

	Kehtiv alates	28.10.21	Kinnitanud	K. Hүүdma	Dok. nr	02P02
	Versioon	7	Koostanud	T.Hanson	Lk	1(37)
	SAKU ÕLLETEHASE AS HÜGIEENIREEGLID					

SAKU ÕLLETEHASE AS HÜGIEENIREEGLID


	Kehtiv alates	28.10.21	Kinnitanud	K. Hүүdma	Dok. nr	02P02
	Versioon	7	Koostanud	T.Hanson	Lk	2(37)
	SAKU ÕLLETAGE AS HÜGIEENIREEGLID					

SISUKORD

DOKUMENDI MUUDATUSTE AJALUGU	4
1 VASTUTUSALA	5
2 KVALITEEDI- JA TOIDUOHUTUSE POLIITIKA.....	5
3 TURVALISUS JA JUURDEPÄÄSUKONTROLL	6
4 TOIDUOHUD	7
5 HÜGIEENITSOONID TEHADES.....	7
6 HÜGIEENITSOONIDE TÄHISTUS	8
7.1 HÜGIEENITSOONID I KORRUS.....	9
7.2 HÜGIEENITSOONID II KORRUS.....	10
8 TERVISLIK SEISUND	11
9 HAIGESTUMISED.....	11
10.1 KAITSERIIETUS JA ISIKUKAITSEVAHENDID (IKV)	12
10.2 KAITSERIIETUS JA ISIKUKAITSEVAHENDID (IKV)	13
10.3 Nõuded riietusele - Sinine ala (tsoon C).....	14
10.4 Nõuded riietusele - Sinine ala (tsoon C).....	15
10.5 Nõuded riietusele - Kollane ala (tsoon B).....	16
10.5 Nõuded riietusele - Kollane ala (tsoon B).....	17
11 TÖÖRIIETUSE JA ISIKUKAITSEVAHENDITE (IKV) KORRASHOID, RIIETUSRUMID.....	18
12 VIGASTUSED, RAVIMID	19
13.1 KÄTEPESU JA HÜGIEEN.....	20
13.2 KÄTEPESU JA HÜGIEEN, KINDAD	21


	Kehtiv alates	28.10.21	Kinnitanud	K. Hүүdma	Dok. nr	02P02
	Versioon	7	Koostanud	T.Hanson	Lk	3(37)
	SAKU ÕLLETAGE AS HÜGIEENIREGLID					

14.1 TÖÖTAJATE KÄITUMINE, SÖÖMINE, JOOMINE, SUITSETAMINE.....	22
14.2 KÜLMKAPID, TOIDU HOIUSTAMINE	23
15 KÜÜNED, RIPSMEED / EHTED, KÄEKELLAD / ISIKLIKUD ESEMED	24
16 RUUMIDE JA SEADMETE PUHASTAMINE	25
17 PUHASTUSVAHENDID	26
18.1 HOOLDUSTÖÖD	27
18.2 TÖÖRIISTAD, VARUOSAD.....	28
19.1 MUUD NÕUDED	29
19.2 MUUD NÕUDED	30
19.3 MUUD NÕUDED	31
19 KEMIKAALIDE HOIUSTAMINE	32
20 KLAAS/HABRAS PLASTIK TOOTMISE JA LADUSTAMISE ALADEL	33
21 JÄÄTMED	34
22 KAHJURID.....	35
23 LADUSTAMINE	36
24 DOKUMENDID	37

	Kehtiv alates	28.10.21	Kinnitanud	K. Hүүdma	Dok. nr	02P02
	Versioon	7	Koostanud	T.Hanson	Lk	4(37)
	SAKU ÕLLEHAASE AS HÜGIEENIREEGLID					

DOKUMENDI MUUDATUSTE AJALUGU

Versioon	Kuupäev	Muudetud peatükid/muudatuse kirjeldus
4	13.10.2017	dokumendi varasem versioon arhiveeritud, loodud uus dokument võttes aluseks <i>SOP Personal Hygiene version 7 (09/2017)</i>
5	24.09.2018	korrigeeritud töötajate fotod, lisatud ettevõtte uus logo dokumendi blanketile
6	18.10.2018	Dokument täiendatud, täpsustatud nõudeid seoses COM protseduuri uuenemisega (<i>60.03.02 Hygiene - Personnel 01/05/2018</i>) P 10.2 Ettevõtte välised inimesed peavad olema tootmisalal kogu aeg äratuntavad/eristuvad P 12 Pihustatava plaastri kasutamine ei ole lubatud P 14.1 Tootmisaladel tarbitava joogivee pudeleid tuleb hoida ainult selleks ettenähtud kohtades P 18 Lisatud peatükk Hooldustööd P 19.1 Täpsustatud nõuded nugade, puitluste seisukorra ja magnetite kohta P 19.2 Täpsustatud nõue pastapliiatsite kohta
7	28.10.21	Dokument täiendatud, täpsustatud nõudeid seoses COM protseduuri uuenemisega (<i>60.03.02 Hygiene – General & Personnel 12/12/2019</i> ja lisatud nõuded dokumendist <i>60.03.05 Housekeeping and cleaning of equipment - 13/12/2019</i>) P 10 Uuendatud külaliste riietusnõudeid (lisatud roosa helkurvest) P 11 Täpsustatud riietusruumide seisukorra nõudeid P 17 Täpsustatud nõuded puhastusvahenditele P 18.1 Lisatud nõuded tootmisaladel tehtavatele parandustöödele P 18.2 Lisatud nõuded varuosade hoiustamiseks P 19.1 Täpsustatud nugadega seonduvaid nõudeid P 19.3 Lisatud nõuded tootevahetusele, mahutite luukide kohta P 21 Täiendatud jäätmekäitluse nõudeid

	Kehtiv alates	28.10.21	Kinnitanud	K. Hүүdma	Dok. nr	02P02
	Versioon	7	Koostanud	T.Hanson	Lk	5(37)
	SAKU ÕLLETEHASE AS HÜGIEENIREEGLID					

1 VASTUTUSALA


- ✓ Kõik tootmise, pakendamise ja ladustamise alal töötavad isikud on vastutavad käesolevas dokumendis toodud nõuete täitmise eest [1].
- ✓ Saku Õlletehase töötajad peavad tundma tootmise tehnoloogiat, rangelt täitma sellele kehtestatud hügieeninõudeid, hoidma isiklikku puhtust ning olema tööil korrektselt rietatud.
- ✓ Kõik osakonnajuhid või määratud asendajad on vastutavad, et tagada nõuete täitmine ning rakendada sobivad meetmed mittevastavuste korral [1].
- ✓ Kõik töötajad, kes võtavad vastu külastajaid ja/või alltöövõtjaid, peavad tagama nende nõuete järgimise külastajate/alltöövõtjate poolt [1].

2 KVALITEEDI- JA TOIDUOHUTUSE POLIITIKA

Carlsberg Supply Chain kohustub kasutama tooteid, materjale ja tehnoloogiasid, mis on ohutud.

Carlsbergi kontsernis toodetud ja tarnitud õlu ja muud joogid peavad vastama nõuetele, mis tulenevad [4]:


- Seadusandlusest
- Rahvusvaheliselt tunnustatud toiduohutuse ja kvaliteedistandarditest
- Sisemistest kvaliteedi- ja toiduohutuse nõuetest (Carlsberg Operational Manual – COM)

	Kehtiv alates	28.10.21	Kinnitanud	K. Hüüdma	Dok. nr	02P02
	Versioon	7	Koostanud	T.Hanson	Lk	6(37)
	SAKU ÕLLETCHASE AS HÜGIEENIREEGLID					

3 TURVALISUS JA JUURDEPÄÄSUKONTROLL

- ✓ Kõrvaliste isikute viibimine tootmis- ja logistikaaladel ei ole lubatud.
- ✓ Turistide liikumine on lubatud mööda turistiteekonda, mis tootele ohtu ei kujuta.
- ✓ Töötajatel on personaalne kiipkaart, millele on tööülesannetest lähtuvalt määratletud sissepääsu õigused tööruumidesse
- ✓ Alltöövõtjate ja külaliste eest vastutab vastuvõtja/tööde tellija – väljastatakse ajutine kiipkaart ning liikumine on lubatud vaid vastuvõtjaga kooskõlastatud aladel.
- ✓ Kiipkaarti tuleb kaasas kanda ning see vajadusel esitada vastutavatele isikutele.
- ✓ Kõik tootmis- ja logistikaaladel viibivad isikud peavad olema tutvunud tehases kehtivate töö- ja toiduohutuse reeglitega ning neid järgima.
- ✓ Kogu personal on kohustatud teatama võimalikust saastamisest, kahjustamisest ja kahtlastest tegevustest tehases. Teatada tuleb otsesele ülemusele.



	Kehtiv alates	28.10.21	Kinnitanud	K. Hүүdma	Dok. nr	02P02
	Versioon	7	Koostanud	T.Hanson	Lk	7(37)
	SAKU ÕLLETCHASE AS HÜGIEENIREEGLID					

4 TOIDUOHUD

Toiduohutuse eesmärk on tagada, et pakutavad tooted ei ohustaks tarbija tervist.


- Füüsikalised ohud – võõrkehad (klaas, metall, puit, plastik, juuksekarvad, sõrmeküüned, plaastrid jm.)
- Keemilised ohud – pesukemikaalid, hoolduskemikaalid, pestitsiidid (toorainetest) jm., allergeenid
- Bioloogilised ohud – mikrobioloogiline saastus (patogeenid ehk tervist kahjustavad mikroorganismid)

5 HÜGIEENITSOONID TEHASES

Tsoneerimine – tehase jaotus aladeks, kus on erinevad hügieenitasemed ja nõuded töötajatele, toorainele, seadmetele ja töökeskkonnale [6].

Tsoonid määratakse riskianalüüsi põhjal, tsoneerimine on ennetav meede saastumise ära hoidmiseks (füüsikaline, keemiline, mikrobioloogiline, allergeenidest tulenev) [2, 6].

	Roheline ala tsoon D	Sinine ala tsoon C	Kollane ala tsoon B	Punane ala tsoon A
Toiduohutuse risk	Riskivaba	Võõrkehad ja/või kemikaalid	Võõrkehad ja/või kemikaalid	Patogeenid
Riskitase	Riskivaba	Madal risk	Keskmine risk	Kõrge risk
	Ei ole tootmisalad	Toode suletud tankides, torudes või valmistootena pakendis	Lahtine toode / pooltoode (ei ole ajutiselt või pikemaajaliselt kaitstud saastumise eest)	Tundlikud tootegrupid (karboniseerimata vesi, säilitusaineteta near water)
Alad	Kontorid Puhkeruumid Söökla Laborid (kehtivad hea laboritava nõuded)	Laod Tooraine/pakkematerjalide vastuvõtt Hooldus Energeetiliste ressursside ruumid	Pakendamise/villimise alad Protsessi märjad alad	Saku Õlletehases kõrge riskiga tooteid ei valmistata ehk punaseid alasid ei ole

	Kehtiv alates	28.10.21	Kinnitanud	K. Hүүdma	Dok. nr	02P02
	Versioon	7	Koostanud	T.Hanson	Lk	8(37)
	SAKU ÕLLETAGE AS HÜGIEENIREEGLID					

6 HÜGIEENITSOONIDE TÄHISTUS

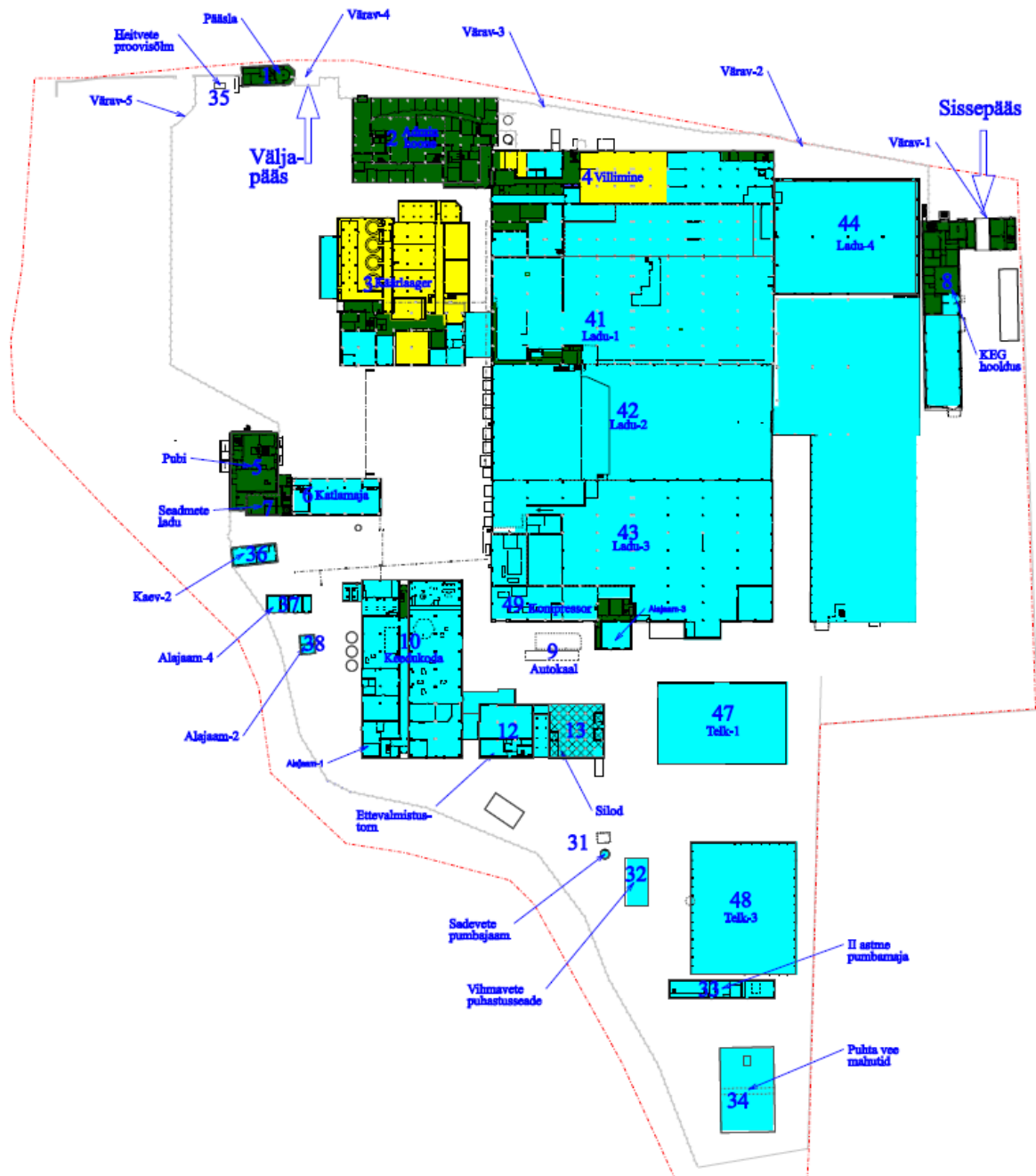
- ✓ Tootmisruumide uksest on tähistatud värvidega (roheline / sinine / kollane)
- ✓ Värviga tähistatud uksest sisenetakse uude tsooni ning vastavalt tuleb järgida alal kehtivaid hügieeninõudeid
- ✓ Ustel on keelu-, kohustus- ja hoiatusmärgised, millest tuleb alal viibides lähtuda




Roheline ala
tsoon D - **riskivaba**

Sinine ala
tsoon C - **madal risk**

Kollane ala
tsoon B – **keskmine risk**



	Kehtiv alates	28.10.21	Kinnitanud	K. Hüüdma	Dok. nr	02P02
	Versioon	7	Koostanud	T.Hanson	Lk	11(37)
	SAKU ÕLLETEHASE AS HÜGIEENIREEGLID					


8 TERVISLIK SEISUND


- ✓ Töötajad peavad enne toiduga kokkupuutuvale tööle asumist läbima arstliku kontrolli.
- ✓ Täiendavaid arstlikke kontrolle peab tegema ettevõtte määratud sagedusega. [3]








9 HAIGESTUMISED


- ✓ Töötajad on kohustatud teavitama otsest ülemust oma tervisehäiretest, haigustest või kontakteerumisest nakkushaigustega, mis võivad põhjustada toote saastumise või olla ohtlikud kaastöötajatele [1].

	Riski- vaba tsoon (D)	Madal risk (C)	Keskmine risk (B)
<p>Enne tootmisaladele sisenemist on kohustus teavitada haigustest (tuberkuloos, kollatõbi, kõhulahtisus, oksendamine, palavik, kurguvalu millega kaasneb palavik, nähtavalt nakatunud nahakahjustused (paised, haavad või haavandid), eritised kõrvadest, silmadest või ninast) otsest ülemust/vastuvõtjat, kes teeb otsuse edasiste tegevuste kohta [1, 3].</p> <p>Ajutised töövõtjad ja külalised peavad allkirjastama kinnituse oma tervises seisundi kohta (tervisedeklaratsioon) [1].</p> 			✓
<p>Toidu või materjalidega kokkupuutuvale tööle ei või lubada isikut, kes võib levitada nakkusetekitajaid või parasiite või kellel on muu toote ohutuse seisukohalt ohtlik tervisehäire või haigus [1].</p>		✗	✗










	Kehtiv alates	28.10.21	Kinnitanud	K. Hүүdma	Dok. nr	02P02
	Versioon	7	Koostanud	T.Hanson	Lk	12(37)
	SAKU ÕLLETHASE AS HÜGIEENIREEGLID					


10.1 KAITSERIIETUS JA ISIKUKAITSEVAHENDID (IKV)

	Riski- vaba tsoon (D)	Madal risk (C)	Keskmine risk (B)
<p>Logistikaaladel tuleb kanda helkurvesti/<i>High-Visible</i> riietust ning turvajalatseid (<i>alad ja riietused määratletud lk. 13-16</i>).</p> 		✓	
<p>Aladel, kus käideldakse lahtist toodet ja/või materjale, tuleb kanda erariiete katmiseks sobivat kaitseriietust (kittel või tööjakk, tööpüksid) [1, 3]. (<i>alad ja riietused määratletud lk. 13-16</i>)</p> <p>Aladel, kus käideldakse lahtist toodet ja/või materjale ei tohi tööriietel olla nööpe ega vööst kõrgemal paikneda välimisi taskuid. Lukud ja trukknööbid on lubatud [3].</p> 		✓	✓
<p>Tööriided peavad olema puhtad ja heas seisukorras (puuduvad rebendid, hargnenud kohad või narmendav materjal) ning võimaldama piisavalt katet tagamaks, et juuksed, higi jne ei saastaks toodet [3].</p>		✓	✓
<p>Aladel, kus käideldakse lahtist toodet ja/või materjale peavad kasutatavad jalatsid olema täiesti kinnised, mitteimavast materjalist ja heas seisukorras [1, 3].</p> 		✓	✓
<p>Juuksed, habe ja vuntsid peavad olema kaetud (st täielikult kaetud) [3]. Tootmisaladel tuleb kanda peakatet (ühekordne müts). Vuntside/habeme korral tuleb kanda habemekaitset. [1].</p> <p>Peakate ei tohi olla kinnitatud juuksenõelte või metallklambritega [1].</p> 			✓
<p>Tootmis- ja logistikaaladel peavad jalad olema kaetud. (<i>pikad püksid või sukkpüksid</i>)</p> 		✓	✓

	Kehtiv alates	28.10.21	Kinnitanud	K. Hüüdma	Dok. nr	02P02
	Versioon	7	Koostanud	T.Hanson	Lk	13(37)
	SAKU ÕLLETENASE AS HÜGIEENIREEGLID					

10.2 KAITSERIIETUS JA ISIKUKAITSEVAHENDID (IKV)

	Riski- vaba tsoon (D)	Madal risk (C)	Keskmine risk (B)
<p>Isikukaitsevahendid peavad olema hügieenilises seisukorras (ei tohi kujutada tootele ohtu võõrkeha või muu saastumise allikana)</p> <p>Isikukaitsevahendeid tuleb kanda alati kõigis kohtades, kus need on nõutud.</p> <p>Konkreetsed nõuded on märgitud riskiala sissepääsu juures, minimaalne nõue on turvajalatsid. [1]</p> <div>       </div>		✓	✓
<p>Läbipääsukaarti tuleb tootmisruumides kanda isikukaitsevahendite all [1].</p>		IKV all	IKV all
<p>Kollastel aladel viibimine helkurjopes (<i>High-Visible</i> jopes) ei ole lubatud.</p> <div>   </div>			✗
<p>Kaitseriietuse või turvajalatsite kandmine on lubatud ainult õlletehase territooriumil või tööülesannete täitmisel (ei ole lubatud kanda teel tööle või töölt ära, lõunapausidel territooriumilt lahkudes jm.).</p> <div>  </div>			
<p>Ettevõtte välised inimesed peavad olema tootmisalal viibides kogu aeg äratuntavad ja eristuvad (roosa helkurvest) [1].</p>			✓

	Kehtiv alates	28.10.21	Kinnitanud	K. Hүүdma	Dok. nr	02P02
	Versioon	7	Koostanud	T.Hanson	Lk	14(37)
	SAKU ÕLLETEHASE AS HÜGIEENIREEGLID					

- ### 10.3 Nõuded riietusele - Sinine ala (tsoon C)



tööohutuse keskmise riskiga
alal viibides:



Tõstukijuhid
High-Visible tunked
High-Visible jakk
High-Visible T-särk
 Turvajalatsid




Operaatorid
High-Visible tunked
High-Visible jakk
High-Visible T-särk
 Turvajalatsid



Spetsialistid
Helkurvest
Turvajalatsid



Külalised
Roosa helkurvest
Turvajalatsid

	Kehtiv alates	28.10.21	Kinnitanud	K. Hүүdma	Dok. nr	02P02
	Versioon	7	Koostanud	T.Hanson	Lk	15(37)
	SAKU ÕLLETHASE AS HÜGIEENIREEGLID					

10.4 Nõuded riietusele - Sinine ala (tsoon C)

Toiduohutuse madala riskiga alad

- Tooraine vastuvõtt ja laod
- PET puhujaruum
- Keedumaja I korrus, vilja vastuvõtt
- Veetöötlus
- Keedusaal



toiduohutuse madala riskiga
alal viibides:




Operaatorid
Tööjakk
Tööpüksid
Turvajalatsid



Meistrid
Tööjakk
Turvajalatsid



Spetsialistid
Kittel
Turvajalatsid

	Kehtiv alates	28.10.21	Kinnitanud	K. Hүүdma	Dok. nr	02P02
	Versioon	7	Koostanud	T.Hanson	Lk	16(37)
	SAKU ÕLLETEHASE AS HÜGIEENIREEGLID					

10.5 Nõuded riietusele - Kollane ala (tsoon B)

Toiduohutuse keskmise riskiga alad

- Villimise I ja II korrus
- Keedumaja humalaruum
- Käärlaager ja filter
- Siirupiruum



toiduohutuse keskmise riskiga
alal viibides:



Operaatorid
Müts
Tööjakk
Tööpüksid
Turvajalatsid




Meistrid
Müts
Tööjakk
Turvajalatsid



Spetsialistid
Müts
Kittel
Turvajalatsid



Külastajad
Müts
Ühekordne kittel
Roosa helkurvest
Turvajalatsid

	Kehtiv alates	28.10.21	Kinnitanud	K. Hүүdma	Dok. nr	02P02
	Versioon	7	Koostanud	T.Hanson	Lk	17(37)
	SAKU ÕLLETEHASE AS HÜGIEENIREEGLID					

10.5 Nõuded riietusele - Kollane ala (tsoon B)

Toiduohutuse keskmise riskiga alad

- Villimise I ja II korrus
- Keedumaja humalaruum
- Käärlaager ja filter
- Siirupiruum



toiduohutuse keskmise riskiga
alal viibides:



Operaatorid
Müts
Tööjakk
Tööpüksid
Helkurvest*
Turvajalatsid



Meistrid
Müts
Tööjakk
Helkurvest*
Turvajalatsid




Spetsialistid
Müts
Kittel
Helkurvest*
Turvajalatsid




Külalised
Müts
Ühekordne kittel
Roosa helkurvest
Turvajalatsid

*Helkurvest võib olla seljas, aga ei ole kohustus






	Kehtiv alates	28.10.21	Kinnitanud	K. Hüüdma	Dok. nr	02P02
	Versioon	7	Koostanud	T.Hanson	Lk	18(37)
	SAKU ÕLLETHASE AS HÜGIEENIREEGLID					


11 TÖÖRIIETUSE JA ISIKUKAITSEVAHENDITE (IKV) KORRASHOID, RIIETUSRUUMID

	Riski- vaba tsoon (D)	Madal risk (C)	Keskmine risk (B)
<p>Töörõivaid ei tohi koju viia ega kodus pesta [1].</p> 			
<p>Puhtad töörõivad tuleb kasutusele võtta vastavalt vajadusele, kuid tootmisalade töötajate puhul mitte harvem kui kord nädalas.</p> <p>Töörõivaste pesemine peab vastama toiduohutuse nõuetele ning selle korraldab ettevõtte. Töörõivaste pesemisse saatmiseks on ettenähtud eraldi kapp. [5]</p> 			
<p>Töörõivad ja -jalatsid tuleb hoida erariietusest/isiklikest esemetest eraldi (eraldatud kappides).</p> <p>Puhaste töörõivastega koos ei tohi hoida kasutatud/määrduvad töörõivaid või isikukaitsevahendeid. [1,5]</p> <p>Iga töötaja vastutab oma kapi korrashoiu eest.</p> 			
<p>Riietusruumid peavad olema puhtad ja korras, ei tohi olla ebameeldivat lõhna. Riietusruumides ja kappides ei tohi hoida toitu, saastusallikaid (prügi, määrduvad riideid jm.) ega toiduga kokkupuutes kasutatavaid töövahendeid ja seadmeid. [3,5]</p> <p>Riietusruumide ja kappide korrashoidu kontrollitakse hügieeniauditite käigus.</p> 			

	Kehtiv alates	28.10.21	Kinnitanud	K. Hүүдма	Dok. nr	02P02
	Versioon	7	Koostanud	T.Hanson	Lk	19(37)
	SAKU ÕLLETEHASE AS HÜGIEENIREEGLID					


12 VIGASTUSED, RAVIMID

	Riski- vaba tsoon (D)	Madal risk (C)	Keskmine risk (B)
<p>Haavad, lõikehaavad ja kriimustused tuleb katta värvilise plaastriga [1].</p> <p>Aladel, kus käideldakse lahtist toodet ja/või materjale, tuleb plaastri kaotamise korral teavitada otsest ülemust või vastuvõtjat [1].</p> <p>Pihustatava plaastri kasutamine ei ole lubatud [1].</p> <div>     </div>		✓	✓
<p>Isiklikke ravimeid tohib vajaduse korral hoiustada ainult märgistatult ja lukustatud kohas</p> <p><i>Erandiks on isiklikud esmaabi ravimid, mis tuleb hoida suletud taskus [1].</i></p> 	Ainult kindlaks määratud kohtades	✗	✗

	Kehtiv alates	28.10.21	Kinnitanud	K. Hүүdma	Dok. nr	02P02
	Versioon	7	Koostanud	T.Hanson	Lk	20(37)
	SAKU ÕLLETAGE AS HÜGIEENIREEGLID					

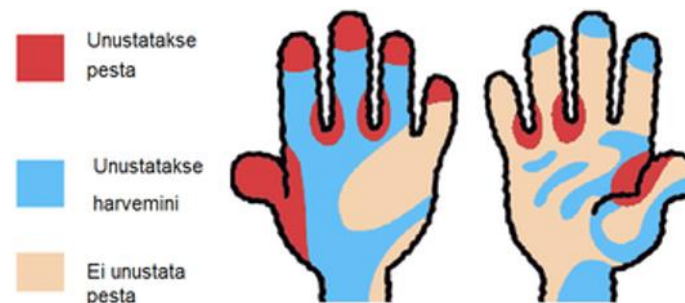
13.1 KÄTEPESU JA HÜGIEEN

			Riski- vaba tsoon (D)	Madal risk (C)	Keskmine risk (B)
Käsi tuleb enne töö alustamist pesta ja kuivatada [1].					
Käsi tuleb pesta ja kuivatada tualeti külastamise järel, pärast tööpause (sh. söömist, suitsetamist) ning pärast ebahügieenilisi tegevusi (nt. aevastamine, nina nuuskamine, jäätmete või muu saastunud materjali käitlemine) [1].					
Enne tsooni sisenemist tuleb käed pesta ja kuivatada või desinfitseerida [1].		 / 			

	Kehtiv alates	28.10.21	Kinnitanud	K. Hүүдма	Dok. nr	02P02
	Versioon	7	Koostanud	T.Hanson	Lk	21(37)
	SAKU ÕLLETEHASE AS HÜGIEENIREEGLID					


13.2 KÄTEPESU JA HÜGIEEN, KINDAD

- ✓ Desinfitseerivat ainet kasutades hõõruda käsi kuivamiseni [7].
- ✓ Kui käed on nähtavalt määrdunud, tuleb neid kindlasti vee ja seebiga pesta (ainult desinfitseerimine ei ole sel juhul piisav) [7].
- ✓ Oluline on õige kätepesu tehnika – käsi tuleb vee ja seebiga pesta vähemalt 20 sekundit [8].
- ✓ Kätepesu juhendid on kraanikausside juures.
- ✓ Kõige sagedamini unustatakse hõõruda seepi pöidlapealsetele, küünealustele, sõrmevahedele ja sõrmeotstele [7].
- ✓ Olulise tähtsusega on käte kuivatamine, sest mikroobide hulk niisketel kätel on suurem kui kuivadel ning desinfitseeriva aine kandmine märgadele kätele vähendab vahendi toimet [8].























- ✓ Kui toiduga kokkupuutes kasutatakse kindaid, peavad need olema puhtad ja heas korras [3].
- ✓ Ühekordsete kinnaste kasutamine **ei asenda** kätepesu/desinfitseerimist. Käed peavad olema enne kinnaste kasutamist pestud/desinfitseeritud, samuti pärast kasutamist.



	Kehtiv alates	28.10.21	Kinnitanud	K. Hüüdma	Dok. nr	02P02
	Versioon	7	Koostanud	T.Hanson	Lk	22(37)
	SAKU ÕLLETEHASE AS HÜGIEENIREEGLID					

14.1 TÖÖTAJATE KÄITUMINE, SÖÖMINE, JOOMINE, SUITSETAMINE


	Riski- vaba tsoon (D)	Madal risk (C)	Keskmine risk (B)
Kõikjal tehases tuleb vältida aevastamist/kõhimist toote või materjalide peale, sülitamine (rögastamine) on keelatud [3].			
<p>Suitsetamine (sh e-sigaretid) on lubatud ainult selleks ettenähtud paviljonides. Tubakatoodete (huuletubaka jm) tarvitamine tootmis- ja logistikaaladel ei ole lubatud [1].</p>   	Ainult kindlaks määratud kohtades		
<p>Söömine (sh närimiskummi närimine) tootmis- ja logistikaaladel ei ole lubatud, selleks ettenähtud kohad on söökla või puhkeruumid.</p>   			
<p>Tootmis- ja logistikaaladel viibides on lubatud tarbida ainult ettevõtte poolt jagatavat plastikpudelites vett.</p> 			
<p>Tootmisaladel tarbitava joogivee pudeleid tuleb hoida ainult selleks ettenähtud kohtades [1].</p> 		Ainult kindlaks määratud kohtades	Ainult kindlaks määratud kohtades

	Kehtiv alates	28.10.21	Kinnitanud	K. Hüüdma	Dok. nr	02P02
	Versioon	7	Koostanud	T.Hanson	Lk	23(37)
	SAKU ÕLLETHASE AS HÜGIEENIREEGLID					

14.2 KÜLMKAPID, TOIDU HOIUSTAMINE


- ✓ Külmkapid puhkeruumides tuleb hoida korras, neid regulaarselt puhastada ning hoida ettenähtud temperatuurivahemikku.
- ✓ Puhkeruumi külmkapis tohib toitu säilitada kas kinnises/taassuletavas originaalpakendis või toidukarbis. Toitu ei ole lubatud hoiustada lahtiselt ega kilekottides.
- ✓ Külmkapis ei ole lubatud hoida säilivusaja ületanud tooteid ega halvaks läinud toitu.
- ✓ Toidukarbile (jm. pakenditele, millel puudub kõlblik kuni/parim enne kuupäev) tuleb lisada külmikusse toomise kuupäev ning omaniku nimi.
- ✓ Toidu viimisel puhkeruumi võib see kollaseid ja siniseid alasid läbides olla ainult kinnises/taassuletavas originaalpakendis või toidukarbis.
- ✓ Kollaseid ja siniseid alasid läbides ei ole lubatud toitu transportida lahtisena kilekotis, avatud pakendis, termokarbis ega muudes anumates, mida ei saa täielikult sulgeda.
- ✓ Osakonna määratud isikutel on õigus hoiustamise nõuetele mittevastav toit külmikust likvideerida.



	Kehtiv alates	28.10.21	Kinnitanud	K. Hüüdma	Dok. nr	02P02
	Versioon	7	Koostanud	T.Hanson	Lk	24(37)
	SAKU ÕLLETHASE AS HÜGIEENIREEGLID					

15 KÜÜNED, RIPSMED / EHTED, KÄEKELLAD / ISIKLIKUD ESEMED


	Riski- vaba tsoon (D)	Madal risk (C)	Keskmine risk (B)
<p>Sõrmeküüned peavad tootmisaladel töötades olema lühikesed, puhtad ja lakkimata [1].</p> <p>Külalised, kes pole selle reeglga kooskõlas, peavad tootmisaladel kandma toiduga kokkupuuteks sobivaid kindaid [1].</p>			
<p>Kunstküüned ja kunstripsmed ei ole tootmisaladel lubatud [1].</p>	 		
<p>Käekell, ehted (sh. kaelakeed, käevõrud, käeketid, prossid, juuksenõelad, sõrmused, kõrvarõngad, nina/keele/kulmuneedid jm.) ei ole tootmisaladel lubatud [1].</p> <p>Külastajad, kes ei ole kooskõlas sõrmuste eemaldamise nõudega, peavad tootmisaladel kandma toiduga kokkupuuteks sobivaid kindaid.</p>			
<p>Kivita abielusõrmuse eemaldamine on soovituslik [1].</p>			
<p>Tootmisaladel on keelatud kanda kirjutusvahendit kõrva taga [3].</p>			
<p>Isiklikud esemed (suitsetamistarbed, ravimid, hügieeniline huulepulk jm.) on lubatud ainult riskivabal alal [1].</p> <p><i>Erandiks on suhtlemiseks vajalik mobiiltelefon, mida tuleb tootmisaladel kaasas kandes hoida kinnises taskus.</i></p>			

	Kehtiv alates	28.10.21	Kinnitanud	K. Hүүdma	Dok. nr	02P02
	Versioon	7	Koostanud	T.Hanson	Lk	25(37)
	SAKU ÕLLETEHASE AS HÜGIEENIREEGLID					

16 RUUMIDE JA SEADMETE PUHASTAMINE


- ✓ Tootmistingimused peavad olema hügieenilised ja hooldatud (seadmed, ruumid, energeetiliste ressursside tagamine).
- ✓ Ruumid peavad olema vabad tarbetutest tootmisobjektidest, üleliigsetest seadmetest, toruühendustest ja kogunenud jäätmetest, et saastumisoht oleks viidud miinimumini ning näeksid välja puhtad ja korras ka töötamise ajal.
- ✓ Pesemine ja desinfitseerimine toimub vastavalt juhenditele, milles on määratletud:
 - metoodika (millega, kuidas, kui kaua)
 - sagedus
 - pesu- ja desinfitseerimise kemikaalid (lubatud kasutamiseks toiduainetööstuses)
- ✓ Trapid peavad olema kaanega kaetud ja puhtad. [5]









	Kehtiv alates	28.10.21	Kinnitanud	K. Hүүdma	Dok. nr	02P02
	Versioon	7	Koostanud	T.Hanson	Lk	26(37)
	SAKU ÕLLETEHASE AS HÜGIEENIREEGLID					


17 PUHASTUSVAHENDID

	Riski- vaba- tsoon (D)	Madal risk (C)	Keskmine risk (B)
<p>Puhastusvahendid peavad olema vastavalt kasutusale erinevat värvi (eraldi värv põrandate üldpuhastuse, põrandalt klaasi puhastamise, allergeenide, seadmete puhastamise jm. jaoks). Lähtuda tuleb konkreetse tööaja koristusvahendite standardist ja töötajad peavad olema saanud sellekohase väljaõppe. [1]</p> <p>Tootega kokku puutuvate pindade puhastamiseks mõeldud koristusvahendid peavad olema sobilikud kasutamiseks toiduainetööstuses.</p>		<p>Kasutus ainult kindlal alal, vastavalt standardile</p>	<p>Kasutus ainult kindlal alal, vastavalt standardile</p>
<p>Puhastusvahenditele peab olema kindlaks määratud koht nende kasutuskoha läheduses.</p> <p>Vältida tuleb erineva otstarbega (värviga) puhastusvahendite ristsaastumist. [1,5]</p>			
<p>Kõiki puhastusvahendeid tuleb hooldada, puhastada ja vajadusel välja vahetada [1].</p>			

	Kehtiv alates	28.10.21	Kinnitanud	K. Hүүdma	Dok. nr	02P02
	Versioon	7	Koostanud	T.Hanson	Lk	27(37)
	SAKU ÕLLETHASE AS HÜGIEENIREEGLID					


18.1 HOOLDUSTÖÖD

	Riski- vaba- tsoon (D)	Madal risk (C)	Keskmine risk (B)
<p>Enne hooldustöid tuleb läbi viia kvaliteedi ja toiduohutuse riskianalüüs, et leevendada võimalikku riski valmistootele [1].</p>  		✓	✓
<p>Ajutised parandused ei tohi kujutada toiduohutuse või kvaliteediriski ning tuleb esimesel võimalusel asendada püsiva lahendusega. Toote või toorainetega otseses kontaktis olevad materjalid peavad olema sobilikud kasutamiseks toiduainetööstuses.[5]</p> 		✓	✓
<p>Hoolduse/käsi puhastuse järgne protsess peab olema kirjeldatud (töö alustamise protseduur), et oleks tagatud valmistoote vastavus spetsifikatsioonile [1].</p> 		✓	✓
<p>Hooldustöö lõpetamisel tuleb koristada ja puhastada [1].</p>  	✓	✓	✓





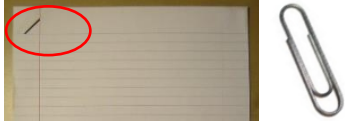

	Kehtiv alates	28.10.21	Kinnitanud	K. Hүүdma	Dok. nr	02P02
	Versioon	7	Koostanud	T.Hanson	Lk	28(37)
	SAKU ÕLLETEHASE AS HÜGIEENIREEGLID					


18.2 TÖÖRIISTAD, VARUOSAD

<p>Kasutatavad tööriistad peavad olema hügieenilised, terved ja heas seisukorras [1].</p> 			
<p>Tööriistu tuleb hoiustada selleks ette nähtud kohas, ei tohi hoida põrandal. [1].</p> 			
<p>Varuosi tuleb tootmisaladel hoiustada selleks ette nähtud kohas, ei tohi hoida põrandal. Väikesemõõdulisi varuosi tuleb hoiustada eraldi suletud anumas.[5]</p> 			






	Kehtiv alates	28.10.21	Kinnitanud	K. Hүүdma	Dok. nr	02P02
	Versioon	7	Koostanud	T.Hanson	Lk	29(37)
	SAKU ÕLLETEHASE AS HÜGIEENIREEGLID					


19.1 MUUD NÕUDED

	Riski- vaba tsoon (D)	Madal risk (C)	Keskmine risk (B)
<p>Lubatud on ainult vastavaks otstarbeks valmistatud nugade kasutamine. Murdteraga nugade (n-ö vaibanugade) kasutamine ei ole lubatud.</p>  <p>Nugade kasutamine, hoiustamine ja kõrvalekalletele reageerimine peab olema standardiseeritud [1].</p>		✓	✓
<p>Klaasist ja/või elavhõbedat sisaldavad termomeetrid ei ole lubatud [1].</p> 		✗	✗
<p>Puidust või puitdetailidega esemed ei ole tootmisaladel lubatud (erandiks on puitalused) [1]</p> 	✓	✗	✗
<p>Tootmisaladel kasutatavad puitalused peavad olema heas seisukorras [1].</p> <p>Heas seisukorras tähendab terve, ilmselge mustuseta ning selle kasutamisest/olemasolust tootmisaladel ei tulene toote saastumist [1].</p> 		✓	✓
<p>Kirjaklambrid, klambrid, nõõpnõelad jm. pudenevad kontoritarbed ei ole tootmisaladel lubatud [1].</p> 	✓	✓	✗
<p>Magnetid (kasutusel LEAN tahvlitel) peaksid olema üheosalised ja peaks olema nähtav, mis on puudu [1].</p> 		✓	✗





	Kehtiv alates	28.10.21	Kinnitanud	K. Hүүdma	Dok. nr	02P02
	Versioon	7	Koostanud	T.Hanson	Lk	30(37)
	SAKU ÕLLETEHASE AS HÜGIEENIREEGLID					


19.2 MUUD NÕUDED

	Riski- vaba tsoon (D)	Madal risk (C)	Keskmine risk (B)
Pastapliiatsid peavad olema üheosalised [1]. 			✓
Taimed (toataimed, lõikelilled) ei ole tootmisaladel lubatud [1]. 	✓	✗	✗
Toiduga kokku puutuvatel plastikmaterjalidel peab olema vastav märgistus [1]. 	✓	✓	✓
Toorainete töstmiseks, kaalumiseks kasutatavad vahendid (nt. ämbrid, kulbid jne) peavad olema puhtad ning valmistatud materjalist, mis on sobilikud toidu käitlemiseks [5]. 	✓	✓	✓
Tooraine ja toote pakendeid ei tohi kasutada muuks otstarbeks [1]. 	✗	✗	✗

	Kehtiv alates	28.10.21	Kinnitanud	K. Hүүdma	Dok. nr	02P02
	Versioon	7	Koostanud	T.Hanson	Lk	31(37)
	SAKU ÕLLETAGE AS HÜGIEENIREEGLID					

19.3 MUUD NÕUDED


	Riski- vaba tsoon (D)	Madal risk (C)	Keskmine risk (B)
<p>Tootevahetusel (enne järgmise toote alustamist) peab seadmetest, liinidelt ja põrandalt eemaldama eelmise toote pakkematerjalid [5].</p> 		✓	✓
<p>Kõik anumad, proovivõtu purgid, pudelid, konteinerid tehases peavad olema märgistatud.</p> 	✓	✓	✓
<p>Toorainete/materjalide pakendid peavad hoiustamisel olema suletud [5].</p> 	✓	✓	✓
<p>Tankide ja mahutite luugid/ligipääsuavad peavad olema suletavad ning suletud, kui juurdepääs parasjagu ei ole vajalik [5].</p> 		✓	✓

	Kehtiv alates	28.10.21	Kinnitanud	K. Hүүdma	Dok. nr	02P02
	Versioon	7	Koostanud	T.Hanson	Lk	32(37)
	SAKU ÕLLETAGE AS HÜGIEENIREGLID					

19 KEMIKAALIDE HOIUSTAMINE

- ✓ Kemikaalide hoiustamise ruumid peavad olema puhtad, kuivad, hästi ventileeritavad.
- ✓ Kemikaale tuleb hoida originaaltaaras. Kemikaalid peavad asetsema ladudes kindlates, selgelt markeeritud kohtades, et vältida eksitusi ja kemikaali vales kohas kasutamist.
- ✓ Keemiaruumi ukseid tuleb hoida lukus.
- ✓ Rangelt tuleb eraldi hoida kemikaalid, mida kasutatakse toote valmistamisel (soolad kunstliku mineraalvee tootmiseks jm.), pesemiseks kasutatavad kemikaalid ja mõneks muuks otstarbeks kasutatavad kemikaalid.
- ✓ Kemikaalikanistreid ei tohi hoiustada põrandal.

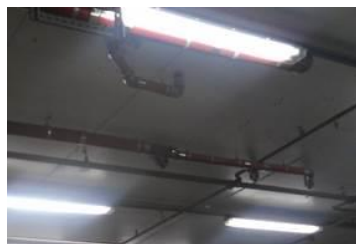



	Kehtiv alates	28.10.21	Kinnitanud	K. Hүүdma	Dok. nr	02P02
	Versioon	7	Koostanud	T.Hanson	Lk	33(37)
	SAKU ÕLLETAGE AS HÜGIEENIREEGLID					

20 KLAAS/HABRAS PLASTIK TOOTMISE JA LADUSTAMISE ALADEL

- ✓ Võimalusel vältida klaasi, hapra plastiku ja kergesti purunevate esemete kasutamist tootmise ja toorainete säilitamise ruumides.
- ✓ Riski vähendamiseks kasutatakse klaasikaitsevahendeid (nt. kaitseümbrised, purunemiskindel kile), mis takistavad kildude tekkimist.
- ✓ Töökoht tuleb hoida võimalikult puhtana, et klaasikillud ei kanduks edasi ja ei satuks tootesse.
- ✓ Käiguteel ei tohi olla klaasikilde.
- ✓ Purunenud ja väljaprakeeritud pudelid tuleb koguda eraldi klaasipuru konteineritesse.
- ✓ Klaasipuru konteinerisse ei tohi sattuda muud tootmisjätmed ega praht.

Töö käigus tekkivad klaasikillud likvideerida esimesel võimalusel ja regulaarselt.



	Kehtiv alates	28.10.21	Kinnitanud	K. Hүүdma	Dok. nr	02P02
	Versioon	7	Koostanud	T.Hanson	Lk	34(37)
	SAKU ÕLLETEHASE AS HÜGIEENIREEGLID					


21 JÄÄTMED

Jäätmete käitlemisega seotud tegevused on kirjas dokumendis „21P03_Jäätmekäitluse protseduur“.

- ✓ Prügi ja jäätmed tuleb sorteeritult panna vastava tähistusega kogumiskonteinerisse.
- ✓ Kogumisvahendil peab olema selge märgistus selle kohta, mida sinna kogutakse.
- ✓ Jäätmete käitus ei tohi olla saastuse allikaks ümbritsevale tööalale/keskkonnale.
- ✓ Jäätmekonteinereid ja puhastusvahendeid tuleb puhastada väljaspool tootmisalasid.[5]
- ✓ Toidu käitlemise või ladustamise aladel peab jäätmete eemaldamine olema korraldatud vähemalt kord päevas, et jäätmete kogunemist vältida [3,5].

Kogu töö käigus tekkiv prügi tuleb alati ära koristada ja jätta töökoht puhtaks.

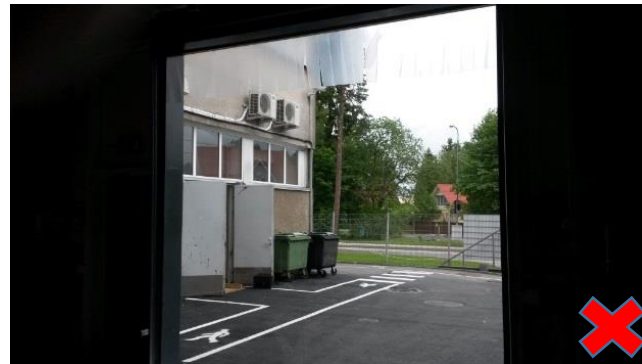



	Kehtiv alates	28.10.21	Kinnitanud	K. Hүүdma	Dok. nr	02P02
	Versioon	7	Koostanud	T.Hanson	Lk	35(37)
	SAKU ÕLLETEHASE AS HÜGIEENIREEGLID					

22 KAHJURID

- ✓ Kahjurid tuleb hoida eemal.
- ✓ Tootmisruumid peavad olema kinnised –aknad/uksed, augud, äravooluavad ja teised kahjuritele võimalikud juurdepääsukohad peavad olema läbipääsutihead [3].
- ✓ Uksed/aknad tuleb hoida kinni.
- ✓ Kui ladustamiseks kasutatakse õueala, peavad ladustatavad asjad olema kaitstud ilmastiku või kahjurite eest (nt lindude väljaheidet) [3].
- ✓ Püüniskastid peavad olema terved ja ettenähtud kohtades olemas.

Märgates kahjurit või katkist püünist, teavitada sellest oma otsest ülemust.




	Kehtiv alates	28.10.21	Kinnitanud	K. Hüüdma	Dok. nr	02P02
	Versioon	7	Koostanud	T.Hanson	Lk	36(37)
	SAKU ÕLLETHASE AS HÜGIEENIREEGLID					

23 LADUSTAMINE

- ✓ Laod peavad olema puhtad, kuivad, hästi ventileeritavad.
- ✓ Ühe laoosa tühjemdamisele peab järgnema lao puhastamine (põrandate pühkimine ja pesemine).
- ✓ Materjalid ei tohi olla ladustatud otse põrandale, peavad olema alustel.
- ✓ Puitalused peavad olema terved, katkised ei tohi jõuda tootmisse.
- ✓ Mittevastav toode tuleb selgelt tähistada, et see oleks eristatav nõuetekohasest tootest/toorainest.
- ✓ Nõuded on põhjalikumalt kirjeldatud ladude protseduurijuhendites (materjalide/taara vastuvõtt ja kontroll, ladustamistingimused, väljastamine, mittevastava toote blokeerimine jm.).



	Kehtiv alates	28.10.21	Kinnitanud	K. Hüüdma	Dok. nr	02P02
	Versioon	7	Koostanud	T.Hanson	Lk	37(37)
	SAKU ÕLLETEHASE AS HÜGIEENIREEGLID					

24 DOKUMENDID

60.03.02 Hygiene – General & Personnel version 3.0 – 12/12/2019 [1]

(70.03.22 Hygiene requirements visualised 1.0 – 27/09/2018)

Carlsberg GMP Requirements version 1.0 - 14/12/2016 [2]

ISO/TS 22002 – 1:2009 [3]

01P016_Kvaliteedi- ja toiduohutuse poliitika 2018 [4]

60.03.05 Housekeeping and cleaning of equipment - 13/12/2019 [5]

Zoning in Carlsberg version 1.0 – 09/12/2018 [6]

http://www.kliinikum.ee/attachments/article/152/katehygieen_haiglas.pdf [7]

<http://isiklikhygieentoidukaitlejale.edicypages.com/kaed/katepesutehnika> [8]