



Euroopa Maaelu Arengu
Põllumajandusfond:
Euroopa investeringud
maapiirkondadesse

Mis on toiduohutuskultuur? Miks see on oluline?

Toiduohutuse juhtimissüsteemi juurutamise ja efektiivsena toimimise edukus sõltub positiivsest toiduohutuskultuurist. Organisatsioon, kellel on tugev toiduohutuskultuur, näitab oma töötajatele ja klientidele, et ohutu toidu valmistamine on oluline eesmärk ning osa äritegevusest.

Toiduohutuskultuuri on kirjeldatud [määruses \(EÜ\) 852/2004](#). Juhiseid määruse nõuete täitmiseks leiab [PTA kodulehelt](#).

Ettevõtte toiduohutuskultuur näitab, kuidas kõik, sealhulgas omanikud, juhid ning töötajad, mõtlevad ja käituvad oma igapäevatoos toidu ohutuse tagamiseks. Positiivse ja küpse toiduohutuskultuuriga ettevõttes säilitatakse need mõtteviisid ning käitumine aja jooksul, mitte hoogtöö korras ühe kuu või jooksva aasta fookusena.

Miks on toiduohutuskultuur oluline?

Toiduohutuskultuur mõjutab ettevõttepere suhtumist toiduhügieeni, nende valmisolekut avameelselt arutada muresid ja jagada erinevaid arvamusi ning pingutust, mida nad toiduohutusele pühendavad. Hea toiduohutuskultuur võib kaitsta tarbijaid toidutekkeliste haiguste eest, aga ka ettevõtte head mainet ning võib aidata ära hoida ettevõtte rahalist kahju.

Toiduohutuskultuuri on kirjeldatud ka nii: see on viis, kuidas toiduettevõtte töötaja väljendab oma suhtumist toiduhügieeni ja ohutusse siis, kui keegi teine pealt ei näe. Milliseid valikuid ta teeb? Kas ta peab kinni juhistest toiduohutuse tagamiseks? Kas juht või töötaja väljendab toiduohutusealast teadlikkust, st toimib vastavalt juhendamisele ja ettevõttes kehtivatele hügieenikokkulepetele igas olukorras, sest ta teab, miks on nii õige toimida? Väärtushinnangud ja hoiakud toiduhügieeni suhtes panevad inimese tegema õigeid valikuid ja käituma hügieeni mõttes õigesti.

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

Kuidas kujundatakse ja säilitatakse head toiduohutuskultuuri?

Otsekohalduva [määruse \(EÜ\) 852/2004](#) ja [komisjoni teatise](#) 2022/C 355/01 kohaselt **kujundavad toidukäitlejad välja asjakohase toiduohutuskultuuri, säilitavad seda ja esitavad sellekohased tõendid**, järgides sel eesmärgil järgmisi nõudeid:

- juhtkonna ja kõikide töötajate **pühendumine** toidu ohutule tootmisele ja turustamisele. Juhtkonna pühendumise nõuetest tuleb juttu järgmisel lehel, töötajate pühendumine tähendab töötajate kaasamist ja osalemist toiduohutuse tagamisel;

- **suunitlus** ohutu toidu tootmisele ja kõikide töötajate **kaasamisele** hügieenitava rakendamisel. Mil määral on juht või juhtkond võimeline kaasama töötajaid toiduohutuse tulemuslikku tagamisse ja nõuete järgimisse ning tagama, et riskidele, kõrvalekalletele ning muutuvatele asjaoludele reageeritakse asjakohaselt;
- ettevõtte kõikide töötajate **teadlikkus** toiduohutusega seotud ohtudest ning toiduohutuse ja hügieeni tähtsusest. Teadlikkus on arusaam sellest, mil määral on ettevõtte kõik töötajad teadlikud toiduohutusega seotud riskidest, mis on seotud nende tööülesannetega, ning kas need riskid on kontrolli all;
- ettevõtte kõikide töötajate vaheline **avatud ja selge teabevahetus** nii ühe tegevuse piires kui ka järjestikuste tegevuste lõikes, sealhulgas kõrvalekalletest ja ootustest teavitamine. Teabevahetus viitab ettevõttes toiduohutusega seotud teabe edastamise või levitamise ulatusele;
- **piisavate ressursside olemasolu** toidu ohutuks ja hügieeniliseks käitlemiseks. Mil määral on ettevõttes olemas toidu ohutuks käitlemiseks vajalikud füüsilised ja mittefüüsilised vahendid (nt aeg, töötajad, taristu, juhendamised/koolitus, protseduurid).

Toiduohutuskultuuri komponendid:

Pühendumine

Kaasamine

Teadlikkus

Teabevahetus

Ressursid

Määruses (EÜ) 852/2004 rõhutatakse **juhtkonna rolli** positiivse toiduohutuskultuuri loomisel ja säilitamisel. Juhtkonna pühendumine hõlmab järgmist:

- tagamine, et **rollid ja kohustused** on toidukäitlemisettevõtte iga tegevuse raames selgelt teatavaks tehtud;
- toiduhügieenisüsteemi **tervikluse säilitamine** muudatuste kavandamise ja rakendamise ajal;
- veendumine, et **kontrolli/ohjeid** tehakse õigeaegselt ja tõhusalt ning dokumendid on ajakohastatud;
- töötajate asjakohase **koolitamise ja juhendamise** tagamine;
- asjakohastele regulatiivsetele **nõuetele vastavuse** tagamine;
- vajaduse korral ettevõtte toiduohutuse juhtimise süsteemi **pideva täiustamise** soodustamine lähtuvalt arengusuundumustest teaduse, tehnoloogia ja parima tava valdkonnas.

Positiivse toiduohutuskultuuri loomine ja säilitamine toiduettevõttes vajavad pidevat tööd ning tähelepanu. Võtmetähtsusega on:

- **pühendunud eestvedamine** – ettevõtte toiduohutuskultuuri küpsus peegeldab ettevõtte juhtimist. Juhtidel on oluline roll toiduohutuse eesmärkide seadmisel ja keskendumise säilitamisel, et kõik püsiks õigel teel;
- **juhtide nähtavus** – juhtkond peab käima oma sõnade järgi ja toiduhügieeni au sees hoidma, sest töötajad suhtuvad nendesse kui eeskujudesse;
- **tõhus suhtlemine** – infot tuleb regulaarselt jagada. Juhtkond peab teavitama töötajaid ootustest toiduohutuse osas ning töötajaid tuleb ära kuulata, kui nad väljendavad muret või ettepanekuid toiduhügieeni või –ohutuse parandamiseks;

- **koolitus ja juhendamine** – need tuleb hoida lihtsad ja töötajatele arusaadavad. Andke töötajatele teada, mida nad peavad tegema ja miks see on oluline ning milline on nende roll selles;
- **kaasamine** – töötajate osalemine toiduohutusega seotud küsimuste või probleemide lahendamisel aitab motiveerida kaasamist, sest töötajad tunnevad, et nad panustavad toiduohutuse tagamisse;
- **parimad tavad** – keskenduge toidusektori parimate toiduohutustavade järgimisele või ületamisele, mitte ainult õigusaktidest tulenevate miinimumnõuete täitmisele.

Määrus ütleb ka, et toiduohutuskultuuri juurutamisel **võetakse arvesse toidukäitlemisettevõtte laadi ja suurust**. Toote liik (nt kas tegemist on kõrge riskiastmega toiduga), ohtude suurenemine ja ohjamine ettevõttes ning muud tegurid mõjutavad toiduohutuskultuuri tagamisega seotud vajadusi, kuid kõik ettevõtted peavad olema pühendunud ohutu toidu tootmisele.

Kuidas mõõta toiduohutuskultuuri?

Toiduohutuskultuuri mõõtmine aitab mõista, kas organisatsiooni toiduohutuse tulemuslikkus on saavutatud või hoitakse seda teatud tasemel. Juhtimisteoreetik Peter Drucker on öelnud, et „Sa ei saa juhtida seda, mida ei saa mingil moel mõõta“. Kuidas saab välisaudiitor, järelevalveametnik või ettevõtte siseaudiitor hinnata töötajate või juhtkonna hoiakuid või pühendumist toiduohutuse tagamisele? Ei ole võimalik kontrollida, milliseid otsuseid iga töötaja igal ajahetkel teeb, aga on võimalik anda hinnang sellele, kas ettevõttes on loodud tingimused hea toiduohutuskultuuri toetamiseks.

Toiduohutuskultuuri juhtimiseks on vaja seada toiduohutuse alaseid mõõdikuid või analüüsida enesekontrolliplaaniga kehtestatud korrast kinnipidamist. Mõned võimalused toiduohutuskultuuri mõõtmiseks on järgmised:

- töötajate toiduohutuskultuuri (st isikliku hügieeni, heade hügieenitavade, KKPde seire, jne) alaste **teadmiste regulaarne hindamine**;
- töötajate **käitumise jälgimine** ja dokumenteerimine standardsete töökordade (õiged kätepesuvõtted, sanitaariietuse õige kasutamine, ruumide ja seadmete puhastusprotseduuride õige teostus, jne) järgimisel. Need **vaatlused** võivad aidata tuvastada valdkondi, kus on võimalik paremaks muutuda, ja tagada, et tegelikud praktikad vastavad kehtestatud korrale;
- **sise- ja välisauditite tulemuste analüüsimine**. Jälgige regulaarselt toiduohutuspraktikaid köögis või tootmises. Sise- ja välisauditid võivad olla väärtuslikud vahendid enesekontrolliplaanis kehtestatud korra rakendamise hindamiseks. Need vaatlused võivad aidata tuvastada valdkondi, kus on võimalik paremaks muutuda, ja tagada, et tegelikud praktikad vastavad kehtestatud korrale;
- klientide ja/või tarbijate **kaebuste analüüsimine**. Dokumenteeritud kaebuste/juhtumite sagedus ja iseloom võivad anda ka välishindajatele ülevaate ettevõtte reageerimisest potentsiaalsetele riskidele. Suurem arv dokumenteeritud juhtumeid võib viidata proaktiivsele aruandluskultuurile;
- **küsitluste** läbiviimine ettevõtte kõigi tasandite töötajatele. Küsimused peaksid käsitlema toiduohutuskultuuri võtmelemente, nagu juhtkonna pühendumus, suhtlus, koolitus ja

töötajate suhtumine. Küsitluste vastuste analüüs võib aidata tuvastada tugevaid ja nõrku külgi. Küsimustiku koostamisel võib eeskuju võtta [komisjoni teatisest](#) 2022/C 355/01, lk 50;

- **toiduohutusega seotud tulemusnäitajate** (ingl. k *key performance indicators*, KPI-d) seadmine. Siia võivad kuuluda näitajad nagu läbitud koolitustundide arv, teatud tüüpi (võõrkeha tootes, riknemistunnustega toode, jne) tarbijakaebuste arv kuus, kvartalis või aastas, mittevastavuste hulk auditite käigus, jne. Jälgige ja analüüsige neid näitajaid regulaarselt;
- **juhtkonna pühendumise** ulatust toiduohutusele saab hinnata juhtimiskäitumise, ressursijaotuse ja toiduohutuse integreerimise kaudu strateegilisse planeerimisse.

Kuidas luua toiduohutuskultuuri kujundamise ja säilitamise plaan?

Ettevõtte võib täpsustada nn toiduohutuspoliitika, mis väljendab ettevõtte ametlikku seisukohta ja kohustust toiduohutuse tagamisel. See poliitika kehtestab organisatsiooni eesmärgid, põhimõtted ja kohustused seoses toiduohutusega ning määrab kindlaks, kuidas ettevõtte kavatses tagada, et toodetav toit oleks ohutu tarbimiseks. Tugeva toiduohutuskultuuri loomine algab veendumisest, et organisatsiooni väärtused või tõekspidamised on selged igapäevasele, kes töötab ettevõttes ning neid väärtusi ning tõekspidamisi saab jagada teistega.

Toiduohutuskultuuri kujundamiseks ja säilitamiseks tuleb luua dokumenteeritud plaan, mis näitab, et eesmärk on toota ohutut ning nõuetele vastavat toitu. Toiduohutuskultuuriga seonduvaid tegevusi kirjeldatakse enesekontrolliplaani osana, nt peatükina eeltingimusprogrammidest (ehk heast hügieenitavast). Plaani koostamisel tuleb kaardistada toiduohutuskultuuri edendavad tegevused, mida ettevõttes juba tehakse ning leida tegevused, mida oleks vajalik ja võimalik toiduohutuskultuuri toetamiseks ja parandamiseks teha.

Plaanis peab kirjeldama, kuidas toimub infovahetus (nt vihjete postkastid, stendid, ekraanid), koolituste planeerimine, tagasiside küsimine töötajatelt (nt küsitlused), auditite ja ülevaatuste korraldamine ning mittevastavustega tegelemine.

Toiduohutuskultuuri kirjeldav plaan peab olema **allkirjastatud** vastutava töötaja poolt ning see peab olema **teatavaks tehtud** kõigile töötajatele.

Ettevõtte peab **plaani toimivust ka üle vaatama** sarnaselt kogu enesekontrolliplaanis kavandatud tegevuste ülevaatamise ja ajakohastamisega siseauditi/ülevaatuse käigus. Järgnevalt on toodud mõned kontrollküsimused.

- Kas ettevõtte poliitika, sealhulgas toiduohutuskultuur, oli edastatud kõigile töötajatele?
- Kuidas olid toiduohutuskultuuri elemendid ettevõttes rakendatud?
- Mis on toiduohutuskultuuriga seotud konkreetset eesmärgid? Kas need on edastatud vastavatele osakondadele?
- Kuidas edastati ettevõtte poliitika kõigile töötajatele?
- Kuidas on korraldatud koolitused ja väljaõpe?
- Milliseid parandustegevusi küsitluste tulemusena rakendatakse?