

HACCP (Ohu analüüsi ja kriitilise kontrollpunkti) juhend gluteenivaba tootmise juhtimiseks

PROTSESSI FAAS	OHT	ENNETAMINE	PARANDAMINE	JUHISED Kontrollpunkt (KP) Kriitiline Kontrollpunkt (KKP)	VASTUTAV ISIK
Tarnijate kvalifikatsioon	Tooraine gluteeniga saastumine	Tarnijate hindamine (audit, küsimustik, jne.)	- valige teine tarnija - teadvustage tarnijat gluteeniga saastumise riskist	- kvalifitseeritud tarnijate nimekiri - tarnija dokumentatsioon - tarnija audit, raport, küsimustik, jne.	Kvaliteedijuht
Tooraine kvaliteet	Tooraine gluteeniga saastumine	Tooraine ohu analüüs ja seostamine kriitilise tasemega (et on tooraine saastumise risk)	- vahetage toorainet/ tarnijat	KKP - sobivate toorainete nimekiri - tarnija dokumentatsioon	Kvaliteedijuht
Tooraine vastuvõtmine	Gluteen tooraines või selle ümbruses / vale (mitte GV) tooraine	Ülevaatus vastuvõtmisel, dokumentatsiooni kontroll: - gluteeni analüüsi serti-fikaat tootjalt ja/või muu tootjapoolne dokumentatsioon - kauba identifitseerimise dokument (toode, GV päritolu, partii number, kogus, päritolu, sihtkoht) - juhuvalim (analüütiline plaan)	- keelduge tooraine vastuvõtmisest või - ladustage tooraine teistest eraldi (märgistatuna mitte-kasutada) kuni ootate tarnija dokumente ja/või analüüsi tulemusi	KKP - gluteeni analüüsi sertifikaat tootjalt ja/või - deklaratsioon/ dokumentatsioon tarnijalt	Tootmisjuht, kvaliteedijuht
Pakenditest valamine (nt. jahu/ jahusegud, pasta jne.	Gluteeniga saastumine ümbritsevast keskkonnast	Pakendite regulaarne kontrollimine	Saastunud pakendite elimineerimine	Juhised/protseduurid - transpordile - ladustamisele	Laojuhataja, kvaliteedijuht
Tooraine ladustamine	Gluteeni leidumine ümbritsevas keskkonnas, saastumine	- koristus/hügieeni-plaanist kinnipidamine - GV toodete ladustamine eraldi gluteeni sisaldavatest materjalidest - katted - suletud pakendid (hermeetilised)	- GV toorainete eraldamine - eraldi ladu/kapp - koristamine	- juhised - ladustamisruumi selge märgistus (GV/Gluteeni sisaldavad) - dokumentatsioon - koristamise dokumentatsioon	Laojuhataja, Kvaliteedijuht

PROTSESSI FAAS	OHT	ENNETAMINE	PARANDAMINE	JUHISED Kontrollpunkt (KP) Kriitiline Kontrollpunkt (KKP)	VASTUTAV ISIK
Toote ettevalmistus nt.: - jahvatamine - ladustamine - segamine - sõtkumine - tainas, koogid, - kergitamine, - küpsetamine, - kreemide valmistamine, - glasuur, kate, kaunistused - kuivatamine - jahutamine	Vale tooraine	<ul style="list-style-type: none"> - toorainete siltide kontrollimine - retseptide kontrollimine 	<ul style="list-style-type: none"> - saastunud/ vale partii/ koguse elimineerimine - puhastamine - uue tootmise alustamine 	KKP <ul style="list-style-type: none"> - retsepti/tooraine siltide kontrollimise juhised - mittevastava tooraine identifitseerimise juhised 	Tootmisjuht, kvaliteedijuht
	Gluteeniga saastatus: - ümbritsevast keskkonnast - seadmetest - töötajatest - eelmisest tootmisest - ristsaastumine gluteeni sisaldavate toorainetega	<ul style="list-style-type: none"> - GV toodetele eraldi tootmis/töötlemisala - ajutine eraldatus (GV esimesena) - eraldi seadmed - eraldi silo / paak GV toorainetele - seadmete puhastamise tagamine - korralik ja põhjalik seadmete puhastamine (puhastamise kava) - puhastamise protseduurid vastavalt ohu analüüsile - tööala puhtuse regulaarne kontrollimine - transport suletud torus 		KKP <ul style="list-style-type: none"> - puhastamise juhised - tootmise salvestamised - pindade puhtuse proovid (analüütiline plaan) - tootmise salvestamised - tuleb määrata kriitilised piirid („Gluteenivaba“-de toodete gluteeniga saastatuse tase ei tohi olla kõrgem, kui 20 mg/kg (ppm)) 	
	<ul style="list-style-type: none"> - juhised - töötajate koolitus 	KP <ul style="list-style-type: none"> - juhised - protseduurid - töötajate koolituste dokumentatsioon 			
Tootmine segatootmis- üksuses	Gluteeniga saastatus eelmisest tootmisest (nt. pasta tootmine: pressimine)	<ul style="list-style-type: none"> - Ruumiline ja/või ajaline eraldatus - Liini puhastamine pärast gluteeniga tootmist - Esimese koguse eemaldamise vajalikkuse hindamine (vajalik kogus tuleb eelnevalt hinnata ja valideerida, et olla kindel ristsaastumise ohu vältimises) - Elimineeritud koguste täpne registreerimine - Tootmisüksuse puhtuse regulaarne kontrollimine 	<ul style="list-style-type: none"> - saastunud/ vale partii/ koguse elimineerimine - puhastamine - uue tootmise alustamine 	KKP <ul style="list-style-type: none"> - koristamise juhend - esimese koguse elimineerimise juhend - tootmisprotseduurid - salvestused - pindade puhtuse nõuded (analüütiline plaan) 	Tootmisjuht, kvaliteedijuht

PROTSESSI FAAS	OHT	ENNETAMINE	PARANDAMINE	JUHISED Kontrollpunkt (KP) Kriitiline Kontrollpunkt (KKP)	VASTUTAV ISIK
Pakendamine/ katmine	-vale pakend/silt -pakendi saastumine või määrdumine	- Korrektsed ja puhtad pakendimaterjalid, kaitsekiled ja sildid - Täpne sildistamine - Ajaline eraldamine (GV esimesena)	Toodetud koguse kõrvaldamine	KP Juhendid/protseduurid - Jälgitavus - Märgistamise regulaarne kontroll - Toote gluteenisaastatuse kontroll - Tuleb määrata kriitilised piirid („Gluteenivaba“-de toodete gluteeniga saastatuse tase ei tohi olla kõrgem, kui 20 mg/kg (ppm))	Tootmisjuht, Kvaliteedijuht
Katmine /külmutamine	Gluteeniga saastumine	- Eraldi pakendamine /külmutamine ja transport - Personali väljaõpe - kontrollimine	Tootepartii elimineerimine	Juhendid ja protseduurid - ladustamine - külmutamine - transport	Logistikajuht, Kvaliteedijuht
Masinate, torustiku, tööala jne puhastamine	Gluteeniga saastumine eelmisest gluteeni sisaldavast tootmisest läbi keskkonna ning seadmete	- kõikide masinate ja üksuste tühjendamine ja puhastamine - puhastusplaan ja ajaline eraldatus (GV esimesena) - puhastusprotseduurid vastavalt ohuanalüüsile	- toodetud saastunud partii elimineerimine - puhastamine - alustage uue partii tootmist	KKP - puhastamise juhendid/ protseduurid - salvestamine - pindade puhtuse nõuded (analüütiline plaan)	Tootmisjuht, Kvaliteedijuht
Kaebused ja toote turult tagasikutsumine	Tootja ei ole võimeline turult tagasi kutsuma mittevastavat valmistoodangut	- Ettevõttel peab olema mittevastavuse/ kaebuste juhtimissüsteem - Klientide ja kolmandate osapoolte kaebused tuleb salvestada ning nendega vastavalt tegeleda - Litsenseerijat tuleb alati teavitada turule jõudnud saastunud valmistootest	- Häire kõikidele partiidele - Kõikide partiide tagasikutsumine	- Juhendid ja protseduurid - Salvestamine	Kvaliteedijuht

PROTSESSI FAAS	OHT	ENNETAMINE	PARANDAMINE	JUHISED Kontrollpunkt (KP) Kriitiline Kontrollpunkt (KKP)	VASTUTAV ISIK
Jälgitavus /jälitatavus	Jälitamine ei ole võimalik (ettevõtte ei suuda teavitada kliente või kutsuda tagasi kindlat partiid lõpptoodet mis võib olla gluteeniga saastunud või kus on kasutatud toorainena saastunud aineid)	<ul style="list-style-type: none"> - Kõik tootes kasutatavad koostisosad ja toorained peavad olema jälitatavad selge käitlemis ja ladustamis infoga - Valmistoodag peab olema jälitatav kuni kliendini kellele see müüdi ning märgistatud korrektse tootmise, käsitlemise ning ladustamise informatsiooniga. 	<ul style="list-style-type: none"> - Häire kõikidele partiidele - Kõikide partiide tagasikutsumine 	<ul style="list-style-type: none"> - Juhendid ja protseduurid - Salvestamine 	Tootmisjuht, Kvaliteedijuht

SÖNASTIK

GV	Gluteenivaba
EESKIRJAD	Tööprotseduurid on kontrollitud eeskirjadega
KP	Kontrollpunkt; Pidev jälgimine ja dokumenteerimine
KKP	Kriitiline Kontrollpunkt; Kontrolli puudumisel võivad tekkida tervislikud ohud. Tervislik oht tuleb elimineerida või langetada risk lubatud tasemeni