

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

### Juhtimissüsteemi planeerimine (PLAN)

Eesti Toiduainetööstuse Liit korraldab **infopäevade sarja** toidukäitlemisettevõtetele, et tutvustada **protsessikeskset lähenemisviisi toiduohutuse juhtimissüsteemi planeerimisel, sisseeadmisel ning toimivuse hindamisel ja parendamisel**. Infopäevade eesmärgiks on anda osalejatele **praktiline ülevaade PDCA (Plan-Do-Check-Act/Planeeri-Teosta-Kontrolli-Tegutse) mudeli rakendamisest**. Käsitus 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) sisseeadmisest 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 planeerimisele. Seminar on jagatud kolme moodulisse.

Toimumise aeg: **4. 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>Sissejuhatus, mõisted ja terminid</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><i>Toiduohutuse juhtimissüsteemi eesmärk, standardite võrdlus ja rakendamine</i></li> <li><i>GFSI poolt tunnustatud toiduohutuse juhtimissüsteemide lühitutvustust ja võrdlus (FSSC 22000, IFS Food, BRC Food)</i></li> <li><i>GFSI (Global Food Safety Initiative)</i></li> <li><i>(PDCA, HACCP, VACCP, TACCP, HARPC ...)</i></li> </ul>
11:15-11:30	Paus
11:30-12:45 II moodul	<b>Toiduohutuse juhtimissüsteemi planeerimine</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><i>Sise- ja välistegurite analüüs ja rakendamine</i></li> <li><i>Huvipoolte ootused ning selle alusel mõõdikute seadmine</i></li> <li><i>Toiduohutuse poliitika ja tegevuspõhimõtete rakendamine</i></li> <li><i>Struktuur ja vastutusosalad</i></li> <li><i>Riskianalüüside meetodid (HACCP, VACCP, TACCP, HARPC)</i></li> <li><i>Mõõdetavate eesmärkide seadmine</i></li> <li><i>Tulemusmõõdikute rakendamine</i></li> </ul>
12:45-13:00	Paus
13:00–14:15 III moodul	<b>Toiduohutuse ja kvaliteedikontrolli süsteem</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><i>Toiduohutuse ja kvaliteedi käsiraamat</i></li> <li><i>Dokumentatsiooni ja andmestiku haldus</i></li> <li><i>Tarnijate ja koostööpartnerite haldus</i></li> <li><i>Intsidendite haldamine, toodete turult kõrvaldamine ja tagasikutsumine</i></li> <li><i>Kliendikeskus ja suhtlemine</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) )