

KINNITATUD
Kaitseväe juhataja 20.06.2023
käskkirjaga nr 1073

Toetuse väejuhatus
logistikakool

VÄLIKÖÖGI OHUTUSEESKIRI
OE 8.5

Paldiski 2023

Ohutuseeskirja koostaja:

Sõjaväeline auaste, ees- ja perenimi	Struktuuriüksus	Ametikoht
mjr Aivar Piltv	Toetuse väejuhatus	arendusjaoskonna ülem

Ohutuseeskirja väljatöötamisel osalesid või andsid eksperdiarvamuse:

Sõjaväeline auaste, ees- ja perenimi	Struktuuriüksus	Ametikoht
Mariana Maasik	Kaitseliit	naiskodukaitse instruktor
Kristo Reedik	Diviisi 1. jalaväebrigaad	kompaniiveebel
Jako Känd	Toetuse väejuhaus	staabiallohitser

Kooskõlastajad:

Sõjaväeline auaste, ees- ja perenimi	Struktuuriüksus	Ametikoht
kol Viktor Kalnitski	Kaitseväe peastaap	J7 ülem
kol-ltn Marko Land	Toetuse väejuhatus	TVJ ülema ülesannetes
kol Indrek Lilleorg	Kaitseväe peastaap	J4 ülem

Sisukord

1. peatükk. Üldsätted.....	4
2. peatükk. Üldnõuded toiduohutuse tagamiseks	4
3. peatükk. Üldnõuded isikkoosseisule	5
4. peatükk. Väliköögi seadme FKH 900 üldised ohutusnõuded	5
5. peatükk. Väliköögi seadme FKH 900 põletitega seotud ohutusnõuded.....	5
6. peatükk. Väliköögi seadmega töötamise ohutusnõuded	6
7. peatükk. Üldnõuded jäätmete käitlemiseks väliköögi alal.....	6
8. peatükk. Valik käsitlemata ohuallikad ja vastumeetmeid toidukäitlemisalal.....	6
Lisa 1. Väliköögi enesekontrolliplaan.....	7

1. peatükk

Üldsätted

1. Väliköögi ohutuseeskiri (edaspidi ohutuseeskiri) kehtestab väliköögi meeskonna (VKmsk) tegevustega seotud isikute kohustused väliköögi seadmete kasutamisel ja toiduohutust tagavates tegevustes üldise kaitsevalmiduse ajal.
2. Ohutuseeskiri on täitmiseks Kaitseväes ja Kaitseliidus.
3. Ohutuseeskirja peab kohaldama koos toiduseaduse, Kaitseväe välihügieeni eeskirja ja kasutatavate seadmete kasutus- ja hooldusjuhenditega.
4. Ohutuseeskirja tutvustamise allkirja vastu peavad korraldama struktuuriüksuste (edaspidi üksuste) ülemad väliköögi meeskonna tegevustega seotud isikutele.
5. Väliköögi seadmetega ja väliköögis kasutatavate lisaseadmetega (edaspidi seadmed) töötavatel isikutel peab olema läbitud konkreetse seadme kasutajataseme koolitus.
6. Seadmete kasutamise väljaõpet korraldab struktuuriüksus.
7. Seadmete ohutut kasutamist ohustavad kõrgemad käsud on tühised.
8. Paiknemisala asukoha valikul, joogivee käitlemisel, toitlustamisel (toidu käitlemisel) ning jäätmete käitlemisel peab järgima Kaitseväe välihügieeni eeskirja.
9. Väliköögis kasutatavates lisaseadmetes (nt generaator, Kõgel) tuleb kasutada seadmele määratud kütust.
10. Kõik kasutatavad kütusemahutid peavad olema märgistatud.
11. Kütuseid on keelatud hoiustada otsese päikesevalguse käes.
12. Ohutuseeskirja haldab toetuse väejuhatus.

2. peatükk

Üldnõuded toiduohutuse tagamiseks

13. Kõik väliköögi meeskonda kuuluvad isikud peavad omama kehtivat väeosa arsti või perearsti poolt väljastatud toitlustaja tervisetõendit ning kaasas kandma selle koopiat.
14. Kõik toiduainetega kokkupuutuvad isikud peavad kandma puhast põlde või kitlit ja peakatet ning ühekordseid kaitsekindaid ja kätiseid.
15. Kõik väliköögi alal otseselt toiduga kokkupuutuvad isikud peavad enne söögitegemise algust eemaldama endalt ehted (sõrmused, needid, rõngad, keed, võrud, ketid jms).
16. Kõik toiduainetega kokku puutuvad isikud peavad pidevalt pöörama tähelepanu riiete, käte, söögiriistade, pindade jms puhtusele.
17. Väliköögi meeskond peab kasutama ainult neile mõeldud välikäimlat, kätepesukohta, majutustelki, nõudepesu- ja isikliku hügieeni kohta.
18. Väliköögi tööks vajalikke kütuseid ja toiduaineid on keelatud transportida ühes ja samas veoses.
19. Kõik kütuse tankimised peavad toimuma toidust ja toidukäitlemisalast vähemalt 10 m kaugusel.
20. Kõiki toidu tooraineid ja koostisained peab hoidma sobivates tingimustes, mis on ette nähtud tervistkahjustava riknemise vältimiseks ja kaitseks saastumist eest.
21. Toidu välitingimustes valmistamisel, säilitamisel, jaotamisel ja transpordil peab järgima Kaitseväe välihügieeni eeskirja vastavsisulisi sätteid.
22. Toidu valmistamisel kasutatav vesi peab vastama joogivee nõuetele.
23. Kui joogivee säilitusaeg ületab lubatud aja (suvel 24 tundi, talvel 48 tundi), on sellise vee kasutamine toidu valmistamisel keelatud.
24. Toidu valmistamise, tarvitamise ja hoiustamise vahendite hooldusel ning toidujäätmete käitlemisel peab järgima Kaitseväe välihügieeni eeskirja vastavsisulisi sätteid.
25. Väliköögis peab olema täidetud tegevuskohapõhine enesekontrolliplaan (Lisa 1)
26. Enesekontrolliplaani peab tutvustama allkirja vastu kõikidele toidukäitlemisega seotud isikutele enne töö alustamist paiknemisalal.
27. Enesekontrolliplaanis väljatoodud nõuded ja lahenduskäigud on kohustuslikud kõikidele toidukäitlemisalal tegutsevatele isikutele.

3. peatükk

Üldnõuded isikkoosseisule

28. Kõik väliköögi meeskonda kuuluvad isikud peavad olema läbinud kaitseväe toiduhügieeni testi.
29. Kõik toidukäitlemisalal tegutsevad isikud peavad teadma, kus asuvad esmaabi vahendid ja oskama neid kasutada esmaabi andmisel.
30. Kõik toidukäitlemisalal tegutsevad isikud peavad teadma, kus asuvad tulekustustusvahendid ja oskama neid kasutada.

4. peatükk

Väliköögi seadme FKH 900 üldised ohutusnõuded

31. Väliköögi seadme FKH 900 (edaspidi väliköögi seade) lahti haakimisel peab esmalt rakendama käsipidurit, seejärel tuleb all lasta abiratas ja eemaldada ohutustross, voolujuhe ning õhuvoolikud.
32. Väliköögi seadme ühe ratta ette ja taha peab panema tõkisinga.
33. Enne väliköögi seadme haakesse panemist peab kokku pakkima tugijalad.
34. Pärast väliköögi seadme haakimist peab eemaldama tõkisingad, kinnitama turvatrossi, voolujuhtme, õhuvoolikud ja vabastama käsipiduri.
35. Haakimistegevuste lõpetamisel peab üles tõstma abiratta.
36. Väliköögi seadme katte eemaldamisel peab kasutama töökindaid.
37. Toidukäitlemisala rajamisel peab kandma kiivrit, prille, kindaid, põlvekaitsmeid ja riietust vastavalt ilmastikuoludele.
38. Väliköögi seade peab olema looditud, sest:
 - 38.1 on ümbervajumise oht;
 - 38.2 termoõli ei jaotu ühtlaselt ja kiirendab seadme amortiseerumist;
 - 38.3 võib põhjustada tõrkeid põletite ja toiduvalmistamise töös.
39. Korstna püstitamisel peab jälgima, et kõik tiftid oleksid paigutatud õigetesse pesadesse.
40. Korstna töös oleku ajal peab jälgima, et korstna kohal/vahetus läheduses ei oleks puuoksi ning et korsten ei toetuks vastu telki või maskeerimisvõrku.
41. Korstna kokkupanemisel peab veenduma, et see on maha jahtunud.
42. Varustuskappide mahavõtmisel/ tagasipanemisel peab need eelnevalt lisavarustusest tühjendama.
43. Varustuskappide mahavõtmisel peab esmalt tõstma maha kapid ja seejärel vabastama tugijalad.
44. Peale igat kasutamist tuleb hooldada düüsid.

5. peatükk

Väliköögi seadme FKH 900 põletitega seotud ohutusnõuded

45. Lisapõleti tuleb maha tõsta enne korstna püstitamist.
46. Põletite kütusena on keelatud kasutada muud kütust peale JET A1/ F 35.
47. Kütuse käitlemisel peab jälgima, et ei tekiks keskkonnareostust ja kütuse sattumist rietele.
48. Enne tankimist peab veenduma, et põleti on jahtunud ja õhupaak ei oleks survestatud.
49. Peale põletite paakide täitmist tuleb paagikork kinni keerata spetsiaalvõtmega.
50. Enne süütamist peab veenduma, et tulekustuti asub vähemalt 2 meetri raadiuses.
51. Süütamisala peab vastama lõkkekoha nõuetele: hoonetest, metsast, põlevmaterjalist 8 m kaugusel, ümbrus puhastatud põlevast materjalist, süütamisala alune pinnas veega niisutatud ja ümbrus kaitstud kivide või pinnasevalliga.
52. Põleti süütamine on keelatud:
 - 52.1 kütuselekke ilmnemisel;
 - 52.2 kui põleti on kuum;
 - 52.3 kui tankimise kohas on tekkinud kütuse reostus.
53. Enne põleti asukoha vahetust peab veenduma, et marsruut oleks ohutu.

- 54. Põlevat põletit peab transportima vähemalt kahekesi.
- 55. Süüdatud põleti transportimisel peab leek olema minimaalse leegi asendis.
- 56. Enne põleti väliköögi seadmesse asetamist peab veenduma, et:
 - 56.1 katelde põhjad on puhtad;
 - 56.2 ahi on tühi;
 - 56.3 väljalasketoru kraan oleks kinnises asendis;
 - 56.4 tila on eemaldatud;
 - 56.5 kööki asetamisel tuleb tähelepanu pöörata tiislile, mis raskendab põleva põleti paika asetamist.
- 57. Põleti eemaldamisel peab veenduma, et põleti leek on minimaalses asendis või kustunud ja et põleti poleks liiga kuum.
- 58. Põleti lekkimisel või surve kadumisel on selle kasutamine keelatud.
- 59. Kui põleti ei tööta korrektselt, proovida seda puhastada ning kui jätkuvalt ei tööta, siis on kasutamine keelatud.

6. peatükk

Väliköögi seadmega töötamise ohutusnõuded

- 60. Väliköögi seadmega töötamisel peab kandma töö iseloomule vastavat kaitsevarustust (kuumakindad, töökindad).
- 61. Väliköögi seadme kasutamisel peab katlas olema vähemalt 10 liitrit vett ja katla ventiil lahtises asendis.
- 62. Väliköögi seadme vahekatel peab olema tööd tehes vett täis.
- 63. Väliköögi seadmega töö ajal ja -järgselt peab arvestama, et vee temperatuur vahekatalas on kõrge.
- 64. Väliköögi seadme kasutamine on keelatud kui termoõli temperatuur on kõrgem kui 270 kraadi või avastatakse termoõli leke
- 65. Toidu koguse määramisel peab jälgima, et valmistatava toidu maht on vähemalt 3 cm katla servast madalamal.

7. peatükk

Üldnõuded jäätmete käitlemiseks väliköögi alal

- 66. Jäätmete kogumise/hoiustamise ala peab olema selgelt märgistatud.
- 67. Kõikide jäätmeliikide osas peab toimuma pidev sorteerimine:
 - 67.1 biojäätmelad;
 - 67.2 segaolmejäätmed;
 - 67.3 töötlemata paber, papp, puit (põletamiseks).
- 68. Toidujäätmeid peab koguma ja toidukäitlemisalalt ära viima iga päev.
- 69. Jäätmed peavad olema kaitstud metsloomade ja sademete juurdepääsu eest.
- 70. Biojäätmelad peavad olema konteineris ja kilekotis või erandjuhul pakendatud topeltprügikottidesse.
- 71. Suuremahuline jäätmete kogumine toidukäitlemisala vahetus läheduses on keelatud.

8. peatükk

Valik käsitlemata ohuallikad ja vastumeetmeid toidukäitlemisalal

- 72. Põletusohu: riskitegurid on katel, põleti, väljalaske kraanid, ventiil, korsten;
- 73. Peab kasutama (eelistatult kuumakindlad) kindaid.
- 74. Katel on töörežiimis rõhu all. Katla avamisel peab olema ettevaatlik ja pöörama näo kõrvale.
- 75. Lõike- ja torkehaavade oht: väliköögis kasutatakse erinevaid teravaid tööriistu. Jälgida tera- ja teravate töövahendite ohutut käsitsemist.
- 76. Mürgised puhastusvahendid: väliköögi seadme ja tema osade puhastuseks/hoolduseks mõeldud ained on mürgised. Peab kasutama isikukaitsevahendeid (prillid, kindad, maskid).

Väliköögi enesekontrolliplaan

Toitlustamise aeg (ajavahemik)	
Asukoht	
Toitlustatavate arv	
Sündmuse nimetus	
VKmsk koduüksus	
VKmskÜ nimi	

Nõuded välihügieeni eeskirjast	Selgitused, kommentaarid, märkused (EI puhul kohustus kirjeldada asenduslahendus)
--------------------------------	---

1) Toidukäitlemisala (joonis elementide vahekaugustega lisada eraldi)

<p>Maapind tugev, kergelt kaldes JAH/EI</p> <p>Välikööki vee- ja toiduvarude kohaletoimetamiseks on juurdepääsutee võimalikult lihtne JAH/EI</p> <p>Toidukäitlemisala on eraldatud piirdelingiga JAH/EI</p> <p>Köögil on varikatus JAH/EI</p> <p>Köögis on laudad JAH/EI</p> <p>pesukausid, nõudepesuharjad ja nõudepesuvahend(id) JAH/EI</p>	
---	--

2) Toidu valmistamise etapid (varumine, säilitamine, valmistamine, väljastamine):

<p>Toidu valmistamiseks kasutatakse poolfabrikaate. JAH/EI</p> <p>Kasutatakse valmistoidu kohalevedu toitlustuskompleksist: JAH/EI</p> <p>Kasutatakse valmistoidu kohalevedu teisest väliköögist: JAH/EI</p>	
<p>Toiduainete säilitamiseks välilaagris on vastava sisustusega toiduainete ladu JAH/EI</p> <p>Toidulaos on:</p> <p>1) puit- või plastikalused toidukonteinerite (kastide, karpide jne) hoidmiseks. JAH/EI</p> <p>2) toiduainete väljastamise laud. JAH/EI</p> <p>3) toidukaalud. JAH/EI</p> <p>Toiduained on kaitstud näriliste ja putukate eest. JAH/EI</p> <p>Toiduained on kaitstud otsese päikese eest. JAH/EI</p> <p>Toiduaineid hoiustatakse:</p> <p>1) grupeeritult toiduainete hoiustamiseks ettenähtud kohas.</p>	

<p>JAH/EI</p> <p>2) alustel, vältides otsest kontakti maapinnaga. JAH/EI</p> <p>3) otsese päikese eest kaitstult. JAH/EI</p> <p>4) tootja pakendis ja kaitse niiskuse eest on tagatud. JAH/EI</p> <p>Toiduaineid säilitatakse vastavalt tootja poolt kehtestatud nõuetele. JAH/EI</p> <p>Kiirestiriknevad toiduaineid kasutatakse eelisjärjekorras ja põhimõttel mis tuleb varem sisse, see läheb ka varem välja. JAH/EI</p> <p>Termostes säilitati valmistoitu mitte rohkem kui kaks tundi. JAH/EI</p> <p>Termosteale on markeeritud toidu nimetus, portsjonite kogus ja ühe portsjoni suurus, toidu valmimise kellaeg ning selle temperatuur termosesse asetamisel. JAH/EI</p> <p>Plaan, kui külmiku (olemasolul) temperatuur tõuseb üle lubatud piiri või kui külmik ei tööta (nt on puhastamise või sulatamise ajaks välja lülitatud või esineb rike).</p> <p>Toiduainete erisäilitamistingimuste kirjeldus (külmik, sügavkülmik, toatemperatuur, välistemperatuur).</p>															
<p>Isikkoosseis saab vähemalt kaks korda päevas sooja (kuumtöödeldud) toitu. JAH/EI</p> <p>Tooreid ja kuumtöödeldud toiduaineid käideldakse eraldi, sellekohaselt märgistatud tööpindadel (lõikelaudadel). JAH/EI</p> <p>Temperatuur kuumtöödeldud toidu sees on vähemalt 75°C. JAH/EI</p> <p>Enne toiduvalmistamise alustamist kontrollitakse toorainet lõhna, maitse ja välimuse järgi (organoleptiliselt). JAH/EI</p> <p>Vähimagi kõlblikkuse kahtluse korral kõrvaldakse tooraine käitlusest. JAH/EI</p> <p>Väliköögis valmistatud soe toit pakendatakse eelsoojendatud termosesse. JAH/EI</p> <p>Enne väljastamist mõõdetakse valmistoidu temperatuuri toidutermomeetriga, mis eelnevalt desinfitseeritakse või pestakse kuuma veega. JAH/EI</p>	<p>Iga väliköögi poolt valmistatud/pakutud toidukorra kohta</p> <table border="1" data-bbox="799 1099 1410 1518"> <thead> <tr> <th data-bbox="799 1099 963 1167">Toidukord</th> <th data-bbox="963 1099 1410 1167">Toidu tehniline kirjeldus (menüüst)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="799 1167 963 1227"></td> <td data-bbox="963 1167 1410 1227"></td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="799 1227 1410 1283"><i>Tehnoloogia lühikirjeldus</i></td> </tr> <tr> <td data-bbox="799 1283 963 1344"></td> <td data-bbox="963 1283 1410 1344"></td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="799 1344 1410 1400"><i>Tehnoloogia lühikirjeldus</i></td> </tr> <tr> <td data-bbox="799 1400 963 1460"></td> <td data-bbox="963 1400 1410 1460"></td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="799 1460 1410 1518"><i>Tehnoloogia lühikirjeldus</i></td> </tr> </tbody> </table>	Toidukord	Toidu tehniline kirjeldus (menüüst)			<i>Tehnoloogia lühikirjeldus</i>				<i>Tehnoloogia lühikirjeldus</i>				<i>Tehnoloogia lühikirjeldus</i>	
Toidukord	Toidu tehniline kirjeldus (menüüst)														
<i>Tehnoloogia lühikirjeldus</i>															
<i>Tehnoloogia lühikirjeldus</i>															
<i>Tehnoloogia lühikirjeldus</i>															
<p>Toidu väljastamine:</p> <p>Kuumtöödeldud toitu serveeritakse otse termoselt ja selle sisemine temperatuur on vähemalt 63 °C. JAH/EI</p> <p>Külma toidu serveerimise temperatuur on 8–10 °C. JAH/EI</p> <p>Valedel temperatuuridel hoitud ja peale serveerimist järelejäänud toit viiakse jäätmete hulka. JAH/EI</p> <p>Termostes ei säilitata toitu üle 2 tunni.</p>															

<p>JAH/EI Termosteale on markeeritud toidu nimetus, portsjonite kogus, ühe portsjoni suurus ja üksuse nimetus, toidu valmimise kellaeg ning selle temperatuur termosesse asetamisel JAH/EI</p>	
--	--

3) Puhastamine ja desinfitseerimine

<p>Välitoitlustuse alal on koht isiklike sööginõude pesemiseks. JAH/EI Puhastusained ja -vahendid on selgelt märgistatud ning hoitud toidust eraldi. JAH/EI Puhastusained ei ole ümber valatud ega hoita nõudes, mis on ettenähtud toidu jaoks. JAH/EI Isiklike sööginõude pesukohas on:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) kuum (vähemalt 50 °C) ja pesuvahendit sisaldav vesi ning nõudepesuharjad. JAH/EI 2) pesuvett vahetatakse iga 50 pesija tagant (seisev vesi) JAH/EI 3) vähemalt 65 °C vesi loputamiseks. JAH/EI 4) loputusvett vahetatakse iga 50 pesija tagant (seisev vesi) JAH/EI 5) Iga 80 inimese kohta on üks nõudepesuliin. JAH/EI <p>Väliköögi alal on koht kööginõude pesemiseks. JAH/EI Iga 12 töötunni järel hooldatakse kogu väliköök koos inventari ja pindade põhjaliku pesuga. JAH/EI Kööginõude pesemisel:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) pestakse vähemalt +50 °C vees desinfitseeriva toimega pesuvahendiga, mida on lubatud kasutada toiduainetööstuses. JAH/EI 2) loputatakse vähemalt +65 °C vees. JAH/EI 3) kuivatatakse kaetult õhu käes. JAH/EI <p>Puhtaid nõud hoiustatakse kaetult. JAH/EI Enne kasutuselevõttu on kõik joogiveemahutid nõuetekohaselt puhastatud ja vajadusel desinfitseeritud. JAH/EI Joogiveemahuti on enne puhastamist tühjendatud. JAH/EI Mahuti sisepind puhastatakse jäiga harja ja/või kõrgsurvejoaga kasutades ühtlasi puhastusvahendilahust ja vett. JAH/EI</p>	<p>Seireleht. Veemahuti puhastamine</p> <table border="1" data-bbox="742 1995 1412 2072"> <tr> <td data-bbox="742 1995 831 2072">Jrk nr</td> <td data-bbox="831 1995 978 2072">Kuupäev</td> <td data-bbox="978 1995 1208 2072">Ees- ja perenimi</td> <td data-bbox="1208 1995 1412 2072">Allkiri</td> </tr> </table>	Jrk nr	Kuupäev	Ees- ja perenimi	Allkiri
Jrk nr	Kuupäev	Ees- ja perenimi	Allkiri		

<p>Joogivee mahuti siseseinad, sisemised nurgad, mahuti tühjendus- ja täitmisklapid/kraanid on puhastatud. JAH/EI</p> <p>Veemahuti veevoolikud ja nende ühenduskohad on puhastatud. JAH/EI</p> <p>Veemahuti sisepind loputatakse kõrgsurvepesuri abil. JAH/EI</p> <p>Veemahuti desinfektsiooni teostamise kuupäev on fikseeritud seirelehel ja on kaasas. JAH/EI</p>				

4) Isiklik hügieen

<p>VKMSk jaoks on eraldi tähistatud välikäimla ja käte pesemise koht. JAH/EI</p> <p>VKMSk liige peseb käsi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) kööki sisenedes, nt pärast pausi või tualetis käimist. JAH/EI 2) enne toidu käitlemist. JAH/EI 3) pärast jäätmete käitlemist. JAH/EI 4) pärast toore liha/linnuliha/kala, munade ja puhastamata puu-/juurviljadega kokku puutumist. JAH/EI 5) pärast prügikastide tühjendamist. JAH/EI 6) pärast puhastamistoiminguid. JAH/EI 7) pärast söömist, joomist, suitsetamist või telefoni kasutamist. JAH/EI 8) pärast haava katsumist või sidemete vahetamist. JAH/EI 9) pärast nina nuuskamist, aevastamist või köhimist. JAH/EI <p>Toidu valmistamise ajal VKMSk liikmed:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) kannavad puhast eririietust. JAH/EI 2) kannavad peakatet. JAH/EI 3) kasutavad ühekordseid kindaid. JAH/EI <p>Välitoitlustuse ala kõrval on käte pesemise kohad arvestusega üks pesemiskoht 25 inimesele. JAH/EI</p>	
--	--

5) Väliköögi meeskonna liikmete tervis

<p>VKMSk liikmed omavad kehtivat tervisetõendit. JAH/EI</p> <p>VKMSk liikmetel on välilaagris kaasas kehtiva tervisetõendi koopia. JAH/EI</p> <p>VKMSk liige teavitas oma ülemat ja väeüksuse arsti/õde ilmnenuid tervisehäiretest ja haigustest, kokkupuutest nakkushaigega või muudest ohtudest, mis võks põhjustada toidu saastumise.</p>	Nimi	Tervisetõendi kehtivus	Tõendi koopia kaasas	Nõus täitma enesekontrolli plaani

<p>JAH/EI Ilmsete haigustunnustega (nohu, köha, palavik, seedeäired) VKMsk liiget, välikööki ei lubatud. JAH/EI VKMsk liikmed on eemaldanud endalt toidu valmistamise ajaks ehted (sõrmused, needid, rõngad, keed, võrud, ketid jms. JAH/EI</p>	
--	--

6) Jäätmekäitlus

<p>Toidujäätmed kogutakse kokku ja veetakse ära iga päev: JAH/EI Isiklike sööginõude pesukohas on toidujäätmete jaoks prügikonteiner. JAH/EI Paiknemisalal on sobiva suurusega mahutid erinevate jäätmete kogumiseks. JAH/EI Toidu- ja olmejäätme kogumisnõud on märgistatud siltidega. JAH/EI</p>	
---	--

7) Veevarustus

<p>Toiduvalmistamiseks kasutatav vesi on toodud RKIK poolt etteantud ja kontrollitud veevõtu kohast. JAH/EI Joogivett säilitatakse (ilma kloorimiseta) soojal aastaajal kuni 24 tundi ning külmal aastaajal (ööpäeva maksimaalne õhutemperatuur alla +6 °C) kuni 48 tundi joogivee hoidmise mahutites. JAH/EI Joogiveemahutid ja majandusvee mahutid on märgistatud „Joogivesi“ ja „Majandusvesi“. JAH/EI Joogiveemahutitel ei ole ühiseid seinu tsisternidega, kus hoitakse heitvett, kütust, määrdeõlisid ja muid vedelikke. JAH/EI Vee vastuvõtuvoolikute hoidmiseks on spetsiaalne koht või kast. JAH/EI Peale kasutamist ja enne hoiustamist voolikud kuivatati. JAH/EI Voolikute otsad on kindlalt suletud asjakohaste otsikutega. JAH/EI Veevõtuks kasutatavate hüdrantide ja voolikute otsad on varustatud seadeldistega, mis tagavad veevõtul nende hermeetilise ühenduse ja välistavad reostuse sattumise vette. JAH/EI</p>	
--	--

8) Toiduainete ja toidu vedu (edaspidi toit)

Toiduveokid on: 1) seestpoolt kergelt puhastatavad ja taluvad desinfitseerivaid vahendeid. JAH/EI 2) teetolmu- ja niiskusekindlad. JAH/EI Toiduveokeid ei kasutata jäätmete, prügi, kütuse ja muude selleks mitteettenähtud toorainete vedamiseks. JAH/EI Toitu ei transpordita koos ainetega (jäätmed, prügi, kütus, muud tugevalt lõhnavad ained jne), mis võivad saastata või halvendada toiduainete omadusi. JAH/EI Toitu transporditakse kaetult või pakitult ja alustele ladustatuna. JAH/EI		Seireleht. Toiduveoki puhastamine				
		Jrk	Kuupäev	Ees- ja perenimi	Auto reg nr	Allkiri
Seireleht. Toidu transport termostega						
Tegevus	Sagedus	Kriitilised piirid		Korrigeeriv tegevus		
Toidu transportimisel termostega aja ja temperatuuri kontroll	Registreerimine: iga kord	Toidu transpordi ja serveerimise aeg 2 h jooksul, temperatuur kuumal toidul mitte alla 63°C ja külmal toidu mitte alla 10°C		Toit soojendatakse/jahutatakse vajaliku temperatuurini, vajadusel protsessi muutmine		
Kuupäev	Toidu nimetus	Toidu temperatuur termosesse asetamisel, kellaeg	Vastuvõtja allkiri	Märkused	Väljastaja allkiri	

9) Koolitamine/kontrollimine

1) Köögipersonal on edukalt läbinud toiduhügieenikoolituse. JAH/EI 2) Koolitus ei ole vanem kui kaks aastat EI/JAH		Jrk	Ees- ja perenimi	eksami kuupäev

10) Kaebuste/kõrvalekallete registreerimine

toidutekkeline nakkushaiguskahtlus, ohtliku toidu tagasikutsumine		Kõik kõrvalekalded registreeritakse.		
Seireleht. Kõrvalekallete registreerimine				
Kuupäev	Kellaaeg	Tegevus	Korrigeeriv tegevus	Allkiri