

Euroopa hea tava juhend ohutu söödamaterjali tööstusliku tootmise kohta, versioon 3.1

Euroopa hea tava juhend ohutu söödamaterjali tööstusliku tootmise kohta

**Versioon 3.1**

**Kehtib alates X 2014**

**Käesoleva juhendiga hõlmatud sektorid**

Allolevad sektoridokumendid on välja töötatud Euroopa asjaomaste valdkondlikke organisatsioonide ja EFISCi koostöös.

[Starch Europe](http://www.starch.eu/) Sektori suunisdokument tärklise töötlemisel toodetava ohutu söödamaterjali kohta

[FEDIOL](http://www.fediol.eu/) Sektori suunisdokument õliseemnete purustamisel ja taimeõli rafineerimisel toodetava ohutu söödamaterjali kohta

[EBB](http://www.ebb-eu.org/) Sektori suunisdokument biodiisli töötlemisel toodetava ohutu söödamaterjali kohta

Euroopa juhendile võivad tugineda ka teised söödamaterjalide tootjad oma sektori suunisdokumendi väljatöötamisel.



**Teave EFISCi kohta**

Aadress:

EFISC Aisbl

Avenue des Arts 43 c/o Starch Europe

B 1040 Brussels

Tel: + 32 (0)2 771 53 30

Faks: + 32 (0)2 771 38 17

E-post: info@efisc.eu

Veebileht: [www.efisc.eu](http://www.efisc.eu/)

**Avaldamise ja autoriõiguse märge**

Kõik õigused kaitstud ©EFISC Aisbl

Versioon 3.1

Kehtib alates novembrist 2014

**Varasemad väljaanded**

Esimene väljaanne: juuli 2010

Teine väljaanne: november 2014



# 

# 1 SISSEJUHATUS

Käesolev Euroopa hea tava juhend ohutu söödamaterjali tööstusliku tootmise kohta on kooskõlas Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrusega (EÜ) nr 183/2005, millega kehtestatakse söödahügieeni nõuded, eelkõige selle artiklitega 20–22, milles soovitatakse välja töötada hügieeni ja HACCP põhimõtete kohaldamise hea tava juhendid.

Juhendi rakendamise eesmärk on julgustada kehtestama meetmeid, mis tagaksid söödamaterjali ohutuse, ettevõtete tegutsemise kooskõlas Euroopa ja riiklike söödahügieeni nõuete ja *codex alimentarius*'ega ning parema jälgitavuse.

Käesolev juhend on välja töötatud ühisprojektina koos söödamaterjale tootvate sektoritega ja konsulteerides segasööda tootjate liiduga FEFAC (täpsemalt [vt 1. lisast](#Stakeholder_consultation)). Käesolev juhend on välja töötatud nii, et see oleks võrreldav ja/või ühilduv teiste juhendite või tegevusjuhistega ning kooskõlas enamiku standardites ISO 9001, ISO 22000:2005 ja BSI PAS 222 sätestatud nõuetega.

Loomakasvatusel on Euroopa Ühenduse põllumajanduses oluline roll. Selle elujõulisus sõltub tarbija usaldusest loomsete saaduste ohutuse vastu ning sellise sööda kättesaadavusest, mis ei avalda kahjulikku mõju põllumajandusloomade tervisele.

Euroopa Liidus on kehtestatud väga range õiguslik raamistik, mille eesmärk on tagada ohutus kogu söödaahela ulatuses. Õiguslik raamistik hõlmab asjaomastele käitlejatele ja asutustele ettenähtud üldpõhimõtteid, käitlejatele kehtestatud hügieenieeskirju, söödatoodete ohutusnorme ning ametiasutuste teostatava kontrollimise eeskirju. See uus õiguslik raamistik tagab söödaohutuse eeskirjade vajaliku ühtlustamise Euroopa Ühenduse tasandil. Seatud eesmärke on võimalik täita üksnes juhul, kui asjaomased käitlejad sellele täielikult pühenduvad. Sektoriliidud saavad käitlejaid nende eesmärkide saavutamisel toetada.

Toidu-/söödaalaste õigusnormide üldpõhimõtte kohaselt peab iga käitleja ise vastutama oma toodete ohutuse eest. Õigusaktides on ette nähtud meetmed, mida käitleja peab selle saavutamiseks rakendama. Tüüpsõnastusega eeskirju kohaldades käitleja ühtlasi kohandab neid, et need sobiksid söödaohutuse tagamiseks olenevalt ettevõtte profiilist. Seda tegevust on võimalik sektori tasandil ühtlustada, et luua läbipaistvad reeglid kõigile partneritele kogu ahelas. Käesoleva juhendi *juhtpõhimõte* on seega *toidu- ja söödaahela ohutuse subsidiaarsus* ning söödaohutuse isejuhtimine.

Käesoleva juhendi eesmärk on tagada sööta kahjustada võivate ohtude eest asjakohane kaitse, nagu on ette nähtud õigusaktides.

Asjaolu, et HACCP metoodikat on toiduainetööstuse ettevõtetes toiduohtude tõrje juhtimisvahendina laialdaselt ja edukalt rakendatud, näitab selle potentsiaali ka söödatööstuse jaoks. HACCP põhimõtetest üksi siiski ei piisa, ja kui sellisest lähenemisviisist tahetakse tõepoolest kasu saada, peavad seda toetama juhtimissüsteem, jälgitavust tagavad menetlused (nagu on sätestatud määruses (EÜ) nr 178/2002) ning teabevahetus söödakäitlejate ja vastava sektori vahel. Selline lähenemisviis nõuab kõigi sööda tootmise ja turustamise etappide sisejärelevalvet ja -kontrolli.

Juhendi tekst on koostatud eesmärgiga sätestada üldised nõuded ja olla käitlejatele abivahendiks söödamaterjali ohutuse juhtimissüsteemi väljatöötamisel.

Käesolevat juhendit hakatakse korrapäraselt läbi vaatama, arvestades asjakohaseid tehnoloogilisi ja teaduslikke uuendusi, õigusaktide muudatusi ning seadusjärgseid ümberkorraldusi sektorites.

EFISC Aisbl on Euroopa juhendi alusel välja töötanud paralleelse ja sõltumatu kolmandate isikute sertifitseerimissüsteemi vastavalt standardi ISO/IEC 17021 nõuetele, mida täiendatakse standardiga ISO/TC 22003, nagu on kirjeldatud sertifitseerimisdokumendi eeskirjades. Osalemine EFISCi auditeeritavas süsteemis põhineb vabatahtlikult võetud kohustusel.

Euroopa akrediteerimisasutus on EFISCi söödaohutuse sertifitseerimissüsteemi hinnanud ja selle heaks kiitnud.

Alates esimesest maist 2014 rakendab EFICS vastastikuse tunnustamise süsteemi organisatsioonidega OVOCOM, AIC, GMP+ ja QS Qualiteit und Sicherheit.

*Juurdepääsu kohta nendele dokumentidele vt EFISCi veebilehelt* [*http://www.efisc.eu*](http://www.efisc.eu/)*.*

Sisukord

[1 SISSEJUHATUS 3](#_Toc436939695)

[2 KOHALDAMISALA, EESMÄRK JA MÕISTED 8](#_Toc436939696)

[2.1 Kohaldamisala ja eesmärk: käesoleva juhendi kasutamine 8](#_Toc436939697)

[2.2 Juhendi ülesehitus 9](#_Toc436939698)

[2.3 EFISCi juhtimine 9](#_Toc436939699)

[2.4 Nõuete välistamine 10](#_Toc436939700)

[2.5 Käitleja registreerimine 10](#_Toc436939701)

[2.6 Käesolevas juhendis kasutatavad mõisted 11](#_Toc436939702)

[2.6.1 Õigusaktides määratletud mõisted 11](#_Toc436939703)

[2.6.2 Muud mõisted 13](#_Toc436939704)

[3 NÕUDED SÖÖDAOHUTUSE JUHTIMISSÜSTEEMILE 16](#_Toc436939705)

[4 JUHTIMISSÜSTEEM 17](#_Toc436939706)

[4.1 Juhtkonna vastutus 17](#_Toc436939707)

[4.1.1 Juhtkonna kohustatus, vastutus ja põhimõtted 17](#_Toc436939708)

[4.1.2 HACCP meeskonna juht: vastutus, volitused ja teabevahetus 18](#_Toc436939709)

[4.1.3 Juhtkonna teostatav ülevaatus 18](#_Toc436939710)

[4.2 Ressursside juhtimine 19](#_Toc436939711)

[4.2.1. Ressursside tagamine 19](#_Toc436939712)

[4.2.2 Inimressursid 19](#_Toc436939713)

[4.2.2.1 Organisatsiooni struktuuri skeem 19](#_Toc436939714)

[4.2.2.2 Pädevus, teadlikkus ja väljaõpe 19](#_Toc436939715)

[4.2.2.3 Töötajate hügieen 20](#_Toc436939716)

[4.2.3 Taristu ja töökeskkond 20](#_Toc436939717)

[4.2.3.1 Põhinõuded 20](#_Toc436939718)

[4.2.3.2. Nõuded laadimiskohtadele, laoruumidele, tootmispindadele ja teistele söödaga seotud ruumidele 20](#_Toc436939719)

[4.2.3.3 Seadmed 22](#_Toc436939720)

[4.2.4 Jälgimis- ja mõõteseadmete ning annustite kontrollimine 22](#_Toc436939721)

[4.2.5 Hooldus 23](#_Toc436939722)

[4.2.6 Puhastamine, desinfitseerimine ja puhtana hoidmine 23](#_Toc436939723)

[4.2.7 Kahjuritõrje 23](#_Toc436939724)

[4.2.8 Jäätmekäitlus 24](#_Toc436939725)

[4.2.9 Vee, auru ja õhu sissevool 24](#_Toc436939726)

[4.3 Tööeeskirjad 25](#_Toc436939727)

[4.3.1 Üldist 25](#_Toc436939728)

[4.3.2 Nõuded sissetulevale materjalile 25](#_Toc436939729)

[4.3.2.1 Söödatootmise abiained ja lisaained 26](#_Toc436939730)

[4.3.2.2 Valveprotokoll (sertifitseerimata allikast pärit tootmise abiained, lisaained) 26](#_Toc436939731)

[4.3.3 Sissetuleva materjali käitlemine 27](#_Toc436939732)

[4.3.4 Ristsaastumise vältimise meetmed 27](#_Toc436939733)

[4.3.5 Saastumise vältimise meetmed 27](#_Toc436939734)

[4.3.6 Tootmise abiained ja tehnoloogilised lisaained 27](#_Toc436939735)

[4.3.7 Ümbertöötamine 28](#_Toc436939736)

[4.3.8 Söödamaterjali tootmine 28](#_Toc436939737)

[4.3.9 Valmis söödamaterjal 28](#_Toc436939738)

[4.3.10 Säilitamine 29](#_Toc436939739)

[4.3.11 Transport 30](#_Toc436939740)

[4.3.11.1 Transpordi üldnõuded 30](#_Toc436939741)

[4.3.11.2 Pakitud söödamaterjali transport 30](#_Toc436939742)

[4.3.11.3 Lahtise söödamaterjali transport 30](#_Toc436939743)

[4.3.11.4 Maanteetransport 31](#_Toc436939744)

[4.3.11.5 Laadimise kontrollimine vee- ja raudteetranspordi puhul 32](#_Toc436939745)

[4.3.12 Toote- ja protsessiarendus 33](#_Toc436939746)

[4.4 Juhtimissüsteemi komponendid 33](#_Toc436939747)

[4.4.1 Nõuded dokumentatsioonile 33](#_Toc436939748)

[4.4.2 Jälgitavus 33](#_Toc436939749)

[4.4.3 Kontrollimine, proovivõtt ja analüüsid 34](#_Toc436939750)

[4.4.3.1 Proovide võtmine 36](#_Toc436939751)

[4.4.3.2 Analüüside sagedus 36](#_Toc436939752)

[4.4.3.3 Laboratoorium ja meetodid 36](#_Toc436939753)

[4.4.4 Nõuetele mittevastava toote käitlemine 39](#_Toc436939754)

[4.4.5 Kriisiohjamine: ohtlike toodete turult kõrvaldamine ja tagasivõtmine 39](#_Toc436939755)

[4.4.6 Siseauditid 41](#_Toc436939756)

[4.5 Suhted tarnijate ja klientidega 42](#_Toc436939757)

[4.5.1 Suhted tarnijatega 42](#_Toc436939758)

[4.5.2 Suhted klientidega 42](#_Toc436939759)

[5 Eeltingimusprogrammid 43](#_Toc436939760)

[5.1 Hoone ehitus ja projektlahendus (vt punkt 4.2.3.2). 43](#_Toc436939761)

[5.2 Ruumide ja töötsooni projektlahendus (vt punkt 4.2.3.3). 43](#_Toc436939762)

[5.3 Kommunaalteenused (vt punkt 4.2.3.3). 43](#_Toc436939763)

[5.4 Jäätmete kõrvaldamine (vt punkt 4.2.8). 43](#_Toc436939764)

[5.5 Seadmed, puhastamine ja hooldus (vt punkt 4.2.3.4). 43](#_Toc436939765)

[5.6 Sissetuleva materjali käitlemine (vt punkt 4.3.3, punkt 4.5.1). 43](#_Toc436939766)

[5.7 Saastumise vältimise meetmed (vt punkt 4.3.4). 43](#_Toc436939767)

[5.8 Puhastamine ja puhtana hoidmine (vt punkt 4.2.6). 43](#_Toc436939768)

[5.9 Kahjuritõrje (vt punkt 4.2.7). 43](#_Toc436939769)

[5.10 Töötajate hügieen (vt punkt 4.2.2.3). 43](#_Toc436939770)

[5.11 Personaliruumid (vt punkt 4.2.2.3). 43](#_Toc436939771)

[5.12 Ümbertöötamine (vt punkt 4.3.5). 43](#_Toc436939772)

[5.13 Toodete turult kõrvaldamine ja tagasivõtmine (vt 4.4.4 ja 4.4.5). 43](#_Toc436939773)

[5.14 Säilitamine (vt punkt 4.3.9). 43](#_Toc436939774)

[5.15 Transport (vt punkt 4.3.10) 43](#_Toc436939775)

[5.16 Töötajate koolitamine ja järelevalve (vt punkt 4.2.2.2) 43](#_Toc436939776)

[5.17 Tooteinfo (vt punkt 6.4) 43](#_Toc436939777)

[5.18 Toidu kaitsmine, biovalvsus ja bioterrorism (vt punkt 4.1.1, punkt 6.6) 43](#_Toc436939778)

[6 HACCP süsteem 44](#_Toc436939779)

[6.1 Üldine sissejuhatus 44](#_Toc436939780)

[6.2 Üldnõuded 44](#_Toc436939781)

[6.3 HACCP meeskond ja meeskonna juht 45](#_Toc436939782)

[6.4 Sissetuleva materjali ja söödamaterjali spetsifikatsioonid 45](#_Toc436939783)

[6.5 Teave protsesside kohta 46](#_Toc436939784)

[6.6 Ohuanalüüs 47](#_Toc436939785)

[6.7 Riskihindamine 47](#_Toc436939786)

[6.8 Kontrollimeetmete valimine ja hindamine 48](#_Toc436939787)

[6.9 Tegevuse eeltingimusprogrammide kehtestamine 50](#_Toc436939788)

[6.10 HACCP plaani kehtestamine 50](#_Toc436939789)

[6.11 Kriitilised piirid, tulemuslikkuse nõuded ja järelevalve 51](#_Toc436939790)

[6.12 Korrigeerivad meetmed 51](#_Toc436939791)

[6.13 Söödaohutuse juhtimissüsteemi valideerimine 52](#_Toc436939792)

[6. 14 Söödaohutuse juhtimissüsteemi verifitseerimine 52](#_Toc436939793)

[7 SUUNISDOKUMENDID 54](#_Toc436939794)

[8 SEKTORI SUUNISDOKUMENDID 56](#_Toc436939795)

[1. LISA. Konsulteerimine sidusrühmadega 57](#_Toc436939796)

[2. LISA. Lühendite ja lühinimetuste loetelu 59](#_Toc436939797)

3. LISA. Sektori suunisdokument tärklise töötlemisel toodetava ohutu

söödamaterjali kohta

4. LISA. Sektori suunisdokument õliseemnete purustamisel ja taimeõli rafineerimisel

toodetava ohutu söödamaterjali kohta

5. LISA. Sektori suunisdokument biodiisli töötlemisel toodetava ohutu

söödamaterjali kohta

# 2 KOHALDAMISALA, EESMÄRK JA MÕISTED

## 2.1 Kohaldamisala ja eesmärk: käesoleva juhendi kasutamine

Käesolevat dokumenti nimetatakse Euroopa hea tava juhendiks ohutu söödamaterjali tööstusliku tootmise kohta.

Käesoleva juhendi eesmärk on söödamaterjali ohutuse tagamine,

* vähendades ohtliku söödamaterjali söödaahelasse sattumise riski;
* võimaldades käitlejal ellu viia söödahügieeni määruse eesmärgid (määrus (EÜ) nr 183/2005);
* sätestades meetmed, mille abil tagatakse muude asjakohaste söödaohutust käsitlevate õigusnormide täitmine.

Käesolev juhend hõlmab söödamaterjali tööstuslikku tootmist alates sissetuleva materjali sisenemispunktist, sealhulgas söödamaterjali tootmisega seotud tooraine ostmine, tehases ladustamine, tootmine, valmistoodangu müük ja transport, kuni omandiõiguse üleandmiseni.

Käesolev juhend ei hõlma söödamaterjali esmatootmist, söödalisandite tootmist ega söödamaterjaliga kauplemist.

Juhend töötati välja nende segasöödatootjate õigustatud ootuse täitmiseks, kes soovivad koostööpartneriteks vaid selliseid söödamaterjalitootjaid, kes peavad ohutuse tagamist oma kohuseks.

Käesolevat juhendit on võimalik kohaldada üksnes käitlejatele, kes toodavad söödamaterjali tööstuslikus ulatuses (edaspidi „käitleja”). See on avalik dokument ja selle sisu võivad kõik niisugused tootjad vabatahtlikult järgida.

Käesoleva juhendi järgimine ei vabasta käitlejat ELi ja riiklike õigusnormide nõuete täitmisest, mis kehtivad riikides, kus käitleja tegutseb ja kus toode turule viiakse.

Söödamaterjali tootja vastutab söödamaterjalide ohutuse eest käesoleva juhendi kohaldamisala ulatuses.

## 2.2 Juhendi ülesehitus

Juhend koosneb järgmistest dokumentidest:

1. hea tava juhend
2. sektoripõhised dokumendid
3. konkreetseid küsimusi käsitlevad sektori tegevusjuhised.

Sektoripõhised dokumendid moodustavad lahutamatu osa juhendist, mille on välja töötanud vastutavad Euroopa söödamaterjali tootvad sektoriorganisatsioonid. Sektoridokumendid sisaldavad näiteid toodete, ohtude, protsesside, riskihindamiste ja kontrollimeetmete kohta. Dokumendid on heaks kiitnud vastav Euroopa sektoriorganisatsioon ja EFISC. Sektoridokumentides nimetatud tegevusjuhised on osa juhendist.

Juhend on kättesaadav EFISC Aisbl-i veebisaidil ([www.efisc.eu](http://www.efisc.eu/)) ning [tervishoiu ja tarbijakaitse peadirektoraadi](http://ec.europa.eu/food/food/animalnutrition/feedhygiene/guide_goodpractice_en.htm) veebisaidil.

Juhend põhineb vastavatel ELi õigusaktidel. Kohaldatavate õigusaktide ülevaadet [vt 7. peatükis](#REFERENCE_DOCUMENTS).

## 2.3 EFISCi juhtimine

Ohutute söödamaterjalide Euroopa juhendit haldab Brüsselis (Belgia) asuv mittetulundusühendus EFISC Aisbl. EFISC Aisbl koosneb tegevjuhtimise üksusest, tehnilisest komiteest, EFISCi juhatusest ja EFISCi täiskogust. Liikmed on asjaomased Euroopa tasandi sektoriorganisatsioonid.

Tegevjuhtimise üksus haldab juhendit, selle väljatöötamist, teabevahetust ja edendustööd asjaomaste sidusrühmade hulgas.

EFISCi tehniline komitee vaatab dokumendid läbi ja ajakohastab neid, et need vastaksid õigusnormidele, hea tava ja tehnoloogilisele arengule. See protsess toimub dialoogis asjaomaste Euroopa sektoriorganisatsioonide söödaohutuse töörühmadega.

EFISCi juhatus annab korraldusi tegevjuhtimise üksusele ning vaatab läbi ja kiidab heaks tehtud töö.

Juhtimisüksuse, tehnilise komitee, EFISCi juhatuse ja EFISCi täiskogu liikmed valitakse nende söödaohutuse valdkonna teadmiste ja kogemuste alusel.

## 2.4 Nõuete välistamine

On võimalik, et käesoleva juhendi teatud nõudeid käitleja suhtes ei kohaldata. Kui käitleja on läbi viinud riskihindamise, milles tõestatakse, et nõue ei ole kohaldatav ja/või asjakohane, võidakse nõue välja jätta. Riskihindamise tulemused peavad olema kättesaadavad ja dokumenteeritud. Nõuete kohaldamisalast väljajätmine ei tohi mingil tingimusel olla takistuseks vastavusele Euroopa ja riiklikes õigusaktides kehtestatud söödaohutuse nõuetele.

## 2.5 Käitleja registreerimine

Söödakäitleja registreerib iga oma üksuse, mis tegutseb sööda tootmise mis tahes etapis, kooskõlas määrusega (EÜ) nr 183/2005.

## 2.6 Käesolevas juhendis kasutatavad mõisted

Juhendis ja selle lisades kasutatakse järgmisi mõisteid.

### 2.6.1 Õigusaktides määratletud mõisted

a) Käesolevas dokumendis kasutatakse mõisteid allpool toodud tähenduses:

**partii –** identifitseeritav sööda kogus, millel on ühised tunnused, näiteks päritolu, sort, pakendi tüüp, pakendaja, kaubasaatja või märgistus; tootmisprotsessi kontekstis on partii toodanguühik, mis on ühesuguseid tootmisparameetreid kasutades toodetud samas ettevõttes, või mitu sellist ühikut, kui need on toodetud järjest ja koos ladustatud (määrus (EÜ) nr 767/2009);

**üksus** – söödakäitlemisettevõtte mis tahes üksus (määrus (EÜ) nr 183/2005);

**sööt –** töödeldud, osaliselt töödeldud või töötlemata aine või toode, kaasa arvatud lisaained, mis on mõeldud loomade söötmiseks (määrus (EÜ) nr 178/2002);

**söödalisandid –** ained, mikroorganismid või valmistised (v.a söödatoorained ja eelsegud), mida lisatakse tahtlikult söödale või veele, et eelkõige täita üht või mitut järgmistest ülesannetest:

* mõjutab soodsalt sööda omadusi,
* mõjutab soodsalt loomsete toodete omadusi,
* mõjutab soodsalt dekoratiivkalade ja -lindude värvi,
* rahuldab loomade toitumisvajadusi,
* parandab loomakasvatustoodangu mõju keskkonnale,
* mõjub soodsalt loomakasvatustoodangule, loomade jõudlusele ja heaolule, mõjutades eelkõige mao-soole mikrofloorat või sööda seeduvust
* või omab koktsidiostaatilist ja histomonostaatilist mõju

(määrus (EÜ) nr 1831/2003 ja määrus (EÜ) nr 183/2005);

**söödakäitlemisettevõtja –** avalik või eraõiguslik kasumit taotlev või kasumitaotluseta juriidiline isik, kes tegeleb sööda tootmise, valmistamise, töötlemise, säilitamise, transportimise või turustamise mis tahes toiminguga, kaasa arvatud iga tootja, kes tegeleb loomade söötmiseks mõeldud sööda tootmise, töötlemise või säilitamisega oma talumajapidamises (määrus (EÜ) nr 178/2002 koos selle hilisemate kohandustega). Vt „tootmis-, töötlemis- ja turustamisetapid”;

**söödakäitleja –** füüsiline või juriidiline isik, kelle ülesandeks on tagada toidu-/söödaalaste õigusnormide nõuete täitmine tema kontrollitavas söödakäitlemisettevõttes (määrus (EÜ) nr 178/2002 koos selle hilisemate kohandustega). Vt „söödakäitlemisettevõtja”;

**söödahügieen –** meetmed ja tingimused, mis on vajalikud söödaga seotud ohtude tõrjeks ning loomade jaoks söömiskõlblikkuse tagamiseks, võttes arvesse sööda otstarbekohast kasutust (määrus (EÜ) nr 183/2005);

**söödamaterjal –** peamiselt loomade toitumisvajaduste rahuldamiseks ette nähtud   
töötlemata, värsked või konserveeritud taimset või loomset päritolu tooted, nendest   
tööstusliku töötlemise abil saadud tooted ning orgaanilised või anorgaanilised ained,   
kas söödalisanditega või ilma, mis on mõeldud loomadele söötmiseks kas töötlemata   
kujul, pärast töötlemist või segasöötade koostises või eelsegude kandjatena (määrus   
(EÜ) nr 767/2009);

**esimest korda turule viimine –** söödalisandi Euroopa Liidu turule viimine esimest korda pärast selle tootmist või söödalisandi importi (määrus (EÜ) nr 1831/2003 koos selle hilisemate kohandustega);

**toit –** töödeldud, osaliselt töödeldud või töötlemata aine või toode, mis on mõeldud inimestele tarvitamiseks või mille puhul põhjendatult eeldatakse, et seda tarvitavad inimesed.

Mõistega „toit” hõlmatakse joogid, närimiskumm ja muud ained, kaasa arvatud vesi, mis on tahtlikult lülitatud toidu koostisesse tootmise, valmistamise või töötlemise ajal.

Mõiste „toit” alla ei kuulu: sööt, elusloomad, välja arvatud juhul, kui need on ette valmistatud turuleviimiseks inimtoiduna; taimed enne saagikoristust; ravimid; kosmeetikatooted; tubakas ja tubakatooted; narkootilised ja psühhotroopsed ained; jääkproduktid ja saasteained (määrus (EÜ) nr 178/2002);

**oht –** bioloogiline, keemiline või füüsikaline mõjur söödaahelas, mis võib avaldada kahjulikku mõju tervisele (määrus (EÜ) nr 178/2002);

**märgistamine** – söödale sõnade, andmete, kaubamärkide, margitoodete nimede, kujunduselementide või sümbolite omistamine, esitades selle teabe vahendil, mis viitab sellisele söödale või on sellega kaasas, nagu näiteks pakendil, mahutil, sedelil, etiketil, dokumendil, rõngal, kaelaetiketil või internetis, kaasa arvatud reklaami eesmärgil (määrus (EÜ) nr 767/2009);

**käitleja –** vt „söödakäitleja”;

**turuleviimine –** toidu või sööda valdamine müügi eesmärgil, kaasa arvatud müügiks pakkumine ja mis tahes muud liiki tasu eest või tasuta üleandmine ning müük, turustamine ja muud liiki üleandmine (määrus (EÜ) nr 178/2002);

**abiaine –** mis tahes söödana mittetarbitav aine, mida kavatsetult kasutatakse sööda   
või söödatooraine töötlemisel tehnoloogilise eesmärgi saavutamiseks käitlemise või   
töötlemise ajal ja mis ise või mille derivaatide jäägid võivad tahtmatult, kuid   
tehnoloogiliselt vältimatult olla lõpptootes tingimusel, et need jäägid ei oma kahjulikke   
mõjusid looma või inimese tervisele või keskkonnale ning neil ei ole mingit   
tehnoloogilist mõju lõppsöödale (määrus (EÜ) nr 1831/2003);

**risk –** ohutegurist tuleneva tervistkahjustava toime tõenäosus ning raskusaste (määrus (EÜ) nr 178/2002);

**riskihindamine** – teaduslikult põhjendatud protsess, mis koosneb neljast osast: ohu   
kindlakstegemine, ohu kirjeldamine, kokkupuute hindamine ja riski kirjeldamine   
(määrus (EÜ) nr 178/2002);

**tootmis-, töötlemis- ja turustamisetapid** – kõik etapid, kaasa arvatud import   
alates toidu esmatootmisest kuni selle säilitamise, transpordi, müügi või lõpptarbijale   
tarnimiseni ning vajaduse korral sööda importimine, tootmine, valmistamine,   
säilitamine, transport, turustamine, müük ja tarnimine (määrus (EÜ) nr 178/2002);

**jälgitavus –** võimalus jälgida sellist toitu, sööta, toidulooma või ainet, mis on mõeldud kasutamiseks toidus või söödas või mille puhul sellist kasutamist eeldatakse, kõigil tootmis-, töötlemis- ja turustamisetappidel (määrus (EÜ) nr 178/2002);

[**⮌**](#Content)

**soovimatu aine –** aine või toode, välja arvatud nakkusetekitajad, mida leidub loomasöödaks mõeldud tootes ja/või selle pinnal ja mis ohustab potentsiaalselt loomade või inimeste tervist, keskkonda või võib mõjutada halvasti loomakasvatustoodangut (direktiiv 2002/32/EÜ).

b) Käesolevas dokumendis tähendavad mõisted „vajaduse korral”, „kui on asjakohane”, „adekvaatne” ja „piisav” vastavalt, kui on vajalik, asjakohane, adekvaatne või piisav käesoleva juhendi eesmärkide saavutamiseks (määrus (EÜ) nr 852/2004 koos selle hilisemate kohandustega).

### 2.6.2 Muud mõisted

Käesolevas dokumendis kasutatakse mõisteid allpool toodud tähenduses:

**kalibreerimine –** tõendamine, et teatav mõõteriist või -vahend annab asjakohase mõõtmiste arvu korral mõõtetulemused, mis võrreldes etaloni või jälgitava standardiga jäävad ettenähtud vahemikku;

**kontrollitud olek –** olek, kus järgitakse õigeid menetlusi ja kus kriteeriumid on täidetud (*codex alimentarius*);

**kohapealne puhastus –** seadme puhastamine kokkupanduna ja selle asukohas;

**tegevusjuhend** – dokument, kus on kindlaks määratud söödahügieeni põhimõtted, mis on olulised, et tagada sööda ohutus loomade jaoks ning ka inimtoiduks mõeldud loomsete toodete ohutus;

**saasteaine** – mis tahes bioloogiline või keemiline mõjur, võõrollus või muu toitu või sööta tahtmatult lisatud aine, mis võib halvendada toidu ja/või sööda ohutust või sobivust (*codex alimentarius* koos selle kohandustega);

**saastumine** – saasteaine sattumine toitu/sööta või toidu/sööda keskkonda või seal esinemine (*codex alimentarius* koos selle kohandustega);

**ohutõrjemeede** – toiming või tegevus, mida saab kasutada toidu-/söödaohtude vältimiseks, nende kõrvaldamiseks või nende vähendamiseks vastuvõetava tasemeni (*codex alimentarius* koos selle kohandustega);

**korrigeeriv meede** – tegevus tuvastatud mittevastavuse või muu ebasoovitava olukorra kõrvaldamiseks (ISO 22000:2005);

**ristsaastumine** – materjali või toote saastumine mõne muu materjali või toote kaudu;

**kriitiline kontrollpunkt (KKP)** – etapp, mille käigus on võimalik kontrolli läbi viia ja mis on oluline toidu-/söödaohtude vältimisel, nende kõrvaldamisel või nende vähendamisel vastuvõetava tasemeni (*codex alimentarius* koos selle kohandustega);

**kriitiline piir** – kriteerium, mis eraldab lubatut lubamatust (*codex alimentarius*);

**sööda ohutus** – olukord, kus on tagatud kõrge kindlusaste, et sööt või söödamaterjal ei tekita selle otstarbekohase kasutamise korral ei valmistamise ega tarbimise käigus kahju põllumajandusloomadele ega kahjusta lõpptarbijat. Kogu juhendis peetakse „ohutuse” all silmas „sööda ohutust”;

**vooskeem** – teatava toidu või sööda tootmisel või valmistamisel kasutatavate sammude või toimingute järjestuse süstemaatiline esitus (*codex alimentarius* koos selle kohandustega);

**HACCP (ohuanalüüsi ja kriitiliste kontrollpunktide süsteem)** – süsteem, mille abil tehakse kindlaks sööda ohutust vähendavad ohud, hinnatakse neid ja võetakse meetmed nende tõrjeks (*codex alimentarius* koos selle kohandustega);

**ohuanalüüs** – protsess, mille käigus kogutakse ja hinnatakse teavet ohtude ja neid põhjustavate tingimuste kohta, et teha kindlaks, millised neist on sööda ohutusele olulised ja mida tuleb seetõttu HACCP plaanis käsitleda (*codex alimentarius*);

**sissetulev materjal** – üldmõiste, mis tähistab tootmisahelasse selle alguses sisenevat toorainet;

**vahesaadus** – materjal, mida käitleja on enne lõpptoote valmimist töödelnud;

**valmistamine/tootmine** – igasugune tegevus, mis sisaldab söödamaterjali vastuvõtmist, töötlemist, pakendamist, uuesti pakendamist, märgistamist, uuesti märgistamist, kvaliteedikontrolli, ringlusse suunamist, säilitamist ja turustamist ning nendega seotud kontrollimisi;

**Tegevuse ETP**

**Tegevuse eeltingimusprogramm**

**ETP** määratakse kindlaks ohuanalüüsi abil kui oluline vahend, et tõrjuda sööda/toidu ohutusega seotud ohtude teket ja/või saastumise või söödaga/toiduga seotud ohtude levikut toodetes või tootmiskeskkonnas (ISO 22000: 2005 koos selle hilisemate kohandustega);

**plaanimine** – eesmärkide ja protsesside kindlaks määramine, mis on vajalikud käitleja kvaliteedi- ja ohutuspõhimõtetele vastavate tulemuste saavutamiseks;

**ETP –**

**eeltingimusprogramm –** põhitingimused ja -meetmed, mis on vajalikud hügieenilise keskkonna tagamiseks kogu sööda-/toiduahelas, nii et oleks tagatud ohutute, inimtoiduks ettenähtud toodete tootmine, käitlemine ja pakkumine. ETPde kohta võidakse kasutada ka alternatiivseid termineid. Näiteks hea tootmistava (GMP), hea põllumajandustava (GAP) ja hea hügieenitava (GHP) (ISO 22000:2005 koos selle kohandustega);

**menetlus** – kindlaksmääratud viis tegevuse või protsessi läbiviimiseks (ISO 9000:2005);

**kvaliteet –** toote omaduste kogusumma, mis näitab nõuetele vastavuse suhtmäära (ISO 9000:2005);

**tooraine** – mis tahes materjal, mis siseneb söödamaterjali tootmisprotsessi;

**protokoll –** dokument, kus on kirjas saavutatud tulemused või esitatud tõendid sooritatud tegevuse kohta (ISO 9000:2005);

**nõue –** vajadus või ootus, mis on sätestatud, üldkehtiv või kohustuslik (ISO 9000:2005);

**ümbertöötamine** – tegevus nõuetele mittevastava tootega, et muuta see nõuetele vastavaks (ISO 9000:2005);

**ohutus** – vt „sööda ohutus”;

**säilivusaeg** – kindlaksmääratud ajavahemik, mille kestel toode vastab õige säilitusviisi korral täielikult oma spetsifikatsioonile;

**allkirjastama / allkiri** – volitatud isiku kirjalikult või juurdepääsukontrolliga elektroonilise süsteemi kaudu antav kinnitus;

**spetsifikatsioon** – nõuet sätestav dokument (ISO 9000:2005);

**valideerimine** – tõendite hankimine selle kohta, et kehtestatavad ohutõrjemeetmed on tõhusad (ISO 22000:2005);

**verifitseerimine** – kinnitamine objektiivsete tõendite esitamisega, et kindlaksmääratud nõuded on täidetud (ISO 22000:2005);

**kirjalikud dokumendid** – paberile trükitud dokumendid. Need võib asendada elektrooniliste või fotodokumentidega või muu andmetöötlussüsteemiga, tingimusel et andmeid säilitatakse eeldatava säilitusperioodi jooksul (arhiiv) ja neid on võimalik loetavas vormis kergesti kättesaadavaks teha.

# 3 NÕUDED SÖÖDAOHUTUSE JUHTIMISSÜSTEEMILE

[**⮌**](#Content)

Kõik käitlejate rakendatavad söödaohutuse juhtimissüsteemid peavad tuginema järgmisele neljale sambale:

1. interaktiivne teabevahetus organisatsiooni sees ning toiduahela eelnevas ja järgnevas osas;
2. protsessipõhisel lähenemisviisil ja kliendikesksusel rajanev juhtimissüsteem;
3. eeltingimusprogramm, mis aitab hoida kontrolli all ohtude sissetoomise tõenäosust söödatoodetesse töökeskkonna, söödatootmise protsessi, tootmissisendite ja sissetuleva materjali, töötajate hügieeni ja toodetevahelise ristsaastumise kaudu. Nende heade tootmistavade rakendamine hõlmab ELi määruses (EÜ) nr 183/2005 ja sellega seotud tekstides sätestatud söödahügieeni nõudeid. Eeltingimusprogramm kehtestatakse, rakendatakse ellu ja seda järgitakse regulaarselt kooskõlas parimate hügieenitavadega;
4. kehtestatud ning tõhusalt rakendatav, dokumenteeritav ja järgitav HACCP süsteem (ohuanalüüsi ja kriitiliste kontrollpunktide süsteem). Söödamaterjalitootmise HACCP süsteemis tuleb arvestada seitset põhimõtet, mis on sätestatud *codex alimentarius*'es. Ohuanalüüs aitab välja selgitada kõik asjassepuutuvad ohud, millest mõnda on võimalik ohjata eeltingimusprogrammi (ETP / tegevuse ETP) kaudu ja ülejäänud saab kontrolli alla võtta HACCP süsteemi kindlaksmääratud kriitilistes kontrollpunktides (KKP).

HACCP ja eeltingimusprogramm toimivad dünaamilises vastastikmõjus.

Eespool nimetatud sambad võib ühendada näiteks standardi ISO 22000:2005 kohasesse ühtsesse juhtimissüsteemi.

# 4 JUHTIMISSÜSTEEM

## 4.1 Juhtkonna vastutus

### 4.1.1 Juhtkonna kohustatus, vastutus ja põhimõtted

Juhtkond (kõrgeimast juhtimistasemest madalaimani) peab võtma juhendi rakendamise oma kohuseks, et aidata tagada toodete ohutus söödana.

Juhtkond kindlustab, et vastutusvaldkonnad ja volitused on määratletud, dokumenteeritud ja organisatsioonis teatavaks tehtud.

Juhtkond

a) kehtestab söödaohutuse põhimõtted, tagab eesmärkide seadmise ja teeb põhimõtted kogu organisatsioonis teatavaks;

b) tagab, et need eesmärgid ja põhimõtted on vastavuses käesoleva juhendi ja õigusnormidega;

c) määratleb ja dokumenteerib söödaohutuse juhtimissüsteemi kohaldamisala, määrates kindlaks tooteliigid, tootmisüksused/-liinid ja sisseostetavad teenused, mida süsteem hõlmab;

d) teeb kindlaks igasuguse asjaomase tegevuse kohas, mis võib põhjustada riski sööda tootmisele;

e) tagab, et toimib konkreetselt määratud ülesannetega kriisiohjamine.

Juhtkonna nimetatud töötajatel on kindlaksmääratud vastutus ja volitused

a) teha kindlaks ja protokollida kõik tooteohutuse ja käitleja söödaohutuse juhtimissüsteemiga seotud probleemid;

b) algatada korrigeerivaid meetmeid ja kõigi selliste probleemide kõrvaldamine;

c) algatada meetmeid tooteohutusega seotud mittevastavuste esinemise vältimiseks.

### 4.1.2 HACCP meeskonna juht: vastutus, volitused ja teabevahetus

Juhtkond nimetab HACCP meeskonna juhi, kes oma muudest kohustustest olenemata korraldab HACCP meeskonna tööd ning kelle kohustused ja volitused hõlmavad järgmist:

1. tagada söödaohutuse juhtimissüsteemi kehtestamine, rakendamine, järgimine ja ajakohastamine vastavalt käesolevale juhendile ja õigusnormidele;

b) anda juhtimissüsteemi tõhususe ja asjakohasuse kohta aru otse organisatsiooni juhtkonnale;

c) korraldada HACCP meeskonna liikmetele asjakohaseid koolitusi ja väljaõpet.

HACCP meeskonna juht on juhtkonna esindaja või isik, kellel on võimalik vahetult juhtkonna poole pöörduda.

Juhtkond tagab söödaohutuse juhtimissüsteemi kehtestamiseks, rakendamiseks, järgimiseks, ajakohastamiseks ja kontrollimiseks piisavad ressursid. Teabevahetus peab olema asjakohaselt korraldatud, et teavitada HACCP meeskonda (selle juhti) märkimisväärsetest muudatustest toodetes või protsessides.

### 4.1.3 Juhtkonna teostatav ülevaatus

Et tagada söödaohutuse juhtimissüsteemi tõhus toimimine, dokumenteerib juhtkond rakendatud verifitseerimismeetmed. Need hõlmavad toodete nõuetelevastavust tõendavate protsesside kavandamist, rakendamist ja järelevalvet. Järelevalveprotsessid hõlmavad mõõteandmete kogumist, andmete analüüsi ja kui see on asjakohane, siis ka süsteemi tõhususe parandamise meetmeid.

Dokumenteeritud menetluses on määratud kindlaks korrigeerivate meetmete väljaselgitamise ja juhtimise kord, sealhulgas:

1. mittevastavuse põhjuste analüüs,
2. korrigeeriva meetme määratlus,
3. meetme rakendamise jälgimine,
4. meetme tõhususe verifitseerimine, kui see on asjakohane.

Kõik ülal loetletud sammud peavad olema tõendatavad, nt koosolekute protokollidena.

Igal aastal vaatab juhtkond üle söödaohutuse juhtimissüsteemi rakendamise, tõhususe ja kõlblikkuse, hinnates järgmist:

1. meetmed, mis võeti tulenevalt eelmistest juhtkonnapoolsetest ülevaatustest,
2. sise- ja välisauditite tulemused,
3. HACCP verifitseerimise tulemused,
4. klientide kaebused ja muu tagasiside,
5. oluliste korrigeerivate ja ennetusmeetmete rakendamine,
6. muutused, mis võivad mõjutada söödaohutuse juhtimissüsteemi kõlblikkust.

Ülevaatuse aruanne käsitleb järgmist:

1. järeldused söödaohutuse juhtimissüsteemi rakendamise, tõhususe ja kõlblikkuse kohta;
2. söödaohutuse juhtimissüsteemi täiustamise meetmed ja eesmärgid.

Ülevaatuse aruanne peab olema tutvumiseks kergesti kättesaadav.

## 4.2 Ressursside juhtimine

### 4.2.1. Ressursside tagamine

Juhtkond teeb kindlaks ressursside vajaduse ja tagab nende olemasolu, et kogu käesoleva juhendi kohaldamisalasse kuuluv tegevus viidaks läbi sellisel viisil, mis tagab sööda ohutuse.

Söödakäitlemisettevõtjal peab olema piisavalt asjaomaste toodete valmistamiseks vajalike oskuste ja erialase ettevalmistusega töötajaid.

Juhtkond tagab piisava ja asjakohaselt projekteeritud taristu, tööruumid, tootmispinnad ja seadmed.

### 4.2.2 Inimressursid

#### 4.2.2.1 Organisatsiooni struktuuri skeem

Juhtkond koostab organisatsiooni struktuuri skeemi. Söödaohutuse alased kohustused dokumenteeritakse ja vajaduse korral ajakohastatakse.

#### 4.2.2.2 Pädevus, teadlikkus ja väljaõpe

Kogu personal, kes tegeleb sööda ohutust mõjutava tegevusega, peab olema pädev ja oma töökirjeldusele vastava asjakohase väljaõppe, koolituse, oskuste ja kogemustega. Töökirjeldus tehakse teatavaks vastutavatele töötajatele. Koolitusprogramme tuleb regulaarselt läbi vaadata ja vajaduse korral ajakohastada.

Juhtkond

1. määrab kindlaks ja määratleb töökirjelduses selgesti nende töötajate oskused ja pädevuse, kelle tegevus avaldab mõju sööda ohutusele;
2. pakub töökirjelduse kohast vajalikku väljaõpet ja/või koolitust, et tagada vajalike oskuste omandamine ja säilimine, sealhulgas sissejuhatus HACCP põhimõtetesse;
3. tagab, et söödaohutuse protsesside järelevalve eest vastutavad töötajad on läbinud koolituse nõuetekohase järelevalvemetoodika ja meetmete osas, mida tuleb rakendada juhul, kui protsesside üle kaob kontroll;
4. hindab eespool loetletud tegevuse tõhusust;
5. tagab, et töötajad on teadlikud sellest, millise panuse nad oma tegevusega sööda ohutuse saavutamiseks annavad ja kui oluline see on;
6. tagab, et töötajad on teadlikud tõhusa teabevahetuse vajalikkusest;
7. peab asjakohast arvestust kõigi nende töötajate väljaõppe, koolituse, oskuste ja kogemuste kohta, kelle tegevus mõjutab sööda ohutust.

#### 4.2.2.3 Töötajate hügieen

Juhtkond kehtestab riskihindamise alusel töötajate dokumenteeritud hügieeniprogrammi; need nõuded kehtivad ka külalistele ja alltöövõtjatele.

Juhtkond

1. tagab, et personali hügieeniruumid on selgesti tähistatud, sobivas asukohas ja neid hoitakse korras;
2. tagab vajaduse korral asjakohase tööriietuse, nt kaitseriietuse ja -jalatsid ning hoiab neid hügieenilises seisukorras;
3. kehtestab selged eeskirjad suitsetamise ja söömise keelu kohta tootmisüksuses; vajaduse korral näeb selleks ette eraldi ruumid;
4. kehtestab kirjaliku korra meetmete võtmiseks tervisehäire korral, mis võib ohustada sööda ohutust, või vastava kahtluse korral;
5. tagab, et külalised ja alltöövõtjad järgivad tootmisüksuse külastamisel / seal töötamisel hügieeninõudeid.

### 4.2.3 Taristu ja töökeskkond

Juhtkond tagab ressursid söödaohutuse juhtimissüsteemi nõuete täitmiseks vajaliku taristu loomiseks ja korrashoiuks.

#### 4.2.3.1 Põhinõuded

Juhtkond tagab toodete nõuetele vastavuse saavutamiseks asjakohase töökeskkonna, mis on kooskõlas kohalike, riiklike ja Euroopa eeskirjadega ning käesoleva juhendi nõuetega.

#### 4.2.3.2. Nõuded laadimiskohtadele, laoruumidele, tootmispindadele ja teistele söödaga seotud ruumidele

Juhtkond tagab ruumid ja seadmed, mille projektlahendus, planeering, ehitus ja suurus aitavad vältida saastumist, ristsaastumist ja mis tahes üldist negatiivset mõju sööda ohutusele.

Juhtkond tagab järgmist.

1. **Välisrajatised**

Tehase ümbrus peab olema korras ja puhas. Loomade tekitatud saaste vältimiseks peaks olema olemas toimiv süsteem. Tootmis-, säilitamis- ja laadimispindadele loata sisenemise vältimiseks kontrollitakse juurdepääsu tootmisüksusele.

Juhtkond võtab arvesse, mil määral võivad tehase ümbrus ja naabruses toimuv tegevus mõjuda halvasti sööda ohutusele. Kaitseks võimalike saasteallikate eest võetakse meetmeid ja need dokumenteeritakse.

1. **Ehitised**

Juhtkond tagab hoonete hea seisukorra, nende otstarbekohasuse ja võimaldab nende kontrollimist.

1. **Põrandad, seinad, laealused konstruktsioonid ja laed**

Põrandad, seinad, laealused konstruktsioonid ja laed on projekteeritud, ehitatud ja viimistletud nii, et oleks

1. täidetud tootmisnõuded,
2. välditud saastumise riski,
3. takistatud mustuse kogunemine,
4. minimeeritud kondensatsioonvee teke,
5. välditud soovimatute mikroorganismide kasv,
6. välditud võõrkehade pudenemine,
7. lihtne puhastada.
8. **Äravooluseadmed**

Äravooluseadmed peavad olema piisavad ettenähtud otstarbel kasutamiseks ning projekteeritud ja ehitatud nii, et vältida saastumise riski.

1. **Uksed ja aknad**

Uksed, aknad ja muud avad peavad olema ehitatud nii, et oleks välditud kahjurite, niiskuse ja võõrkehade sissepääs. Kui aknad on avatavad, tuleb paigaldada kahjuritõkked. Uksed ja aknad peavad olema projekteeritud nii, et neid oleks lihtne puhastada. Uksed tuleb hoida kinni.

1. **Valgustus**

Tagatakse piisav valgustus kõigis ruumides ja tootmispindadel, et töötajad saaksid tegutseda hügieeniliselt ja täita oma söödaohutusealaseid kohustusi. Kui purunemise korral tekib saastumise oht, peavad valgustusseadmed olema purunemiskindlad.

1. **Ventilatsioon ja värske õhu sissevool**

Ruumide liigsest aurust, kondensatsioonveest ja tolmust puhtana hoidmiseks tagatakse piisava võimsusega ventilatsioon ja värske õhu sissevool.

#### 4.2.3.3 Seadmed

Juhtkond peab tagama, et tootmisseadmed on paigutatud, projekteeritud, ehitatud ja hooldatud nii, et need sobiksid ohutu söödamaterjali tootmiseks. Seadmeid kasutatakse ja ladustatakse nii, et söödaohutuse riskid oleksid minimeeritud.

Vajaduse korral peavad seadmed olema paigutatud seintest eemale, et tagada lihtne juurdepääs töötamiseks, puhastamiseks ja hooldamiseks ning kahjurite leviku vastaste meetmete rakendamiseks.

### 4.2.4 Jälgimis- ja mõõteseadmete ning annustite kontrollimine

Juhtkond tagab, et järelevalvet ja mõõtmisi on võimalik teostada kooskõlas dokumenteeritud menetlustega. Tõeste tulemuste saamiseks mõõteseadmeid ja annusteid vajaduse korral:

1. kalibreeritakse või taadeldakse kas kindlaksmääratud ajavahemike järel või enne kasutamist, viies läbi võrdlemise rahvusvahelistel või riiklikel standarditel põhinevate etalonidega. Kui riskihindamine näitab söödaohutusega seotud riski olemasolu, kalibreeritakse annusteid vähemalt üks kord aastas. Etaloni puudumise korral protokollitakse, mis on kalibreerimise või taatlemise aluseks;
2. reguleeritakse või vajaduse korral reguleeritakse täiendavalt;
3. identifitseeritakse nii, et oleks võimalik kindlaks teha, kas seade on kalibreeritud;
4. võimaluse korral tõkestatakse reguleerimine, mis võib muuta mõõtetulemused kehtetuks;
5. kaitstakse kahjustuste ja rikkumise eest käsitsemisel, hooldamisel ja ladustamisel.

Lisaks sellele hindab juhtkond juhul, kui avastatakse seadme nõuetele mittevastavus, eelmiste mõõtetulemuste kehtivust ja protokollib selle. Juhtkond võtab kasutusele asjakohased meetmed. Kalibreerimise ja taatlemise tulemuste protokollid säilitatakse.

### 4.2.5 Hooldus

Hooldustöödel ei tohi olla kahjulikku mõju sööda ohutusele.

Käitleja tagab tehases korralise hoolduse. Rakendada tuleb tehase rajatiste ja seadmete hoolduskava. Tehtud tööde kohta peetakse arvestust.

Kui see on asjakohane, tuleb kasutada määrdeaineid, mis vastavad toidutööstuses lubatud tasemele.

Pärast hooldustööde lõpetamist ja enne tootmise alustamist tuleb viia läbi hea hügieeni tavade kindlustamise menetlus.

### 4.2.6 Puhastamine, desinfitseerimine ja puhtana hoidmine

Juhtkond kehtestab dokumenteeritud puhastamiskava. Kava tõhusus peab olema tõendatud.

Tuleb tagada, et kõiki sise- ja välisalasid, hooneid, ruume ja seadmeid hoitakse puhtana ja heas seisukorras, et need toimiksid ettenähtud viisil ning et ära hoida saastumist.

Seadmed peavad olema projekteeritud nii, et neid oleks lihtne käsitsi või kohapeal puhastada.

Söödamaterjali veol, säilitamisel, teisaldamisel, käitlemisel ja kaalumisel kasutatavad mahutid ja seadmed hoitakse puhtana.

Kehtestatakse ajakava, kus on kirjas puhastamise meetod, vahendid ja sagedus ning tööülesannete täitmise eest vastutavad isikud. Puhastusmeetodid peavad olema kohandatud vastavalt eemaldatavate ainete omadustele. Kvalifitseeritud isik kontrollib puhastamisgraafiku nõuetekohast rakendamist. Vajaduse korral kaalutakse keemilist desinfitseerimist.

Kasutatavad puhastus- ja desinfitseerimisvahendid peavad olema otstarbekohased, autoriseeritud, vajaduse korral toidus kasutamiseks sobivad ja lubatud riigis, kus neid kasutatakse. Toodete saastumise vältimiseks tuleb neid ained ladustada eraldi vastavalt tootja juhis(t)ele, need peavad olema selgelt märgistatud ning neid tuleb õigesti kasutada.

Saastumisriski vältimiseks peavad puhastamistarvikud vastama oma otstarbele, olema hooldatud ja ladustatud.

### 4.2.7 Kahjuritõrje

Juhtkond tagab kirjaliku kahjuritõrjekava olemasolu koos korrapäraste kontrollimiste kirjeldusega. Kava tõhusus peab olema tõendatud ja dokumenteeritud.

Kehtestatakse ajakava, kus on kirjas kontrollitavad alad, ruumid ja seadmed, kontrollimise sagedus, kasutatavate pestitsiidide, fumigatsioonivahendite või püüniste andmed ning tööülesannete täitmise eest vastutavad isikud.

Kasutatavad pestitsiidid, fumigatsioonivahendid ja püünised peavad olema antud otstarbel kasutamiseks sobivad ja vastama kohalikele eeskirjadele; neid kasutatakse ja säilitatakse vastavalt tootja juhistele, selgesti märgistatult, sissetulevast materjalist ja söödamaterjalist eraldi; neid kasutatakse nõuetekohaselt, et vältida sissetuleva materjali ja söödamaterjali saastumist.

Püüniste ja mürgisöötade asukohad peavad olema kaardistatud.

HACCP plaanis võetakse arvesse saastumise riski kahjurite leviku või pestitsiidide kasutamise tõttu.

Kahjurite leviku ärahoidmiseks välditakse kaupade riknemist ja tolmu kogunemist.

Kui on olemas kahjurite põhjustatava saastumise oht, peavad väliskeskkonda avanevad aknad, katuse ventilatsiooniavad või ventilaatorid, kui need on olemas, olema varustatud putukavõrguga. Väliskeskkonda avanevad uksed hoitakse suletuna või putukavõrguga kaetuna, kui neid ei kasutata.

Kahjuritõrje tulemused kuuluvad läbivaatamisele juhtkonna teostatava iga-aastase ülevaatuse käigus.

### 4.2.8 Jäätmekäitlus

Söödakäitleja käitleb jäätmeid ja materjale, mis sisaldavad ohtlikul määral saasteaineid või muid ohtlikke aineid. Need jäätmed kõrvaldatakse asjakohasel viisil, et vältida söödamaterjali saastumist.

Selliste ohtude vältimiseks vajaduse korral

a) kõrvaldatakse jäätmed saastumist vältival viisil,

b) hoitakse jäätmeid suletud või kaetud konteinerites kindlaksmääratud jäätmekogumise aladel,

d) jäätmekonteinerid peavad olema selgesti tähistatud;

e) kõrvaldatakse jäätmed vastavalt kohalikele eeskirjadele viisil, mis tagab, et ei mõjutata seadmete ja söödamaterjali ohutust.

### 4.2.9 Vee, auru ja õhu sissevool

Söödamaterjali valmistamisel kasutatav ja korduskasutatav vesi, aur ja õhk peavad olema kõigis etappides sobiva kvaliteediga. Juhtkond peab olema kindel, et puhastamisel või söödamaterjali tootmisel kasutatav vesi, aur või õhk on loomadele ohutu.

Juhtkond peab riskihindamisel hindama vett, boileris kasutatavaid kemikaale, auru ja õhku.

## 4.3 Tööeeskirjad

### 4.3.1 Üldist

Juhtkond viib kogu tootmistegevuse ellu kooskõlas käesoleva juhendiga.

### 4.3.2 Nõuded sissetulevale materjalile

Juhtkond peab pöörama erilist tähelepanu sellele, et tagada sissetuleva materjali vastavus ELi ja siseriiklikele õigusaktidele ning käesolevas juhendis nimetatud nõuetele.

Kehtestatud peab olema sissetuleva materjali ostmist ja heakskiitmist käsitlev dokumenteeritud sisenemiskontrolli kava.

EFISCi kohaldamisalasse kuuluvad sissetulevad materjalid ostetakse toidu või sööda tootmiseks.

Dokumenteeritud **sisenemiskontrolli kava** sisaldab järgmisi elemente:

1. toote spetsifikatsioonis peab olema kirjeldatud sissetulevat materjali ([vt punkt 6.4](#Incoming_materia_specification));
2. läbi viiakse riskihindamine (vt [6. peatükk](#HACCP_system) ja asjaomane sektoridokument);
3. määratakse kindlaks analüüsipõhise järelevalve nõuded (proovide võtmine, sagedus, kontroll) (vt [6. peatükk](#HACCP_system), punkt [4.4.3](#INspection_sampling_analysis), sektoridokument, miinimumnõuded);
4. võetakse proovid ja tehakse analüüsid (vt punkt [4.4.3](#INspection_sampling_analysis));
5. läbi tuleb viia vastavuskontroll ja see dokumenteerida;
6. vajaduse korral võtta korrigeerivad meetmed vastavalt saadud tulemustele (vt punkt [4.4.4](#Control_non_conforming_product));
7. säilitatakse protokollid kõigi asjakohaste analüüside ja järelevalve tulemuste ning kõnealuse hindamise põhjal vajalikuks osutuvate meetmete kohta;
8. järelevalve tulemusi kasutatakse riskihinnangu läbivaatamisel.

#### Söödatootmise abiained ja lisaained

Sissetulev materjal ostetakse töödeldud sööda tootmiseks (töötlemise abiained, lisaained).

Sissetulev materjal võib olla pärit

1. **sertifitseeritud allikast** (eelistatav olukord)

Toode ostetakse eelistatavalt sertifitseeritud allikast, mis vastab ühele asjaomastest [Euroopa juhenditest](http://ec.europa.eu/food/food/animalnutrition/feedhygiene/guide_goodpractice_en.htm)

Tootja rakendab sisenemiskontrolli kava (vt punkt [4.3.2](#Incoming_materials_requirements)).

1. **sertifitseerimata allikast**

Sissetulev materjal ostetakse sertifitseerimata allikast. Tootjast saab söödaahela alguspunkt ja nn valvemenetlus muutub eeltingimuseks (vt punkt [4.3.2.2](#Gatekeeper_protocol)).

#### 4.3.2.2 Valveprotokoll (sertifitseerimata allikast pärit tootmise abiained, lisaained)

Kui materjale ostetakse sertifitseerimata allikast, peab tootja

1. koostama iga ostu kohta toimiku. Toimik sisaldab järgmist:
   * + tarnijaga sõlmitud leping. Leping sisaldab sissetulevale materjalile, säilitamisele ja transpordile esitatavaid nõudeid (punkt [4.3.9](#storage) ja punkt [4.3.10](#Transport));
     + sisenemiskontrolli kava nõudeid ja tulemusi, mida on kirjeldatud punkti [4.3.2](#Incoming_materials_requirements) kohaselt;
     + vajaduse korral riskihindamise alusel läbi viidud auditite tulemused.

Toimik peab olema valmis enne esimese tarne toimumist;

1. kontrollima sissetulevat toodet vastavalt sisenemiskontrolli kavale ja läbi viima eraldatud proovi analüüsid (vt punkt [4.3.2](#Incoming_materials_requirements), punkt [4.4.3](#INspection_sampling_analysis)).
2. viima läbi tarnija hindamise.

### 4.3.3 Sissetuleva materjali käitlemine

[**⮌**](#Content)

Juhtkond tagab, et iga tootmisüksusse sisenev partii saab kordumatu registreerimistunnuse, mis koosneb partii numbrist, toote täielikust nimetusest, vastuvõtmise kuupäevast ja vastuvõetud kogusest. Tehakse tooraine esimene visuaalne ja füüsiline kontroll. Mis tahes kahjustusest teatatakse pädevale vastutavale üksusele, nt kvaliteedikontrolli üksusele.

Kehtestatud peab olema sissetuleva materjali vastuvõtmise ja ladustamise kord. Kui silod tühjaks saavad, märgitakse see protokolli.

Sissetulevaid materjale tuleb kontrollida kooskõlas sisenemiskontrolli kavaga (vt punkt [4.3.2](#Incoming_materials_requirements))

Nendest materjalidest tuleb võtta piisavas koguses proove tootja varem kehtestatud korra kohaselt ja proovid tuleb jälgitavuse tagamiseks säilitada. Proovid tuleb tuvastamise lihtsustamiseks pitseerida ja märgistada; neid tuleb säilitada nii, et oleks välistatud proovi koostise tavapäratu muutumine ja proovi võltsimine. Neid tuleb säilitada sellise ajavahemiku jooksul, mis on asjakohane kasutusotstarbe korral, mille jaoks söödamaterjal turule viiakse (vt punkt [4.4.3](#INspection_sampling_analysis)).

### 4.3.4 Ristsaastumise vältimise meetmed

Sööda teiste toodetega ristsaastumise vältimiseks peab käitlejal olema olemas saastumise vältimise, kontrollimise ja tuvastamise kava.

### 4.3.5 Saastumise vältimise meetmed

Käitlejal peab olema olemas saastumise vältimise, kontrollimise ja tuvastamise kava. See hõlmab füüsikalise, keemilise ja mikrobioloogilise saastumise vältimise meetmeid. Tehase ruumid, rajatised ja seadmed on ehitatud, hooldatud ja käitatud nii, et saastumisvõimalus oleks minimaalne.

### 4.3.6 Tootmise abiained ja tehnoloogilised lisaained

Käitleja peab tagama, et tootmise abiainete või (tehnoloogiliste) lisaainete kasutamine ei mõju kahjulikult sööda ohutusele ja on kooskõlas määruse (EÜ) nr 68/2013 (söödamaterjalide kataloogi kohta) ja määruse (EÜ) nr 1831/2003 (loomasöötades kasutatavate söödalisandite kohta) nõuetega.

[***⮌***](#Content)

### 4.3.7 Ümbertöötamine

Juhtkond korraldab ümbertöötamise nii, et on tagatud söödamaterjali ohutuse, jälgitavuse ja õigusnormide nõuetele vastavuse säilimine.

Ümbertöötatud materjali (nt praak, kliendi tagastatud või maha sattunud materjal) heakskiitmist ja kasutamist käsitletakse HACCP süsteemis. Ümbertöötatavat materjali, mida ettenähtud kasutuse jaoks heaks ei kiideta, käsitletakse nõuetele mittevastava tootena (vt punkt 4.4.4) ja kui sellest saavad jäätmed, tuleb neid käidelda jäätmete kõrvaldamise menetluste kohaselt (vt punkt [4.2.8](#Waste_control)), välja arvatud juhul, kui need suunatakse tööstuslikku kasutusse.

### 4.3.8 Söödamaterjali tootmine

Juhtkond tagab tööjuhiste olemasolu:

* 1. tootmise eri etapid viiakse läbi kirjalikult kehtestatud korra kohaselt, mille eesmärk on tootmisprotsessi kriitiliste punktide kindlaksmääramine, kontrollimine ja järelevalve;
  2. juhised peavad hõlmama lisaainete ülekandumise riski käsitlemise korda.

Juhtkond kavandab ja teostab tootmise ning teenuste osutamise kontrollitavates tingimustes. Kontrollitakse juurdepääsu tootmispindadele, et sinna ei pääseks volitamata isikud.

### 4.3.9 Valmis söödamaterjal

Juhtkond tagab järgmise teabe olemasolu (kui see on asjakohane):

* 1. igal söödamaterjalil on olemas kirjalik spetsifikatsioon (vt punkt [6.4](#Incoming_materia_specification));
  2. igal söödamaterjalil on oma kordumatu nimetus või kood;
  3. iga partii on märgistatud kordumatu tunnusega (mis võib olla koodide kombinatsioon), et seda oleks võimalik hiljem identifitseerida ja jälgida. Märgistus peab vastama ELi asjakohastele söödaalastele õigusaktidele.

Kogu söödamaterjal tuleb enne lähetamist kirjalikult kehtestatud korra kohaselt üle kontrollida, et tagada selle vastavus spetsifikatsioonile. Igast partiist võetakse piisava suurusega võrdlusproov, mida tuleb säilitada ajavahemiku vältel, mis vastab kasutusalale, milleks söödamaterjal turule viiakse, kuid mitte vähem kui kolm kuud;

* 1. proovid peavad olema suletud ja märgistatud ning säilitatud viisil, mis peaks vältima ebanormaalseid muutusi.

Kui söödamaterjal tunnistatakse mis tahes tooteohutusega seotud põhjusel praagiks ja seda seega ringlusse ei lasta, protokollitakse selle kõrvaldamine, sihtkoht või tagastamine söödamaterjali tootjale.

### 4.3.10 Säilitamine

[**⮌**](#Content)

Juhtkond kontrollib igasugust sissetuleva materjali, tootmise abiainete, jäätmete, mittevastava materjali ja söödamaterjali säilitamisega seotud tegevust, et võimaldada lihtsat identifitseerimist, toote kontrollimist, vähendada riknemist ja vältida ristsaastumist.

Säilitamise kontrollimise eeskirjad:

* 1. sissetulev materjal peab olema selgesti tähistatud ja seda hoitakse asjakohaselt projekteeritud või kohandatud ja hooldatavas kohas, et tagada vajalikud säilitustingimused, mille korral saastumise ja kahjulike organismide leviku riskid on kontrolli all. Pakendatud materjali säilitatakse asjakohases pakendis;
  2. söödamaterjal peab olema selgesti tähistatud ning seda säilitatakse puhastes ja sobivates tingimustes;
  3. kemikaalid (puhastusvahendid, pestitsiidid, määrdeained, tehnilised tooted), mis ei ole mõeldud söödamaterjali lisamiseks, peavad olema selgesti tähistatud ning neid säilitatakse eraldi ja turvaliselt;
  4. jäätmed ja nõuetele mittevastavad materjalid peavad olema selgesti tähistatud ja neid tuleb hoida eraldi;
  5. juhul kui säilitusüksuses on mittevastav toode, käideldakse seda vastavalt punktile [4.4.4](#Control_non_conforming_product). Kui säilitusüksus on tühjendatud, kontrollitakse enne uue toote sissetoomist üksuse puhtust ja kontroll dokumenteeritakse (vt punkt [4.2.6](#Cleaning));
  6. vajaduse korral kohaldatakse spetsiaalset lao rotatsioonisüsteemi, et tagada materjalide õiges järjekorras kasutamine ettenähtud säilivusaja jooksul;
  7. kui tootja ostab ladustamisteenuseid sisse väljast, kasutab ta eelistatavalt kontrollitud ladusid, mis on kooskõlas [Euroopa heade hügieenitavade juhendiga teravilja, õliseemnete ja valgurikaste taimede kogumise, ladustamise, transpordi ja nendega kauplemise kohta](http://ec.europa.eu/food/food/animalnutrition/feedhygiene/guide_goodpractice_en.htm).

Muul juhul peavad olema lepingu osaks kõik käesolevas juhendis säilitamise suhtes kohaldatavad nõuded;

* 1. käitleja peab kontrollima väliste teenuseosutajate tegevust.

### 4.3.11 Transport

#### 4.3.11.1 Transpordi üldnõuded

Nii lahtise kui ka pakitud söödamaterjali vedu maanteel, jõel, raudteel või merel tuleb piisavalt kontrollida, et tagada vastavus käesolevale juhendile ja söödamaterjali veoga seotud õigusnormidele, et kindlustada kliendile ohutu toode.

Olenemata kasutatavast transpordivahendist vastutavad lepinguline transporditeenuse osutaja ja vedaja selle eest, et veoks kasutatav sõiduk ja varustus vastaksid söödaohutuse nõuetele.

Inimestele või loomadele ohtlikud lisandid võivad sattuda kokkupuutesse lõpptootega. Tuleb võtta kasutusele meetmeid tagamaks, et toote laadimine ja vedu oleksid toote keemilise, mikrobioloogilise ja/või füüsilise saastumise riski minimeerimiseks nõuetekohaselt korraldatud.

Tuginedes riskihindamisele, peab käitleja hindama mõistliku aja tagant võetud meetmete tulemuslikkust.

#### 4.3.11.2 Pakitud söödamaterjali transport

Juhtkond peab tagama, et juhul, kui söödamaterjali transporditakse suletud mahutites või pakendis, tuleb riskihindamisel kaaluda kõiki võimalikke ohte ja tagada, et kontrollide käigus välistatakse tõhusalt mis tahes raske saastumise risk. Kui käitleja kasutab pakendatud söödakoostisosade transpordiks välisvedajat, ei pea see vedaja olema sertifitseeritud.

#### 4.3.11.3 Lahtise söödamaterjali transport

Juhtkond tagab, et mis tahes pakutav transport oleks söödamaterjali jaoks sobiv, ja kohaldab järgmisi üldeeskirju:

1. veoki ja laadimisruumide kontrollimiseks enne laadimist on olemas volitatud töötajad ja/või määratud vastutav isik;
2. iga veoseruumi kohta peavad olemas olema protokollid kolme eelmise veose ja veoseruumi kontrolli andmetega ja kui on asjakohane, siis ka andmed läbiviidud puhastustoimingute kohta;
3. lahtise materjali maismaa- või veetranspordi asjaomased ohutusnõuded ning ettenähtud töö- ja kontrollimeetodid leiab (sööda) rahvusvaheliste vedude andmebaasi (International Database Transport (for) Feed, [IDTF](http://www.icrt-idtf.com/en/index.php)) veebilehelt. Kontrollige veebilehelt, millised tooted millisesse söödaohutuse ohukategooriasse kuuluvad ja millised on vajalikud puhastamis- ja/või desinfitseerimismeetmed;
4. veoseruum on tühi, puhas, vajaduse korral lõhnatu, kuiv ja seal ei ole eelmistest veostest või puhastamisest jäänud võimalikke saasteaineid. Kui see ei ole nii, rakendatakse puhastamis- ja/või desinfitseerimismeetmeid;
5. käitlemisseadmed on puhtad ja oma otstarbeks sobivad;
6. veoseruum peab olema selgelt tähistatud ja märgistatud. Kui veokil on eri veoseruumid, kuhu laaditakse erinevaid tooteid, tähistatakse ja märgistatakse iga veoseruum selgelt;
7. võetakse meetmeid ristsaastumise vältimiseks;
8. vedaja katab veoseruumid riskihindamisele tuginedes vihma ja muu saastumise eest;
9. protokollida ja dokumenteerida tuleb nii kontrollimistulemuste nõuetele vastavus kui ka mittevastavused ja korrigeerivad meetmed;
10. jälgitavuse kindlustamiseks protokollitakse asjaomased andmed. Vt punkt [4.4.2](#Traceability) „Jälgitavus”

|  |
| --- |
| Kui laadimisruumi kasutatakse korduvalt sama söödamaterjali jaoks (nn spetsialiseeritud transport), on lubatud riskihindamise alusel hinnata, milline puhastamissagedus on selle konkreetse söödakoostisosa jaoks piisav. |

#### 4.3.11.4 Maanteetransport

Kohaldatavad võivad olla järgmised söödamaterjali veoga seotud olukorrad.

1. **Maanteeveod käitleja oma veovahendiga**

Käitleja töötab kooskõlas määratud menetlusega, mis tagab, et veotegevus vastab käesoleva juhendi nõuetele (vt [punktid 4.3.11.1](#Transport), [4.3.11.2](#Transport_packed_feedmaterials) ja [4.3.11.3](#Transport_bulk_feedmaterials))

1. **Maanteeveod, mida teostab klient**

Kui laialivedu või transport on kliendi vastutusel, peab käitleja võtma mõistlikud ettevaatusabinõud võimalike ohtude ja söödamaterjali võimaliku saastumise vältimiseks.

Käitleja teavitab klienti enne laadimist avastatud kõrvalekalletest ja hangib kliendilt kirjaliku laadimisloa.

1. **Maanteeveod, mida teostab alltöövõtja**

Vedude puhul, mida teostab alltöövõtja, kasutab käitleja sertifitseeritud veovahendit ja vedajat kooskõlas [Euroopa heade hügieenitavade juhendiga teravilja, õliseemnete ja valgurikaste taimede kogumise, ladustamise, transpordi ja nendega kauplemise kohta](http://ec.europa.eu/food/food/animalnutrition/feedhygiene/guide_goodpractice_en.htm).

Riigis, kus kohalik sertifitseeritud vedaja ei ole kättesaadav, valitakse vedaja selle alusel, et ta täidab kirjeldatud tooteohutuse ja usaldusväärsuse kriteeriumid (vt punktid [4.3.10](#Transport).1 ja 2 ning punkt [4.5.1](#Supplier_relationship) „Suhted tarnijaga”).

Söödamaterjali käitleja peab edastama vedajale oma veonõuded – need nõuded dokumenteeritakse.

1. **Kliendi tellitud vee- ja raudteetransport**

Kui laialivedu või transport on kliendi vastutusel, peab käitleja võtma mõistlikud ettevaatusabinõud võimalike ohtude ja söödamaterjali võimaliku saastumise vältimiseks. (Vt [punktid 4.3.11.1](#Transport),[4.3.11.2](#Transport_packed_feedmaterials) ja [4.3.11.3](#Transport_bulk_feedmaterials))

Käitleja teavitab klienti enne laadimist avastatud kõrvalekalletest ja hangib kliendilt kirjaliku laadimisloa.

1. **Veoste vedu vee- ja raudteetranspordiga, mida teostab alltöövõtja**

Söödamaterjali vedude puhul vee- ja raudteetranspordiga, mida teostab alltöövõtja, kasutab käitleja sertifitseeritud transporti vastavalt tunnustatud kava asjaomasele kohaldamisalale, välja arvatud juhul, kui klient on nõus sertifitseerimata transpordiga (vt [3. lisa](#Recognised_schemes) asjaomaste tunnustatud kavade kohta).

Riigis, kus kohalik sertifitseeritud vedaja ei ole kättesaadav, valitakse vedaja selle alusel, et ta täidab kirjeldatud tooteohutuse ja usaldusväärsuse kriteeriumid (vt [punktid 4.3.11.1](#Transport), [4.3.11.2](#Transport_packed_feedmaterials), [4.3.11.3](#Transport_bulk_feedmaterials) ja [punkt 4.5.1](#Supplier_relationship) „Suhted tarnijaga”).

Söödamaterjali käitleja peab edastama vedajale oma veonõuded – need nõuded dokumenteeritakse.

#### 4.3.11.5 Laadimise kontroll vee- ja raudteetranspordi puhul

Sisevee-, mere-, või raudteetranspordi abil teostatava söödamaterjalide veo korral peab volitatud isik läbi viima füüsilise kontrolli (määratud laadimistööde inspektor), et kontrollida laadimisruumide ning laadimisseadmete ja protsessi puhtust (vt punkt [4.3.11.2](#Transport_packed_feedmaterials) ja punkti [4.3.11.4](#Transport_road) alapunkt a).

Määratud inspektor peab olema kas

1. sõltumatu kontrolliasutuse määratud laadimistööde inspektor, kes on akrediteeritud standardi ISO/IEC 17020 kohaselt ja sertifitseeritud standardi ISO 9001:2008 kohaselt sööda laadimisruumi kontrolli asjaomase kohaldamisala raames ning tegutseb kooskõlas rahvusvaheliselt tunnustatud standarditega FOSFA ja GAFTA, või
2. käitleja määratud inspektor, kes on koolitatud ja pädev kvalifitseeritud laadimistööde inspektorina, välja arvatud juhul, kui kliendiga sõlmitud lepingus on määratud teisiti.

Inspektori üksikasjalikud järeldused dokumenteeritakse laadimisruumi kontrolli aruandes.

### 4.3.12 Toote- ja protsessiarendus

Uute toodete ja protsesside väljatöötamisel või olemasolevate toodete ja protsesside edasiarendamisel tuleb arvesse võtta käesoleva juhendi spetsifikatsioone. Enne turuleviimist tuleb kõiki söödamaterjale riskide suhtes hinnata.

## 4.4 Juhtimissüsteemi komponendid

### 4.4.1 Nõuded dokumentatsioonile

Juhtkond koostab söödaohutuse juhtimissüsteemi käsiraamatu, mis hõlmab kõiki käesoleva juhendi teemasid, ja vajaduse korral ajakohastab seda. Kõik dokumendid ja protokollid peavad olema asjaomastele töötajatele kergesti kättesaadavad ja tõhusalt hallatavad. Dokumentatsiooni ja protokollide haldamine peab olema dokumenteeritud menetluses kindlaks määratud.

Söödaohutuse juhtimissüsteemi käsiraamatu kõigi dokumentide jaoks määratakse kindlaks volitatud töötlejad, korraldatakse versioonihaldus ja kontrollitud levitamine. Käitlejal peab olema olemas süsteem, mis keelab liigsete dokumentide tekitamise.

Kindlaks tuleb teha muud söödaohutuse jaoks olulised dokumendid ja kaasata need dokumendihaldusse.

Protokollid peavad alati olema ajakohased, loetavad, kergesti identifitseeritavad ja leitavad. Juhtkond määrab kindlaks kõik asjakohased protokollid ning nende arhiveerimise perioodi ja asukoha. Arhiveerimise perioodi pikkus on vähemalt toodete säilivusaeg pluss üks aasta.

### 4.4.2 Jälgitavus

Juhtkond kehtestab ja rakendab jälgitavussüsteemi, et oleks võimalik tuvastada vahetutelt tarnijatelt pärinev sissetulev materjal ja söödamaterjalitoodete turustamine vahetutele klientidele, samuti tuvastada toodetud söödamaterjali partiisid ja nende seost sissetuleva materjali partiinumbrite või -koodidega.

Ümbertöötatud materjali või mis tahes ümbertöötamistoimingu korral säilitatakse jälgitavus.

Söödamaterjalitööstuses peab jälgitavus alates tooraine vastuvõtmisest kuni söödamaterjali lähetamiseni kajastama tootmisprotsessi iseloomu (pidev, partiidena jne).

Jälgitavussüsteem hõlmab vähemalt järgmist:

1. tarnija ja kliendi andmed;
2. sissetuleva ja väljamineva materjali koodid või partiid; pooleliolevad tooted, pakendid ja kemikaalid;
3. kasutatavate mahutite, silode või seadmete arv;
4. valmistamine ja kohaldatavad tootmist käsitlevad dokumendid;
5. toimingute ja kontrollimiste aeg;
6. kogus ja vooskeem.

**Reeglina tuleb kõiki jälgitavuse jaoks nõutavaid protokolle vastavalt ELi asjakohastele õigusaktidele, eelkõige TOIDUALASTE ÕIGUSNORMIDE ÜLDISI PÕHIMÕTTEID KÄSITLEVALE MÄÄRUSELE (EÜ) nr 178/2002 ja selle artiklite 11, 12, 14, 17, 18, 19 ja 20 rakendamise suunisele ja/või siseriiklikele õigusnormidele säilitada vähemalt 5 aastat.**

Jälgitavusega seotud protokollid peavad alati olema ajakohased, loetavad, kergesti identifitseeritavad ja leitavad. Juhtkond määrab kindlaks kõik asjakohased protokollid ning nende arhiveerimise perioodi ja asukoha.

Sissetuleva tooraine ja söödamaterjali proove tuleb säilitada sellise ajavahemiku jooksul, mis on asjakohane kasutusotstarbe korral, mille jaoks sööt turule viiakse. Proove tuleb hoida asjakohastes pitseeritud ja märgistatud mahutites ning nende kõrvaldamine peab toimuma järelevalve all. Säilitustingimused peavad ära hoidma proovide riknemise ja kahjustumise.

Söödamaterjali tootmise, turustamise ja kasutamise kohta tuleb pidada arvestust ja hoida neid protokolle käepärast, et juhul, kui tuvastatakse teadaolev või oletatav kahjulik mõju tarbijate tervisele, oleks kiiresti võimalik leida tarneahela eelmine lüli ehk söödamaterjali vahetu allikas või järgmine lüli ehk selle edaspidised saajad.

Juhtkond verifitseerib jälgitavusmenetluste kõlblikkuse tagasi- ja edasisuunalise jälgitavustestiga tarneahelas vähemalt kord aastas. Selline katse dokumenteeritakse ja jälgitavuse parandamise eesmärgil viiakse läbi selle hindamine.

### 4.4.3 Kontrollimine, proovivõtt ja analüüsid

Juhtkonnal peab olema dokumenteeritud kontrolli-, proovivõtu- ja analüüsisüsteem nii kontrollimise kui ka verifitseerimise jaoks, milles käsitletakse tooteid ning ohte, meetodeid, sagedust, kvalifikatsioone ja kohustusi.

Selline süsteem peab olema testitavate materjalide ja toodete jaoks sobiv. Juhtkond võtab selgelt arvesse eri allikatest, näiteks asjaomastest Euroopa ja siseriiklikest õigusaktidest ja rahvusvahelistest suunistest, esmatootmise järelevalveprogrammidest, [RASFFist](https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/?event=SearchForm), [EFSAst](http://www.efsa.europa.eu/en/efsahow/rapractice.htm), sektoriorganisatsiooni kogutud andmetest ning tarnijatelt saadud teavet.

a) Järelevalve ja kontroll

Juhtkond koostab riskihindamise alusel järelevalvekava, võttes arvesse iga konkreetse saasteaine esinemise sagedust ja raskusastet toote kohta tootmise igas etapis ning eelmist analüüsi. Tulemuste alusel määratakse kindlaks konkreetne analüüside tegemise sagedus ([Vt 6. peatükk](#HACCP_general_introduction)).

Söödamaterjali tootev ettevõte, kes käitleb sama toodet mitmes üksuses, võib riskihindamisel kasutada lisaks ühe tootmisüksuse andmetele ka teistest ettevõtte tootmisüksustest saadaolevaid andmeid.

Kui juhtkonnal ei ole kõnealuse toote/protsessi järelevalve kava kehtestamiseks piisavalt teavet ja andmeid, kohaldab ta järelevalve miinimumnõudeid, nagu on määratletud konkreetse sektoridokumendi vastavas lisas. Seda meedet võib kohaldada kuni üks aasta. Pärast seda tuleb kehtestada piisavatel andmetel ja riskihindamisel põhinev järelevalve kava.

Kui saab tõestada, et parameeter ei kujuta endast olulist riski, võib proovide ja analüüside arvu vähendada. Teisest küljest, kui analüüsi tulemused osutavad suurenenud riskile, tuleb proovide ja analüüside arvu suurendada ja võtta meetmeid põhjusega tegelemiseks.

Järelevalve jaotatakse süsteemselt kogu aastale.

Järelevalve kava vaadatakse läbi vähemalt kord aastas.

Piirnormide ületamise korral käideldakse asjaomast toodet mittevastava tootena (vt punkt [4.4.4](#Control_non_conforming_product) „Mittevastav toode”).

Taotluse korral võivad Euroopa sektoriorganisatsiooni asjaomased söödaga tegelevad töörühmad koguda järelevalve andmeid. Sektori kollektiivse järelevalve tulemusi jagatakse osalejatega anonüümselt.

\*Dioksiine ja dioksiinitaolisi PCBsid käsitlevaid rasvade ja õli järelevalve erinõudeid kirjeldatakse FEDIOLi sektoridokumendi vastavas lisas ja [läbivaadatud FEDIOLi tegevusjuhises söödas sisalduvate taimerasvade ja -õlide ohutuse kohta seoses dioksiini ja dioksiinitaoliste PCBdega.](http://www.fediol.eu/web/codes%20of%20practice/1011306087/list1187970091/f1.html)

\*\*Salmonellaga seotud järelevalve erinõudeid õliseemneid purustavates tehastes kirjeldatakse [FEDIOLi salmonella ohjamise alases tegevusjuhises](http://www.fediol.eu/data/fediol_09COD142_FINAL_0228.pdf).

\*\*\* Maisis leiduva alfatoksiin B1 järelevalvega seotud erinõudeid kirjeldatakse [Starch Europe'i hea tava juhises](http://www.efisc.eu/data/1385127646EFISC-%20Code%20of%20good%20practice%20aflatoxin%20monitoring%20version%201.0.pdf), mis käsitleb maisis ja maisist saadud ühendtoodetes (söödamaterjalis) leiduva alfatoksiin B1 järelevalvet.

b) Tootmisprotsessi esmane kontrollimine

Juhtkond kontrollib tootmisprotsessi ohutust, et kindlustada valmissööda ohutus (vt punktid 6.11 ja 6.12).

Olukorras, kus tootmisprotsessis ületatakse kehtestatud kriitilisi piire, võtab juhtkond vajalikud korrigeerivad meetmed ja viib partii kaupa läbi intensiivse proovide võtmise ja analüüsid, et kontrollida protsessi ja toote ohutust. Kui kontroll on tehtud, määratakse järelevalve sagedus kindlaks punkti a (järelevalve ja kontroll) kohaselt.

#### 4.4.3.1 Proovide võtmine

Proovide võtmise eest vastutaval isikul peavad olema põhjalikud teadmised proovide võtmise, tootmisprotsessi ja söödamaterjali ohutuse kohta. Proovivõtja koolitatakse välja vastavalt [punktile 4.2.2.2](#Competency). Konkreetsemalt koolitatakse proovivõtjat seoses asjaomaste ISO/GAFTA ja/või FOSFA proovivõtu meetoditega ning asjaomastes sektorijuhistes määratletud proovivõtu nõuetega (vt punkt 4.3.3).

Proovide võtmise korda kohandatakse kasutamiseks järgmisel otstarbel:

1. sissetulevast, vahe- ja valmissöödamaterjalist proovide võtmine

* sissetuleva materjali, vahe- ja valmissöödamaterjali vastavuse kontrollimisel peab proovivõtumeetod tagama kogu partii omaduste suhtes piisavalt esindavad proovid;
* proovide võtmise sagedus ja meetod määratakse riskihindamise ja asjaomaste ELi või riiklike nõuete alusel;
* proov on edasiseks analüüsimiseks piisava suurusega. Proov peab olema märgistatud, suletud ja registreeritud, nii et seda on lihtne tuvastada;

1. proovide võtmine sisekontrolli läbiviimiseks

* teiste kontrollimeetmete verifitseerimiseks kohaldatakse proovivõtmise meetodit ja sagedust nende kontrollimeetmete eeldatava tõhususe järgi.

Proovide võtmisel välditakse saastumist.

Proovid kõrvaldatakse nõuetekohaselt, et vältida söödamaterjalide saastumist.

#### 4.4.3.2 Analüüside sagedus

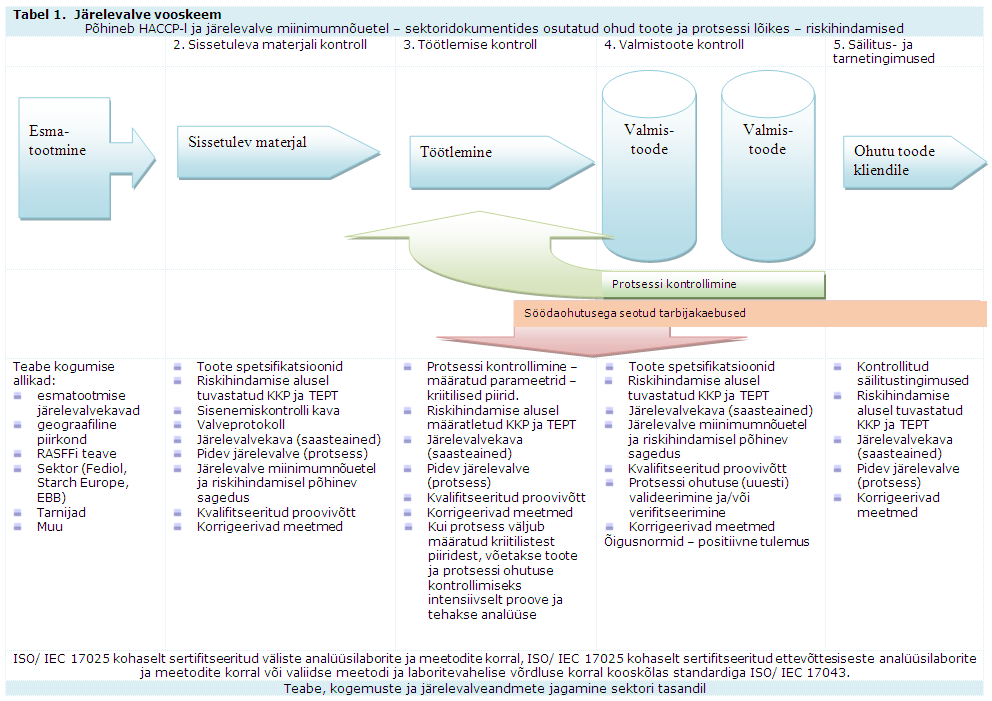
Konkreetse analüüsi tegemise sagedus põhineb riskihindamise tulemustel, arvestades asjaomast riski ja selle võimalikku mõju asjaomastele õigusnormidele. (Vt [6. peatükk](#HACCP_system))

Kõik proovidega seotud andmed ja analüüsitulemused dokumenteeritakse, need on organisatsioonis juurdepääsetavad ja neist on organisatsiooni teavitatud.

#### 4.4.3.3 Laboratoorium ja meetodid

Söödamaterjali ohutusega seotud ettevõttesiseseid laborianalüüse tegev laboratoorium peab olema akrediteeritud ISO/IEC 17025 kohaselt asjaomase ulatuse ja meetodite suhtes või meetodi ja selle kohaldamise sobivust on kontrollitud asjakohase standardi ja laboritevahelise võrdluskatse kohaselt, osaledes laboritevahelistes tasemekatsetes kooskõlas standardiga ISO/IEC 17043 „Vastavushindamine. Üldnõuded pädevuskatsetele”.

Kõigi analüüside korral, mida teostavad alltöövõtjad, ja selliste söödamaterjali ohutuse analüüside korral, kus akrediteeritud labori ja normaliseeritud meetodite kasutamine on seadusega nõutav, peavad analüüsilabor ja kasutatavad meetodid olema asjaomases ulatuses akrediteeritud vastavalt standardile ISO 17025. Kui normaliseeritud meetod ei ole kättesaadav, võib kasutada valideeritud meetodit.



### 4.4.4 Nõuetele mittevastava toote käitlemine

Juhtkond kehtestab dokumenteeritud menetluse ettenähtud nõuetele mittevastavate toodete käitlemiseks.

Menetlus peab hõlmama järgmist:

a) tuvastamine;

b) asjaomaste partiide eraldamine;

c) korralduse andmine toodete kõrvaldamiseks, kui see on asjakohane;

d) mittevastavuse algpõhjuse väljaselgitamine;

e) mittevastavuse dokumenteerimine, algpõhjuse analüüs, korrigeerivad meetmed ja verifitseerimine;

f) asjassepuutuvate osapoolte siseteabe protokollimine.

Määratakse kindlaks nõuetele mittevastava toote ülevaatuse ja kõrvaldamise eest vastutavad isikud.

Konkreetsete lubatud piirnorme ületavate saasteainetega saastunud söödamaterjali partiid ei tohi saastumise lahjendamise eesmärgil teiste söödamaterjali partiidega segada.

Nõuetele mittevastav toode tuleb dokumenteeritud menetluste kohaselt üle vaadata ja käidelda ühel järgmistest viisidest:

1. praagiks tunnistamine ja tagastamine tarnijale,
2. ümbertöötamine (vt [4.3.5](#rework) „Ümbertöötamine”),
3. ümberliigitamine (nt tööstuslikuks kasutamiseks mõeldud tooteks),
4. väljastusloa andmine (mitte söödaohutuse probleemide korral),
5. praagiks tunnistamine ja hävitamine või kõrvaldamine vastavalt jäätmete kõrvaldamise korrale (vt punkt [4.2.8](#Waste_control)).

### 4.4.5 Kriisiohjamine: ohtlike toodete turult kõrvaldamine ja tagasivõtmine

Juhtkond rakendab ellu dokumenteeritud menetluse toodete turult kõrvaldamiseks ja tagasivõtmiseks, mis tagab klientide ja reguleerivate asutuste kiire teavitamise mis tahes eeskirjade eiramise korral, mis võib avaldada negatiivset mõju sööda ohutusele, kooskõlas määruse (EÜ) nr 178/2002 artikliga 20.

Kui juhtkond peab vajalikuks või kui tal on põhjust arvata, et toodetud, töödeldud või valmistatud söödamaterjal ei vasta söödaohutusnõuetele, algatab ta viivitamata menetlused kõnealuse söödamaterjali turult kõrvaldamiseks ja vajaduse korral klientidelt tagasivõtmiseks ning teatab sellest pädevatele asutustele.

Ettevõtja tegevus on järgmine:

1. turult kõrvaldamise ja tagasivõtmise menetlus dokumenteeritakse;
2. määratakse kindlaks klientide ja reguleerivate asutuste teavitamise eest vastutavad isikud;
3. määratakse kindlaks toote turult kõrvaldamise ja tagasivõtmise käigus eri toimingute eest vastutavad isikud;
4. kriisiteabe kontaktid on kättesaadavad seitse päeva nädalas ööpäev läbi;
5. koostatakse kõigi asjakohaste kontaktisikute (sealhulgas kõigi tarnijate, klientide ja asjaomaste asutuste) nimekiri ja hoitakse seda ajakohasena.

Ohtlikuks loetav söödamaterjal käideldakse kui nõuetele mittevastav toode (vt punkt [4.4.4](#Control_non_conforming_product)).

Tagasivõtmise menetluse kõlblikkuse tagamiseks testitakse seda igal aastal simulatsiooni abil.

### 4.4.6 Siseauditid

Juhtkond tagab, et siseauditid viiakse läbi igal aastal, võttes arvesse kõiki asjaomaseid protsesse, et kontrollida, kas söödaohutuse juhtimissüsteem

a) on tõhusalt rakendatud ja seda järgitakse;

b) vastab õigusnormidele ja muudele kindlaksmääratud nõuetele.

Siseauditeid võib kasutada ka parandusvõimaluste väljaselgitamiseks. Siseauditite kavandamine, samuti eelmistest audititest tulenevad mis tahes ajakohastamismeetmed dokumenteeritakse.

Dokumenteeritud auditi protseduur peab hõlmama vähemalt järgmist:

a) auditikavade väljatöötamine ja väljaandmine,

b) auditite ulatus,

c) auditite sagedus,

d) auditite läbiviimise meetodid,

e) aruandlus auditileidude ja parandusettepanekute kohta,

f) aruannete levitamine,

g) korrigeerivate ja järelmeetmete rakendamine,

h) pädevate audiitorite valik ja koolitus ([vt punkt 4.2.2.2](#Competency) )

Auditite läbiviimise nõuded tagavad auditi protseduuri objektiivsuse ja erapooletuse. Audiitorid ei auditeeri oma tööd.

Siseauditite jaoks võib osutuda asjakohaseks järgmine teave, sealhulgas:

1. audiitorite kontrollnimekiri, mis on kättesaadav [EFISCi veebisaidil](http://www.efisc.eu/);
2. varasemate sise- ja välisauditite aruanded;
3. aruanded varasematest audititest tulenevate meetmete kohta;
4. mittevastava söödamaterjali ja seotud parandusmeetmete nimekiri.

Audiitor dokumenteerib oma leiud, võimalikud soovitused ja järelduse ning annab aru juhtkonnale.

Juhtkond vaatab leiud üle ja tagab mittevastavustega seotud vajalike järel- ja parandusmeetmete võtmise.

## 4.5 Suhted tarnijate ja klientidega

[**⮌**](#Content)

### 4.5.1 Suhted tarnijatega

Teenuste ja sissetuleva materjali tarnijate valimine on iga käitleja jaoks ohutu(te) juhtimissüsteemi(de) põhiaspekt. Kehvad tarnijad võivad põhjustada toodetava söödamaterjali halva kvaliteedi ja vähendada käitleja kogu tootmisprotsessi ohutust. Kõik käitlejad peavad pöörama erilist tähelepanu sellele, et tagada oma tarnijate vastavus tarnija nõuetele ja käesolevas juhendis nimetatud nõuetele.

Toodete ja teenuste tarnijate nimekiri hoitakse ajakohase ja kättesaadavana.

Käitleja kasutab eelistatavalt toodete ja teenuste usaldusväärseid tarnijaid kooskõlas asjaomase [Euroopa hea tava juhendiga](http://ec.europa.eu/food/food/animalnutrition/feedhygiene/guide_goodpractice_en.htm).

Kõrge riskiteguriga tooraine puhul tuleb riskihinnangu põhjal viia igal aastal läbi tarnijate hindamine.

Teenuseosutajad, kes võivad mõjutada söödamaterjali ohutust, näiteks laboratooriumid, transpordi- ja laoteenuse osutajad, lisatakse tarnijate riskianalüüsi ja hindamisse nii palju kui võimalik (vt [6. peatükk](#HACCP_system)).

### 4.5.2 Suhted klientidega

Käitleja tagab piisava teabevahetuse klientidega, et teha kindlaks, millised on klientide nõuded söödamaterjali ohutusele. Söödamaterjalile esitatavad nõuded täpsustatakse toote spetsifikatsioonis ja see on osa lepingust (vt punkt [6.4](#Incoming_materia_specification)). Lepingud ja tellimused vaadatakse läbi, et välja selgitada, kas käitleja suudab selliseid nõudmisi rahuldada. Juhul kui kliendi nõuded võivad mõjutada sööda ohutust, tuleb lepingu läbivaatamisel enne tootmise või tarnimise alustamist teavitada HACCP meeskonna juhti.

Kõik klientide kaebused vaadatakse läbi dokumenteeritud menetluse kohaselt, milles on kehtestatud kaebuste käsitlemise töökorraldus ja vastutusvaldkonnad.

Kõigi kaebuste kohta tuleb säilitada järgmised andmed:

1. söödamaterjali spetsifikatsioon, kogus ja partii number, mille kohta kaebus esitati;
2. kliendi nimi ja tarnekoht;
3. kaebuse sisu;
4. põhjuste väljaselgitamiseks läbi viidud uurimine;
5. kordumise vältimiseks võetud meetmed;
6. tagasiside kliendile.

Klientide kaebused söödaohutuse kohta protokollitakse, et need oleksid HACCP verifitseerimise jaoks kergesti leitavad.

# 5 Eeltingimusprogrammid

Tõhusa HACCP süsteemi rakendamiseks peab käitleja kehtestama eeltingimusprogrammi, milles sätestatakse riskihindamise põhjal ohutõrjemeetmed.

Eeltingimusprogramm käsitleb vähemalt allpool loetletud teemasid.

Üksikasjalikumad juhised on esitatud käesoleva dokumendi peatükis, mis käsitleb juhtimist; vt [4.2](#Resource_Management) „Ressursside juhtimine” ja [4.3](#Operational_rules) „Tööeeskirjad”. Rohkem teavet võib leida veel asjaomase sektori suunisdokumentide riskihinnangust (vt [lisad](#SECTOR_REFERENCE_DOCUMENTS))

Allpool olevas tekstis esitatud link on ristviide seotud tekstile.

## 5.1 Hoone ehitus ja projektlahendus ([vt punkt 4.2.3.2](#Establishment_design_and_Facilities)).

## 5.2 Ruumide ja töötsooni projektlahendus ([vt punkt 4.2.3.3](#Facilities_and_production)).

## 5.3 Kommunaalteenused ([vt punkt 4.2.3.3](#Facilities_and_production)).

## 5.4 Jäätmete kõrvaldamine ([vt punkt 4.2.8](#Waste_control)).

## 5.5 Seadmed, puhastamine ja hooldus ([vt punkt 4.2.3.4](#Equipment)).

## 5.6 Sissetuleva materjali käitlemine ([vt punkt 4.3.3](#Incoming_materials), punkt 4.5.1).

## 5.7 Saastumise vältimise meetmed ([vt punkt 4.3.4](#cross_contamination)).

## 5.8 Puhastamine ja puhtana hoidmine ([vt punkt 4.2.6](#Cleaning)).

## 5.9 Kahjuritõrje ([vt punkt 4.2.7](#Pest_control)).

## 5.10 Töötajate hügieen ([vt punkt 4.2.2.3](#Personal_hygiene)).

## 5.11 Personaliruumid ([vt punkt 4.2.2.3](#Personal_hygiene)).

## 5.12 Ümbertöötamine ([vt punkt 4.3.5](#rework)).

## 5.13 Toodete turult kõrvaldamine ja tagasivõtmine (vt [4.4.4](#Control_non_conforming_product) ja [4.4.5](#Crisis_management)).

## 5.14 Säilitamine ([vt punkt 4.3.9](#storage)).

## 5.15 Transport ([vt punkt 4.3.10](#Transport))

## 5.16 Töötajate koolitamine ja järelevalve ([vt punkt 4.2.2.2](#Human_Resources))

## 5.17 Tooteinfo ([vt punkt 6.4](#Incoming_materia_specification))

## 5.18 Toidu kaitsmine, biovalvsus ja bioterrorism (vt [punkt 4.1.1](#Management_commitment), [punkt 6.6](#Hazard_analysis))

# 6 HACCP süsteem

## 6.1 Üldine sissejuhatus

HACCP tähendab ohuanalüüsi ja kriitiliste kontrollpunktide süsteemi ning kujutab endast tööriista, mis aitab käitlejal välja selgitada ohutust halvendavaid tegureid ning hinnata oma toodete ja protsessidega seotud riske. Peale selle võimaldab süsteem käitlejal dokumenteerida, kontrollida ja verifitseerida ohtude tõrjeks võetud meetmete tõhusust.

Ohutu söödamaterjali tootmine nõuab, et HACCP süsteem oleks rajatud eeltingimusprogrammidest moodustatud tugevale alusele. Eeltingimusprogrammid loovad ohutu söödamaterjali tootmiseks vajalikud elementaarsed keskkonna- ja töötingimused. Avaldades soodsat mõju sööda ohutusele, aitavad eeltingimusprogrammid samas tagada ka sööda täisväärtuslikkust ja sobilikkust loomatoiduks. HACCP süsteemide mõjuala on kitsam: need tagavad vaid, et sööt on loomatoiduna ohutu. Eeltingimusprogrammide olemus võib olla eri käitlejatel erinev, kuid üldpõhimõtted kehtivad kogu Euroopa söödamaterjalitööstuses.

Eeltingimused on süsteemi selgroog, ilma nendeta ei saavutata edu ühegi HACCP süsteemiga. Need menetlused moodustavad tugeva tegevusaluse, mis lubab HACCP meeskonnal keskenduda nendele kriitilistele küsimustele, mida ehk igapäevases plaanis ei käsitleta, kuid mis nõuavad siiski erilist tähelepanu.

HACCP meetod ja OPRP meetod (vt ISO22000) tuginevad seitsmele aluspõhimõttele:

1. viia läbi ohuanalüüs;
2. teha kindlaks kriitilised kontrollpunktid ja määrata kindlaks tegevuse eeltingimusprogramm.
3. Kehtestada kriitilised piirid ja tulemuslikkuse nõuded.
4. Seada iga kriitilise kontrollpunkti ja tegevuse eeltingimusprogrammi jaoks sisse ohutõrjemeetmete jälgimise süsteem.
5. Kehtestada korrigeerivad meetmed juhuks, kui ohutõrjemeetmed ei toimi.
6. Kehtestada menetlus, mis võimaldab kontrollida, kas kõik HACCP süsteemi osad toimivad tõhusalt
7. Dokumenteerida kõik menetlused ja andmed, et tõendada HACCP süsteemi tõhusat toimimist.

## 6.2 Üldnõuded

Käitlejal peab olema hästi dokumenteeritud ja täielikult rakendatud HACCP süsteem, mis hõlmab igasugust tegevust selle kohaldamisalas. Kohaldamisala algab sissetuleva materjali omandiõiguse saamisest ja lõpeb lõpptoote omandiõiguse üleminekuga kliendile.

HACCP tegelik kohaldamine ja rakendamine nõuab struktuurilist lähenemisviisi, mida on kirjeldatud allpool rakendusstrateegias.

## 6.3 HACCP meeskond ja meeskonna juht

HACCP süsteemi töötab välja ja seda peab ülal mitme eriala spetsialistidest koosnev meeskond, kelle vastutusel on HACCP süsteemi sisseseadmine, arendamine, järgimise korraldamine ja ülevaatamine. Sellel meeskonnal peab olema võimalik kasutada paljude erialade teadmisi ja söödaohutuse juhtimissüsteemide alaseid praktilisi kogemusi. Ülimalt oluline on käitleja juhtkonna täielik toetus meeskonnale, võimaluse korral peaks meeskonna juht olema juhtkonna esindaja. Meeskond peab koosnema inimestest, tänu kellele on meeskonna kui terviku käsutuses tõendatavad põhjalikud teadmised järgmistes valdkondades:

1. HACCP põhimõtete kohaldamine;
2. tootmisprotsessid ja kasutatavad seadmed;
3. tooted, sissetulevad materjalid ja nendega seotud ohud;
4. õigusnormid ja sektoris kehtivad nõuded.

HACCP meeskonna koosolekuid juhatab meeskonna juht. Meeskonna juht annab aru otse juhtkonnale. HACCP meeskonna koosolekud toimuvad vastavalt kavale korrapäraselt. Nende koosolekute tulemused, HACCP meeskonna koosseis ja iga meeskonnaliikme pädevus dokumenteeritakse.

## 6.4 Sissetuleva materjali ja söödamaterjali spetsifikatsioonid

HACCP süsteem peab hõlmama kõigi seniste ja uute söödamaterjalide tootmist.

Et hinnata, milliseid ohte kätkeb tootmisprotsess või toote tarnimine lõppkasutajale, on vajalik üksikasjalik teave iga toote kohta. Kindlasti tuleb arvesse võtta toote valmistamisel kasutatavaid sissetulevaid materjale ja seda, milleks klient söödamaterjali kasutab. Nii lõpptooteid kui ka sissetulevaid materjale võib määratleda rühmadena, kui need on söödaohutuse aspektide poolest võrreldavad. Praktikas on soovitatav koondada sarnased tooted ühte rühma. Sellisel juhul kajastatakse kõiki ühe rühma materjale asjakohases spetsifikatsioonis.

Sissetulevate materjalide dokumenteeritud spetsifikatsioonid peavad sisaldama järgmisi andmeid:

1. nimetus või muu identifikaator;
2. päritolu ja tootmismeetod;
3. söödaohutuse seisukohalt olulised keemilised, füüsikalised ja mikrobioloogilised omadused, sealhulgas ohuanalüüsi käigus tuvastatud omadused;
4. pakend (kui on olemas);
5. säilivusaeg / säilitustingimused;
6. asjakohased õigusaktid.

Söödamaterjali dokumenteeritud spetsifikatsioonid peavad sisaldama järgmisi andmeid:

1. nimetus või muu identifikaator;
2. söödaohutuse seisukohalt olulised keemilised, füüsikalised ja mikrobioloogilised omadused;
3. pakend (kui on olemas);
4. koostis;
5. märgistus / väited etiketil;
6. säilivusaeg / säilitustingimused;
7. kasutusjuhised / kasutusotstarve;
8. asjakohased õigusaktid;
9. toote kasutusotstarve määratakse kindlaks ja dokumenteeritakse.

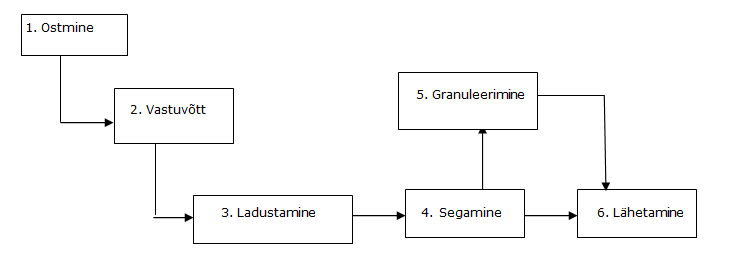
## 6.5 Teave protsesside kohta

Kõik kohaldamisalasse kuuluvad protsessid dokumenteeritakse protsesside vooskeemidena. Protsesside vooskeemid peavad olema piisavalt täpsed, et HACCP meeskond saaks nende põhjal läbi viia põhjaliku analüüsi. Protsessi vooskeemile tuleb kanda toote tootmise etapid. Iga kast protsessi vooskeemil peab kujutama protsessi ühte etappi.

Protsessi vooskeem peab hõlmama järgmist:

1. tootmise, säilitamise ja logistikaprotsessid;
2. protsessid, mida kasutatakse tootega vahetult kokkupuutuva vee, auru, suruõhu, gaasi või muude ainete saamiseks või töötlemiseks;
3. kohapealse puhastamise vahendid, kui need võivad kujutada endast ohtu lõpptootele;
4. kõik sisseostetud protsessid;
5. ümbertöötamine ja/või vaheladustamine;
6. asjakohane abiainete lisamine;
7. protsessile omased järjestuse muutused.

Skeem peab olema võimalikult lihtne, selge joonisega ja üheselt mõistetavate terminitega. Selle detailsusaste peab olema kooskõlas HACCP meeskonna liikmete teadmistega protsessist. Siin on väga lihtne näide:



Protsessi vooskeemi õigsust tuleb kontrollida kohapeal, võrreldes seda üksuse tegeliku tootmisprotsessiga.

Kohtades, kus võib esineda ristsaastumise risk, lisatakse protsessiteabele ruumide plaan, kus on näidatud (lõpp-)toodete, jäätmete ja personali liikumisteed ning jäätmekogumiskohad ja personaliruumid.

Kogu protsessiteavet peab HACCP meeskond tegelike protsesside ja ruumidega võrdlema ja tõendatavalt valideerima.

## 6.6 Ohuanalüüs

HACCP meeskond teostab ja dokumenteerib ohuanalüüsi, mis hõlmab materjale ja kõiki protsessietappe kindlaksmääratud kohaldamisalas.

Skeemi kasutatakse iga protsessietapi potentsiaalsete ohtude kindlakstegemiseks, võttes arvesse etapi konkreetseid mõjureid:

keemilised – pestitsiidid, määrdeained, dioksiinid, raskmetallid, puhastusvahendid jne;

bioloogilised – soovimatud mikroorganismid, nagu salmonella, *E. coli*, hallitusseened jne;

füüsikalised – võõrkehad, nagu klaas, puit, ehted, kivid, metallesemed jne.

Näiteks 1. etapi puhul peaks esimesena tekkima alati küsimus „Kui hea on materjal, mida meile tarnitakse?”

Täpsustada tuleb nii ohu allikat kui ka ohtu ennast, nt „Liiga madal pressimistemperatuur jätab salmonella elujõuliseks.”

Lisaks võetakse riskihindamisel arvesse tootmisüksuse asukohaga seotud riski ja tootmisüksuses toimuva muu tegevusega seotud riski.

Kõigi kindlaks tehtud ohtude korral määratakse ELi ja riiklike õigusaktide normide, klientide söödaohutuse nõuete ja muude asjakohaste andmete alusel kindlaks söödaohutusega seotud aktsepteeritav tase valmistootes.

## 6.7 Riskihindamine

Kõigi kindlaks tehtud ohtude korral hinnatakse riski taset, määrates ohu tervisemõju raskusastme ja selle mõju tekkimise tõenäosuse kõnealusel etapil olukorras, kus ohutõrjemeetmed puuduvad (maandamata risk). HACCP meeskond võrdleb välja arvutatud riskitasemeid eelnevalt määratletud riskitasemega, et teha kindlaks, millised ohud on olulised ja millised ebaolulised. Eelnevalt määratletud riskitase ja selle põhjendus ning oluliste / ebaoluliste ohtude hindamine ja kindlaksmääramine dokumenteeritakse.

Asjaomane sektoridokument annab teavet ohu/toote/protsessi kaupa seoses riski liigitamise ja võimalike ohutõrjemeetmetega. Sektoridokumentides osutatud riski tase on ilma kehtivate ohutõrjemeetmeteta. Toiduahela eelmistes etappides võetud ohutõrjemeetmed, samuti eeltingimusprogrammis võetud meetmed võivad liigutada riski taset (tõenäosus) riskimaatriksis vasakule. Vt tabel A.

Tabel põhineb riski iseloomustamise kahel põhielemendil, s.t raskusastmel ja tõenäosusel. Vajaduse korral võidakse lisada täiendavaid näitajaid, nagu tuvastamisvõime, et võimaldada riskihindamise spetsiifilist kohandamist igal üksikjuhul eraldi.

**Tabel A. Riskimaatriksi näidis**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Raskusaste** ↓ |  |  | | |
| Raske | 2 | 3 | 4 | 4 |
| Keskmine | 1 | 2 | 3 | 4 |
| Kerge | 1 | 1 | 2 | 3 |
| Tekkimise  tõenäosus → | Väga väike | Väike | Keskmine | Suur |

**Tabel B. Riski näidishindamine**

Riskihindamise mudeli abil on võimalik kindlaks teha neli riskitaset.

|  |  |
| --- | --- |
| Riski tase | Kirjeldus |
| 1 | Risk on väga väike. Meetmeid ei ole vaja võtta. |
| 2 | Risk on väike. Kontrolli eesmärgil tuleb rakendada korrapäraseid meetmeid |
| 3 | Risk on keskmine. Riski tuleb kontrollida. Ohtu tuleb vähendada vastuvõetava tasemeni ja/või kõrvaldada, kasutades tõhusat ohutõrjemeetmete ja korrigeerivate meetmete kombinatsiooni, mis määratakse kindlaks otsustamisskeemi alusel (vt punkt 6.8) |
| 4 | Risk on suur. Riski tuleb kontrollida. Ohtu tuleb vähendada vastuvõetava tasemeni ja/või kõrvaldada, kasutades tõhusat ohutõrjemeetmete ja korrigeerivate meetmete kombinatsiooni, mis määratakse kindlaks otsustamisskeemi alusel (vt punkt 6.8) |

## 6.8 Kontrollimeetmete valimine ja hindamine

Juhtkond hindab kõiki olulisi ohte struktuurse meetodi abil, et teha kindlaks, kas vastav protsessietapp on söödaohutuse seisukohalt eeltingimus (TETP) või kriitiline kontrollpunkt (KKP).

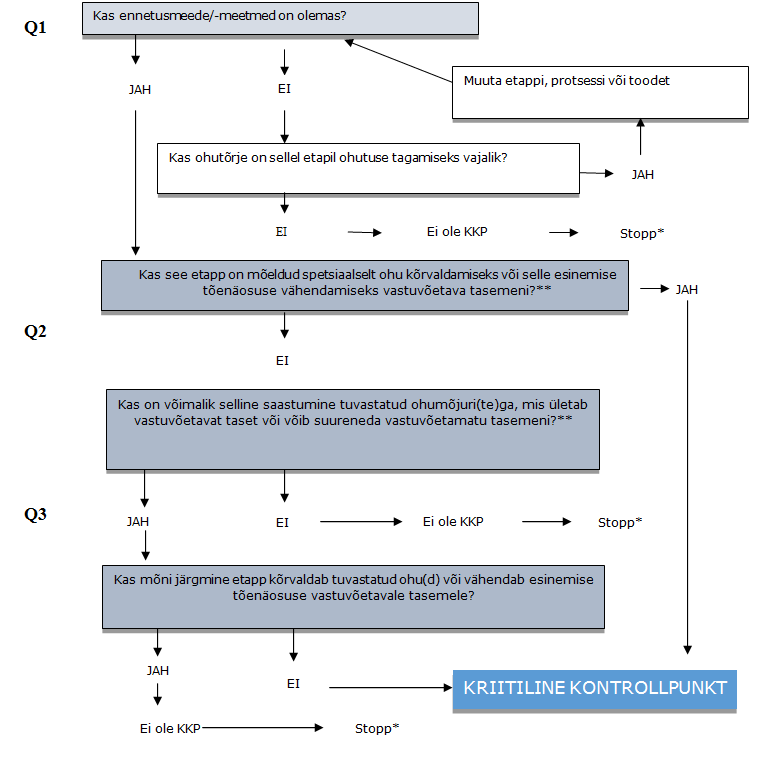
Kui oluline oht nõuab spetsiaalset ja „absoluutset” ohutõrjemeedet ja kui protsessis puudub niisugune edasine etapp, mis ohtu vähendaks või selle kõrvaldaks, on tegemist kriitilise kontrollpunktiga.

Kui oluline oht ei ole kriitiline kontrollpunkt, kontrollitakse seda tegevuse eeltingimusprogrammi abil. Tegevuse eeltingimusprogramm vähendab ja piirab ohu vastuvõetava tasemeni (tulemuslikkuse nõuded). Piiride ületamine ei tähenda automaatselt, et toode on ohtlik. Tegevuse eeltingimusprogrammi kontrollitakse ja korrigeerivad meetmed protokollitakse, näitamaks, et tegevuse eeltingimusprogramm on rakendatud.

Selle meetodi rakendamisel võetakse arvesse vähemalt järgmist:

1. vajadus spetsiaalse ohutõrjemeetme järele;
2. võimalus jälgida ja/või kontrollida protsessietappi;
3. ohutõrjemeetme kõlblikkus riski kõrvaldamiseks või selle vähendamiseks vastuvõetava tasemeni;
4. edasise töötlemisetapi olemasolu, mis kõrvaldab riski või vähendab selle vastuvõetava tasemeni.

Otsustamist lihtsustab otsustamisskeem (vt allolev joonis), mis kujutab neljal küsimusel põhinevat loogilist arutlusviisi. Et vältida suure hulga mittetõeliste kriitiliste kontrollpunktide teket, tuleb skeemi rakendada ainult oluliste ohtude, nt 3. ja 4. riskitaseme korral.



Kriitiliste kontrollpunktide koguarv sõltub protsessidest ja toodetest, ent õige meetodi järgimine annab tulemuseks asjakohase arvu kriitilisi kontrollpunkte. Nende koguarv tuleb hoida võimalikult väike. Väikest arvu olulisi kriitilisi kontrollpunkte on võimalik palju tõhusamalt jälgida kui suurt kriitiliste kontrollpunktide massi. Kui otsustamisskeemi järgides ei ole tulemuseks kriitiline kontrollpunkt, tähendab see, et tegemist on tegevuse eeltingimustega.

Kui on kindlaks tehtud protsessietapp ja sellega seotud oht, mis nõuab spetsiaalset ohutõrjemeedet, tuleb selline meede kindlaks määrata. Ohutõrjemeede peab olema teostatav, mõõdetav ja kõrvaldama riski või vähendama seda vastuvõetava tasemeni. Kui kriitiline kontrollpunkt on kontrolli alt väljunud, peab olema võimalik viivitamatult rakendada korrigeerivaid meetmeid.

Ohuanalüüs võib kindlaks teha, et organisatsioonipoolset ohutõrjet ei ole vaja. See võib juhtuda näiteks siis, kui toidu ohutuse suhtes tuvastatud ohu sissetoomine või esinemine vastab kindlaksmääratud vastuvõetavale tasemele ilma organisatsiooni täiendava sekkumiseta. Sellega võib tegemist olla näiteks siis, kui toiduahela teistes

etappides on rakendatud piisavad ohutõrjemeetmed ja/või kui sissetoomine organisatsiooni või esinemine organisatsioonis on ebatõenäoline või on oht nii väike, et selle tase oleks nagunii vastuvõetav (ISO/TS 22004: 2005).

Tegevuse eeltingimusprogrammi ja kriitilise kontrollpunkti kindlaksmääramise põhjendused dokumenteeritakse.

## 6.9 Tegevuse eeltingimusprogrammide kehtestamine

Tegevuse eeltingimusprogrammid dokumenteeritakse ja need sisaldavad iga programmi kohta järgmist teavet:

a) programmiga ohjatav(ad) sööda ohutusele mõju avaldav(ad) oht (ohud) ([vt punkt 6.8](#HACCP8));

b) ohutõrjemeede (ohutõrjemeetmed) ([vt punkt 6.8](#HACCP8));

c) tulemuslikkuse nõuded;

d) järelevalvemenetlused, mis tõendavad tegevuse eeltingimusprogrammide korrektset rakendamist ([vt punkt 6.11](#HACCP11));

e) parandus- ja korrigeerivaid meetmeid võetakse, kui järelevalve näitab, et tegevuse eeltingimusprogrammid ei ole kontrolli all ([vt punkt 6.11](#HACCP11));

f) vastutajad ja ametiasutused;

g) järelevalve protokoll(id).

## 6.10 HACCP plaani kehtestamine

HACCP plaan dokumenteeritakse ja see sisaldab iga tuvastatud kriitilise kontrollpunkti kohta järgmist teavet:

a) kriitilise kontrollpunkti ohjatav(ad) sööda ohutusele mõju avaldav(ad) oht/ohud ([vt punkt 6.8](#HACCP8));

b) ohutõrjemeede (ohutõrjemeetmed) ([vt punkt 6.8](#HACCP8));

c) kriitiline (kriitilised) piir(id) ([vt punkt 6.11](#HACCP11));

d) järelevalve menetlus(ed) ([vt punkt 6.11](#HACCP11));

e) korrigeeriv(ad) ja parandusmeede/parandusmeetmed võetakse, kui kriitilised piirid ületatakse ([vt punkt 6.11](#HACCP11));

f) tõendamine ja kinnitamine [(vt punkt 4.4.3)](#Inspection_sampling);

g) vastutajad ja ametiasutused;

h) järelevalve protokoll(id).

## 6.11 Kriitilised piirid, tulemuslikkuse nõuded ja järelevalve

Kõigi kindlaks tehtud kriitiliste kontrollpunktide jaoks tuleb määrata kriitilised piirid. Tegevuse eeltingimusprogrammide jaoks tehakse kindlaks tulemuslikkuse nõuded. Need piirid valideeritakse näiteks õigusaktide, teaduslike andmete või simulatsioonkatsete põhjal. Määratakse sihtväärtus keskmiste väärtuste seast, ning lubatut lubamatust eraldav kriitiline piir. Need piirid peavad olema kooskõlas kõigi õigusaktidest tulenevate kohustustega, kuid kui seadusega ei ole piire kehtestatud, tuleb kasutada oma analüüsi- ja kirjanduspõhiseid uuringuid ning (oma või konsultantide) kogemusi, et leida õige tasakaal ohutuse ja teostatavuse vahel.

Selgelt tuleb eristada piire, mis käivitavad (ainult) protsessi reguleerimise, ja kriitilisi piire, mille ületamise korral on nõutavad tootele suunatud korrigeerivad meetmed. Kriitilised piirid ja nende valideerimine dokumenteeritakse.

Tegevuse eeltingimusprogrammi või kriitilise kontrollpunkti järelevalve tähendab kavakohast protsessi parameetrite mõõtmist, et teha kindlaks, kas tegevuse eeltingimusprogramm või kriitiline kontrollpunkt on kontrolli all. Selleks peavad olema olemas ajakava, eespool kirjeldatud piirid, kirjalikult kehtestatud kord ja asjakohase väljaõppega vastutavad töötajad; mõõtmised / vaatlusandmed / tulemused tuleb kirjalikult protokollida.

Tegevuse eeltingimusprogrammide ja kriitiliste kontrollpunktide järelevalve peab olema kõlblik, et

1. anda märku tulemuslikkuse nõuete või kriitiliste piiride ületamisest
2. kirjeldada jooksvat olukorda vastuvõetava usaldatavusega.

[***⮌***](#Content)

Kui kasutatakse kaudset jälgimist või kvalitatiivset piiri, peab meetodi valideerimine ja/või käitleja pädevus olema dokumenteeritud.

## 6.12 Korrigeerivad meetmed

HACCP meeskond määratleb, millised kavandatud korrigeerivad ja parandusmeetmed tuleb parandamiseks võtta, kui tulemuslikkuse nõuded või kriitiline piir on ületatud. Korrigeeriv meede peab hõlmama kõiki tooteid, mis ei ole tõendatavalt töödeldud kriitiliste piiride raames.

Korrigeerimisaruanne peab kajastama tegelikke mõõdetud väärtusi, kuupäeva ja kellaaega, asjaomase töötaja initsiaale ning rakendatud korrigeerivat meedet, sealhulgas asjaomase toote kogust ja lõppsihtkohta. Mittevastava toote käitlemiseks peab olema kehtestatud dokumenteeritud menetlus, tagamaks, et söödamaterjali ei saa enne hindamist väljastada ([vt punkt 4.4.4 „Mittevastav toode”](#Control_nonconforming)).

Käitleja dokumenteerib kõigi tegevuse eeltingimusprogrammide ja kriitiliste kontrollpunktide ülevaate, sealhulgas ohutõrjemeetmed, tulemuslikkuse nõuded, kriitilised piirid, järelevalve sageduse ja meetodi, korrigeerivad meetmed, protokollid ja vastutavad isikud. See ülevaade kaasatakse söödaohutuse juhtimissüsteemi käsiraamatu töödokumentatsiooni hulka.

*Näide:*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Etapp** | **Oht** | **Kategooria** | **KKP** | **Järelevalve** | | | | **Kriitiline piir** | **Korrigeeriv meede** | **Protokoll ja kinnitus** |
| 4.Segamine | Võõrkehad materjalis | Füüsikaline  (mis tahes) | 3  (protsessi 3. KKP) | Mis? | Kuidas? | Millal? | Kes? | Kõik avad  < 2 mm.  Sõel pöörleb 50 p/min. | Peatada tootmine alates viimasest kontrollist vastavalt.  Vahetada või remontida sõel või seadistada selle kiirus uuesti, kui see ei vasta ettenähtule. | Palju kaebusi võõrkehade kohta lõpptootes. |
| Sõel | Kontrollitud, et veenduda, kas töötab ja on heas seisukorras | Iga päev | Hooldus-osakond |
|
|

## 6.13 Söödaohutuse juhtimissüsteemi valideerimine

HACCP süsteemi valideerimisel saab käitleja tugineda käesolevale juhendile koos vastava sektori suunisdokumendiga/-dokumentidega.

HACCP süsteem tuleb kinnitada vähemalt pärast igat muudatust.

## 6. 14 Söödaohutuse juhtimissüsteemi verifitseerimine

HACCP meeskond peab verifitseerima söödaohutuse juhtimissüsteemi vähemalt kord aastas, et kinnitada selle tõhusust ja kõlblikkust. Verifitseerimisel tuleb tõendatavalt arvesse võtta järgmist:

[***⮌***](#Content)

1. kõigi eeltingimusprogrammide rakendamine ja tõhusus;
2. kõigi ohutõrjemeetmete rakendamine ja tõhusus;
3. kõik eeltingimusprogrammide ja kriitiliste kontrollpunktide kontrollimisel avastatud kõrvalekalded ja võetud korrigeerivad meetmed;
4. ettevõttesisesed ja -välised teated (kaebused) söödaohutuse kohta;
5. asjakohaste keemiliste ja mikrobioloogiliste analüüside tulemused;
6. vahejuhtumid ja toodete tagasivõtmised;
7. toodete, protsesside ja õigusaktide muudatused.

Verifitseerimine peab võimaldama teha ühemõttelised järeldused söödaohutuse juhtimissüsteemi rakendamise, tõhususe ja kõlblikkuse kohta. Verifitseerimine peab olema täielikult dokumenteeritud, võimaluse korral kuuluma ettevõtte siseauditi kavva ja seda tuleb kasutada juhtkonnapoolse ülevaatuse sisendina.

HACCP süsteemi osaks on ka teatud dokumendid. Minimaalne nimekiri on järgmine:

1. HACCP meeskond (liikmed ja erialateadmised);
2. HACCP meeskonna koosolekute protokollid;
3. lõpptoodete spetsifikatsioonid;
4. materjali spetsifikatsioonid;
5. protsesside skeemid;
6. eeltingimusprogrammid;
7. ohuanalüüsi tabelid, sealhulgas eeltingimusprogrammide ja kriitiliste kontrollpunktide määramine ja valideerimine;
8. eeltingimusprogrammi kava, sealhulgas kõik ohud, tulemuslikkuse nõuded ning järelevalve- ja korrigeerivad meetmed;
9. HACCP plaan koos kõigi kriitiliste kontrollpunktide, kriitiliste piiride, järelevalve- ja korrigeerivate meetmetega;
10. eeltingimusprogrammide ja kontrollpunktide rakendusmenetlused;
11. korrigeerimisaruanded ja nendega seotud dokumendid;
12. kõige eespool nimetatu verifitseerimismenetlused ja -tulemused.

# 7 SUUNISDOKUMENDID

[**⮌**](#Content)

Et viia juhend kooskõlla kehtivate loomasöödaalaste õigusaktidega ja mitmesuguste meetmetega riigi, tootmisharu ja/või liitude tasandil, on võetud arvesse sööda ja toidu ohutuse ning HACCP põhimõtteid, mis on sätestatud allpool nimetatud rahvusvahelistes dokumentides ja ELi õigusaktides:

**ELi õigusaktid**

* Määrus toidualaste õigusnormide üldpõhimõtete kohta ([178/2002/EÜ](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2002:031:0001:0024:EN:PDF))
* Määrus söödahügieeni kohta ([183/2005/EÜ](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2005:035:0001:0022:EN:PDF))
* Määrus (EL) nr [225/2012](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2012:077:0001:0005:EN:PDF), millega muudetakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 183/2005 II lisa nende ettevõtete tunnustamise osas, mis viivad turule söödana kasutatavaid taimeõlidest ja segarasvadest saadud tooteid, ning õlide, rasvade ja nendest saadud toodete tootmise, ladustamise ja transpordiga ning nende dioksiinisisalduse kontrollimisega seotud erinõuete osas
* Määrus turuleviimise kohta ([767/2009/EÜ](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2009:229:0001:0028:EN:PDF))
* Määrus (EL) [nr 939/2010](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2010:277:0004:0007:EN:PDF), millega muudetakse määruse (EÜ) nr 767/2009 IV lisa seoses artikli 11 lõikes 5 osutatud lubatud erinevustega söödamaterjali või segasööda märgistusel esitatud koostisosade puhul
* Määrus söödamaterjalide kataloogi kohta ([68/2013/EÜ](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2013:029:0001:0064:EN:PDF))
* Määrus ametlike kontrollimiste kohta ([882/2004/EÜ](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:165:0001:0141:EN:PDF))
* Määrus söödalisandite kohta ([1831/2003/EÜ](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2003R1831:20100901:EN:PDF))
* Direktiiv loomatoidus leiduvate soovimatute ainete kohta ([2002/32/EÜ](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2002L0032:20061020:EN:PDF))
* Määrus (EL) [nr 574/2011](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:159:0007:0024:EN:PDF), millega muudetakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiivi 2002/32/EÜ I lisa seoses nitriti, melamiini ja *Ambrosia spp* piirnormide ning teatavate koktsidiostaatikumide ja histomonostaatikumide ülekandumisega ning koondatakse direktiivi I ja II lisa
* Määrus (EL) [nr 277/2012](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2012:091:0001:0007:EN:PDF), millega muudetakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiivi 2002/32/EÜ I ja II lisa seoses dioksiinide ja polüklooritud difenüülide piirnormide ja häirekünnistega
* Määrus (EL) nr [744/2012](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2012:219:0005:0012:EN:PDF) , millega muudetakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiivi 2002/32/EÜ I ja II lisa arseeni, fluori, plii, elavhõbeda, endosulfaani, dioksiinide, Ambrosia spp., diklasuriili ja naatriumlasalotsiid A piirnormide ja dioksiinide rakenduskünniste osas
* Määrus pestitsiidide jääkide piirnormide kohta ([396/2005/EÜ](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2005:070:0001:0016:en:PDF)) – [pestitsiidide jääkide piirnormide ELi andmebaas](http://ec.europa.eu/sanco_pesticides/public/index.cfm)
* Määrus (EÜ) nr [178/2006](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:029:0003:0025:EN:PDF), millega muudetakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EÜ) nr 396/2005, lisades sellele I lisa, milles on loetletud toiduained ja söödad, mille suhtes tuleb kohaldada pestitsiidide jääkide lubatud piirnorme
* Määrus (EL) [nr 600/2010](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2010:174:0018:0039:EN:PDF), millega muudetakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 396/2005 I lisa seoses selliste lähedasi sorte või muid tooteid käsitlevate näidete täiendamise ja muutmisega, mille suhtes kohaldatakse sama jääkide piirnormi
* Määrus (EÜ) [nr 149/2008](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:058:0001:0398:EN:PDF), millega muudetakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EÜ) nr 396/2005, lisades sellele II, III ja IV lisa, milles sätestatakse jääkide piirnormid kõnealuse määruse I lisasse kantud toodete jaoks
* Määrus (EÜ) [nr 260/2008](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:076:0031:0032:EN:PDF), millega muudetakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EÜ) nr 396/2005 kehtestades selle VII lisa, milles on loetletud toimeaine/toote kombinatsioonid, mille suhtes kohaldatakse erandit saagikoristusjärgse fumigandiga töötlemise korral
* Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EÜ) [nr 299/2008](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:097:0067:0071:en:PDF), millega muudetakse määrust (EÜ) nr 396/2005 taimses ja loomses toidus ja söödas või nende pinnal esinevate pestitsiidide jääkide piirnormide kohta seoses komisjoni rakendusvolitustega
* Määrus ([nr 459/2010](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2010:129:0003:0049:EN:PDF)), millega muudetakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 396/2005 II, III ja IV lisa seoses teatavate pestitsiidide jääkide piirnormidega teatavates toodetes või nende pinnal
* Määrus geneetiliselt muundatud toidu ja sööda kohta ([1829/2003/EÜ](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2003:268:0024:0028:EN:PDF))
* Määrus (EÜ) nr [1830/2003](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2003:268:0024:0028:EN:PDF), milles käsitletakse geneetiliselt muundatud organismide jälgitavust ja märgistamist, geneetiliselt muundatud organismidest valmistatud toiduainete ja sööda jälgitavust ning millega muudetakse direktiivi 2001/18/EÜ
* Komisjoni soovitus deoksünivalenooli, zearalenooni, ohratoksiin A, T-2 ja HT-2 ja fumonisiinide esinemise kohta loomasöödaks ettenähtud toodetes ([2006/576/EÜ](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:229:0007:0009:EN:PDF))
* Komisjoni soovitus tungalteraalkaloidide esinemise seire kohta söödas ja toidus ([2012/154/EL)](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2012:077:0020:0021:EN:PDF)

*Vastutuse välistamine. Käesolev ELi õigusaktide loetelu ei ole ammendav. Selles esitatakse peamised asjakohased ELi õigusaktid, kuid loetelu ei ole täielik.*

**CODEX**

* *Codex alimentarius*'e [tegevusjuhend hea loomasööda kohta](http://www.fao.org/docrep/012/i1379e/i1379e06.pdf)

**ÜRO Toidu- ja Põllumajandusorganisatsioon (FAO)**

* [Söödatööstuse hea tava](http://www.fao.org/docrep/012/i1379e/i1379e.pdf) – *codex alimentarius*'e rakendamine

Tegevusjuhend hea loomasööda kohta

**ISO standardid**

* [ISO 22000](http://www.iso.org/iso/catalogue_detail?csnumber=35466) „Toiduohutuse juhtimissüsteemid – nõuded kõikidele organisatsioonidele toidu käitlemisahelas”
* [ISO 9001:2008](http://www.iso.org/iso/catalogue_detail?csnumber=46486) „Kvaliteedijuhtimissüsteemid – nõuded”
* [ISO/TS 22002](http://www.iso.org/iso/home/store/catalogue_tc/catalogue_detail.htm?csnumber=44001) Toiduohutuse eeltingimusprogrammid – 1. osa. Toidu tootmine

**BSI**

* Üldsusele kättesaadav spetsifikatsioon [PAS 222:2011](http://www.bsigroup.com/en/sectorsandservices/forms/PAS-2222011-free-download/) „Söödaohutuse eeltingimusprogrammid toidu ja loomasööda tootmisel”

# 8 SEKTORI SUUNISDOKUMENDID

[**⮌**](#Content)

Sektorijuhend peaks sisaldama või kutsuma üles välja töötama sektori täielikku riskianalüüsi, mis käsitleb iga söödamaterjali korral järgmist:

- söödaohutusega seotud ohtude kindlakstegemine;  
- nende ohtude kontrollimiseks meetmete väljatöötamine;

* + järelevalve miinimumnõuded

See ei vähenda iga tootmisüksuse/käitleja vastutust HACCP eest.

Sektoridokumendis osutatud sektori „tegevusjuhised” on sektoridokumendi lahutamatu osa ja nõuded on käesoleva juhendi osa.

Allpool nimetatud söödamaterjalisektorid on välja töötanud oma sektorite suunisdokumendid söödamaterjali ohutuse kohta:

3. Lisa. Sektori suunisdokument Biodiisli töötlemise kohta

4. Lisa. SEKTORI SUUNISDOKUMENT tärklise töötlemise kohta

5. LISA. SEKTORI SUUNISDOKUMENT õli ja õliseemnete töötlemise

kohta

Sööda käitlemisahela järgmised sektorid on töötanud välja täiendavad Euroopa juhendid. Üheskoos hõlmavad need suurema osa sööda käitlemisahelas toimuvast tegevusest.

FEFAC – segasööt

FAMI-QS – lisandid ja eelsegud

Coceral – kaubandus, kogumine, säilitamine ja transport

FEDIAF – lemmikloomatoit

Need dokumendid leiab [tervishoiu ja tarbijakaitse peadirektoraadi veebisaidil](http://ec.europa.eu/food/food/animalnutrition/feedhygiene/guide_goodpractice_en.htm)

## 1. LISA. Konsulteerimine sidusrühmadega

EFISC võttis ühendust ja kohtus paljude söödamaterjali tootmise ja tarbimisega seotud tööstussektorite ning teiste huvirühmade esindajatega kogu ühenduses.

Nende kohtumiste eesmärk oli kutsuda kõiki ELi söödatööstusega seotud olulisi huvirühmi andma käesoleva juhendi kohta tagasisidet nii enne kui ka pärast selle esmakordset väljaandmist juunis 2009.

Selle praegugi jätkuva konsulteerimismenetluse lõppeesmärgid on järgmised:

1. saada kaastööd, tekitada edasiviiv arutelu ja kutsuda huvirühmi lisama tekstile kommentaare ja ettepanekuid, et seda pidevalt paremaks muuta;
2. selgitada juhendis kasutatud lähenemisviisi teistele sektoritele;
3. leida sööda ja toidu tootmisahelas piisav üksmeel selles, et ülima hoolikusega tuleb suhtuda muude tootmisharude õigustatud ootuste rahuldamisse, mis on seotud ohutusega;
4. lisada juhendile tootmisahela osaliste arusaamu ja kooskõlastada seda teiste asjassepuutuvate osapooltega.

Eriti tuleb tunnustada Starch Europe´i ja FEDIOLi väga aktiivset osalemist EFISCi raames, mille asutajaliikmed nad on. Üheskoos esindavad EFISCi liikmed enamikku kõigist „töödeldud söödamaterjalidest”, mis sisenevad toiduahelasse segasööda kaudu.

**Starch Europe**   
Starch Europe on majandusorganisatsioon, mis esindab Euroopa tärklisetööstuse huve nii Euroopa kui ka rahvusvahelisel tasandil. Tärklisetööstus on olemas 21 Euroopa riigis ning ühendusel on praegu 24 liiget ja 7 assotsieerunud liiget. Täieliku nimekirja leiate organisatsiooni Starch Europe veebilehelt: <http://www.starch.eu/>.

**FEDIOL**

FEDIOL on ELi õli- ja valgujahutööstust esindav keskliit. FEDIOLi liikmeteks on 14 seemnepurustajate ja õlitöötlejate ühendust ELi eri riikidest. Selle ühenduste kaudu on FEDIOLiga liitunud enam kui 35 ettevõtet, näiteks [AAK](http://www.aak.com/), [A.D.M](http://www.adm.com/), CARGILL, [BUNGE](http://www.bunge.com/), [IOI Loders Croklaan](http://europe.croklaan.com/), [Lipidos Santiga](http://www.lipsa.es/), [Sovena](http://www.sovenagroup.com/en), [Thywissen](http://www.c-thywissen.de/index.html), [Wilmar Edible Oils](http://www.wilmareurope.nl/) jt. FEDIOLi ühendustega liitunud ettevõtete täieliku nimekirjaga saab tutvuda meie veebilehel: <http://www.fediol.eu/>.

**Euroopa Biodiisli Nõukogu**

Euroopa Biodiisli Nõukogu (tuntud ka kui EBB) on mittetulundusühing, mis loodi 1997. aasta jaanuaris ja see esindab suuremaid biodiisli tootjaid. Rohkem teavet leiab veebisaidil <http://www.ebb-eu.org/>.

## 2. LISA. Lühendite ja lühinimetuste loetelu

[**⮌**](#Content)

* **As**: arseen
* **B**: bioloogiline
* **K**:keemiline
* **Kat**: kategooria
* **KKP:** kriitiline kontrollpunkt
* **Cd**: kaadmium
* **CFU/g**: kolooniat moodustavat ühikut grammi kohta
* **CIP**: kohapealne puhastus
* **DDT**: diklorodifenüültrikloroetaan
* **EK**: Euroopa Komisjon
* **EFIP**: Euroopa söödakoostisosade platvorm (European Feed Ingredients Platform)
* **EL**: Euroopa Liit
* **FEFAC**: Euroopa Söödatootjate Föderatsioon
* **GMP**: hea tootmistava
* **HACCP**: ohuanalüüs ja kriitilised kontrollpunktid
* **HCH**: heksaklorotsükloheksaan
* **HCN**: vesiniktsüaniidhape
* **Hg**: elavhõbe
* **ISO**: Rahvusvaheline Standardiorganisatsioon
* **LCI**: laadimisruumi kontroll
* **MRL**: jääkide piirnorm
* **MS**: liikmesriigid
* **F**: füüsikaline
* **PAH**: polütsüklilised aromaatsed süsivesinikud
* **Pb**: plii
* **PCB**:polüklooritud bifenüülid
* **PCDD**: polüklooritud dibensoparadioksiinid
* **PCDF**: polüklooritud dibensofuraanid
* **ETP**: eeltingimusprogramm
* **SFM**: ohutu ja standardne turustuskvaliteet
* **SO2**: vääveldioksiid
* **t °C**: temperatuur Celsiuse järgi
* **TEF**: toksilisuse ekvivalentfaktor
* **WHO**: Maailma Terviseorganisatsioon

Euroopa hea tava juhend ohutu söödamaterjali tööstusliku tootmise kohta

**Versioon 3.1**

**Kehtib alates 2014. aasta novembrist**