Enesekontrolliplaan

## Nurme Kaubanduse OÜ

Aadress: Tiigi 7 Vääna küla Harjumaa 76903

 Telefon: 56493989

E-mail: priit@kvleht.ee

Käitleja kinnitus: …………….

# August 2009

SISUKORD

1. Sissejuhatus
2. Tehnoloogiline skeem
3. Asendiplaan, ruumid ja seadmed
4. Toidukauba vastuvõtt
5. Toidukauba ladustamine ja müügiks väljapanek. Külmaahela katkematuse tagamine
6. Jäätmete kogumise ja äravedamise plaan
7. Kahjuritõrjeplaan
8. Puhastamis- ja desinfitseerimisplaan
9. Vesi
10. Personali tervis ning hügieen
11. Kaebused ja järelvalveasutuse informeerimine
12. Dokumentatsiooni kord
13. Enesekontrolliplaani efektiivsuse hindamine
14. Ohuanalüüs
15. **Sissejuhatus**

Nurme Kaubanduse OÜ on jaemüügiettevõte, mis tegeleb vaid tarnijatelt saadava toidukauba edasimüügiga. Toitu ei transpordita ega turustata teistele käitlejatele.

Toidukaubaga seonduv informatsioon on juba tootja/pakendaja poolt tootele märgitud.

Enesekontrolliplaani toimimise ning efektiivsuse eest vastutavaks isikuks on Rein Aavik

1. **Tehnoloogiline skeem**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
|  |  Kauba vastuvõtmine |  |
|  |  |  ↓ |  |  |
|  |  Ladustamine/säilitamine, müügiks välja panek |  |
| ↓ | ↓ | ↓ | ↓ | ↓ |
| Liha ja lihatooted, kala ja kalatooted, piim ja piimatooted **külmikus nr 1** (temp.+2°C kuni +6°C) | Külmutatud toidud, jäätised **külmikus nr 2 ja nr 3** (temp. mitte üle -18°C) | Piim ja piimatooted, lahja alkohol, karastusjoogid **külmikus nr 4 ja nr 5** (temp.+2°C kuni +6°C) | Kuivained, konservid, kuivtoidud, hoidised, alkohoolsed joogid, karastusjoogid, pagaritooted, maitseained, maiustuse, dzemmid, moosid, hoidised **vastavad riiulid müügisaalis**(temp. mitte üle +22°C) | Puu- ja köögivili **vastavas letis müügisaalis**(temp. mitte üle +10°C) |
|  |  |  ↓ |  |  |
|  |  Müük tarbijale |  |
|  |  |  |  |  |

**4. Toidu vastuvõtt**

**Vastutav isik Rein Aavik**

1. Enne saadetise vastuvõttu ja allkirja andmist kontrolli, et saatelehel märgitud hulk oleks vastavuses kohaletoimetatud kauba hulgaga ja et saadetis oleks see kaup, mis saatelehel kirjas.Kui kaupa on puudu või ei vasta see mingil muul moel saatelehele, tuleb selle kohta enne vastuvõttu saatelehele märge teha.

2. Kaup märgitakse vastuvõetuks kirjutades saatelehele vastuvõtukuupäeva ja vastuvõtja nime.

3. Reakohane kontroll:

 \*kontrolli, et iga toode oleks tulnud sellises koguses, nagu saatelehel kirjas.Kui hulk ei vasta, kriipsuta esialgne hulk maha ja kirjuta kõrvale tegelik hulk,et arvet käsitlev isik saaks aru, milles asi. Kui rea toodete hulk on vastavuses märgi (V).

 \*täielikult kontrollitud saatelehe alla kirjutab kontrollija perekonnanime.

 \*kontrolli, et igal müügikuupäevaga varustatud tootel on alles müügipäevi. Kui saabunud tootepartiis on kuupäevad üle läinud, tuleb vastavad tooted hankijale tagasi saata. Kui aga väljavahetavat kaupa ei ole võimalik piisavalt kiiresti asendada, tuleb kaaluda hankehindade allahindlust, mis kataks vajaliku allahindluse või kao kaupluses.

\*Kauba vastuvõtmisel jälgitakse tootjate ja tarnijate veokite hügieenilist olukorda, kauba temperatuuri, visuaalset korrasolu, toidukaupade paigutamist veokites, pakendite terviklikkust ja teisi vajalikke tingimusi toidu omaduste säilimiseks veokis.

Nõutavad temperatuurivahemikud:

• Piim ja piimatooted, vorst ja vorstitooted, jahedat temperatuuri vajavad kondiitritooted (tordid, pirukad) lubatud vahemikus 0°C kuni +6°C

• Sügavkülmutatud tooted mitte üle -15°C

4. Reklamatsioonid ja tagastused

Kui saatelehel või saadetisel on viga:
\*märgi veareale lühike selgitus vea kohta (näit. puudus, katkine jne)
 \*kontrollis avastatud kaubakoguse puudus või mittevastavus ettenähtud kvaliteedile, vormista hankijale tagastus-saateleht, kuhu pane ka kirja tagastuse põhjus ning edasta hankijale. Hankijal on kohustus koostada kreeditarve.

5. Kreeditarve saabudes, toimeta see koos puuduliku saateleht-arvega raamatupidamisse.

|  |
| --- |
| **5. Toidu ladustamine ja müügiks väljapanek. Külmaahela katkematuse** |
| **tagamine.****Vastutav isik Rein Aavik** |  |  |
|  |  |  |
| Kauba ladustamine õiges järjekorras vältimaks külmaahela katkemist. Kauba ladustamiseks kuluv aeg maksimaalselt 20 minutit. Toidukauba säilitamisel lähtutakse tootja, töötleja või pakendaja poolt määratud säilitamistingimustest.Külmikute temperatuuri kontrollitakse termomeetri abil iga päev muu töö kõrvalt. Kord nädalas märgitakse termomeetri näit vastavale seirelehele ja kinnitatakse allkirjaga. Kõrvalekalded registreeritakse alati. |
|  |  |  |
| **Toidud** | **Parameetrid** |
| Liha ja lihatooted, kala ja kalatooted, piim ja piimatooted | Temperatuur vahemikus +2°C kuni +6°C |
| Külmutatud toidud, jäätised | Temperatuur mitte üle -18°C |
| Lahja alkohol, karastusjoogid | Temperatuur vahemikus +2°C kuni +6°C |
| Kuivained, konservid, kuivtoidud, hoidised, alkohoolsed joogid, lahja alkohol, karastusjoogid, pagaritooted. | Temperatuur mitte üle +22°C |
|  |  |  |
|  |  |  |
| Kui külmseadmete temperatuurid on kõrgemad kui toodud arvud, selgitatakse põhjus ja hinnatakse kauba müügikõlblikkust. Külmiku rikke korral transportida kaup kiirelt lao külmikusse, eemaldada külmik vooluvõrgust ning teavitada külmikute remondiga tegelevat ettevõtet. |
| Seadmete korrashoiu eest vastutab **Rein Aavik**6. Jäätmete kogumise ja äravedamise plaan**Vastutav isik: Rein Aavik*** Käitlemisettevõtte juhtkonna esindaja Rein Aavik rakendab vastavalt “Jäätmeseadusele” kõiki tehnoloogilisi ja muid võimalusi jäätmete tekke vältimiseks ettevõtte tegevuses ja tekkinud jäätmete koguste ja ohtlikkuse vähendamiseks, korraldab jäätmete üleandmist, väldib ohtlike jäätmete segunemist omavahe ja teiste jäätmetega
* Jäätmete kogumist ja üleandmist teostav isik Rein Aavik vastutab otseselt oma tegevuse kvaliteedi eest.
* Toidujäätmeid ja muid jäätmeid ei koguta käitlemisruumidesse rohkem, kui see on töö nõuetekohase tegemise ajal vältimatu. Jäätmed eemaldatakse käitlemisruumist nii sageli kui vajalik, kuid vähemalt tööpäeva lõpus. Prüginõu pestakse ja desinfitseeritakse peale kasutamist.

Jäätmete kogumise kontrolli teostatakse pidevalt.* Jäätmeid hoitakse suletavates mahutites või nõudes. Jäätmemahuti või nõu on sobiva konstruktsiooniga, heas korras, kergesti puhastatav ja vajaduse korral desinfitseeritav.
* Kolmanda kategooria (loomsed) jäätmed registreeritakse vastavale seirelehele ja säilitatakse suletavates mahutites ning hoitakse sügavkülmas järgmise jäätmeveoni.
* Jäätmevedu toimub ................................ poolt sõlmitud lepingu alusel, lepingu koopia lisatakse käesoleva plaani juurde.
* Jäätmevedu registreeritakse vastavale registreerimislehele, tekkinud probleemid mainitakse lahtris “märkused”. ˇ

**7. Kahjuritõrjeplaan****Vastutav isik Rein Aavik*** Vastutav isik tagab hoone sellise tehnilise seisukorra, mis välistab näriliste sissepääsu ettevõtte ruumidesse.
* Kahjurite tõrjeks kasutatakse üksnes neid vahendeid ja aineid ning ainult sel viisil, mis ei põhjusta toidusaastumist, ei halvenda selle omadusi ega ohusta inimeste tervist.
* Näriliste tõrjes eelistada mehhaanilisi vahendeid (lõksud), nende ebaefektiivsuse korral keemilisi.
* Inimeste mürgituste ja toiduainete saastumise vältimiseks asetatakse rotimürk või mürkhõrgutis kaanega suletavasse kasti, milles olevate avade kaudu võivad pääseda mürgi juurde ainult närilised.
* Keemiliste närilistõrjevahendite kasutamise kohta peetakse arvestust vastavalt kehtestatud korrale.
* Käitlemisettevõttesse tellitud kahjuritõrje tegija jätab ettevõttesse teostatud tööde aruande, mis lisatakse kahjuritõrje dokumentide juurde, neid säilitatakse ettevõttes 5 aastat.
* Kaks korda kuus seatakse üles peibutissööt näriliste elutegevuse tuvastamiseks. Väljaspool ettenähtud kontrolliaega tekkinud kahtluse korral seatakse peibutissööt üles viivitamatult. Tulemused registreeritakse selleks ettenähtud seirelehele. Näriliste elutegevuse tuvastamisel seatakse esmalt üles mehhaanilised tõrjevahendid, nende ebaefektiivsuse korral kasutatakse mürkhõrgutist vastavalt ettenähtud korrale.
* Kärbeste kontroll käib pidevalt ning vastavad korrigeerivad tegevused (eelistatult kärbsepaber!) võetakse kasutusele vastavalt vajadusele ka registreerimisvahelisel ajal.

**8. Puhastamis- ja desinfitseerimisplaan****Vastutav isik Rein Aavik** |
| **Objekt** | **Puhastusaine ja meetod** | **Kasutatav vahend** | **Sagedus** |
| **Kauba vastuvõtukoht** laed, seinad ja uksed | Ajax / pühkimine ja puhastamine vastavalt valmistaja juhendile | Lapid  | 1 x kuus |
| **Kauba vastuvõtukoht** põrand | Ajax põrandapesuvahend/ pühkimine ja puhastamine vastavalt valmistaja juhendile | Põrandapesu lapp | 2 x nädalas |
| **Toidukäsitlemisruumid** (esik, ladu, poeruumid) laed, seinad ja uksed | Ajax / pühkimine ja puhastamine vastavalt valmistaja juhendile | Lapid  | 1 x kuus |
| **Toidukäsitlemisruumid** (esik, ladu, poeruumid) põrand | Ajax põrandapesuvahend / pühkimine ja puhastamine vastavalt valmistaja juhendile | Põrandapesu lapp | Iga päev |
| **Toidukäsitlemisruumid** aknad | Ajax aknapesuvahend / vastavalt valmistaja juhendile | Lapid  | 2 x aastas |
| **Külmikud, jahelett** | MrMuscle köögipuhastusvahend | Lapid  | 2 x nädalas |
| **Riiulid/Lauad** | Mr Muscle Multi Action | Lapid  | 1 x nädalas |

* 1. Puhastamise ja desinfitseerimise töid tegev isik vastutab otseselt nende tööde kvaliteedi ja oma tegevuse ohutuse eest.
	2. Puhastamise ja desinfitseerimise töid tehakse käitlemisruumides vastavalt ettevõtttes kehtestatud töö reziimile ning vastavalt käesoleva plaani punktidele.
	3. Puhastamiseks ja desinfitseerimiseks kasutatavaid aineid hoitakse eraldi kapis originaalpakendites.
	4. Toidu käitlemisettevõtte ruumide puhastamise nõuetekohasuse hindamist tehakse kaks korda aastas ning sellest võtavad osa ...............................................................

Aruanne hindamise tulemuste kohta lisatakse puhastamise ja desinfitseerimise dokumentide juurde ning säilitatakse vähemalt kolm aastat.

**9. Vesi**

**Vastutav isik Rein Aavik**

Ettevõte on ühendatud tsentraalse ühisvõrguga.

Ettevõttes tarbitakse ööpäevas keskmiselt 0,1m3 vett.

Proovivõtu kohaks on veekraan.

Proovivõtmine:

Proov võetakse steriilsetesse anumatesse (pudelid vms.), mille saab laboratooriumilt.Veeproovi kogus on vähemalt 250 ml.

• Pestakse käed;
• Avatakse veekraan;
• Lastakse mõni minut vett joosta või vajadusel ka kauem (voolava vee temperatuur peab olema ühtlustunud);
• Pannakse kätte ühekordsed kindad;
• Avatakse steriilne proovivõtu pudel. Välditakse korgi ja pudeli kaela saastumist, hoides korki teises käes;
• Pudel täidetakse, vältides korgi ja pudeli kaela saastumist;
• Pudelit ei täideta ääreni;
• Pudel suletakse tihedalt, et vältida lekkimist;
• Kraan suletakse;
• Veeproovi pudel markeeritakse (proovivõtu aeg ja koht).

Võetud proov transporditakse laborisse analüüsimiseks esimesel võimalusel. Joogivett kontrollitakse 1 x aastas OÜ Eesti Keskkonnauuringute Keskuses. Analüüs tulemused säilitatakse enesekontrolliplaani juures.

Kui analüüsi tulemused ei vasta püstitatud normidele mingi parameetri osas, teatab ettevõte joogivee uurimise eest vastutav töötaja sellest kohe järelevalveasutust ning ka vee tarnijat.

Tuleb välja selgitada põhjus, mis tingis ülenormatiivse näidu antud parameetri osas ning peale põhjuse likvideerimist võetakse kordusproovid. Mikroobse reostuse täpsustamiseks ja reostuskolde tuvastamiseks määratakse vees fekaalreostuse indikaatorbakterid. Kui proovides mingi näitaja ületab normi, tuleb sellest veevõtupunktist tarbimine katkestada, põhjus välja selgitada ja kõrvaldada ning võtta kordusproovid. Kui E.coli või teisi fekaalreostuse indikaatorbaktereid leitakse mitmest punktist võetud proovidest, tuleb vee tarbimine peatada, ettevõtte veevärk desinfitseerida ja võtta taas kordusproovid mitmest punktist kordusuuringuteks.

**10. Personali tervis ning hügieen**

**Vastutav isik Rein Aavik**

Enne töölepingu sõlmimist peab tulevane töötaja esitama kehtiva tervisetõendi.

Tervisetõendeid säilitatakse töökohal ning registreeritakse ettenähtud registreerimislehel, mis võimaldab õigeaegset töötaja arstikontrolli suunamist.

Arstlikku kontrolli tuleb korrata iga 2 aasta järel!

\*Töötajat, kellel on sellised haiguse sümptomid (nohu, köha, kõhulahtisus,

iiveldus, oksendamine), et see võib osutuda toiduohutuse seisukohalt

ohtlikuks, ära luba tööle, kus ta võib kokku puutuda käideldava toidu või

käitlemisel kasutavate seadmete ja vahendite või toitu käitlevate töötajatega;

Töötajad on kohustatud läbima hügieenikoolituse ning vajadusel seda kordama.

Kaupluse töötajal on kohustus kanda tööajal puhast ja korrektset tööriietust.

Pakendamata toitainete käitleja (kaalu lihatooted, väikesed saiad, lahtised tangained) ei tohi kanda ehteid.

Küüned olgu lühikesed ning lakkimata.

Käehaava korral ning abielusõrmuse kandjatel kasutada ühekordseid kindaid.

Välisriiete jaoks on töötajatel eraldi kapp (ruum).

**11. Kaebused ja järelvalveasutuse informeerimine**

**Vastutav isik Rein Aavik**

1. Registreeri kaebuste/ toidutekkeliste haiguste kahtlusjuhtumid koos kogu

sellega seonduv infoga;

2. Toidutekkelise haigus kahtluse korral informeeri sellest koheselt

järelevalveasutust, milleks on Veterinaar- ja Toiduameti Harjumaa osakond;

3. Analüüsi, mis võis põhjustada kaebuse või toidutekkelise haiguse kahtluse

ning registreeri tulemused;

4. Analüüsi, milliseid tegevusi tuleks rakendada või muuta selleks, et vältida

kaebuse või toidutekkelise haiguse kahtluse kordumist.

**12. Dokumentatsiooni kord**

**Vastutav isik** **Rein Aavik**

Dokumentide säilitamise ajalised piirid:

* Põhidokumente (nt kahjuritõrjeplaan, ruumide plaanid, jäätmekäitlusplaan, ka auditi lehed) säilitada kuni nende uuendamiseni
* Seirelehti säilitada vähemalt 1 aasta
* Katseprotokollid säilitada vähemalt 3 aastat

**13. Enesekontrolliplaani toimimise efektiivsuse hindamine**

Enesekontrolliplaani toimimise efektiivsuse hindamiseks viiakse iga kolme aasta tagant läbi audit. Tulemused dokumenteeritakse ning säilitatakse vastavalt dokumentatsiooni korrale. Kogutud informatsiooni põhjal korrigeeritakse vajadusel enesekontrolliplaani ning –süsteemi.

Auditi läbiviijateks on määratud Rein Aavik ja Priit Aavik.

Kontrollküsimustik, millele auditit läbiviies tuleb vastata, on lisatud enesekontrolliplaanile.

**Kontrollküsimustik**

Enesekontrolliplaani toimimise efektiivsuse hindamiseks

1. Kas ohtude analüüs ning neid ennetavad tegevused on piisavad?
2. Kas seiret teostatakse ettenähtud korras ning määratud sagedused on piisavad?
3. Kas seire teostajal on piisavad teadmised selle kohta, miks, kuidas ja kui tihti teha?
4. Kas seire teostajale on selge, millised on vastuvõetavad piirid ja mida teha siis, kui olukord on väljunud lubatud piiridest?
5. Kas seire läbiviimiseks on sobivad vahendid ning mõõteriistad?
6. Kas korrigeerivaid tegevusi on määratud ja rakendatud?
7. Kas korrigeerivad tegevused on piisavalt tõhusad?
8. Kas kõrvalekalded ja korrigeerivad tegevused on dokumenteeritud?
9. Kas süsteemi tõhususe ja toimimise tõestamiseks on välja töötatud kord, sagedus ja vastutajad?
10. Kas enesekontrolliplaani dokumenteerimine on ajakohane, kergestileitav ja hõlmab kõiki tegevusi?
11. Kas pesemise- ja desinfitseerimisplaan on tõhus, toimiv ja ajakohane?
12. Kas kahjuritõrjeplaan on tõhus, toimiv ja ajakohane?
13. Kas jäätmekäitlusplaan on tõhus, toimiv ja ajakohane?
14. Kas ruumide plaan vastab tegelikkusele?
15. Kas kasutatavad seadmed vastavad tegelikkusele?
16. Kas töötajatel on piisavad võimalused isikliku hügieeni tagamiseks?`
17. Kas töötajad järgivad isikliku hügieeni reegleid?
18. Kas töötajatel on piisavad toiduhüdieenialased teadmised ja neid rakendatakse?
19. **Ohuanalüüs**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| **Tehnoloogiline etapp** | **Ohu liik\*** | **Võimalike ohtude kirjeldus** | **Ennetav tegevus** |
|   | **F** |  - |  - |
| **Vastuvõtt** | K |  - |  - |
|  | B | Mikroorganismide paljunemine ebaõigel temperatuuril, purunenud pakend | Toidu kontroll vastuvõtul, mittenõuetekohast toitu vastu ei võeta |
|  | **F** | Ehted, juuksekarvad töötajatelt, osised seadmetelt | Töötajate hügieeniteadmiste järgmine, seadmete korrasolek |
| **Ladustamine** | **K** |  - |  - |
|  | **B** | Mikroorganismide paljunemine toidu säilitamisel ebaõigel temperatuuril | Toidu ladustamine õigetele temperatuurirežiimile koheselt |
|  | **F** |  - |  - |
| **Säilitamine** | **K** | Külmikutel/riiulitel/lettidel pesulahuse jäägid | Piisav loputus (toimiv pesemise- jadesinfitseerimiseplaan) |
|  | **B** | Mikroorganismide paljunemine toidu säilitamisel ebaõigel temperatuuril võiristsaastumise teel | Külmaahela katkematuse tagamine, ristsaastumise vältimine (toitude õige paigutus, vajadusel katmine jne) |
|  | **F** | Ehted, juuksekarvad töötajatelt, osised seadmetelt | Töötajate hügieeniteadmiste järgmine, seadmete korrasolek |
| **Müük tarbijale** | **K** | Külmikutel/riiulitel/lettidel pesulahuse jäägid | Piisav loputus (toimiv pesemise- jadesinfitseerimiseplaan) |
|  | **B** | Mikroorganismidega saastumine töötaja kätelt, pikaajalisel säilitamisel ebaõigel temperatuuril | Töötajate hügieenialased teadmised, temperatuuri režiimistkinni pidamine |
|  |  |  |  |
| \* F-füüsikaline; K-keemiline; B-bioloogiline |  |