



Euroopa Maaelu Arengu  
Põllumajandusfond:  
Euroopa investeeringud  
maapiirkondadesse

## Infopäeva

# „PDCA tsükli rakendamine toiduohutuse juhtimissüsteemis“

## KONSPEKT

Erki Kippasto  
4. juuni 2020

**Milleks juhtimissüsteemi sertifitseerida?**

- Kliendi poolt ja tegevusharust tulenev nõudlus
- Tõsta kliendis ja tarbijas usaldusväärtust ning ettevõtte mainet
- Toiduohutuse ja kvaliteediriskide tõhusam käsitlemine ning maandamine
- Luua valmisolek tegutsemiseks võimalikes hädaolukordades
- Tagada parendustegevuste järjepidevus ja sõltumatu kontroll
- Suurem läbipaistvus kogu toidukäitlemisahelas

**Mida arvestada standardi valikul?**

- Vajadusi
  - Millistel turgudel, jaekettidesse või tarnijatele soovitakse tooteid müüa
- Võimalusi
  - Hoone, ruumide seisukord, liikumisteed, tootmistingimused
  - Sisemised ressursid ja võimekus

**Peamised standardid**

- BRC Food v.8 Nõuded toidutööstustele <https://www.brcgs.com/>
- IFS Food v.6.1 Nõuded toidutööstustele <https://www.ifs-certification.com/index.php/en/>
- FSSC 22 000 v.5 Sertifitseerimise nõuded OSA 2 <https://www.fssc22000.com/>
- ISO 22 000:2018 Nõuded toiduohutuse juhtimissüsteemile <https://www.evs.ee/et/>
- ISO/TS 22002-1:2009 Eeltingimusprogrammid toidutootjale
- ISO 9001:2015 (Kvaliteedijuhtimissüsteemid – nõuded)

**Mis on GFSI?**

- Global Food Safety Initiative (GFSI) koondab endas erineva tegevusvaldkonna esindajaid, et edendada globaalselt pidevat toiduohutuse juhtimissüsteemide täiustamist.
- 2000. aastal löid suuremate toiduainetööstuse juhid ülemaailmse organisatsiooni GFSI, et tagada tarbijate jaoks turvalise toidu valmistamine ja leida ühiseid lahendusi levinud probleemidele, eelkõige selleks, et vähendada toiduohutuse riske, dubleerimist ja kulusid, suurendades samas usaldust kogu tarneahelas.
- GFSI kogukond töötab vabatahtlikkuse alusel ja koosneb maailma juhtivatest toiduohutuse ekspertidest jaemüügi-, tootmis- ja toitlustusettevõtetest, samuti rahvusvahelistest organisatsioonidest, valitsustest, akadeemilistest ringkondadest ja teenusepakkujatest üle maailma.

Organisatsiooni koduleht: <https://www.mygfsi.com/>

**Mõisted ja terminid**

- PDCA tsükkel
  - Planeeri: seada sisse süsteemi eesmärgid ja selle protsessid ning tulemuste saavutamiseks vajalikud ressursid vastavalt klientide nõudmistele ja organisatsiooni juhtpõhimõtetele ning tuvastada ja käsitleda riske ning võimalusi;
  - Teosta: viia planeeritu ellu läbi protsesside rakendamises;
  - Kontrolli: seirata ja mõõta protsesse ning tooteid /teenuseid juhtpõhimõtete, eesmärkide, nõuete ja planeeritud tegevuste suhtes ning analüüsida tulemusi;
  - Korrigeeeri (Act) – (kompleksne sisehindamine, parendustegevuste kavandamine) analüüsida põhjal võta ette tegevused protsesside toimimise parendamiseks takistamaks probleemide ja nende põhjustajate uut ilmumist

- HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Point – süsteem, mis on koostatud HACCP põhimõttel st läbi on viidud ohtude analüüs, määratud kriitilised kontrollpunktid, kriitilised piirid, seire ja korrigeerivad tegevused juhaks, kui seire käigus ilmneb, et olukord kriitilises kontrollpunktis on ületanud kehtestatud kriitilisi piire.
- VACCP - Vulnerability Assessment Critical Control Points – süsteem
- VACCP - Vulnerability Assessment Critical Control Points – süsteem toidu võltsimise ennetamiseks
- TACCP -Threat Assessment Critical Control Points – süsteem toidu kaitseks
- HARPC - Hazard Analysis & Risk-Based Preventive Controls – riskianalüüsi ja süsteem, mis on fokuseeritud toiduohtude ennetamiseks

### **IFS Food lühitutvustus**

Knock-out nõuded IFS standardis

- IFS Food standardis on 10 KO-kategooria nõuet:
  - 1.2.4 Tippjuhtkonna kohustused
  - 2.2.3.8.1 KKPde monitooring
  - 3.2.1.2 Personalihügieen
  - 4.2.1.2 Koostisosade spetsifikatsioonid
  - 4.2.2.1 Retsepti nõuded
  - 4.12.1 Füüsilise saastumise vältimine
  - 4.18.1 Jälgitavuse süsteem
  - 5.1.1 Siseauditid
  - 5.9.2 Toote tagasikutsumine
  - 5.11.2 Korrigeerivad tegevused
  - Kui KO nõue on täitmata, tähendab see läbikukkumist

### **Fundamental nõuded BRC standardis**

- Järgnevate nõuete täitmata jätmine tähendab olulist mittevastavust ning sertifitseerimata jätmist
  - Tippjuhtkonna pühendumus ja pidev parendamine (1.1)
  - Ohutu toote planeerimine- HACCP (2)
  - Siseauditid (3.4)
  - Toorainete ja pakkematerjalide tarnijate ohje (3.5.1)
  - Korrigeerivad ja ennetavad tegevused (3.7)
  - Jälgitavus (3.9)
  - Ruumide paigutus, toote liikumine ja eraldamine (4.3)
  - Puhastamine ja korrashoid(4.11)
  - Allergeenide ohje(5.3)
  - Protsesside kontroll (6.1)
  - Märgistuse ja pakendi kontroll(6.2)
  - Koolitamine (7.1): toorainete käsitlemise, ettevalmistuse, tootmise, pakkimise ja ladustamise aladel

### **FSSC 22000 lisanõuded**

- Lisaks ISO 22000 ja ISO TS 22002-1 nõuete täitmisele tuleb rakendada ka järgnevad nõuded
  - Teenuste ohje
  - Toote märgistus
  - Toidukaitse
  - Toiduvõltsimise vältimine

- Logo kasutamine
- Allergeenide ohje
- Keskkonna monitoorimine
- Toodete formuleerimine
- Transport ja kohale toimetamine

## Plan - Planeeri

### Konteksti analüüs (ISO 22000 p. 4.1, BRC 1.1.4, IFS 1.2.10)

#### Riskide ja võimaluste hindamine

- Tuleb määratleda ohud ja võimalused, sh need, mis:
  - mõjutavad kvaliteedijuhtimissüsteemi soovitud tulemuste saavutamist;
  - aitavad vältida või vähendada soovimatuid tagajärgi;
  - saavutada pidevat parendamist.
- Tuleb plaanida vajalikud tegevused ning hinnata nende mõjusust.

#### Sise- ja välistegurite analüüs

- Tuleb määratleda sisemised ja välised valdkonnad, mis on olulised organisatsiooni eesmärgile, strateegilisele suunale ning võivad mõjutada suutlikkust soovitud tulemuste saavutamiseks.
- Organisatsioon peab seda informatsiooni jälgima ja üle vaatama
  - Välised tegurid on nt: lokaalsed või globaalsed tegurid sh: õigusaktid, tehnoloogilised nõuded, konkurentsi- ja turutingimused, kultuuri-, sotsiaal- ja majanduskeskkonnaga seonduvad aspektid jne.
  - Sisemised tegurid on nt: põhiväärtused, kultuur teadmised, kogemused, tehnoloogia jms.

#### SWOT analüüsi näidis

##### Tugevused (S)

Millistes valdkondades oleme konkurentidest paremad?  
 Mida meie suudame, teised aga mitte?  
 Mis tagab meie edu?  
 Mis teeb meid unikaalseks/ainulaadseks?  
 Miks kliendid meie juurde tulevad?

##### Nõrkused (W)

Millistes valdkondades oleme nõrgad?  
 Millised vajalikud oskused meil puuduvad?  
 Mida teised teevad meist paremini?  
 Milliseid tagasilööke on meil olnud, miks?  
 Milliseid kliendigruppe me ei suuda rahuldada?

##### Võimalused (O)

Milliseid teile meelepäraseid muutusi võib turul tulla?  
 Milliseid oskusi võime omandada?  
 Milliseid uusi hüvesid võime pakkuda?  
 Milliste uute klientideni võime jõuda?  
 Kuidas võiksime end ainulaadseks muuta?  
 Millisteks väljakutseteks peaksime

##### Ohud (T)

Milliseid võimalikud kahjulikud muutused, sh poliitilised või majanduslikud?  
 Mida ohtlikku võivad konkurendid teha?  
 Kas klientide huvid võivad muutuda ebasoodsalt?  
 Kas on midagi, mis võiks meid ohustada?

**Huvipoolte ootused** ( ISO 22000 p.4.2, BRC ..., IFS 1.3)

Kes on asjassepuutuvad huvipooled ja mida nad ootavad?

- Milline on põhivajadus ja ootused, mida peame rahuldama?
- Millised on tema eeldused (tooteohutus, nõuetele vastavus ...)?
- Millised täiendavad tegurid lähevad neile korda ?
- Kuidas teisendada need ootused mõõdetavaks parameetriks?

Toiduohutuse meeskond peab olema kursis asjakohase info ja arengutega (ISO 22000 p. 4.1, BRC 1.1.8, IFS 1.2.10)

Mõned näited, kust saada asjakohast infot:

- <https://toiduteave.ee/>
- <https://vet.agri.ee/>
- Erialaliidud (nt Toiduliit ....)
- <https://www.ifsqn.com/>
- <https://www.foodsafetynews.com/>
- <https://www.foodfraudadvisors.com/food-fraud-risk-information/>
- <http://www.efsa.europa.eu/>
- jpt

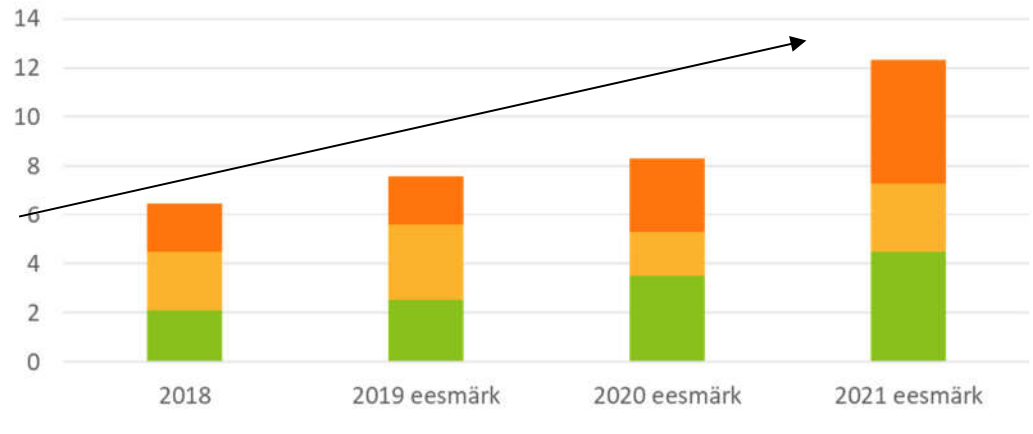
**Toiduohutuse juhtpõhimõtted** (ISO 22000 p. 5.2, BRC ja IFS p.1.1.1)

- on üldine selgepiiriline väljendus läbiva eesmärgi kohta, mida organisatsioon oma tegevusega püüab saavutada.
- on vastus küsimusele:
  - Milleks me oleme loodud?
- tüüpilised iseloomujooned:
  - viitab tavaliselt tarbijagruppidele, kelle vajadusi püütakse rahuldada ja turgudele, kus tegutsetakse;
  - eri standardites on esitatud elemendid, mis peavad olema juhtpõhimõtetes kajastatud, nt jätkusuutlik areng, vastavus seaduslikele jm nõuetele, töökorralduse pideva täiustamise tagamine vms.
- Need peavad olema kättesaadavad, töötajatele teatavad ja mõistetavaks tehtud ning olema aluseks eesmärkide püstitamisel.

**Mõõdikute rakendamine** (ISO 22000 p.6.2, BRC 1.1.3, IFS 1.1.2)

- Organisatsioon peab, vastavuses kvaliteedipoliitikaga, olulistele funktsioonidele ja protsessidele määrama mõõdetavad eesmärgid. (BRC nõuab, et eesmärkide mitte täitmise põhjused dokumenteeritakse)
- Mõõõtmine on vajalik, et:
  - Kindlaks teha, kas me tegutseme kliendi soovide ja rahulolust lähtuvalt. Kuidas me teame, et pakume kliendile just seda, mida ta vajab?
  - Aidata mõista meie enda protsesse. Kinnitada seda, mida me juba teame või mida me ei tea. Kas me teame, kus on meie probleemsed kohad?
  - Tagada, et otsused põhinevad faktidel, mitte emotsioonidel. Kas meie otsused põhinevad usaldusväärsel mõõtmistel ja faktidel või tuginevad oma intuitsioonile ning tunnetele?
  - Näidata, kus on puudujäägid ja mida parandada. Kus ja kuidas saaksime teha paremini?

- Näidata, et areng on toimunud. Kas meie otsused on olnud õiged ning probleemsed kohad paranenud?
- Tuua esile probleemid, mis on eelarvamuslikud, emotsioone täis või pikaajalisest harjumusest tingitud. Kui oleme töötanud pikka aega ilma oma tulemusi mõõtmata, siis meil võib tekkida vale ettekujutus sellest, kas meil läheb hästi või mitte.



### Tegevused eesmärkide saavutamiseks (ISO 22000 p.6, BRC 1.1.3, IFS 1.1.2)

- Tegevuskava eesmärkide saavutamiseks peab olema:
  - Spetsiifiline ehk ainulaadne antud projekti teistest eristav;
  - Mõõdetav ehk arvuliste ja/või kvaliteedinäitajatega kirjeldatav;
  - Ajaliselt määratletud ehk eesmärgi või tulemuse saavutamise aega täpsustav;
  - Realistlik ehk antud tingimustes teostatav;
  - Täpne ehk üldsõnalisust ja ebamäärasust vältiv.
- Tegevuskava koosneb kolmest väga olulisest komponendist:
  - eesmärkide saavutamiseks vajalike tegevuste loetelu;
  - iga konkreetse tegevuse sooritamiseks vajaliku aja määratlemisest ehk tähtajast;
  - iga tegevuse mõõdetava tulemuse määratlemisest.

Eesmärkide saavutamiseks tuleb kehtestada tegevuskava, kus on kindlaks määratud

- mida tegema hakatakse;
- milliseid ressursse on selleks vaja;
- kes vastutab;
- millal tegevus lõpetatakse;
- kuidas tulemusi hinnatakse.

Tegevuskava tuleb regulaarselt üle vaadata (BRC ja IFSi puhul 1x kuus).

### Struktuuri ja vastutusvaldade määratlemine (ISO 22000 5.3, BRC 1.1.2, IFS 1.2)

- Tippjuhtkond peab tagama, et töötajad oleks teadlikud oma toiduohutuse ja kvaliteediga seotud vastutusvaldkondadest ning oleks olemas süsteem, et jälgida selle tõhusust. Need süsteemid peavad olema selgelt kindlaks määratud ja dokumenteeritud (ISO KO nr 1).
- Pädevus ja vastutusvaldkonnad, sealhulgas asendavad isikud peavad olema selgelt määratletud.
- IFS ja BRC nõuavad ametijuhendite olemasolu, lisaks sellele täpsemat vastutusvaldade loetelu, nt vastutusmaatriks.

PS! Otsuste tegemisel ei tohi tekkida huvide konflikti!

BRC standardisse on lisatud nõuded konfidentsiaalse teavitussüsteemi ja toiduohutuse kultuuri rakendamise kohta.

## Riskianalüüsid toiduohutuse juhtimissüsteemis

**HACCP riskianalüüs** (ISO 22000 p.8.5, BRC p.2, IFS 2.2)

### HACCP printsiibid

HACCP süsteemi aluseks on seitse põhimõtet:

1. Identifitseerida tootmisega seotud potentsiaalsed ohud
2. Määrata kindlaks kriitilised kontrollpunktid (KKP)
3. Kehtestada Kriitiliste piirid KKP-des
4. Kehtestada tõhus monitooring KKP-des
5. Kehtestada korrigeerivad tegevused, juhaks, kui KKP väljub kontrolli alt
6. Luua HACCP süsteemi tõestustoimingud
7. Määrata kindlaks ja võtta kasutusele tõendusdokumentatsioon, mis tõendab eelnevate põhimõtete rakendamise tõhusust

HACCP riskianalüüsi eesmärgiks on välja selgitada KKP ja OETP-d.

- **Kriitiline kontrollpunkt (KKP)** on protsessi etapp, kus on rakendatud ohjemeedet (meetmeid) olulise toiduohu vältimiseks või vähendamiseks vastuvõetava tasemeni ning kus kindlaksmääratud kriitiline piir (piirid) ja mõõtmine võimaldab rakendada korrektsioone
- **Kriitiline piir** on mõõdetav väärtus, mis eraldab vastuvõetava vastuvõetamatust
- **Eeltingimusprogrammid (ETPd)** on põhilised tingimused ja tegevused, mis on vajalikud organisatsiooni sees ja läbi kogu toidu käitlemisahela toiduohutuse alal hoidmiseks
- **Oluline ETP** on ohjemeede või nende kombinatsioon, mida rakendatakse olulise toiduohu vältimiseks või vähendamiseks vastuvõetavale tasemele ning kus tegevuskriteerium ja mõõtmine või vaatlus võimaldab protsessi ja/või toote mõjusat ohjet

Allikas: ISO 22000:2018

### **PS!**

- Juhtimissüsteemi auditite käigus kontrollitakse väga detailselt kõiki HACCP juurutamise etappe.
- Tuleks olla tähelepanelik riskianalüüsi meetodika ja tulemuse vastavuse osas.
- Peamine osa riskidest tuleneb erinevatest kõrvaltegevustest või eelnevatest või järgnevatest etappidest, seetõttu on oluline, et tehnoloogilise skeem oleks võimalikult detailne.

## **HARPC - Hazard Analysis & Risk-Based Preventive Controls**

BRC, IFS, FSSC ja ISO 22000 standardid nõuavad erinevates peatükkides riskide hindamist ning meetmete rakendamist riskide maandamiseks läbi eeltingimusprogrammide või investeeringute.

- HARPC on riskianalüüsi ja süsteem, mis on fokuseeritud kontrollsüsteem toiduohutude ennetamiseks, mis sobib rakendamiseks kõigis toiduainetööstustes,
- HARPC süsteemi rakendamine on kohustuslik USA ja Kanada toidukäitlejatele puhul, samuti ettevõtetele toiduainete eksportimisel USAsse (vt. [www.fda.gov](http://www.fda.gov))

- HARPC-süsteemi raames on toidu ohutuse hindamine laiem; üldiselt peetakse silmas järgmisi riske:
  - Bioloogilised, füüsilised, keemilised ja radioloogilised ohud
  - Looduslikud toksiidid, pestitsiidid, ravimijäägid, lagunenu materjal, parasiidid, allergeenid ja heaks kiitmata koostisosad ja värvilised lisandid
  - looduslikult esinevad ohud
  - Tahtmatult tootesse sattunud ohud
  - tahtlikult tekitatud ohud, sealhulgas terroriaktid ja sabotaaž
- Ohtude määramisel on tarvis silmas pidada nende võimalikke tekkepõhjusti. Igas etapis vaadeldakse võimaliku ohu tekkimist viies allikas:
  - inimestest - oskused, suhtumine, teadmised, koolitus;
  - meetodist – potentsiaalne oht valesti valitud töötlusviis või tegevuse tõttu;
  - seadmetest – füüsilistelt ja moraalselt vananenud seadmed, nende ebapiisav pesemine ja desinfitseerimine;
  - toorainest – potentsiaalne ohtlik tooraine;
  - keskkond – nt mikrobioloogiliselt saastunud õhk.
- HARPC Rakendamise etapid
  - Ohtude hindamine - see hõlmab tavapäraseid tooteohtlike ohtusid ning mitmesuguseid muid ohte ja rajatise spetsiifilisi probleeme, näiteks toidu kaitset ja hädaolukordade ohjamise küsimusi. (Sobiv on kasutada nt FMEA meetodit)
  - Ennetavate meetmete rakendamine - need hõlmavad eeltingimusprogramme, nt puhastamise desinfitseerimise plaan, personalihügieeni, keskkonnaseiret, tarnijate kontrollimist jms.
  - Meetmete rakendamise kontroll – nt hügieeniringkäikude korraldamine vms
  - Parendustegevuste kehtestamine – Puuduste korral rakendatavad meetmed ja kommunikatsioon peab olema tõhus ja operatiivne.
  - Verifitseerimistegevused – nt siseaudit
  - Dokumentatsiooni säilitamine
  - HARPC ülevaatus – ülevaatus peaks toimuma sarnaselt HACCP plaanile
- BRC ja IFS standardi rakendamisel on nõutud erinevate tegevusriskide hindamine ohtude ennetamiseks.

Näited BRC standardis nõutud riskianalüüsides:

- 3.4 Siseauditid
- 3.4.4 Dokumenteeritud inspeksioonide kava
- 3.5.1.1 Tooraine riskihindamine
- 3.6.4 Spetsifikatsioonide ülevaatus
- 4.1 Välised standardid
- 4.2 Ettevõtte turvalisus ja toidu kaitse
- 4.3 Tehase ja tootmise paigutus, toote voog ja eraldamine
- .....
- (kokku on BRC standardis nõutud ca 40 riskianalüüsi)

**VACCP - Vulnerability Assessment Critical Control Points** (ISO 22000 .., FSSC p.2.1.4.4, BRC p. 3.5 ja 5.4, IFS 4.21)

- VACCP tähendab haavatavuse hindamist, see keskendub ka toidupettustele ja laiendab selle ulatust, et hõlmata süstemaatiliselt igasuguse tahtliku või tahtliku toidu võltsimise ärahoidmist, määratledes tarneahela haavatavad kohad.
- Toidu võltsimine tähendab eelkõige majanduslikult motiveeritud võltsimist. Näidetena võib tuua toote asendusi, heaks kiitmata toote täiustusi, võltsimist, varastatud kaupu jms.



Toidu ehtuse riskianalüüs koosneb järgmistest etappidest:

- Informatsiooni hankimine- koguda infot tarneahela ajalooliste ja väljakujunevate ohtude kohta, mistõttu võib tooraine olla asendatud või lahjendatud. Näiteks:
  - kaubandusliitudel;
  - valitsusasutustelt;
  - eraõiguslikest allikatest.
  - Nt [https://ec.europa.eu/food/safety/food-fraud/ffn\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/food-fraud/ffn_en)
- Haavatavuse (vulnerability) hindamine
  - Kõigi tooraine või tooraine gruppide kohta tuleb läbi viia dokumenteeritud riskianalüüs, mis hindab tooraine lahjendamise või asendamise võimalust. Analüüsil võtta arvesse:
    - ajaloolisi tõendeid rikkumisest või asendamisest;
    - majanduslikke faktoreid, mis teevad asendamise või lahjendamise ahvatlevamaks;
    - ligipääs toorainele tarneahelas;
    - korrapärase kontrolli keerukus lahjendite tuvastamiseks;
    - tooraine omadused.
  - Riskihindamise väljundiks on dokumenteeritud võltsimise hindamise plaan ehk meetmed:
    - Kui tooraine on määratletud kui eriti ohustatud lahjendamise või pettuse
    - allikaks, peab haavatavuse hindamise plaan peab sisaldama asjakohaseid hindamise või /testimisprotsesse tuvastatud riskide vähendamiseks
  - Riskihindamise plaani ülevaatus
    - Plaani tuleb (vähemalt) kord aastas ametlikult üle vaadata,
    - Samuti tuleb ennast hoida kursis muutunud majandusliku olukorra ja turuinfo, vajadusel reageerida sellele vastavalt.
- Haavatavuse hindamist ei saa läbi viia üksnes tootja või tooraine põhiselt, selle hindamise kriteeriumiteks on üldjuhul tarneahela keerukus, toote omapära, võltsimise atraktiivsus, tarnija usaldusväärsus jms.
- Toidu ehtsuse hindamiseks on IFS ja FSSC 22000 koostanud vastavad juhendmaterjalid.

### **TACCP -Threat Assessment Critical Control Points** (ISO 220000 .., FSSC 22000

p. 2.1.4.3, ISO TS 22002-1 p.18, BRC Food p. 4.2, IFS Food p.6

- TACCP on dokumenteeritud turvariskide analüüs ja kontrollmeetmete kogum toodetele kaitseks mis tahes tahtlikust katses seda saastada või kahjustada. Ohtude analüüs peab hõlmama nii sise- kui ka väliseid ohte.
- Ohuanalüüsiks sobib hästi FMEA meetod
- Analüüsi tulemuseks peab olema dokumenteeritud ohu analüüsi kava, mida vaadatakse pidevalt üle, et kajastada muutuvaid olusid ja turu-uuringuid, vähemalt kord aastas alati, kui:
  - ilmneb uus oht (nt antakse teada uuest ohust või tuvastatakse uus oht)
  - toimub intsident, mille korral toote turvalisus või toidu kaitse on mõjutatud.- süsteem toidu kaitseks
- Ennetavaks meetmeks on enamasti piiratud juurdepääs territooriumile ja ruumidesse, töötajate teadlikkuse tagamine, kaamerad jms.

- Turvaintsidente tuleks käsitleda juhtkonnapoolsel ülevaatusel
- IFS kodulehel on põhjalik juhend toidu kaitse riskianalüüsiks ja meetmete rakendamiseks.

#### Toiduohutuse juhtimissüsteem

Nõuded toiduohutuse juhtimissüsteemile (ISO 22000 p 4.4, BRC p.3, IFS p. 2.1)

- Toiduohutuse ja kvaliteedi juhtimise süsteem peab olema dokumenteeritud ja ellu viidud ning dokumente tuleb hoida ühes kohas (toiduohutuse ja kvaliteedi käsiraamat või elektrooniliselt dokumenteeritud süsteem)
- Kõik dokumendid peavad olema selgelt loetavad, ühemõttelised ja hõlmavad. Dokumendid peavad olema asjaomastele töötajatele igal ajal kättesaadavad.
- BRC ja IFSi puhul on oluline tagada ka muudatuste põhjuste jälgitavus.

**Tarnijate ja koostööpartnerite haldus** (ISO 22000 p. 7.1.5, 7.1.6, FSSC 22000 p. 2.5.1, BRC p.3.5 IFS p.4.4)

- Ettevõttel peab olema efektiivne süsteem tarnijate heakskiitmiseks ja jälgimiseks tagamaks, et kõik võimalikud toorainest (sh pakendamisest) tulenevad riskid toote ohutusele, ehtsusele, seaduslikkusele ja kvaliteedile oleks teadvustatud ja hallatud.
- Ettevõttel peab olema dokumenteeritud protseduur tarnijate heakskiitmiseks, et kindlustada, et kõik tooraine (k.a. esmase pakendi) tarnijad, haldaksid tõhusalt tooraine kvaliteedi ja ohutusega seotud riske ning tagaksid toodete jälgitavuse.
- Ettevõtte viib läbi dokumenteeritud riskianalüüsi iga tooraine või toorainete grupi kohta, k.a. esmane pakend, et tuvastada võimalikke riske toote ohutusele, seaduslikkusele ja kvaliteedile. Analüüs peab arvesse võtma järgnevaid võimalusi:
  - allergeenidega saastumine;
  - võõrkehade risk;
  - mikrobioloogiline saastumine;
  - keemiline saastumine;
  - sordi või liikide ristsaastumist
  - asendamine või pettus (vt punkti 5.4.2).
  - mis tahes riskid, mis on seotud toorainega, mille suhtes kohaldatakse seadusandlikku kontrolli
- Samuti tuleb arvestada toormaterjali olulisust lõpptoote kvaliteedi suhtes.
- Riskihindamine on aluseks tooraine vastuvõtu ja testimise korrale ning tarnijate heakskiitmise ja jälgimisele rakendatud protsessidele.

Allikas BRC Food v.8

**Intsidentide haldamine, toodete turult kõrvaldamine ja tagasikutsumine** (ISO 22000 p. 8.9, BRC p.3.11 IFS p.5.8, 5.9)

- Ettevõttel peab olema plaan ja süsteem, et juhtumeid tõhusalt hallata ja võimaldada vajaduse korral toodete turult kõrvaldamist või tagasikutsumist.
- Ettevõttel peab olema hädaolukorraprotseduur, mis hõlmab endas varuplaanide tegemist, et säilitada toote ohutus, kvaliteet ja seaduslikkus, nt kommunikatsioonide, tugiteenuste katkemine, sabotaaž vms.
- Mittevastavuste ja tagasikutsumise protseduuris peab olema
  - selgelt määratletud isikuid selgete kohustustega, kes tegelevad toodete tagasikutsumisega;
  - juhised toodete tagasikutsumise või kõrvaldamise otsuse tegemise kohta ja vastavate otsuste säilitamine;

- ajakohane nimekiri võtmeisikutest (sh töövälise aja kontaktid) või viide sellise nimekirja asukohale (nt tagasikutsumist haldavad isikud, päästeteenused, tarnijad, kliendid, sertifitseerimiskeskus, reguleeriv asutus);
  - suhtlusplaan, mis sisaldab informatsiooni edasiandmist klientidele, tarbija- ja reguleerivatele asutustele võimalikult kiiresti;
  - väliste asutuste andmed, kes osutavad vajadusel nõu ja tuge (nt erialased laborid, reguleerivad asutused ja juriidilise ekspertiisiga asutused);
  - toote jälgitavuse või mõjutatud toote tagasikutsumise ja äraviskamise ning varude taastamise logistiline plaan.
  - võtmetegevuste ajalise logi salvestamise plaan;
  - juurpõhjusanalüüsi läbiviimise plaan ja järjepidevate parenduste rakendamine edasiste kordumiste vältimiseks.
- **PS!** Protseduuri läbiviimine peaks olema võimalik igal ajal.

### **Kliendikesksus ja suhtlemine (ISO 22000 p.4.2, BRC 5.1, IFS 1.3, 4.1)**

- Ettevõttes peab kehtima dokumenteeritud kord, et teha kindlaks klientide põhivajadused ja ootused.
- Selle korra tulemusi tuleb hinnata ja arvesse võtta, et määrata kindlaks kvaliteedi ning toiduohutuse eesmärgid.
- Lepingupoolte vahel kindlaks määratud nõuded tuleb kehtestada, kokku leppida ja vastuvõetavuse seisukohast läbi vaadata enne tarnelepingu sõlmimist. Kõik kvaliteedi ja toiduohutusega seotud sätted peavad olema asjaomasele osakonnale edastatud ning teatavaks tehtud.