

TOIDUOHUTUSE EELTINGIMUSPROGRAMMID
Osa 1: Toidu tootmine

Prerequisite programmes on food safety
Part 1: Food manufacturing
(ISO 22002-1:2025, identical)

EESTI STANDARDI EESSÕNA

See Eesti standard on

- rahvusvahelise standardi ISO 22002-1:2025 ingliskeelse teksti sisu poolest identne tõlge eesti keelde ja sellel on sama staatus mis ümbertrüki meetodil vastu võetud originaalversioonil. Tõlgenduserimeelsuste korral tuleb lähtuda ametlikes keeltes avaldatud tekstidest;
- jõustunud Eesti standardina inglise keeles novembris 2025;
- eesti keeles avaldatud sellekohase teate ilmumisega EVS Teataja 2025. aasta novembrikuu numbris.

Standardi tõlke koostamise ettepaneku on esitanud tehniline komitee EVS/TK 1 „Toit“, standardi tõlkimist on korraldanud Eesti Standardimis- ja Akrediteerimiskeskus ning rahastanud Majandus- ja Kommunikatsiooniministeerium.

Standardi on tõlkinud Interlex OÜ, eestikeelse kavandi ekspertiisi on teinud BioCC OÜ, standardi on heaks kiitnud EVS/TK 1.

See standard on rahvusvahelise standardi ISO 22002-1:2025 eestikeelne [et] versioon. Teksti tõlke on avaldanud Eesti Standardimis- ja Akrediteerimiskeskus ning sellel on sama staatus ametlike keelte versioonidega.

This standard is the Estonian [et] version of the International Standard ISO 22002-1:2025. 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 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 autoriõiguse kaitse kohta, võtke palun ühendust Eesti Standardimis- ja Akrediteerimiskeskusega: Koduleht www.evs.ee; telefon 605 5050; e-post info@evs.ee

SISUKORD

EESSÕNA.....	V
SISSEJUHATUS.....	VI
1 KÄSITLUSALA.....	1
2 NORMIVIITED	1
3 TERMINID JA MÄÄRATLUSED.....	1
4 HOONETE KONSTRUKTSIOON JA PAIGUTUS	1
4.1 Tegevuskoha/rajatiste piirid	1
4.2 Keskkond.....	1
4.3 Konstruktsioon ja paigutus.....	2
5 RAJATISTE JA TÖÖRUUMIDE PROJEKTEERIMINE JA PAIGUTUS.....	2
5.1 Üldist.....	2
5.2 Sisemised tarindid ja konstruktsioonelemendid	2
5.3 Seadmete asukoht.....	2
5.4 Toidu, pakkematerjalide, koostisainete ja toiduks mittekasutatavate kemikaalide säilitamine.....	2
6 TEHNILISED KOMMUNIKATSIOONID.....	2
6.1 Üldist.....	2
6.2 Vesi, jää ja aur.....	2
6.3 Õhk ja ventilatsioon	2
6.4 Suruõhk ja teised gaasid	3
6.5 Valgustus	3
6.6 Katla kemikaalid.....	3
7 KAHJURITÕRJE	3
7.1 Üldist.....	3
7.2 Kahjuritõrje programmid.....	3
7.3 Juurdepääsu takistamine.....	3
7.4 Pesitsemine ja levik.....	3
7.5 Seire ja tuvastamine.....	3
7.6 Kontroll ja hävitamine	3
8 JÄÄTMED, TOIDUKAO JA -JÄÄTMETE HALDAMINE NING RINGLUSSEVÕTT	3
8.1 Üldist.....	3
8.2 Materjalide taaskasutamine ja/või ringlussevõtt.....	3
8.3 Jäätmekonteinerid.....	4
9 SEADMETE SOBIVUS JA HOOLDUS	4
9.1 Üldist.....	4
9.2 Seadmete võimekus	4
9.3 Hooldus.....	4
10 OSTETUD MATERJALIDE HALDAMINE.....	4
11 HOIUSTAMINE, SEALHULGAS LADUSTAMINE, JA TRANSPORT	4
11.1 Hoiustamine ja ladustamine.....	4
11.2 Väljastamine.....	4
11.3 Transport	4
12 SAASTUMISE VÄLTIMISE MEETMED	4
12.1 Üldist.....	4
12.2 Mikrobioloogiline saastumine.....	4
12.3 Allergeenide ohje	5
12.4 Füüsikaline saastumine.....	5

12.5	Keemiline saastumine	6
13	PUHASTAMINE JA DESINFITSEERIMINE.....	6
13.1	Üldist	6
13.2	Puhastusvahendid ja -tööriistad	6
13.3	Puhastus- ja desinfitseerimisprogrammid	6
13.4	Kohtpuhastussüsteemid (CIP-süsteemid)	6
14	TÖÖTAJATE HÜGIEEN JA OLMERUUMID	7
14.1	Üldist	7
14.2	Töötajate hügieeniruumid	7
14.3	Söömiseks määratud ruumid	7
14.4	Töö- ja kaitseriietus	7
14.5	Tervislik seisund	7
14.6	Töötajate puhtus	7
14.7	Töötajate käitumine	7
14.8	Külastajad ja välistarnijad	7
15	TOOTE- JA TARBIJATEAVE	7
16	TOIDUKAITSE JA TOIDUPETTUS.....	7
16.1	Üldist	7
16.2	Toidukaitse	7
16.3	Toidupettuse ennetamine	7
17	ÜMBERTÖÖTAMINE	8
17.1	Üldist	8
17.2	Säilitamine, tuvastamine ja jälgitavus	8
17.3	Ümbertöötatud toote kasutamine	8
	Kirjandus.....	9

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 tehnilise komitee ISO/TC 34 alamkomitee SC 17 „Management systems for food safety“.

Esimene väljaanne tühistab ja asendab ISO/TS 22002-1:2009, mis on tehniliselt üle vaadatud.

Peamised muudatused on järgmised:

- selles dokumendis esitatud nõudeid kohaldatakse ainult toiduainete tootmisele;
- toiduainete, sööda ja pakendite tarneahelale esitatavad ühised nõuded on viidud standardisarja uude ossa ISO 22002-100, mis on selle dokumendi nõue.

Kõikide standardisarja ISO 22002 osade loetelu on leitav ISO veebilehelt.

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.

SISSEJUHATUS

ISO 22000 sätestab konkreetsed toiduohutuse nõuded toidukäitlemisahelas tegutsevatele organisatsioonidele. Üks selline nõue on, et organisatsioonid kehtestaksid, rakendaksid ja hoiaksid toimivana eeltingimusprogrammid (ETP) toiduohutude ohje toetamiseks.

See dokument on mõeldud juhtimissüsteemi toetamiseks, mis on kavandatud vastama standardis ISO 22000 määratletud nõuetele, ja sätestab nende programmide üksikasjalikud nõuded.

See dokument ei dubleeri dokumendis ISO 22000 toodud nõudeid ja on mõeldud kasutamiseks koos standarditega ISO 22000 ja ISO 22002-100.

1 KÄSITLUSALA

See dokument koos standardiga ISO 22002-100 määrab kindlaks nõuded toiduohutuse riskide ohjamiseks vajalike toetavate eeltingimusprogrammide (ETP) koostamiseks, rakendamiseks ja toimivana hoidmiseks toiduainete tootmisel.

See dokument on kohaldatav kõikidele organisatsioonidele, olenemata nende suuruselt või keerukusest.

Seda dokumenti ei kohaldata toiduainete tarneahela muudele osadele.

Erandid nõuetele peavad olema piisavalt põhjendatud tagamaks, et see erand ei mõjuta kahjulikult toiduohutust.

2 NORMIVIITED

Allpool nimetatud dokumentidele on tekstis viidatud selliselt, et nende sisu kujutab endast kas osaliselt või terveniisti selle dokumendi nõudeid. Dateeritud viidete korral kehtib üksnes viidatud väljaanne. Dateerimata viidete korral kehtib viidatud dokumendi uusim väljaanne koos võimalike muudatustega.

ISO 22002-100. Prerequisite programmes on food safety — Part 100: Requirements for the food, feed and packaging supply chain

3 TERMINID JA MÄÄRATLUSED

Dokumendi rakendamisel kasutatakse standardis ISO 22002-100 ning allpool esitatud termineid ja määratlusi.

ISO ja IEC hoiavad alal standardimisel kasutamiseks olevaid terminoloogiaandmebaase järgmistel aadressidel:

— ISO veebipõhine lugemisplatvorm: kättesaadav veebilehelt <http://www.iso.org/obp/>;

— IEC Electropedia: kättesaadav veebilehelt <http://www.electropedia.org/>.

3.1

kohtpuhastus (*cleaning in place*)

CIP

seadmete puhastamine kemikaalilahuse, pesuaine ja loputusvee tsirkulatsiooni abil seadme sisse, läbi seadme või üle seadme pindade, mis on selleks ette nähtud ilma seda lahti võtmata

[ALLIKAS: ISO 14159:2002, 3.3, muudetud – kustutatud „impingement or“ ja kustutatud „or systems“ enne „dismantling“.]

4 HOONETE KONSTRUKTSIOON JA PAIGUTUS

4.1 Tegevuskoha/rajatiste piirid

Kohaldatakse standardi ISO 22002-100 nõudeid.

4.2 Keskkond

Kohaldatakse standardi ISO 22002-100 nõudeid.