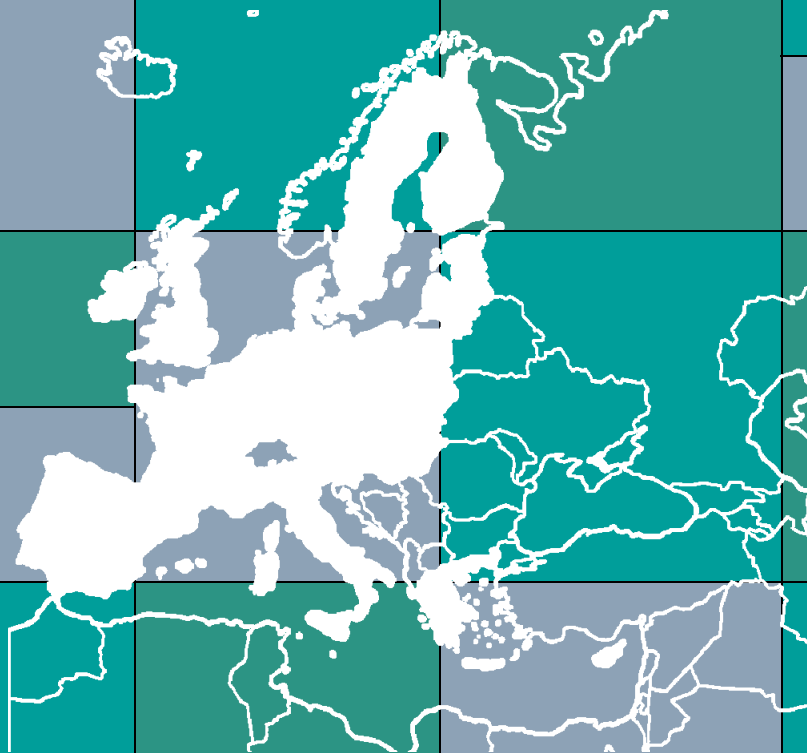


**Ülemaailmne Hulgiturgude Liit**

**Euroopa piirkondlik sektsioon**

**ÜHENDUSE JUHEND HEA HÜGIEENITAVA KOHTA  
HULGITURGUDE HALDAJATELE**

**Euroopa Liidus**



**WUWM**  
[www.wuwm.org](http://www.wuwm.org)

**Muudetud kavand**

**November 2009**

Hr Marc Spielreini, Paris-Rungis' hulgituru president-peadirektori eesistumisel moodustati Ülemaailmse Hulgiturgude Liidu (WUWM) liikmetest hea tava juhendi töörühm käesoleva juhendi väljatöötamiseks. Autorid on:

- hr Rolf Brauer, Berliini hulgiturg, Saksamaa (kuni juunini 2005)
- hr Michel Escoffier, Prantsusmaa Hulgiturgude Föderatsioon (FFMIN), Prantsusmaa
- hr Andreas Foidl, Berliini hulgiturg, Saksamaa (alates juunist 2005)
- hr Michel Ganneau, Paris-Rungis' hulgiturg, Prantsusmaa
- hr Wolf Rohde, Hamburgi hulgiturg, Saksamaa
- hr Graham Wallace, Glasgow hulgiturg, Šotimaa, Ühendkuningriik
- hr Matthias Wegner, Hamburgi hulgiturg, Saksamaa



---

Väljaandja: Ülemaailmne Hulgiturgude Liit (WUWM)

---

IOC, Molenstraat 15  
2513 BH, Haag  
Holland

Tel: +31 70 361 1728  
Faks: +31 70 360 6908  
E-post: [info@wuwm.org](mailto:info@wuwm.org)  
URL: [www.wuwm.org](http://www.wuwm.org)

### ***EESSÕNA***

Ülemaailmne Hulgiturgude Liit (WUWM) on rohkearvulise rahvusvahelise liikmeskonnaga mittetulunduslik ühendus, mis tegutseb kõigis toiduainete hulgiturgude edendamise, arendamise ning rahvusvahelise teadmiste ja info vahetusega seotud valdkondades. WUWM-il on praegu 200 liiget 45 riigis üle kogu maailma.

WUWM Euroopa piirkondlikul sektsioonil, millel on 110 hulgiturgudest liiget 21 ELi riigist, on Ülemaailmses Hulgiturgude Liidus juhtiv roll. Nendel Euroopa hulgiturgudel on üle 1 000 000 alalise kohapealse töötaja ja hulgiturgudel tegutsevate ettevõtete käive moodustab umbes 42 miljardit eurot aastas.

Turustatava toodangu kogumaht on umbes 26 miljonit tonni aastas, mis moodustab ligikaudu 40% puu- ja köögiviljade müügist Euroopas (24 miljonit tonni aastas), 10% kala ja kalatoodete müügist Euroopas (1 miljon tonni aastas) ning 2% liha ja lihatoodete müügist Euroopas (1 miljon tonni aastas).

Paralleelselt ELi uute toidualaste õigusaktide (nn hügieenipaketi) väljatöötamisega otsustas WUWMi Euroopa piirkondlik sektsioon 2001. aastal koostada hea tava juhendi hulgiturgude töö korraldamise ja juhtimise kohta Euroopa Ühenduses.

Juhendi esimese versiooni kiitsid kõik ELi piirkondliku sektsiooni liikmed ametlikult heaks 2005. aasta septembris WUWMi 25. kongressil Ameerika Ühendriikides Baltimore'is.

Sellest alates ja muudatuste korral:

1. on käesoleva juhendi ingliskeelne versioon ainuke ametlik dokument, mis on WUWMi poolt liikmetele kasutamiseks heakskiidetud;
2. peavad kõik tõlked muudesse keeltesse alati täielikult vastama ingliskeelsele versioonile;
3. tuleb kõik tõlgitud või mis tahes viisil muudetud versioonid saata WUWMile kontrollimiseks ja kinnitamiseks.

Kõik ühenduse juhendi heakskiidetud muudatused tuleb tõlkida ja viia sisse muukeelsetesse versioonidesse.

*Täiendava teabe saamiseks WUWMi või käesoleva juhendi kohta palume võtta ühendust WUWMi peasekretäri Maria Cavit'ga; kontaktandmed leiate lehekülje päisest.*

# Ühenduse juhend hea hügieenitava kohta hulgiturgude haldajatele Euroopa Liidus

## Sisukord

<b>EESSÕNA .....</b>	<b>3</b>
<b>I – SISSEJUHATUS.....</b>	<b>3</b>
<b>II – JUHENDI EESMÄRGID .....</b>	<b>3</b>
<b>III – KOHALDAMISALA.....</b>	<b>3</b>
<b>IV – HULGITURU HALDAJA ERIKOHUSTUSTE LOETELU .....</b>	<b>3</b>
<i>RUUMIDE PAKKUMINE.....</i>	<i>3</i>
<i>PUHASTAMINE JA DESINFITSEERIMINE.....</i>	<i>3</i>
<i>VENTILATSIOON .....</i>	<i>3</i>
<i>VALGUSTUS.....</i>	<i>3</i>
<i>TEENUSED JA KOHUSTUSED .....</i>	<i>3</i>
<i>ISIKLIK HÜGIEEN.....</i>	<i>3</i>
<i>JÄÄTMETE KÕRVALDAMINE .....</i>	<i>3</i>
<i>KAHJURITÕRJE.....</i>	<i>3</i>
<i>TÖÖTAJATE VÄLJAÕPE .....</i>	<i>3</i>
<b>V – ÜKSIKASJALIK JUHEND HEA HÜGIEENITAVA KOHTA.....</b>	<b>3</b>
<i>I PEATÜKK: ÜLDNÕUDED TOIDUKÄITLEMISHOONETE, KAASA ARVATUD VÄLISALADELE JA -     PLATSIDELE .....</i>	<i>3</i>
<i>II PEATÜKK: ERINÕUDED RUUMIDELE, KUS TOIMUB TOIDUAINETE VALMISTAMINE VÕI     TÖÖTLEMINE (VÄLJA ARVATUD EINESTAMISRUUMID JA III PEATÜKIS NIMETATUD TOIDUKÄITLEMISKOHAD).....</i>	<i>3</i>
<i>V PEATÜKK: NÕUDED SEADMETELE.....</i>	<i>3</i>
<i>VI PEATÜKK: TOIDUJÄÄTMED .....</i>	<i>3</i>
<i>VII PEATÜKK: VEEVARUSTUS .....</i>	<i>3</i>
<i>VIII PEATÜKK: ISIKLIK HÜGIEEN .....</i>	<i>3</i>
<i>XII PEATÜKK: VÄLJAÕPE.....</i>	<i>3</i>
<b>VI – HACCP-PÕHISED MENETLUSED.....</b>	<b>3</b>
<b>LISAD</b>	
<b>LISA A.....</b>	<b>3</b>
<b>LISA B.1.....</b>	<b>3</b>
<b>LISA B.2.....</b>	<b>3</b>
<b>LISA B.3.....</b>	<b>3</b>
<b>SÕNASTIK .....</b>	<b>3</b>



# Ühenduse juhend hea hügieenitava kohta hulgiturgude haldajatele Euroopa Liidus

## I – Sissejuhatus

Hulgituru määratlus on esitatud määruse (EÜ) nr 853/2004 1. lisas punktis 8 „Muud määratlused” koos mõistega „loomsed saadused”.

*„**Hulgitur** – toidukäitlemisettevõtja, mis koosneb mitmest iseseisvast üksusest, millel on ühised seadmed ja osakonnad, kus müüakse toiduaineid toidukäitlejatele.”*

Mõiste „toidukäitlemisettevõtja” määratlus on antud määruses (EÜ) nr 178/2002, millega sätestatakse toidualaste õigusnormide üldised põhimõtted ja nõuded (artikkel 3 „Muud mõisted”):

*„**toidukäitlemisettevõtja** – avalik või eraõiguslik kasumit taotlev või kasumitaotluseta juriidiline isik, kes on seotud toidu ükskõik millisel tootmis-, töötlemis- või turustusetapil toimuva mis tahes tegevusega.”*

Käesolev juhend on **spetsiaalselt mõeldud ettevõtetele, kes haldavad hulgiturge**, mis on loodud toiduainete hulgikaubanduse korraldamiseks ja hõlbustamiseks. Haldaja võib olla riik või kohalik omavalitsus ise või avalik või eraõiguslik ettevõtte, kellele riik või kohalik omavalitsus on andnud vastavad volitused.

Sellistel hulgiturgudel on kahte liiki toidukäitlemisettevõtjaid:

- **Hulgituru haldaja** on toidukäitlemisettevõtja, kelle eriülesanne on kõigi hulgiturul asuvate toidukäitlemisettevõtjate töö üldine korraldamine ilma nende tegevusse sekkumata. **Kuigi hulgituru haldaja on toidukäitlemisettevõtja, ei müü ta kaupa.**
- **Iseseisvad toidukäitlemisettevõtjad vastutavad otseselt oma toidukaupade eest.** Eriti vastutavad nad toidualaste õigusnormide nõuete täitmise eest nende toodete osas. Need toidukäitlemisettevõtjad müüvad kaupa peamiselt jaemüüjatele, kuid mõnel hulgiturul võib eraisikutel olla teatud tingimustel lubatud osta hulgimüüjatelt, kes tegelevad ka jaemüügiga, või hulgiturul asumatelt jaemüüjatelt.

Vastutus hulgituru ruumide eest jaguneb järgmiselt:

- **Avalikud alad** – alad, mida haldab hulgituru haldaja, näiteks müügihallid ja -saalid, avalikud tualetid. Tavaliselt on need alad välja ehitanud hulgituru haldaja ja ettevõtjad saavad neid kasutada. Käesolev hea tava juhend kehtib nimelt nende, hulgituru haldaja vastutusel olevate alade suhtes.
- **Eraalad** – alad, mida haldab iga toidukäitlemisettevõtja ise. Kui need eraalad on ehitanud või kasutada andnud hulgituru haldaja, peab nende konstruktsioon vastama toidualaste õigusnormide nõuetele. Nimetatud alade eest vastutab siiski üksnes toidukäitlemisettevõtja ise.

**Mitte mingil juhul ei tohi ükski ala jääda ilma konkreetselt kindlaks määratud vastutajata.**

Hulgituru haldaja peamised kohustused on järgmised:

- rentida toidukäitlemisettevõtjatele sobivaid ruume, et võimaldada neil vastavalt toidualastele õigusnormidele nende oma vastutusallas tegutseda;
- hallata avalikke alasid, nagu esitlus- ja müügisaalid, ühiskasutatavad laopinnad (st korraldada kõiki puhastamise, desinfitseerimise, hoolduse, jahutusega jne seotud tegevusi);
- pakkuda toidukäitlemisettevõtjatele osa või kõiki kommunaal- ja muid teenuseid (nt vesi, gaas, küte, jahutus, külmutus, ventilatsioon, elektrienergia jne) ja/või korraldada nende pakkumist;
- tagada ise ja/või korraldada piisav kanalisatsioon ja saastekontroll;
- teostada järelevalvet turu jäätmekäitluse, kahjuritõrje jne üle, võttes arvesse nii keskkonna- kui ka majanduslikke aspekte;
- projekteerida ja ehitada hooned ning anda need toidukäitlemisettevõtjate kasutusse ning vahetult nende hallata, nagu on ette nähtud toidualastes õigusaktides;
- korraldada ja hallata liiklust turu territooriumil.

Et hulgiturgude haldamist reguleerivad seadused on ELi liikmesriigiti erinevad, ei ole võimalik loetleda haldajate kõiki kohustusi. Ühine on aga kõigi puhul asjaolu, et eristatakse avalikke ja eraalasid.

Hulgituru haldaja on otseselt vastutav toidualaste õigusnormide nõuete täitmise eest AINULT tema kontrolli all olevatel aladel. Ta EI vastuta toidukäitlemisettevõtjate eraruumides toimuva tegevuse eest.

Sellegipoolest on hulgituru haldajal õigus teavitada riigi asjaomast pädevat õiguskaitseasutust, kui on vaja rakendada korrigeerivaid meetmeid mõne toidukäitlemisettevõtja suhtes, kes rikub hulgituru haldaja poolt talle kasutada antud ruumides hügieenieeskirju.

## II – Juhendi eesmärgid

Oluline on meeles pidada, et hulgituru haldaja on toidukäitlemisettevõtja ja peab seega täitma kõiki ELi määrusi, kaasa arvatud neid, mis on seotud toiduhügieeniga. Käesoleva juhendi eesmärk on hulgituru haldajale nendes küsimustes abiks olla, eriti juhul, kui turul müüakse loomseid toiduaineid.

Seoses loomsete saaduste ja Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 853/2004 (millega sätestatakse loomset päritolu toidu hügieeni erieeskirjad) artiklis 6 kirjeldatuga peab hulgituru haldaja olema tunnustatud ja registreeritud, kui turul müüakse selliseid tooteid. See on kohustuslik ning on eelduseks teiste toidukäitlemisettevõtjate tunnustamisele ja registreerimisele, kes kasutavad turul ühiseid seadmeid ja osakondi.

**Arvestades, et hulgituru haldaja ei müü toiduaineid, kuid on sellest hoolimata vastutav toidukäitlemisettevõtjate ühiskasutatavate seadmete ja osakondade eest, on käesolev juhend koostatud spetsiaalselt hulgituru haldajate jaoks, sisaldades erinõudeid juhuks, kui hulgiturul müüakse loomseid saadusi.**

Käesolev juhend ei ole mõeldud muutma ega mõjutama mitmesuguseid juba olemasolevaid või tulevikus toidukäitlemisspektori või hulgiturgudel tegutsevate spetsialistide koostatavaid hea hügieenitava juhendeid. See ei käsitle toiduahela varasemaid etappe, nagu tootmist ja transporti, ega ka jaemüüki.

See on välja töötatud ühenduse juhiseana, mille staatus on määratletud määruses (EÜ) nr 852/2004 (artikkel 9).

Dokument on suunatud avalikele ja/või eraõiguslikele ettevõtetele, kes vastutavad hulgiturgude haldamise eest Euroopa Liidus, ja selle põhiline eesmärk on juhendada neid toidu ohutuse ja hügieeni osas ning ohuanalüüsi ja kriitiliste kontrollpunktide süsteemil (HACCP) põhinevate menetluste rakendamisel, kuid seda üksnes kõnealuseid ettevõtteid otseselt puudutavates aspektides.

Selle kontseptsiooni on välja töötanud Ülemaailmse Hulgiturgude Liidu (WUWM) Euroopa piirkondliku sektsiooni esindajad koostöös teiste huvitatud osapooltega, nagu ELi liikmesriikide pädevad asutused ning vastavad ühendused ja liidud. Arvesse on võetud soovituslikke rahvusvahelisi tegevusjuhiseid, toiduhügieeni üldpõhimõtteid, *Codex Alimentarius*'t ja olemasolevaid siseriiklikke juhiseid.

Käesolev juhend on koostatud vastavalt järgmistele määrustele:

- Euroopa Parlamendi ja nõukogu 28. jaanuari 2002. aasta määrus (EÜ) nr 178/2002, millega sätestatakse toidualaste õigusnormide üldised põhimõtted ja nõuded, asutatakse Euroopa Toiduohutusamet ja kehtestatakse toidu ohutusega seotud menetlused;
- Euroopa Parlamendi ja nõukogu 29. aprilli 2004. aasta määrus (EÜ) nr 852/2004 toiduainete hügieeni kohta, eelkõige selle artiklid 9 „Ühenduse juhised” ja 6 „Ametlik kontrollimine, registreerimine ja tunnustamine”;
- Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EÜ) nr 853/2004, millega sätestatakse loomset päritolu toidu hügieeni erieeskirjad, eelkõige selle artikkel 4 „Ettevõtete registreerimine ja tunnustamine”;
- Euroopa Parlamendi ja nõukogu 29. aprilli 2004. aasta määrus (EÜ) nr 854/2004, millega kehtestatakse erieeskirjad inimtoiduks ettenähtud loomsete saaduste ametlikuks kontrollimiseks, eelkõige selle artikkel 3 „Ettevõtete heakskiitmine”.



- Euroopa Parlamendi ja nõukogu 3. oktoobri 2002. aasta määrus (EÜ) nr 1774/2002, milles sätestatakse muuks otstarbeks kui inimtoiduks ettenähtud loomsete kõrvalsaaduste sanitaareeskirjad.

**Märkus.**

Kuigi määruses (EÜ) 853/2004 (III lisa VIII jao II peatüki punkt 2) on seoses hulgiturgudega mainitud kalaoksjonit, ei hõlma käesolev ühenduse hea hügieenitava juhend sellist hulgituru tegevustest erinevat tegevust.

### III – Kohaldamisala

Käesolev ühenduse juhend on suunatud toiduainete hulgemüügiga tegeleva sektori korraldamisele Euroopa Liidus. Nagu eelnevalt mainitud, ei turusta hulgituru haldaja ise toidukaupu. Ta peab hõlbustama vaba kauplemist tarnijate (tootjad, hulgemüüjad, mitmesugused vahendajad) ja ostjate (jaemüüjad, sh turgudel tegutsevad jaemüüjad, toitlustusettevõtted ja muu ühistoituslustus jne) vahel.

Käesolev ühenduse juhend kehtib ka juhul, kui hulgiturg võimaldab eraisikutel hulgituru ruumides osta hulgemüüjatelt, kes tegelevad ka jaemüügiga, või hulgiturul asuvatelt jaemüüjatelt. Need eraisikud peavad kinni pidama mitmesugustest kutselistele ostjatele kehtivatest eeskirjadest, mida on kirjeldatud käesolevas juhendis (st kandma kaitseriietust ja peakatet), eriti juhul, kui tegemist on loomsete toiduainetega.

Hulgituru haldaja kui teenusepakkuja kohustused hügieeni ja toodangu kvaliteedi osas erinevad kardinaalselt vahetult toiduainetega tegelevate toidukäitlemisettevõtjate omadest, kuigi need on omavahel olemuslikult seotud. Sellegipoolest võivad nad kokku puutuda samasuguste ohtudega.

Käesolevas juhendis on püütud käsitleda valdkondi, kus on kohustusi hulgituru haldajal, ning ka valdkondi, kus vastutus võib jaguneda iseseisvate toidukäitlemisettevõtjate ja hulgituru haldaja vahel.

Selles ei käsitleta iseseisvate ettevõtjate konkreetseid tegevusalasid, vaid ettevõtjail soovitatakse tutvuda oma sektori juhenditega, mis on enamasti koostatud tooteliikide kaupa (st juhised puu- ja köögiviljade turustamise kohta, juhised lihatöötlemise kohta jne).

Hulgiturg võib olla spetsialiseerunud üht liiki toiduainetele (nt puu- ja köögiviljad, liha, kala ja kalatooted) või siis müüa suurt valikut erinevaid toidukaupu.

Järgmises tabelis on esitatud terviseriski tasemed erinevate toiduaineliikide korral ning hulgituru haldaja ja teiste toidukäitlemisettevõtjate vastutuse määrad.

Toode	Seisund	Terviseriski tase	Vastutuse tase	
			Hulgituru haldaja	Teised toidukäitlemisettevõtjad
Puu- ja köögivilj	värske	väike	suur	suur
	töödeldud	suur	piiratud või puudub	suur
Liha ja lihatooted	värske	väga suur	suur	väga suur
	tükiliha	väga suur	piiratud või puudub	väga suur
	pakendatud	suur	suur	suur
Kala ja	elus/värske	väga suur	suur	väga suur

kalatooted	fileeritud	väga suur	piiratud või puudub	väga suur
	pakendatud	suur	suur	suur
Piim ja piimatooted	värske	suur	suur	väga suur
	töödeldud	suur	piiratud või puudub	väga suur
	pakendatud	suur	suur	suur
Külmutatud tooted		väga suur	piiratud või puudub	väga suur
Suitsutatud/töödeldud tooted		suur	piiratud või puudub	suur

Et käesoleva juhendi soovitusel on üldise iseloomuga ja kergesti kohandatavad, saab neid kohaldada kõigile hulgiturgudele, olenemata sellest, millist toidukaupa seal müüakse.

Hulgituru riskianalüüs näitab, et peamine toiduhügieeniga seotud oht seisneb toiduainete saastumise võimaluses. Välja on pakutud HACCP-süsteem kui vahend, mida hulgituru haldaja saab rakendada füüsikaliste, mikrobioloogiliste ja keemiliste ohtude ohjamiseks üksnes tema vastutusel olevatel aladel. Seega keskendub juhend saastumisrisi käsitlemisele, eelkõige seoses hoone planeeringu, projektlahenduse, töötingimuste ja tehnosüsteemidega.

Käesolev juhend ei ole siiski kohustuslik ja selle kasutamine on vabatahtlik, nagu on märgitud ka määruse (EÜ) nr 852/2004 III peatükis artiklis 7 („Juhiste väljatöötamine, levitamine ja kasutamine”).

## IV – Hulgituru haldaja erikohustuste loetelu

Pidades silmas toidu ohutust ja hügieeni ning hulgituru haldaja poolt iseseisvatele toidukäitlemisettevõtjatele osutatavaid teenuseid, võivad tema kohustused hõlmata järgmist:

1. ruumide pakkumine – st hoone ja/või maa;
2. ruumide hooldus;
3. vastutus seadmete eest;
4. temperatuurikontroll;
5. avalike alade puhastamine;
6. ventilatsioon – hõlmab õhu konditsioneerimist, jahutust, külmutust, kütmist jne;
7. valgustus nii hoonetes kui väljaspool neid asuvatel avalikel aladel;
8. põhiteenuste pakkumine: nt elektrienergia, gaas, soe ja külm vesi, äravool, kanalisatsioon jne;
9. isikliku hügieeni võimalused: sealhulgas tualetid, kätepesuvalamud, dušid, garderoobid jne, kui need on avalikel aladel;
10. jäätmete kõrvaldamine: kogumine ja eemaldamine;
11. kahjuritõrje;
12. väljaõpe.

### Ohud ja kohustustega seotud õigusaktid

Iga eespool nimetatud teenuse suhtes, mis on seotud hulgituru haldaja erikohustustega, on edaspidi täpsustatud järgmist:

- peamised ohud, mille korral hulgituru haldaja võib olla kohustatud sekkuma;
- hulgituru haldaja vastutuse piiride lühianalüüs;
- iga punkti juures viited ELi õigusaktidele, vajadusel koos selgitavate kommentaaridega.

Märkus. Numbrid, mis on järgmistel lehekülgedel esitatud viidetena ELi õigusaktidele, vastavad toiduhügieeni käsitleva määruse nr 852/2004 II lisa või vajadusel määruse nr 853/2004 peatükkidele ja alapeatükkidele. Samad viited kehtivad käesoleva dokumendi VI peatükis „Üksikasjalik juhend hea hügieenitava kohta”.

# Tegevus nr 1

## RUUMIDE PAKKUMINE

### a) Peamised ohud

Hulgituru haldaja pakub toidukäitlemisettevõtjatele tegevusruume. Üldiselt on kaks võimalust:

- hulgituru haldaja on toidukäitlemisettevõtjatele renditavate ruumide omanik. Sel juhul seisneb peamine oht selliste ruumide pakkumises, mis ei ole niisuguses seisukorras, et vastaksid kehtivatele eeskirjadele ja võiksid saada (veterinaarteenistuse jne) ametliku tunnustuse;
- toidukäitlemisettevõtjad on nende kasutatavate ruumide omanikud. Sel juhul on kõik määrustes käsitletud ruumidega seotud aspektid nende vastutusel.

Ehitamisel, remontimisel või renoveerimisel peab hulgituru haldaja arvestama asjaomase toidukäitlemisettevõtja tegevusalaga seotud spetsiifilisi nõudeid nii toodete kui ka käideldavate koguste osas.

### b) Hulgituru haldaja vastutus

Hulgituru haldaja vastutus võib rakenduda mitmel tasandil, näiteks:

- uute ruumide projekteerimine või vanade remont tema kontrolli all;
- tema omandis ja/või vastutusel olevate ruumide hooldus;
- tegevuse kontrollimine, eeskirjade täitmise nõudmine jne;

Loomulikult on vastutuse tase avalike alade (täielik vastutus) ja eraalade (jagatud vastutus või vastutus puudub) korral väga erinev.

### c) Viited ELi määrustele ja kommentaarid

Pealkiri	ELi määrus 852/2004	Kommentaaris ja nõuded hulgituru haldajale
Üldnõuded ruumide projektlahendusele, planeeringule, ehitusele, asukohale ja suurusele	I.2	Kehtib uute hoonete ehitamise ja vanade renoveerimise korral, kui see toimub hulgituru haldaja algatusel või vastutusel. Kõik aspektid on olulised ja peavad olema käideldavate toodete jaoks sobivad: planeering, materjalid, temperatuuri jälgimine ja registreerimine jne.
Erinõuded toiduainete töötlemise ruumide projektlahendusele ja planeeringule	II.1.a–f	Üldreeglina on sellise varustuse omanikud ja seega ka selle eest vastutajad toidukäitlemisettevõtjad. Hulgituru haldaja üldjuhul varustuse valiku ega hoolduse eest ei vastuta. Töötlemisruumidele kehtivad palju kõrgemad standardid kui üldruumidele.
Puhastamine Ventilatsioon Valgustid Teenused Isiklik hügieen Jäätmete kõrvaldamine Kahjuritõrje		Vt asjakohaseid lehekülgi.
Vahendid käitlemisvahendite ja -seadmete puhastamiseks	II.2	Üldjuhul ei ole hulgituru haldaja vastutusel, v.a teatud juhtudel uute hoonete ja remontimise või renoveerimise korral.

### RUUMIDE HOOLDUS

#### a) Peamised ohud

- ruumide kahjustused, mis võivad põhjustada järgmist: kokkupuude väliskeskkonnaga, mustuse kogunemine, kahjurite asurkonnad, hallitus, ...;
- vedelike, gaaside, heitvee jne lekked või torustiku ühenduskohtade lõdvenemine;
- võimalik kahjulik keemiline reaktsioon ehitusmaterjalide ja toodete, sh puhastustoodete vahel;
- ventilatsioon ja temperatuurikontroll ei vasta nõutavale tasemele.

#### b) Hulgituru haldaja vastutus

Avalikud alad on täielikult hulgituru haldaja vastutusel.

Eraalade korral on üldiselt kaks võimalust:

- hulgituru haldaja on toidukäitlemisettevõtjatele renditavate ruumide omanik. Hulgituru haldaja ja toidukäitleja hoolduskohustused peavad olema täpsustatud nende vahelises lepingus;
- toidukäitlemisettevõtjad on nende kasutatavate ruumide omanikud. Sel juhul on kõik ruumidega seotud aspektid nende enda vastutusel.

#### c) Viited ELi määrustele ja kommentaarid

Pealkiri	ELi määrus 852/2004	Kommentaaris ja nõuded hulgituru haldajale
Hoida toidukäitlemishooned heas seisukorras.	I.1	Eelplaneeritud hooldus- ja asendustööde kava. Ajaline graafik peab põhinema materjalide kvaliteedil, konstruktsioonil, eeldataval kasutuskestusel ja kulumisel.
Ruumid peavad kaitsma järgmise eest: <ul style="list-style-type: none"><li>- mustuse kogunemine</li><li>- kokkupuude toksiliste ainetega</li><li>- võõrkehade sattumine toitu</li><li>- kondensaadi teke</li><li>- soovimatu hallitus</li></ul>	I. 2.b	Regulaarne jälgimine, olukorra registreerimine ja hooldus: <ul style="list-style-type: none"><li>- kõik pinnad, eriti seinad, lagi;</li><li>- vedelike, gaaside, heitvee jne lekked ja torustiku ühenduskohtade lõdvenemine;</li><li>- ventilatsiooni ja temperatuurikontrolli süsteemid.</li></ul>

## Tegevus nr 3

### VASTUTUS SEADMETE EEST

#### a) Peamised ohud

- keemilise/bioloogilise saaste risk

#### b) Hulgituru haldaja vastutus

Avalikud alad on täielikult hulgituru haldaja vastutusel.

Eraalade korral on üldiselt kaks võimalust:

- hulgituru haldaja on toidukäitlemisettevõtjatele renditavate ruumide omanik. Hulgituru haldaja ja toidukäitleja hoolduskohustused peavad olema täpsustatud nendevahelises lepingus;
- toidukäitlemisettevõtjad on nende kasutatavate ruumide omanikud. Sel juhul on kõik ruumidega seotud aspektid nende enda vastutusel.

#### c) Viited ELi määrustele ja kommentaarid

Pealkiri	ELi määrus 852/2004	Kommentaaris ja nõuded hulgituru haldajale
Toiduga kokkupuutuvate seadmete konstruktsioon peab olema selline, mis välistab toidu saastumise.	V.1.b	Kui seadmete paigaldamise eest vastutab hulgituru haldaja, peavad kõik seadmed vastama õigusnormide nõuetele seoses materjalidega, mis tohivad toiduga kokku puutuda. Selliste materjalide hulka kuuluvad roostevaba teras, toidutööstuses lubatud plast ja keraamiline materjal.
Toiduga kokkupuutuvad seadmed peavad olema tõhusalt puhastatud ja vajaduse korral desinfitseeritud.	V.1.a	Vt ka tegevus nr 5 „Puhastamine ja desinfitseerimine”. Tingimata peab olema olemas kirjalik puhastamise/desinfitseerimise kava. Asjakohane kava peab olema juhtkonna poolt üle kontrollitud ja allkirjaga kinnitatud. See kehtib ka juhul, kui puhastustöid teeb alltöövõtu korras kolmas isik.

## Tegevus nr 4

### TEMPERATUURIKONTROLL

#### a) Peamised ohud

- toitu saastavate bakterite kasvu risk;
- toksiinide teke toitu saastavate bakterite kasvu tõttu

#### b) Hulgituru haldaja vastutus

Avalikud alad on täielikult hulgituru haldaja vastutusel.

Eraalade korral on üldiselt kaks võimalust:

- hulgituru haldaja tagab ühise temperatuurikontrollisüsteemi olemasolu ja vastutab selle eest täielikult;
- Toidukäitlemisettevõtjatel on oma temperatuurikontrollisüsteemid. Sel juhul on kõik ruumidega seotud aspektid nende enda vastutusel.

#### c) Viited ELi määrustele ja kommentaarid

Pealkiri	ELi määrus 852/2004	Kommentaaris ja nõuded hulgituru haldajale
Toidukäitlemishoonete projektlahendus, planeering, ehitus, asukoht ja suurus peavad võimaldama sobivaid temperatuurikontrolliga käitlemis- ja hoiutingimusi toiduainete hoidmiseks asjakohasel temperatuuril ning olema konstrueeritud temperatuuri jälgimise ja vajaduse korral registreerimise võimaldamiseks.	I.2.d	Toiduained tuleb hoida temperatuuril, mis on vastava toote jaoks sobiv ja kooskõlas ametlike eeskirjadega, kui need on olemas.  Külmtootmissüsteemid peavad olema kalibreeritud, et suuta sellist temperatuuri tõhusalt saavutada ja hoida, pidades silmas, et energiatarve on jahutamise ja külmutamise korral erinev.  Kõigisse jahutus- ja/või külmutusruumidesse peab olema paigaldatud temperatuuri jälgimise ja registreerimise seade/süsteem koos sisseehitatud häireseadistega (salvestav, heliline ja visuaalne). Kogu temperatuuri jälgimise ja registreerimise seadmestikku tuleb regulaarselt kalibreerida ja kontrollida.



## Tegevus nr 5

### PUHASTAMINE JA DESINFITSEERIMINE

#### a) Peamised ohud

Toiduainete saastumine järgmistel põhjustel:

- hoonete, ühisalade, seadmete jne nõuetele mittevastav või ebapiisav puhastamine,
- hoonete nõuetele mittevastav planeering muudab puhastamise ebatõhusaks,
- keemiliste puhastus- ja desinfektsioonivahendite ebaõige kasutamine.

#### b) Hulgituru haldaja vastutus

**Avalikud alad:** täielik vastutus. See tähendab, et turu haldaja peab kindlaks määrama järgmise:

- mida on vaja puhastada ja desinfitseerida seest, mida väljast, olenevalt kasutusviisist;
- kuidas puhastada ja desinfitseerida: sagedus, kvaliteet;
- materjali valik sisemise ja välise puhastamise ja desinfitseerimise hõlbustamiseks;
- hoonete planeering, mis peab võimaldama lihtsat ja tõhusat puhastamist ja desinfitseerimist;
- jälgitavus, auditeerimine jne.

**Eraalad:** hulgituru haldajal otsene vastutus puudub. Võimalik on jagatud vastutus, eelkõige olenevalt hoonete planeeringust, ohutõrjemeetmetest jne.

Puhastamis- ja desinfitseerimiskava standardvorm ja -sisu on esitatud V peatükis (vt jaotist I.1).

**Igal juhul on oluline märkida, et pädevalt asutuselt tuleb saada heakskiit kemikaalide valikule, nende kasutamisele ja hoitingimustele.**

**See heakskiit on toidukäitlemisettevõtjate, sealhulgas hulgituru haldaja registreerimise üks eeltingimusi, nagu on kirjeldatud Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 853/2004 (millega sätestatakse loomset päritolu toidu hügieeni erieeskirjad) artiklis 6.**

c) Viited ELi määrustele ja kommentaarid

Pealkiri	ELi määrus 852/2004	Kommentaarisid ja nõuded hulgituru haldajale
Turu üldine puhastamine	I.1.	Kõigile toidukäitlejatele kehtib nõue hoida oma ruumid puhtana ja neid asjakohasel tasemel desinfitseerida.
Projektlahendus / planeering	I.2 / VI.3	Kehtib hulgituru haldaja korraldatava uute hoonete ehitamise ja vanade renoveerimise korral, mille käigus tuleb arvesse võtta ka puhastamist ja desinfitseerimist.
Puhastamis- ja desinfitseerimisvahendite hoidmine	I.10	Neid tooteid tuleb hoida lukustatavas konteineris või selleks ette nähtud laoruumis ning hoida eemal toidukäitlemisalast. Puhastustoodete ja -materjalide hoiukohad/-ruumid tuleb tähistada asjakohase sildiga.
Põrand	II.1.a	Viitab erinõuetele toiduvalmistamise aladel. Kehtib uute, remonditud või renoveeritud hoonete korral. Kehtib ka <u>ohutõrjemeetmete</u> puhul.
Seinad	II.1.b	
Laed	II.1.c	
Uksed	II.1.d	
Aknad	II.1.e	
Pinnad	II.1.f	
Vahendid käitlemisvahendite ja -seadmete puhastamiseks ja desinfitseerimiseks	II.2	Üldjuhul ei ole hulgituru haldaja vastutusel, v.a teatud juhtudel uute, remonditud või renoveeritud hoonete korral.
Vahendid, inventar ja seadmed	V. 1, 2, 3	Üldjuhul ei ole hulgituru haldaja vastutusel.
Toidujäätmete mahutid	VI.2	Käsitleb nõudeid toidujäätmete, mittesöödavate kõrvalsaaduste ja muude jäätmete mahutitele. Hulgituru haldaja kohustused on siinjuures olulised.
Valamud, kraanikausid muud seadmed	II.3	Käsitleb nõudeid kõigi valamute ja muude toiduainete pesemise seadmete puhtana hoidmise ja desinfitseerimise kohta. Hulgituru haldaja kohustused kehtivad üksnes avalikel aladel.

## Tegevus nr 6

### VENTILATSIOON

#### a) Peamised ohud

Hulgiture haldaja jaoks seisneb oht toidu või töötajate saastumises ebapiisava ventilatsiooni tõttu.

Ventilatsioonivaldkond hõlmab järgmist:

- mehaaniline / mittemehaaniline ventilatsioon
- välis-/ jahutatud / külmruumi- / köetud õhk
- filtreeritud / filtreerimata õhk
- avalikud / eraalad
- sobivus seadmetega (nende otstarbega)
- hooldus
- auru kondenseerumine
- kompressorivedelikud
- torud, filtrid jne.

#### b) Hulgiture haldaja vastutus

Hulgiture haldaja kohustused võivad hõlmata

- avalike alade (uusehitise, remont või renoveerimine) ja eraalade (kui vastutab planeeringu ja/või ehitamise eest) planeeringut;
- käitamist, kontrolli, auditeerimist.

#### c) Viited ELi määrustele ja kommentaarid

Pealkiri	ELi määrus 852/2004	Kommentaaris ja nõuded hulgiture haldajale
Paigaldiste projektlahe ja konstruktsioon	I.2.a, I.2.c ja I.2.d	Kui see on hulgiture haldaja kontrolli all, tuleb värske õhuga varustamise süsteem projekteerida vastavalt eeskirjadele. Süsteemi filtrid ja muud osad peavad olema hoolduseks ligipääsetavad.
Ventilatsioonisüsteemi käitamine, õhuga varustamine	I.5	Kui süsteemi on ehitanud hulgiture haldaja, tuleb ventilatsiooni-, kliima- ja jahutusseadmeid regulaarselt kontrollida ja nende seisund dokumenteerida.
Sanitaarruumide ventilatsioon	I.6	Konstruktsioon peab olema asjakohane.

## Tegevus nr 7

### VALGUSTUS

#### a) Peamised ohud

Toidu füüsiline ja/või mikrobioloogiline saastumine ebasobivate valgustusseadmete ja/või ebapiisava hoolduse tõttu.

#### b) Hulgituru haldaja vastutus

Hulgituru haldaja kohustused võivad hõlmata

- avalike alade (uusehitised, remont või renoveerimine) ja eraalade planeeringut, kui vastutab planeeringu ja/või ehituse eest (paigutus, valgustustase, paigaldatavate valgustite liik);
- puhastamist;
- hooldust.

#### c) Viited ELi määrustele ja kommentaarid

Pealkiri	ELi määrus 852/2004	Kommentaarisid ja nõuded hulgituru haldajale
Piisav loomulik valgustus	I.7	Kõik toidukäitlemisalade avatavad aknad peavad olema kaitstud putukavõrguga.
Piisav kunstlik valgustus		Kui käideldakse lahtist toitu, peavad valgustid olema kinnised, et vältida toidu saastumist lambi purunemise korral ning lihtsustada puhastamist. Mõned näited konstruktsiooni kohta: <ul style="list-style-type: none"><li>• luminofoorlampidel peab olema hajuti või tuleb need paigaldada koos kaitsetoruga;</li><li>• lambid tuleb võimalusel paigaldada süvenditesse, mitte riputada üles keti abil;</li><li>• juhtmed tuleb seintesse või lakke süvistada.</li></ul> Puhastamistingimused avalikel aladel tuleb kindlaks määrata ja auditeerida.
Loomulik ja/või kunstlik valgustus		Igal juhul peab valgustus olema piisav, et tagada toidu ohutu käitlemine ja puhastamise tõhusus.

## Tegevus nr 8

### TEENUSED JA KOHUSTUSED

#### a) Peamised ohud

Hulgituru haldaja jaoks seisneb oht toidu saastumises puuduliku teenuste osutamise tõttu ettevõtjatele.

Teenused hõlmavad järgmist:

- elektrienergia
- gaas
- vesi (kuum ja külm, jää, joogi- ja tehniline vesi, puhastus-, tuletõrje-, jahutus-, sprinklerivesi jne)
- äravoolud (konstruktsioon, hooldus)
- kanalisatsioon (konstruktsioon, hooldus)

#### b) Hulgituru haldaja vastutus

Kuigi võib eeldada, et vee-ettevõtted tarnivad joogivett, tuleb pöörata tähelepanu sellele, et vee varustuskogus oleks iga otstarbe jaoks piisav.

#### c) Viited ELi määrustele ja kommentaarid

Pealkiri	ELi määrus 852/2004	Kommentaaris ja nõuded hulgituru haldajale
Paigaldiste projektlahendus ja konstruktsioon	I.2.c	Veevarustussüsteemi planeering, kui see on hulgituru haldaja vastutusel, peab tagama piisava veekoguse kõigi kasutusvaldkondade jaoks ning joogivee kõigi nende tegevuste jaoks, mille käigus tekib otsene või kaudne kokkupuude toiduga.
Äravooluseadmed	I.8	Äravooluseadmed peavad olema projekteeritud, konstrueeritud, hooldatud ja puhastatud nii, et vältida toiduainete saastumise ohtu.
Vesi käitlemisvahendite puhastamiseks ja desinfitseerimiseks	II.2	Peab olema joogivesi; vee kvaliteeti tuleb regulaarselt kontrollida ja auditeerida. Üldjuhul ettevõtjate vastutusel.
Vesi toidu pesemiseks	II.3	Peab olema joogivesi; vee kvaliteeti tuleb regulaarselt kontrollida ja auditeerida. Üldjuhul ettevõtjate vastutusel.
Veevarustus	VII.1	Hea tava on tagada piisav joogiveevarustus, näiteks kindlustades veekvaliteedi iga-aastase kontrollimise heakskiidetud laboris.
Ümbertöödeldud vesi	VII.3	} Üldjuhul ettevõtjate vastutusel.
Jää	VII.4	
Aur	VII.5	
Tehniline vesi (tuletõrjeks jne)	VII.2	
Kuumtöötlemine	VII.6	

## Tegevus nr 9

### ISIKLIK HÜGIEEN

#### a) Peamised ohud

Toidu saastumine töötajate ja teiste isikute kaudu, eriti kui nad on haiged, neil on infitseerunud haavu, nahahaigusi vms – selline risk on vastuvõetamatu.

Isikliku hügieeni valdkond hõlmab tualettruume, kätepesuvalamuid, kraanikausse, dušše, garderoobe, riietust, ehteid jne.

#### b) Hulgituru haldaja vastutus

Hulgituru haldaja kohustused piirduvad avalike aladega (eelkõige tualetid).

Kohustused võivad hõlmata ka planeeringut ja/või ehitamist (uusehitis, remont või renoveerimine), puhastamist, hooldust, kontrolli, auditeerimist jne.

#### c) Viited ELi määrustele ja kommentaarid

Pealkiri	ELi määrus 852/2004	Kommentaarisid ja nõuded hulgituru haldajale
Isiklik puhtus ja kaitseriietus	VIII. 1	Hulgituru haldaja hügieenipõhimõtted töötajate puhtuse ja isikliku hügieeni suhtes.
Töötajate haigused ja infitseerunud haavad	VIII.2	Hulgituru haldaja poliitika mis tahes haigustest või probleemidest teada saamisel, mille korral esineb edasikandumise oht.
Paigaldiste konstruktsioon ja projektlahendus	I.2.c	Kui see on hulgituru haldaja vastutusel, tuleb paigaldiste konstruktsioon ja projektlahendus teha vastavalt eeskirjadele (et vältida nt ristsaastumist).
Valamute, tualettide arv, asukoht, ...	I.3, I.4	Valamute arv ja asukoht peab olema ehitamise, remontimise või renoveerimise ajaks kindlaks määratud, võttes arvesse töötajate arvu, ruumide projektlahendust, toidu liiki jne.
Valamute varustamine kuumaga	I.4	Vee temperatuur on oluline (kasutamiseks sobiv ja torude saastumist vältiv).
Personali riietumiskohad	I.9	Töötajate eraldi liikumised tänava ja tööruumide vahel; kaitseriietus (loomse toidu korral).

## Tegevus nr 10

### JÄÄTMETE KÕRVALDAMINE

#### a) Peamised ohud

Jäätmete kogunemine ja toidu saastumine.

Jäätmete kõrvaldamise valdkond hõlmab toidujäätmeid, mittesöödavaid kõrvalsaadusi ja muid jäätmeid.

#### b) Hulgituru haldaja vastutus

Eraruumides hoitavad toidu- ja muud jäätmed ei puutu otseselt hulgituru haldajasse. Üldjuhul kuulub aga hulgituru haldaja kohustuste hulka toidu- ja muude jäätmete eemaldamise vahendite tagamine.

Muude kui loomsete toidujäätmete osas peab hulgituru haldaja täpsustama oma kohustuste ulatuse hulgiturul asuvate toidukäitlemisettevõtjate suhtes:

- kuidas jäätmeid kogutakse (liigiti: loomsed, taimsed ja muud, tahked ja vedelad jäätmed jne);
- kasutatavate mahutite tüübid;
- puhastamine ja desinfitseerimine;
- jäätmekogumise korraldus (kogumise meetod, sagedus, aeg);
- kulude jaotus.

Mitte mingil juhul ei tohi prahti ja/või jäätmeid ladustada nii, et see meelitaks ligi kahjureid.

#### c) Viited ELi määrustele ja kommentaarid

Pealkiri	ELi määrus 852/2004	Kommentaarisid ja nõuded hulgituru haldajale
Jäätmete kogumine	VI.1	Loomsed toidujäätmed on üldjuhul hulgiturul asuvate toidukäitlemisettevõtjate vastutusel ja neid tohivad käidelda sellele spetsialiseerunud ettevõtted.
Mahutite tüüp ja jäätmete eemaldamine	VI.2 ( <sup>1</sup> )	Erinevate jäätmete jaoks peavad olema erinevad mahutid, pestavad ja heas seisukorras.
Jäätmelaod: planeering ja haldamine	VI.3	Haldamine, puhastamine ja töö peavad olema nõuetekohaselt korraldatud.
Keskkonnaalased kitsendused	VI.4	Piirata keskkonnanariske (papi, puitkastide ja kaubaaluste ringlussevõtt, kompostimine). Vedeljäätmete erikäitlus.

(<sup>1</sup>) Vt ka Euroopa Parlamendi ja nõukogu 3. oktoobri 2002. aasta määrust (EÜ) nr 1774/2002, milles sätestatakse muuks otstarbeks kui inimtoiduks ettenähtud loomsete kõrvalsaaduste sanitaareeskirjad.





## Tegevus nr 11

### KAHJURITÕRJE

#### a) Peamised ohud

Kahjurite levik ja infestatsioon, mis põhjustab hügieeniprobleeme ja toidu saastumist.

#### b) Hulgituru haldaja vastutus

Piirdub avalike aladega.

Võimalik eraalade kontrollimine ja seire.

Kahjuritõrje meetod, sagedus ja seire peavad olema selgelt määratletud.

#### c) Viited ELi määrustele ja kommentaarid

Pealkiri	ELi määrus 852/2004	Kommentaarisid ja nõuded hulgituru haldajale
Paigaldiste projektlahendus ja konstruktsioon	I.2.c	Hulgituru haldaja peab välja töötama üldise kahjurite infestatsiooni vastase kava kogu turu jaoks, kaasa arvatud tema vastutusel olevad avalikud alad.
Jäätmekäitlus	VI.3	Mitte mingil juhul ei tohi prahti ja/või jäätmeid ladustada nii, et see meelitaks ligi kahjureid. Kava peab hõlmama turu üldist puhtust (toidujäätmed ja muu praht).

#### Kasulik nõuanne:

Kuigi kahjuritõrje eest vastutab avalikel ja eraaladel erinev isik, on üldiselt soovitatav teha kogu turu jaoks ühine tõrjegraafik.

Sellise graafiku järgimine aitab vältida kahjurite liikumist aladelt, kus tõrje on tehtud, aladele, kus see on veel tegemata, ning tagab kahjurite infestatsiooni vastaste meetmete suurema tõhususe.

## Tegevus nr 12

### TÖÖTAJATE VÄLJAÕPE

#### a) Peamised ohud

Hügieeni- ja toidu ohutuse nõuete rikkumine ebapiisava väljaõppega töötajate tõttu. Isikliku hügieeni riskid, mis põhjustavad toidu saastumist.

#### b) Hulgituru haldaja vastutus

Hulgituru haldaja ega tema alltöövõtjate töötajatel ei peaks olema vajadust toitu käidelda. Seega need õiguslikud nõuded kõnealuste isikute suhtes ei kehti.

Sellel põhjal peavad nad endale teadvustama, et töötavad ruumides, kus käideldakse värsked tooted, ning et nende käitumine võib mõjutada toidu ohutust. Kõigile töötajatele tuleb anda nende tegevuse suhtes asjakohased hügieenijuhised, eelkõige toidu ohustavate tegurite ja ohutõrjemeetmete kohta, mis selgitati välja ohuanalüüsi käigus.

#### c) Viited määrustele ja kommentaarid

Pealkiri	ELi määrus 852/2004	Kommentaaris ja nõuded hulgituru haldajale
Kõigi toidu käitlevate töötajate väljaõpe toiduhügieeni küsimustes.	XII	Kõigile töötajatele tuleb anda nende tegevuse suhtes asjakohased hügieenijuhised.

## V – Üksikasjalik juhend hea hügieenitava kohta

Hea hügieenitava juhendi käesolevas osas käsitletakse üksikasjalikult seitset teemat, millest igähele on pühendatud 29. aprilli 2004. aasta määruse (EÜ) nr 852/2004 II lisas omaette peatükk.

Need seitse peatükki leidsid käsitlemist seetõttu, et nad puudutavad otseselt hulgituru haldajaid.

- Üldnõuded toidukäitlemishoonetele, kaasa arvatud välisaladele ja -platsidele (I peatükk)
- Erinõuded ruumidele, kus toimub toiduainete valmistamine või töötlemine (II peatükk)
- Nõuded seadmetele (V peatükk)
- Toidujäätmed (VI peatükk)
- Veevarustus (VII peatükk)
- Isiklik hügieen (VIII peatükk)
- Väljaõpe (XII peatükk)

# HEA HÜGIEENITAVA JUHEND HULGITURGUDE HALDAJATELE

Käesolev juhend on välja töötatud vastavalt määrusele (EÜ) nr 852/2004 (toiduainete hügieeni kohta) ja juhtudel, kus see on kohaldatav, ka määrusele (EÜ) nr 853/2004 (millega sätestatakse loomset päritolu toidu hügieeni erieeskirjad). Selle eesmärk on anda hulgiturgude haldajatele juhised õigusaktide järgimiseks, arvestades haldajate suhteid turul tegutsevate toidukäitlemisettevõtjatega, kelleks võivad olla nii toiduainete hulgimüüjad kui ka toitu valmistavad ja töötlevad ettevõtted.

Käesoleva juhendi peatükkide numeratsioon lähtub määruse (EÜ) nr 852/2004 II lisast „Hügieeni üldnõuded kõikidele toidukäitlejatele (välja arvatud esmatootmine)”, mis sisaldab 12 peatükki. Nendest on juhendis selgitatud siiski ainult peatükke, mis hulgituru haldajat otseselt puudutavad.

## I PEATÜKK: ÜLDNÕUDED TOIDUKÄITLEMISHOONETELE, KAASA ARVATUD VÄLISALADELE JA -PLATSIDELE

Õigusakti säte	Juhised sätte järgimiseks	Nõuanne hea tava kohta
<p><b>1. Toidukäitlemishooned peavad olema puhtad ja heas seisukorras.</b></p>	<p>Kõik alad tuleb määrata kindla toidukäitlemisettevõtja vastutuse alla, olgu selleks kas hulgituru haldaja või mõni teine toidukäitlemisettevõtja. Ühtegi ala ei tohi jätta ilma konkreetse toidukäitlemisettevõtjast vastutajata.</p> <p>Kui ühte ja sama ala kasutab kaks või enam toidukäitlemisettevõtjat, peab üks neist ala eest vastutama. Hulgiturgu käsitlevates määrustes ja/või hulgituru haldaja ja toidukäitlemisettevõtjate vahelistes lepingutes peavad olema täpsustatud kummagi kohustused toidukäitlemishoonetes.</p> <p>Toidukäitlemishoonete kõik osad (põrandad, seinad, laed, valgustid, ventilatsioonisüsteemid, püsiseadmed, kraanikausid,</p>	<p>On tungivalt soovitatav kehtestada korrapärase puhastamise ja desinfitseerimise kavad tagamaks, et hoone ja seadmete kõik osad puhastatakse regulaarselt, põhjalikult, efektiivselt ja tõhusalt.</p> <p>Olenemata sellest, kas puhastamise ja desinfitseerimise kava koostamise eest vastutab hulgituru haldaja või lepinguline kolmas isik, peab kava olema kirjalikus vormis ja sisaldama järgmist:</p> <p>- <b>ala:</b> puhastatavate/desinfitseeritavate alade, kasutatavate meetodite, ettenähtud standardite</p>

	<p>kätepesuvalamud ja tualetid) peavad olema visuaalselt puhtad ja heas seisukorras.</p>	<p>ning kõigi nõutavate ohutus- ja tervisekaitseabinõude täpsed määratlused;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- puhastamise/desinfitseerimise protsessi <b><u>sagedus ja kestus</u></b> vastavalt iga määratletud ala riskitasemele;</li> <li>- <b><u>puhastustoode ja materjalid</u></b> iga määratletud ala jaoks koos andmetega toote keemilise kontsentratsiooni kohta, kasutusjuhised ja sobivus kasutamiseks toiduga kokkupuutuvatel pindadel või toidu läheduses;</li> <li>- puhastus- ja desinfitseerimisstandardi tõhususe ja selle rakendamise sageduse <b><u>kontrollimine ja dokumenteerimine</u></b> igal määratletud alal;</li> <li>- <b><u>vastutus</u></b>: puhastamise/desinfitseerimise ning protsessi kontrollimise eest vastutavad isikud.</li> </ul> <p>Juhtkond peab puhastamise/desinfitseerimise kava (vt näidist lisa A) üle kontrollima ja allkirjaga kinnitama ning innustama töötajaid tööprotsessi käigus enda järelt koristama.</p>
	<p>Vastutav toidukäitlemisettevõtja peab tagama toidukäitlemisruumide regulaarse ülevaate, et teha kindlaks konstruktsioonide võimalikud defektid ja katkised seadmed ning korraldada vajalik remont.</p>	<p>Hea tava on vältida töö katkemist rikkis või katkiste seadmete tõttu. Selleks rakendatakse ruumide ja seadmete korraldust ja asendamise kavasid. Hooldus- ja asendustööde ajagraafik peab põhinema materjalide kvaliteedil, konstruktsioonil, eeldataval kasutuskestusel ja kulumisel. Ruumid ja seadmed peavad olema heas seisukorras, töökorras, ohutud ja puhastatavad.</p>

<p><b>2. Toidukäitlemishoonete projektlahendus, planeering, ehitus, asukoht ja suurus peavad võimaldama:</b></p>	<p>Hulgituru haldaja peab arvestama asjaomase toidukäitlemisettevõtja tegevusalaga seotud spetsiifilisi nõudeid nii toodete kui ka käideldavate koguste osas.</p>	
<p><b>(a) piisavat hooldamist, puhastamist ja/või desinfitseerimist, vältida või minimeerida saastumist õhu vahendusel ning piisavat töötamisruumi kõigi toimingute hügieeniliseks teostamiseks;</b></p>	<p>Kasutatud ehitusmaterjalid peavad võimaldama ala asjakohasel viisil puhastamist. Toidukäitlemishoonete projektlahendus ja planeering peavad võimaldama puhastada hoonete kõiki osi. Toidukäitlemishoonete siseruumide planeering, ehitus ja pinnaviimistlus määravad, kui lihtne on neid puhastada.</p> <p>On väga oluline, et kõigi lagede, seinte ja põrandate jaoks oleksid valitud õiged viimistlusmaterjalid ning need ka nõuetekohaselt paigaldatud.</p> <p>Ventilatsiooni-, kliima- ja jahutusseadmeid tuleb regulaarselt kontrollida ja nende seisund dokumenteerida.</p> <p>Ventilatsiooni-, kliima- ja jahutusseadmete õhuvoolu hulk peab olema vastavuses ruumide suuruse ja toidukäitleja käideldavate kaupade kogusega.</p>	<p>Hulgituru haldaja ja/või vastutavad toidukäitlemisettevõtjad peavad tagama, et rakendatud on piisavad süsteemid ja abinõud kahjuliku keemilise reaktsiooni vältimiseks puhastustoodete ja/või ehitusmaterjalide vahel.</p> <p>Ristsaastumise võimaluse vähendamiseks peavad puhtad ja „mustad” protsessid olema üksteisest tõhusalt eraldatud.</p> <p>Värvid ja materjalid peavad olema toidukäitlemisruumides kasutamiseks sobivad.</p>
<p><b>(b) vältida mustuse kogunemist, kokkupuudet toksiliste ainetega, võõrkehade sattumist toitu, kondensatsioonivee või soovimatu hallituse teket pindadel;</b></p>	<p>Siseruumide projektlahendus peab aitama vältida mustuse kogunemist puhastamiseks raskesti ligipääsetavatesse kohtadesse. Olemasolevaid hooneid tuleb asjakohaselt remontida, näiteks vähendada eenduvaid osi.</p> <p>Ehitusmaterjalid ei tohi sisaldada aineid, mis võivad otseselt või kaudselt eritada toidusse toksilist ainet.</p> <p>Eriti just kõrgemal asuvate pindade projekteerimisel ja ehitamisel tuleb vältida viimistlust, mis võib põhjustada osakeste pudenemist, näiteks kooruv värv, krohv jmt.</p>	<p>Seina ja põranda ühinemiskohad peavad olema nõgusad (nõgusliistuga), et hõlbustada intensiivset puhastamist. Remontimisel või renoveerimisel tuleb kõik eendid kõrvaldada, niipalju kui võimalik.</p> <p>Ruume tuleb regulaarselt kontrollida, et kõrvaldada võimalikud lekked ja lõdvenenud ühenduskohad jne ning seega vähendada kahjurite infestatsiooni võimalusi. Vältida tuleb õõnesseinu, sest need on kahjuritele heaks elupaigaks; tagada tuleb selliste alade ülevaatus</p>

	<p>Ruumide projektlahenduse koostamisel, ehituse ja suuruse projekteerimisel tuleb arvestada kondensaadi tekke vältimiseks paigaldatava kliimasüsteemi tüüpi, näiteks kas on tegemist konditsioneerimis-, ventilatsiooni- või jahutusüsteemiga.</p>	<p>kahjuritõrjete võtte poolt.</p> <p>Aladel, kus tekib auru ja niiskust, tuleb paigaldada niisugused pinnad (nt laed) ja isolatsioon, mis vähendavad kondensaaditilkade moodustumist. Värvitud pindade kvaliteet peab vastama toidutööstuses lubatud tasemele. Toidukäitlemisseadmed, tööpinnad, inventar ja materjalid on tavaliselt toidukäitleja omand ja seetõttu tema ainuvastutusel.</p>
<p><b>(c) <i>heade toiduhügieeni tavade kasutamist, sealhulgas kaitset saastumise eest ja eriti kahjuritõrjet;</i></b></p>	<p>Enamikus toidukäitlemishoonetes toimub palju erinevaid tegevusi, nagu puhastamine, ladustamine, toidu valmistamine ja jäätmete kõrvaldamine. Toidukäitlemishoonetes peab olema piisavalt ruumi, et oleks võimalik eraldada puhtad ja „mustad” protsessid ning suure ja väikese riskiga toiduvalmistamine.</p> <p>Eraldi koht tuleb ette näha pakkematerjalidele, mida tuleb hoida toiduvalmistamisalast eemal.</p> <p>Veevarustussüsteem, kui see on hulgituru haldaja vastutusel, peab varustama joogiveega kõiki neid tegevusi, mille käigus tekib otsene kokkupuude toiduga.</p> <p>Ventilatsioon peab olema asjakohane, tõhus ja projekteeritud nii, et saastunud õhk (nt tualettruumist või jäätmelaost) ei jõuaks toidukäitlemisruumidesse. Süsteemi filtrid ja muud osad peavad olema kas vahetult või hooldusluukide kaudu ligipääsetavad.</p> <p>Filtreid tuleb hooldada ja puhastada. Toidukäitlemisruumides peavad olema asjakohased ja piisava võimsusega</p>	<p>Hulgituru haldaja ja toidukäitlemisettevõtja vahelises lepingus peab olema täpsustatud, kes vastutab õhuvarustussüsteemi hoolduse ja puhastamise eest (ühis- ja/või eraaladel).</p> <p>Toidukäitlemisettevõtjad peavad ruumides kasutama kõiki võimalikke teiseseid kahjuritõrjevahendeid (mürgisööt, elektrilised püünised jne).</p> <p>Ruumid ja seadmed peavad olema projekteeritud, ehitatud ja hooldatud nii, et toodete saastumise risk oleks kontrolli all ning ruumid ja seadmed vastaksid kõigile asjakohastele õigusaktidele. Kui toorainekäitluse, töötlemis-, pakkimis- ja laoruumidesse viivad välisüksed hoitakse avatuna, tuleb rakendada asjakohaseid ettevaatusabinõusid kahjurite sissepääsu vältimiseks.</p>

	<p>ventilatsiooniseadmed.</p> <p>Olemas peavad olema hea isikliku hügieeni tagamise võimalused (vt 3 ja 9).</p> <p>Hooned peavad olema projekteeritud nii, et vältida kahjurite juurdepääsu ja infestatsiooni. Uksed, aknaluugid ja muud avad peavad olema sellise paigalduse või konstruktsiooniga, et jäävad seinapinnaga tasa.</p> <p>Kõik toidukäitlemisalade avatavad aknad peavad olema kaitstud putukavõrguga.</p> <p>Lisaks peab hulgituru haldaja välja töötama üldise kahjurite infestatsiooni vastase kava kogu hulgituru selle osa avalike alade jaoks, mis on tema vastutusel. Kavas tuleb võtta arvesse ka turu üldist puhtust (toidujäätmed ja muu praht). Sellistes kavades ja nende juurde kuuluvatel joonistel tuleb alati püüda dokumenteerida toidukäitlejatele määratud vastutusala.</p>	<p>Püüniste konstruktsioon tuleb dokumenteerida. Kõigi kahjuritõrjevahendite asukohad peavad olema märgitud turu plaanile/skeemile.</p> <p>Ülevaatused tuleb dokumenteerida.</p> <p>Kui kahjuritõrjet teeb alltöövõtjana kolmas isik, on oluline, et lepingus sisalduksid eespool nimetatud nõuded.</p> <p>Töötajate väljaõpe peab hõlmama õpetust, kuidas tunda ära tavalisi kahjureid ja märke nende infestatsioonist.</p>
<p><b>(d) vajaduse korral sobivaid temperatuurikontrolli ning piisava võimsusega käitlemis- ja hoiutingimusi toiduainete hoidmiseks asjakohasel temperatuuril ning olema konstrueeritud temperatuuri jälgimise ja vajaduse korral registreerimise võimaldamiseks.</b></p>	<p>Kui lao-, jahutus- ja külmruumide projekteerimine ja ehitamine on hulgituru haldaja vastutusel, peavad need suutma hoida toiduaineid temperatuuril, mis on vastavate toodete jaoks sobiv ja kooskõlas ametlike eeskirjadega, kui need on olemas. Toiduvalmistamisruumide planeering ja ehitus peab võimaldama vältida nende liigset kuumenemist.</p> <p>Kõigisse külmruumidesse, sealhulgas varukülmikutesse ja -sügavkülmikutesse peab olema paigaldatud temperatuuri jälgimise ja registreerimise seade/süsteem koos sisseehitatud häireseadistega (salvestav, heliline ja visuaalne). Kogu temperatuuri jälgimise ja</p>	<p>Hulgituru haldaja ja toidukäitlemisettevõtja vahelises lepingus peab olema täpsustatud, kes vastutab nende paigaldiste jälgimise, olukorra registreerimise ja hoolduse eest.</p> <p>Eraldi tuleb käsitleda avalikke ja eraalasid.</p>



	registreerimise seadmestikku tuleb regulaarselt kalibreerida ja kontrollida.	
<p>3. <b>Toidukäitleshoonetes peab olema piisav hulk tõhusa äravoolusüsteemiga veeklosette. Klosetid ei tohi avaneda otse ruumi, kus käsitsetakse toiduaineid.</b></p>	<p>Tualettruumi ja lahtise toidu käitlemise ruumi vahel peab olema vahe ruum.</p> <p>Tualettruumid peavad olema ühendatud äravoolusüsteemiga läbi tõhusa haisuluku. Tualettruumid (veekloseti või pissuaaridega) ei tohi avaneda otse ühtegi ruumi, kus on lahtist toitu.</p> <p>Ettevõtetes, kus käib kohapeal palju kliente, on soovitatav ehitada klientidele töötajate omadest eraldi tualettruumid.</p>	<p>Iga tualettruumi juurde, mida kasutavad toitu käitlevad töötajad, tuleb sobivasse kohta paigaldada silt, mis nõuab käte pesemist pärast tualeti kasutamist.</p> <p>Üldjuhul vastutab äravoolusüsteemi eraalal asuva osa eest toidukäitlemisettevõtja. Hulgituru haldaja vastutab reeglina eraaladest väljaspool oleva äravoolusüsteemi eest kuni liitumiskohani munitsipaal-/ühiskanalisisatsiooniga. Need vastutusala tuleb täpsustada lepingutes.</p> <p>Mõlemal juhul tuleb eriti hoolitseda selle eest, et kogu süsteem toimiks laitmatult.</p>
<p>4. <b>Toidukäitleshoonetes peab olema piisav hulk sobivalt paiknevaid valamuid, mis on määratud käte pesemiseks. Valamud peavad olema varustatud kuuma ja külma voolava veega, kätepuhastusvahenditega ning hügieeniliste kätekuivatustahvritega. Vajaduse korral peavad toidu pesemise üksused paiknema kätepesukohast eraldi.</b></p>	<p>Toidukäitlemisettevõtjate kõigil töötajatel peab alati olema juurdepääs kätepesuvalamule.</p> <p>Kui töötajad ei saa kätepesuks tööruumist lahkuda, peavad kätepesuvalamud olema vahetult tööruumis.</p> <p>Valamute arvu ja asukoha määramisel võetakse arvesse järgmist:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- toidukäitlemisettevõtjate töötajate arv (nt üks valamud iga seitsme töötaja kohta);</li> <li>- ruumide projektlahendus;</li> <li>- toidu liik;</li> <li>- toidu käitlemise määr.</li> </ul>	<p>Hulgituru haldaja ja toidukäitlemisettevõtja vahelises lepingus peab olema täpsustatud, kes vastutab erinevate valamute puhastamise ja hoolduse eest ühis- ja eraaladel.</p> <p>Sätetatud peab olema puhastamise sagedus.</p> <p>Sobivad valamumaterjalid on roostevaba teras, toidutööstuses lubatud plast ja keraamiline materjal. On tungivalt soovitatav, et lahtise toidu käitlemise korral oleksid valamud tööruumides, mitte ei kasutataks ühiskasutatavaid valamuid.</p>

	<p>Valamud peavad asuma tualettide juures ja ruumide strateegilistes kohtades, et igal töötajal oleks neile mugav juurdepääs. Valamuid tuleks eelistatavalt kasutada ainult kätepesuks. Kui toidu saastumise risk on väga suur, peavad toidu pesemise seadmed olema kätepesuseadmetest eraldi.</p> <p>Valamud peavad olema iga toiduvalmistamisala sissepääsu juures.</p> <p>Lisaks võib neid olla ka laadimis- ja lähetamisaladel.</p> <p>Aktsepteeritav on kangsegisti või siis torustikust või boilerist tulev kindla temperatuuriga vesi. Silmas tuleb aga pidada asjaolu, et liiga pikk kuumaveetoru võib pikemas perspektiivis põhjustada bakteriaalset saastumist.</p> <p>Eelistatavalt ei peaks valamud olema käega käitavad.</p> <p>Kui on vaja pesta seadmeid või toiduaineid, on soovitatav teha seda spetsiaalselt selleks mõeldud kraanikaussides, mitte kätepesuvalamutes. Ehitamisel, remontimisel või renoveerimisel tuleb sellise erivarustuse vajadust arvesse võtta.</p>	<p>Üldreeglina vastutab veevarustuse (kuum ja külm vesi) ning veekvaliteedi üldanalüüsi eest hulgituru haldaja. Toidukäitlemisettevõtjad peavad aga jälgima ja kontrollima käte pesemist, sest on teada, et toit võib väga kiirelt saastuda, kui eeskirju ja standardeid ei järgita.</p> <p>Toidukäitlemisettevõtjad vastutavad tavaliselt selliste vahendite eest nagu</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sobivat liiki seep (võimalusel bakteritsiidne, kuid mitte lõhnastatud, eriti toiduvalmistamisruumides);</li> <li>- prügikastid (eelistatavalt jalaga käsitsetatavad, kui kasutatakse ära visatavaid paberkäterätte);</li> <li>- sooja õhuga kätekuivateid ega rullrätikuid ei tohi toiduvalmistamisruumides kasutada, sest need võivad põhjustada saastumist (näiteks kätekuivateite korral on oht õhu liikumise abil mikroobe levitada); soovitatavad on paberkäterätid.</li> </ul>
<p><b>5. Toidukäitlemishoonetes peab olema piisav loomulik või mehaaniline ventilatsioon. Tuleb vältida õhu mehaanilist liikumist saastunud alast puhtasse alasse. Ventilatsioonisüsteemid peavad olema konstrueeritud nii, et filtritele ja muudele puhastatavatele, hooldatavatele või</b></p>	<p>Loomulik või mehaaniline ventilatsioon peab tagama, et kuumus ja niiskus ei suureneks tasemeni, mis võiks vähendada toidu ohutust.</p> <p>Ventilatsiooni võimsus sõltub ruumi ehitusest, asukohast ja kasutusest.</p> <p>Süsteemi filtrid ja muud osad peavad olema kas vahetult või hooldusluukide kaudu ligipääsetavad ja lihtsalt vahetatavad ning hooldatavad.</p>	<p>Üldjuhul vastutab ventilatsiooni kontrollimise eest hulgituru haldaja, kui tegemist on kogu hoonet hõlmava süsteemiga. Toidukäitlemisettevõtjad peavad silmas pidama, et eraruumides asuvaid ventilatsioonitorusid ei tohi ümber ehitada, sest see võib mõjutada kogu ventilatsioonisüsteemi. Ventilatsioonisüsteemi puhastamine on samuti üldiselt hulgituru haldaja vastutusel, sest seda</p>

<p><i>vahetatavatele osadele oleks hea juurdepääs.</i></p>		<p>peab tegema vastavale valdkonnale spetsialiseerunud ettevõtte. Toidukäitlemisettevõtjatega sõlmitud lepingutes peab olema sätestatud, kes vastutab puhastamise ja selle sageduse eest, arvestuse pidamise ning kasutajate rahaliste maksete haldamise eest. Mehaaniliste ventilatsiooniseadmete ja filtrite puhastamist tuleb käsitleda puhastamise/desinfitseerimise kavas.</p>
<p><b>6. Sanitaarruumid peavad olema varustatud piisava loomuliku või mehaanilise ventilatsiooniga.</b></p>	<p>Tualettruumides peab olema kas loomulik või mehaaniline ventilatsioon, et vältida ebameeldiva lõhna ja aerosoolide levikut toidukäitlemisruumidesse.</p> <p>Hoonete siseruumides olevatel tualettidel peab olema mehaaniline ventilatsioon. Süsteemid peavad olema niisuguse konstruktsiooniga, et väljapuhe toimuks toidukäitlemisruumidest eemale.</p>	
<p><b>7. Toidukäitlemishoonetes peab olema piisav looduslik ja/või tehisklik valgustus.</b></p>	<p>Valgustus peab olema piisav, et tagada toidu ohutu käitlemine ja puhastamistoimingute tõhusus.</p> <p>Valgustatuse tase peab vastama ruumi liigile ega tohi mõjutada temperatuuritaset ruumis.</p> <p>Kogu hoones peavad valgustid olema kaitstud purunemiskindlate hajutitega, välja arvatud kontoriruumides.</p>	<p>Kui käideldakse lahtist toitu, peavad valgustid olema kinnised, et vältida toidu saastumist lambi purunemise korral ning lihtsustada puhastamist. Näiteks luminofoorlampidel peab olema hajuti või tuleb need paigaldada koos kaitsetoruga.</p> <p>Soovitav on kasutada purunemiskindlaid valgusteid.</p> <p>Valgustid tuleb võimalusel paigaldada süvenditesse, mitte riputada üles keti abil, sest</p>

		<p>riputusvahendid on mustusekogujad. Juhtmed tuleb seintesse või lakke süvistada, kui see on teostatav. Vältida tuleb juhtmete ja lülituskarpide pindpaigaldust.</p>
<p><b>8. Äravooluseadmed peavad olema piisavad ettenähtud otstarbel kasutamiseks. Need peavad olema konstrueeritud ja ehitatud eesmärgiga vältida toiduainete saastumise riski. Kui äravooluviimariid on täielikult või osaliselt avatud, peavad need olema konstrueeritud eesmärgiga vältida jäätmete voolamist saastunud alast puhta ala poole, eriti alasse, kus lõpptarbija jaoks käideldakse toitu, mis võib olla kõrge riskiastmega.</b></p>	<p>Hulgituru haldaja peab tagama, et äravoolude kalle on kõigi tahkete ja vedelate jäätmete äravoolu võimaldamiseks piisav.</p> <p>Voolusuund peab olema puhtalt alalt „mustale”.</p> <p>Tualetid ei tohi olla ühendatud samasse süsteemi kui toiduvalmistamisruumides olevad äravoolud.</p> <p>Kogu väljavool äravoolusüsteemi peab läbima tõhusa haisuluku.</p> <p>Äravoolukanalid ja nende kaaned peaksid soovitatavalt olema valmistatud roostevabast terasest.</p> <p>Hooldusluugid peavad olema olemas, kuid asjakohaselt suletud, nii et juurdepääs oleks ainult spetsialiseeritud puhastusettevõttel. Rasvapüüdurid võib paigaldada toidukäitlemisruumidesse, kui neid ei ole võimalik paigutada nendest väljapoole.</p> <p>Äravoolukanalid peavad olema projekteeritud nii, et vältida kahjurite juurdepääsu põhi-äravoolusüsteemist.</p>	<p>Hulgituru haldaja ja toidukäitlemisettevõtjate vahelistes lepingutes peavad olema täpsustatud mõlema poole kohustused äravooluseadmete hooldamisel.</p> <p>Igal juhul on soovitatav rakendada regulaarset hooldust ja head majapidamistava, et vältida liigse rasva ja õli sattumist äravoolusüsteemi.</p> <p>Filtreid ja sõelu tuleb regulaarselt kontrollida ja hooldada.</p>
<p><b>9. Vajaduse korral peavad ettevõttes olema asjakohased personali riietumiskohad.</b></p>	<p>Toitu käitlevatel isikutel peab igal juhul olema koht, kus vahetada riideid ning hoida oma tänavariideid ja isiklike esemeid. See on oluline nii töötajate kui külaliste korral.</p> <p>Kui töötajad peavad kandma kaitseriietust, peab reeglina hulgituru haldaja vastutusel olev riietusruumide projektlaheendus tagama</p>	<p>Välisriiete ja isiklike esemete hoidmiseks peavad olema sobivad kapid.</p> <p>Kappidega riietusruumid peavad paiknema nii, et töötajad oleksid sunnitud need toidukäitlemisruumidesse sisenemisel ja sealt väljumisel läbima.</p>

	<p>tänavariietes töötajatele ja kaitseriietuses töötajatele eraldi liikumisteed.</p> <p>Kui kaitseriietus on kohustuslik, ei tohi müügihallidesse lubada ilma kaitseriietuseta kliente.</p>	<p>Kappidega riietusruumid peavad olema varustatud asjakohaste kätepesuvõimalustega.</p>
<p><b>10. Puhastus- ja desinfitseerimisvahendeid ei tohi hoida alas, kus käideldakse toiduaineid.</b></p>	<p>Neid tooteid tuleb hoida lukustatavas konteineris või selleks ette nähtud laoruumis väljaspool toidukäitlemisala. Sellised ruumid peavad olema hoone planeeringus ette nähtud nii toidukäitlemisettevõtjatele kui ka hulgituru haldajale, kui neil on vaja niisuguseid tooteid kasutada.</p>	<p>Puhastustoodete ja -materjalide hoiukohad/-ruumid tuleb tähistada asjakohase sildiga.</p>

## II PEATÜKK: ERINÕUDED RUUMIDELE, KUS TOIMUB TOIDUAINETE VALMISTAMINE VÕI TÖÖTLEMINE (välja arvatud einestamisruumid ja III peatükis nimetatud toidukäitlemiskohad)

Õigusakti säte	Juhised sätte järgimiseks	Nõuanne hea tava kohta
<p><b>1. Ruumides, kus toimub toiduainete valmistamine või töötlemine (välja arvatud einestamisruumid ja III peatükis nimetatud toidukäitlemiskohad, kuid kaasa arvates transpordivahendites olevad ruumid), peavad planeering ja projektlahendus võimaldama heade toiduhügieeni tavade kasutamist, sealhulgas kaitset saastumise vastu toimingute vahel ja ajal. Eelkõige:</b></p>	<p>Hulgituru haldaja peab arvestama asjaomase tooteliigiga seotud spetsiifilisi nõudeid.</p>	<p>Hulgituru haldaja ja toidukäitleja vahelises lepingus peab olema täpsustatud, kes vastutab järgmise eest:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- puhastamine ja desinfitseerimine,</li> <li>- hooldus,</li> <li>- uuendamine.</li> </ul>
<p><b>(a) põrandapinnad peavad olema heas seisukorras ning kergesti puhastatavad ja vajaduse korral desinfitseeritavad. Selleks tuleb kasutada veekindlat, mitteimavat, pestavat ja mittetoksilist materjali või muid materjale, mille sobivust toidukäitleja suudab pädevale asutusele tõendada. Kui on</b></p>	<p>Hulgituru haldaja peab kasutama materjale ja tehnilisi võtteid, mis on kooskõlas selle sättega.</p> <p>Kõik pinnad peavad olema libisemiskindlad. Kasutada võib selliseid materjale nagu põrandaplaadid, libisemiskindel ühenduskohtadeta vinüülpõrandakate, terratso-, epoksüvaik-, graniitpurukate jne, kuid kõik need peavad olema laitmatult kinnitatud.</p> <p>Põrandate konstruktsioon peab vältima vee püsimist nende pinnal ja loikude teket. Kui võib esineda märkimisväärset vedelike</p>	<p>Puhastamise seisukohalt on selge, et mõnda liiki tegevused nõuavad väga sagedast puhastamist ja desinfitseerimist. Eelkõige kehtib see liha- ja kalakäitlemisalade suhtes.</p> <p>Olenemata sellest, kas puhastamise ja desinfitseerimise kava koostamise eest vastutab hulgituru haldaja või lepinguline kolmas isik, peab kava olema kirjalikus vormis ja sisaldama järgmist:</p>

<p><b>asjakohane, peavad põrandad võimaldama piisavat pinnalt äravoolu;</b></p>	<p>mahaloksumist või kui kasutatakse märgpuhastust, võivad põrandas olla äravoolud. Põrandad peavad olema äravoolude suunas kaldu. Äravoolukanalid peavad olema kas kahhelkivist, keraamilisest materjalist või roostevabast terasest ning kanali ja põrandaliitekohad peavad olema hästi tihendatud.</p> <p>Äravoolukanalite katted peaksid ideaaljuhul olema roostevabast terasest, topelttihendiga ja poltidega kinnitatud.</p> <p>Äravoolukanalid võivad olla varustatud rasvapüüduritega, mis peavad kinni suuremad osakesed. Sellised püüdurid tuleks paigaldada väljapoole toidukäitlemisruume.</p> <p>Äravoolukanalid peavad olema projekteeritud nii, et vältida kahjurite juurdepääsu põhi-äravoolusüsteemist.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ala: puhastatavate/desinfitseeritavate alade, kasutatavate meetodite, ettenähtud standardite ning kõigi nõutavate ohutus- ja tervisekaitseabinõude täpsed määratlused;</li> <li>- puhastamise/desinfitseerimise protsessi sagedus ja kestus vastavalt iga määratletud alariskitasemele;</li> <li>- puhastustoode ja materjalid iga määratletud ala jaoks koos andmetega toote keemilise kontsentratsiooni kohta, kasutusjuhised ja sobivus kasutamiseks toiduga kokkupuutuvatel pindadel või toidu läheduses;</li> <li>- puhastus- ja desinfitseerimisstandardi tõhususe ja selle rakendamise sageduse kontrollimine ja dokumenteerimine igal määratletud alal;</li> <li>- vastutus: puhastamise/desinfitseerimise ning protsessi kontrollimise eest vastutavad isikud.</li> </ul> <p>Juhtkond peab puhastamise/desinfitseerimise kava (vt näidist lisas A) üle kontrollima ja allkirjaga kinnitama ning innustama töötajaid tööprotsessi käigus enda järelt koristama.</p>
<p><b>(b) seinapinnad peavad olema heas seisukorras ning kergesti puhastatavad ja vajaduse korral desinfitseeritavad. Selleks tuleb kasutada veekindlat, mitteimavat, pestavat ja</b></p>	<p>Seinapinnad peavad olema niisuguse kvaliteediga, et vastavad nimetatud nõudele. Materjaliks sobib värvitud krohv, epoksüvaik, PVC, klaaskiudplast ja muud vastupidavad seinakattematerjalid, keraamilised plaadid, roostevaba plekk, plastisool, isolatsiooniga paneelid jne. Kahjustatud või katkised pinnad tuleb remontida või välja vahetada niipea kui võimalik.</p>	<p>Vt kommentaare jaotiste I, II a) ja b) juures.</p>

<p><b><i>mittetoksilist materjali ning toimingutest tingitud asjakohase kõrguseni siledat pinda, kui käitleja ei tõenda pädevale asutusele teistsuguste materjalide kasutamise sobivust;</i></b></p>	<p>Kõik seina ja põranda ühinemiskohad ja seina vertikaalsed sisenurgad peavad olema nõgusad (nõgusliistuga) ja korralikult tihendatud, et hõlbustada puhastamist.</p> <p>Kui kasutatakse rullmaterjali, tuleb hoolitseda selle eest, et vuugid oleksid tõhusalt tihendatud.</p> <p>Kõik pinnad, eriti aga vertikaalsed välisnurgad, peavad olema kaitstud füüsiliste kahjustuste eest.</p>	
<p><b><i>(c) lagi (või lagede puudumisel katuse sisepind) ja laealune armatuur peab olema ehitatud ja viimistletud eesmärgiga vältida mustuse kogunemist ning minimeerida kondensatsioonvee teket, soovimatu hallituse kasvu ja osakeste pudenemist;</i></b></p>	<p>Laed peavad olema sellise konstruktsiooniga, mis võimaldab neid perioodiliselt tõhusalt puhastada ja nõuetekohaselt hooldada.</p> <p>Kõik pinnad peavad olema puhastatavad.</p> <p>Sellele nõudele vastavad materjalid on näiteks värvitud krohv, otsekinnitusega moodullaed, ripplaed, plastisool ja isolatsiooniga paneelid.</p> <p>Polüstüreen ega kiudplaadid ei ole soovitatavad, sest neid on raske tihendada. Lahtised teraskonstruktsioonid peavad olema asjakohase kaitsevahendiga kaetud.</p> <p>Kõigi ripplagede korral peab olema võimalik juurdepääs kahjuriseireks.</p> <p>Valitud materjal, lae konstruktsioon ja isolatsiooniomadused võivad olla kondensatsiooni vähendamisel olulised.</p> <p>Enamikul juhtudel tagavad eespool nimetatud materjalid vastuvõetava pinna, tingimusel, et need on heas seisukorras.</p> <p>Piisava ventilatsiooni tagamine koos materjalide nõuetekohase kasutamisega on konstruktsioonide projekteerimisel erilise tähtsusega.</p> <p>Lagesid tuleb perioodiliselt hooldada, et eemaldada võimalik hallitus ja mis tahes muud osakesed või praht, mis võib toidusse langeda. Hallitus tuleb eemaldada niipea, kui selleks tekib vajadus.</p>	<p>Samad kommentaarid kui jaotiste I ja II a) juures.</p> <p>Lagede ja laealuste konstruktsioonide puhastamist tuleb käsitleda puhastamise/desinfitseerimise kavas.</p> <p>Värvitud pindade kvaliteet peab vastama toidutööstuses lubatud tasemele.</p> <p>(Vt ka kommentaare I ptk punkti 2 alapunktis b.)</p> <p>Ruume tuleb regulaarselt kontrollida, et kõrvaldada võimalikud lekked ja lõdvenenud ühenduskohad jne ning seega vähendada kahjurite infestatsiooni võimalusi.</p> <p>Tagada tuleb selliste alade ülevaatus kahjuritõrjeettevõtte poolt.</p>



	<p>Valgustitele peavad olema paigaldatud hajutid. Lagede hooldamise ja puhastamise jaoks peavad vajadusel olema olemas sobivad abivahendid. Toiduvalmistamisruumides on soovitatavad mitteavatavad aknad.</p>	
<p><b>(d) aknad ja teised avad peavad olema ehitatud nii, et oleks välditud mustuse kogunemine. Väliskeskkonda avanevad aknad ja teised avad peavad vajaduse korral olema kaetud putukatõrjevõrguga, mida saab kergesti eemaldada ja puhastada. Kui avatud aknad võivad põhjustada saastumist, peavad aknad olema tootmise ajal suletud ja fikseeritud;</b></p>	<p>Kõik toidukäitlemisalade avatavad aknad, mis on toiduvalmistamise ajal avatud, peavad olema kaitstud asjakohase putukavõrguga. Võrgud on vajalikud infestatsiooni ja/või saastumise riski vältimiseks.</p> <p>Putukavõrgud peavad olema sobivast vastupidavast materjalist; parim on plastist või roostevabast terasest võrk plast- või alumiiniumraamis.</p> <p>Kui putukavõrkudele koguneb mustust või prahti, võib see põhjustada toidu saastumise riski, seetõttu peavad võrgud olema puhastamiseks lihtsalt eemaldatavad.</p>	<p>Vt kommentaare jaotiste I ja II a) juures.</p> <p>Putukavõrkude puhastamist tuleb käsitleda puhastamise/desinfitseerimise kavas.</p> <p>Töötlemis- ja pakkimisalade klaasakendel peab olema purunemisevastane kaitse.</p>
<p><b>(e) ukсед peavad olema kergesti puhastatavad ja vajaduse korral desinfitseeritavad. Selleks tuleb kasutada sileda ja mitteimava pinnaga materjali või muid materjale, mille sobivust toidukäitleja suudab pädevale asutusele tõendada;</b></p>	<p>Kõik ukсед, millega lahtist toitu käitlevad töötajad võivad kokku puutuda, peavad olema kergesti puhastatavad ja desinfitseeritavad. See kehtib ka uste detailide kohta, nagu käepidemed ja neid ümbritsevad kaitseplaadid.</p> <p>Ukсед peavad olema sileuksed, vältimaks nurki ja süvendeid, kuhu võib koguneda mustust. Pöörduksed, mis ei ole valmistatud PVCst või muust sarnasest vastupidavast materjalist, peaksid olema varustatud pigem käe- või jalaplaadi kui käepidemega.</p> <p>Ukseviimistlusmaterjalidest vastavad nimetatud nõudele näiteks värvitud puit, värvitud metall, plast ja PVC.</p> <p>Lubatud on ka sobiva veekindla materjaliga, nagu PVC,</p>	<p>Samad kommentaarid kui jaotiste I ja II a) juures.</p> <p>Uste puhastamist tuleb käsitleda puhastamise/desinfitseerimise kavas.</p> <p>Uste pind peab olema sobiv, veekindel ja lihtsalt puhastatav ning see tuleb hoida heas seisukorras.</p> <p>Enne mis tahes materjali või viimistluse kasutamist tuleb hoolikalt kaaluda selle tehnilist sobivust kavandatud otstarbeks.</p>

	<p>klaaskiudplasti või muu vastupidava materjaliga kaetud puit. Töötlemata puit ei vasta nõuetele. Lakitud puit ei ole soovitatav.</p> <p>Uksepiit peab samuti olema samasuguse viimistlusega, st sile ja mitteimav. Kui ustel on vaatepaneelid, peavad need olema mittepurunevast materjalist. Kui on kasutatud klaasi, peab see olema karastatud klaas.</p> <p>Kui on paigaldatud uksevooder, peab see olema asjakohaselt ukse pinnale kinnitatud, et vältida saastet.</p>	
<p><b>(f) pinnad (sealhulgas seadmete pinnad) toidukäsitsemise alades ja eriti toiduga kokkupuutuvad pinnad peavad olema heas seisukorras, kergesti puhastatavad ja vajaduse korral desinfitseeritavad. Selleks tuleb kasutada siledat, pestavat, korrosioonikindlat ja mittetoksilist materjali või muid materjale, mille sobivust toidukäitleja suudab pädevale asutusele tõendada.</b></p>	<p>See säte hõlmab toiduvalmistamispindu ja toiduga kokkupuutuvaid seadmeid.</p> <p>Sellised seadmed on tavaliselt rentniku eraomandis.</p> <p>Ainult juhul, kui see on lepingus konkreetselt ette nähtud, vastutab hulgituru haldaja selle eest, millist liiki seadmed paigaldatakse, ning toiduga kokkupuutuvate seadmepindade ja -osade eest.</p>	<p>Sellele nõudele vastavad näiteks roostevaba teras, toidutööstuses lubatud plast ja keraamiline materjal.</p> <p>Plastmaterjalile, näiteks polüpropüleenile, ei tohiks lasta tekkida kriimustusi ega täkkeid, sest siis ei ole seda enam võimalik tõhusalt puhastada ega desinfitseerida.</p> <p>Töötlemata puitu ei tohi kasutada mitte ühelgi otstarbel (välja arvatud liharaiepakudeks, mida on võimalik tõhusalt puhastada).</p> <p>Toidukäitlemisalade pindade ja eriti toiduga kokkupuutuvate pindade (sealhulgas seadmete pinnad) puhastamist tuleb käsitleda puhastamise/desinfitseerimise kavas.</p> <p>Puhastamise/desinfitseerimise kava peab olema kirjalikus vormis ja sisaldama järgmist:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- puhastatava/desinfitseeritava ala määratlus,</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- kasutatav puhastustoode ja materjalid ning toote keemiline kontsentratsioon,</li> <li>- juhised nende kasutamiseks,</li> <li>- sobivus kasutamiseks toiduga kokkupuutuvatel pindadel,</li> <li>- puhastamise/desinfitseerimise protsesside sagedus ja kestus,</li> <li>- nõutav meetodika ja standard,</li> <li>- kontrollimine, kas puhastamise tõhusus ja sagedus on antud riskitaseme puhul asjakohased,</li> <li>- ohutus- ja tervisekaitseabinõud,</li> <li>- kes vastutab puhastamise eest,</li> <li>- kes vastutab kontrollimise eest.</li> </ul> <p>Kui puhastustöid teeb alltöövõtjana kolmas isik, on oluline, et lepingus sisalduksid eespool nimetatud nõuded.</p> <p>Juhtkond peab puhastamise/desinfitseerimise kava (vt näidist lisas A) üle kontrollima ja allkirjaga kinnitama ning innustama töötajaid tööprotsessi käigus enda järelt koristama.</p>
<p><b>2. Vajaduse korral peavad olema asjakohased vahendid käitlemisvahendite ja -seadmete puhastamiseks, desinfitseerimiseks ning hoidmiseks. Sellised vahendid peavad olema valmistatud korrosioonikindlatest materjalidest, need peavad</b></p>	<p>Nagu eelmises jaotises märgitud, on seadmed ja vahendid üldjuhul toidukäitlemisettevõtjate eraomand.</p> <p>Kraanikausid on aga tavaliselt hulgituru haldaja vastutusel. Sellisel juhul on soovitatavaks materjaliks roostevaba teras.</p> <p>Aktsepteeritav on kangsegisti või siis torustikust või boilerist tulev kindla temperatuuriga vesi.</p>	<p>Puhastusprotokollid on üldjuhul toidukäitlemisettevõtja vastutusel, kui lepingus või hulgituru sisekorraeskirjas ei ole sätestatud, et see on hulgituru haldaja vastutusel.</p> <p>Olenemata sellest, kas puhastamise ja desinfitseerimise kava koostamise eest vastutab hulgituru haldaja või lepinguline kolmas isik, peab kava olema kirjalikus vormis ja sisaldama</p>

<p><i>olema kergesti puhastatavad ning neil peab olema piisav kuuma- ja külmaveearustus.</i></p>	<p>Mõnel juhul võib käitlusvahendite sterilisaatorite ja/või õhkkuivatite olemasolu eest hoolitseda hulgituru haldaja. Need seadmed peavad olema tugeva konstruktsiooniga ja vastupidavad korrosioonile.</p>	<p>järgmist:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>ala</b>: puhastatavate/desinfitseeritavate alade, kasutatavate meetodite, ettenähtud standardite ning kõigi nõutavate ohutus- ja tervisekaitseabinõude täpsed määratlused;</li> <li>- puhastamise/desinfitseerimise protsessi <b>sagedus ja kestus</b> vastavalt iga määratletud ala riskitasemele;</li> <li>- <b>puhastustoode ja materjalid</b> iga määratletud ala jaoks koos andmetega toote keemilise kontsentratsiooni kohta, kasutusjuhised ja sobivus kasutamiseks toiduga kokkupuutuvatel pindadel või toidu läheduses;</li> <li>- puhastus- ja desinfitseerimisstandardi tõhususe ja selle rakendamise sageduse <b>kontrollimine ja dokumenteerimine</b> igal määratletud alal;</li> <li>- <b>vastutus</b>: puhastamise/desinfitseerimise ning protsessi kontrollimise eest vastutavad isikud.</li> </ul> <p>Vahendid peavad olema projekteeritud, konstrueeritud ja hooldatud nii, et vältida toiduainete saastumise ohtu.</p>
<p><i>Vajaduse korral peab olema asjakohaselt ette nähtud toidu pesemise võimalus. Iga kraanikauss või muu vahend toidu pesemiseks, peab olema piisava kuuma ja/või külma joogiveearustusega, mis vastab VII peatüki nõuetele ning see tuleb</i></p>	<p>Toiduvalmistamise ja seadmepesu jaoks peavad olema eraldi kraanikausid.</p> <p>Väikekäitlejad võivad kasutada nii seadmete kui ka toiduainete pesemiseks üht ja sama kraanikaussi, tingimusel, et mõlemat tehakse tõhusalt ja ilma toidu ohutust vähendamata (enne toidu valmistamisel kasutamist peab kraanikauss olema põhjalikult puhastatud ja desinfitseeritud).</p> <p>Aktsepteeritav on kangsegisti või siis torustikust või boilerist tulev</p>	<p>Valamute puhastamist tuleb käsitleda puhastamise/desinfitseerimise kavas.</p>

<i>hoida puhas ja vajaduse korral desinfitseerida.</i>	kindla temperatuuriga vesi.	
--	-----------------------------	--

## V PEATÜKK: NÕUDED SEADMETELE

Õigusakti säte	Juhised sätte järgimiseks	Nõuanne hea tava kohta
<p><b>1. Kõik toiduga kokkupuutuvad vahendid, inventar ja seadmed peavad olema:</b></p> <p><b>(a) tõhusalt puhastatud ja vajaduse korral desinfitseeritud.</b> <b>Puhastamine ja desinfitseerimine peab toimuma piisava sagedusega, et vältida toidu mis tahes saastumise riski;</b></p> <p><b>(b) nii ehitatud, sellistest materjalidest ning sellises seisukorras, et toidu saastumise risk oleks minimeeritud;</b></p> <p><b>(c) nii ehitatud, sellistest materjalidest ning sellises heas seisukorras, välja arvatud ühekordselt kasutatavad mahutid ja pakendid, et neid oleks võimalik puhtana hoida ja vajaduse korral desinfitseerida ning</b></p>	<p>Hulgituru haldaja üldjuhul selliste seadmete eest ei vastuta.</p> <p>Kui hulgituru haldaja ja teiste toidukäitlemisettevõtjate vahelistes lepingutes on vastutus seadmete eest ette nähtud, kehtivad parempoolses veerus antud nõuanded.</p>	<p>Üldjuhul on selliste seadmete eest ainuvastutavad hulgiturul asuvad toidukäitlemisettevõtjad.</p> <p>Kõigi asjaomaste seadmete puhastamist tuleb käsitleda puhastamise/desinfitseerimise kavas.</p> <p>Puhastamise ja desinfitseerimise sagedus sõltub riskitasemest.</p> <p>Olenemata sellest, kas puhastamise ja desinfitseerimise kava koostamise eest vastutab hulgituru haldaja või lepinguline kolmas isik, peab kava olema kirjalikus vormis ja sisaldama järgmist:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>ala:</b> puhastatavate/desinfitseeritavate alade, kasutatavate meetodite, ettenähtud standardite ning kõigi nõutavate ohutus- ja tervisekaitseabinõude täpsed määratlused;</li> <li>- puhastamise/desinfitseerimise protsessi <b>sagedus ja kestus</b> vastavalt iga määratletud ala riskitasemele;</li> <li>- <b>puhastustoode ja materjalid</b> iga määratletud ala jaoks koos andmetega toote keemilise kontsentratsiooni kohta, kasutusjuhised ja sobivus kasutamiseks toiduga kokkupuutuvatel pindadel või toidu</li> </ul>

<p><i>(d) olema paigaldatud nii, et oleks võimalik piisavalt puhastada seadmeid ja nende ümbrust.</i></p>		<p>läheduses;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- puhastus- ja desinfitseerimisstandardi tõhususe ja selle rakendamise sageduse <b><u>kontrollimine ja dokumenteerimine</u></b> igal määratletud alal;</li> <li>- <b><u>vastutus</u></b>: puhastamise/desinfitseerimise ning protsessi kontrollimise eest vastutavad isikud.</li> </ul> <p>Juhtkond peab puhastamise/desinfitseerimise kava (vt näidist lisas A) üle kontrollima ja allkirjaga kinnitama ning innustama töötajaid tööprotsessi käigus enda järelt koristama.</p> <p>Seadmed tuleb hõlmata hoolduskavadesse.</p>
<p><i>2. Vajaduse korral peavad seadmed olema käesoleva määruse eesmärkide täitmiseks varustatud asjakohaste kontrollseadmetega.</i></p>	<p>Hulgituru haldaja üldjuhul selliste seadmete eest ei vastuta.</p>	<p>Üldjuhul on selliste seadmete eest ainuvastutavad hulgiturul asuvad toidukäitlemisettevõtjad.</p>
<p><i>3. Keemiliste lisandite kasutamisel seadmete ja mahutite korrosioonitõrjeks tuleb seda teha heade tavade kohaselt.</i></p>	<p>Hulgituru haldaja üldjuhul selliste seadmete eest ei vastuta.</p>	<p>Üldjuhul on selliste seadmete eest ainuvastutavad hulgiturul asuvad toidukäitlemisettevõtjad.</p>

## VI PEATÜKK: TOIDUJÄÄTMED

Õigusakti säte	Juhised sätte järgimiseks	Nõuanne hea tava kohta
<p><b>1. Toidujäätmed, mittesöödavad kõrvalsaadused ja muud jäätmed tuleb nende kogunemise vältimiseks toidukäitlemisruumidest võimalikult kiiresti eemaldada.</b></p>	<p>Otseselt kuuluvad hulgituru haldaja vastutuse alla avalikel aladel olevad jäätmed. Seetõttu tuleb turu strateegilistesse kohtadesse paigutada prügimahutid ja need asjakohaselt tähistada, märkides, et neid kasutatakse üksnes „<i>muu kui loomse päritoluga toidujäätmete</i>” ning „muude jäätmete” jaoks.</p> <p>Üldjuhul kuulub hulgituru haldaja kohustuste hulka ka eraaladel tekkinud toidu- ja muude jäätmete eemaldamise vahendite tagamine.</p> <p>Toidukäitlemisettevõtjate tekitatud loomse päritoluga toidujäätmed on aga otseselt nende enda vastutusel.</p> <p>Mitte mingil juhul ei tohi prahti ja/või jäätmeid ladustada nii, et see meelitaks ligi kahjureid [vt I ptk punkti 2 alapunkt c)].</p> <p>Muude jäätmete kui loomset päritolu toidujäätmete kohta tuleb toidukäitlemisettevõtjate ja hulgituru haldaja vahelises lepingus täpsustada järgmist:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kuidas jäätmed kogutakse (vahetult toidukäitlemisettevõtjatelt, kindlaksmääratud kesk-kogumispunktidest jne);</li> <li>- omaniku nimi, kui tuleb kasutada kindlat tüüpi mahuteid;</li> <li>- kes tagab mahutite olemasolu;</li> <li>- kes puhastab ja desinfitseerib mahutid;</li> <li>- sorditud jäätmete kogumise korral kogumismeetod ja kasutatavate mahutite värvus ning kogumise sagedus ja aeg;</li> </ul>	<p>Loomse päritoluga toidujäätmed ja muud liiki jäätmed tuleb kõrvaldada eraldi mahutites.</p> <p>Vastavalt praegustele eeskirjadele on loomse päritoluga toidujäätmed otseselt toidukäitlemisettevõtja vastutusel. Toidukäitlemisettevõtja peab kõrvaldama loomse päritoluga toidujäätmed spetsiaalsetes mahutites ja eemaldama need vastavalt vajadusele, kuid vähemalt üks kord päevas.</p> <p>Loomse päritoluga toidujäätmete eemaldamise peab korraldama toidukäitlemisettevõtja ise, kasutades selleks spetsialiseeritud ettevõtteid.</p> <p>Olenemata sellest, kas puhastamise ja desinfitseerimise kava koostamise eest vastutab hulgituru haldaja või lepinguline kolmas isik, peab kava olema kirjalikus vormis ja sisaldama järgmist:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>ala</b>: puhastatavate/desinfitseeritavate alade, kasutatavate meetodite, ettenähtud standardite ning kõigi nõutavate ohutus- ja tervisekaitseabinõude täpsed määratlused;</li> <li>- puhastamise/desinfitseerimise protsessi <b>sagedus ja kestus</b> vastavalt iga määratletud</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kuidas jagunevad sellise tegevuse kulud toidukäitlemisettevõtjate ja hulgituru haldaja vahel.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ala riskitasemele;</li> <li>- <b>puhastustoode ja materjalid</b> iga määratletud ala jaoks koos andmetega toote keemilise kontsentratsiooni kohta, kasutusjuhised ja sobivus kasutamiseks toiduga kokkupuutuvatel pindadel või toidu läheduses;</li> <li>- puhastus- ja desinfitseerimisstandardi tõhususe ja selle rakendamise sageduse <b>kontrollimine ja dokumenteerimine</b> igal määratletud alal;</li> <li>- <b>vastutus</b>: puhastamise/desinfitseerimise ning protsessi kontrollimise eest vastutavad isikud.</li> </ul>
<p>2. <i>Toidujäätmeid, mittesöödavaid kõrvalsaaduseid ja muid jäätmeid tuleb hoida suletavates mahutites, välja arvatud juhul, kui toidukäitleja suudab pädevale asutusele tõendada muude mahutite või kõrvaldamissüsteemide sobivust. Kõnealused mahutid peavad olema sobiva konstruktsiooniga, heas seisukorras, kergesti puhastatavad ja vajaduse korral desinfitseeritavad.</i></p>	<p>Prahti ja/või jäätmeid ei tohi ladustada nii, et see meelitaks ligi kahjureid.</p> <p>Korduvkasutatavate jäätmemahutite sise- ja välispinnad peavad olema pestavad ja heas seisukorras.</p> <p>Selliste ettevõtete jäätmemahuteid, kellel tekib üksnes kuivi jäätmeid (nt pakendid), ei ole tingimata vaja sulgeda.</p> <p>Kui vedelate jäätmete korral puudub otseühendus äravoolusüsteemiga, tuleb kasutada kogumispaake (jäätmemahutid ja jäätmepaagid tuleb sellistena selgelt märgistada). Igal juhul tuleb võtta piisavad meetmed, et mitte saastata keskkonda.</p>	<p>Mahutite plastist sisekotid teevad prügi eemaldamise ja prügikastide puhastamise lihtsamaks. Kui praht eemaldatakse kesk-kogumisalale, tuleb plastkotid panna närilise- ja linnukindlatesse suletavatesse konteineritesse.</p> <p>Kui käideldakse muud lahtist toitu kui terveid puu- ja köögivilju, peavad kõigil prügikastidel olema jala, põlve või küünarnukiga avatavad kaaned.</p>

<p><b>3. Peab olema ette nähtud toidujäätmete, mittesöödavate kõrvalsaaduste ja muude jäätmete asjakohane hoidmine ja kõrvaldamine. Jäätmeladude planeering ja korraldus peab võimaldama nende hoidmist puhtana ja vajaduse korral kaitstuna loomade ja kahjurite eest.</b></p>	<p>Kui hulgituru haldaja on loonud kesk-jäätmelad, siis tuleb</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- hoida need puhtana ja korras, pestes regulaarselt prügišahtide avasid ja põrandat šahtide ümber, prügikonteinereid, prügikaste, ülejäänud maapinda ja seadmeid;</li> <li>- hallata ja kontrollida neid nii, et oleks tagatud nende puhtana hoidmine ja väärkasutuse vältimine;</li> <li>- hoida need vabana kahjuritest, st närilistest, lindudest, kiskjalistest, lüljalgsetest jne. Prügikastid peavad olema suletud ning prügi pressimisalad peavad olema toidu ladustamis- ja valmistamisaladest füüsiliselt eraldatud. Kõik prügihoiukohad tuleb muuta võimalikult kahjurikindlaks. Puhastada regulaarselt.</li> </ul>	<p>Kesk-jäätmeladude puhastamist tuleb käsitleda puhastamise/desinfitseerimise kavas.</p> <p>(Vt ka märkusi I ptk punktis 1 „Puhastamine”.)</p>
<p><b>4. Kõigi jäätmete kõrvaldamine peab toimuma hügieeniliselt ja keskkonnasõbralikult vastavalt asjakohastele kohaldatavatele ühenduse õigusaktidele ning need ei tohi muutuda otseseks</b></p>	<p>Kui jäätmete ja prügi eemaldamise eest vastutab hulgituru haldaja, peab ta rakendama kõiki võimalikke ettevaatusabinõusid, et vähendada keskkonna saastamise riski.</p> <p>Võimaluse korral tuleb jäätmete ringlussevõttu (papp, puitkastid, kaubaalused, taimsete jäätmete kompostimine jne) eelistada nende</p>	

<i>või kaudseks saasteallikaks.</i>	<p>põletamisele.</p> <p>Kui jäätmeid põletatakse turu territooriumil, peavad gaasilised heitmed vastama ühenduse õigusaktide nõuetele.</p> <p>Vedeljäätmeid ei tohi ilma asjaomase ametiasutuse eelneva nõusolekuta lasta otse üld-äravoolusüsteemi.</p>	
-------------------------------------	--	--

## VII PEATÜKK: VEEVARUSTUS

Õigusakti säte	Juhised sätte järgimiseks	Nõuanne hea tava kohta
<p><b>1. a) Käitlemisettevõttes peab olema piisav joogiveevarustus, mida vajadusel kasutatakse toiduainete saastumise vältimise tagamiseks.</b></p> <p><b>b) Tervete kalandustoodete korral võib kasutada puhast vett. Elusate kahepoolmeliste molluskite, okasnahksete, mantelloomade ja meritigude korral võib kasutada puhast merevett; puhast vett võib kasutada ka väliseks pesemiseks. Sellise vee kasutamisel peavad olema vastavad veevarustamisvahendid.</b></p>	<p>Kui toidukäitlemisettevõtjate veega varustamine on hulgituru haldaja kohustus, tuleb pöörata tähelepanu sellele, et joogivee varustuskogus oleks piisav.</p> <p>Vee kvaliteeti tuleb regulaarselt kontrollida, et teha kindlaks, kas toidukäitlemisettevõtjate kasutatav vesi vastab direktiivi 98/83/EÜ nõuetele.</p> <p>Joogivett tuleb kasutada:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kätepesuks;</li> <li>- vajaduse korral toidu pesemiseks;</li> <li>- toidu ja jookide koostises;</li> <li>- toidu kuumtöötlemiseks;</li> <li>- toidukäitlemisseadmete puhastamiseks;</li> <li>- toiduga kokkupuutuvate pindade ja toitu käitlevate töötajate käte puhastamiseks;</li> <li>- kõigiks muudeks toiminguteks, kus esineb toiduainete saastumise risk.</li> </ul> <p><i>Tuleb tähele panna, et erandina võib puhast vett kasutada tervete kalandustoodete korral kuni 31. detsembrini 2009 (määrus (EÜ) nr 2076/2005, millega nähakse ette üleminekumeetmed).</i></p> <p>Enamasti ei kuulu toidukäitlemisettevõtjate mereveega varustamine hulgituru haldaja kohustuste hulka.</p>	<p>Kuigi võib eeldada, et kõigi vee-ettevõtete tarnitava vee kvaliteet vastab joogivee omale, nagu on märgitud nõukogu direktiivis 98/83/EÜ, on heaks tavaks tagada vee kvaliteedi iga-aastane kontrollimine heakskiidetud laboris. Kui veevarustuses on esinenud katkestusi või muudatusi, võib olla vaja sagedamini kontrollida vee kvaliteedi vastavust joogivee omale.</p> <p>Proovid tuleb võtta veevarustuse seisukohalt olulistest kindlaksmääratud kohtadest nii, et need esindavad representatiivselt kogu aasta jooksul tarbitava vee kvaliteeti.</p> <p>Kui selle eest vastutab hulgituru haldaja, peab ta veesoojendus- ja segistisüsteemide nõuetekohase hoolduse tagamiseks kehtestama asjakohase hoolduskava.</p> <p>Kui kasutatakse veepehmendeid ja/või veefiltreid, tuleb vastavalt tootja juhistele teostada regulaarset järelevalvet ja hooldust, sealhulgas vahetada filtreid.</p>

<p><b>2. Tehnilise vee kasutamisel, näiteks tuletõrjeks, auru tootmiseks, külmutamiseks ja muudel sarnastel eesmärkidel, peab see ringlema eraldi süsteemis, mis on vastavalt tähistatud. Tehnilise vee süsteem ei tohi olla ühendatud joogiveesüsteemiga ega võimaldada tehnilise vee tagasivoolu viimasesse.</b></p>	<p>Toiduvalmistamisalade varustamine tehnilise veega peab olema keelatud.</p> <p>Teatavad süsteemid, kus võib tehnilist vett kasutada, nagu tuletõrjevoolikud ja sprinklerisüsteemid, tuleb sellistena selgesti märgistada.</p> <p>Joogivee ja tehnilise vee süsteemide eristamiseks on soovitatav kasutada värvuskoode.</p>	<p>Kui ühisveevärgist saadavat joogivett kasutatakse nii puhastamiseks kui ka abiteenuste jaoks, nagu sprinklerisüsteemid ja tuletõrjevoolikud jne, tuleb kõnealustele süsteemidele paigaldada sobivad tagasilöögiklapid, et vesi ei saaks tagasisuunas voolata. Hästinähtavasse kohta tuleb välja panna sildid, kus on kirjas selliste süsteemide kasutuspiirangud.</p>
<p><b>3. Töötlemisel või koostisosana kasutatava ümbertöödeldud veega ei tohi kaasneda saastumisriski. Selline vesi peab vastama joogiveega samadele normidele, välja arvatud juhul, kui pädev asutus on seisukohal, et vee kvaliteet ei kahjusta valmis toiduaine tervislikkust.</b></p>	<p>Kui toidukäitlejad kasutavad ümbertöödeldud vett, peab hulgituru haldaja täpsustama, et sellise veega varustamine toimub asjaomaste toidukäitlemisettevõtjate ainuvastutusel.</p> <p>Mitte mingil juhul ei tohi eksisteerida võimalust ühendada ümbertöödeldud vee torustik peaveevärgiga.</p>	<p>Kuigi eeldatavalt on sellise vee kvaliteet sama, mis joogiveel, sisaldab töötlemise käigus või koostisosana kasutatav ümbertöödeldud vesi bioloogilisi, keemilisi ja füüsikalisi elemente, mille kontsentratsioon aja jooksul suureneb.</p> <p>Hulgituru haldaja peab pöörama erilist tähelepanu sellele, kui ümbertöödeldud vett kavatsetakse suunata kanalisatsioonisüsteemi, sest see on potentsiaalne saasteaine. Seepärast peavad toidukäitlemisettevõtjad enne sellise heitvee kanalisatsiooni suunamist seda oma kulul asjakohaselt töötleva. Kui selline töötlemine on võimatu, peavad nad lisasaaste tekitamise eest tasu maksma. Need küsimused peavad olema täpsustatud toidukäitleja ja hulgituru haldaja vahelises lepingus.</p>

<p><b>4. Toiduga kokkupuutuv jää või jää, mis võib põhjustada toidu saastumist, peab olema valmistatud joogiveest, tervete kalandustoodete jahutamiseks kasutatav jää puhtast veest. Jääd tuleb valmistada, käsitseda ja hoida tingimustes, mille korral see on kaitstud saastumise eest.</b></p>	<p>See tähendab, et jääd tuleb teha joogiveest.</p> <p>Hulgituru haldaja ise tavaliselt jää valmistamisega ei tegele, kuid kui turul jääd valmistatakse, tuleb tagada juurdepääs joogiveele.</p>	<p>Kui turul valmistatakse jääd, peab hulgituru haldaja tagama, et valmistamisprotsess vastab kõigile asjakohastele eeskirjadele. Soovitatav on sellise vastavuse tagamiseks sõlmida ametlik leping.</p>
<p><b>5. Toiduga otseses kokkupuutes kasutatav aur ei tohi sisaldada terviseohtlikke aineid või aineid, mis võivad põhjustada toidu saastumist.</b></p>	<p>Kui aur, mis tavaliselt eraldub puhastusseadmetest, võib kokku puutuda toiduga, peab see olema joogiveeaur (vt jaotist 1).</p>	
<p><b>6. Toiduainete kuumtöötlemisel hermeetiliselt suletud pakendites tuleb tagada, et pärast kuumtöötlust mahutite jahutamiseks kasutatav vesi ei ole toiduainete saastumise allikaks.</b></p>	<p>Suletud pakendites olevate toiduainete kuumutamisel ja jahutamisel kasutatav vesi peab olema joogivesi (vt jaotist 1).</p>	

## VIII PEATÜKK: ISIKLIK HÜGIEEN

Õigusakti säte	Juhised sätte järgimiseks	Nõuanne hea tava kohta
<p><b>1. Kõik toidu käsitsemise alas töötavad inimesed peavad tagama kõrgel tasemel isikliku puhtuse, kandma sobivat, puhast riietust, vajaduse korral kaitseriietust.</b></p>	<p>Hulgituru haldaja ega tema alltöövõtjate töötajad ei pea tavaliselt toitu käitlema.</p> <p>Et nendel isikutel seega toidu ega selle pakenditega füüsilist kokkupuudet ei ole, ei kehti nende suhtes toitu käitlevate töötajate erieeskirjad.</p> <p>Kuna oma töökohustuste täitmisel võib neil siiski olla vaja toidukäitlemisruumidesse siseneda, peavad nad olenemata seal käideldavatest toodetest järgima isikliku hügieeni põhireegleid:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kandma puhtaid isiklikke rõivaid;</li> <li>- hoiduma ebahügieenilistest tegevustest, sealhulgas suitsetamisest, söömisest ja joomisest.</li> </ul> <p>Ruumides, kus terviserisk on suur, nt loomsete saaduste käitlemise ruumides, tuleb vastavalt nende toodete suhtes kehtivatele erieeskirjadele kanda kaitseriietust ja peakatet.</p> <p>Kaitseriietust ja peakatet tuleb regulaarselt pesta.</p>	<p>Hulgituru haldajal peavad olema hügieenipõhimõtted ja/või isikliku hügieeni eeskirjad, mida ta peab kõigile töötajatele tutvustama; töötajad annavad allkirja nendest arusaamise kohta.</p> <p>Eeskirjad tuleb hästinähtavasse kohta välja panna, et need toimiksid pideva meeldetuletusena töötajatele.</p> <p>Kätepesu nõudvad sildid tuleb samuti töötajatele meeldetuletuseks hästinähtavasse kohta üles riputada.</p> <p>Olemas peavad olema einestamisruumid.</p>
<p><b>2. Ühtegi inimest, kes põeb sellist haigust või on sellise haiguse nakkuse kandja, mis võib levida</b></p>	<p>Vajalik on, et hulgituru haldaja tagaks selgete tegevuspõhimõtete olemaolu seoses oma töötajate või alltöövõtjate teadaoleva või kahtlustatava</p>	

<p><b><i>toidu kaudu, näiteks infitseerunud haavad, nahahaigused, põletikud või kõhulahtisus, ei tohi lubada mingis ulatuses toitu käsitseda või siseneda toidukäsitsemisalasse, kui mis tahes otsene või kaudne saastumine on tõenäoline. Kõik nimetatud probleemidega toidukäitlemisettevõttes töötavad isikud, kes võivad tõenäoliselt sattuda toiduga kokkupuutesse, peavad oma haigustest või sümptomitest ja võimaluse korral ka nende põhjustest toidukäitlejat kohe teavitama.</i></b></p>	<p>nakkusega, mis võib põhjustada mikrobioloogilist saastumist.</p> <p>Iga isik, kes võib siseneda toidukäitlemisruumidesse, peab teavitama teatud haigustest või seisunditest, mille korral esineb vähimgi toidu otsese või kaudse saastamise tõenäosus.</p>	
--	---	--



## XII PEATÜKK VÄLJAÕPE

Õigusakti säte	Juhised sätte järgimiseks	Nõuanne hea tava kohta
<p><b><i>Toidukäitlejad peavad tagama:</i></b></p> <p><b><i>1. et toitu käitlevaid töötajaid on vastavalt nende tööalasele tegevusele toiduhügieeni küsimustes juhendatud ja/või koolitatud</i></b></p> <p><b><i>2. et käesoleva määruse artikli 5 lõikes 1 osutatud korra väljatöötamise ja haldamise eest või asjakohaste juhiste rakendamise eest vastutavad isikutel on vastav HACCP põhimõtete kohaldamise alane väljaõpe, ning</i></b></p> <p><b><i>3. vastavuse teatavates toidukäitlemissektorites töötavate isikute väljaõppeprogramme käsitlevate riiklike õigusaktide</i></b></p>	<p>Hulgituru haldaja ega tema alltöövõtjate töötajad ei pea tavaliselt toitu käitlema.</p> <p>Seega need õiguslikud nõuded kõnealuste isikute suhtes ei kehti. Sellegipoolest peavad nad teadvustama, et töötavad ruumides, kus käideldakse värskaid tooteid, ning et nende käitumine võib mõjutada toidu ohutust.</p> <p>Kõigile töötajatele tuleb anda nende tegevuse suhtes asjakohased hügieenijuhised. Juhistes tuleb käsitleda toidu ohustavaid tegureid ja ohutõrjemeetmeid, mis selgitati välja töötajate tegevuse ohuanalüüsi käigus. Juhised tuleb anda enne vastava tegevuse alustamist ja kui töös toimub muudatusi, tuleb juhised läbi vaadata.</p> <p>Vajadus kindla õppekavaga koolituskursuse järele oleneb sellest, milline on toidu ohutusega seotud risk; samuti tuleb arvestada tööjõu suurt voolavust.</p> <p>Üldinfot HACCP-süsteemi väljatöötamise kohta tuleb anda kõigile töötajatele, erikursus aga korraldada neile, kes seda meetodit otseselt rakendama hakkavad.</p> <p>Kursust ei pea tingimata läbi viima akrediteeritud koolitusasutus, kuid see peab olema vajalikul tasemel. See võib olla ettevõttesisene, kaugõppekursus või välise</p>	<p>On hea tava pakkuda toidukäitlemisruumides puhastus- ja muude abitöödega tegelevatele isikutele, kes toitu ei käitle (nt ettevõttevälised alltöövõtjad), nii sisseelamiskoolitust kui ka konkreetset tööalast juhendamist. Juhendamisel tuleb keskenduda sellele, kuidas nende tegevus ja isiklik hügieen võivad mõjutada toidu ohutust. Regulaarselt tuleb korraldada teadmiste kontrolli, et tagada juhistest arusaamine.</p> <p>Juhendamise käigus tuleb võimalusel selgitada, miks teatud meetmed on vajalikud ja kuidas need toidu ohutust tagavad. See võib innustada töötajaid nõudeid täitma, sest nad mõistavad vajadust kaitsta toitu kahjuliku saaste eest, kaitsta tarbijaid ja vältida haiguste levikut. Eriti oluline on see juhutööliste ja ajutiste töötajate puhul, kes regulaarsetel koolitustel ei osale.</p> <p>Kui jälgimise ja järelevalve põhjal on selleks vajadus, tuleb juhiseid asjakohaste ajavahemike tagant korrata ja selgitada.</p>

<p><i>nõuetele.</i></p>	<p>koolitusorganisatsiooni korraldatud koolitus ning seda tuleb vastavalt vajadusele regulaarselt korrata.</p> <p>Koolitus võimaldab paremini mõista, millised on toidu saastumise võimalused ja kuidas saab õigete toidukäitlemismenetluste abil vältida toidust põhjustatud haigusi.</p> <p>Ettevõtte heaks tavaks on omada koolituskava, mis aitab kindlaks teha, millist koolitust iga töötaja vajab.</p> <p>Samuti on hea tava pidada arvestust iga töötaja läbitud koolituste kohta.</p> <p>Koolitusvajadused tuleb regulaarselt läbi vaadata ja hinnata neid lähtuvalt töötajate rollist ja kohustustest, olemasolevatest oskustest, kogemustest ja varasematest koolitustest.</p>	<p>Koolituse eesmärk on tagada, et töötajad mõistaksid, miks on teatavad ettevaatusabinõud vajalikud. Seetõttu on hea tava õpetada kõigile töötajatele nende tööga seotud hügieenipõhimõtteid, et vähendada järelevalve vajadust.</p> <p>Järelevalvetöötajad ja juhid, kes toitu ei käitle, kuid kellel võib olla otsene mõju sellele, kui hügieeniliselt toiminguid sooritatakse, peavad läbima kindla õppekavaga kursused, kui see vajalikuks osutub.</p>
-------------------------	---	---

## VI – HACCP-PÕHISED MENETLUSED

### A – HACCP-põhised menetlused hulgiturgudel

Määruse (EÜ) nr 852/2004 (toiduainete hügieeni kohta) artiklis 5 on sätestatud:

*„1. Toidukäitlejad kehtestavad, rakendavad ja haldavad alalist HACCP põhimõtetel põhinevat menetlust või menetlusi.”*

Käesolevas peatükis antakse hulgituru haldajale nõu hulgiturul tema vastutusel olevate funktsioonide täitmisel kasutatavate menetluste ja HACCP põhimõtete järgimise osas.

Nagu eespool mainitud, asub hulgiturg tarneahela keskel, tootmise ja tarbimise vahel. Vastavalt määruse (EÜ) nr 853/2004 määratlusele on hulgiturg *„toidukäitlemisettevõtja, mis koosneb mitmest iseseisvast üksusest, millel on ühised seadmed ja osakonnad, kus müüakse toiduaineid toidukäitlejatele.”*

See määratlus tähendab, et hulgituru haldajat tuleb lugeda samasuguseks toidukäitlemisettevõtjaks nagu kõiki teisi ning tema tegevus peab seega olema kooskõlas ELi toidualaste õigusaktidega, kuigi ta ise toiduaineid ei müü. Olles vastutav kogu turu eest, jagab hulgituru haldaja vastutust turul müüdavate toidukaupadega seotud asjakohaste hügieeninõuete täitmise eest ja peab võtma meetmeid toiduhügieeni tagamiseks.

#### Märkus lugejale.

Alljärgnev HACCP-põhiseid menetlusi käsitlev osa on välja töötatud dokumendi „*HACCP põhimõtetel põhinevate menetluste rakendamise ja teatud toidukäitlemisettevõtetes HACCP põhimõtete rakendamise lihtsustamise kohta*” alusel. (Välja antud Euroopa Komisjoni tervishoiu ja tarbijakaitse peadirektoraadi poolt 16. novembril 2005)<sup>(1)</sup>.

### B – HACCP-põhised menetlused ja eeltingimused

Toiduhügieen on tulemus, mille toidukäitlemisettevõtjad saavutavad eeltingimuste ja HACCP-põhiste menetluste rakendamise abil.

Eriti tuleb silmas pidada seda, et enne HACCP-põhiste menetluste kehtestamist peavad olema täidetud nende rakendamise eeltingimusteks olevad toiduhügieeni nõuded, mida käsitleti käesoleva hea tava juhendi eelmistes peatükkides, näiteks:

- nõuded infrastruktuurile ja seadmetele;
- temperatuurikontroll ja ventilatsioon;
- valgustus;
- sanitaarprotseduurid;
- jäätmete kõrvaldamine;<sup>(2)</sup>
- kahjuritõrje;
- isiklik hügieen;
- väljaõpe.

<sup>(1)</sup> Vt ptk „Viited”.

<sup>(2)</sup> Vt ka Euroopa Parlamendi ja nõukogu 3. oktoobri 2002. aasta määrus (EÜ) nr 1774/2002, milles sätestatakse muuks otstarbeks kui inimtoiduks ettenähtud loomsete kõrvalsaaduste sanitaareeskirjad.

Need eeltingimused on mõeldud ohtude üldiseks kontrolli all hoidmiseks ja loovad aluse HACCP tõhusaks rakendamiseks. Need peavad olema täidetud enne HACCP-põhise menetluse sisseseadmist.

## **C – HACCP üldpõhimõtted**

HACCP (ohuanalüüsi ja kriitiliste kontrollpunktide süsteem) määrab kindlaks konkreetsed ohud ja meetmed nende kontrolli all hoidmiseks, et tagada toidu ohutus.

HACCP on ohtude hindamise ja selliste kontrollsüsteemide loomise vahend, mis keskenduvad pigem ennetustegevusele kui lõpptoote kontrollimisele. Iga HACCP-süsteem on võimeline kohanema muutustega, nagu näiteks uuendustega seadmete konstruktsioonis ja töötlemismenetlustes, ja tehnoloogilise arenguga.

HACCPd võib kohaldada toiduahela kõigis etappides. HACCP rakendamine võib peale toidu ohutuse suurendamise olla märkimisväärselt kasulik ka muus suhtes, näiteks võib see hõlbustada reguleerivate asutuste korraldatavat kontrollimist ning soodustada rahvusvahelist kaubandust, suurendades usaldust toidu ohutuse vastu.

HACCP edukas kohaldamine eeldab nii juhtkonna kui töötajate täielikku pühendumist ja kaasamist. Samuti nõuab see valdkonnaülest lähenemisviisi.

Kõik toidukäitlejad, sealhulgas hulgituru haldajad, peaksid enne HACCP kohaldamist rakendama selle eelduseks olevad toiduhügieeninõuded.

HACCP tulemuslik rakendamine eeldab juhtkonna pühendumist. Ohtude kindlakstegemise, hindamise ning HACCP edasise kavandamise ja kohaldamise käigus tuleb arvestada hulgituru haldaja võetud meetmete mõju ohtude ohjamisel ja toidu ohutusega seotud epidemioloogilisi tõendeid.

HACCP eesmärk on keskenduda ohutõrjele kriitilistes kontrollpunktides (CCP) ning seda tuleks kohaldada iga konkreetse tegevuse suhtes eraldi.

Kui mõnda etappi muudetakse, tuleb HACCP kohaldamine läbi vaadata ja teha vajalikud muudatused. HACCP kohaldamisel on oluline olla vajaduse korral paindlik, et võtta arvesse nii kohaldamise konteksti kui ka ettevõtte tegevuse iseloomu ja mahtu.

### **HACCP seitse põhimõtet**

- 1 - Teha kindlaks ohud, mida tuleb vältida, mis tuleb kõrvaldada või vähendada vastuvõetavale tasemele (ohuanalüüsi).
- 2 - Teha kindlaks kriitilised kontrollpunktid etapis või etappides, kus ohutõrje on ohu vältimiseks, kõrvaldamiseks või vastuvõetavale tasemele vähendamiseks hädavajalik.
- 3 - Kehtestada kriitilistes kontrollpunktides kriitilised piirid, mis eraldavad kindlaks tehtud ohtude vältimise, kõrvaldamise ja vähendamise korral vastuvõetava ja vastuvõetamatu piirkonna.
- 4 - Kehtestada kriitilistes kontrollpunktides tõhus järelevalvekord ja rakendada seda.
- 5 - Kehtestada korrigeerivad meetmed juhuks, kui järelevalve tulemusel selgub, et kriitiline kontrollpunkt ei ole kontrolli all.
- 6 - Kehtestada menetlused, mida teostatakse regulaarselt punktides 1–5 esitatud meetmete tõhususe kontrollimiseks.
- 7 - Toidukäitlemisettevõtja olemusest ja suurusest olenevalt määrata kindlaks dokumendid ja andmed, mis tõendavad punktides 1–6 esitatud meetmete rakendamise tõhusust.

## D – Seitsme põhimõtte kohaldamine hulgituru haldaja korral

Järgmisi tegevusi on soovitatav teha esitatud järjekorras.

### 1. OHUANALÜÜS

#### 1.1. Eri valdkondade esindajatest koosneva meeskonna (HACCP-meeskond) moodustamine

Meeskond, mis koosneb kõigist võetava meetmega seotud isikutest, peab kaasama läbivaadatava tegevuse ja sellega seotud võimalike ohtude uurimiseks kogu võimaliku teabe ja eriteadmised ning samuti kaasama juhtkonda nii palju kui võimalik.

Vajaduse korral abistavad meeskonda spetsialistid, kes aitavad lahendada kriitiliste punktide hindamise ja kontrollimisega seotud raskusi.

Meeskonda võivad kuuluda spetsialistid,

- kes tunnevad konkreetse tooterühmaga seotud bioloogilisi, keemilisi või füüsikalisi ohte,
- kes vastutavad sooritatava tegevuse eest või on sellega tihedalt seotud,
- kellel on sooritatava tegevuse jaoks olulised tööoskused, eelkõige hügieeni ja seadmete alal,
- teised isikud, kellel on erialased teadmised hügieeni, mikrobioloogia või toidutehnoloogia vallas.

Üks isik võib täita mitut nimetatud rolli tingimusel, et kogu vajalik teave on meeskonnale kättesaadav ja seda kasutatakse väljatöötatava süsteemi usaldusväärsuse tagamiseks. Kui ettevõtte töötajatel puuduvad vajalikud teadmised, tuleb pöörduda teiste allikate poole (nõustamine jne).

Kindlaks tuleb määrata HACCP-plaani ulatus. Selleks tuleb kirjeldada, millist toiduahela etappi see hõlmab ja millistele üldistele ohuliikidele (bioloogilised, keemilised ja füüsikalised) selles keskendutakse.

#### **Kontrollnimekiri**

##### **Küsimused:**

Kas meil on olemas või kas me saame omandada ohtude ja kontrollpunktide kindlakstegemiseks vajalikud oskused?

Kas meil on olemas isik, kes vastutab kogu toiduohutuse kava eest?

Kas vastutav isik on saanud väljaõppe HACCP-süsteemi nõuete alal?

Kas sellel isikul on volitused plaani kehtestada ja hallata?

Kas töötajad on teadlikud toidu ohutuse ja hügieeni tähtsusest?

Kas meie ettevõttel on olemas koolituskava?

Kui midagi läheb valesti, kas töötajad teavad siis, mida teha ja kellel on õigus langetada otsuseid?

#### 1.2. Hulgituru haldaja vastutusel olevate tegevuste kirjeldus

Et hulgituru haldaja ise toiduaineid ei käitle ega müü, kehtib käesolev punkt turuhaldaja tegevustele tema koostöös turul asuvate toidukäitlemisettevõtjatega.

Koostada tuleb tegevuse täielik kirjeldus, mis sisaldab selle kõiki etappe.

**Kontrollnimekiri****Küsimused:**

Millistest etappidest iga tegevus koosneb ja millised riskid on nendega seotud?

Kas kõik etapid on arvesse võetud?

Kas mõni tegevuse etapp on ununenud?

**1.3. Igal etapil täidetavate ülesannete väljaselgitamine**

HACCP-meeskond peab välja selgitama ja määratlema ka igal etapil täidetavad ülesanded ning nende võimaliku omavahelise vastasmõju, samuti nende ülesannete ja hulgiturul asuvate teiste toidukäitlemisettevõtjate tegevuste vastasmõjud.

**Kontrollnimekiri****Küsimused:**

Kas oleme välja selgitanud kõik igal etapil täidetavad ülesanded?

Kas oleme ülesannete kaupa arvesse võtnud kõik asjaomased toidukäitlemisettevõtjad?

Kas oleme andnud täidetavate ülesannete kohta piisavalt teavet?

**1.4. Vooskeemi koostamine (vt lisa B.1)**

Olenemata skeemi formaadist tuleb kõiki tegevuse etappe uurida järjekorras ning kujutada üksikasjalikul vooskeemil, millele on lisatud vajalikud tehnilised andmed.

Andmete hulka võivad muu hulgas kuuluda:

- töö- ja abiruumide plaan,
- seadmete paigutus ja omadused,
- kõigi etappide järjekord,
- protsesside tehnilised näitajad,
- toiduainete liikumine (sealhulgas võimalik ristsaastumine),
- puhaste ja „mustade” alade (või kõrge/madala riskiteguriga alade) eristamine;

Järgmised nõuded on HACCP-süsteemi rakendamise eeltingimused ja need võib süsteemi integreerida:

- puhastamise ja desinfitseerimise kord,
- ettevõtte hügieenikeskkond,
- töötajate liikumine ettevõttes ja hügieeniprotseduurid,
- toodete ladustamis- ja turustamistingimused.

**Kontrollnimekiri****Küsimused:**

Kas meil on kindlad menetlused iga etapi kontrollimiseks ja heakskiitmiseks?

Kas meil on olemas tegevuse kvaliteedi järelevalve süsteem?

Kas meil on võimalike ohtude kindlakstegemiseks olemas kogu vajalik teave?

### **1.5. Vooskeemi kohapealne kinnitamine**

Pärast vooskeemi koostamist peaks eri valdkondade esindajatest koosnev meeskond seda kohapeal tööajal kontrollima. Kui jälgimise käigus tuvastatakse kõrvalekaldeid, tuleb algset vooskeemi korrigeerida.

Protsessi tuleb jälgida kriitilise pilguga, vooskeem käes.

#### **Kontrollnimekiri**

##### **Küsimused:**

Kas mõni etapp või muu teave on puudu?

Kas me tegelikult toimime nii, nagu vooskeem näitab?

### **1.6. Ohtude loetelu ja ohutõrjemeetmed**

**1.6.1. Loetleda kõik võimalikud** bioloogilised, keemilised või füüsilised ohud, mille esinemine võib vastaval etapil olla tõenäoline („oht” on määratletud määruse (EÜ) nr 178/2002 artikli 3 lõikes 14; vt ka sõnastikku käesolevas dokumendis).

Järgmisena peab HACCP-meeskond teostama ohuanalüüsi, et teha HACCP-plaani jaoks kindlaks, millised ohud on sellist laadi, et nende kõrvaldamine või vähendamine vastuvõetava tasemeni on toidu ohutuse tagamiseks hädavajalik.

Ohuanalüüsi läbiviimisel tuleb arvestada järgmist:

- ohtude ilmnemise tõenäosus ja nende tõttu tervisele avalduva kahjuliku mõju suurus;
- ohtude olemasolu kvalitatiivne ja/või kvantitatiivne hindamine.

**1.6.2. Mõelda läbi ja kirjeldada**, millised on tõrjemeetmed iga ohu korral.

Ohutõrjemeetmed on toimingud, mida saab kasutada ohtude vältimiseks, nende kõrvaldamiseks ning nende mõju või esinemise vähendamiseks vastuvõetava tasemeni.

Tuvastatud ohuteguri ohjes hoidmiseks võib olla vaja kasutada rohkem kui ühte tõrjemeedet ning samas võib mitu ohutegurit saada kontrolli alla ühe meetmega.

Ohutõrjemeetmete lisaks on vaja üksikasjalikke menetlusi ja täpseid kirjeldusi, mis aitavad tagada meetmete tõhusa rakendamise. Näiteks üksikasjalikud puhastamiskavad, mida kasutatakse kooskõlas ühenduse eeskirjadega.

#### **Märkus.**

*HACCP-süsteemi esmakordsel kohaldamisel kiputakse leidma liiga palju ohte! See tekitab probleeme, sest võib hajutada töötleja tähelepanu, mistõttu ta ei suuda keskenduda tõeliselt olulistele ohtudele. Küsimus seisneb selles, mis on oluline.*

*Tõrjet vajab oht,*

**1) mille esinemine on tõenäoline**

**ning**

**2) mis, juhul kui seda nõuetekohaselt ei tõrjuta, põhjustab tõenäoliselt tarbijatele vastuvõetamatult suure terviseriski.**

*Ohtude korral, mille jaoks on ohutuse tagamiseks õigusnormidega kehtestatud häiretasemed, lubatud hälbed või muud piirnormid (nt puhastuskemikaalid, pestitsiidid, ...), tähendab vastuvõetamatu terviserisk seda, et piirnorm võidakse ületada, mitte aga lihtsalt vastava aine olemasolu avastataval tasemel. Niisiis, kui teatud liiki toidus on häiretaseme ületamine tõenäoline, peab töötleja ohuanalüüsi tuvastama selle ohu niisuguse ohuna, mida on vaja HACCP-süsteemi abil kontroll all hoida.*

#### **Kontrollnimekiri**

##### **Küsimused:**

Kas oleme uurinud kõiki ohuallikaid?

Kas kasutasime ohtude tuvastamiseks ruumide ja nende ümbruse plaane?

Kas kasutasime võimalike tööprotsessides peituvate ohtude tuvastamiseks vooskeemi?

Kas oleme tuvastanud etapi endaga seotud riskid, näiteks võimalikud väär- ja kuritarvitused (nt puhastuskemikaalide korral)?

## **2. KRIITILISTE KONTROLLPUNKTIDE (CCPde) KINDLAKSTEGEMINE**

Kriitilise punkti kindlakstegemine selleks, et ohtu tõrjuda, nõuab loogilist lähenemisviisi. Sellist lähenemisviisi aitab rakendada otsustamiskeemi kasutamine (*vt lisa B.2*).

Meeskond võib aga vastavalt oma teadmistele ja kogemustele kasutada ka muid meetodeid.

Otsustamiskeemi rakendamiseks tuleb kõiki vooskeemil väljatoodud etappe vaadelda järjekorras. Iga etapi selliste ohtude puhul, mille esinemine on tõenäoline, tuleb kasutada otsustamiskeemi ning identifitseerida kõik ohutõrjemeetmed. Otsustamiskeemi kohaldamine peab olema paindlik ning võimaluse korral tuleb tarbetute kriitiliste punktide vältimiseks arvesse võtta kogu protsessi.

Soovitav on läbida otsustamiskeemi kasutamise koolitus.

Kriitiliste punktide kindlakstegemine toob HACCP-meeskonna jaoks kaasa kaks ülesannet:

- tagada asjakohaste ohutõrjemeetmete tõhus kavandamine ja rakendamine. Eelkõige, kui oht on identifitseeritud etapil, kus tõrje on toidu ohutuse seisukohast vajalik, kuid ei selle ega ka teiste etappide jaoks ei ole ohutõrjemeedet ette nähtud, tuleks protsessi seda või mõnda teist etappi muuta, et tõrjemeede sinna kaasata;
- kehtestada ja rakendada iga kriitilise punkti jaoks järelevalvesüsteem.

#### **Kontrollnimekiri**

##### **Küsimused:**

Kas iga ohu jaoks on tehtud kindlaks tõrjemeetmed?

Kas need kõrvaldavad või minimeerivad tõhusalt ohtude esinemise tõenäosust?

Kas me saame protsessi muuta, kui ennetavad meetmed puuduvad?

Kas töötajad mõistavad, millised on CCP nõuded?

## **3. KRIITILISED PIIRID KRIITILISTES KONTROLLPUNKTIDES**

Kriitiliste kontrollpunktidega seotud ohutõrjemeetmed peaksid aitama täpsustada kriitilisi piire.



Kriitilised piirid vastavad toidu ohutuse seisukohast heakskiidetud piirväärtustele.

Need tähistavad vastuvõetava ja vastuvõetamatu taseme piiri. Kriitilised piirid kehtestatakse vaadeldavatele või mõõdetavatele parameetritele, mille abil on võimalik näidata, et kriitiline punkt on kontrolli all.

Need peavad põhinema tõendatud andmetel selle kohta, et valitud väärtused aitavad protsessi kontrolli alla saada.

Sellised parameetrid on näiteks temperatuur, aeg, pH, niiskusesisaldus, organoleptilised omadused, nagu välimus, jne.

Protsessis esineva varieeruvuse tõttu on mõnikord kriitilise piiri ületamise riski vältimiseks vaja kehtestada rangemad määrad, et tagada kriitiliste piiride järgimine.

Kriitilised piirid võib leida erinevatest allikatest. Kui aluseks ei võeta reguleerivaid standardeid või hea hügieenitava juhendeid, peab meeskond hindama piirmäärade kõlblikkust kriitilistes kontrollpunktides tuvastatud ohtude kontrolli alla võtmise seisukohalt.

### **Kontrollnimekiri**

#### **Küsimused:**

Kas oleme kehtestanud piirmäärad iga kriitilise kontrollpunkti jaoks?

Kas me järgime sätestatud piirmäärasid?

Kas meie mõõtevahendid on piisavalt täpsed?

Kas meie mõõtesüsteemid vastavad tunnustatud standarditele?

Kas kõigi kontrolli alt väljunud olukordade jaoks on kehtestatud korrigeerivad meetmed?

Kas meil on olemas kaebuste käsitlemise süsteem?

Kas järelevalve ja olukorra registreerimise sagedus on piisav?

## **4. JÄRELEVALVEMENETLUS KRIITILISTES KONTROLLPUNKTIDES**

HACCP-põhiste menetluste oluliseks osaks on igas kriitilises punktis läbiviidavate vaatluste ja mõõtmiste kava, millega tagatakse kindlaksmääratud kriitiliste piiride järgimine.

Vaatluste või mõõtmiste käigus peab olema võimalik märgata kontrolli kaotamist kriitilises punktis ning need peavad andma teavet õigeaegselt, et oleks võimalik võtta korrigeerivaid meetmeid.

Võimaluse korral tuleb protsessi korrigeerida, kui järelevalve tulemustest ilmneb, et kriitilises kontrollpunktis kipub kontroll kaduma. Protsessi tuleks korrigeerida enne kõrvalekalde ilmnemist. Järelevalve teostamisel saadud andmeid peab hindama selleks määratud isik, kellel on vastavad teadmised ja volitused, et võtta vajaduse korral korrigeerivaid meetmeid.

Vaatlusi või mõõtmisi võib teha pidevalt või teatavate ajavahemike järel. Kui vaatlused või mõõtmised ei ole pidevad, tuleb ette näha nende selline sagedus, mis tagab usaldusväärsed andmed.

Kavas tuleb kirjeldada vaatluste ja mõõtmiste meetodeid, sagedust ning andmete registreerimise korda ja määrata iga kriitilise punkti puhul kindlaks:

- kes teostab järelevalvet ja kontrolli?
- millal järelevalvet ja kontrolli teostatakse?

- kuidas järelevalvet ja kontrolli teostatakse?

Kriitilise kontrollpunkti järelevalvega seotud dokumentidele peavad alla kirjutama järelevalvet teostanud isik(ud) ja pärast dokumentide kontrollimist ettevõtte vastutav järelevalvetöötaja(d).

## 5. KORRIGEERIVAD MEETMED

HACCP-meeskond peab korrigeerivad meetmed iga kriitilise kontrollpunkti jaoks kavandama varem, et neid oleks võimalik viivitamatult kasutada, kui järelevalve tuvastab kõrvalekalde kriitilisest piirist.

Sellised korrigeerivad meetmed peaksid hõlmama järgmist:

- korrigeeriva meetme rakendamise eest vastutava(te) isiku(te) nõuetekohane identifitseerimine,
- täheldatud kõrvalekalde korrigeerimiseks vajalike vahendite ja tegevuse kirjeldus,
- millised meetmed tuleb rakendada juhul, kui protsess oli kontrolli alt väljas,
- kirjalik dokument võetud meetmete kohta, mis sisaldab kõiki asjakohaseid andmeid (nt kuupäev, kellaaeg, meetme liik, meetme võtja ning hilisem kontrollimine).

Järelevalve tulemusel võib ilmned, et tuleks rakendada ennetusmeetmeid (seadmete kontrollimine, ülesande täitmise eest vastutava isiku kontrollimine, varasemate korrigeerivate meetmete tõhususe kontrollimine jne), kui ühe ja sama menetlusega seoses on korduvalt vaja läinud korrigeerivaid meetmeid.

## 6. KONTROLLIMINE

**6.1. HACCP-meeskond peab määrama meetodid ja menetlused**, mida kasutatakse HACCP nõuetekohase toimimise kontrollimiseks. Kontrollimismeetodid võivad eelkõige hõlmata pistelist proovivõttu ja analüüsi, süvaanalüüsi või testimist valitud kriitilistes punktides.

Kontrollimine peab olema piisavalt saged, et kinnitada HACCP-põhiste menetluste tõhusat toimimist. Kontrollimise sagedus sõltub hulgituru haldaja parameetritest (töötajate arv, toiduainete liik, ...), järelevalve sagedusest, töötajate täpsusest, varem avastatud kõrvalekallete arvust ning tuvastatud ohtudest.

Kontrollimismenetlused hõlmavad järgmist:

- HACCP ja selle dokumentatsiooni auditeerimine,
- tegevuste ülevaatus,
- kinnitus, et kriitilised kontrollpunktid hoitakse kontrolli all,
- kriitiliste piiride valideerimine,
- kõrvalekallete ja toodete kõrvaldamiste läbivaatamine; rakendatud korrigeerivad meetmed.

Kontrollimise sagedus mõjutab suuresti korduskontrollimiste mahtu, mis tuleb läbi viia kriitilisi piire ületava kõrvalekalde avastamise korral. Kontrollimine peab sisaldama kõiki alljärgnevaid elemente, kuid mitte tingimata üheaegselt:

- andmete õigsuse kontrollimine ja kõrvalekallete analüüs,
- töötlemise, ladustamise ja/või transpordi üle järelevalvet teostava isiku kontrollimine,
- järelevalvealuse protsessi füüsiline kontrollimine,

- järelevalveks kasutatud instrumentide kalibreerimine.

Kontrolli ei tohi teostada sama isik, kes vastutab järelevalve ja korrigeerivate meetmete võtmise eest. Kui teatud kontrollimistegevusi ei saa sooritada ettevõtte enda töötajad, peavad seda ettevõtte nimel tegema välised eksperdid või kvalifitseeritud kolmandad isikud.

**6.2. Valideerimine peaks võimaluse korral** hõlmama meetmeid kõigi HACCP-plaani elementide tõhususe kinnitamiseks. Muudatuse korral tuleb süsteem üle vaadata, tagamaks, et see ikka kehtib.

Vajaduse korral peab sellisele läbivaatusele järgnema kehtestatud menetluste muutmine. Kõik muudatused tuleb täielikult sisse viia ka dokumentatsiooni ja andmesüsteemi, et täpne ja ajakohane teave oleks alati kättesaadav.

## 7. DOKUMENTEERIMINE JA ANDMETE REGISTREERIMINE

Andmete tõhus ja täpne registreerimine on HACCP-süsteemi kohaldamise seisukohast hädavajalik.

HACCP-menetlused peavad olema dokumenteeritud. Dokumenteerimine ja andmete registreerimine peavad vastama ettevõtte tegevuse iseloomule ja mahule ning olema piisavad, et aidata ettevõttel kontrollida HACCP ohutõrjemeetmete olemasolu ja järgimist. Dokumente ja andmeid tuleb säilitada piisava aja vältel, et võimaldada pädeval asutusel HACCP-süsteemi auditeerida. Dokumentidele peab alla kirjutama ettevõtte vastutav järelevalvetöötaja.

Dokumentatsiooni näiteid:

- ohuanalüüs,
- kriitiliste kontrollpunktide määramine,
- kriitiliste piiride määramine,
- HACCP-süsteemi muudatused.

Andmete registreerimise näiteid:

- kriitiliste kontrollpunktide järelevalvetegevused,
- kõrvalekalded ja asjakohased korrigeerivad meetmed,
- kontrollimistegevused.

Lihne andmete registreerimise süsteem võib olla tõhus ja töötajatele kergesti arusaadav.

Selle võib integreerida juba olemasolevatesse tegevustesse ning kasutada võib olemasolevaid dokumente.

### **Kontrollnimekiri**

#### **Küsimused:**

Kas andmete registreerimine on rahuldaval tasemel?

Kas me arhiveerime ja säilitame andmeid turvaliselt?

Kas me registreerime kriitilisi kontrollpunkte ja võtame nendes punktides vajalikud meetmed?

Kas oleme registreerinud piirmäärad iga kriitilise kontrollpunkti jaoks?

Kas meie ohutõrjemeetmed on nõuetekohaselt dokumenteeritud?

Kas me teeme oma meetodite üle järelevalvet ja viime läbi hindamisi?

Kas registreerime andmeid kalibreerimiste kohta?

Kas meie plaani suhtes tehakse sõltumatut kontrolli?

Milliste meetmete abil kontrollime, kas meie plaani rakendatakse?

Kas registreerime andmeid oma süsteemi kontrollimiste kohta?

*HACCP-plaani väljatöötamise töölehe näidis on esitatud lisas B.3. See käsitleb külmhoonet.*



**LISA A**  
**HULGITURU HALDAJA** – **VÄLJAPANEKU- JA**  
**PUHASTAMIS- JA DESINFITSEERIMISKAVA**  
**MÜÜGIHALLID**

<b>Ala</b>	<b>Puhastustoode</b>	<b>Tegevus</b>	<b>Sagedus</b>	<b>Ohutus- ja tervisekaitseabinõud</b>	<b>Vastutav isik (nimeliselt)</b>	<b>Kontrollis (nimeliselt)</b>
Põrand	Täielik nimi Lepingu nr .....	Kõik mahaläinud ained tuleb viivitamatult koristada.  Töö lõpetamisel pühkida ning pesta kuuma vee ja detergendiga.	Iga päev	Vt toote etiketilt ja tehnilisest toimikust  (hoida vajadusel käepärast)		
Seinad: - kuni ... m kõrguseni:  - alates ... m kõrguselt:	Täielik nimi Lepingu nr .....	Pesta detergendiga, loputada puhta kuuma veega ja vajadusel kanda peale desinfektant <sup>(1)</sup> .  Pesta kuuma vee ja detergendiga	Iga päev  Perioodiliselt ( <sup>2</sup> )	Vt toote etiketilt ja tehnilisest toimikust  (hoida vajadusel käepärast)		
Lagi	Täielik nimi Lepingu nr .....	Kuiv- või märgpuhastus olenevalt pinnast	Perioodiliselt ( <sup>2</sup> )	Vt toote etiketilt ja tehnilisest toimikust  (hoida vajadusel käepärast)		
Uksed	Täielik nimi Lepingu nr .....	Pesta kuuma vee ja detergendiga	Perioodiliselt ( <sup>2</sup> )	Vt toote etiketilt ja tehnilisest toimikust		

Hea tava juhend hulgiturgude haldajatele ELis, muudetud kavand, november 2009 © 2003–2009 WUWM

				(hoida vajadusel käepärast)		
Aknad	Täielik nimi Lepingu nr .....	Pesta kuuma vee ja detergendiga	Perioodiliselt ( <sup>2</sup> )	Vt toote etiketilt ja tehnilisest toimikust (hoida vajadusel käepärast)		
Kraanikausid ja/või valamud	Täielik nimi Lepingu nr .....	Iga päeva lõpus küürida, pesta kuuma vee ja detergendiga ning loputada	Iga päev	Vt toote etiketilt ja tehnilisest toimikust (hoida vajadusel käepärast)		
Valgustid	Täielik nimi Lepingu nr .....		Perioodiliselt ( <sup>2</sup> )	Vt toote etiketilt ja tehnilisest toimikust (hoida vajadusel käepärast)		
Ventilatsioon - Ventilatsiooniseadmed - Filtrid	Täielik nimi Lepingu nr .....	Puhastada tolmuimejaga.  Pesta kuuma vee ja detergendiga. Panna kohale tagasi alles kuivana.	Kord kuus  Kord kuus	Vt toote etiketilt ja tehnilisest toimikust (hoida vajadusel käepärast)		
Prügikonteinerid	Täielik nimi Lepingu nr .....	Küürida kuuma vee ja detergendiga	Iga päev	Vt toote etiketilt ja tehnilisest toimikust (hoida vajadusel käepärast)		

(1) Desinfektant, mis sobib kasutamiseks toiduga kokkupuutuvatel pindadel, peab olema mittetoksiline, ei tohi jätta jääke ega lõhna.

(2) „Perioodiliselt” tähendab vastavalt vajadusele, olenevalt mustuse kogunemisest.

## LISA B.1

### HULGITURU HALDAJA HACCP-PÕHISTE MENETLUSTE KOHALDAMISE LOOGILINE JÄRJESTUS

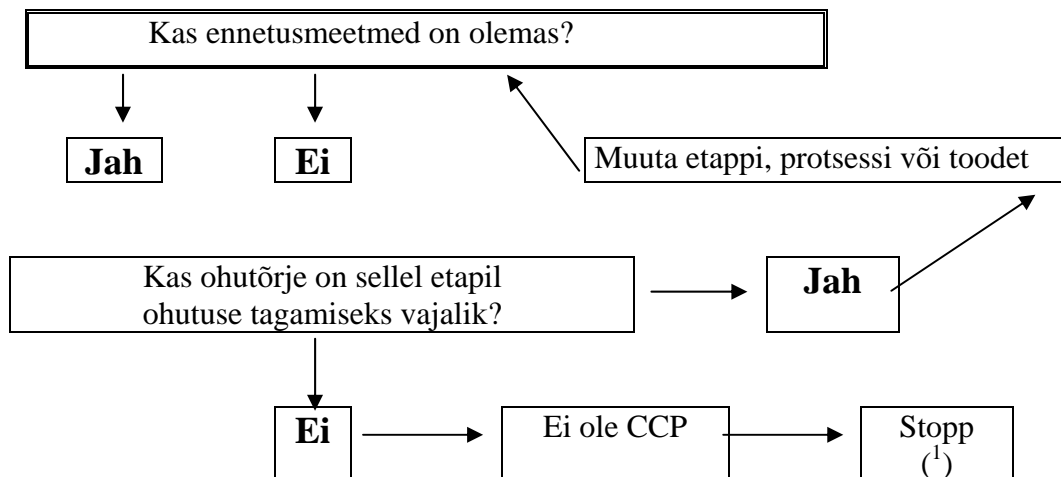
- |    |  |
|----|--|
| 1  | Moodustada HACCP-meeskond  |
| 2  | Määratleda hügieenikorralduse süsteemi projekt                                       |
| 3  | Koostada vooskeem  |
| 4  | Vooskeemi kohapealne kinnitamine   |
| 5  | Loetleda kõik võimalikud ohud<br>Viia läbi ohuanalüüs<br>Mõelda läbi ohutõrjemeetmed |
| 6  | Teha kindlaks kriitilised kontrollpunktid (CCP-d)                                    |
| 7  | Kehtestada kriitilised piirid iga CCP jaoks  |
| 8  | Kehtestada järelevalvesüsteem iga CCP jaoks  |
| 9  | Kehtestada korrigeerivad meetmed   |
| 10 | Kehtestada kontrollimismenetlused  |
| 11 | Kehtestada dokumenteerimine ja andmete registreerimine                               |



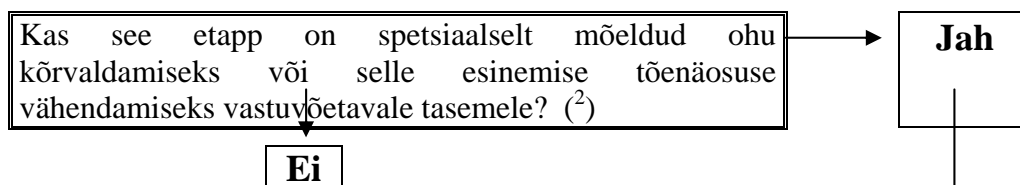
## LISA B.2

### HULGITURU HALDAJA KRIITILISTE KONTROLLPUNKTIDE KINDLAKSTEGEMISE OTSUSTAMISSKEEMI NÄIDIS (Vastata küsimustele järjekorras)

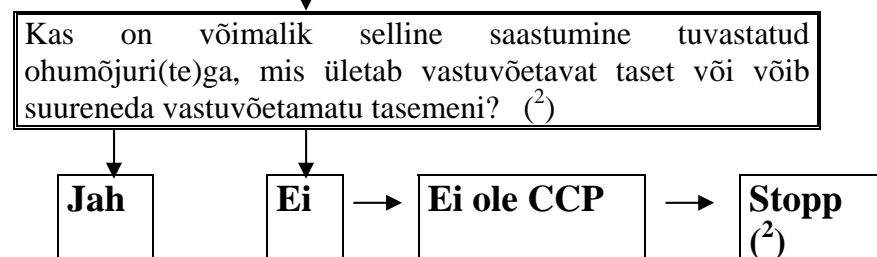
#### 1. küsimus



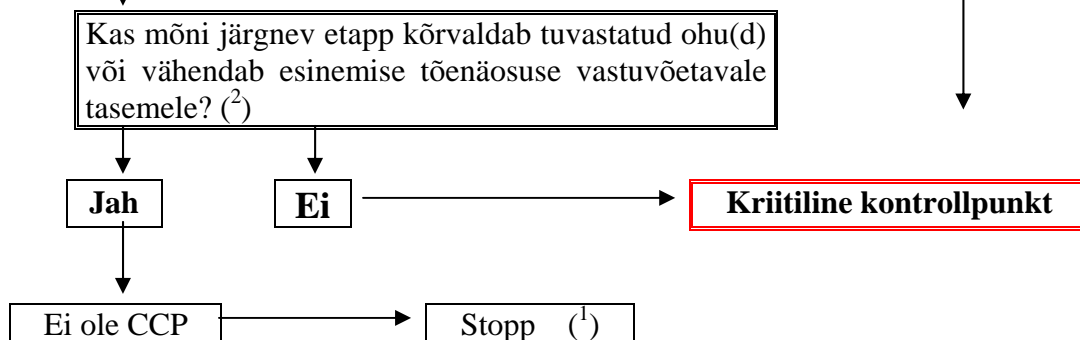
#### 2. küsimus



#### 3. küsimus



#### 4. küsimus



(1) Liigu kirjeldatud protsessis edasi järgmise tuvastatud ohu juurde.

(2) Vastuvõetavad ja vastuvõetamatud tasemed tuleb määratleda HACCP-plaani koostamisel koos CCPde kindlakstegemisega.

## LISA B.3

### HULGITURU HALDAJA HACCP-TÖÖLEHE NÄIDIS (külmhoone)

#### 1 Kirjeldada hulgituru haldaja ülesannet

Tagada, et toiduaineid hoitakse

- seda liiki toote jaoks sobival temperatuuril;
- vastavalt seda liiki tooteid käsitlevate ELi õigusaktide nõuetele.

#### 2 Menetluste jada tabel

NIMEKIRI						
Etapp	Ohud	Ohutõrjemeetmed		Järelevalvemenetlused	Korrigeerivad meetmed	Andmed
Külmladu	<u>Ristsaastumine</u>	Pakitud või pakendatud toiduaineid tuleb hoida lahtisest toidust eraldi		Visuaalne kontroll	Muuta paigutust, et eraldada eri liiki toiduained	Korrigeerivate meetmete aruanne
		Hoida laoruum puhtana		Laoruumi hügieeniseisund	Puhastada laoruum otsekohe	Korrigeerivate meetmete aruanne
	<u>Toitu saastavate bakterite kasv</u>	Lao temperatuur 4 °C või madalam		Jälgida külmseadmete asjakohaseid parameetreid (pidevalt või kindla aja tagant) (nt õhutemperatuur, õhu liikumiskiirus, täituvus, toote temperatuur)	Reguleerida temperatuuri või vajadusel parandada jahuti. Suurendada järelevalve sagedust, kuni on kindel, et protsess on kontrolli all.	Jahuti temperatuuri registreerimise leht
		Hea õhuringlusega laoruum		Visuaalne kontroll	Muuta toodete paigutust laos	Korrigeerivate meetmete aruanne

<b>Külmutusladu</b>	<u>Toitu saastavate bakterite kasv</u>	Lao temperatuur –18 °C või madalam		Jälgida külmseadmete asjakohaseid parameetreid (pidevalt või kindla aja tagant) (nt õhutemperatuur, õhu liikumiskiirus, täituvus, toote temperatuur)	Reguleerida temperatuuri või vajadusel parandada sügavkülmuti.  Suurendada järelevalve sagedust, kuni on kindel, et protsess on kontrolli all.	Sügavkülmuti temperatuuri registreerimise leht
		Hea õhuringlusega laoruum		Visuaalne kontroll	Muuta toodete paigutust laos	Korrigeerivate meetmete aruanne

<b>3</b>	<b>Kontrollimine</b>
----------	----------------------

See peab hõlmama järgmist:

- külmutusparameetrite valideerimine;
- mõõtevahendite kalibreerimine;
- Lõpuks:
  - o siseaudit;
  - o välisaudit;
  - o HACCP läbivaatamine.

# SÕNASTIK

- **avalikud alad** – üldkasutatavad alad, mida haldab hulgituru haldaja.
- **desinfektant** – kemikaal, mida kasutatakse mikroorganismide hävitamiseks ja saastetaseme vähendamiseks toidukäitlemisseadmetel või -hoonetes. Kasutatavad desinfektandid peavad olema toidukäitlemishoonetes kasutamiseks sobivad.
- **desinfektsioon** – saastetaseme vähendamine toidukäitlemisseadmetel või -hoonetes desinfektandi abil.
- **detergent** – puhastusvahend, mis erineb seebist, kuid suudab samuti emulgeerida õlisid ja hoida mustust pesulahuses.
- **elektriline kärbsepüünis** – seade kärbeste ja muude lendavate lüljalgsete tõrjeks. Putukad meelitatakse ligi UV-lampidega ja surmatakse suure elektripingega abil.
- **eraalad** – alad, mis on hulgiturul tegutseva ettevõtja käsutuses, kellel lasub ainuvastutus nende haldamise eest.
- **era-veevarustus** – vesi ei tule ühisveevärgist.
- **ettevõtte** – hulgiturul asuv toidukäitlemisettevõtja üksus.
- **HACCP** (ohuanalüüs ja kriitilised kontrollpunktid) – süsteem toidu ohutuse seisukohalt oluliste ohtude tuvastamiseks, hindamiseks ja kontrolli all hoidmiseks.
- **HACCP-plaan** – toidu ohutuse seisukohalt oluliste ohtude kontrolli all hoidmise tagamiseks HACCP põhimõtete kohaselt koostatud dokument.
- **hallitus** – mikrokoopiline organism, mis kasvab niisketes tingimustes toidu pinnal ja võib tungida ka toidu sisse.
- **hea tava** – asjaomastele protsessidele kohaldatav põhimõtete kogum, mis tagab ohutu ja tervisliku toidu, arvestades samas ka majanduslikku, sotsiaalset ja keskkonnasäästvust.
- **hermeetiliselt suletud pakend** – lekkekindel pakend.
- **HT** – hulgiturg (lühend).
- **hulgimüüja** – vahendaja turustamisahelas, kes ostab tootjalt toodet hulgi ja müüb seda turustajatele või jaemüüjatele väiksemates kogustes.
- **hulgiturg** – toidukäitlemisettevõtja, mis koosneb mitmest iseseisvast üksusest, millel on ühised seadmed ja osakonnad, kus müüakse toiduaineid toidukäitlejatele.
- **hulgituru haldaja** – toidukäitleja (eraõiguslik või avalik), kelle erikohustus on üldiselt hallata ja korraldada hulgiturgu, mille raames tegutsevad iseseisvad toidukäitlemisettevõtjad.
- **isiklik puhtus** – töötajate võetud meetmed iseenda puhtuse tagamiseks, et kaitsta toitu saastumise eest.
- **joogivesi** – vesi, mis vastab nõukogu 3. novembri 1998. aasta direktiivis 98/83/EÜ inimeste joogivee kvaliteedi kohta sätestatud miinimumnõuetele.
- **jälgimine** – regulaarne kontroll süsteemi nõuetekohase toimimise tagamiseks. Jälgimise tulemused tavaliselt dokumenteeritakse.

- **jälgitavus** – võimalus jälgida sellist toitu, sööta, toidulooma või ainet, mis on mõeldud kasutamiseks toidus või söödas või mille puhul sellist kasutamist eeldatakse, kõigil tootmis-, töötlemis- ja turustamisetappidel.
- **järelevalve** – kavakohase kontrollparameetrite vaatluste või mõõtmiste seeria läbiviimine eesmärgiga hinnata, kas teatav kriitiline kontrollpunkt on kontrolli all.
- **kaitseriietus** – tehtava töö jaoks sobiv riietus; peab tavariietuse täielikult katma.
- **kiirestiriknev toit** – toiduained, mis riknevad kiiresti või võivad saastuda bakteritega, mis hakkavad paljunema ning põhjustavad toidu riknemist ja/või toidumürgistust.
- **kondensatsioon** – veepiiskade moodustumine sooja niiske õhu, näiteks auru kokkupuutel suhteliselt jahedama pinnaga.
- **kriitiline kontrollpunkt** – etapp toidu valmistamise protsessis, mis tuleb teostada õigesti, et tagada ohtude kõrvaldamine või vähendamine vastuvõetavale tasemele.
- **kriitilised punktid** – etapid, kus tuleb ohte tõrjuda, et tagada nende kõrvaldamine või vähendamine vastuvõetavale tasemele.
- **kärbsevõrk** – akende ja muude avade ette paigaldatav tihe võrk kärbeste ja muude lüljalgsete sissepääsu tõkestamiseks.
- **lahtine toit** – toit, mis ei ole ümbrises ega pakendis, mis välistaks keskkonnast tuleneva saasteohu.
- **lõpptarbija** – toidu tarbija, kes ei kasuta kõnealust toitu toidukäitlemistoimingus või sellega seotud tegevuses.
- **mitteimav materjal** – iga materjal, millest vesi läbi ei imbu.
- **mustusekoguja** – mis tahes ala, kuhu võib koguneda mustust. Selleks võivad olla seadmetevahelised tühimikud, pinnaviimistluse praod ja ühenduskohad, pikad torustikud. Mustusekogujad tuleb kõrvaldada või pöörata neile puhastamisel erilist tähelepanu.
- **oht** – toidu või sööda bioloogiline, keemiline või füüsikaline mõjur või seisund, mis võib avaldada kahjulikku mõju tervisele.
- **ohuanalüüs** – protsess, mille käigus kogutakse ja hinnatakse teavet ohtude ja neid põhjustavate tingimuste kohta, et teha kindlaks, millised neist on toidu ohutusele olulised ja mida tuleks seetõttu HACCP-plaanis käsitleda.
- **ohutõrjemeetmed** – meetmed tuvastatud ohu kõrvaldamiseks või vähendamiseks vastuvõetavale tasemele.
- **pakend** – asjaomase toiduga vahetu kokkupuutes olev ümbris või pakend.
- **pakendamine** – toidu paigutamine asjaomase toiduga vahetus kokkupuutes olevasse ümbrisesse või pakendisse.
- **pakkimine** – ühe või enama pakendatud toidu paigutamine teise pakendisse.
- **patogeen** – mikroorganism, mis võib tekitada haigust.
- **prügi teisaldusmahuti** – toiduvalmistamisruumis prügi ajutiseks kogumiseks kasutatav kast, kott või muu mahuti.
- **prügikast** – väljaspool toiduvalmistamisruume asuv kast või konteiner prügi hoidmiseks kuni selle eemaldamiseni ruumidest.
- **puhas merevesi** – looduslik, tehisklik või puhastatud merevesi või riimvesi, mis ei sisalda mikroorganisme, kahjulikke aineid ja mürgist mereplanktonit koguses, mis võib otseselt või kaudselt kahjustada toidu tervisekvaliteeti.
- **puhas vesi** – puhas merevesi ja sarnase kvaliteediga magevesi.

- **puhastuskava** – kirjalik dokument, kus on sätestatud toidukäitlemishoonete puhtana hoidmise kord.
- **pädev asutus** – liikmesriigi keskasutus, mis on pädev käesoleva määruse nõuetele vastavuse tagamiseks või mis tahes muu asutus, millele kõnealune keskasutus on selle pädevuse delegeerinud; see määratlus hõlmab ka kolmanda riigi vastavat asutust, kui see on asjakohane.
- **regulaarselt/periodiliselt** – vastavalt vajadusele, olenevalt mustuse kogunemisest või halvenemise ja kulumise määrast ning sellest, kuidas see toidu ohutusele mõjub.
- **risk** – ohutegurist tuleneva tervistkahjustava toime tõenäosus ning raskusaste.
- **riski hindamine** – teaduslikult põhjendatud protsess, mis koosneb neljast osast: ohu kindlakstegemine, ohu kirjeldamine, kokkupuute hindamine ja riski kirjeldamine.
- **riski juhtimine** – riski hindamisest eristatav protsess, mis hõlmab huvitatud pooltega konsulteerides eri põhimõtete kaalumist, riski hindamise ja muude õiguspärase tegurite arvestamist ning vajaduse korral asjakohaste ärahoidmis- või kontrollivõimaluste valimist.
- **riskianalüüs** – protsess, mis koosneb järgmisest kolmest omavahel seotud osast: riski hindamine, riski juhtimine ja riskist teavitamine.
- **riskist teavitamine** – ohtude ja riskide, riskitegurite ja riski tajumisega seotud teabe ja arvamuste interaktiivne vahetamine kogu riskianalüüsi toimumise ajal riski hindajate, riski juhtijate, tarbijate, toidu- ja söödakäitlemisettevõtjate, akadeemiliste ringkondade ja muude huvitatud poolte vahel, kaasa arvatud riski hindamise tulemuste ja riskijuhtimisotsuste tausta selgitamine.
- **ristsaastumine** – ohtliku mõjuri kandumine ühelt toiduainelt teisele. See võib toimuda vahetu kokkupuute või tilkumise teel või toitu käitleva töötaja, seadmete või tööpinna kaudu.
- **saastumine** – ohu olemasolu või sissetoomine. saastavate või mürgiste elementide (mikroorganismide, kemikaalide) sattumine nende suhtes vastuvõtlikku meediumisse, mistõttu võib viimase ohutus või tervislikkus väheneda.
- **samaväärne** – võimeline saavutama samu eesmärgi erinevate süsteemide puhul.
- **sisseelamiskoolitus** – koolitus uutele töötajatele.
- **steriliseerimine** – protsess, mis hävitab kõik mikroobid.
- **toidualased õigusnormid** – toitu üldiselt ning eelkõige toidu ohutust reguleerivad õigusnormid nii ühenduse kui ka riigi tasandil; mõiste hõlmab kõiki toidu ning toiduloomadele toodetava või antava sööda tootmis-, töötlemis- ja turustusetappe (vrd määrus (EÜ) nr 178/2002, millega sätestatakse toidualaste õigusnormide üldised põhimõtted ja nõuded, asutatakse Euroopa Toiduohutusamet ja kehtestatakse toidu ohutusega seotud menetlused).
- **toiduga kokkupuutuv pind** – mis tahes pind, mis puutub või võib puutuda kokku toiduga kas vahetult või nii lähedalt, et kui pind on määrdunud, võib see toidu saastata (nt tööpinnad, mahutid ja seadmed).
- **toiduhügieen (või hügieen)** – meetmed ja tingimused ohtude ohjamiseks ning toidu kõlblikkuse tagamine inimtoiduks, võttes arvesse selle otstarbekohast kasutust.
- **toidukahjur** – loomne eluvorm, mida ei tohi toidukäitlemishoonetes olla. Eelkõige lüliljalgsed, linnud, rotid, hiired ja muud närilised, kes võivad toitu otseselt või kaudselt saastata.
- **toidukäitleja** – füüsiline või juriidiline isik, kelle ülesandeks on tagada toidualaste õigusnormide nõuete täitmine tema kontrollitavas toidukäitlemisettevõttes.

- **toidukäitlemisettevõtja** – avalik või eraõiguslik kasumit taotlev või kasumitaotluseta juriidiline isik, kes on seotud toidu ükskõik millisel tootmis-, töötlemis- või turustusetapil toimuva mis tahes tegevusega.
- **toit (toiduained)** – töödeldud, osaliselt töödeldud või töötlemata aine või toode, mis on mõeldud inimestele tarvitamiseks või mille puhul põhjendatult eeldatakse, et seda tarvitavad inimesed.
- **toitu käitlev töötaja** – toidukäitlemisettevõttes hõivatud töötaja, kes oma töö käigus või oma tööülesannete osana mis tahes määral käitleb toitu, olenemata sellest, kas tegemist on lahtise või eelpakendatud toiduga.
- **tootmis-, töötlemis- ja turustamisetapid** – kõik etapid, kaasa arvatud import, alates toidu esmatootmisest kuni selle hoiustamise, transpordi, müügi või lõpptarbijale tarnimiseni, ning vajaduse korral sööda importimine, tootmine, valmistamine, ladustamine, transport, turustamine, müük ja tarnimine.
- **töödeldud tooted** – töötlemata toodete töötlemise tulemusena saadavad toiduained. Nimetatud tooted võivad sisaldada koostisosi, mis on vajalikud nende valmistamiseks või spetsiifiliste omaduste tekitamiseks.
- **töötlemata tooted** –töötlemata toidud, sealhulgas jaotatud, irrutatud, raiutud, viilutatud, konditustatud, hakitud, nülitud, peenestatud, lõigatud, puhastatud, trimmitud, kooritud, jahvatatud, jahutatud, külmutatud, sügavkülmutatud või sulatatud.
- **töötlemine** – mis tahes algset toodet oluliselt muutev tegevus, sealhulgas kuumutamine, suitsutamine, soolamine, laagerdamine, kuivatamine, marineerimine, ekstraheerimine, ekstrudeerimine või nende protsesside kombinatsioon.
- **veekindel** – vedelikku mitteläbilaskev, läbilaskmatu.
- **ventileeritav vaheruum** – tualettruumi ja toidukäitlemisruumi vahel olev mehaanilise või loomuliku ventilatsiooniga ruum õhuvahetusega väliskeskkonda.
- **ühisalad** – alad, mida hulgiturul kasutab üks või mitu iseseisvat ettevõtjat ja mida haldab hulgituru haldaja.

## VIITED

### Ingliskeelsed materjalid:

- Euroopa Parlamendi ja nõukogu 28. jaanuari 2002. aasta määrus (EÜ) nr 178/2002, millega sätestatakse toidualaste õigusnormide üldised põhimõtted ja nõuded, asutatakse Euroopa Toiduohutusamet ja kehtestatakse toidu ohutusega seotud menetlused (Euroopa Ühenduste Teataja, L 31, 1.2.2002, eestikeelne eriväljaanne: peatükk 15, köide 06, lk 463–486)
- Euroopa Parlamendi ja nõukogu 29. aprilli 2004. aasta määrus (EÜ) nr 852/2004 toiduainete hügieeni kohta (Euroopa Liidu Teataja, L 139, 30.4.2004, eestikeelne eriväljaanne: peatükk 13, köide 34, lk 319–337)
- Euroopa Parlamendi ja nõukogu 29. aprilli 2004. aasta määrus (EÜ) nr 853/2004, millega sätestatakse loomset päritolu toidu hügieeni erieeskirjad (Euroopa Liidu Teataja, L 139, 30.4.2004, eestikeelne eriväljaanne: peatükk 3, köide 45, lk 14–74)
- Euroopa Parlamendi ja nõukogu 29. aprilli 2004. aasta määrus (EÜ) nr 854/2004, millega kehtestatakse erieeskirjad inimtoiduks ettenähtud loomsete saaduste ametlikuks kontrollimiseks
- Euroopa Parlamendi ja nõukogu 3. oktoobri 2002. aasta määrus (EÜ) nr 1774/2002, milles sätestatakse muuks otstarbeks kui inimtoiduks ettenähtud loomsete kõrvalsaaduste sanitaareeskirjad
- Suunised HACCP põhimõtetele põhinevate menetluste rakendamise ja teatud toidukäitlemisettevõtetes HACCP põhimõtete rakendamise lihtsustamise kohta (Euroopa Komisjoni tervise- ja tarbijaküsimuste peadirektoraat, 16. november 2005)
- Codex Alimentarius, FAO/Maailma Terviseorganisatsioon, 20 avenue Appia, 1211 Genf 27, Šveits
- Soovitav rahvusvaheline tegevusjuhised – toiduhügieeni üldpõhimõtted (CAC/RCP 1 - 1969, 4. ümbertöötatud väljaanne – 2003)
- Lõuna-Aafrika toiduaineteaduse ja -tehnoloogia assotsiatsioon: Hea tootmistava toiduainetööstuses (Lõuna-Aafrika Vabariik)
- Agence Canadienne d'Inspection des Aliments: Toidu ohutuse parandamise programmi rakendamine (Kanada)
- Tööstusharu hea hügieenitava juhend: toitlustussektori juhend. Chadwick House Group Ltd. (Ühendkuningriik)
- Tööstusharu hea hügieenitava juhend: turgude ja messide juhend. Chadwick House Group Ltd. (Ühendkuningriik)
- Tööstusharu hea hügieenitava juhend: hulgimüüjate juhend. Chadwick House Group Ltd. (Ühendkuningriik)
- Iirimaa toiduohutuse amet: Iirimaa värskete toodete tarneahela toidu ohutuse tegevusjuhend. Tegevusjuhend nr 4 (Iirimaa)
- Toidu kvaliteedi ja ohutuse süsteemid. Koolituse käsiraamat toiduhügieeni ning ohuanalüüsi ja kriitiliste kontrollpunktide süsteemi (HACCP) kohta, ÜRO Toidu- ja Põllumajandusorganisatsioon (FAO), kirjastusgrupp, FAO teabeüksus, Rooma 1998



**Prantsuskeelsed materjalid:**

- Guides de bonnes pratiques hygiéniques : Détaillant en produits laitiers. Les éditions des Journaux officiels - 1998 (France)
- Guides de bonnes pratiques hygiéniques : Fruits et légumes frais non transformés. Les éditions des Journaux officiels - 1999 (France)
- Guides de bonnes pratiques hygiéniques : Poissonnier détaillant. Les éditions des Journaux officiels - 2001 (France)
- Guides de bonnes pratiques hygiéniques : Poissonnier détaillant. Fédération Nationale des Syndicats Professionnels du Commerce du poisson et de la Conchyliculture. (France)
- Guides de bonnes pratiques hygiéniques : Boucher. Les éditions des Journaux officiels - 1999 (France)
- Guides de bonnes pratiques hygiéniques : Distribution des produits surgelés. Les éditions des Journaux officiels - 2002 (France)

**Saksakeelsed materjalid:**

- Handbuch zur Wahrnehmung von Hygieneaufgaben im Fruchthandel (German Hygiene Guide for Fruit-Companies) zur Festlegung von Hygienestandards und Erarbeitung und Dokumentation von "Betriebseigenen Maßnahmen und Kontrollen" gemäß § 4 der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV). Herausgeber: Bundesverband Deutscher Fruchthandelsunternehmen E.V. Zentralverband des Deutschen Früchte-Import und -Großhandel E.V. Bundesvereinigung der Erzeugerorganisationen Obst und Gemüse E.V. Hamburg / Berlin / Bonn August 1998