

TOIDUOHUTUSE JUHTIMISSÜSTEEMID
Nõuded kõikidele organisatsioonidele toidu
käitlemisahelas

Food safety management systems
Requirements for any organization in the food chain
(ISO 22000:2018)

EESTI STANDARDI EESSÕNA

See Eesti standard on

- Euroopa standardi EN ISO 22000:2018 ingliskeelse teksti sisu poolest identne tõlge eesti keelde ja sellel on sama staatus mis jõustumisteate meetodil vastu võetud originaalversioonil. Tõlgenduserimeelsuste korral tuleb lähtuda ametlikes keeltes avaldatud tekstidest;
- jõustunud Eesti standardina inglise keeles augustis 2018;
- eesti keeles avaldatud sellekohase teate ilmumisega EVS Teataja 2018. aasta detsembrikuu numbris.

Standardi tõlke koostamise ettepaneku on esitanud tehniline komitee EVS/TK 33 „Juhtimissüsteemid ja vastavushindamine“, standardi tõlkimist on korraldanud Eesti Standardikeskus ning rahastanud Majandus- ja Kommunikatsiooniministeerium.

Standardi on tõlkinud Urmas Karileet, standardi on heaks kiitnud EVS/TK 33.

Euroopa standardimisorganisatsioonid on teinud Euroopa standardi EN ISO 22000:2018 rahvuslikele liikmetele kättesaadavaks 27.06.2018.	Date of Availability of the European Standard EN ISO 22000:2018 is 27.06.2018.
--	---

See standard on Euroopa standardi EN ISO 22000:2018 eestikeelne [et] versioon. Teksti tõlke on avaldanud Eesti Standardikeskus ja sellel on sama staatus ametlike keelte versioonidega.	This standard is the Estonian [et] version of the European Standard EN ISO 22000:2018. It was translated by the Estonian Centre for Standardisation. It has the same status as the official versions.
--	--

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

ICS 03.100.70; 67.020

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: Koduleht www.evs.ee; telefon 605 5050; e-post info@evs.ee

EUROOPA STANDARD
EUROPEAN STANDARD
NORME EUROPÉENNE
EUROPÄISCHE NORM

EN ISO 22000

June 2018

ICS 03.100.70; 67.020

Supersedes EN ISO 22000:2005

English Version

Food safety management systems - Requirements for any organization in the food chain (ISO 22000:2018)

Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires - Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire (ISO 22000:2018)

Managementsysteme für die Lebensmittelsicherheit - Anforderungen an Organisationen in der Lebensmittelkette (ISO 22000:2018)

This European Standard was approved by CEN on 26 May 2018.

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 CEN-CENELEC Management Centre 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 CEN-CENELEC Management Centre has the same status as the official versions.

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



EUROPEAN COMMITTEE FOR STANDARDIZATION
COMITÉ EUROPÉEN DE NORMALISATION
EUROPÄISCHES KOMITEE FÜR NORMUNG

CEN-CENELEC Management Centre: Rue de la Science 23, B-1040 Brussels

SISUKORD

EUROOPA EESSÕNA.....	4
EESSÕNA.....	5
SISSEJUHATUS.....	6
1 KÄSITLUSALA.....	10
2 NORMIVIITED.....	10
3 TERMINID JA MÄÄRATLUSED.....	10
4 ORGANISATSIIONI KONTEKST.....	18
4.1 Organisatsiooni ja selle konteksti mõistmine.....	18
4.2 Huvipoolte vajaduste ja ootuste mõistmine.....	19
4.3 Toiduohutuse juhtimissüsteemi käsitusala kindlaksmääramine.....	19
4.4 Toiduohutuse juhtimissüsteem.....	19
5 EESTVEDAMINE.....	19
5.1 Eestvedamine ja pühendumus.....	19
5.2 Juhtpõhimõtted.....	20
5.2.1 Toiduohutusvaldkonna juhtpõhimõtete sisseseadmine.....	20
5.2.2 Toiduohutusvaldkonna juhtpõhimõtete teatavaks tegemine.....	20
5.3 Organisatsioonisiselised rollid, kohustused ja volitused.....	20
6 PLANEERIMINE.....	21
6.1 Riskide ja võimaluste käsitlemisele suunatud tegevused.....	21
6.2 Toiduohutuse juhtimissüsteemi eesmärgid ja nende saavutamise planeerimine.....	21
6.3 Muudatuste planeerimine.....	22
7 TUGI.....	22
7.1 Ressursid.....	22
7.1.1 Üldist.....	22
7.1.2 Inimesed.....	22
7.1.3 Taristu.....	22
7.1.4 Töökeskkond.....	23
7.1.5 Organisatsiooniväliselt väljatöötatud toiduohutuse juhtimissüsteemi elemendid.....	23
7.1.6 Organisatsiooniväliselt tarnitud protsesside, toodete või teenuste ohjamine.....	23
7.2 Kompetentsus.....	23
7.3 Teadlikkus.....	24
7.4 Teabevahetus.....	24
7.4.1 Üldist.....	24
7.4.2 Väline teabevahetus.....	24
7.4.3 Sisemine teabevahetus.....	25
7.5 Dokumenteeritud teave.....	25
7.5.1 Üldist.....	25
7.5.2 Koostamine ja kaasajastamine.....	26
7.5.3 Dokumenteeritud teabe ohjamine.....	26
8 TOIMIMINE.....	26
8.1 Toimimise planeerimine ja ohjamine.....	26
8.2 Eeltingimusprogrammid (ETP-d).....	27
8.3 Jälgitavuse süsteem.....	28
8.4 Valmisolek hädaolukordadeks ja tegutsemine nende puhul.....	28
8.4.1 Üldist.....	28
8.4.2 Hädaolukordade ja vahejuhtumite käsitlemine.....	28
8.5 Ohtude ohjamine.....	29

8.5.1	Ohuanalüüsi läbiviimiseks vajalikud eeletapid.....	29
8.5.2	Ohuanalüüs.....	31
8.5.3	Ohjemeetme(te) ja ohjemeetmete kombinatsioonide kasutuskohasuse tõendamine	32
8.5.4	Ohtude ohjeplaani (HACCP/OETP plaan)	33
8.6	ETP-de ja ohtude ohjeplaani spetsifitseeriva teabe ajakohastamine.....	34
8.7	Seire ja möötmise ohje	34
8.8	ETP-de ja ohtude ohjeplaaniga seotud nõuetekohasuse tõendamine	35
8.8.1	Nõuetekohasuse tõendamine	35
8.8.2	Nõuetekohasuse tõendamise tegevuste tulemuste analüüs	36
8.9	Toote ja protsessi mittevastavuste ohje.....	36
8.9.1	Üldist.....	36
8.9.2	Korrektsoonid.....	36
8.9.3	Korrigeerivad tegevused	36
8.9.4	Potentsiaalselt mittevastavate toodete käitlemine	37
8.9.5	Tagasivõtmine/tagasikutsumine	38
9	TULEMUSLIKKUSE HINDAMINE.....	38
9.1	Seire, möõtmine, analüüs ja hindamine	38
9.1.1	Üldist.....	38
9.1.2	Analüüs ja hindamine	39
9.2	Siseaudit	39
9.3	Juhtkonnapoolne ülevaatus.....	40
9.3.1	Üldist.....	40
9.3.2	Juhtkonnapoolse ülevaatus sisend.....	40
9.3.3	Juhtkonnapoolse ülevaatus väljund.....	40
10	PARENDAMINE.....	41
10.1	Mittevastavus ja korrigeeriv tegevus	41
10.2	Järjepidev parendamine.....	41
10.3	Toiduohutuse juhtimissüsteemi ajakohastamine	41
	Lisa A (teatmelisa) Ristviited CODEX HACCP ja selle dokumendi vahel	43
	Lisa B (teatmelisa) Ristviited selle dokumendi ja ISO 22000:2005 vahel.....	44
	Kirjandus.....	47

EUROOPA EESSÕNA

Dokumendi (EN ISO 22000:2018) on koostanud tehniline komitee ISO/TC 34 „Food products“.

Euroopa standardile tuleb anda rahvusliku standardi staatus kas identse tõlke avaldamisega või jõustumisteatega hiljemalt 2018. a detsembriks ja sellega vastuolus olevad rahvuslikud standardid peavad olema kehtetuks tunnistatud hiljemalt 2018. a detsembriks.

Tuleb pöörata tähelepanu võimalusele, et standardi mõni osa võib olla patendiõiguse objekt. CEN ei vastuta sellis(t)e patendiõigus(t)e väljaselgitamise ega selgumise eest.

See dokument asendab standardit EN ISO 22000:2005.

CEN-i/CENELEC-i sisereeglite järgi peavad Euroopa standardi kasutusele võtma järgmiste riikide rahvuslikud standardimisorganisatsioonid: Austria, Belgia, Bulgaaria, Eesti, endine Jugoslaavia Makedoonia Vabariik, Hispaania, Holland, Horvaatia, Iirimaa, Island, Itaalia, Kreeka, Küpros, Leedu, Luksemburg, Läti, Malta, Norra, Poola, Portugal, Prantsusmaa, Rootsi, Rumeenia, Saksamaa, Serbia, Slovakkia, Sloveenia, Soome, Šveits, Taani, Tšehhi Vabariik, Türgi, Ungari ja Ühendkuningriik.

Jõustumisteade

CEN on standardi ISO 22000:2018 teksti muutmata kujul üle võtnud standardina EN ISO 22000:2018.

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).

Selle dokumendi väljatöötamiseks kasutatud ja edasiseks haldamiseks mõeldud protseduurid on kirjeldatud ISO/IEC direktiivide 1. osas. Eriti tuleb silmas pidada eri heakskiidukriteeriumeid, mis on eri liiki ISO dokumentide puhul vajalikud. See dokument on kavandatud ISO/IEC direktiivide 2. osas esitatud toimetamisreeglite kohaselt (vt www.iso.org/directives).

Tuleb pöörata tähelepanu võimalusele, et standardi mõni osa võib olla patendiõiguse objekt. ISO ei vastuta sellis(t)e patendiõigus(t)e väljaselgitamise ega selgumise eest. Dokumendi väljatöötamise jooksul väljaselgitatud või selgunud patendiõiguste üksikasjad on esitatud peatükis „Sissejuhatus“ ja/või ISO-le saadetud patentide deklaratsioonide loetelus (vt www.iso.org/patents).

Mis tahes selles dokumendis kasutatud äriiline käibenimi on kasutajate abistamise eesmärgil esitatud teave ja ei kujuta endast toetusavaldust.

Selgitused standardite vabatahtliku kasutuse ja vastavushindamisega seotud ISO eriomaste terminite ja väljendite kohta ning teave selle kohta, kuidas ISO järgib WTO tehniliste kaubandustökete lepingus sätestatud põhimõtteid, on esitatud järgmisel aadressil: www.iso.org/iso/foreword.html.

Selle dokumendi on koostanud tehnilise komitee ISO/TC 34 „Food products“ alamkomitee SC 17 „Management systems for food safety“.

Igasugune tagasiside või küsimused selle dokumendi kohta tuleks saata dokumendi kasutaja rahvuslikule standardimisorganisatsioonile. Täielik loetelu nende organisatsioonide kohta on leitav veebilehelt www.iso.org/members.html.

Teine väljaanne tühistab ja asendab esimest väljaannet (ISO 22000:2005), mis on tehniliselt üle vaadatud ja mis on omaks võtnud muudetud jaotiste järjestuse. See sisaldab ka tehnilist parandust ISO 22000:2005/Cor.1:2006.

Selle dokumendi kasutajatele lisateabe andmiseks on lisatud järgmised lisad:

- lisa A: CODEX HACCP põhimõtete ja selle dokumendi vahelised ristviited;
- lisa B: selle dokumendi ja ISO 22000:2005 vahelised ristviited.

SISSEJUHATUS

0.1 Üldist

Toiduohutuse juhtimissüsteemi (TOJS-i) kasutuselevõtt on organisatsiooni strateegiline otsus, mis võib aidata parendada organisatsiooni toiduohutuse üldist tulemuslikkust. Sellel dokumendil põhineva TOJS-i rakendamise potentsiaalne kasu organisatsioonile on järgmine:

- suutlikkus järjekindlalt pakkuda nii kliendi nõuetele kui ka kohaldatavatele seadusjärgsetele ja normatiivsetele nõuetele vastavaid ohutuid toiduaineid ning tooteid ja teenuseid;
- oma eesmärkidega seotud riskide käsitlemine;
- võime näidata vastavust kindlaksmääratud TOJS-i nõuetele.

See dokument kasutab protsessikeskset lähenemisviisi (vt 0.3), mis hõlmab planeeri-teosta-kontrolli-tegutse-tsükli (PDCA) (vt 0.3.2) ning riskipõhist mõtlemist (vt 0.3.3).

Protsessikeskne lähenemisviis võimaldab organisatsioonil planeerida oma protsesse ja nende koostoimet.

PDCA-tsükkel võimaldab organisatsioonil tagada protsesside jaoks piisavad ressursid ning protsesside piisava juhtimise, parendamisvõimaluste kindlaksmääramise ja nende alusel tegutsemise.

Riskipõhine mõtlemine võimaldab organisatsioonil kindlaks määrata oma protsesside ning TOJS-i planeeritud tulemustest kõrvalekaldumist põhjustada võivad tegurid ning kehtestada ohjemeetmed kahjulike mõjude vältimiseks või vähendamiseks.

Selles rahvusvahelises standardis kasutatakse järgmisi sõnalisi vorme:

- „peab“ tähistab nõuet;
- „peaks“ tähistab soovitusi;
- „on lubatud“ tähistab luba;
- „võib“ tähistab võimalust või suutlikkust.

„MÄRKUSENA“ märgitud teave on mõeldud juhendumiseks nõude mõistmisel või selgitamisel.

0.2 TOJS-i põhimõtted

Toiduohutus on seotud toiduohutude olemasoluga tarbimise ajal (tarbimisel tarbija poolt). Toiduga seotud ohud võivad esineda toidu käitlemisahela mis tahes staadiumis. Seega on vastav ohje kogu käitlemisahela ulatuses esmatähtis. Toiduohutus tagatakse kõigi toidu käitlemisahelas osalevate osapoolte ühendatud jõupingutuste kaudu. See dokument määratleb nõuded TOJS-i jaoks, mis ühendab järgmised üldiselt tunnustatud võtmeelemendid:

- vastastikune infovahetus;
- süsteemi juhtimine;
- eeltingimusprogrammid;
- ohuanalüüsi ja kriitilise kontrollpunkti (HACCP) põhimõtted.

Lisaks põhineb see dokument põhimõtetel, mis on ühised ISO juhtimissüsteemide standarditele. Need juhtimise põhimõtted on

- kliendikesksus;

- eestvedamine;
- inimeste kaasamine;
- protsessikeskne lähenemisviis;
- parendamine;
- tõendus põhiste otsuste tegemine;
- suhete juhtimine.

0.3 Protsessikeskne lähenemisviis

0.3.1 Üldist

See dokument kasutab protsessikeskset lähenemisviisi TOJS-i arendamisel, rakendamisel ja selle mõjususe parendamisel, et suurendada ohutute toodete tootmist ja teenuste osutamist kohaldatavaid nõudeid täites. Omavahel seotud protsesside süsteemina mõistmine ja juhtimine aitab kaasa organisatsiooni mõjususele ja tõhususele kavatsetud tulemuste saavutamisel. Protsessikeskne lähenemisviis hõlmab protsesside ning nende vastastikuse mõju süstemaatilist määratlemist ja juhtimist kavatsetud tulemuste saavutamiseks organisatsiooni toiduohutusosalaste juhtpõhimõtete ja strateegilise suundumuse kohaselt. Protsesside ja süsteemi kui terviku juhtimist on võimalik saavutada, kasutades PDCA-tsükli koos üldise keskendumisega riskipõhisele mõtlemisele, eesmärgiga võimalusi ära kasutada ning soovimatuid tulemusi ära hoida.

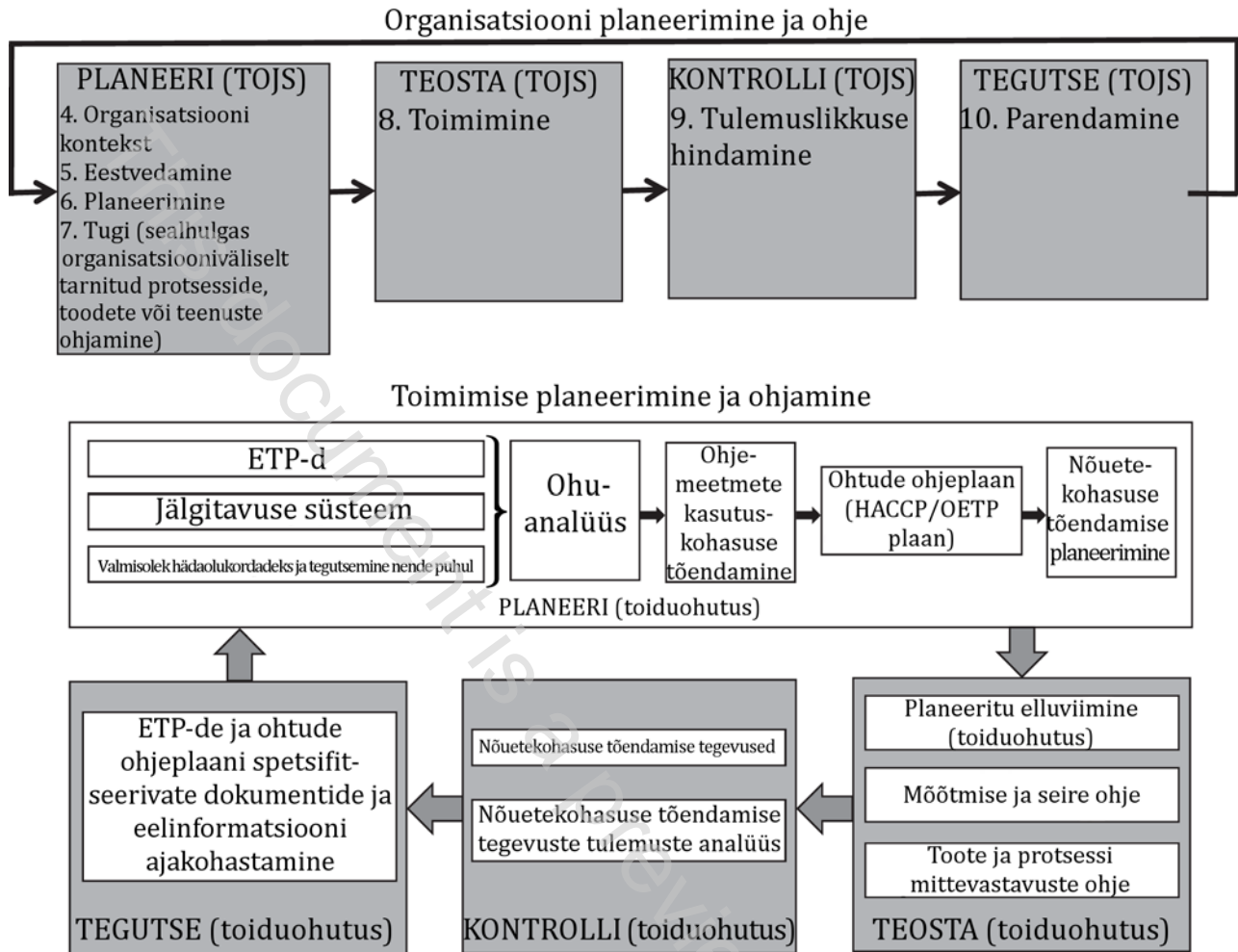
Organisatsiooni rolli ja asendi määratlemine toidu käitlemisahelas on esmatähtis, kindlustamaks mõjusat vastastikust teabevahetust toidu käitlemisahelas.

0.3.2 Planeeri-teosta-kontrolli-tegutse-tsükkel

PDCA-tsükli võib lühidalt kirjeldada järgmiselt:

- Planeeri: seadke sisse süsteemi eesmärgid ja selle protsessid, eraldage tulemuste saavutamiseks vajalikud ressursid ning tuvastage ja käsitlege riske ning võimalusi;
- Teosta: viige planeeritu ellu;
- Kontrolli: seirake protsesse ja (kus asjakohane) mõõtke neid ning tulemuseks saadud tooteid ja teenuseid, analüüsige ja hinnake seiret, mõõtmisest ja tõendustegevustest saadud andmeid ja teavet ning tehke tulemused teatavaks;
- Tegutse: vajaduse korral võtke tarvitusele meetmed tulemuslikkuse parendamiseks.

Selles dokumendis kasutab protsessikeskne lähenemisviis PDCA-tsükli kahe tasandil, nagu on näidatud joonisel 1. Esimene katab TOJS-i üldise raamistiku (peatükid 4 kuni 7 ning peatükid 9 ja 10). Teine tasand (toimimise planeerimine ja ohjamine) katab toiduohutuse juhtimissüsteemi toimimise protsessid, nagu need on kirjeldatud peatükis 8. Teabevahetus nende kahe tasandi vahel on seepärast oluline.



Joonis 1 — Planeeri-teosta-kontrolli-tegutse-tsükli kujutamine kahel tasandil

0.3.3 Riskipõhine mõtlemine

0.3.3.1 Üldist

Riskipõhine mõtlemine on mõjusa TOJS-i saavutamise jaoks hädavajalik. Selles dokumendis on riskipõhist mõtlemist käsitletud kahel tasandil, organisatsiooni tasandil (vt 0.3.3.2) ja toimimise tasandil (vt 0.3.3.3), mis on kooskõlas jaotises 0.3.2 kirjeldatud protsessipõhise lähenemisviisiga.

0.3.3.2 Organisatsiooni riskijuhtimine

Risk on määramatuse mõju ja mis tahes määramatusel võib olla positiivseid või negatiivseid mõjusid. Organisatsiooni riskijuhtimise kontekstis võib riskist tulenev positiivne kõrvalekalle pakkuda võimaluse, kuid mitte kõik riski positiivsed mõjud ei loo võimalusi.

Selleks, et vastata selle dokumendi nõuetele, organisatsioon plaanib ja viib ellu tegevused organisatsiooni riskide käsitlemiseks (peatükk 6). Riskidega tegelemine loob aluse TOJS-i mõjususe suurendamisele, paremate tulemuste saavutamisele ja negatiivsete mõjude vältimisele.

0.3.3.3 Ohuanalüüs — toimimise protsessid

Riskipõhise mõtlemise mõiste, mis toimimise tasandil põhineb HACCP põhimõtetel, on selles dokumendis enesestmõistetav.

HACCP järjestikuseid etappe võib vaadelda kui vajalikke meetmeid ohtude vältimiseks või vähendamiseks vastuvõetavatele tasemetele, et tagada toidu ohutus tarbimise ajal (peatükk 8).

Otsused HACCP rakendamisel peaksid olema teaduslikul alusel, objektiivsed ja dokumenteeritud. Dokumentatsioon peaks sisaldama kõiki otsustusprotsessis tehtud peamisi eeldusi.

0.4 Seosed teiste juhtimissüsteemide standarditega

See dokument on välja töötatud ISO kõrgetasemelise struktuuri raamistikus. Kõrgetasemelise struktuuri eesmärk on parendada vastavust ISO juhtimissüsteemide standardite vahel. See dokument võimaldab organisatsioonil kasutada protsessikeskset lähenemisviisi koos PDCA-tsükli ja riskipõhise mõtlemisega, et viia oma TOJS vastavusse või lõimida see teiste juhtimissüsteemide standardite ja toetavate standardite nõuetega.

See dokument sisaldab peamised põhimõtted ja raamistiku TOJS-i jaoks ning sätestab konkreedsed TOJS-i nõuded organisatsioonidele toidu käitlemisahelas. Teisi toiduohutusega seotud juhiseid, spetsifikatsioone ja/või nõudeid saab kasutada koos selle raamistikuga.

Lisaks on ISO välja töötanud seonduvate dokumentide sarja. Sealhulgas on dokumendid järgmistel teemadel:

- eeltingimusprogrammid (ISO/TS 22002 sari) toidu käitlemisahela konkreetsetele sektoritele;
- nõuded auditeerimise ja sertifitseerimise asutustele;
- jälgitavus.

ISO pakub ka organisatsioonidele juhenddokumente, kuidas seda dokumenti ja seonduvaid standardeid rakendada. See teave on kättesaadav ISO veebilehel.

1 KÄSITLUSALA

See dokument määrab kindlaks nõuded toiduohutuse juhtimissüsteemile (TOJS-le), võimaldamaks organisatsioonil, mis on otseselt või kaudselt tegev toidu käitlemisahelas,

- a) plaanida, sisse seada, kasutada, toimivana hoida ja ajakohastada TOJS-i, mis pakub ohutuid tooteid ja teenuseid nende ettenähtud kasutuse kohaselt;
- b) näidata vastavust kohaldatavate seadusjärgsete ja normatiivsete toiduohutuse nõuete suhtes;
- c) üle vaadata ja hinnata vastastikku kokku lepitud kliendi toiduohutuse nõudeid ning näidata vastavust nendele;
- d) edastada mõjusalt toiduohutusala teavet huvipooltele toidu käitlemisahelas;
- e) tagada, et organisatsioon vastab oma kehtestatud toiduohutusala juhtpõhimõtetele;
- f) näidata vastavust asjakohastele huvipooltele;
- g) taotleda oma TOJS-i sertifitseerimist või registreerimist välise organisatsiooni poolt või teostada enesehindamine või teha enesedeklaratsioon sellele dokumendile vastavuse kohta.

Selle dokumendi kõik nõuded on üldised ja mõeldud kasutamiseks toidu käitlemisahela kõikidele organisatsioonidele, olenemata nende suurusest ja keerukusest. Otseselt ja kaudselt seotud organisatsioonid hõlmavad söodatootjaid, loomatoidu tootjaid, viljakoristajaid, loomakasvatajaid, talunikke, lisandite tootjaid, toidu töötlejaid, müüjaid, toiduteenuse osutajaid, toitlustajaid, puhastus- ja desinfitseerimisteenuste osutajaid, transpordi, ladustamise ja laialiveo teenuste osutajaid ning seadmete, puhastus- ja desinfitseerimisvahendite, pakkematerjali jt toiduga kokkupuutuvate materjalide tarnijaid, kuid ei piirdu ainult nendega.

See dokument võimaldab organisatsioonil, ka väikesel ja/või vähem arenenud organisatsioonil (nt väiketalu, väikepakkija-laialivedaja, väike jaemüüja või toiduteenuse müügikoht) rakendada organisatsiooniväliselt väljatöötatud elemente oma TOJS-s.

Selle dokumendi nõuetele vastavuse saavutamiseks saab kasutada sisemisi ja/või väliseid ressursse.

2 NORMIVIITED

Sellel dokumendil puuduvad normiviited.

3 TERMINID JA MÄÄRATLUSED

Standardi rakendamisel kasutatakse allpool esitatud termineid ja määratlusi.

ISO ja IEC hoiavad alal standardimisel kasutamiseks olevaid terminoloogilisi andmebaase järgmistel aadressidel:

- ISO veebipõhine lugemisplatvorm: kättesaadav veebilehelt <https://www.iso.org/obp>;
- IEC Electropedia: kättesaadav veebilehelt <http://www.electropedia.org/>.

3.1

vastuvõetav tase (*acceptable level*)

toiduohu (3.22) tase, mis ei tohi olla ületatud *organisatsiooni* (3.31) pakutavas lõpptootes (3.15)

3.2

tegevuskriteerium (*action criterion*)

möödetav või jälgitav spetsifikatsioon olulise ETP (3.30) *seireks* (3.27)