

KOKKUVÕTE

Elusorganismid saavad toidust olulisi toitaineid, milleta poleks organismide eluspüsimine võimalik. Inimeste tervislik seisund sõltub otseselt tarbitavast toidust. Sellest tulenevalt on toiduohutuse tagamine toidukäitlemisel primaarne.

Toiduohutuse tagamiseks kasutatakse igas toidu käitlemisega tegelevas ettevõttes enesekontrolliplaani rakendamist, mis loob soodsad tingimused ohtude märkamiseks ja järelvalveks. Enesekontrolliplaani rakendamine võib reaalses elus kaasa tuua mitmesuguseid probleeme.

Käesoleva töö eesmärkideks oli saada põgus ülevaade toitlustusasutustes peituvatest peamistest ohtudest ning välja selgitada, millised on hoiakud enesekontrolliplaani suhtes. Selleks viidi läbi viis intervjuud toitlustusettevõtete esindajatega.

Peamised ohud tulenevad toidu saastumisest, mille põhjusteks on toiduainete käitlemisel tekkivad vead. Toidu saastumine võib toimuda läbi füüsikaliste, keemiliste või bioloogiliste ohutegurite. Suurema ohuga toiduained on munad, piim, kala ja liha. Tooraine ja toidu saastumise vältimise võtmetegurid on hügieenireeglite järgimine ning ristsaastumise vältimine. Kriitilistes kontrollpunktides on ohu esinemise tõenäosus suurem. Sellisteks punktideks võivad olla konkreetset tegevused või etapid.

Respondentide hoiakud enesekontrolliplaani suhtes on erisugused. Ühise joonena tuli välja asjaolu, et enesekontrolliplaani peetakse üldiselt vajalikuks. Osa intervjuueeritavatest suhtus enesekontrolliplaani rahulikult ning leidis, et sellest on palju kasu. Üks respondent pidas enesekontrolliplaani liiga bürokraatlikuks ning keeruliseks. Mitmed respondendid tunnistasid, et enesekontrolliplaaniga seonduv informatsioon on keeruline ning raskesti mõistetav. Tulemustest selgus, et selle järgimises esineb puudujääke, mis tulenevad nii ajapuudusest kui ka töötajate initsiatiivi vähesusest dokumentide täitmisel. Takistuseks võivad osutada ka ebapiisavad teadmised ning oskused. Tulemustest ilmselgus, et enesekontrolliplaani järgitakse, kuid selles võivad esineda puudused.

Tuginedes käesoleva töö uurimistulemustele teeb autor ettepaneku uurida võimalusi, kuidas saaks muuta toitlustusettevõtete jaoks enesekontrolliplaani täitmist mugavamaks.