

Lühikokkuvõte

Magistritöö eesmärgiks oli koostada tootlustusettevõtte enesekontrolliplaan tegevusloa saamiseks.

Enesekontrolliplaani koostamisel tugineti HACCP süsteemi seitsmele põhimõttele ning lähtuti Eesti Vabariigi ja Euroopa Liidu vastavate valdkondade õigusaktidest ning teistest asjakohastest kirjandusallikatest.

Käesolevas töös anti ülevaate HACCP süsteemi olemusest ja tähtsusest tootlustusettevõtete toiduhügieeni tagamisel.

Töö teoreetilises osas kirjeldati võimalikke toidu käitlemisega seotud füüsikalisi, keemilisi ja bioloogilisi ohtusid, anti ülevaate epidemioloogilisest olukorrast Eestis ja maailmas, anti ülevaate HACCP süsteemi kontseptsioonist ja selle põhimõtetest, kirjeldati enesekontrollisüsteemi loomise etappe ja HACCP süsteemi eeltingimusprogrammide olulisust igas toidukäitlemisettevõttes. Töös on selgitatud enesekontrolliplaani koostamise kohustuslikkust HACCP põhimõtete rakendamise alusel, mis tulenevad seadusandlike õigusaktide nõuetest.

Lõputöö rakenduslikus osas koostati neli tehnoloogilist skeemi erinevatele tootegruppidele ja nende puhul viidi läbi ohtude analüüs, määrati kriitilised kontrollpunktid, kriitilised piirid, ennetusabinõud, korrigeerivad tegevused ja koostati vastavad kontrollkaardid. Lisaks anti detailsemad tehnoloogiliste etappide kirjeldused ja esitati toorainete ja valmisroogade tootekaardid. Koostati kõik vajalikud seirelehed ja loodi kõik eeltingimusprogrammidega seotud dokumendid: kahjuritõrjeplaan, ruumide ja seadmete plaan, asendiplaan, puhastamis- ja desinfitseerimisplaan jne.

Magistritöö tulemusena valmis tootlustusettevõtte enesekontrolliplaan, mis vastas Veterinaar- ja Toiduameti poolt esitatud enesekontrolliplaani koostamise nõuetele ja mis võimaldas saada tegevusloa ettevõtte töö alustamiseks.