

## PDCA (Plan-Do-Check-Act) mudeli rakendamine toiduohutuse juhtimissüsteemis

### Juhtimissüsteemi sisseadmine (DO)

Eesti Toiduainetööstuse Liit korraldab **infopäevade sarja** toidukäitlemisettevõtetele, et tutvustada **protsessikeskset lähenemisviisi toiduohutuse juhtimissüsteemi planeerimisel, sisseadmisel ning toimivuse hindamisel ja parendamisel**. Infopäevade eesmärgiks on anda osalejatele **praktiline ülevaade PDCA (Plan-Do-Check-Act/Planeeri-Teosta-Kontrolli-Tegutse) mudeli rakendamisest**. Käsitlus põhineb ennekõike standarditel FSSC 22000 (Food Safety System Certification) ja BRC Food (British Retail Consortium).

**Infopäevad toimuvad veebiseminaridena ja kolmel korral**. Esimesel korral (4.06) räägime toiduohutuse juhtimissüsteemi planeerimisest, teisel korral (11.06) sisseadmisest ja kolmandal korral (17.06) toimivuse hindamisest ja parendamisest.

**Osaleda võib ühel või mitmel (sh kõigil kolmel) seminaril**. Osaleda võib ka üksikutes huvipakkuvates moodulites. Registreerida tuleb igale seminarile eraldi. Registreerunud osalejatele saadetakse juhised seminariga liitumise kohta.

**Lektoriks on Erki Kippasto**, MSc toiduteadus, Lean 6-sigma Master Black Belt. Enam kui 10-aastase konsultandi karjääri jooksul on Erki abi kasutanud enamik Eestis sertifitseeritud toidutööstusi ning omab hulgaliselt praktilisi kogemusi ja tööriistu toiduohutuse standardi nõuete efektiivseks rakendamiseks.

Sellel seminaril keskendume toiduohutuse juhtimissüsteemi sisseadmisele. Seminar on jagatud kolme moodulisse.

Toimumise aeg: **11. juunil 2020, kell 10.00-14:30**

Toimumise koht: **Infopäev toimub veebiseminarina!**

10:00-10:05	<b>Avamine, sissejuhatus infopäeva</b> <i>Heneli Lamp, Eesti Toiduainetööstuse Liit</i>
10:05–11:15 I moodul	<b>Tootmispaiga standardid</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• • <i>Nõuded välisterritooriumile</i></li> <li>• <i>Turvalisus</i></li> <li>• <i>Tehase ja tootmise paigutus ja liikumisteed</i></li> <li>• <i>Seadmed ja tarvikud ning nende hooldus</i></li> <li>• <i>Nõuded töötajate ruumidele</i></li> <li>• <i>Keemilise ja füüsilise saaste kontroll, tooraine käitlemine, ettevalmistamine, töötlemine, pakendamine ja hoiustamisalad</i></li> <li>• <i>Puhastamine ja hügieen</i></li> <li>• <i>Jäätmed ja jäätmekäitlus</i></li> <li>• <i>Ülejäänud toidu ja loomasööda haldamine</i></li> <li>• <i>Kahjurite tõrje</i></li> <li>• <i>Ladustamise ja transpordi nõuded</i></li> </ul>
11:15-11:30	Paus
11:30-12:45 II moodul	<b>Tootmispaiga standardid (jätk)</b>
12:45-13:00	Paus
13:00–14:15 III moodul	<b>Toodete ja tootmisprotsesside juhtimine</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Toodete märgistuse õigsuse tagamine</i></li> <li>• <i>Allergeenide ohje</i></li> <li>• <i>Toodete ehtsus, väited ja järelevalveahel</i></li> </ul>
14:15-14:30	<b>Kokkuvõte. Q&amp;A.</b>

Infopäevad toimuvad MAK 2014-2020 meetme „Teadmussiirde pikaajaline programm toiduohutuse tegevusvaldkonnas“ raames, läbiviimist toetab Euroopa Liit.

**Infopäevast võivad osa võtta kõik valdkonnas tegutsevad või sellest huvitatud isikud.** Tegemist on vähese tähtsusega abiga, abisumma on 72 eurot ühe osaleva inimese kohta.

**Osalemine on tasuta, kui ettevõtte vähese tähtsusega abi määr ei ole ületatud.**

Registreerumine veebilehe [toiduteave.ee](http://toiduteave.ee) kaudu.

Lisainfo: [info@toiduteave.ee](mailto:info@toiduteave.ee) või Heneli Lamp (Eesti Toiduainetööstuse Liit, tel 52 76 399, [henelilamp@gmail.com](mailto:henelilamp@gmail.com) )