised huvipooled on kindlaks tehtud ning nende asjakohased nõuded on teada, kogutud ja hoitakse ajakohasena. Vähemalt hõlmab see kliente, tarbijaid, ametiasutusi, tarnijaid ja töötajaid koos nende poolte kliimamuutusega seotud nõuetega, kui sellised nõuded on olemas.

Mille järgi seda näeb: Huvipoolte ülevaade, mis seob iga poole tema konkreetsete nõuete ja allikaga: kliendi spetsifikatsioonid ja kliendiauditid, õigusnõuded ja ametlikud tingimused, sertifitseerimis- ja standardinõuded, tarnija spetsifikatsioonid. Kasulik on igal real viide dokumendile, milles nõue on täidetud. Väike ettevõtte hoiab seda ühe tabelina, kuhu uued kliendinõuded ja õigusaktide muudatused kantakse nende tekkimisel ja mis vaadatakse kord aastas üle.

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

Tõend / põhjendus

4.3 Süsteemi käsitlusala on määratletud ja kättesaadav dokumenteeritud teabena. See nimetab hõlmatud tooted ja tootegrupid, protsessid ning tegevuskohad koos aadressidega ja esitab seega süsteemi piirid selgelt. Sisseostetud või väljast tellitud tegevused, mis mõjutavad toiduohutust, on selgesõnaliselt määratud, mitte vaikimisi välja jäetud. Käsitlusala määramisel on arvesse võetud punktis 4.1 kindlaks tehtud teemad ja punktis 4.2 kogutud nõuded.

Dokument

Mille järgi seda näeb: Kinnitatud käsitlusala dokument, mis võib olla ka käsiraamatu peatükk või juhtkonnapoolse ülevaatuse lisa, koos tootenimekirja, protsessiloendi, tegevuskohtade aadresside ja sisseostetud protsesside kirjeldusega ning vastutava isikuga. Sõnastus on piisavalt selge, et kõrvalseisja näeb, mis jääb välja. Oluline on kahe tasandi eristus, nii et loetav on, mis kehtib organisatsioonile tervikuna ja mis ainult ühele tegevuskohale. Väike ettevõtte saab hakkama poole leheküljega, mis on dateeritud ja tippjuhtkonna allkirjastatud.

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

Tõend / põhjendus

4.4 Toiduohutuse juhtimissüsteem on kehtestatud ja toimib, selle protsessid ja nende vastastikused seosed on teada ning süsteemi hoitakse ajakohasena ja parendatakse pidevalt. See ei piirdu paberiga, vaid on leitav igapäevases töös.

Mille järgi seda näeb: Protsessikaart või protsesside ülevaade, mis näitab, milline protsess toidab millist, koos viidetega seotud korrale ja kirjetele. Tõendiks süsteemi tegelikust toimimisest on igapäevased ajakohased kirjed, siseauditid, juhtkonnapoolne ülevaatus ja elluviidud parenduste kirjed. Väike ettevõtte joonistab protsessiahela kauba vastuvõttust väljastuseni ühele leheküljele ja seob iga kastiga sobiva vormi.

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

Tõend / põhjendus

5 Eestvedamine

5

5.1-a Tippjuhtkond kannab toiduohutuse juhtimissüsteemi eest vastutust, kinnistab selle ettevõtte strateegiasse ja igapäevatöösse ning annab inimesed, oskused, aja, ruumid ja rahastuse, mida süsteem vajab.

Mille järgi seda näeb: Tõendiks on kinnitatud eelarve hügieeni, koolituse, hoolduse ja laborianalüüside jaoks, organisatsiooni skeem, mis paigutab toiduohutuse juhtimistasandile, ning dateeritud protokollid, kus juhtkond on teinud otsuseid koos nimelise vastutaja, tähtja ja rahaeraldusega. Väikeses ettevõttes on tõendiks omanik ise: piisab lühikesest korduvast kirjest, kuhu on talletatud kaebused, investeeringud ja toiduohutusega seotud personaliotsused.

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

Tõend / põhjendus

5.1-b Tippjuhtkond kindlustab, et süsteemi kavandatud tulemused ka tegelikult saavutatakse, toetab inimesi, kes neisse panustavad, edendab pideva parendamise kultuuri ja teeb selgeks, et toiduohutuse probleemidest teatamine on soovitud ega too teatajale kaasa ebasoodsaid tagajärgi.

Mille järgi seda näeb: Tõendiks on eesmärkide tulemusnäitajad koos juhtkonna kommentaariga, vastutavate isikute koolituse ja tehnilise toe kirjed, töötajate murede teatamise tee ning teated, mis on hinnatud ja millele teataja sai tagasisidet. Väike ettevõtte saab hakkama avatud hügieeniteadete loendiga ja lühikese märkega, kes ja millal iga teate sulges.

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

Tõend / põhjendus

5.2-a Kirjalik toiduohutuse poliitika on olemas, see sobib ettevõtte otstarbe ja suurusega, annab eesmärkidele raamistikku, kohustub täitma seadusest ja määrustest tulenevaid ning kliendiga kokku lepitud nõudeid, hõlmab sisemist ja välist toiduohutusala teabevahetust ning kohustub süsteemi pidevalt parendama ja kindlustama selleks vajaliku töötajate pädevuse.[Dokument](#)

Mille järgi seda näeb: Tõendiks on kinnitatud poliitika dokumenteeritud teabena, millel on kuupäev, versioon ja tippjuhtkonna allkiri. Ühe lehekülje pikkusest tihedast tekstist piisab, kui see sobib eesmärkide ja tootevalikuga. Oluline on muudatuste ajalugu, nii et jääb nähtavaks, et poliitika ajakohasust vaadati üle iga kord, kui tooted, tegevuskohad või õigusnõuded muutusid.

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

Tõend / põhjendus

5.2-b Poliitika on ettevõttes läbivalt teatavaks tehtud, töötajad mõistavad, mida see nende enda töö jaoks tähendab, seda saab rakendada igal tasandil ja see on huvipooltele sobivas vormis kättesaadav.

Mille järgi seda näeb: Tõendiks on teated tootmis- ja olmeruumides, poliitika käsitlemine hügieeniinstruktaazil koos osalejate nimekirja ja kuupäevaga, versioon keeltes, mida kohapeal tegelikult räägitakse, ning avaldatud versioon klientidele, tarnijatele ja ametiasutustele. Mõistmist ei tõenda ainult allkiri, vaid lühike arusaamise küsimus instruktaazi ajal või lühike vestlus hügieeniringkäigul.

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

Tõend / põhjendus

5.3-a Toiduohutuse vastutused ja volitused on jaotatud ja teatavaks tehtud. Toiduohutuse meeskonna juht on nimetatud ja ta annab tippjuhtkonnale aru süsteemi tulemuslikkusest ja sobivusest. Määratletud on, kes jälgib süsteemi aruandluskohustusi, kes viib ohtude ohjamise ettevõttes ellu ja kellel on volitus protsess peatada ning toode blokeerida. Igaüks ettevõttes teatab toiduohutuse probleemidest nimeliselt määratud kontaktisikule.

Mille järgi seda näeb: Tõendiks on dateeritud meeskonnajuhi nimetamise kiri, ameti- või rollikirjeldused koos asenduskorraga, vastutusmaatriks seire, vabastamise ja blokeerimise kohta ning meeskonnajuhi aruanded juhtkonnale. Volitus toodet blokeerida on kirjas selgesõnaliselt, muidu ei kehti see otsustaval hetkel. Väikeses ettevõttes piisab ühest leheküljest: nimi, roll, volitus, asendaja, murede teatamise tee, juhtkonna allkiri ja väljapanek olmeruumis.

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

Tõend / põhjendus

6 Toiduohutuse juhtimissüsteemi kavandamine

3

- 6.1-a** Organisatsiooni kontekstist ja huvipoolte ootustest on tuletatud, millised riskid ja millised võimalused võivad takistada juhtimissüsteemi kavandatud tulemuste saavutamist või seda toetada. Siia kuuluvad selgesõnaliselt muutuva kliima mõjud, näiteks kuumaperioodid, tooraine kvaliteedi muutumine või katkenud külmaahelad. Kindlaks tehtud punktide kohta on kavandatud tegevused, need on lõimitud süsteemi protsessidesse ja hiljem on hinnatud nende tulemuslikkust. See käsitlus asub süsteemi tasandil ega asenda üksikute toiduohutuse ohtude analüüsi punktis 8.5.

Mille järgi seda näeb: Tõendiks on riskide ja võimaluste register, mis viitab tagasi punkti 4.1 kontekstianalüüsile ja punkti 4.2 huvipoolte loendile ning kus iga kirje juures on kavandatud tegevus, vastutav isik, tähtaeg ja hilisem märke tulemuslikkuse kohta. Kliimategurid on eraldi ridadena, mitte joonealuse märkusena. Väike ettevõtte hoiab seda ühe kuue veeruga tabelina, mis vaadatakse kord aastas üle samal koosolekul juhtkonnapoolse ülevaatusena ja kinnitatakse kuupäevaga. Oluline on, et sellised sündmused nagu külmaseadme rike suvel muutuvad siin nähtavaks, mitte ainult HACCP dokumentatsioonis.

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

Tõend / põhjendus

- 6.1-a** Süsteemile on kehtestatud eesmärgid, mis on kooskõlas toiduohutuse poliitikaga, mida saab mõõta või kokkulepitud kriteeriumide alusel hinnata ja mis arvestavad kohalduvaid õigusnõudeid ja kliendinõudeid. Eesmärgid seiratakse, need tehakse asjaomastele inimestele teatavaks, vaadatakse sobiva sagedusega üle ja ajakohastatakse, kus vaja. Iga eesmärgi kohta on kavandatud, mida tehakse, milliseid ressursse on vaja, kes vastutab, mis ajaks see saavutatakse ja kuidas saavutamist ära tuntakse. Eesmärkide kohta säilitatakse dokumenteeritud teavet.

Dokument

Mille järgi seda näeb: Tõendiks on eesmärkide loend koos lähteväärtuse, sihtväärtuse, tähtaja, vastutava isiku ja meetmega, mida täiendab jooksev hindamine, näiteks kaebuste arv partii kohta, läbitud hügieenikontrollide osakaal, jälgitavuse harjutuste õnnestumise määr või töötajate koolitusseis. Lisandub tõend, et eesmärgid tehti teatavaks, näiteks teade stendil, kanne vahetuse üleandmise kirjes või allkirjastatud instrueerimise nimekirja. Väike ettevõtte saab hakkama kolme kuni viie eesmärgiga ühel leheküljel, mida ajakohastatakse iga kuu ühe arvuga ja hinnatakse aastaülevaatusel. Kui tegevuskohti on mitu, on äratuntav, millised eesmärgid kehtivad organisatsioonile tervikuna ja millised üksikule tegevuskohale.

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

Tõend / põhjendus

- 6.3-a** Toiduohutuse juhtimissüsteemi muudatused kavandatakse ette ja neid ei tehta möödaminnes. Enne elluviimist on läbi mõeldud põhjus ja oodatavad tagajärjed, süsteem jääb muudatuse ajal ja järel toimivaks, vajalikud ressursid on olemas ning vastutused on jaotatud või ümber jaotatud. See kehtib toodete, retseptide, toorainete, tarnijate, seadmete, ruumide, protsesside ja personali muudatuste kohta ning samamoodi õigusnõuete muutumise kohta.

Mille järgi seda näeb: Tõendiks on muudatustaotlused või muudatusteated koos põhjusega, hinnang mõju kohta ohtude analüüsile, eeltingimuste programmidele ja ohjemeetmetele, toiduohutuse meeskonna heakskiit ning märke vooskeemide, tööjuhendite ja koolituse järgnevast ajakohastamisest. Väike ettevõtte registreerib selle muudatuste logis, üks rida muudatuse kohta koos kuupäeva, lühikirjelduse, linnukese HACCP dokumentatsiooni puudutamise kohta ja allkirjaga, mida hoitakse näiteks vormina HACCP kausta lõpus. Kavandamata muudatusi, näiteks tooraine tarnija lühikese etteteatamisega vahetamist, hinnatakse tagantjärele sama lähenemisega.

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

Tõend / põhjendus

7 Tugi: ressursid, pädevus, teabevahetus ja dokumenteeritud teave

17

- 7.1.1** Toiduohutuse juhtimissüsteemi kehtestamiseks, käitamiseks, ajakohasena hoidmiseks ja parendamiseks vajalikud ressursid on kindlaks tehtud ja olemas. Seejuures on arvestatud, mida ettevõtte suudab ise pakkuda ja mida ostetakse sisse, näiteks laboriteenused, kahjuritõrje või väline nõustamine.

Mille järgi seda näeb: Ressursside ülevaade, mis hõlmab inimesi, ruume ja seadmeid, seire- ja mõõtevahendeid ning väljast ostetud teenuseid, koos kinnitatud eelarve või investeeringukavaga ja juhtkonnapoolse ülevaatus otsustega. Väike ettevõtte saab hakkama ühe leheküljega aastas: mida on vaja, mis on olemas, mis puudub, kes selle annab ja mis ajaks.

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

Tõend / põhjendus

- 7.1.2-a Inimesi, kes süsteemi käigus hoiavad ja protsesse ohjavad, on piisavalt ja nad sobivad oma ülesannetega. Toiduohutuse meeskond on nimetatud ja katab oma teadmistega ettevõtte tooted, protsessid, seadmed ja ohud.**

Mille järgi seda näeb: Nimetamise kiri või otsuse kirje toiduohutuse meeskonna koosseisu kohta, kus on nimed, rollid ja iga inimese panustatav asjatundlikkus, lisaks organisatsiooni skeem, ameti- või ülesandekirjeldused ja asenduskord. Väike ettevõtte dokumenteerib meeskonna ka siis, kui see koosneb kahest inimesest, ja katab teadmiste lüngad nimeliselt määratud välise eksperdiga.

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

Tõend / põhjendus

- 7.1.2-b Kui välised eksperdid täidavad süsteemi ülesandeid, näiteks ohtude analüüs, valideerimine või koolitus, on nende vastutus, volitused ja nõutav pädevus kirjalikult määratletud. Vastutus süsteemi eest jääb ettevõttele.**

Dokument

Mille järgi seda näeb: Leping, töövõtukiri või teenuse kokkulepe välise eksperdiga, kus on nimetatud ülesanne, antud volitus ja nõutav kvalifikatsioon, koos selle kvalifikatsiooni tõendi ja tööst tulenevate aruannetega. Väike ettevõtte fikseerib selle kahe lehekülje pikkuses töövõtukirjas, mitte suulises kokkuleppes konsultandiga.

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

Tõend / põhjendus

- 7.1.3 Ohutute toodete jaoks vajalikud hooned, alad, tehnovõrgud ja seadmed on olemas ning seisukorras, mis toetab toiduohutust. Hooldus ja väljavahetamine on kavandatud ega käivitu alles pärast riket.**

Mille järgi seda näeb: Seadmete ja varade register, hoolduskava koos tähtaegade ja vastutustega, hooldus- ja remondikirjed, mõõtevahendite kalibreerimise ja tõendamise kirjed ning vee, suruõhu, auru ja ventilatsiooni kavad, kui need puutuvad tootega kokku. Väike ettevõtte hoiab masina kohta ühte hoolduslehte kuupäeva, tegevuse ja initsiaalidega, millest piisab tõendiks.

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

Tõend / põhjendus

- 7.1.4 Keskkond, milles tööd tehakse, on kujundatud nii, et ohutud tooted on võimalikud. See hõlmab füüsilisi tegureid nagu temperatuur, valgustus, müra, õhukvaliteet ja hügieen ning inimtegureid nagu töökoormuse surve, vahetuse pikkus ja uute töötajate sisseelamine.**

Mille järgi seda näeb: Ruumitemperatuuri, valgustuse ja õhu mõõtmised ja kirjed, hügieenikava koos riietusruumi ja kätepesu reeglitega, kontrolliringkäikude kirjed ning vahetuse- ja sisseelamiskavad. Väike ettevõtte näitab seda iganädalase hügieeniringkäiguga kontrollnimekirja alusel ja tootmisalade temperatuurikirjetega.

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

Tõend / põhjendus

- 7.1.5 Kui väljastpoolt võetakse üle valmis osi, näiteks valdkonna juhendid, üldised ohtude analüüsid või ostetud näidiskäsiraamatud, kohandatakse need ettevõttega, kontrollitakse oma toodete, protsesside ja tegevuskohtade suhtes, rakendatakse ja hoitakse ajakohasena. Muutmata kujul üle võetud näidis ei ole ettevõtte oma süsteem.**

Dokument

Mille järgi seda näeb: Lähtedokument sellisena, nagu see saadi, võrdlusemärke selle kohta, millised punktid kohandati, lisati või kustutati, ning kinnitatud majasisene versioon kuupäeva ja allkirjaga. Väike ettevõtte kirjutab ülevõetud juhendi päisesse, kes selle ettevõtte jaoks kontrollis ja kohandas ning millal.

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

Tõend / põhjendus

- 7.1.6-a Tarnijate ja teenusepakujate kohta, kelle tegevus mõjutab toiduohutust, on olemas määratletud kriteeriumid valikuks, hindamiseks, jooksvaks seireks ja uuesti hindamiseks. Nende hindamiste tulemused säilitatakse dokumenteeritud teabena ja kehva tulemuse tagajärjed on määratletud.**

Dokument

Mille järgi seda näeb: Tarnijate loend koos heakskiidu olekuga, hindamiskriteeriumid nagu sertifitseeritus, spetsifikatsioonile vastavus, kaebuste määr ja tarnekindlus, hindamisleht tarnija kohta koos kuupäevaga ning auditi või küsimustiku tulemused ja tõendid blokeeritud tarnijate kohta. Väike ettevõtte hoiab tabelit, kus on üks rida tarnija kohta ja iga-aastane hindamine kolmes veerus.

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

Tõend / põhjendus

7.1.6-b

Välitele teenusepakkujatele tehakse enne teenuse algust teatavaks, mida neilt oodatakse. Siia kuuluvad toote- ja protsessinõuded, hügieeni- ja transpordinõuded ning kohustus teatada muudatustest ja juhtumitest. Väljast hangitud protsesse, tooteid ja teenuseid ohjatakse nii, et need ei nõrgesta ettevõtte võimet tarnida ohutuid tooteid.

Mille järgi seda näeb: Ostudokumendid ja raamlepingud, mis viitavad spetsifikatsioonile, kinnitatud tooraine- ja pakendispetsifikatsioonid, hügieeni- ja transpordinõuded töövõtjatele ning kokkulepe teatada retsepti, päritolu ja protsessi muudatustest. Väike ettevõtte lisab ostutellimusele ühe lehekülje pikkuse nõuete loendi ja laseb selle tarnija kohta üks kord vastu allkirjastada.

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

Tõend / põhjendus

7.2-a

Iga toiduohutust mõjutava ülesande kohta on kindlaks tehtud vajalik pädevus. See kehtib nii ettevõtte oma töötajate kui ka kohapeal töötavate väliste teenusepakkujate ja töövõtjate töötajate kohta ning kehtib selgesõnaliselt toiduohutuse meeskonna ja nende inimeste kohta, kes seiravad CCP-sid ja OPRP-sid.

Mille järgi seda näeb: Pädevusmaatriks, kus on üks rida inimese kohta ja üks veerg ülesande kohta, näiteks sissetuleva kauba kontroll, kuumtöötlusseadmed, metallidetektor, puhastuse vabastamine, ohtude analüüs. Iga ülesande jaoks nõutav pädevus on kirjas lühikese nõudereana. Väike ettevõtte saab hakkama ühe lehekülje pikkuse maatriksiga, kus iga lahter näitab, kas inimene on instrueeritud, harjutanud või ülesanne on veel lahtine.

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

Tõend / põhjendus

7.2-b

Kui pädevust napib, võetakse meetmeid, näiteks koolitus, instrueerimine, töökohal sisseelamine, teisele ülesandele suunamine või asjatundlikkuse sisseostmine, ja nende meetmete tulemuslikkust hinnatakse. Pädevust toetavad kirjed, kuid ainult osalejate nimekiri ei tõenda oskust.

Mille järgi seda näeb: Koolituskava, koolituskirjed teema, kuupäeva, koolitaja ja allkirjaga ning tulemuslikkuse tõend: test, töökoha vaatlus, vahetu juhi kinnitus või õnnestunud proovikäivitus CCP juures. Arvesse lähevad ka diplomid, tunnistused ja töökogemus. Väike ettevõtte lisab osalejate nimekirjale rea, kus vahetu juht kinnitab mõne nädala pärast, et inimene täidab ülesannet usaldusväärselt.

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

Tõend / põhjendus

Dokument

7.3

Igaüks, kes ettevõttes töötab, teab toiduohutuse poliitikat, teab, millised eesmärgid tema valdkonnas kehtivad, mõistab oma panust süsteemi tulemuslikkusse ja mõistab, mis juhtub, kui nõudeid ei täideta. Teada on ka see, et kõigest ebatavalisest teatatakse viivitamata nimeliselt määratud isikule.

Mille järgi seda näeb: Instrueerimise kirjed koos käsitletud sisuga, teated ja poliitika lühiversioonid töökohal, teatamise teed koos nimede ja kontaktandmetega ning näidisvestlused siseauditi käigus, kus töötajad kirjeldavad oma panust oma sõnadega. Väike ettevõtte kasutab lühikest instruktaazi vahetuse alguses ja märgib teema, kuupäeva ja osalejad päevikusse.

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

Tõend / põhjendus

7.4.1

Toiduohutusala teabevahetus on kavandatud. Määratletud on, mida, millal, kellega ja millist teed pidi teavitatakse ning kes seda teeb. Teabevahetus ulatub nii ettevõtte sisse kui ka väljapoole mööda toiduahelat.

Mille järgi seda näeb: Teabevahetuse kava tabelina veergudega ajend, sisu, saaja, tee, vastutav isik ja tähtaeg, eraldatuna sisemiseks ja väliseks. Lisatõendiks on jaotusnimekirjad, protokollid ja e-kirjade ahelad. Väike ettevõtte mahutab selle ühele leheküljele ja lisab sellele hädaolukorra kontaktnumbrid.

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

Tõend / põhjendus

7.4.2

Välise teabevahetuse kohta on määratletud, millist teavet vahetatakse tarnijate, töövõtjate, klientide, tarbijate, ametiasutuste ja teiste toiduahela lülidega, nii et ohud ahelas on ohjatud. Volitus väljapoole suhelda on antud nimeliselt määratud isikule. Sissetulev ja väljaminev teave registreeritakse ja on toiduohutuse meeskonnale kättesaadav.

Mille järgi seda näeb: Volitatud isiku ja tema asendaja nimetamine, kontaktide loend ametiasutuste, klientide ja tarnijate kohta, toote- ja kasutusteave klientidele koos allergeeni- ja säilitusjuhistega ning kaebuste, klientide päringute ja ametiasutustega peetud suhtluse kirjed. Väike ettevõtte hoiab teabevahetuse kausta, kuhu iga väline toiduohutuse asi kantakse koos kuupäeva, saatja ja tulemusega.

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

Tõend / põhjendus

Dokument

7.4.3 Ettevõtte sees on määratletud, et toiduohutuse meeskonda teavitatakse õigel ajal kõigist muudatustest, mis võivad toiduohutust mõjutada, nende hulgas uued või muudetud tooted, toorained ja tarnijad, seadmete, ruumide, puhastuse ja protsessiparameetrite muudatused, uued õigusnõuded ja kliendinõuded ning uued teadmised ohtude ja kaebuste kohta. See teave suubub süsteemi ajakohastamisse ja juhtkonnapoolsesse ülevaatusesse.

Mille järgi seda näeb: Kord või vorm muudatustest teatamiseks, kus on kirjas, kes teatab ja kellele, lisaks toiduohutuse meeskonna koosolekute protokollid, kus on näha teatatud muudatused ja nende hindamine, ning tõend, et ohtude analüüs vaadati vajaduse korral uuesti üle. Väike ettevõtte lahendab selle püsiva päevakorrapunktiga muudatuste kohta iganädalasel koosolekul ja lühikese protokolliga.

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

Tõend / põhjendus

7.5.1 Süsteem sisaldab dokumenteeritud teavet, mida standard üksikutes punktides nõuab, dokumenteeritud teavet, mida ettevõtte ise tulemuslikkuse jaoks vajab, ning teavet, mida nõuavad õigusnõuded, ametiasutused või kliendid. Selle maht ja sügavus vastavad ettevõtte suurusele, toodetele ja protsessidele.

Mille järgi seda näeb: Dokumentide ülevaade või maatriks, mis nimetab iga standardipunkti ja iga õigusnõude kohta vastava dokumendi või kirje koos viitega hoiukohale ja omanikule. Tähelepanu kahele tasandile, nii et nähtav on, millised dokumendid kehtivad organisatsioonile ja millised ainult ühele tegevuskohale. Väike ettevõtte hoiab seda ülevaadet ühe tabelina ja säästab endale eraldi käsiraamatu.

Dokument

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

Tõend / põhjendus

7.5.2 Kui dokumenteeritud teavet luuakse ja ajakohastatakse, on määratletud tunnus, kirjeldus ja vorming, näiteks pealkiri, number, kuupäev, versioon ja autor. Enne kasutamist vaadatakse teave sobivuse suhtes üle ja kinnitatakse ning nähtav on, kes kinnituse andis.

Mille järgi seda näeb: Dokumentipõhjad ühtse päise või jalusega, kus on number, versioon, kuupäev, autor ja kinnitaja, lisaks kinnitamise kirjed ise. Ka fotod, videod ja serveri kaustas olevad failid vajavad äratuntavat versiooni. Väike ettevõtte lepib kokku ühe standardpäise ja kasutab seda igal tootmises väljapandud vormil.

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

Tõend / põhjendus

7.5.3 Kogu dokumenteeritud teavet ohjatakse nii, et see on kättesaadav ja loetav seal, kus seda vajatakse, ning kaitsitud kadumise, loata muutmise ja aegunud versioonide tahtmatu kasutamise eest. Jaotus, pääs, hoidmine, versioonihaldus, säilitustähtaeg ja hävitamine on määratletud. Välisest päritolu dokumenteeritud teave, näiteks kliendi spetsifikatsioonid, õigusaktid ja ohutuskaardid, on sellisena tähistatud ja samuti ohjatud. Kirjed jäävad loetavaks ja muutmatuks ning neid säilitatakse vähemalt nii kaua, kui nõuavad õigusnõuded, kliendid ja toote säilimisaeg.

Mille järgi seda näeb: Dokumentidihje loend koos versiooni, hoiukoha, jaotuse ja säilitustähtajaga, tõend aegunud versioonide käibelt kõrvaldamise kohta, pääsuõigused ja varukoopiad digitaalse hoidmise puhul ning reegel, et tootmises on väljas ainult kinnitatud versioon. Väike ettevõtte töötab ühest kinnitatud kaustast, millest kõik välja prinditakse, teeb sellest iga päev varukoopia ja hävitab aegunud versioonide väljatrüki kohe.

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

Tõend / põhjendus

8 Toimimine: eeltingimuste programmid, ohtude ohjamine ja mittevastavuste käsitlemine22

8.1 Ohutu toidu jaoks vajalikud protsessid on kavandatud, ellu viidud ja ohjatud. Määratletud on, millised kriteeriumid nende kohta kehtivad, kuidas neid nende kriteeriumide suhtes ohjatakse ja millised kirjed seejuures tekivad. Kavandatud muudatusi hinnatakse eelnevalt, kavandamata muudatuste tagajärjed vaadatakse üle ja vajaduse korral piiratakse. Sisseostetud protsessid, näiteks väline ladustamine, lepinguline villimine, kahjuritõrje või teenusepakkuja tehtav puhastus, jäävad ettevõtte ohje alla ning neid reguleerivad leping ja tõendid.

Mille järgi seda näeb: Protsessikirjeldused koos seadeväärtustega, vabastamise ja muudatuste teated, muudatuste ülevaatus meeskonna poolt. Sisseostetud tegevuste kohta leping või teenuse kokkulepe kokkulepitud toiduohutuse nõuetega, teenusepakkuja kontrollikirjed ja oma tulemuslikkuse kontroll. Väike ettevõtte hoiab ohjekriteeriume otse tööjuhendites ja lisab teenuslepingule ühe lehekülje pikkuse lisa hügieeninõuete ja teatamiskohustustega.

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

Tõend / põhjendus

8.2

Eeltingimuste programmid on kehtestatud, ellu viidud ja neid hoitakse ajakohasena: hoone ja paigutuse tingimused, puhastus ja desinfitseerimine, kahjurite seire, isiklik hügieen ja koolitus, vee ja õhu kvaliteet, jäätmekäitlus, hooldus, kemikaalide käitlemine, klaas ja kõva plast ning kaitse tahtliku saastamise eest, niivõrd kui need ettevõttele kohalduvad. Need vastavad ettevõtte suurusele ja tootele, on toiduohutuse meeskonna kinnitatud, arvestavad õigusnõudeid, kliendinõudeid ja tunnustatud juhendmaterjale ning nende tulemuslikkust tõendatakse.

Dokument

Mille järgi seda näeb: Puhastus- ja desinfitseerimiskava koos vahendi, kontsentratsiooni, mõjuaja ja vastutava isikuga, puhastuskirjed, kahjurite seire aruanded koos söödajamade plaaniga, hügieenikoolitus koos osalejate nimekirjadega, veeanalüüsid, klaasipurunemise kirjed, hoolduskava. Programmide kinnitamist tõendab allkirjastatud loend või meeskonna kirje ja valdkonnajuhendi kasutamise korral on tuletus jälgitav. Väike ettevõtte hoiab ühe lehekülje pikkust PRP ülevaadet ja viitab igal real vastavale kavale ja kirjevormile.

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

Tõend / põhjendus

8.3

Jälgitavuse süsteem seob ostetud toorainete, koostisosade ja tootega kokku puutuvate materjalide partiid katkematult nendest valmistatud lõpptoodete ja esimese kliendiga. See toimib edasi ja tagasi, hõlmab ümbertöötlust ja korduvtöötlemist ning seda katsetatakse kindlaksmääratud sagedusega. Kirjete säilitustähtaeg on määratletud ja tugineb vähemalt säilimisajale, õigusnõuetele ja kliendinõuetele.

Dokument

Mille järgi seda näeb: Partiiühistus kaupadel ja mahutitel, sissetuleva kauba register koos tarnija partiiga, tootmiskirjed koos kasutatud kogustega, väljastusdokumendid koos partiiviitega. Tõendiks süsteemi toimimisest on dokumenteeritud jälgitavuse test koos algusaja, lõpuaja, koguste tasakaaluga (väljastatud, laos, hävitatud) ja tulemuse hinnanguga. Väike ettevõtte saab hakkama partiiraamatu või arvutustabeliga ja ühe testiga aastas, mis võtab umbes tunni ja mille massibilanss läheb kokku.

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

Tõend / põhjendus

8.4

Sündmuste kohta, mis võivad toiduohutust äkki ohustada, näiteks elektri- või külmaseadme rike, vee sissetung, tooraine saastumine, sabotaaž, tulekahju või võtmeseadme rike, on ette määratletud, kes otsustab, keda teavitatakse ja millised on kohesed meetmed. Hädaolukorra kontaktid on ajakohased ja kättesaadavad, korraldust katsetatakse ja pärast iga tegelikku juhtumit vaadatakse selle sobivus üle.

Mille järgi seda näeb: Hädaolukorra kava koos eskaleerimisahelaga, kontaktide loend, mis hõlmab ametiasutust, laborit, kliente ja teenusepakkujaid, reeglid puudutatud toote käitlemiseks ning õppuste ja juhtumite kirjed. Pärast tegelikke juhtumeid dokumenteerib lühike ülevaatus, mida muudeti. Väike ettevõtte paneb tootmise ukse peale lamineeritud hädaolukorra kaardi ja töötab meeskonnaga kord aastas läbi ühe stsenaariumi, näiteks külma kadumise üle öö.

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

Tõend / põhjendus

8.5.1.1

Enne ohtude analüüsimist on kogu analüüsiks vajalik teave kogutud, ajakohane ja jälgitav. Toiduohutuse meeskond on nimetatud, selle liikmed katavad vajalikud teadmised ja kogemused toodete, protsesside ja seadmete kohta ning kasutatud allikad õigusaktidest, kliendinõuetest, erialakirjandusest ja ettevõtte enda kogemusest on registreeritud koos viite ja kuupäevaga.

Dokument

Mille järgi seda näeb: Meeskonna nimekiri koos rolli, kvalifikatsiooni ja asendajaga, lisaks kasutatud allikate ülevaade koos kuupäevadega, näiteks õigusaktid, valdkonnajuhendid, eksperdiarvamused, laboritulemused, kaebuste analüüsid. Väike ettevõtte mehitab meeskonna omaniku, tootmisjuhi ja ühe puhastuse inimesega ning kaasab puuduva asjatundlikkuse päevade kaupa väljastpoolt, mida tõendavad nõustamisleping ja koosolekute protokollid.

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

Tõend / põhjendus

8.5.1.2

Kõigi ostetud toorainete, koostisosade, lisaainete ja tootega kokku puutuvate materjalide kohta on olemas kirjeldused, mis hõlmavad koostist koos allergeenidega, päritolu, valmistus- ja töötlemisviisi, pakendit ja tarnekuju, hoidmis- ja transporditingimusi, säilimisega, kohalduvaid õigusnõudeid ning kriteeriume, mille alusel materjal enne kasutamist vastu võetakse. Kirjeldusi hoitakse ajakohasena ja neid ajakohastatakse tarnija või retsepti muutumisel.

Dokument

Mille järgi seda näeb: Spetsifikatsioonid ja andmelehed artikli kohta, vastavusdeklaratsioonid toiduga kokku puutuvate materjalide kohta, tarnija allergeeniteave, sissetuleva kauba vastuvõtukriteeriumid nagu temperatuur, terviklikkus, sensoorne kontroll või analüüsisertifikaat. Kuupäev või versiooninumber igal spetsifikatsioonil näitab, et see on ajakohane. Väike ettevõtte kogub tarnijate spetsifikatsioonid artikli kaupa kausta ja vaatab need kord aastas üle, lisaks iga tarnija vahetumise korral.

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

Tõend / põhjendus

8.5.1.3

Iga lõpptoote või tootegrupi kohta on kirjeldus, mis hõlmab koostist, allergeene, ohutuse seisukohalt olulisi näitajaid nagu pH väärtus, veeaktiivsus või soolasisaldus, säilimisaega, pakendit, määrgistust ning hoidmis-, transpordi- ja turustamistingimusi. Samuti on kirjas, kuidas toodet kavatakse kasutada, milline väärkasutus on mõistlikult ettenähtav, näiteks tarbimine ilma ettenähtud kuumutamiset, ja millistele tarbijarühmadele see on mõeldud, sealhulgas eriti tundlikud rühmad nagu imikud, rasedad, haiged või eakad.

Dokument

Mille järgi seda näeb: Tootespetsifikatsioonid koos retsepti, analüüsiväärtuste ja etiketitektiga, etiketinäidised allergeeni- ja valmistamistabega, andmed jahutus- või külmutusahela kohta. Kavandatud kasutuse kohta piisab ühest lõigust tootegrupi kohta, kus on nimetatud ettenähtud valmistamine, ettenähtav väärkasutus ja sihtrühm. Väike ettevõtte kirjutab selle ühele lehele tootegrupi kohta, mitte eraldi dokumenti iga variandi kohta.

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

Tõend / põhjendus

8.5.1.5

Käsitlusalaske kuuluvate toodete või tootegruppide kohta on olemas vooskeemid, mis näitavad õiges järjekorras iga sammu kauba vastuvõttust väljastuseni, sealhulgas ostetud artiklid, ümbertöötlus, korduvtöötlemine, vahelaondus, jäätmete äravedu ja sisseostetud sammud. Vooskeeme kontrollitakse kohapeal tegelikkuse suhtes. Lisaks on kirjeldatud protsessisammud ja keskkond, milles need toimuvad, see tähendab hügieenitsoonid, inimeste ja materjali liikumine, toore ja söögivalmis alade eraldamine ning kasutatavad seadmed ja parameetrid.

Dokument

Mille järgi seda näeb: Vooskeem tootegrupi kohta koos kuupäeva ja meeskonna kinnitusega ning märke kohapealse kontrolli kohta koos kuupäeva ja ringkäigu teinud isiku nimega. Keskkonna kohta sobib tsoneeringu- või asendiplaan koos liikumis- ja materjalivooga ning lühikesed protsessikirjeldused. Väike ettevõtte joonistab skeemi ühele leheküljele ja kinnitab selle kord aastas allkirjaga pärast ringkäiku tootmisalal.

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

Tõend / põhjendus

8.5.2.2

Iga vooskeemi sammu kohta on kindlaks tehtud kõik mõistlikult eeldatavad bioloogilised, keemilised ja füüsilised ohud, sealhulgas allergeenid ja ohud, mis tulevad sisse tooraine, personali, seadmete, keskkonna või ristsaastumise kaudu. Iga ohu kohta on kirjas, kus see tekib või sisse tuuakse. Iga ohu kohta on kindlaks tehtud vastuvõetav tase lõpptootes ja see on põhjendatud, tuletatuna õigusnõuetest, kliendinõuetest, kavandatud kasutusest ja tehnilistest allikatest.

Dokument

Mille järgi seda näeb: Ohtude loend protsessisammu kohta veergudega ohu liik, sissetuleku allikas, vastuvõetav tase lõpptootes ja põhjendus koos viitega, näiteks määruusest tulenev piirväärtus, kliendi spetsifikatsioon või tunnustatud mikrobioloogiline juhtväärtus. Väike ettevõtte töötab tabeliga, kus iga rida on üks protsessisamm, ja tugineb põhjenduses valdkonnajuhendile, mitte oma uuringutele.

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

Tõend / põhjendus

8.5.2.3

Iga kindlaks tehtud ohtu hinnatakse, et otsustada, kas seda on vaja ohjata, et toode oleks ohutu. Aluseks on vähemalt esinemise tõenäosus enne ohjemeetmete rakendamist ja võimalike tervise mõjude raskus. Kasutatud meetod on kirjeldatud ja seda rakendatakse ühtmoodi. Tulemus ütleb iga ohu kohta üheselt, kas see on oluline või mitte, ja liigitus on põhjendatud.

Dokument

Mille järgi seda näeb: Hindamismeetodi kirjeldus, näiteks tõenäosuse ja raskuse maatriks selgelt määratletud tasemetega, ning täidetud hindamisleht iga ohu kohta koos liigituse ja lühikese põhjendusega. Liigituse tõendiks võivad olla oma mõõtmised, kaebuste andmed, säilitusproovide tulemused või kirjandus. Väike ettevõtte saab hakkama kolm korda kolm maatriksiga, kui tasemed on määratletud ja kõik meeskonnaliikmed rakendavad neid ühtmoodi.

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

Tõend / põhjendus

8.5.2.4

Iga olulise ohu kohta on valitud ohjemeetmed või nende kombinatsioonid, mis ohtu ennetavad, kõrvaldavad selle või vähendavad vastuvõetava tasemeni. Iga meede on põhjendusega liigitatud CCP-ks või OPRP-ks ning liigitus järgib süstemaatilist ja jälgitavat lähenemist, mis arvestab muu hulgas mõju ohule, seire teostatavust koos õigeaegse sekkumisega, tõrke tagajärgede raskust ja vastastikust mõju teiste meetmetega. Eristus on selge: meede, millel on mõõdetav piirväärtus, mille ületamine mõjutab otseselt asjaomast partiid ja käivitab kohese paranduse, on CCP, samas kui meede, mida juhitakse tegevuskriteeriumide ja vaadeldavate tõendite kaudu ja mille tõrget hinnatakse tagantjärele, on OPRP.

Dokument

Mille järgi seda näeb: Otsustusleht iga olulise ohu kohta, kus on nimetatud valitud meede, uuritud kriteeriumid ja põhjendatud liigitus. Jälgitavuse annab otsustuspuu või hindamistabel koos dokumenteeritud vastustega küsimustele. Väike ettevõtte kirjutab põhjenduse kahe või kolme lausega meetme kohta, kuid kontrollib iga CCP puhul, kas selle taga on tõesti mõõdetav piirväärtus ja kohene reageerimine, muidu kuulub meede OPRP-de hulka.

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

Tõend / põhjendus

8.5.3

Enne kasutamist on näidatud, et valitud ohjemeetmed ja nende kombinatsioonid suudavad tegelikult viia olulised ohud määratletud vastuvõetavale tasemele. Tõend pärineb sobivast allikast ja käib oma ettevõtte tingimuste kohta, mitte ideaaljuhtumi kohta. Retsepti, protsessi, seadme või tooraine muutumisel näidatakse suutlikkust uuesti.

Dokument

Mille järgi seda näeb: Valideerimise kirje iga CCP ja iga OPRP kohta, kus on küsimus, meetod, tulemus ja järeldus. Sobivad allikad on juhendid ja kirjanduse väärtused, ennustusmodelid, seadmetootja andmed, provokatsioonikatsed, temperatuurijaotuse mõõtmised ahjus või autoklaavis, säilimisaja uuringud. Oluline on seos oma halvima juhtumiga, näiteks kõige paksem toode seadme kõige külmemas kohas. Väike ettevõtte tugineb tunnustatud juhendile ja näitab oma mõõteseeriaga, et seal nimetatud tingimused saavutatakse ka tema seadmetes.

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

Tõend / põhjendus

8.5.4.1

Olemas on dokumenteeritud plaan, mis koondab oluliste ohtude ohjamise ja kirjed iga CCP ja iga OPRP kohta: oht, ohjemeede, kriitiline piirväärtus või tegevuskriteerium, seire liik ja sagedus, parandused kõrvalekalde korral, vastutused ja seotud kirjed. Plaan on kinnitatud ja tegelikult ettevõttes kasutusel.

Dokument

Mille järgi seda näeb: Plaan tabelina, mida sageli nimetatakse HACCP plaaniks, kus on üks rida iga CCP ja iga OPRP kohta ning eespool nimetatud veerud, kinnitatud koos kuupäeva ja versiooniga. Selle kasutamist tõendavad igapäevatöös tegelikult täidetud seirevormid, mis vastavad plaani ridadele. Väike ettevõtte hoiab CCP-sid ja OPRP-sid ühes tabelis ja märgib liigi eraldi veergu, selle asemel et pidada kahte eraldi plaani.

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

Tõend / põhjendus

8.5.4.2

Iga CCP jaoks on kriitilised piirväärtused seatud mõõdetavalt, nii et otsus ohutu ja mitteohutu vahel on ühene, näiteks sisetemperatuurina, ajana, pH väärtusena või metallidetektori reaktsioonina kontrollitükile. Iga OPRP jaoks on seatud tegevuskriteeriumid, mis on mõõdetavad või vaadeldavad ja näitavad, kas meede toimib. Piirväärtuste ja kriteeriumide valik on põhjendatud ning kui kriteerium tugineb vaatlusele, kindlustavad seda juhend, koolitus ja võrdlusnäidised.

Dokument

Mille järgi seda näeb: Plaani kantud väärtused koos ühiku ja tolerantsiga ning põhjendus koos allikaga, näiteks õigusnõue, valideerimise tulemus või juhendväärtus. Vaatluspõhiste kriteeriumide puhul on kindlustuse tõendiks piirnäidised, fotonäidised või hindamisjuhendid. Väike ettevõtte kirjutab iga piirväärtuse kõrvale ühe lause põhjendust, nii et auditil ei ole vaja arvu päritolu arvata.

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

Tõend / põhjendus

8.5.4.3

Igas CCP-s ja iga OPRP puhul seiratakse, kas kriitiline piirväärtus on täidetud või tegevuskriteerium saavutatud. Iga seiretegevuse kohta on määratletud, mida mõõdetakse või vaadeldakse, millise meetodiga, millise sagedusega, kelle poolt ja millise kirjega. Sagedus on valitud nii, et kõrvalekalle avastatakse õigel ajal ja asjaomase toote saab veel kinni pidada. Seiret tegevad inimesed on instrueeritud ja volitatud kohe reageerima.

[Dokument](#)

Mille järgi seda näeb: Seirevormid koos sihtväärtuse, tegeliku väärtuse, kellaaja, partii ja initsiaalidega ning juhend, mis sätestab meetodi ja sageduse. Kui salvestamine on automaatne, on tõendiks andmelogeri või seadme kirjed koos ajatemplitega ja tõend selle kohta, kes andmed üle vaatab ja vabastab. Väike ettevõtte kasutab ühte vormi vahetuse kohta ja seab sageduse nii, et rikke korral on puudutatud ainult kahe mõõtmise vaheline toode, mis hoiab blokeeritud kauba koguse väikesena.

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

Tõend / põhjendus

8.5.4.4

Juhuks, kui kriitiline piirväärtus ületatakse või tegevuskriteeriumi ei saavutata, on ette määratletud, mis juhtub: kuidas puudutatud toode tehakse kindlaks, blokeeritakse ja hinnatakse, kuidas protsess tagasi ohje alla tuuakse ja kes otsustab. CCP juures loetakse puudutatuks kogu toode alates viimasest korras olnud kontrollist ja seda ei vabastata ilma hinnanguta. OPRP juures hinnatakse, kas ja mil määral on toode puudutatud. Reageerimine ja tulemus registreeritakse.

[Dokument](#)

Mille järgi seda näeb: Määratletud parandused ohtude ohjeplaanis või korras, blokeerimissildid ja blokeerimisteated, hinnangu ja vabastamise otsused volitatud isiku allkirjaga, kirje selle kohta, mis tootest sai. Väike ettevõtte hoiab käepärast punased blokeerimissildid ja eraldatud blokeerimisala ning kannab iga kõrvalekalde lihtsasse loendisse, kus on kuupäev, partii, kogus, otsus ja otsustaja.

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

Tõend / põhjendus

8.6

Pärast muudatusi vaadatakse üle teave, millel eeltingimuste programmid ja ohtude ohjeplaan põhinevad, ja seda ajakohastatakse vajaduse korral. Ajenditeks on uued või muudetud tooted ja retseptid, uued seadmed, muutunud protsessid või tarnijad, uued õigus- või kliendinõuded, kaebustest tulenevad tähelepanekud ja uus tehniline teave, näiteks teiste turuosaliste tagasikutsumised. Puudutatud on ka tootekirjeldused, vooskeemid ja ohtude analüüs.

Mille järgi seda näeb: Muudatuste loend või redaktsiooniregister koos ajendi, kuupäeva, puudutatud dokumentide ja ajakohastuse kinnitanud isikuga. Abiks on kindel reegel, et iga retsepti- ja seadmemuudatus läbib enne elluviimist toiduohutuse meeskonna. Väike ettevõtte seob selle lühikese muudatuslehega, mis ei jõua tootmisse ilma vastutava isiku allkirjata.

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

Tõend / põhjendus

8.7

Seadmed ja meetodid, millega CCP-des ja OPRP-des seiratakse ja mõõdetakse, annavad usaldusväärseid väärtusi. Mõõtevahendid sobivad oma otstarbeks, on tähistatud, kindlaksmääratud sagedusega kalibreeritud või tõendatud ning kaitstud tahtmatu reguleerimise ja kahjustuste eest. Kui selgub, et seade mõõtis valesti, hinnatakse, millised tooted alates viimasest korras olnud kontrollist on puudutatud, ja võetakse vastavad meetmed. Ka seireks kasutatavat tarkvara kontrollitakse enne kasutamist sobivuse suhtes.

[Dokument](#)

Mille järgi seda näeb: Mõõtevahendite register koos seadme, numbri, kasutuskoha, sageduse ja olekuga, kalibreerimistunnistused, mis on jälgitavad riiklike või rahvusvaheliste etalonideni, sisemise tõendamise kirjed nagu termomeetri jäävee- või keemispunkti kontroll, metallidetektori kontrolltüki kontrollid ning puudutatud toote hinnang pärast seadme riket. Väikesel ettevõttel on üks väljaspool kalibreeritud võrdlustermomeeter, mille vastu töötermomeetreid korrapäraselt kontrollitakse. See säästab kulu ja jääb siiski jälgitavaks.

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

Tõend / põhjendus

- 8.8** Kavandatud ja ellu viidud on, kuidas tõendatakse, kas eeltingimuste programmid on ellu viidud ja tulemuslikud, kas ohtude analüüs on ajakohane, kas ohtude ohjeplaani järgitakse ja kas ohud lõpptootes on tegelikult vastuvõetaval tasemel. Tõendamist ei tee sama inimene, kes teeb asjaomast seiret ise. Tulemusi ei panda ainult kausta, vaid need koondatakse ja neid analüüsitakse: suundumused tuntakse ära, korduvad kõrvalekalded nimetatakse ja neist tuletatakse ajakohastamise või parendamise vajadus. Analüüs suubub juhtkonnapoolsesse ülevaatusesse.

[Dokument](#)

Mille järgi seda näeb: Tõendamise kava koos tegevuse, meetodi, sageduse ja vastutava isikuga ning tulemused: seirekirjete kontroll teise inimese poolt, hügieenikontrollid ja pinnaproovid, toote- ja keskkonnauuringud, puhastuse kontrollid, siseauditid, klientide kaebuste analüüs, jälgitavuse test. Analüüs on olemas aruandena või juhtkonnapoolse ülevaatusena koos suundumuste kirjelduse ja tuletatud tegevustega. Väike ettevõtte analüüsib kahel leheküljel iga kuue kuu tagant ja lahendab kirjete kontrolli neljasilmaprintsiiibil koos teise koolitatud inimesega.

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

Tõend / põhjendus

- 8.9.2** Kõrvalekalded CCP-des ja OPRP-des avastatakse, puudutatud toode tehakse kindlaks ja seda ohjatakse ning kohene parandus viiakse ellu. Lisaks uuritakse ja kõrvaldatakse põhjus, nii et kõrvalekalle ei kordu. Korrigeeriva tegevuse vajadust hinnatakse, selle elluviimist jälgitakse ja tulemuslikkust vaadatakse üle. Määratletud on, kes tohib kõrvalekaldele hinnangu anda ja otsuse teha.

[Dokument](#)

Mille järgi seda näeb: Kõrvalekalde vorm või kõrvalekallete logi koos kuupäeva, partii, kõrvalekalde, kohese paranduse, algpõhjuse analüüsi, määratud tegevuse, tähtaja, vastutava isiku ja hilisema tulemuslikkuse tõendiga. Algpõhjuse töö jaoks piisab struktureeritud meetodist, näiteks korduvast miks-küsimusest või põhjuse ja tagajärje diagrammist. Väike ettevõtte hoiab kõigi juhtumite jaoks ühte kõrvalekallete logi ja seab tulemuslikkuse kontrolliks järelkuupäeva, tavaliselt neli kuni kaheksa nädalat hiljem.

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

Tõend / põhjendus

- 8.9.4** Tooted, mille puhul ei saa välistada, et need ei ole ohutud, blokeeritakse ega jõua turule seni, kuni neid ei ole hinnatud. Hinnang antakse määratletud vastuvõetavate tasemete suhtes ja tugineb kindlale tõendile, näiteks analüüsile, tõendatult tulemuslikule edasisele töötlusele või põhjendatud tehnilisele hinnangule. Kui vabastamine ei ole võimalik, tehakse otsus edasise töötluse, muu kasutuse või hävitamise kohta. Kui puudutatud toode on ettevõttest juba lahkunud, võetakse meetmeid ja teavitatakse puudutatud osapooli.

[Dokument](#)

Mille järgi seda näeb: Blokeerimise kord koos tähistatud blokeerimisalaga, blokeeringute loend koos kogustega, vabastamise või praakimise otsus koos põhjenduse ja volitatud isiku allkirjaga, laboritulemused, tõendid hävitamise või muu kasutuse kohta. Väike ettevõtte sätestab ühe lausega, et blokeerida ja vabastada tohib ainult üks nimeliselt määratud isik, ning hoiab blokeerimisala füüsiliselt eraldi, nii et blokeeritud toodet ei viida kogemata ära.

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

Tõend / põhjendus

- 8.9.5** Turult kõrvaldamise ja tarbija tasandil tagasikutsumise kohta on määratletud, kes otsustab, keda teavitatakse, kuidas määratakse puudutatud kogus ja kuidas tagastatud toode kindlustatakse ja käideldakse. Vastutused on nimetatud, kontaktid klientide, ametiasutuste ja vajaduse korral avalikkusega on ette valmistatud. Korraldust katsetatakse kindlaksmääratud sagedusega, katset hinnatakse ja toode jääb järelevalve alla, kuni tehakse otsus selle saatuse kohta.

[Dokument](#)

Mille järgi seda näeb: Tagasikutsumise kava koos otsustusvolituse, eskaleerimisahela, kliendi- ja ametiteadete näidiste ning tagastatud toote hoidmise reeglitega. Toimimist tõendab tagasikutsumise õppus koos kuupäeva, kulunud aja, koguste tasakaalu, kontaktide kättesaadavuse kontrolli ja hinnanguga selle kohta, mida selle tulemusel muudeti. Tegelikud juhtumid dokumenteeritakse samas mahus. Väike ettevõtte seob tagasikutsumise õppuse iga-aastase jälgitavuse testiga ja kontrollib samal ajal, kas esimeste klientide telefoninumbrid on veel õiged.

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

Tõend / põhjendus

9 Seire, siseaudit ja juhtkonnapoolne ülevaatus

8

9.1.1-a Määratletud on, milliseid toiduohutuse juhtimissüsteemi parameetreid seiratakse ja mõõdetakse, milliste meetoditega, millise sagedusega ja millistel ajahetkedel tulemusi hinnatakse, nii et saadud teave on usaldusväärne ja ajas võrreldav.

Mille järgi seda näeb: Seire ja mõõtmise kava, mis nimetab iga parameetri kohta meetodi, sageduse, vastutava isiku ja hindamiskuupäeva, näiteks külmaahela temperatuurid, puhastuse kontrollid, mikrobioloogilised keskkonnaproovid, kahjurite seire ja klientide kaebused. Väikesed ettevõtted hoiavad seda ühe A4 tabelina kaustas ja viivad selle kord aastas kooskõlla ettevõttes tehtud muudatustega.

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

Tõend / põhjendus

9.1.1-b Seire ja mõõtmise tulemused säilitatakse kirjetena ja need on selgelt seostatavad kuupäeva, asukoha või tegevuskoha, tegevuse teinud isiku ning kasutatud meetodi või seadmega.

Dokument

Mille järgi seda näeb: Mõõtmiskirjed, temperatuuriandmed logeritest või käsitsi näitudest, laboritulemused ja hügieeniringkäigu kontrollnimekirjad, igaüks kuupäeva ja initsiaaliga. Kui ettevõtte on mitu tegevuskohta, võib kirjeid pidada tegevuskoha kaupa ja need koondatakse üldpildi saamiseks. Väike ettevõtte saab hakkama ühe vormiga protsessi kohta ja ühe aastakaustaga, digitaalselt piisab arvutustabelist lukustatud ajalooga.

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

Tõend / põhjendus

9.1.2-a Olemasolevaid andmeid analüüsitakse süstemaatiliselt, et hinnata, kas süsteem tervikuna toimib: kas eeltingimuste programmid ja ohtude ohjeplaan on tulemuslikud, kas kriitilised piirväärtused ja tegevuskriteeriumid on täidetud, kuidas arenevad kõrvalekalded, kaebused ja tarnijate tulemused ning kas ohtude analüüs vajab ajakohastamist. Selle analüüsi tulemused registreeritakse.

Dokument

Mille järgi seda näeb: Korrapärane analüüs, näiteks kord kvartalis, koos suundumuste graafikutega CCP ületamiste, OPRP tegevuskriteeriumide, kaebuste, praakimiste, tõendamistegevuste tulemuste ja auditi tähelepanekute kohta ning toiduohutuse meeskonna lühike kirjalik järeldus. Väikesed ettevõtted lahendavad selle ühetunnise koosolekuga ja ühe lehekülje pikkuse kirjega, kus iga näitaja kohta on märgitud, kas see tõuseb, püsib või langeb, ja on nimetatud järelm.

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

Tõend / põhjendus

9.2-a Auditiprogramm on olemas ja määratleb siseauditite sageduse, meetodid ja vastutused, arvestades protsesside tähtsust, muudatusi ettevõttes, seirest saadud tagasisidet ja varasemate auditite tulemusi. Programmi elluviimise ja auditite tulemuste kirjed säilitatakse.

Dokument

Mille järgi seda näeb: Aasta auditikava koos kuupäevade, valdkondade ja audiitoritega ning arhiveeritud auditiaruanded ja tõend, et tähelepanekud on läbi töötatud. Väike ettevõtte kavandab reaalistikult kaks kuni kolm auditikuupäeva aastas ja seab järjekorras nii, et suurema riskiga valdkonnad, näiteks allergeenide käitlemine või külmaahel, tulevad ette sagedamini kui administratsioon.

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

Tõend / põhjendus

9.2-b Iga üksiku auditi kohta on määratletud eesmärgid, kriteeriumid ja käsitusala, audiitorid on valitud nii, et nad ei auditeeri oma vastutusala, tähelepanekutest teatatakse vastutavale juhtkonnale ja toiduohutuse meeskonnale ning vajalikud parandused ja korrigeerivad tegevused algatatakse põhjendamatult viivitusega ja nende tulemuslikkust kontrollitakse.

Mille järgi seda näeb: Auditikava iga kuupäeva kohta koos eesmärgi, kriteeriumide ja käsitusala, auditiaruanne koos jaotusnimekirjaga, tegevuste loend koos vastutavate isikute, tähtaegade ja lõpetamise märkiga ning lühike tulemuslikkuse kontroll järgmisel auditil. Kui sõltumatust on väikeses ettevõttes raske saavutada, sobib kolleegide vahetus teise valdkonnaga, koolitatud töötaja administratsioonist või väline audiitor tunnitasu alusel.

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

Tõend / põhjendus

9.3.1-a Tippjuhtkond vaatab toiduohutuse juhtimissüsteemi kavandatud sagedusega üle ja hindab, kas see on endiselt sobiv, piisava ulatusega ja tulemuslik ning kas see vastab veel ettevõtte strateegilisele suunale.

Mille järgi seda näeb: Koosolekukutse ja osalejate nimekiri koos juhtkonnaga, pävakord ja protokoll, millest on äratuntav sagedus, näiteks kord aastas, ning lisaks suurte muudatuste ajendil tehtud ülevaatused. Väikestes ettevõtetes on see kavandatud pool päeva koos omaniku, tootmise eest vastutaja ja kvaliteedi eest vastutajaga, mitte kõrvalmärkus iganädalasel koosolekul.

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

Tõend / põhjendus

9.3.2-a Ülevaatus võtab jälgitaval viisil arvesse järgmisi sisendeid: eelmise ülevaatusetegevuste seis, muutused kontekstis ja huvipooltes, sealhulgas kliimaga seotud mõjud toorainetele, tarneahelatele ja hoiutingimustele, seirest, tõendamisest ja analüüsist saadud tulemusandmed, kõrvalekalded, hädaolukorrad ja turult kõrvaldamised, sise- ja välisauditite ning ametlike kontrollide tulemused, klientide kaebused ja tarnijate tulemused, ressursside seis ning sisemise ja välise teabevahetuse tulemuslikkus.

Mille järgi seda näeb: Kindel sisendite loend, mida kasutatakse ülevaatusete põhjana, iga punkt koos andmelehe või viitega allikale, näiteks auditiaruanne, kaebuste analüüs, jälgitavuse test, hädaolukorra õppus või tarnija hindamine. Kliimaga seotud mõjusid käsitletakse konkreetselt, näiteks kuumaperioodid, mis mõjutavad jahutust ja transporti, või ikaldus, mis viib tarnija vahetamiseni. Väikesed ettevõtted kasutavad sama põhja ja kannavad iga punkti juurde kas arvu või lühikese märke muutusteta.

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

Tõend / põhjendus

9.3.3-a Ülevaatusete tulemuseks on otsused parenduste kohta, süsteemi muutmise ja ajakohastamise kohta, sealhulgas poliitika ja eesmärgid, ressursivajaduse kohta ning selle kohta, kas ohtude analüüsi ja ohtude ohjeplaani on vaja kohandada. Need otsused registreeritakse koos vastutavate isikute ja tähtaegadega.

[Dokument](#)

Mille järgi seda näeb: Juhtkonnapoolse ülevaatusete protokoll koos tegevuste osaga, kus iga otsuse juures on vastutav isik, tähtaeg ja olek, ning tippjuhtkonna heakskiit. Tegevuste osa võetakse järgmisel ülevaatusel esimese punktina uuesti ette, nii et ring saab suletud. Väike ettevõtte hoiab seda viie veeru ja kõige rohkem kümne reaga tabelis, sest mõned tegelikult tehtud punktid on paremad kui pikk seisma jäänud loend.

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

Tõend / põhjendus

10 Parendamine

3

10.1 Kui mittevastavus avastatakse, on esimene reaktsioon selle piiramine ja tagajärgedega tegelemine, seejärel otsustatakse, kas algpõhjus kõrvaldatakse, et mittevastavus ei korduks ega ilmneks mujal. Korrigeerivad tegevused on proportsioonis mittevastavuse olulisusega, nende tulemuslikkus vaadatakse hiljem üle ning juhtimissüsteemi või ohtude analüüsi kohandatakse vajaduse korral. Mittevastavuse olemus, põhjuse uurimine, võetud tegevused ja tulemus on talletatud dokumenteeritud teabena (punkt 10.1).

[Dokument](#)

Mille järgi seda näeb: Mittevastavuste ja tegevuste logi, kus iga juhtum kohta on kanne: kirjeldus, kohene parandus, algpõhjuste analüüs (näiteks 5 Why või Ishikawa), vastutav isik, tähtaeg, tulemuslikkuse ülevaatus koos kuupäevaga. Tüüpilised allikad on auditi tähelepanekud, klientide kaebused, spetsifikatsioonist väljas olevad analüüsitulemused, ametiasutuste tõstatatud tähelepanekud ning ületatud kriitilised piirväärtused CCP-des või tegevuskriteeriumid OPRP-des. Väike ettevõtte saab hakkama ühe tabeliga, kus iga rida on üks juhtum ja viimases veerus on lause, mis selgitab, miks tegevust peetakse tulemuslikuks.

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

Tõend / põhjendus

10.2 Toiduohutuse juhtimissüsteemi sobivust, piisavust ja tulemuslikkust parendatakse pidevalt ning tippjuhtkond kindlustab, et parendamine on korduv punkt meeskonna teabevahetuses ja juhtkonnapoolisel ülevaatusel (punkt 10.2).

Mille järgi seda näeb: Juhtkonnapoolse ülevaatusete ja toiduohutuse meeskonna koosolekute protokollid, kus parendusotsused on registreeritud koos vastutava isiku ja tähtajaga, ning elluviidud parenduste loend koos olukorra kirjeldusega enne ja pärast, näiteks vähem kaebusi, lühemad ümberseadistusajad puhastuses, vähem järelreguleerimisi CCP juures. Väike ettevõtte koostab selle lühikese parenduste loendina pärast aastaülevaatuset ja täiendab seda meeskonna ideedega.

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

Tõend / põhjendus

10.3

Toiduohutuse meeskond ajakohastab juhtimissüsteemi kavandatult, hinnates sisemise ja välise teabevahetuse tagasisidet, tõendamise tulemusi, mittevastavusi, suundumuste analüüse ning muudatusi toodetes, protsessides, toorainetes, õigusnõuetes või tegevuskeskkonnas. Ajakohastamine hõlmab mõlemat tasandit, see tähendab organisatsiooni ja üksikut tegevuskohta, ning selle tulemused suubuvad juhtkonnapoolsele ülevaatusesse. Ajakohastamise tegevused säilitatakse dokumenteeritud teabena (punkt 10.3).

[Dokument](#)

Mille järgi seda näeb: Ajakohastamise logi või muudatuste ajalugu koos kuupäeva, ajendi, puudutatud dokumentide (vooskeem, ohtude analüüs, PRP kava, ohjeplaan koos CCP-de ja OPRP-dega) ja toiduohutuse meeskonna heakskiiduga ning muudetud dokumendiversioonid. Täielikkust näitab kavandatud ülevaatus vähemalt kord aastas ja sündmusest ajendatud ajakohastused iga asjakohase muudatuse korral. Väike ettevõtte hoiab muudatuste tabelit veergudega kuupäev, ajend, muudetud dokument, uus versioon, heakskiit.

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

Tõend / põhjendus