



Euroopa Maaelu Arengu  
Põllumajandusfond:  
Euroopa investeringud  
maapiirkondadesse

## KAKSTEIST VÕTET TOIDUOHUTUSKULTUURI TOETAMISEKS

**Toiduohutuskultuuri** all mõistetakse ühiseid jagatud väärtusi, uskumusi ja norme, mis mõjutavad töötajate mõtteviisi ja käitumist toiduohutuse osas läbi kogu organisatsiooni, igal tasandil (GFSI, 2018). Järgnevalt mõned võtted selle toetamiseks.

**Eeskujuks olemine.** Töö vahetud korraldajad ning juhtkonna liikmed on eeskujuks töötajaskonnale. Toiduhügieeni kokkulepetest kinnipidamise ning toiduohutusele pühendumisega saadame töötajatele tugeva sõnumi.

**Juhendamine ja koolitamine.** Pakume regulaarset juhendamist ja koolitusi, et iga töötaja, sh juhtkonna liige, mõistaks, mida temalt ohutu toidu tootmiseks oodatakse.

**Visuaalsed meeldetuletused.** Kasutame visuaalseid materjale, näiteks plakateid, silte ja märke stendidel või ekraanidel, et tuletada meelde ohutuid ja hügieenilisi toidu käitlemise võtteid. Paigutame meeldetuletused targalt valitud kohtadesse, kus inimesed neid näevad.

**Tagasiside kanalid.** Seame sisse süsteemi (nt ettepanekute postkasti), et töötajad saaksid anonüümselt edastada toiduohutusega seotud muresid või ettepanekuid. See julgustab avatud suhtlust, kaasab töötajaid, annab viiteid muudatuste ja täienduste vajadusest ning toetab pidevat toiduohutuskultuuri parendamist.

**Töökaaslaste mõju.** Julgustame töötajaid ühiselt vastutama toiduohutuse eest. Kui töökaaslased tuletavad üksteisele meelde nõuetest kinnipidamise ja juhiste järgimise vajadust, loob see jagatud vastutuse kultuuri.

**Vaikimisi valikud.** Seame vaikimisi valikutes toiduohutuse alati esikohale. Näiteks, vaikimisi tuleb toidu käitlemisel kanda kindaid ja peakatet ning töötajad võivad teha teistsuguse valiku ainult juhul, kui selleks on mõjuv põhjus.

**Valikuarhitektuur.** Korraldame töökohad selliselt, et töötajad on loomulikult suunatud kasutama ohutuid ja hügieenilisi toidu käitlemise võtteid. Näiteks hoiame ristsaastumise vältimiseks kuumtöötlemata liha madalamatel riulitel ning korraldame kätepesukoha mugavalt ja kasutajasõbralikult.

**Lugude jutustamine.** Jagame lugusid ja näiteid sellest, kuidas nõuetest ja enesekontrolliplaanis kavandatud kinnipidamine on ennetanud toiduga seotud haiguspuhangut, ettevõtte mainekahju või muid negatiivseid tagajärgi. Lood võivad olla õpetlikud, tõhusad ja motiveerivad!

**Mänguline lähenemine.** Loome mängu ja võistlusi, mis julgustavad töötajaid järgima toiduhügieenireegleid, nt võistlus käte puhtuse hindamise tulemuste alusel erinevate liinide või vahetuste töötajate vahel. Pakume tunnustust toiduohutuse eesmärkide saavutamise eest.

**Innustamine.** Julgustame ja kiidame töötajaid toiduhügieeni ja -ohutuse nõuete järgimise eest.

**Väline tunnustus.** Taotleme toiduohutusega seotud sertifikaate ja auhindu, näiteks toiduohutuse juhtimisstandardite sertifitseerimist, sest väline tunnustus võib töötajaid motiveerida.

**Pidev täiustamine.** Hindame regulaarselt toiduohutuskultuuri olukorda küsitluste, auditite ja tagasiside abil. Kasutame hindamiste tulemusi toiduohutuskultuuri parendamiseks. Küsitluste läbiviimiseks saab infot [www.toiduteave.ee](http://www.toiduteave.ee) ja [Komisjoni teatisest](#).