

# KOKKUVÕTE

Antud magistritöö eesmärgiks oli enesekontrollisüsteemi dokumentatsiooni koostamine restoranile Pai, toetudes HACCP põhimõtetele.

Toidu kaudu levivate haiguste esinemissagedus ei ole vähenenud vaatamata tarbijate ja toidukäitlejate teadlikkuse tõusule ning toiduainetööstuse tehnoloogiate arengule. Toidu kaudu levivad haigused kujutavad endast suurt ohtu inimeste tervisele nii arengumaades kui ka arenenud riikides, mistõttu on oluline, et toitlustusettevõtted ning nende töötajad peaksid kinni toiduohutuse ning üld- ja isikliku hügieeni reeglitest. Toidu saastumise vältimiseks tuleb hoolikalt jälgida käte ja keha puhtust.

Eeltingimusprogrammide (pesemis- ja desinfitseerimisplaan, jäätmekäitlusplaan, kahjuritõrjeplaan jne) edukas rakendamine aitab olukorda kontrolli all hoida mitmetes toidukäitlemise ja -valmistamise etapis. Eeltingimusprogrammid on vajalikud, et kaitsta toitu saastumise eest, ohjata mikroorganismide kasvu ning hoida seadmed ja vahendid töökorras. Ettevõttes kasutusel olevad eeltingimusprogramme on käsitletud töö rakenduslikus osas.

Ettevõtte rikkalik menüüvalik on tervislik ja toidud valmistatakse värsketest toorainest. Valikus pakutakse erinevaid suppe, praade, salateid, võileibu, grill-liha ning magustoite. Mitmekesise menüü tõttu on pakutavatele roogadele koostatud üldine tehnoloogiline skeem ja lühikirjeldus. Täpsed tehnoloogilised skeemid, kriitiliste kontrollpunktide määramine, ohtude analüüs, kontrollkaart ja valmistoidu kirjeldused on koostatud kolmele roale: paprika bataadi püreesupp goma-wakame vetikate ja hiidkrevettidega; grillitud veise antrekoot jaapani marinaadis frititud juurviljadega ning grillitud vahukommid maasikate ja vaniljejäätisega.

Enesekontrollisüsteemi toimivust kontrollitakse auditi abil, mille viib 1 kord aastas läbi ettevõtte juhataja. Esimene siseaudit on planeeritud läbi viia koostatud abimaterjalidele toetudes 2016. aastal septembris. Lisaks teostatakse süsteemi nõuetekohasuse tõendamiseks laboratoorseid analüüse.

Enesekontrolliplaan hõlmab kõiki vajalikke dokumente ning seirelehti. Korrekse ja täpse dokumentatsiooni tagamise eest vastutab ettevõtte juhataja.