

**TOIDUOHUTUSE
JUHTIMISSÜSTEEMID**
**Nõuded kõikidele organisatsioonidele
toidu käitlemisahelas (ISO 22000:2005)**

**Food safety management systems
Requirements for any organization in the food
chain (ISO 22000:2005)**

EESTI STANDARDI EESSÕNA

Käesolev Eesti standard on Euroopa standardi EN ISO 22000:2005 “Food safety management systems – Requirements for any organization in the food chain” ingliskeelse teksti identne tõlge eesti keelde.

Standard on tõlgitud Majandus- ja Kommunikatsiooniministeeriumi tellimusel.

Euroopa standard EN ISO 22000:2005 on kasutusele võetud Eesti standardina EVS-EN ISO 22000:2006, mis on kinnitatud Standardikeskuse 17.05.2006 käskkirjaga nr 42.

Standard EVS-EN ISO 22000:2006 asendab jõustumisteatega vastuvõetud ingliskeelset Eesti standardit EVS-EN ISO 22000:2005 ning jõustub selle kohta teate avaldamisega EVS Teataja 2006. aasta juunikuu numbris.

<p>This standard contains an Estonian translation of the English version of the European Standard EN ISO 22000:2005 “Food safety management systems – Requirements for any organization in the food chain”. The European Standard EN ISO 22000:2005 has the status of an Estonian National Standard.</p>
--

Standardite reprodutseerimis- ja levitamiseõigus kuulub Eesti Standardikeskusele

ICS 67.020

English version

**Food safety management systems – Requirements for any
organization in the food chain
(ISO 22000:2005)**

Systèmes de management de la sécurité des denrées
alimentaires – Exigences pour tout organisme appartenant
à la chaîne alimentaire (ISO 22000:2005)

Managementsysteme für die Lebensmittelsicherheit –
Anforderungen an Organisationen in der gesamten
Lebensmittelkette (ISO 22000:2005)

This European Standard was approved by CEN on 18 August 2005.

CEN members are bound to comply with the CEN/CENELEC Internal Regulations which stipulate the conditions for giving this European Standard the status of a national standard without any alteration.

Up-to-date lists and bibliographical references concerning such national standards may be obtained on application to the Central Secretariat or to any CEN member.

This European Standard exists in three official versions (English, French, German). A version in any other language made by translation under the responsibility of a CEN member into its own language and notified to the Central Secretariat has the same status as the official versions.

CEN members are the national standards bodies of Austria, Belgium, Cyprus, Czech Republic, Denmark, Estonia, Finland, France, Germany, Greece, Hungary, Iceland, Ireland, Italy, Latvia, Lithuania, Luxembourg, Malta, Netherlands, Norway, Poland, Portugal, Slovakia, Slovenia, Spain, Sweden, Switzerland and United Kingdom.



European Committee for Standardization
Comité Européen de Normalisation
Europäisches Komitee für Normung

Management Centre: rue de Stassart, 36 B-1050 Brussels

SISUKORD

Eessõna EN ISO 22000:2005.....	4	Foreword EN ISO 22000:2005	4
Eessõna ISO 22000:2005	4	Foreword ISO 22000:2005	4
Sissejuhatus.....	5	Introduction.....	5
1 Käsitlusala.....	11	1 Scope.....	11
2 Normatiiviited	13	2 Normative references	13
3 Terminid ja määratlused	13	3 Terms and definitions	13
4 Toiduohutuse juhtimissüsteem.....	18	4 Food safety management system	18
4.1 Üldnõuded.....	18	4.1 General requirements	18
4.2 Dokumentatsioonile esitatavad nõuded.....	19	4.2 Documentation requirements.....	19
5 Juhtkonna kohustused	21	5 Management responsibility	21
5.1 Juhtkonna kohustumus	21	5.1 Management commitment	21
5.2 Toiduohutuspoliitika	21	5.2 Food safety policy.....	21
5.3 Toiduohutuse juhtimissüsteemi plaanimine	22	5.3 Food safety management system planning	22
5.4 Kohustused ja volitused	22	5.4 Responsibility and authority	22
5.5 Toiduohutuse meeskonna juht	22	5.5 Food safety team leader	22
5.6 Infovahetus.....	23	5.6 Communication.....	23
5.7 Valmisolek hädaolukordadeks ja tegutsemine nende puhul.....	25	5.7 Emergency preparedness and response	25
5.8 Juhtkonnapoolne ülevaatus	25	5.8 Management review.....	25
6 Ressursi juhtimine.....	26	6 Resource management	26
6.1 Ressursside hankimine.....	26	6.1 Provision of resources.....	26
6.2 Inimressursid.....	26	6.2 Human resources.....	26
6.3 Infrastruktuur	27	6.3 Infrastructure.....	27
6.4 Töökeskkond.....	27	6.4 Work environment	27
7 Ohutute toodete plaanimine ja toote-teostus	28	7 Planning and realization of safe products.....	28
7.1 Üldist.....	28	7.1 General.....	28
7.2 Eeltingimusprogrammid (ETP) ...	28	7.2 Prerequisite programmes (PRPs) ...	28
7.3 Ohuanalüüsi läbiviimiseks vajalikud eeletapid.....	30	7.3 Preliminary steps to enable hazard analysis.....	30
7.4 Ohuanalüüs	33	7.4 Hazard analysis	33
7.5 Oluliste eeltingimusprogrammide (ETPde) sisseseadmine	36	7.5 Establishing the operational prerequisite programmes (PRPs)	36
7.6 HACCP plaani sisseseadmine.....	36	7.6 Establishing the HACCP plan.....	36
7.7 Eelinformatsiooni ja ETPe ning HACCP plaani spetsifitseerivate dokumentide ajakohastamine	38	7.7 Updating of preliminary information and documents specifying the PRPs and the HACCP plan.....	38
7.8 Nõuetekohasuse tõendamise (verifitseerimise) plaanimine	38	7.8 Verification planning	38

7.9 Jälgitavuse süsteem.....	39	7.9 Traceability system.....	39
7.10 Mittevastavuste ohje	40	7.10 Control of nonconformity	40
8 Toiduohutuse juhtimissüsteemi nõuetekohasuse ja kasutuskohasuse tõendamine ja parendamine	44	8 Validation, verification and improvement of the food safety management system.....	44
8.1 Üldist.....	44	8.1 General.....	44
8.2 Ohjemeetmete koostoime kasutus- kohasuse tõendamine (valideerimine)	44	8.2 Validation of control measure combinations	44
8.3 Seire ja mõõtmise ohje.....	45	8.3 Control of monitoring and measuring	45
8.4 Toiduohutuse juhtimissüsteemi nõuetekohasuse tõendamine (verifitseerimine).....	46	8.4 Food safety management system verification	46
8.5 Parendamine.....	48	8.5 Improvement.....	48
Lisa A (teatmelisa) ISO 22000:2005 ja ISO 9001:2000 vahelised ristviited.....	50	Annex A (informative) Cross references between ISO 22000:2005 and ISO 9001:2000	53
Lisa B (teatmelisa) HACCP ja ISO 22000:2005 vahelised ristviited...	62	Annex B (informative) Cross references between HACCP and ISO 22000:2005	63
Lisa C (teatmelisa) Codex viited, kus on näited ohjemeetmete, sh eeltingimus- programmide kohta ja juhised nende valikuks ning kasutamiseks.....	64	Annex C (informative) Codex references providing examples of control measures, including prerequisite programmes and guidance for their selection and use.....	64
Kasutatud kirjandus	67	Bibliography	67

EESSÕNA EN ISO 22000:2005

Käesoleva standardi (EN ISO 22000:2005) valmistas ette ISO tehniline komitee ISO/TC 34 "Põllumajanduslikud toiduained" koostöös tehnilise komiteega CEN/SS C01 "Toiduained" ja CMC sekretariaadiga.

Käesolevale Euroopa standardile tuleb anda rahvusstandardi staatus kas identse tõlke või jõustumisteate avaldamisega hiljemalt märtsiks 2006 ning sellega vastuolus olevad rahvusstandardid tuleb kehtetuks tunnistada samuti hiljemalt märtsiks 2006.

Vastavalt CEN/CENELEC sisereeglitele on käesolevat Euroopa standardit kohustatud rakendama järgmiste maade rahvuslikud standardimise organisatsioonid: Austria, Belgia, Eesti, Hispaania, Holland, Iirimaa, Island, Itaalia, Kreeka, Küpros, Leedu, Luksemburg, Läti, Malta, Norra, Poola, Portugal, Prantsusmaa, Rootsi, Saksamaa, Slovakkia, Sloveenia, Soome, Šveits, Taani, Tšehhi Vabariik, Ungari ja Ühendkuningriik.

JÕUSTUMISTEADE

ISO 22000:2005 teksti on kinnitanud CEN ilma ühegi muutuseta Euroopa standardiks EN ISO 22000:2005.

EESSÕNA ISO 22000:2005

ISO (Rahvusvaheline Standardiorganisatsioon) on ülemaailmne rahvuslike standardiorganite (ISO liikmesorganisatsioonide) liit. Rahvusvaheliste standardite ettevalmistustöö tehakse tavaliselt ISO tehnilistes komiteedes. Igal liikmesorganisatsioonil, keda huvitab tehnilise komitee töövaldkond, on õigus olla esindatud selles komitees. Samuti osalevad töös ISO-ga koostööd tegevad rahvusvahelised riiklikud ja mitteriiklikud organisatsioonid. ISO teeb tihedat koostööd Rahvusvahelise Elektrotehnika

FOREWORD EN ISO 22000:2005

This document (EN ISO 22000:2005) has been prepared by Technical Committee ISO/TC 34 "Agricultural food products" in collaboration with Technical Committee CEN/SS C01 "Food Products", the secretariat of which is held by CMC.

This European Standard shall be given the status of a national standard, either by publication of an identical text or by endorsement, at the latest by March 2006, and conflicting national standards shall be withdrawn at the latest by March 2006.

According to the CEN/CENELEC Internal Regulations, the national standards organizations of the following countries are bound to implement this European Standard: Austria, Belgium, Cyprus, Czech Republic, Denmark, Estonia, Finland, France, Germany, Greece, Hungary, Iceland, Ireland, Italy, Latvia, Lithuania, Luxembourg, Malta, Netherlands, Norway, Poland, Portugal, Slovakia, Slovenia, Spain, Sweden, Switzerland and United Kingdom.

ENDORSEMENT NOTICE

The text of ISO 22000:2005 has been approved by CEN as EN ISO 22000:2005 without any modifications.

FOREWORD ISO 22000:2005

ISO (the International Organization for Standardization) is a worldwide federation of national standards bodies (ISO member bodies). The work of preparing International Standards is normally carried out through ISO technical committees. Each member body interested in a subject for which a technical committee has been established has the right to be represented on that committee. International organizations, governmental and non-governmental, in liaison with ISO, also take part in the

Komisjoniga (IEC) kõikides elektro-tehnika-alast standardimist puudutavates küsimustes.

Rahvusvahelised standardid kavandatakse vastavalt ISO/IEC direktiivides antud reeglitele (osa 2).

Tehniliste komiteede põhiliseks ülesandeks on rahvusvaheliste standardite ettevalmistamine. Tehnilistes komiteedes heakskiidetud rahvusvaheliste standardite kavandid jagatakse laiali ISO liikmesorganisatsioonidele hääletamiseks. Avaldamiseks rahvusvahelise standardina peab kavand saama vähemalt 75 % hääletanute heakskiidu.

Tuleb juhtida tähelepanu võimalusele, et käesoleva dokumendi mõned elemendid võivad olla patendiõiguse objektiks. ISO ei võta endale vastutust mõne või kõigi sellelaadsete juhtude väljaselgitamise eest. ISO 22000 valmistas ette tehniline komitee ISO/TC 34, Toiduained.

SISSEJUHATUS

Tarbimise seisukohalt on toiduohutus seotud toidust põhjustatud ohtudega. Kuna toiduga seotud ohud võivad esineda toidu käitlemisahela mistahes staadiumis, on vastav ohje kogu käitlemisahela ulatuses olulise tähtsusega. Seega tagatakse toiduohutus kõigi toidu käitlemisahelas osalevate osapoolte ühendatud jõupingutuste kaudu.

Organisatsioonid toidukäitlemisahelas jagunevad alates söödatootjatest ja esmatootjatest läbi toidutöötlejate, veo- ja laoteenuse osutajate kuni jaemüügi ja toiduteenust osutavate alltöövõtjateni (koos omavahel seotud organisatsioonidega nagu sisseseade, pakkematerjalide, puhastusvahendite, lisaainete ja lisandite tootjad). Teenuse osutajad sealhulgas.

work. ISO collaborates closely with the International Electrotechnical Commission (IEC) on all matters of electro-technical standardization.

International Standards are drafted in accordance with the rules given in the ISO/IEC Directives, Part 2.

The main task of technical committees is to prepare International Standards. Draft International Standards adopted by the technical committees are circulated to the member bodies for voting. Publication as an International Standard requires approval by at least 75 % of the member bodies casting a vote.

Attention is drawn to the possibility that some of the elements of this document may be the subject of patent rights. ISO shall not be held responsible for identifying any or all such patent rights. ISO 22000 was prepared by Technical Committee ISO/TC 34, Food products.

INTRODUCTION

Food safety is related to the presence of food-borne hazards in food at the point of consumption (intake by the consumer). As the introduction of food safety hazards can occur at any stage of the food chain, adequate control throughout the food chain is essential. Thus, food safety is ensured through the combined efforts of all the parties participating in the food chain.

Organizations within the food chain range from feed producers and primary producers through food manufacturers, transport and storage operators and subcontractors to retail and food service outlets (together with inter-related organizations such as producers of equipment, packaging material, cleaning agents, additives and ingredients). Service providers are also included.

Käesolev standard määratleb nõuded toiduohutuse juhtimissüsteemile, mis ühendab järgmisi üldiselt tuntud võtmelemente toiduohutuse tagamiseks piki toidu käitlemisahelat kuni lõpptarbimiseni:

- vastastikune infovahetus;
- süsteemi juhtimine;
- eeltingimuste programmid;
- HACCP põhimõtted.

Infovahetus toidukäitlemisahelas on esmatähtis, et tagada kõigi oluliste toiduohutude väljaselgitamine ja adekvaatne ohjamine igas toidukäitlemisahela etapis. See eeldab infovahetust organisatsioonide vahel toidukäitlemisahelas nii päri- kui vastuvoolu.

Infovahetus klientide ja tarnijatega välja selgitatud ohtude ja ohjemeetmete üle aitab kliendi ja tarnija nõudeid täpsustada (st mis puutub nende nõuete vajadust ja selgust ning nende mõju lõpptootetele).

Organisatsiooni rolli ja asendi määramine toidukäitlemisahelas on esmatähtis, kindlustamaks mõjusat vastastikust infovahetust ahelas, et toimetada ohutud toiduained lõpptarbijani. Joonisel 1 on toodud näide infovahetuse kanalitest toidukäitlemisahela huvitatud osapoolte vahel.

Mõjusaimad toiduohutuse süsteemid luuakse, juurutatakse ja ajakohastatakse korrastatud juhtimissüsteemi raames ja on hõlmatud organisatsiooni üldistesse juhtimistegevustesse. See annab maksimaalset kasu organisatsioonile ja huvitatud osapooltele. Käesolev standard on joondunud ISO 9001 järgi selleks, et suurendada kahe standardi kokkusobivust. Ristviited käesoleva standardi ja ISO 9001 vahel on esitatud lisas A.

This International Standard specifies the requirements for a food safety management system that combines the following generally recognized key elements to ensure food safety along the food chain, up to the point of final consumption:

- interactive communication;
- system management;
- prerequisite programmes;
- HACCP principles.

Communication along the food chain is essential to ensure that all relevant food safety hazards are identified and adequately controlled at each step within the food chain. This implies communication between organizations both upstream and downstream in the food chain.

Communication with customers and suppliers about identified hazards and control measures will assist in clarifying customer and supplier requirements (e.g. with regard to the feasibility and need for these requirements and their impact on the end product).

Recognition of the organization's role and position within the food chain is essential to ensure effective interactive communication throughout the chain in order to deliver safe food products to the final consumer. An example of the communication channels among interested parties of the food chain is shown in Figure 1.

The most effective food safety systems are established, operated and updated within the framework of a structured management system and incorporated into the overall management activities of the organization. This provides maximum benefit for the organization and interested parties. This International Standard has been aligned with ISO 9001 in order to enhance the compatibility of the two standards. Cross-references between this International Standard and ISO 9001 are provided in Annex A.

Käesolevat standardit saab kasutada sõltumatult teistest juhtimissüsteemi standarditest. Selle juurutamist võib lõimida olemasoleva juhtimissüsteemi nõuetega, või organisatsioonid võivad täiustada olemasoleva(id)t juhtimissüsteem(e)i, et luua toiduohutuse juhtimissüsteemi, mis on vastavuses selle standardi nõuetega.

This International Standard can be applied independently of other management system standards. Its implementation can be aligned or integrated with existing related management system requirements, while organizations may utilize existing management system(s) to establish a food safety management system that complies with the requirements of this International Standard.

Käesolev standard lõimib Ohuanalüüsi ja Kriitiliste kontrollpunktide (ohje)süsteemi (HACCP) põhimõtteid ning Codex Alimentarius Commission poolt välja arendatud rakendusetappe. Auditeerimiskõlbulike nõuete abil ühendab see HACCP plaani ja eeltingimusprogrammid (ETP). Ohuanalüüs on mõjusa toiduohutuse juhtimissüsteemi võtmeks, sest ohuanalüüsi läbiviimine aitab korrastada mõjusa ohjemeetmete koostoime süsteemi loomiseks vajalikke teadmisi. Käesolev standard nõuab, et kõik ohud, mis võivad esineda põhjuslikult toidukäitlemisahelas, sh ohud, mis võivad olla seotud protsessi tüübi ja kasutatud seadmetega, selgitatakse välja ja hinnatakse. Seega võimaldab see määrata ja dokumenteerida, miks teatud välja selgitatud ohud vajavad konkreetse organisatsiooni poolset ohjamist ja miks teised ei vaja.

This International Standard integrates the principles of the Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) system and application steps developed by the Codex Alimentarius Commission. By means of auditable requirements, it combines the HACCP plan with prerequisite programmes (PRPs). Hazard analysis is the key to an effective food safety management system, since conducting a hazard analysis assists in organizing the knowledge required to establish an effective combination of control measures. This International Standard requires that all hazards that may be reasonably expected to occur in the food chain, including hazards that may be associated with the type of process and facilities used, are identified and assessed. Thus it provides the means to determine and document why certain identified hazards need to be controlled by a particular organization and why others need not.

Ohuanalüüsi kestel määrab organisatsioon kasutatava strateegia, et tagada ohtude ohjamine eeltingimusprogrammide, oluliste eeltingimusprogrammide ja HACCP plaani ühendamise abil.

During hazard analysis, the organization determines the strategy to be used to ensure hazard control by combining the PRP(s), operational PRP(s) and the HACCP plan.

Ristviited Codex Alimentarius Commission HACCP põhimõtete ja kasutatavate etappide (vt viide [11]) ning käesoleva standardi vahel esitatakse lisa B.

Cross-references between the Codex Alimentarius Commission HACCP principles and application steps (see Reference [11]) and this International Standard are provided in Annex B.

Käesoleva standardi rakendamise hõlbustamiseks on see välja arendatud auditeeritava standardina. Siiski on üksikorganisatsioonid vabad valima sobilikke meetodeid ja lähenemisi, et täita käesoleva standardi nõudeid. Dokumendis ISO/TS 22004 on antud juhised käesoleva standardi kasutamiseks, mis on abiks üksikorganisatsioonidele selle standardi rakendamisel.

Käesolev standard on suunatud ainult toiduohutust puudutavatele aspektidele. Samasugust lähenemisviisi, nagu pakub käesolev standard, saab kasutada korraldamaks ja täitmaks teisi toidu spetsiifilisi aspekte (nt eetilised küsimused ja tarbija teadlikkus).

Käesolev standard võimaldab organisatsioonil (ka väikesel ja/või vähemarenenud organisatsioonil) juurutada väliste huvipoolte poolt välja töötatud ohjemeetmete süsteemi.

Selle standardi eesmärgiks on üleilmsel tasandil lähendada toidukäitlemise ahelasse kuuluvate ettevõtete toiduohutuse juhtimise nõudeid. See on osaliselt mõeldud kasutamiseks nendele organisatsioonidele, mis taotlevad enam fookuseeritud, kooskõlas olevat ja lõimitud toiduohutuse juhtimissüsteemi kui tavaliselt seadusandluses on nõutud. See nõuab, et organisatsioon järgiks kõiki rakendatavaid toiduohutusega seotud õigus- ja haldusnõudeid oma toiduohutuse juhtimissüsteemi kaudu.

MÄRKUS. Joonis ei näita vastastikust infovahetust risti ja piki toiduahelat, mis läheb mööda otsestest tarnijatest ja klientidest.

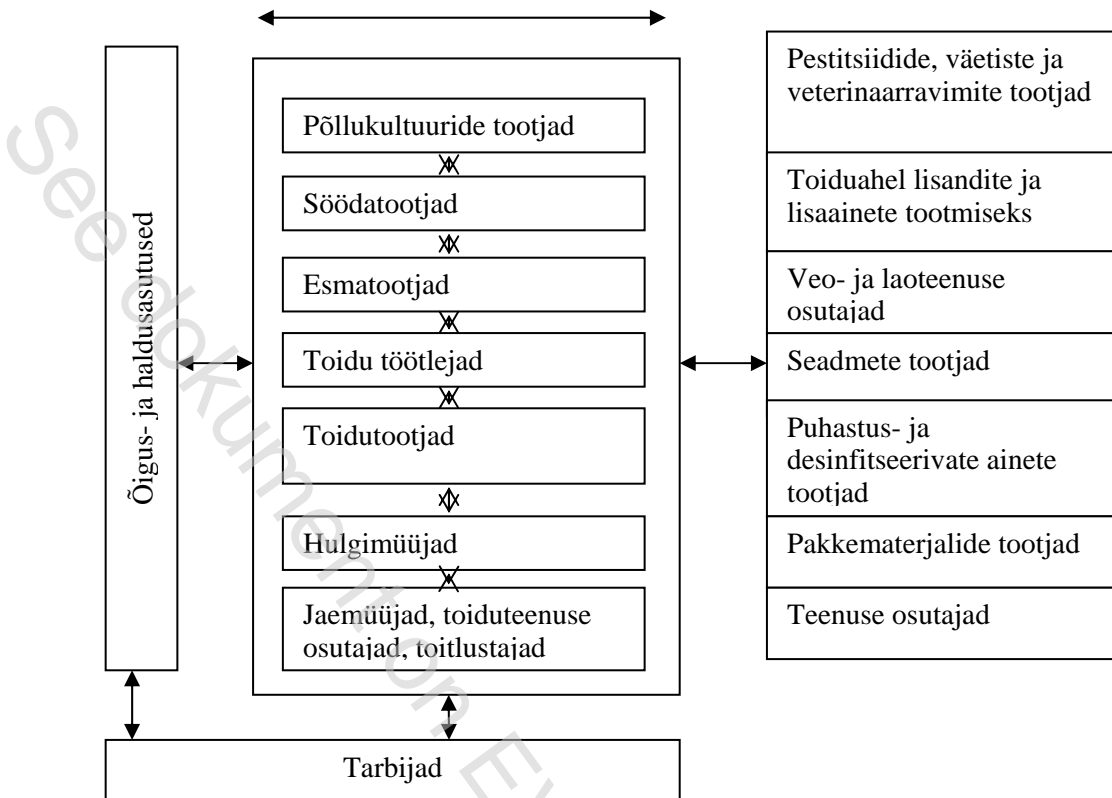
To facilitate the application of this International Standard, it has been developed as an auditable standard. However, individual organizations are free to choose the necessary methods and approaches to fulfil the requirements of this International Standard. To assist individual organizations with the implementation of this International Standard, guidance on its use is provided in ISO/TS 22004.

This International Standard is intended to address aspects of food safety concerns only. The same approach as provided by this International Standard can be used to organize and respond to other food specific aspects (e.g. ethical issues and consumer awareness).

This International Standard allows an organization (such as a small and/or less developed organization) to implement an externally developed combination of control measures.

The aim of this International Standard is to harmonize on a global level the requirements for food safety management for businesses within the food chain. It is particularly intended for application by organizations that seek a more focused, coherent and integrated food safety management system than is normally required by law. It requires an organization to meet any applicable food safety related statutory and regulatory requirements through its food safety management system.

NOTE The figure does not show the type of interactive communications along and across the food chain that by-pass immediate suppliers and customers.



Joonis 1 – Näide infovahetusest toidukäitlemisahelas

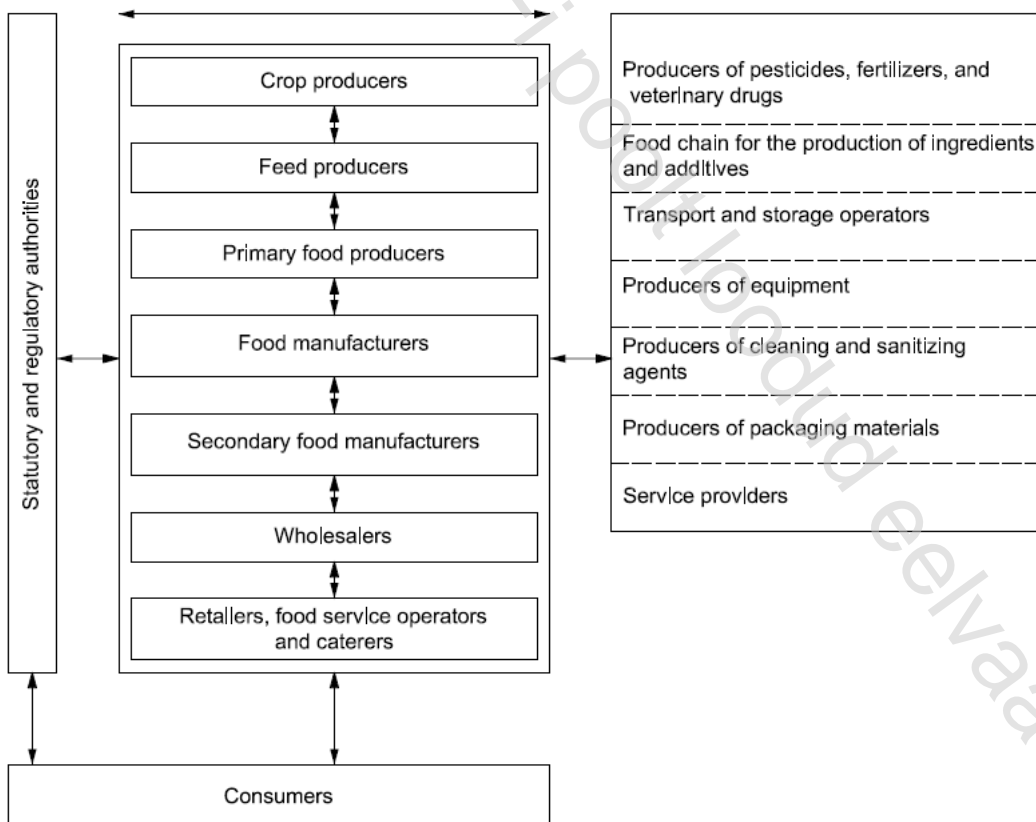


Figure 1 – Example of communication within the food chain

TOIDUOHUTUSE JUHTIMISSÜSTEEMID

Nõuded kõikidele organisatsioonidele toidukäitlemisahelas

Food safety management systems

Requirements for any organization in the food chain

Käesolev standard on identne Euroopa standardiga EN ISO 22000:2005. Euroopa standard EN ISO 22000:2005 on võetud kasutusele Eesti standardina	This standard is identical with European Standard EN ISO 22000:2005. The European Standard EN ISO 22000:2005 has the status of an Estonian National Standard
---	--

Tõlgendamise erimeelsuste korral on kehtiv ingliskeelne tekst	In case of interpretation disputes the English text applies
---	---

1 KÄSITLUSALA

Käesolev standard määrab kindlaks nõuded toiduohutuse juhtimissüsteemile juhuks kui organisatsioonil on vaja toidukäitlemisahelas demonstreerida oma võimet ohjata toiduohutusi, tagamaks, et toit on ohutu inimtarbimise ajal.

See on rakendatav kõikidele organisatsioonidele, olenemata nende suurusest, kes on seotud mingi toidukäitlemisahela aspektiga ning tahavad juurutada süsteeme, mis pidevalt tagavad ohutuid tooteid. Käesoleva standardi mistahes nõuete täitmist saab saavutada sisemiste ja/või väliste ressursside kasutamise kaudu.

Käesolev standard määrab kindlaks nõuded võimaldamaks organisatsioonil

- a) plaanida, rakendada, kasutada, töökorras hoida ja ajakohastada toiduohutuse juhtimissüsteemi, mille eesmärgiks on valmistada tooteid mis nende ettenähtud kasutamisel on tarbijale ohutud,

1 SCOPE

This International Standard specifies requirements for a food safety management system where an organization in the food chain needs to demonstrate its ability to control food safety hazards in order to ensure that food is safe at the time of human consumption.

It is applicable to all organizations, regardless of size, which are involved in any aspect of the food chain and want to implement systems that consistently provide safe products. The means of meeting any requirements of this International Standard can be accomplished through the use of internal and/or external resources.

This International Standard specifies requirements to enable an organization

- a) to plan, implement, operate, maintain and update a food safety management system aimed at providing products that, according to their intended use, are safe for the consumer,

- | | |
|--|---|
| <p>b) näidata vastavust rakendatavate seadusandlike ja regulatiivsete toiduohutuse nõuete suhtes,</p> <p>c) hinnata kliendi nõudeid ja näidata vastavust nende vastastikku kokkulepitud kliendi nõuetega, mis on seotud toiduohutusega, selleks et suurendada kliendi rahulolu,</p> <p>d) vahetada mõjusalt infot toiduohutuse küsimustes oma tarnijatega, klientidega ja asjakohaste huvipooltega toidukäitlemisahelas,</p> <p>e) tagada, et organisatsioon vastab oma kehtestatud toiduohutuse poliitikale,</p> <p>f) näidata seda vastavust asjakohastele huvipooltele, ja</p> <p>g) taotleda oma toiduohutuse juhtimissüsteemi sertifitseerimist või registreerimist välise organisatsiooni poolt või teostada enesehindamine või teha enesedeklaratsioon käesolevale standardile vastavuse kohta.</p> | <p>b) to demonstrate compliance with applicable statutory and regulatory food safety requirements,</p> <p>c) to evaluate and assess customer requirements and demonstrate conformity with those mutually agreed customer requirements that relate to food safety, in order to enhance customer satisfaction,</p> <p>d) to effectively communicate food safety issues to their suppliers, customers and relevant interested parties in the food chain,</p> <p>e) to ensure that the organization conforms to its stated food safety policy,</p> <p>f) to demonstrate such conformity to relevant interested parties, and</p> <p>g) to seek certification or registration of its food safety management system by an external organization, or make a self-assessment or self-declaration of conformity to this International Standard.</p> |
|--|---|

Käesoleva standardi kõik nõuded on üldised ja mõeldud kasutamiseks kõikidele organisatsioonidele toidukäitlemisahelas olenemata nende suurusest ja keerukusest. See hõlmab organisatsioone, mis on otseselt või kaudselt seotud ühe või enama toidukäitlemisahela etapiga.

Otseselt seotud organisatsioonid hõlmavad söödatootjaid, viljakoristajaid, talunikke, lisandite tootjaid, toidu töötlejaid, müüjaid, toiduteenuse osutajaid, toitlustajaid, organisatsioone, mis osutavad puhastus- ja desinfitseerimisteenuseid, transpordi, ladustamise ja laialiveo teenuseid, kuid ei piirdu ainult nendega.

Teised organisatsioonid, mis on kaudselt seotud, hõlmavad seadmete, puhastus- ja desinfitseerimisvahendite, pakkematerjali jt toiduga kokkupuutuvate materjalide tarnijaid, kuid ei piirdu ainult nendega.

Käesolev standard võimaldab organisatsioonil, ka väikesel ja/või vähemarenenud organisatsioonil (nt väiketalu, väikepakkija-laialivedaja, väikemüük või

All requirements of this International Standard are generic and are intended to be applicable to all organizations in the food chain regardless of size and complexity. This includes organizations directly or indirectly involved in one or more steps of the food chain.

Organizations that are directly involved include, but are not limited to, feed producers, harvesters, farmers, producers of ingredients, food manufacturers, retailers, food services, catering services, organizations providing cleaning and sanitation services, transportation, storage and distribution services.

Other organizations that are indirectly involved include, but are not limited to, suppliers of equipment, cleaning and sanitizing agents, packaging material, and other food contact materials.

This International Standard allows an organization, such as a small and/or less developed organization (e.g. a small farm, a small packer-distributor, a small

-toiduteenuse väljamüük) rakendada väliste huvipoolte poolt välja töötatud ohjemeetmete koostoime süsteemi.

MÄRKUS. Käesoleva standardi kasutusjuhised on antud ISO/TS 22004.

2 NORMATIIVVIITED

Järgmised viidatud dokumendid on asendamatud selle dokumendi rakendamiseks. Dateeritud viidete korral kehtib ainult tsiteeritud väljaanne. Dateerimata viidete puhul (sh mistahes parandused) kehtib viidatud dokumendi uusim väljaanne.

ISO 9000:2000 Kvaliteedijuhtimissüsteemid – Alused ja sõnavara

3 TERMINID JA MÄÄRATLUSED

Käesolevas dokumendis kasutatakse standardis ISO 9000 esitatud ning järgnevaid termineid ja määratlusi.

Selle standardi kasutajate abistamiseks osa ISO 9000 määratlusi osundatakse lisatud märkustega, mis on kasutatavad ainult selles väljaandes.

MÄRKUS. Termineid ei määratleta juhul kui nad säilitavad oma normaalse sõnastikulise määratluse. Kui määratluses kasutatakse rasvast trükki, siis see näitab ristviidet teise termini kohta, mis on määratletud selles klauslis ja viite number termini kohta antakse sulgudes.

3.1 toiduohutus

põhimõte, et toit ei põhjusta tarbijale kahju, kui seda valmistatakse ja/või süüakse vastavalt ettenähtud viisil

MÄRKUS 1. Kohandatud viitest [11].

retail or food service outlet), to implement an externally developed combination of control measures.

NOTE Guidance on the application of this International Standard is given in ISO/TS 22004.

2 NORMATIVE REFERENCES

The following referenced documents are indispensable for the application of this document. For dated references, only the edition cited applies. For undated references, the latest edition of the referenced document (including any amendments) applies.

ISO 9000:2000, Quality management systems – Fundamentals and vocabulary

3 TERMS AND DEFINITIONS

For the purposes of this document, the terms and definitions given in ISO 9000 and the following apply.

For the convenience of the users of this International Standard, some of the definitions in ISO 9000 are quoted with added notes that are applicable only to this special application.

NOTE Terms are not defined where they retain their normal dictionary definition. Where bold type is used in a definition, this indicates a cross-reference to another term defined in this clause, and the number reference for the term is given in parentheses.

3.1 food safety

concept that food will not cause harm to the consumer when it is prepared and/or eaten according to its intended use

NOTE 1 Adapted from Reference [11].