

See dokument on EES-i poolt loodud eelvaade

TOIDUOHUTUSE EELTINGIMUSPROGRAMMID

Osa 1: Toidu tootmine

Prerequisite programmes on food safety

Part 1: Food manufacturing

EESSÕNA TEHNILISE SPETSIFIKATSIOONI EESTIKEELSELE VÄLJAANDELE

See väljaanne on

- ISO tehnilise spetsifikatsiooni ISO/TS 22002-1:2009 ingliskeelse teksti sisu poolest identne tõlge eesti keelde. Tõlgenduserimeelsuste korral tuleb lähtuda ametlikes keeltes avaldatud tekstidest;
- eesti keeles avaldatud sellekohase teate ilmumisega EVS Teataja 2014. aasta detsembrikuu numbris.

Dokumendi on tõlkinud Kaisa Ringmäe, dokumendi on heaks kiitnud tehniline komitee EVS/TK 33 „Juhtimissüsteemid“.

Dokumendi tõlke koostamise ettepaneku on esitanud EVS/TK 33, tõlkimist on korraldanud Eesti Standardikeskus ning rahastanud Majandus- ja Kommunikatsiooniministeerium.

See dokument on rahvusvahelise tehnilise spetsifikatsiooni ISO/TS 22002-1:2009 eestikeelne [et] versioon. Teksti tõlke on avaldanud Eesti Standardikeskus.

This document is the Estonian [et] version of the International Technical Specification ISO/TS 22002-1:2009. It has been translated by the Estonian Centre for Standardisation.

Tagasisidet tehnilise spetsifikatsiooni sisu kohta on võimalik edastada, kasutades EVS-i veebilehel asuvat tagasiside vormi või saates e-kirja meiliaadressile standardiosakond@evs.ee.

ICS 67.020 Toiduainetööstuse protsessid

Standardite reprodutseerimise ja levitamise õigus kuulub Eesti Standardikeskusele

Andmete paljundamine, taastekitamine, kopeerimine, salvestamine elektroonsesse süsteemi või edastamine ükskõik millises vormis või millisel teel ilma Eesti Standardikeskuse kirjaliku loata on keelatud.

Kui Teil on küsimusi standardite autorikaitse kohta, võtke palun ühendust Eesti Standardikeskusega:
Aru 10, 10317 Tallinn, Eesti; www.evs.ee; telefon 605 5050; e-post info@evs.ee

SISUKORD

EESSÖNA	IV
SISSEJUHATUS.....	V
1 KÄSITLUSALA	1
2 NORMIVIITED	2
3 TERMINID JA MÄÄRATLUSED.....	2
4 HOONETE KONSTRUKTSIOON JA PAIGUTUS	4
5 RUUMIDE JA TÖÖTSOONIDE PAIGUTUS	4
6 TEHNILISED KOMMUNIKATSIOONID – ÕHK, VESI, ENERGIA	6
7 JÄÄTMETE EEMALDAMINE	8
8 SEADMETE SOBIVUS, PUHASTAMINE JA HOOLDUS	8
9 OSTETUD MATERJALIDE OHJE.....	10
10 RISTSAASTUMIST VÄLTIVAD MEETMED.....	10
11 PUHASTAMINE JA SANITAARNE TÖÖTLEMINE.....	12
12 KAHJURITÖRJE	13
13 TÖÖTAJATE HÜGIEEN JA OLMERUUMID.....	14
14 ÜMBERTÖÖTAMINE	16
15 TOOTE TAGASIKUTSUMISE PROTSEDUURID	16
16 LADUSTAMINE.....	17
17 TOOTE INFORMATSIOON JA TARBIJA TEADLIKKUS.....	17
18 TOIDU KAITSE, BIOOHUTUS JA BIOTERRORISM.....	17
Kirjandus.....	18

EESSÕNA

ISO (International Organization for Standardization) on ülemaailmne rahvuslike standardimisorganisatsioonide (ISO rahvuslike liikmesorganisatsioonide) föderatsioon. Tavaliselt tegelevad rahvusvahelise standardi koostamisega ISO tehnilised komiteed. Kõigil rahvuslikel liikmesorganisatsioonidel, kes on mingi tehnilise komitee pädevusse kuuluvast valdkonnast huvitatud, on õigus selle komitee tegevusest osa võtta. Selles töös osalevad käsikäes ISO-ga ka rahvusvahelised, riiklikud ja valitsusvälised organisatsioonid. Kõigis elektrotehnika standardimist puudutavates küsimustes teeb ISO tihedat koostööd Rahvusvahelise Elektrotehnikakomisjoniga (IEC).

Rahvusvahelised standardid kavandatakse ISO/IEC direktiivide 2. osas esitatud reeglite kohaselt.

Tehniliste komiteede põhiülesanne on rahvusvaheliste standardite koostamine. Tehnilistes komiteedes vastu võetud rahvusvahelised standardikavandid saadetakse hääletamiseks rahvuslikele liikmesorganisatsioonidele. Avaldamine rahvusvahelise standardina nõuab, et hääletusel osalenud rahvuslikest liikmesorganisatsioonidest kiidaks selle heaks vähemalt 75 %.

Mõningatel juhtudel, eriti kui on tungiv turunõudlus selliste dokumentide järele, võib tehniline komitee otsustada avaldada normdokumendi teisi tüüpe:

- ISO avalikult kättesaadav spetsifikatsioon (ISO/PAS) on ISO töörühma tehniliste ekspertide vaheline kokkulepe ja see võetakse avaldamiseks vastu, kui selle on heaks kiitnud enam kui 50 % hääletanud komitee liikmetest;
- ISO tehniline spetsifikatsioon (ISO/TS) on tehnilise komitee liikmete vaheline kokkulepe ja see võetakse avaldamiseks vastu, kui selle on heaks kiitnud 2/3 hääletanud komitee liikmetest.

ISO/PAS või ISO/TS vaadatakse üle kolme aasta pärast, et otsustada, kas see kinnitatakse järgmiseks kolmeks aastaks, muudetakse rahvusvaheliseks standardiks, või tühistatakse. Kui ISO/PAS või ISO/TS on kinnitatud, vaadatakse see üle järgmise kolme aasta pärast, mille jooksul muudetakse see kas rahvusvaheliseks standardiks või tühistatakse.

Tuleb pöörata tähelepanu võimalusele, et standardi mõni osa võib olla patendiõiguse objekt. ISO-t ei saa pidada vastutavaks sellis(t)e patendiõigus(t)e väljaselgitamise eest.

ISO/TS 22002-1 on koostanud tehnilise komitee ISO/TC 34 „Food products“ alamkomitee SC 17 „Management systems for food safety“.

ISO/TS 220002 üldpealkirjaga „Toiduohutuse eeltingimusprogrammid“ koosneb järgmistest osadest:

- Osa 1: Toidu tootmine

See tehniline spetsifikatsioon põhineb dokumendil BS PAS 220:2008^[5].

SISSEJUHATUS

ISO 22000:2005 sätestab konkreetsed toiduohutuse nõuded toidukäitlemisahelas tegutsevatele organisatsioonidele. Üks selline nõue on, et organisatsioonid kehtestaksid, rakendaksid ja säilitaksid eeltingimusprogrammid (ETP) toiduohutude ohje toetamiseks (ISO 22000:2005, peatükk 7). See tehniline spetsifikatsioon on mõeldud kasutamiseks juhtimissüsteemi toetamiseks, mis on mõeldud rakendamiseks vastavalt standardi ISO 22000:2005 nõuetele ja sätestab nendele programmidele üksikasjalikud nõuded.

See tehniline spetsifikatsioon ei dubleeri nõudeid, mis on esitatud standardis ISO 22000:2005, ning on mõeldud kasutamiseks koos standardiga ISO 22000:2005.

See dokument on EVS-i poolt loodud eelvaade

See dokument on EVS-i poolt loodud eelvaade

HOIATUS! Selle tehnilise spetsifikatsiooni puhul eeldatakse, et selle sätete täitmine usaldatakse sobiva kvalifikatsiooni ja kogemustega inimestele, kellele kasutamiseks see on koostatud.

See tehniline spetsifikatsioon ei sea eesmärgiks hõlmata kõiki vajalikke sätteid. Nõuetekohase rakendamise eest vastutavad selle kasutajad. Vastavus sellele tehnilisele spetsifikatsioonile ei vabasta seaduslike kohustuste täitmisest.

1 KÄSITLUSALA

See tehniline spetsifikatsioon määrab kindlaks nõuded toiduohutuse ohjamiseks vajalike toetavate eeltingimusprogrammide (ETP) koostamiseks, rakendamiseks ja haldamiseks.

See tehniline spetsifikatsioon on rakendatav kõikidele organisatsioonidele, sõltumata suurusest või keerukusest, kes on kaasatud mistahes toidukäitlemiseahela toidu tootmise etappi ning kes soovivad rakendada ETP-d viisil, mille nõuded on täpsustatud ISO 22000:2005 peatükis 7.

See tehniline spetsifikatsioon ei ole kavandatud ega ette nähtud kasutamiseks mujal toiduainete tarneahelas.

Toidu tootmise toimingud on oma olemuselt erinevad ning mitte kõik antud tehnilises spetsifikatsioonis esitatud nõuded ei kohaldu konkreetsele ettevõttele või protsessile.

Nõuete väljajätmine või alternatiivsete meetmete rakendamine peab olema põhjendatud ja dokumenteeritud ISO 22000:2005 jaotises 7.4 kirjeldatud ohuanalüüsi tegemisel. Ükski väljajätt või rakendatud alternatiivne meede ei tohi mõjutada organisatsiooni võimet neid nõudeid täita. Näited sellistest väljajättudest, sealhulgas tootmisoperatsioonidega seotud täiendavate aspektid, on loetletud allolevates punktides 1), 2), 3), 4) ja 5).

See tehniline spetsifikatsioon määrab kindlaks üksikasjalikud nõuded, mida käsitletakse nimelt seoses ISO 22000:2005 jaotisega 7.2.3:

- a) hoonete ja nendega seotud rajatiste konstruktsioon ja paigutus;
- b) ruumide paigutus, sealhulgas tööruumid ja töötajate ruumid;
- c) õhk, vesi, energia jm tehnilised kommunikatsioonid;
- d) tugiteenused, sealhulgas jäätmete ja reovee eemaldamine;
- e) seadmete sobivus, puhastatavus, korrashoid ja ennetav hooldus;
- f) ostetud materjalide ohje;
- g) meetmed ristsaastumise vältimiseks;
- h) puhastamine ja sanitaarne töötlemine;
- i) kahjuritõrje;
- j) töötajate hügieen.

See tehniline spetsifikatsioon lisab ka teisi aspekte, mida loetakse tootmistegevuse jaoks asjakohaseks, nagu:

- 1) ümbertöötamine;
- 2) toote tagasikutsumise protseduurid;
- 3) ladustamine;
- 4) tooteinfo ja tarbija teadlikkus;
- 5) toidu kaitse, bioohutus ja bioterrorism.

MÄRKUS Selle tehnilise spetsifikatsiooni käsituslusalasse ei kuulu meetmed pahatahtliku reostuse ennetamiseks.

2 NORMIVIITED

Alljärgnevalt nimetatud dokumendid on vajalikud selle standardi rakendamiseks. Dateeritud viidete korral kehtib üksnes viidatud väljaanne. Dateerimata viidete korral kehtib viidatud dokumendi uusim väljaanne koos võimalike muudatustega.

ISO 22000:2005. Food safety management systems — Requirements for any organization in the food chain

3 TERMINID JA MÄÄRATLUSED

Standardi rakendamisel kasutatakse standardis ISO 22000:2005 ja alljärgnevalt esitatud termineid ja määratlusi.

3.1

saastumine (*contamination*)

⟨toiduohutus⟩ saasteaine (3.2) sattumine toitu või esinemine toidus või toidu käitlemise keskkonnas

MÄRKUS Kohandatud CAC/RCP 1:2003^[1], 2.3.

3.2

saasteaine (*contaminant*)

⟨toiduohutus⟩ igasugune bioloogiline või keemiline toimeaine, võõrkeha või muu aine, mida ei ole toidule tahtlikult lisatud ning mis võib toidu ohutusele või kõlblikkusele kahjulikult mõjuda

[CAC/RCP 1:2003^[1], 2.3]

3.3

ettevõte (*establishment*)

⟨toiduohutus⟩ iga hoone või ala, kus toitu käideldakse ning seda ümbritsev sama majandusüksuse alla kuuluv ala

[CAC/RCP 1:2003^[1], 2.3]

3.4

materjalid (*materials*)

⟨toiduohutus⟩ üldine mõiste, mida kasutatakse tooraine, pakkematerjalide, koostisainete, abiainetega, puhastusvahendite ja määrdeainete kindlaks määramiseks

3.5

puhastamine (*cleaning*)

⟨toiduohutus⟩ mulla, toidujääkide, mustuse, rasva või muu ebasoovitava aine eemaldamine

MÄRKUS Kohaldatud CAC/RCP 1:2003^[1], 2.3.

3.6

tootekontakt (*product contact*)

kõik pinnad, mis tavapärase töö käigus puutuvad kokku tootega või selle esmase pakendiga

3.7

materjali spetsifikatsioon (*material specification*)

toote spetsifikatsioon (*product specification*)

⟨toiduohutus⟩ toote või materjali parameetrite kirjalik detailne kirjeldus või loetelu, sealhulgas lubatud varieeruvus ja tolerantsid, mis on vajalikud selleks, et saavutada kindlaksmääratud kvaliteedi või vastuvõetavuse tase