



Toiduohutuskultuuri kujundamine ja hindamine toidukäitlemisettevõttes

Katrin Laikoja

Eesti Maaülikooli VLI lektor, katrin.laikoja@emu.ee



Teemad:

- Toiduohutuskultuuriga (TOK) seonduvad nõuded *Codex Alimentarius* toiduhügieeni tegevusjuhendis, EL määruses 852/2004 XI ptk, rahvusvahelistes toiduohutuse juhtimisstandardites.
- Toiduohutuskultuuri kujundamine, säilitamine ja hindamine ettevõttes.
- Juhtkonna kohustused, töötajate roll toiduohutuskultuuri edendamisel

Uuringud näitavad, et üks toidust tingitud haiguste levinumaid põhjuseid on **inimeste toiduohutust kahjustav käitumine**. Toidust tingitud haigestumiste ennetamine nõuab **enamat kui** vaid toiduohutuse **koolitust**. Toidust tingitud haiguspuhangute põhjuste uurimisel on leitud, et lisaks **teadmiste** ja **tehniliste oskuste puudumisele**, takistasid toiduohutustavade elluviimist, **organisatsioonilised tegurid** nagu toiduohutuskultuur. Toiduohutuse parandamiseks tuleb paremini lõimida **toiduteadused käitumisteadustega** ning kasutama toiduohutuse riskide juhtimisel **süsteemipõhist** lähenemist. Organisatsiooni **toetuse**, juhtide ja töökaaslaste poolse **julgustuse puudumine**, **sobimatud ruumid** ja inventar või nende **puudumine**, olid mõned organisatsiooni kultuuriga seotud tõkked. Leiud rõhutasid organisatsioonikultuuri potentsiaalset mõju **toiduohutuse tavade muutmisele**

Schein, 2004— „organisatsioonikultuur on organisatsiooni **peamised tõekspidamised**, mis on **kujunenud** tema suhetes väliskeskkonnaga ja sisemises koostegevuses, ning seetõttu **peetakse** neid antud organisatsioonis **õigeks**“.

Griffith, 2010—“**valitsevate, suhteliselt püsivate, õpitud, jagatud hoiakute, väärtuste ja tõekspidamiste** koondamine selleks, et **aidata kaasa** konkreetsetes toidukäitlemiskeskkonnas kasutatavale **hügieenikäitumisele**“.

Jespersen et al, 2016 – toiduohutuskultuur on „kolme teoreetilise vaatenurga— **organisatsioonikultuuri, toiduteaduse ja sotsiaal-kognitiivse teaduse/isiksusepsühholoogia**— sidumine“.

GFSI, 2018— „ühised väärtused, uskumused ja normid, mis mõjutavad mõtteviisi ja käitumist toiduohutuse osas läbi kogu organisatsiooni, igal tasandil“ .

[GFSI: shared values, beliefs and norms that affect mindset and behaviour toward food safety in, across and throughout an organization]

BRC 9, august 2022 –Toiduohutuse ja kvaliteedi kultuur on „Ettevõttes levinud hoiakud, väärtused ja/või veendumused, mis on seotud tooteohutuse tähtsusega ja usaldusega ettevõttes kasutatavate tooteohutussüsteemide, protsesside ja protseduuride vastu“

[The attitudes, values and/or beliefs which are prevalent at the site, relating to the importance of product safety and the confidence in the product safety systems, processes and procedures used by the site]

Juhtum: *John Tudor & Son*, UK 2005.

- Haigestus 157 inimest, enamik lapsed, viieaastane Mason Jones suri
- Kuumtöödeldud liha, millega varustati lasteasutusi, hoolekandeaasutusi jt teisi kliente
- Lõuna-Walesis toimunud puhang oli põhjustatud E. coli O157: H7, saastumine toimus pakendamisseadmes
- John Tudor & Sonil polnud head toiduohutuskultuuri, kuigi nad väitsid, et neil on toiduohutussüsteem.
- Kriitilise tähtsusega protseduurid, nagu puhastamine ja toore ning kuumtöödeldud liha lahushoidmine ei olnud tõhusalt läbi viidud.
- Teatud toiduohutuse tõendusdokumendid olid võltsitud
- Järelevalveametnikele oli esitatud valeinfot, nt pakendamismasina kasutamisest
- HACCP oli halvasti kavandatud
- Toiduohutusele pöörati vähe tähelepanu, majanduslik kasu oli prioriteet
- Halb tehnohooldus ja kahjustatud ehitised ei võimaldanud efektiivset puhastamist
- Töötajad ei olnud korralikult koolitatud ja neil olid halvad hügieeniharjumused
- Lõhnavigadega liha maskeeriti värtsidega selle asemel, et neid kõrvaldada pakkumisest

Prof Chris Griffith: Kõikidel ettevõtetel on "toiduohutuskultuur", so positiivne või negatiivne. Positiivses kultuuris on toiduohutus oluline ärieesmärk. Negatiivses kultuuris toiduohutust ei peeta sageli muude äriprioriteetide kõrval esmatähtsaks. Mõlema kultuuritüübi kujunemine või olemasolu võib olla **juhitud** või **juhtimata**. Negatiivne kultuur võib tuleneda **vähesest pingutusest** või **sobimatust juhtimisest** ja **eestvedamisest**. Negatiivses kultuuris võivad kõik **üksikisiku katsed** ohutuse parandamiseks olla **ebaefektiivsed**. Positiivse toiduohutuse organisatsioonikultuuri puhul oluline säilitada edukas kaubamärk. Tippjuhtkond peab olema **teadlik oma rollist** ja **vastutusest** kultuuri kujundamisel ning varustama oma juhitud vastavate oskustega luua ja säilitada positiivne toiduohutuskultuur kõigil tasanditel, kuid eelkõige keskastme juhtide/üksuse tasandil.

https://www.youtube.com/watch?v=9xzjompMp6w&ab_channel=RoyalSocietyforPublicHealth

Frank Yiannas (2009): traditsioonilisest toiduohutuse juhtimissüsteemist, mis „keskendub protsessile, toiduteadusele ja lihtsustatud lähenemisele toidukäitleja käitumisele“, tuleks edasi liikuda juhtimissüsteemidele, mis „**kaasavad inimesi**, mis hõlmavad nii inimesi kui ka protsesse, käitumisteadust ja usku, et käitumise muutused on keerulised ega põhine pelgalt faktilise teabe esitamise kohta“. Inimestel ja organisatsioonidel arusaamine nagu oleks toiduohutuskultuur kommunikatsioonikampaania või loosung. Toiduohutuskultuur tuleb luua ja edendada ametiuhkuse osana – mitte ainult tunnuslause või loosungina.

August 2020, EL toidusektori arvamus TOK eelnõule: **mitmetähenduslik, kaasnevad kulud**. Enamasti tööstuse tõstatatud probleemid, samas kui akadeemilised ringkonnad tervitasid eelnõu.

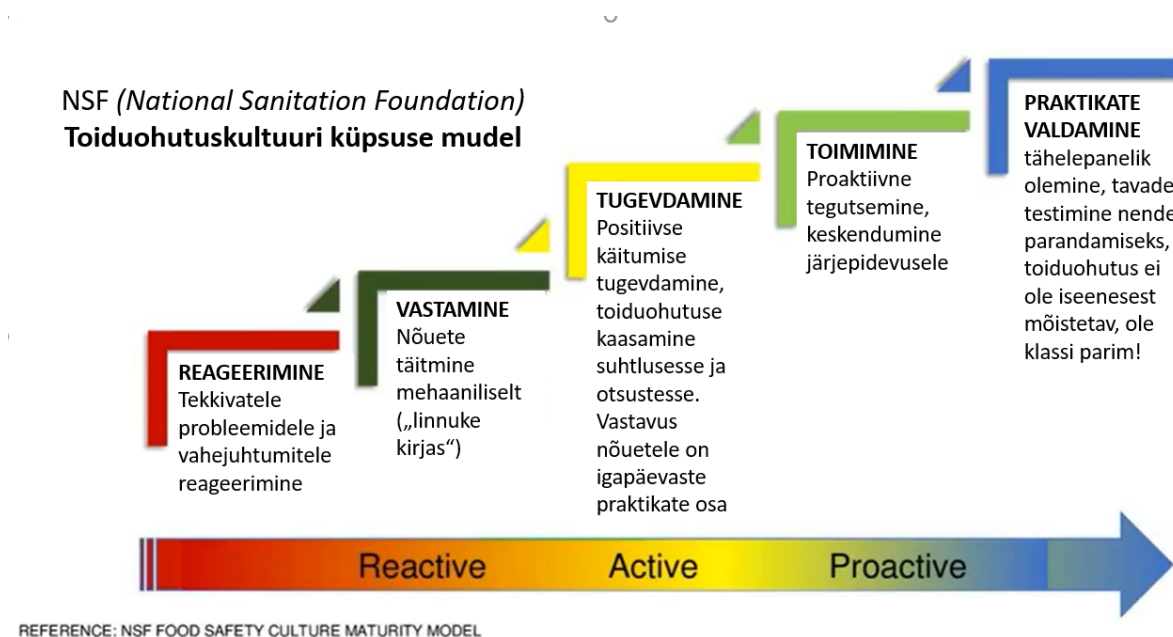
Independent Retail Europe: mitmetähenduslik; kohustus peaks olema seotud ohuanalüüsi ja kriitiliste kontrollpunktide (HACCP) nõuete rakendamisega. Peaks põhinema konkreetsetel meetmetel, nt tagada, et tavapärasel töötundidel kulutatakse piisavad vahendid kaupluste puhastamiseks ja ettevalmistamiseks.

"Toiduohutuskultuuri rakendamisel võetakse arvesse toidukäitlemisettevõtte olemust ja suurust". Rühm ütles, et seda sõnastust võib tõlgendada nii, et see võimaldab väiksemate ettevõtete jaoks vähem ambitsioonikat toiduohutuse taset. "Pühendumine toiduohutusele **peaks olema kõigile ettevõtjatele** ühesugune – alates hüpermarketitest kuni talunike turgudeni."

COCERAL (teravilja, riisi, sööda, õliseemnete, oliiviõli, õlide ja rasvade kaubandus): ülemaailmne ühtlustamine on **võrdsete tingimuste ja sama kultuuri arendamise** võtmeks kogu maailmas. „Komisjon peab arvestama asjaomaste majandusosaliste tegelikke kulusid, pidades silmas eelkõige väikeseid ja keskmise suurusega ettevõtteid, ning püüdma vältida COVID-19 järelmõjude tõttu niigi tugevalt kannatada saanud sektorile majandusliku koormuse panemist. **Ühtlustamise huvides peaksid liikmesriikide ametlikud kontrolliasutused võtma vastu ühise raamistiku, et hinnata vastavust toiduohutuskultuuri nõuetele.**" Assotsiatsiooni hinnangul oleks juhendamine kasulik toidusektorile ning oluline on mitte kehtestada erinevate riikide ettevõtetele erinevaid nõudeid.

FoodDrinkEurope: toiduohutuskultuuri käsitlevad sätted tunduvad **liiga ebamäärased**, et neid **mõistlikul viisil** jõustada. <https://www.foodsafetynews.com/2020/08/eu-plans-to-include-food-safety-culture-in-regulation>

2023: juhend https://www.fooddrinkeurope.eu/wp-content/uploads/2023/06/06965-guidelines-on-food-safety-culture_WEB.pdf



TOIDUHÜGIEENI ÜLDPÕHIMÕTTED CXC 1-1969 <https://pta.agri.ee/media/3505/download>

Toidukäitlemisettevõtted peavad selles dokumendis loetletud hügieenitavasid ja toiduohutuse põhimõtteid rakendama selleks, et:

- Töötada välja, rakendada ja verifitseerida ohutu ja ettenähtud kasutuseks sobiva toidu tootmise protsesse;
- Tagada töötajate tööülesannetele vastav kompetents;
- **Ehitada üles positiivne toiduohutuskultuur**, näidates oma **pühendumust** ohutu ja kõlbliku toidu tootmisele ning **edendades** sobivaid toiduhügieeni **praktikaid**;
- Anda oma panus usalduse säilimise kohaliku ja välismaalt pärineva toidu vastu; ning Tagada tarbijatele selge ja arusaadava teabe kättesaadavus, mis võimaldab neil olla teadlikud allergeenide esinemisest toidus, kaitsta toitu saastumise eest ning ennetada toidu korrektse säilitamise, käitlemise ja valmistamisega toiduga edasi kanduvate patogeenide kasvu/ellujäämist.

Juhtkonna pühendumus toiduohutusele

- Iga toiduhügieeni süsteemi edukaks toimimiseks on fundamentaalse tähtsusega **positiivse toiduohutuskultuuri rajamine ja säilitamine**, kus **tunnustatakse** inimese **käitumise olulisust** ohutu ja kõlbliku toidu tootmisel.
- **Positiivse toiduohutuskultuuri juurutamisel** on olulised järgmised aspektid:
 - Juhtkonna ning kõigi töötajate **pühendumus** ohutu toidu tootmisele ja käitlemisele;
 - Juhtkonna **eeskuju** õige **suuna andmiseks** ja kõigi töötajate **kaasamiseks** toiduohutuse praktikate rakendamisel;
 - Kõigi toidukäitlemisettevõtte töötajate **teadlikkus toiduhügieeni olulisusest**;
 - **Avatud ja selge kommunikatsioon** kõigi toidukäitlemisettevõtte töötajate vahel, sh **kõrvalekallete ja ootuste edastamine**;
 - Toiduhügieeni **efektiivse toimimise tagamiseks** vajalike **ressursside olemasolu**.
- Juhtkond peaks kehtestatud toiduhügieeni süsteemi **efektiivse toimimise tagamiseks**:
 - Tagama, et toidukäitlemisettevõtte töötajatele on **selgitatud** nende **tööülesandeid, vastutusalasid ja volitusi**;
 - **Säilitama** toiduhügieeni **süsteemi terviklikkuse**, kui planeeritakse ja viiakse läbi muudatusi;
 - Veenduma **kontrollmeetmete** rakendamises ja toimimises ning dokumentatsiooni ajakohasuses;
 - Tagama töötajatele asjakohase koolituse ja järelevalve [KL: pole hea tõlge, *supervision* on pigem juhendamine töökohal]
 - Tagama asjakohastest **õigusaktidest** tulenevatele **nõuetele vastavuse**;

Toetama töö **pidevat täiustamist** eri valdkondades, võttes arvesse teaduse, tehnoloogia ja parimate praktikate uusi arenguid.

Toiduohutuskultuur: XIa PEATÜKK EÜ määrus 852/2004

Kehtestati Komisjoni määrusega (EL) 2021/382

Toidukäitlejad **kujundavad välja** asjakohase toiduohutuskultuuri, **säilitavad seda** ja **esitavad sellekohased tõendid**, järgides sel eesmärgil järgmisi nõudeid:

- a) punkti 2 kohane juhtkonna ja samuti kõikide töötajate **pühendumine** toidu ohutule tootmisele ja turustamisele;
- b) **suunitlus** ohutu toidu tootmisele ja **kõikide töötajate kaasamisele** toiduohutustava rakendamisel;
- c) ettevõtte **kõikide töötajate teadlikkus** toiduohutusega seotud **ohtudest** ning **toiduohutuse ja hügieeni tähtsusest**;
- d) ettevõtte **kõikide töötajate vaheline avatud ja selge teabevahetus** nii ühe tegevuse **piires** kui ka järjestikuste tegevuste **lõikes**, sealhulgas **kõrvalekalletest ja ootustest teavitamine**;

e) **piisavate ressursside olemasolu** toidu ohutuks ja hügieeniliseks käitlemiseks

Juhtkonna pühendumine hõlmab järgmist:

- a) selle tagamine, et **rollid ja kohustused** on toidukäitlemisettevõtte iga tegevuse raames **selgelt teatavaks** tehtud;
- b) toiduhügieenisüsteemi **tervkluse säilitamine** muudatuste kavandamise ja rakendamise ajal;
- c) selles veendumine, et **kontrolli tehakse õigeaegselt ja tõhusalt ning dokumendid on ajakohastatud**;
- d) töötajate asjakohase **koolitamise ja järelevalve** tagamine; [KL: pole hea tõlge, *supervision* on pigem juhendamine töökohal]
- e) asjakohastele **regulatiivsetele nõuetele vastavuse** tagamine;
- f) vajaduse korral ettevõtte toiduohutuse juhtimise süsteemi **pideva täiustamise soodustamine** lähtuvalt arengusuundumustest teaduse, tehnoloogia ja parima tava valdkonnas.

Toiduohutuskultuuri juurutamisel võetakse arvesse toidukäitlemisettevõtte **laadi ja suurust**.

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ET/TXT/PDF/?uri=CELEX:02004R0852-20210324&qid=1639556655775&from=ET>

NB! 2023: PTA juhised toiduohutuskultuuri arendamiseks ettevõttes <https://pta.agri.ee/ettevotjale-tootjale-ja-turustajale/toidu-tootmine/uldised-nouded#toiduohutuskultuur->

Iga toiduhügieeni süsteemi edukaks toimimiseks on fundamentaalse tähtsusega positiivse toiduohutuskultuuri rajamine ja säilitamine, kus tunnustatakse inimese käitumise olulisust ohutu ja kõlbliku toidu tootmisel. Toiduohutuskultuur on kirjeldatud EÜ määruse [852/2004](#) XIa peatükis, mis kehtestati Komisjoni määrusega (EL) 2021/382.

Ettevõttel peab olema dokumenteeritud plaan, et eesmärk on toota ohutut ning nõuetele vastavat toitu. Toiduohutuskultuuri kirjeldav plaan peab olema allkirjastatud vastutava töötaja poolt ning see peab olema teatavaks tehtud kõigile töötajatele. Plaan peab kirjeldama, kuidas toimub infovahetus (nt vihjete postkastid), koolituste planeerimine, tagasiside küsimine töötajatelt (nt küsitlused), auditite ja ülevaatuste korraldamine ning mittevastavustega tegelemine. Ettevõtte peab plaani toimivust ka üle vaatama.

Toidukäitlejad kujundavad välja asjakohase toiduohutuskultuuri, säilitavad seda ja esitavad sellekohased tõendid, järgides sel eesmärgil järgmisi nõudeid:

- juhtkonna ja samuti kõikide töötajate pühendumine toidu ohutule tootmisele ja turustamisele;
- suunitlus ohutu toidu tootmisele ja kõikide töötajate kaasamisele toiduohutustava rakendamisel;
- ettevõtte kõikide töötajate teadlikkus toiduohutusega seotud ohtudest ning toiduohutuse ja hügieeni tähtsusest;
- ettevõtte kõikide töötajate vaheline avatud ja selge teabevahetus nii ühe tegevuse piires kui ka järjestikuste tegevuste lõikes, sealhulgas kõrvalekalletest ja ootustest teavitamine;
- piisavate ressursside olemasolu toidu ohutuks ja hügieeniliseks käitlemiseks.

Juhtkonna pühendumine hõlmab järgmist:

- selle tagamine, et rollid ja kohustused on toidukäitlemisettevõtte iga tegevuse raames selgelt teatavaks tehtud;
- toiduhügieenisüsteemi tervkluse säilitamine muudatuste kavandamise ja rakendamise ajal;

- selles veendumine, et kontrolli tehakse õigeaegselt ja tõhusalt ning dokumendid on ajakohastatud;
- töötajate asjakohase koolitamise ja juhendamise tagamine;
- asjakohastele regulatiivsetele nõuetele vastavuse tagamine;
- vajaduse korral ettevõtte toiduohutuse juhtimise süsteemi pideva täiustamise soodustamine lähtuvalt arengusuundumustest teaduse, tehnoloogia ja parima tava valdkonnas.

Tagasisidet toiduohutuskultuuri toimimise kohta annavad küsitlused.

- Veendumaks, et toiduohutuse poliitika ka toimib, tuleb enda tegevused üle vaadata. Järgnevalt on toodud mõned kontrollküsimused.
- Kas oli ettevõtte poliitika, sealhulgas toiduohutuskultuur, edastatud kõigile töötajatele?
- Kuidas olid toiduohutuskultuuri elemendid ettevõttes rakendatud?
- Kas on toiduohutuskultuuriga seotud konkreetsed eesmärgid? Kas need on edastatud vastavatele osakondadele?
- Kuidas edastati ettevõtte poliitikat kõigile töötajatele?
- Kuidas on koolitused ja väljaõpe korraldatud?
- Milliseid parandustegevusi küsitluste tulemusena rakendatakse?

Septembris 2022 loodi Euroopa Komisjoni teatis hea hügieenitava ja HACCP põhimõtetele põhinevaid menetlusi hõlmavate toiduohutuse juhtimise süsteemide rakendamise kohta, sh rakendamise hõlbustamise / paindlikumaks muutmise kohta teatavates toidukäitlemisettevõtetes (2022/C 355/01), milles käsitletakse ka toiduohutuskultuuri teematikat, sh auditeerimist. Näidsküsimustik! [https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ET/TXT/PDF/?uri=CELEX:52022XC0916\(01\)&qid=1695900114137](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ET/TXT/PDF/?uri=CELEX:52022XC0916(01)&qid=1695900114137)

BRC 8. versioon: 1. Tippjuhtkonna pühendumus [NB! alates veebr 2023 auditeeritakse versioon 9 järgi]

- toiduohutuse juhtimise **põhitegur on ettevõttes valitsev ohutuskultuur** ehk jagatud hoiakud, väärtused ja tõekspidamised, mis on seotud **toiduohutuse olulisusega, usaldusega** ettevõttes kasutatavate toidu ohutuse protsesside vastu ja **süsteemidega**, mis on **olemas** toiduohutusega seotud **probleemidest teatamiseks**.
- Et see **kultuur leviks** ja toiduohutuse **tähtsust mõistaksid** kõik töötajad, tuleb seda organisatsiooni tipust alates **juhtida**, et tagada vajalik **pühendumine, toetus** ja **ressursside** olemasolu.
- Ilma selle **kultuurita** ja juhtkonna **pühendumiseta** on väga ebatõenäoline, et standardit [BRC 8] saaks **järjepidevalt rakendada** või kindlustunnet, et sertifitseerimine klientidele annab, võiks austada.
- Standardis on nõuded, mida on vaja mõista ja rakendada enamikes organisatsioonisisestes funktsioonides, alates ostmisest kuni personali ning hooldusest kuni tootmiseni.
- Kogemused on näidanud, et ainult seal, kus **tippjuhtkond on protsessile pühendunud**, saab seda kaasamist saavutada järjepidevalt.

BRC 9. detailsemad nõuded, mh nõue, et tippjuhtkonna esindaja peab auditil viibima juures kui teemaks toiduohutuse- ja kvaliteedikultuuri efektiivsuse teema.

IFS 7: 1.1. Poliitika

- Tippjuhtkond töötab välja, rakendab ja järgib **ettevõtte poliitikat**, mis peab sisaldama vähemalt:
- toiduohutus ja toodete kvaliteet

- kliendikesksus
- **toiduohutuskultuur.**
- See ettevõtte poliitika edastatakse kõigile töötajatele ja need jaotatakse asjaomaste osakondade konkreetset eesmärgid.
- **Juhised auditeerimiseks:**
- Oli ettevõtte poliitika, sealhulgas toiduohutuskultuur, edastatud kõigile töötajatele?
- Kuidas olid toiduohutuskultuuri elemendid ettevõttes rakendatud?
- Kas on toiduohutuskultuuriga seotud konkreetset eesmärgid? Kas need on edastatud vastavatele osakondadele?
- Kuidas edastati ettevõtte poliitikat kõigile töötajatele?

Lühidalt 😊

- **Küsimustik**—Kus olete?
- **Strateegiaplaan** TOK arendamiseks
 - Eestvedamine, juhtkonna pühendumus, väärtused oluline osa strateegiast
- **Infovahetus**
 - Poliitika ja ootuste viimine igaüheni
 - Kehv suhtlus on viinud haiguspuhanguteni
 - Jaga igapäevaselt töötajatega olulist infot
 - Töötajate tagasiside süsteem toiduohutusega seotud küsimustele (postkast?)
- **Koolitus**
 - Kohane meetod
 - Ei pane inimesi õigesti käituma, aga annab teadmised motiveerituse korral õigesti käituma
- **Toetus**
 - *(CC näide söögikohtadest, A: kõik tiptunnil ametis, korra järgi; B: 4st kaks läks lõunapausile. Tiptunnil)*
- **Seire ja hindamine**
 - Kõik andmed (MB, puhastamise efektiivsus) lisaks küsimustikule → tegevuskava
 - Kui ei tee, läheb halvasti vs kui teed õigesti, läheb hästi
- **Tunnustage ja tähistage edu!**

TOK mõõtmine ettevõttes

- Audit, sobib TOK välise külje, toiduohutuskliima hindamiseks (nt <https://fsgservices.com/wp-content/uploads/2021/01/Food-Safety-Culture-Checklist-FSQS.pdf>)
- Ettevõtte **töötajate küsitlus**
 - Teadlikkus suureneb, räägitakse rohkem TOKst, valmisolek parendusteks (vt 15 küsimusega küsimustik → keskmised, standardhälbed))
- pärast küsitluse tulemuste analüüsi **fookusgruppide analüüs**
- ettevõtte **juhtide küsitlus**
- **vahetuse eelsete vestluste hindamine** liinitöötajatega ning visuaalset ja kirjalikku suhtlust tehases, mis käsitlevad toiduohutust.
- Pärast nende meetodite kasutuselevõttu ja tulemuste üle vaatamist saate teha üldhinnangu koos soovitusetega → arendamiseks teed →

Töötajate küsitlus

- Küsitluse sissejuhatav tekst läbi mõelda! Näiteid küsimustikest vaata lisafailist!
- Küsitluse läbiviimise keskkond ja ajastus

- Küsitlused tuleks tõlkida kõikidesse tehases kasutatavatesse keeltesse
- Kas töötajate (funktsionaalne) lugemisoskus on hea?
 - Vajadusel lugeda iga väide kogu rühmale valjult ette, järgmise väite juurde liikuda alles pärast seda, kui kõigil on olnud võimalus selgitusi küsida ja vastata.
- Tulemuste analüüsimiseks hoida erinevate vahetustega/üksuste tulemused eraldi
 - Kas üks vahetus toob rohkem välja kui teine? Kas on erinevused liinitöötajate ja meistrite vahel? Jne
- Küsitluse andmetest → juhiseid fookusgruppides/rühmavestlustes arutletavateks teemadeks
- Neutraalne moderaator (personalitöötaja?)
- kolm või enam fookusgrupp, kuhu kuulub kuni 10 töötajat
 - et kinnitada küsitluse vastuseid ja nendest tuletatud oletusi
 - arutada muid toiduohutuskultuuriga seotud küsimusi, mida küsitlus ei pruugi välja tuua.
 - Esindatud peavad olema kõik töötajate keelerühmad, samuti kõik vahetused.
 - Soovitav on läbi viia fookusgrupp, kuhu kuuluvad meistrid/vahetud töö korraldajad ja teised isikud, kes teevad toiduohutust mõjutavaid otsuseid, näiteks hanke/sisseostu- või personalitöötajad.
- (<https://samm.ut.ee/fookusgrupi-intervjuu>)

Juhtide küsitlus

- Kuidas juhtkond suhtub ja kuidas läheneb toiduohutuskultuurile
- Küsimustik, nt hübriid töötajate küsitlusest, juhtimisintervjuust, andmete ülevaatest ja parimatest tavadest
- Küsimustik on kasutajasõbralik
- Saab täita inimesele sobival ajal ja see võimaldab järjepidevat ja ajalist võrdlust, kui toiduohutuse ülevaadet tuleks hiljem korrata.
- Kui juhtkond täidab küsimustiku individuaalselt, saab anda hinnangu kõigi meeskonnaliikmete vastavusele toiduohutuse eesmärkidele.
- Küsimustik on aluseks juhtkonnapoolse ülevaate toiduohutuskultuuri teemale.
- Kirjalike vastuste saamine enne juhtkonna koosolekut hõlbustab produktiivsemat dialoogi.

MACK mudel (D. Rosenblatt, 2015)

- Toiduga seotud intsidentide analüüsist:
 - „Kust ma pidin seda teadma?“
 - „Kellelgi pole aega teha täpselt juhiste järgi“
 - „Ma lihtsalt unustasin“
 - „Seda igapäevaselt teha on mõttetu“
- Töötajatel puudu
 - motivatsioonist (*Motivation*)
 - teadlikkusest (*Awareness*)
 - suutlikkusest (*Capability*) ja
 - teadmistest (*Knowledge*)

Käitumine ei muutu senikaua kui saame aru, et inimesed **teevad otsuseid teisiti** kui nt mina teen

Vaja kaasata kõiki: liinitöötajaid, keskastme juhte, tehnilist personali

Kui efektiivselt jõuab 'põrandale'? Plakatid, videod jne, aga vaja rohkem!

Premeerimise ja karistamise süsteem peab olema selge ja läbipaistev, kiitmine: nelja silma all või kõigi ees?

Arusaamine on oluline!

Vaja süsteemi, et saada **tagasisidet** ja reageerida töötajate tagasisidele

Koolituse efektiivsuse hindamine (test, jälgimine töökohal vms)

Prioriteedid—vastavuses süsteemi ja mõõdikutega

Kuidas muuta kultuuri?

Kultuur moodustub muuhulgas **teadmistest** ja **väärtustest**

Väärtusi jagatakse organisatsiooni **uute liikmetega**

Võetakse grupis kasutusele läbi **normide** ja **kommete**

'kirjutatud' reeglitest saavad läbi grupi inimeste 'tõlke' normid—head või halvad—mida jagatakse grupi uutele liikmetele

Seepärast on omandatud hügieeniharjumusi raske muuta

paljudel juhtudel **kirjutamata** ja **kokku leppimata reegleid**, eeskuju jõud

GFSI 5 faasi mudel, *Education and Training Maturity Model*

Frank Yiannas: mõned asjad, mida võiksite jälgida

- Kas toiduohutuskultuur on dokumenteeritud ja kommuniqueeritud osana organisatsiooni väärtustest?
- Kas **vahetuse eelsetel koosolekutel** räägivad juhid oma töötajatega toiduohutuse olulisusest või konkreetsetest toiduprotseduuridest? **Kui juhid sellest ei räägi, pole see ilmselt oluline.**
- Kas esiliini töötajatel on teadmised ja oskused toidu ohutuks tootmiseks? Ja mis kõige tähtsam, kas nad järgivad õigeid toiduohutuse tavasid (st käituvad õigesti)?
- Kas tootmisruumid on kavandatud toiduohutust silmas pidades? Kas näete selgeid planeerimise põhimõtteid, mis näitavad, et töö korraldamisel arvestati toiduohutust?
- Kas töötajate **toiduohutuse tavad muutuvad** inspektori saabudes? Kui nad seda teevad, tähendab see tõenäoliselt, et nad ei järgi toiduohutust, õigel viisil, kui keegi ei vaata.
- Toiduohutuskultuur on vaadeldav. See ei ole vaid tegevjuhi allkirjastatud dokument

<https://www.qualityassurancemag.com/article/a-qa-with-frank-yiannas/>

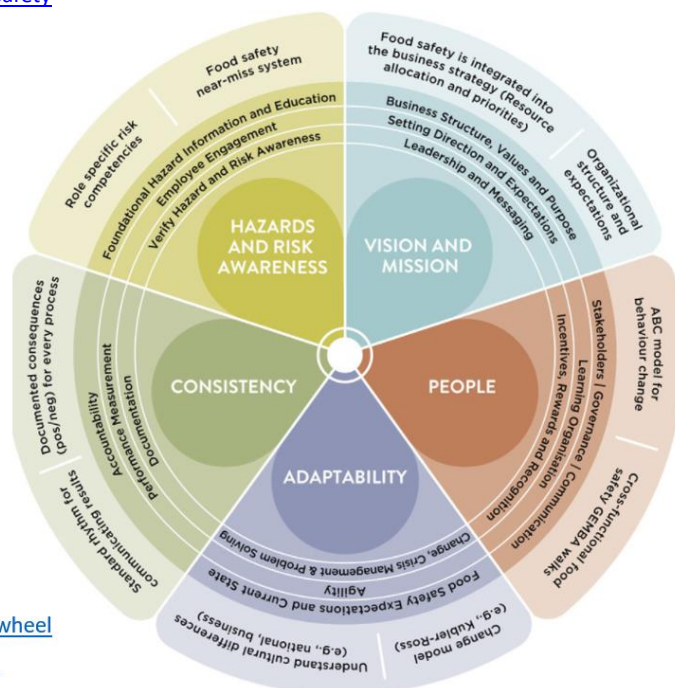
<https://www.fda.gov/food/new-era-smarter-food-safety>



Lone Jespersen on praegu GFSI toiduohutuskultuuri käsitleva tehnilise tööühma esinaine. See rühm on pühendatud toiduohutuse kultuuri iseloomustamisele ja kvantifitseerimisele ülemaailmses toiduainetööstuses

<https://cultivatefoodsafety.com/cultivates-solutions-wheel>

<https://www.youtube.com/watch?v=DnDnLUyAdM>



Kuidas saavad toiduohutuse ja kvaliteedi tagamise spetsialistid oma juhtidele toiduohutuskultuuri tähtsust kõige paremini müüa?

Frank Yiannas:

- Esiteks peaksid **toiduohutuse spetsialistid** suutma oma **juhtidele** selgeks teha **erinevuse** toiduohutus**programmi** ja toiduohutus**kultuuri** vahel. Kui nad ei suuda seda näidetega piisavalt selgitada, tundub see **ebamäärane** ja **abstraktne**.
- Teiseks peaksid nad suutma **juhtmeeskonda veenda**, et see on kõige olulisem, et **tugev toiduohutuskultuur** pole kasulik mitte ainult rahvatervisele, vaid see on **kasulik ka äri**le. Nad võivad kaaluda tagajärgi, mis juhtub tugeva toiduohutuskultuurita ettevõttega, kuidas see võib traagiliselt ja negatiivselt **mõjutada** tema **klientide elu** ning **kahjustada kaubamärgi** mainet. Välditavatel haigustel, valul ja kannatustel on inimlik, traagiline pool. Sellega kaasneb ka rahaline ja mainekahjustus.

KL: see on õigusaktist tulenev nõue, st kohustus

Valik lugemissoovitusi:

GFSI <https://mygfsi.com/wp-content/uploads/2019/09/GFSI-Food-Safety-Culture-Full.pdf>

Uus-Meremaa <https://www.foodstandards.gov.au/foodsafety/culture/Documents/food-safety-culture-checklists.pdf>

http://vl.emu.ee/userfiles/instituudid/vl/VLI/terveloom2019/2_Laikoja.pdf

<https://www.ift.org/news-and-publications/food-technology-magazine/issues/2012/january/features/food-safety-culture>

<http://bfff.co.uk/wp-content/uploads/2019/02/Carol-Wallace-pdf-format.pdf>