

Lühikokkuvõte

Magistritöö eesmärgiks oli ajakohastada ning korrigeerida toitlustusettevõtte enesekontrolliplaani. Selle täiendamise vajadus on tingitud siseauditi tulemusena tuvastatud olulistest puudustest ettevõtte toiduohutusealases dokumentatsioonis, mis on kohati aegunud, ebapiisav ja ebatäpne ning mõningatel juhtudel puudulik (vormistamata nõuetekohased roogade valmistamise tehnoloogilised skeemid, ohtude analüüs ja kriitiliste kontrollpunktide määramine jm).

Enesekontrolliplaani ajakohastades tugineti HACCP süsteemi põhimõtetele ning lähtuti erinevatest asjakohastest kirjandusallikatest. Esmalt viidi läbi täiendav audit, et olla kursis kõigi konkreetsete murepunktidega. Lõputöö raames koostati üldine tehnoloogiline skeem kõikidele tootegruppidele ja täpsemad tehnoloogilised skeemid viiele menüüs pakutavale roale, millele puhul viidi läbi ka ohtude analüüs, määrati kriitilised kontrollpunktid ja koostati kontrollkaardid. Koostati ka puuduolevad seirelehed ning täiendati viimaste aastatega oluliselt täienenud seadmete nimekirja. Lisati ka kahjuritõrjeplaanis mürkõrgutiste asukohad hoone plaanil ning toidu liikumise teed. Lisaks eeltoodule on töö lisadesse koondatud ka puhastamis- ja desinfitseerimisplaan ja ohutuskaardi näidis.

Magistritöö tulemusena uuendati Lucca restorani enesekontrolliplaani, mille ajakohastatud dokumentatsioon on koondatud käesolevasse töösse ja selle lisadesse ning lisatud restorani enesekontrolli dokumentatsiooni.