

Enesekontrolli plaani koostamine ja järgimine ning hügieeni nõuete täitmine väiketootja näitel

Mirjam Pikkmets

Talumeiereide Liit



Euroopa Maaelu Arengu
Põllumajandusfond:
Euroopa Investeeringud
maapiirkondadesse




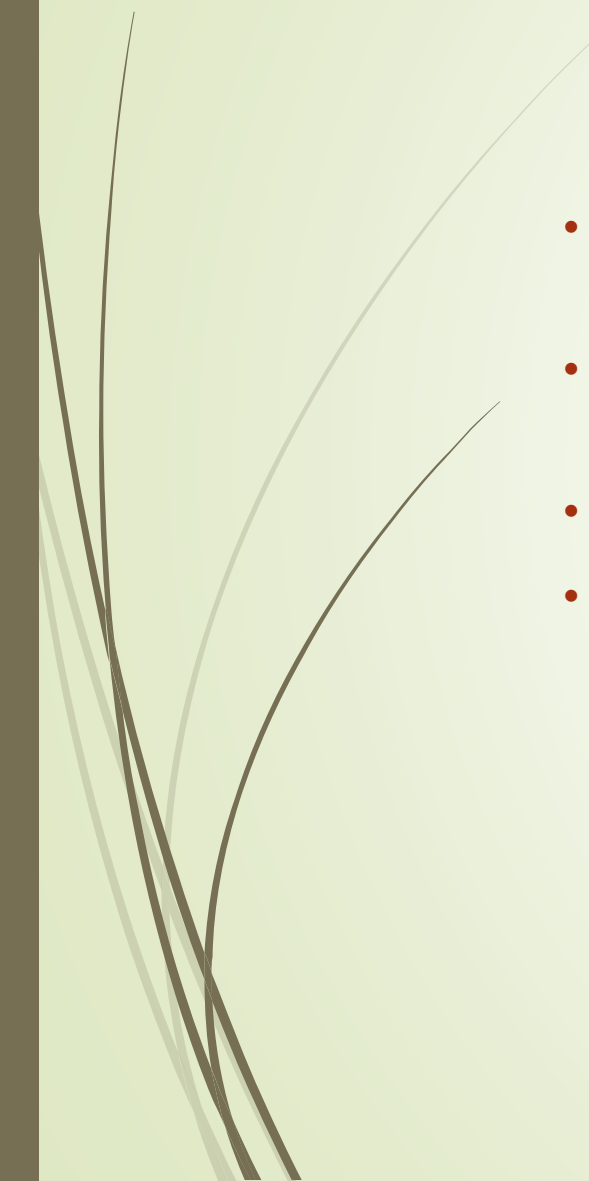
Millest alustada

- Enesekontrolli plaani koostamisel tuleks alustada sellest, et mõelda läbi täpselt mida ja kuidas sa teed
- Kõige olulisem on kõik kirja panna nii, et ka teised lugedes seda mõistavad
- Interneti avarustest on leida kõikvõimalike abimaterjale millest lähtuda
- <https://epkk.ee/heatavajuhend/piimatootleja/sissejuhatus/>



Enesekontrollisüsteem

- koosneb eeltingimuste programmist, toidu jälgitavuse ja tagasikutsumise ning HACCP põhimõtetel kehtestatud toiduohutuse tagamise süsteemist.
- Enesekontrolliplaanis kirjeldatakse tegevusi ja abinõusid **ohutu** toidu valmistamiseks.
- Kirjalikult vormistatud enesekontrolliplaan koos igapäevaselt tehtavate toimingutega moodustab enesekontrollisüsteemi.
- Enesekontrolliplaani tuleb üle vaadata ja uuendada nii perioodiliselt (üks kord aastas) kui ka tehnoloogiliste, ehituslike või muude muudatuste puhul.

- 
- 
- Tootmishoone disainile ja ehitusele tuleb pöörata väga suurt tähelepanu, et kindlustada kuluefektiivne ja hügieeniline toidutootmine.
 - Tootmishoone tuleb ehitada selliselt, et toiduohutusega seotud võimalikud ohud ja riskid oleksid välistatud.
 - Nt trappide olemasolu tagab mugavama ja efektiivsema puhastamise
 - Sobivate ehitusmaterjalide kasutamine ja hästi planeeritud ruumide asetus on piisava hügieenitaseme tagamisel väga oluline.



Plaanist

- Iga plaan algab ettevõtte andmetest
- Plaanis tuleb näidata ettevõtte asend ja infrastruktuur, hoonete ja ruumide kirjeldus koos joonistega
- Meie plaanis on toodud ära tootmise mahud ja kõik võimalikud joonised, mismoodi liigub tooraine, töötaja ja valmistoode
- Oluline on see kirjeldamine, et mõtleksid ka ise läbi ristisaastumise vältimise



Toit, toidukontroll ja toodete retseptuurid

- Kellelt ostad tooraine ja lisandid
- Kontroll vastuvõtul- kas päriselt kontrollid?
- Dokumenteerimine tagab jälgitavuse
- Toorpiima vastuvõtu puhul dokumenteerime koguse ja temperatuuri



Külmaahel

- Siin on oluline kirjeldada ,et kuidas seda tagada
- Külmaahela katkemine on väga suur ohullikas eriti piimatoodetel
- Visuaalsed termomeetrid lihtsustavad jälgimist
- Seire sagedus sõltub palju tootmisest
- Igapäevane visuaalne ja korra kuus seirelehel on meil töötav praktika
- Seirelehti säilitame 2 aastat
- Kasutame valmistoote transpordiks külmakaste koos elementidega



Joogivesi

- Käitlemisettevõttes kasutatav vesi võib olla üks toodangu saastumise põhjustaja.
- Joogivee nõuetele vastavust tuleb tõendada kord aastas
- Akrediteeritud veevõtja
- Vee proovide analüüside tulemusi oleme määratlenud säilitada 5 aastat.



Jäätmed

- Jäätmeid sorteerime prügikastidesse
- Tühjendamine tööpäeva lõpus
- Ka leping tuleb ette näidata
- Loomsed kõrvalsaadused tuleb samuti kirjeldada
- Loomsete kõrvalsaaduste puhul väljastusleht

Kahjuritõrje

- Söödamajake, mida seirata
- Oluline meeles pidada, et on vaja sertifikaati

Kahjuritõrje kontroll

Seire teostaja:

Kuupäev	Kontrollitav objekt			Korrigeerivad tegevused	Allkiri
	Söödamajake	Kärbsed	Muud tegevusejäljed		

Puhastamine

Seade/ruum/ese	Pesuvahendid ja tarbed	Millal pestakse	Kes vastutab
Riiulid	Torvan Konzentrat FD (Kiehl üldpuhastusvahend) Kasutada lahuses 25 ml 8 liitri vee kohta . Desinfitseeriv aine Kiehl-Rapides pihustada pinnale ja lastakse ära kuivada (vajadusel pühitakse lapiga)	Kord nädalas-vajadusel tihedamini	Mirjam Pikk mets
Seinakapid	Torvan Konzentrat FD (Kiehl üldpuhastusvahend) Kasutada lahuses 25 ml 8 liitri vee kohta . Desinfitseeriv aine Kiehl-Rapides pihustada pinnale ja lastakse ära kuivada (vajadusel pühitakse lapiga)	Kord nädalas-vajadusel tihedamini	Mirjam Pikk mets
Separatuur	Dishwasher-De Laval+ soe vesi; loputamine leige veega	Peale igat kasutust	Mirjam Pikk mets



Töötajad

- Töötaja juhendamine alustamisel
- Töötaja koolitamine
- Hügieeni koolitus
- Tervisekontroll
- Riietus ja kaitsevahendid

Tehnoloogia lühikirjeldused, toote kaardid ja tehnoloogilised skeemid

Kõige mahukam osa ; nõuded; tehnoloogiad; sõltub nomenklatuurist

Toote nimetus etiketil	Rõõsk koor
Koostis	Pastöriseeritud koor
Välimus, kuju	tootele iseloomuliku kollaka värvusega, vedel
Lõhn ja maitse	iseloomulik tootele, ilma kõrvallõhnata. Maitse puhas, ilma kõrvalmaitseta
Mikrobioloogilised nõuded	Enterobacteriaceae <10 pmü/1g Listeria monocytogenes ei tohi leiduda 25 gr
Säilivusaeg	7 päeva
Säilitustingimused	säilitada temperatuuridel +2...+6°C
Pakendamine	Pudel
Kaal	0,3 ; 0,5 või 1 liiter

Pakendid ja TKM nõuded

- Pakendite kirjeldus toodetele vastavalt
- Pakendite vahetus
- Pakendite jälgitavus
- Sertifikaadid





Nõuded inventarile

- Inventar peab olema lihtsasti puhastatav
- Tarnija kinnitab sobivust
- Inventari kasutusjuhendid
- Seadmete ostude registreerimine

Toidu kuumtöötlemine

- Kuumtöötlemise režiimide jälgimine
- Termomeetrite kontrollimine
- Seiramine tootmise päevalehel

Kuupäev	KOHUPIIM			VÕI/KOOR	KEEFIR			Jogurt			Hapukoor			Toorpiima kogus liitrites		
Tehnoloog-	KOHUPIIM			VÕI/KOOR	KEEFIR			Jogurt			Hapukoor			Toorpiima kogus liitrites		
Etapid	Kogus	Kell	Temp.	Kogus	Kogus	Kell	Temp.	Kogus	Kell	Temp.	Kogus	Kell	Temp.	Kogus	Kell	Temp.
Toorpiima vastuvõtt, soojendamine 40°C																
Separeerimine																
Pastöriseerimine 95°C (Koor 90°C)																



Laboratoorsed uuringud

- Proovivõtu kava
- Toote kontrollid korra aastas toote grupile
- Millised näitajad ja piirmäärad
- Kestvuskatsed
- Pidev täiendamine



Tagasikutsumine

- Kes vastutab
- Millistel juhtudel
- Toodete identifitseerimine teeb lihtsaks toote asukoha tuvastamise
- PTA teavitamine
- Tarbija teavitamine



Veokid

- Eraldi kirjeldus alates kauba veokisse panekust kuni veoki tagasi jõudmiseni
- Kullerfirmade puhul tuleks veenduda nende külmaahela tagamises
- Aastas korra kontrollimine
- Veokites ja/või konteinerites, mida kasutatakse toiduainete veoks, peab vajaduse korral olema tagatud toiduainete hoidmine sobival temperatuuril ning temperatuuri seire võimalus.
- Toiduainete veoks mõeldud veokeid ja mahuteid tuleb pidevalt üle vaadata, et veenduda nende sobivuses kasutamiseks.

HACCP

- HACCPi meeskond
- Ohtude hindamine kasutades otsuste puud
- Kriitiliste kontrollpunktide määramine
- KKP seiramine





Täna tähelepanu eest!