

Avaldatud eesti keeles: detsember 2024

Jõustunud Eesti standardina: august 2018

Muudatus A1 jõustunud Eesti standardina: detsember 2024

TOIDUOHUTUSE JUHTIMISSÜSTEEMID
Nõuded kõikidele organisatsioonidele toidu
käitlemisahelas

Food safety management systems
Requirements for any organization in the food chain
(ISO 22000:2018 + ISO 22000:2018/Amd 1:2024)

EESTI STANDARDI EESSÕNA

See Eesti standard on

- Euroopa standardi EN ISO 22000:2018 ja selle muudatuse A1:2024 ingliskeelsete teksti sisu poolest identne konsolideeritud tõlge eesti keelde ja sellel on sama staatus mis jõustumisteate meetodil vastu võetud originaalversioonidel. Tõlgenduserimeelsuste korral tuleb lähtuda ametlikes keeltes avaldatud tekstidest;
- jõustunud Eesti standardina inglise keeles augustis 2018;
- eesti keeles avaldatud sellekohase teate ilmumisega EVS Teataja 2024. 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.

Standardimuudatuse tõlkimist on korraldanud Eesti Standardimis- ja Akrediteerimiskeskus.

Standardimuudatuse on heaks kiitnud EVS/TK 33.

Sellesse standardisse on muudatus A1 sisse viidud ja tehtud muudatused tähistatud sümbolitega **A1** **A1**.

Euroopa standardimisorganisatsioonid on teinud Euroopa standardi EN ISO 22000:2018 rahvuslikele liikmetele kättesaadavaks 27.06.2018, muudatuse A1 11.09.2024.

Date of Availability of the European Standard EN ISO 22000:2018 is 27.06.2018 and the Date of Availability of the Amendment A1 is 11.09.2024.

See standard on Euroopa standardi EN ISO 22000:2018 ja selle muudatuse A1:2024 eestikeelne [et] konsolideeritud versioon. Teksti tõlke on avaldanud Eesti Standardimis- ja Akrediteerimiskeskus ning sellel on sama staatus ametlike keelte versioonidega.

This standard is the Estonian [et] consolidated version of the European Standard EN ISO 22000:2018 and its Amendment A1:2024. It was translated by the Estonian Centre for Standardisation and Accreditation. 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 Standardimis- ja Akrediteerimiskeskusele

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

Kui Teil on küsimusi standardite autorikaitse kohta, võtke palun ühendust Eesti Standardimis- ja Akrediteerimiskeskusega: Koduleht www.evs.ee; telefon 605 5050; e-post info@evs.ee

EUROOPA STANDARD
EUROPEAN STANDARD
NORME EUROPÉENNE
EUROPÄISCHE NORM

EN ISO 22000 + A1

June 2018, September 2024

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 +
ISO 22000:2018/Amd 1:2024)**

Systèmes de management de la sécurité des denrées
alimentaires - Exigences pour tout organisme
appartenant à la chaîne alimentaire (ISO 22000:2018 +
ISO 22000:2018/Amd 1:2024)

Managementsysteme für die Lebensmittelsicherheit -
Anforderungen an Organisationen in der
Lebensmittelkette
(ISO 22000:2018 +
ISO 22000:2018/Amd 1:2024)

This European Standard was approved by CEN on 26 May 2018. Amendment A1 was approved by CEN on 2 September 2024.

CEN members are bound to comply with the CEN/CENELEC Internal Regulations which stipulate the conditions for giving this European Standard and its amendments 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 and its Amendment A1 exist 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, France, Germany, Greece, Hungary, Iceland, Ireland, Italy, Latvia, Lithuania, Luxembourg, Malta, Netherlands, Norway, Poland, Portugal, Republic of North Macedonia, Romania, Serbia, Slovakia, Slovenia, Spain, Sweden, Switzerland, Türkiye 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
☐ ^{A1} MUUDATUSE A1 EUROOPA EESSÕNA ☐ ^{A1}	4
EESSÕNA.....	5
☐ ^{A1} MUUDATUSE A1 EESSÕNA ☐ ^{A1}	5
SISSEJUHATUS.....	7
1 KÄSITLUSALA.....	11
2 NORMIVIITED.....	11
3 TERMINID JA MÄÄRATLUSED.....	11
4 ORGANISATSIOONI KONTEKST.....	19
4.1 Organisatsiooni ja selle konteksti mõistmine.....	19
4.2 Huvipoolte vajaduste ja ootuste mõistmine.....	20
4.3 Toiduohutuse juhtimissüsteemi käsitusala kindlaksmääramine.....	20
4.4 Toiduohutuse juhtimissüsteem.....	20
5 EESTVEDAMINE.....	20
5.1 Eestvedamine ja pühendumus.....	20
5.2 Juhtpõhimõtted.....	21
5.2.1 Toiduohutusala juhtpõhimõtete sisseseadmine.....	21
5.2.2 Toiduohutusala juhtpõhimõtete teatavaks tegemine.....	21
5.3 Organisatsioonisisised rollid, kohustused ja volitused.....	21
6 PLANEERIMINE.....	22
6.1 Riskide ja võimaluste käsitlemisele suunatud tegevused.....	22
6.2 Toiduohutuse juhtimissüsteemi eesmärgid ja nende saavutamise planeerimine.....	22
6.3 Muudatuste planeerimine.....	23
7 TUGI.....	23
7.1 Ressursid.....	23
7.1.1 Üldist.....	23
7.1.2 Inimesed.....	23
7.1.3 Taristu.....	23
7.1.4 Töökeskkond.....	24
7.1.5 Organisatsiooniväliselt väljatöötatud toiduohutuse juhtimissüsteemi elemendid.....	24
7.1.6 Organisatsiooniväliselt tarnitud protsesside, toodete või teenuste ohjamine.....	24
7.2 Kompetentsus.....	24
7.3 Teadlikkus.....	25
7.4 Teabevahetus.....	25
7.4.1 Üldist.....	25
7.4.2 Väline teabevahetus.....	25
7.4.3 Sisemine teabevahetus.....	26
7.5 Dokumenteeritud teave.....	26
7.5.1 Üldist.....	26
7.5.2 Koostamine ja kaasajastamine.....	27
7.5.3 Dokumenteeritud teabe ohjamine.....	27
8 TOIMIMINE.....	27
8.1 Toimimise planeerimine ja ohjamine.....	27
8.2 Eeltingimusprogrammid (ETP-d).....	28
8.3 Jälgitavuse süsteem.....	29
8.4 Valmisolek hädaolukordadeks ja tegutsemine nende puhul.....	29

8.4.1	Üldist.....	29
8.4.2	Hädaolukordade ja vahejuhtumite käsitlemine.....	29
8.5	Ohtude ohjamine.....	30
8.5.1	Ohuanalüüsi läbiviimiseks vajalikud eeleapid.....	30
8.5.2	Ohuanalüüs.....	32
8.5.3	Ohjemeetme(te) ja ohjemeetmete kombinatsioonide kasutuskohasuse tõendamine	33
8.5.4	Ohtude ohjeplaani (HACCP/OETP plaan)	34
8.6	ETP-de ja ohtude ohjeplaani spetsifitseeriva teabe ajakohastamine.....	35
8.7	Seire ja mõõtmise ohje	35
8.8	ETP-de ja ohtude ohjeplaaniga seotud nõuetekohasuse tõendamine	36
8.8.1	Nõuetekohasuse tõendamine	36
8.8.2	Nõuetekohasuse tõendamise tegevuste tulemuste analüüs	37
8.9	Toote ja protsessi mittevastavuste ohje.....	37
8.9.1	Üldist.....	37
8.9.2	Korrektsioonid.....	37
8.9.3	Korrigeerivad tegevused	37
8.9.4	Potentsiaalselt mittevastavate toodete käitlemine	38
8.9.5	Tagasivõtmine/tagasikutsumine	39
9	TULEMUSLIKKUSE HINDAMINE.....	39
9.1	Seire, mõõtmine, analüüs ja hindamine	39
9.1.1	Üldist.....	39
9.1.2	Analüüs ja hindamine	40
9.2	Siseaudit	40
9.3	Juhtkonnapoolne ülevaatus.....	41
9.3.1	Üldist.....	41
9.3.2	Juhtkonnapoolse ülevaatus sisend.....	41
9.3.3	Juhtkonnapoolse ülevaatus väljund.....	41
10	PARENDAMINE.....	42
10.1	Mittevastavus ja korrigeeriv tegevus	42
10.2	Järgpidev parendamine.....	42
10.3	Toiduohutuse juhtimissüsteemi ajakohastamine	42
	Lisa A (teatmelisa) Ristviited CODEX HACCP ja selle dokumendi vahel	44
	Lisa B (teatmelisa) Ristviited selle dokumendi ja ISO 22000:2005 vahel.....	45
	Kirjandus.....	48

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.

A1 MUUDATUSE A1 EUROOPA EESSÕNA

ISO 22000:2018/Amd 1:2024 teksti on koostanud Rahvusvahelise Standardimisorganisatsiooni (ISO) tehniline komitee ISO/TC 34 „Food products“ ja selle on standardina EN ISO 22000:2018/A1:2024 üle võtnud CCMC.

Euroopa standardi EN ISO 22000:2018 muudatusele tuleb anda rahvusliku standardi staatus kas identse tõlke avaldamisega või jõustumisteatega hiljemalt 2025. a märtsiks ja sellega vastuolus olevad rahvuslikud standardid peavad olema kehtetuks tunnistatud hiljemalt 2025. a märtsiks.

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

Igasugune tagasiside ja küsimused selle dokumendi kohta tuleks suunata dokumendi kasutaja rahvuslikule standardimisorganisatsioonile. Täielik loetelu nende organisatsioonide kohta on leitav CEN-i veebilehelt.

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

Jõustumisteade

CEN on dokumendi ISO 22000:2018/Amd 1:2024 teksti muutmata kujul üle võtnud kui EN ISO 22000:2018/A1:2024. **A1**

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.

[A1] MUUDATUSE A1 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 ka ISO-ga seotud rahvusvahelised riiklikud organisatsioonid ning vabaühendused. 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).

ISO pöörab tähelepanu võimalusele, et selle dokumendi rakendamine võib olla seotud patendi (patentide) kasutamisega. ISO ei võta seisukohta mis tahes esitatud patendiõiguste tõendamise, kehtivuse ega rakendatavuse eest. Selle dokumendi avaldamise kuupäeva seisuga ei ole ISO saanud teateid patendi (patentide) kohta, mida võib vaja minna selle dokumendi rakendamiseks. Dokumendi kasutajaid on siiski hoiatatud, et siin esitatu ei pruugi olla uusim teave, mis võib olla saadud patendiandmebaasist (kättesaadav veebilehelt www.iso.org/patents). ISO ei vastuta sellis(t)e patendiõigus(t)e väljaselgitamise ega selgumise eest.

Mis tahes selles dokumendis kasutatud äriline 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 kaubandustõkete lepingus sätestatud põhimõtteid, on esitatud järgmisel aadressil: www.iso.org/iso/foreword.html.

Dokumendi on koostanud ISO Tehnikanõukogu otsuse 75/2023 kohaselt tehnilise komitee ISO/TC 34 „Food products“ alamkomitee SC 17 „Management systems for food safety“.

Igasugune tagasiside või küsimused selle dokumendi kohta tuleks suunata dokumendi kasutaja rahvuslikule standardimisorganisatsioonile. Täielik loetelu nende organisatsioonide kohta on leitav veebilehelt www.iso.org/members.html. ^{A1}

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 soovitust;
- „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;
- tõenduspõhiste 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 kavatsatud tulemuste saavutamisel. Protsessikeskne lähenemisviis hõlmab protsesside ning nende vastastikuse mõju süstemaatilist määratlemist ja juhtimist kavatsatud tulemuste saavutamiseks organisatsiooni toiduohutusalaste juhtpõhimõtete ja strateegilise suundumuse kohaselt. Protsesside ja süsteemi kui terviku juhtimist on võimalik saavutada, kasutades PDCA-tsüklit koos üldise keskendumisega riskipõhisele mõtlemisele, eesmärgiga võimalusi ära kasutada ning soovimatuid tulemusi ära hoida.

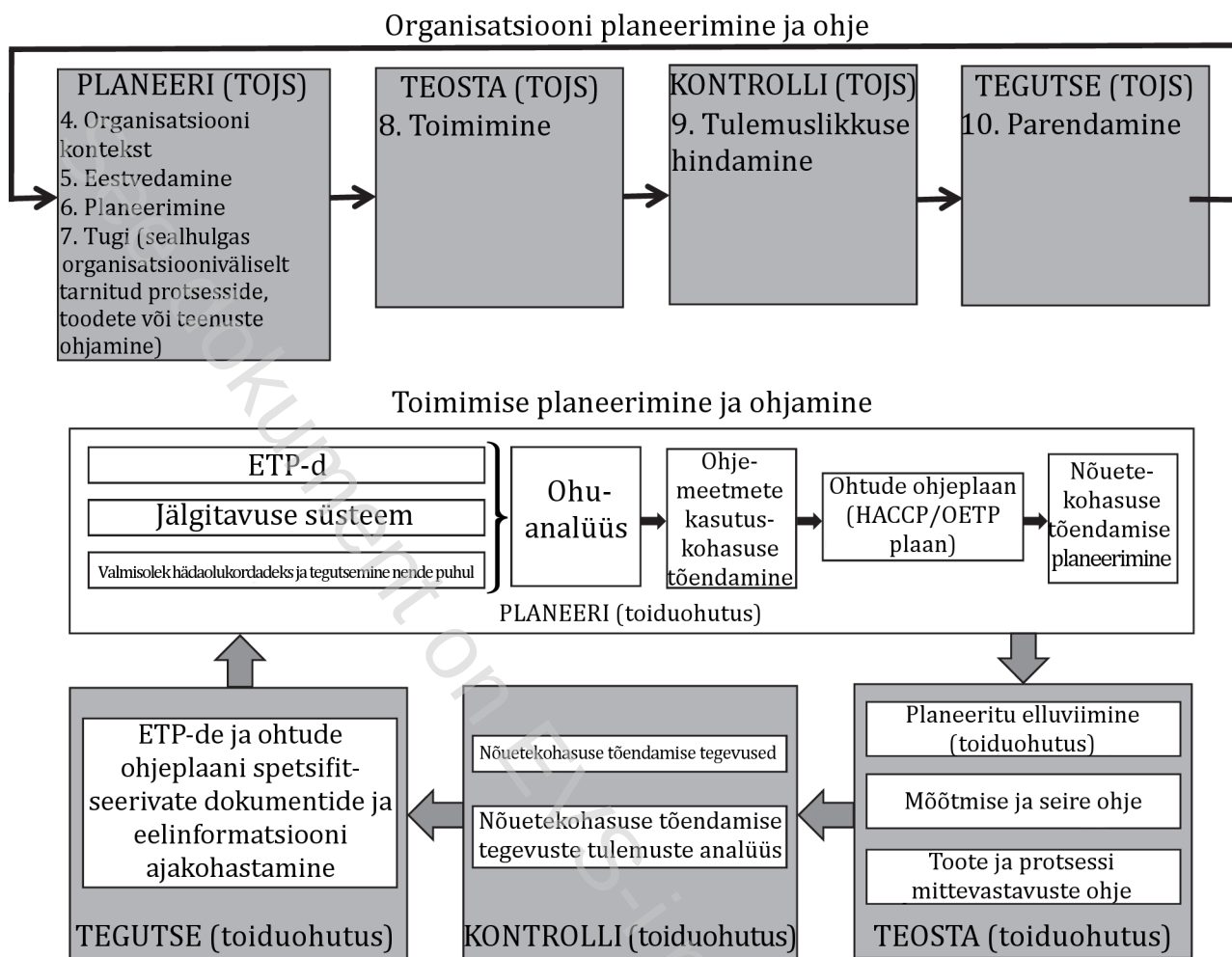
Organisatsiooni rolli ja asendi määratlemine toidu käitlemisahelas on esmatähtis, kindlustamaks mõjusat vastastikust teabevahetust toidu käitlemisahelas.

0.3.2 Planeeri-teosta-kontrolli-tegutse-tsükkel

PDCA-tsüklit 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 seirest, 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-tsüklit kahel 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 konkreetsed 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 toiduohutusosalast teavet huvipooltele toidu käitlemisahelas;
- e) tagada, et organisatsioon vastab oma kehtestatud toiduohutusosalastele 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*)

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