

TOIDUOHUTUSE EELTINGIMUSPROGRAMMID

Osa 100: Nõuded toidu, sööda ja pakendi tarneaheelale

Prerequisite programmes on food safety

Part 100: Requirements for the food, feed and packaging supply chain

(ISO 22002-100:2025, identical)

EESTI STANDARDI EESSÕNA

See Eesti standard on

- rahvusvahelise standardi ISO 22002-100:2025 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 22002-100:2025 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 22002-100:2025. 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	3
4.1 Tegevuskoha/rajatiste piirid	3
4.2 Keskkond.....	3
4.3 Konstruktsioon ja paigutus.....	4
5 RAJATISTE JA TÖÖRUUMIDE PROJEKTEERIMINE JA PAIGUTUS.....	4
5.1 Üldist.....	4
5.2 Sisemised tarindid ja konstruktsioonialemendid	4
5.3 Seadmete asukoht.....	5
5.4 Toidu, pakkematerjalide, koostisainete ja kemikaalide säilitamine.....	5
6 TEHNILISED KOMMUNIKATSIOONID.....	5
6.1 Üldist.....	5
6.2 Vesi, jää ja aur.....	6
6.3 Õhk ja ventilatsioon	6
6.4 Suruõhk ja teised gaasid	6
6.5 Valgustus	6
7 KAHJURITÕRJE	7
7.1 Üldist.....	7
7.2 Kahjuritõrje programmid	7
7.3 Juurdepääsu takistamine.....	7
7.4 Pesitsemine ja levik.....	7
7.5 Seire ja tuvastamine.....	7
7.6 Kontroll ja hävitamine	8
8 JÄÄTMED, TOIDUKAO JA -JÄÄTMETE HALDAMINE NING RINGLUSSEVÕTT	9
8.1 Üldist.....	9
8.2 Materjalide taaskasutamine ja/või ringlussevõtt.....	9
8.3 Jäätmekonteinerid.....	9
9 SEADMETE SOBIVUS JA HOOLDUS	10
9.1 Üldist.....	10
9.2 Seadmete võimekus	10
9.3 Hooldus.....	10
10 OSTETUD MATERJALIDE HALDAMINE.....	11
10.1 Üldist.....	11
10.2 Tarnijate valik ja haldus.....	11
10.3 Sissetulevad materjalid	11
11 HOIUSTAMINE, SEALHULGAS LADUSTAMINE, JA TRANSPORT	11
11.1 Hoiustamine ja ladustamine.....	11
11.2 Väljastamine.....	12
11.3 Transport	12
12 SAASTUMISE VÄLTIMISE MEETMED	12
13 PUHASTAMINE JA DESINFITSEERIMINE	13

13.1	Üldist.....	13
13.2	Puhastusvahendid ja -tööriistad.....	13
13.3	Puhastus- ja desinfitseerimisprogrammid.....	13
14	TÖÖTAJATE HÜGIEEN JA OLMERUUMID	13
14.1	Üldist.....	13
14.2	Töötajate hügieeniruumid.....	14
14.3	Söömiseks määratud ruumid.....	14
14.4	Töö- ja kaitseriietus	14
14.5	Tervislik seisund	15
14.6	Töötajate puhtus	15
14.7	Töötajate käitumine.....	15
14.8	Külastajad ja välistarnijad	16
15	TOOTE- JA TARBIJATEAVE	16
16	TOIDUKAITSE JA TOIDUPETTUS.....	16
16.1	Üldist.....	16
16.2	Toidukaitse	16
16.3	Toidupettuse ennetamine	17
	Lisa A (teatmelisa) Näited toidukaitsemeetmete kohta.....	18
	Lisa B (teatmelisa) Näiteid toidupettuse vähendamise meetmete kohta.....	21
	Kirjandus.....	23

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 ärieline 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“.

Kõikide standardisarja ISO 22002 osade loetelu on leitav ISO veebilehelt.

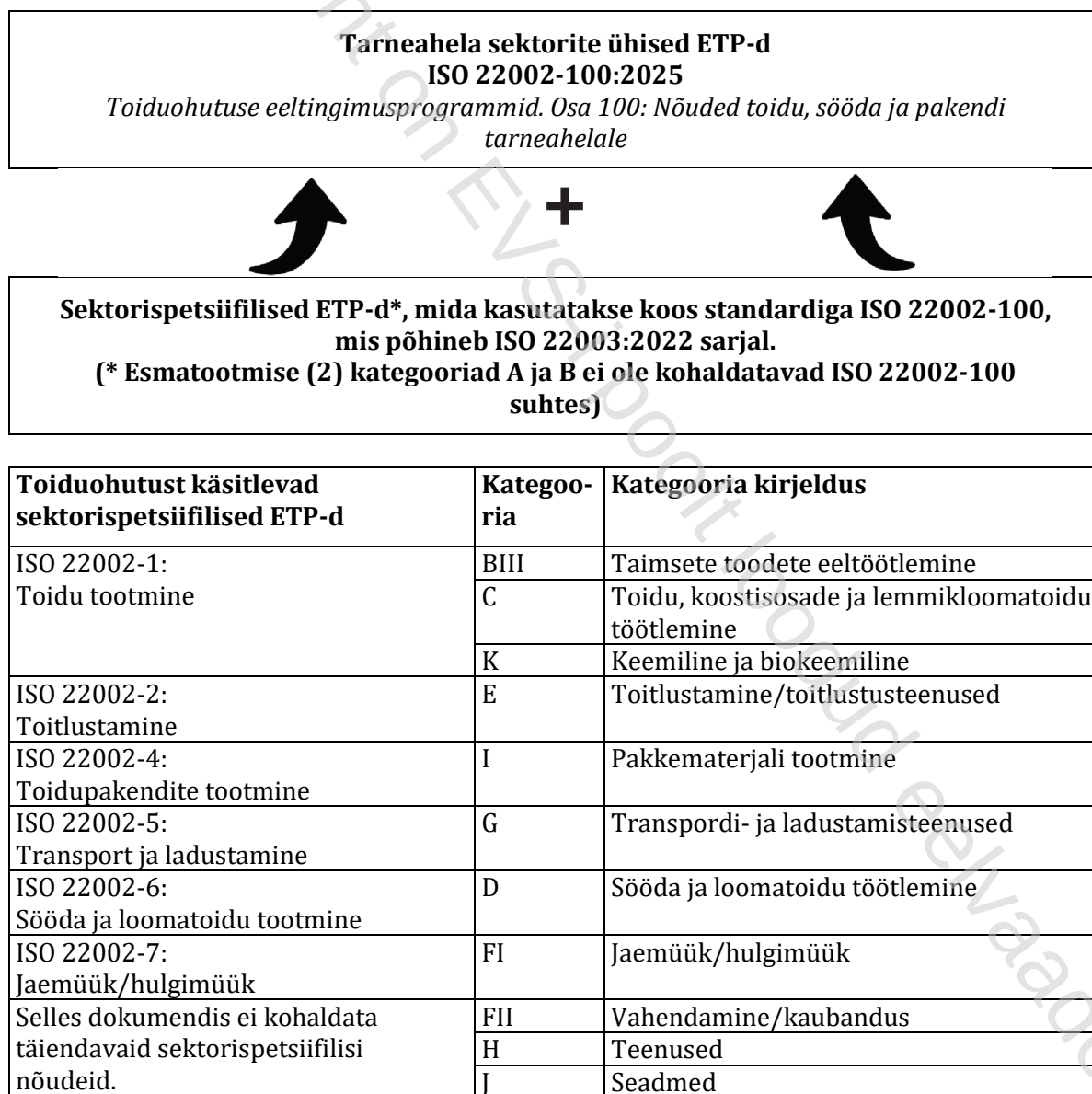
Igasugune tagasiside või küsimused selle dokumendi kohta tuleks suunata dokumendi kasutaja rahvuslikule standardimisorganisatsioonile. Täielik loetelu nende organisatsioonide kohta on leitav veebilehelt www.iso.org/members.html.

SISSEJUHATUS

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

See dokument ei dubleeri standardis ISO 22000 esitatud nõudeid ja on mõeldud kasutamiseks organisatsiooni(de)le omaste eeltingimusprogrammide (ETP-de) kehtestamisel, rakendamisel ja toimivana hoidmisel koos standardi ISO 22000:2018 jaotisega 8.2.

See dokument sisaldab varasemate sektorispetsiifiliste sarjade ISO 22002-1, ISO 22002-2, ISO 22002-4, ISO 22002-5, ISO 22002-6 ja uue ISO 22002-7 ühiseid ETP-sid, mis on koondatud sellesse dokumenti, et tagada ühtne arusaam ETP-dest kõikides sektorites ja lihtsustada ETP-sid mitmes sektoris tegutsevatele organisatsioonidele. Kui sektorispetsiifilised ETP-d jäävad alles või kui lisandub uus sektor koos unikaalsete ETP-dega, on need esitatud ISO 22002 sarja teistes osades, mis on mõeldud kasutamiseks koos selle dokumendiga.



Joonis 1 — Selles dokumendis esitatud ühiste ETP-de ja toetavate sektorispetsiifiliste ETP-de skeem

1 KÄSITLUSALA

Selles dokumendis täpsustatakse ühised nõuded eeltingimusprogrammide (ETP-de) koostamiseks, rakendamiseks ja toimivana hoidmiseks kogu toidu, sööda ja pakendite tarneahelas, et aidata ohjata toiduohute toiduohutuse juhtimissüsteemi (TOJS-i) abil.

See dokument on kohaldatav kõikidele organisatsioonidele, olenemata nende suurusest või keerukusest, kes on seotud tegevusega kogu toidu, sööda ja pakendite tarneahelas ja kes soovivad rakendada ETP-sid (vt [joonis 1](#)).

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

3 TERMINID JA MÄÄRATLUSED

Dokumendi rakendamisel kasutatakse standardis ISO 22000 ning allpool esitatud termineid ja määratlusi.

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

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

3.1

analüüsisertifikaat (*certificate of analysis*)

CoA

dokument, mis näitab konkreetse materjali või toote kindlaksmääratud kogusega tehtud katsete või analüüside tulemusi ning võib sisaldada katsetametoodikat

3.2

puhastamine (*cleaning*)

pinnase, toidujääkide, mustuse, rasva või muu ebasoovitava aine eemaldamine

[ALLIKAS: CXC 1:1969, Rev 2022^[4], 6]

3.3

ristsaastumine (*cross-contamination*)

kuumtöödeldud ja eelküpsutatud toidu saastumine otsese või kaudse kokkupuute tõttu toidukäitlejalt pärinevate saasteainetega ja sageli otse või kaudselt toorest toidust

3.4

vastavusdeklaratsioon (*declaration of conformance*)

DoC

vastavustunnistus (*certificate of conformance*)

CoC

dokument, mis kinnitab vastavust spetsifikatsioonidele või regulatsioonidele