



VETERINAAR- JA TOIDUAMET

Toidu käitlemise erinevad võimalused

Jaana Oona

Veterinaar- ja Toiduamet
juhtivspetsialist

10.03.2020

Teemad

- Esmatootmine ja esmatoode, väikesed kogused
- Toidukäitleja kohustused
- Toidukäitlemisettevõtete liigid
- Ettevõttest teatamine/tegevusloa taotlemine
- Eraelamus toidu käitlemine
- Üldised hügieeninõuded
- Toidu turustamine võimalused ja tingimused
- Enesekontrolliplaan
- Jälgitavus
- Tarbija teavitamine

Esmatootmine ja esmatoode

✓ **Esmatootmine** on mõiste, millega kirjeldatakse põllumajandusettevõttes või sellega sarnasel tasandil tehtavaid toiminguid.

✓ loodussaaduste kogumine või taimsete esmatoodete kasvatamine, sealhulgas saagikoristamine ning tootmiskohas nimetatud esmatoodete säilitamine, pakendamine ja turule viimine viisil, mille käigus ei muudeta toodete esialgset kuju ja omadusi.

✓ taimsete esmatoodete tootmine on näiteks juur- ja puuviljade, maitsetaimede ja ürtide kasvatamine või ravimtaimede kogumine

✓ kalapüük ja kala ning nende vedu maal asuvasse esimesse töötlemisettevõttesse

✓ mee kogumine ja vurritamine

✓ jne

Esmatoode – põllundus-, loomakasvatus-, jahindus- ja kalandustooted.

Väikeses koguses esmatoode

Väikesed kogused → Põllumajandusministri määrus nr 72 [Väikeses koguses esmatoodete turustamise hügieeninõuded](#) → VTA teavitamine pole vajalik; mesilaste ja kanade pidamisel teavitus PRIA registrisse.

Mitteloomsete esmatoodete väike kogus, mille tootja **turustab** otse tarbijale või Eestis asuvale jaekaubandusettevõtjale, sealhulgas toitlustusettevõtjale.

Loomsete esmatoodete väike kogus tooteliikide kaupa:

- kala – kuni 100 kg päevas;
- mesi – kuni 15 taru või mesilasperega majapidamisest või ettevõttest;
- munad – kuni 50 linnuga majapidamisest või ettevõttest.

Turustamine → otse tarbijale või Eestis asuvale jaekaubandusettevõtjale, sealhulgas toitlustusettevõtjale.

Väikeses koguses esmatoode

Hügieen esmatoodete turustamisel:

- toit peab olema toidukõlblik ning kaitstud säilitamisel ja turustamisel saastumise eest.
- loomsed esmatooted on pärit tervetelt, ilma kliiniliste haigustunnusteta loomadelt.
- mune ladustatakse ja veetakse soovitatavalt püsival temperatuuril, mis kõige paremini sobib nende hügieeniomaduste säilitamiseks. Munad turustatakse jaekaubandusettevõtjale, sealhulgas toitlustusettevõtjale, seitsme päeva jooksul ja tarbijale 21 päeva jooksul arvates munemisest.
- Müüjal tuleb müügikohas esitada info munade päritolu kohta näidates tootja nime ja aadressi ning „parim enne“ kuupäeva, mille tootja määrab ise alates munemise päevast (max 21 päeva);
- näiteks: Andrus Kask, Märjamaa talu, Põlvamaa. Parim enne: 12.12.20.
- Munad võib müümisel asetada nt kilekotti, munakarpi vms. NB! Teise tootja või pakenduskeskuse infoga munakarpe ei ole lubatud kasutada!
- kala jahutatakse pärast püüki võimalikult kiiresti, kaitstakse saastumise eest ning päikese või muu kuumusallika mõju eest ning hoitakse temperatuuril, mis kõige paremini sobib kala hügieeniomaduste säilitamiseks.

Väikeses koguses esmatoode

Toorpiima väikesed kogused ja selle hügieeninõuded on esitatud [PÕM määruses nr 71](#)

Toorpiima väike kogus loomaliikide kaupa:

- 1) lehma toorpiim – kuni 100 kg päevas või kuni 700 kg nädalas;
- 2) kitse toorpiim – kuni 20 kg päevas;
- 3) ute toorpiim – kuni 10 kg päevas.

Hügieeninõuded toorpiima käitlemisel:

- Toorpiim peab pärinema kliiniliselt tervelt loomalt ning karjast ja piirkonnast;
- Toorpiim peab pärinema loomalt, kellele ei ole manustatud ravimeid ega teisi veterinaarpreparaate, mille keeluaeg kestab, ja kellele ei ole manustatud keelatud aineid ega tooteid.
- Vahetult pärast lüpsi hoitakse toorpiima tingimustes, mis takistavad toorpiima riknemist ning saastumist. Toorpiim jahutatakse viivitamata temperatuurini mitte üle 8 °C igapäevase turustamise puhul või temperatuurini mitte üle 6 °C, kui turustamine ei toimu iga päev.
- Piimaproovide võtmine toorpiima kvaliteedi tõendamiseks pole vajalik.
- Nende nõuete täitmise eest vastutab loomapidaja, kes toorpiima käitleb ja otse

Toidukäitleja kohustused

- ✓ Toidukäitleja on kohustatud kontrollima toidu ja selle käitlemise nõuetekohasust ning rakendama abinõusid selle tagamiseks .
- ✓ Rakendatavaid abinõusid tuleb kirjeldada **enesekontrolliplaanis.**
- ✓ Enesekontrolliplaanis tuleb lahti kirjutada kogu ettevõtte tegevus ning meetodid toidu ohutuse ja nõuetekohasuse tagamiseks.

Toidu käitleja kohustused

- ✓ Enne tegevuse alustamist tuleb toidu käitlejal oma tegevusest Veterinaar- ja Toiduametile teada anda.
- ✓ Toidukäitlemise ettevõtted võivad olla kas teatamiskohustuse või loakohustusega - enne 01.07.14 oli loakohustuse termini asemel „tunnustatud“.
- ✓ [25.06.2014 PÕM määruses nr 63](#) lisades 1 ja 2 on esitatud käitlemisvaldkondade ja toidugruppide täpsustatud loetelu, mille puhul peab käitleja esitama kas majandustegevusteate ja millal peab olema tegevusluba.

Teatamiskohustus

✓ Enne käitlemise alustamist tuleb toidu käitlejal esitada Veterinaar- ja Toiduametile majandustegevusteade.

- Majandustegevusteate esitamise hetkest peavad toidu käitlejal olema täidetud kõik nõuded, millised vastavale ettevõttele kohalduvad (nt sobivad käitlemisruumid ja sisseseade, enesekontrolliplaan, tervisetõend jne). Alles peale seda kui käitlejal on selge valmisolek nõuete täitmise osas, saab ta toidu käitlemisega alustada.

- Majandustegevusteate esitamise eest riigilõivu tasuma ei pea.

- Peale teatise esitamist võtab järelevalveametnik teiega ühendust ning võib tulla kohapeale käitlemistingimusi sh dokumente hindama. Tegevuskoha kontrolli eest rakendatakse järelevalvetasu.

Teatamiskohustusega toidu käitlejad



Teatamiskohustusega toidu käitlejad

Toitlustamine

- kui tegeletakse eritemperatuuri mittevajava toidu serveerimise, pakendatud jäätise müügi, kuumade jookide valmistamise ja serveerimisega

Ajutine/teisaldatav tootlustamine

- kus tegeletakse toidu valmistamise, serveerimise, kaasamüügi ja toitlustusteenuse pakkumisega

Hulgimüük

- eritemperatuuri mittevajava toidu ladustamine
- toidu vahendamine, ka interneti- või postimüük (v.a import, eksport) (muu kui enda valmistatud toidu vahendamine eesmärgiga turustada toit teisele käitlejale/ettevõttele), kõik toidud

Liha

- farmis tapetud kodulindude ja jäneseliste liha väikeses koguses käitlemine
- kütitud uluki rümba ja rümba raietükkide väikeses koguses käitlemine
- kütitud ulukite käitlemine ulukite kogumiskeskuses

TKM

- toiduga kokkupuutumiseks ettenähtud materjalide ja esemete üksnes turustamine ja ladustamine
- toiduga kokkupuutumiseks ettenähtud materjalide ja esemete import

Toidu import

- import vabaks ringluseks
- transiit läbi EL

Loakohustus

✓ **Tegevusloa taotlemise** nõue ja põhimõtted on sätestatud Toiduseaduses, majandustegevuse seadustiku üldosa seaduses ning määrustes (EÜ) nr [852/2004](#), [853/2004](#).

✓ **Tegevusloa andmine** on menetlus, mille käigus hinnatakse ja kinnitatakse ettevõtte või selle osa, kus toitu käideldakse, vastavust Toiduseaduses, määrustes (EÜ) nr 852/2004 ja 853/2004 ning muudes asjakohastes toidualastes õigusaktides sätestatud nõuetele. Tegevusloa saamiseks tuleb käitlejal esitada Veterinaar- ja Toiduametile vastavasisuline taotlus koos nõutava dokumentatsiooniga enne käitlemise alustamist.

✓ Ettevõtte nõuetekohasust hinnatakse tervikuna või osade kaupa, kui need asuvad eraldi või kui käitlemine toimub mitmes käitlemisvaldkonnas.

✓ Ettevõtte tunnustatakse käitlemisvaldkondade kaupa ning kindla toidugrupi käitlemiseks ettevõttes tegevusloa menetlemise ajal valitsenud tingimustel nt. toidu töötlemise valdkonnas ja toidugrupiks on suitsutatud kala.

✓ Loakohustusega ettevõtte saab tegevust alustada peale seda kui Veterinaar- ja Toiduamet on ettevõtte vastavust hinnanud ning selleks väljastanud vastava tegevusloa.

Loakohustusega ettevõtted

Piim

- piima kogumine kogumiskeskuses
- piimatoodete valmistamine

Kala

- ettevõtte kus tegeletakse kala rookimise, fileerimise, kalandustoodete valmistamise, pakendamise, külmutamisega
- tehaslaevad

Mesi

- meesegude valmistamine sh pakendamine
- mitte enda toodetud mee pakendamine

Liha

- tapetakse ja töödeldakse loomi (tapamaja); töödeldakse kütitud ulukeid ulukiliha turuleviimiseks; konditustatakse ja lõigatakse liha; valmistatakse hakkliha, lihavalmistisi, lihatooteid; toodetakse sulatatud loomarasva; töödeldakse sooli, magusid ja põisi; toodetakse lihamassi.

Eraelamu

- loomset päritolu toidu valmistamine ja turustamine teisele käitlejale

Loakohustusega ettevõtted

Mittelomse ja
liittoidu
käitlemine

- pakendamine, külmutamine, valmistamine: pähklid, seemned, kuivained, taimsed rasvad, teraviljatooted, pagaritooted, jne

Toitlustamine

- toidu valmistamine, serveerimine, kaasamüük, toitlustusteenuse pakkumine väljaspool ettevõtete, toidu valmistamine eesmärgiga turustada toit teisele käitlejale

Jaemüük

- eritemperatuuri vajava toidu müük, toidu valmistamine eesmärgiga turustada toit otse tarbijale või teisele käitlejale/käitlemisettevõttele

Mesi

- meesegude valmistamine sh pakendamine
- mitte enda toodetud mee pakendamine

Hulgimüük

- eritemperatuuri vajava toidu ladustamine

Tegevusloa taotlemisel esitatavad andmed ja dokumendid

Tegevusloa taotluses tuleb esitada lisaks [majandustegevuse seadustiku üldosa seaduses](#) nimetatud andmetele (vt § 19) järgmised andmed ja dokumendid (alus: [Toiduseadus](#) § 9):

- ✓ toidugruppide loetelu, mille käitlemiseks tegevusluba taotletakse;
- ✓ ettevõtte asendiplaan koos vee ja kanalisatsiooni välisvõrkude plaaniga;
- ✓ ruumide plaan koos seadmete ja sisseseade paigutuse ning vee ja kanalisatsiooni sisevõrkude plaaniga. Veevõrgu plaanil näidatakse nummerdatult kõik veevõtukohad. Ruumide plaanil näidatakse ära toidu, pakkematerjalide, jäätmete ning töötajate liikumisteed;
- ✓ andmed käitlemisruumides kasutatud viimistlusmaterjalide kohta;
- ✓ reguleeritava temperatuuri või õhu suhtelise niiskusega või reguleeritava temperatuuri ja õhu suhtelise niiskusega ruumide asjakohase reguleeritava parameetri arväärtused;

Tegevusloa taotlemisel esitatavad andmed ja dokumendid

- ✓ käitlemisprotsessi tehnoloogiline skeem koos toiduohutuse seisukohalt oluliste parameetritega ning tehnoloogia lühikirjeldus;
- ✓ andmed projekteeritud ning kavandatava või tegeliku käitlemisvõimsuse, sealhulgas hoiuruumide mahutavuse kohta;
- ✓ ettevõttes kasutatava vee analüüsi katseprotokollid veeseaduse § 13 lõike 2 alusel kehtestatud joogivee tavakontrolli käigus uuritavate näitajate kohta. Katseprotokollid peab olema väljastanud joogivee analüüsimiseks akrediteeritud laboratoorium;
- ✓ puhastamis- ja desinfitseerimisplaan, mis sisaldab andmeid seadmete ja ruumide puhastamiseks ning desinfitseerimiseks rakendatavate meetmete ja kasutatavate ainete kohta;
- ✓ kahjuritõrjeplaan, mis sisaldab andmeid kahjurite tõrjeks rakendatavate meetmete kohta;
- ✓ toidujäätmete, toiduks mittekasutatavate kõrvalsaaduste ja muude jäätmete kogumise, äravedamise ja kahjutustamise plaan, mis sisaldab andmeid nende kogumiseks, äravedamiseks ja kahjutustamiseks rakendatavate meetmete kohta;
- ✓ toiduga kokkupuutuvate töötajate toiduhügieenikoolituse kava;
- ✓ andmed toidu veoks kasutatavate veokite kohta ning veokite ja ringlevate veopakendite puhastamise korraldamise kirjeldus.

Tegevusloateate menetlemine ja otsuse väljastamine

✓ Taotluse menetlust alustab järelevalveasutus hetkest, mil kõik tegevusloa menetlemiseks nõutud dokumendid on käitleja poolt täies mahus esitatud.

✓ Tegevusloa menetlemisel tutvub ametnik esitatud dokumentidega ning hindab toidukäitlemisettevõtte vastavust õigusaktides esitatud nõuetele jne. Taotluse menetlemiseks on aega kuni 20 tööpäeva.

✓ Menetluse lõppedes teeb järelevalveasutus otsuse:

- tegevusloa otsus (tähtajatu)
- esialgse tegevusloa otsus (tähtajaline 3+3 kuud)
- tegevusloa andmisest keeldumise otsuse

✓ Tegevusloa väljastamisel valitsenud tingimusi muutvatest ehituslikest, tehnoloogilistest, töökorralduslikest ja muudest ümberkorraldustest ning käitlemise peatamisest või lõpetamisest peab käitleja teatama asukohajärgsele järelevalveasutusele, edastades viimasele sellekohase teate.

Teatise/avalduse esitamine

✓ Teavituse esitamise erinevad võimalused:

Läbi [Maaeluministeeriumi kliendiportaali](#) → peale teatise esitamist kliendiportaalis jõuab see kohe VTA infosüsteemi.

Käitlemise kohta majandustegevusteate esitamisel läbi kliendiportaali jõuab see VTA järelevalve infosüsteemi ca 3 minuti pärast ning siis on see ettevõtte leitav ka läbi avalike päringute teavitatud ettevõtete loetelus.

Tegevusloaga ettevõtte aktiveerub registris peale selle kui käitlejale on infosüsteemist väljastatud vastavasisuline tegevusluba.

Paber kandjal esitatava avalduse näidisvormid on leitavad VTA kodulehelt: [Toit: Toidu käitlemine ja müük:](#)



VETERINAAR- JA TOIDUAMET

Eraelamus toidu käitlemine

Sissejuhatus



Mida tähendab eraelamus toidu käitlemine?

Nõuded käitlemisel

Tegevusest teavitamine

Turustamise võimalused

Kokkuvõte ja juhendmaterjalid

Eraelamus toidu käitlemine 1

Mis on eraelamu toidu käitlemise mõistes?

*elukohana ja/või oma tarbeks kasutatav ehitis või ruum kasutatakse **regulaarselt** toidu valmistamise kohana (nt puumahla kogumine) seal valmistatud toitu soovitakse turustada.*

Selliseks ehitiseks ja ruumiks võib olla

Eramaja

Eramaja juurde kuuluv kelder, saun, garaaž, suve- ja väliköök,

Toidu käitlemiseks kasutatavad vahendid või seadmed nagu suitsuahi, väligrill jms

Korter, suvila, paarismaja ja ridaelamu.



Ehitisi ja ruume, mis on turustatava toidu käitlemiseks spetsiaalselt kohaldatud, ei loeta toidu valmistamise kohtadeks eraelamu mõistes.

Eraelamus toidu käitlemine 2

Eraelamus toidu käitlemine:

Toidu valmistamine/töötlemine

Valmistatud/töödeldud toidu pakendamine, ladustamine, transport

NB!

Eraelamus toidu kätlemine ei ole:

Toidu ladustamine

Toidu ümber pakendamine



Miks? – Sest toidu valmistamist ei toimu!

Nõuded toidu käitlemisel 1

✓ Euroopa Parlamendi ja Nõukogu määrus nr [852/2004](#) toiduainete hügieeni kohta, selle üldosa ning II lisa ptk III-XII.
Nõuded toodud:

- toidukäitlemisruumidele;
- seadmetele;
- toidujäätmete käitlemisele;
- isiklikule hügieenile;
- toiduainetele;
- koolitusele;
- toidu veole;
- jälgitavusele;
- kasutatavale veele;
- dokumentatsioonile;
- pakendamisele jne.



Nõuded toidu käitlemisel 2

Erihügieeninõuded loomse toidu käitlemisel:

Valmistades liha-, muna-, kala- ja piimatooteid tuleb järgida ka määruses [853/2004](#) toodud erihügieeninõudeid:

853/2004 I lisa, III lisa:

LIHA -V jao I, II, III ja IV ptk; VI jagu;

KALA VIII jao III, V, VI, VII, VIII ptk;

PIIM – IX jao II, III ja IV ptk;

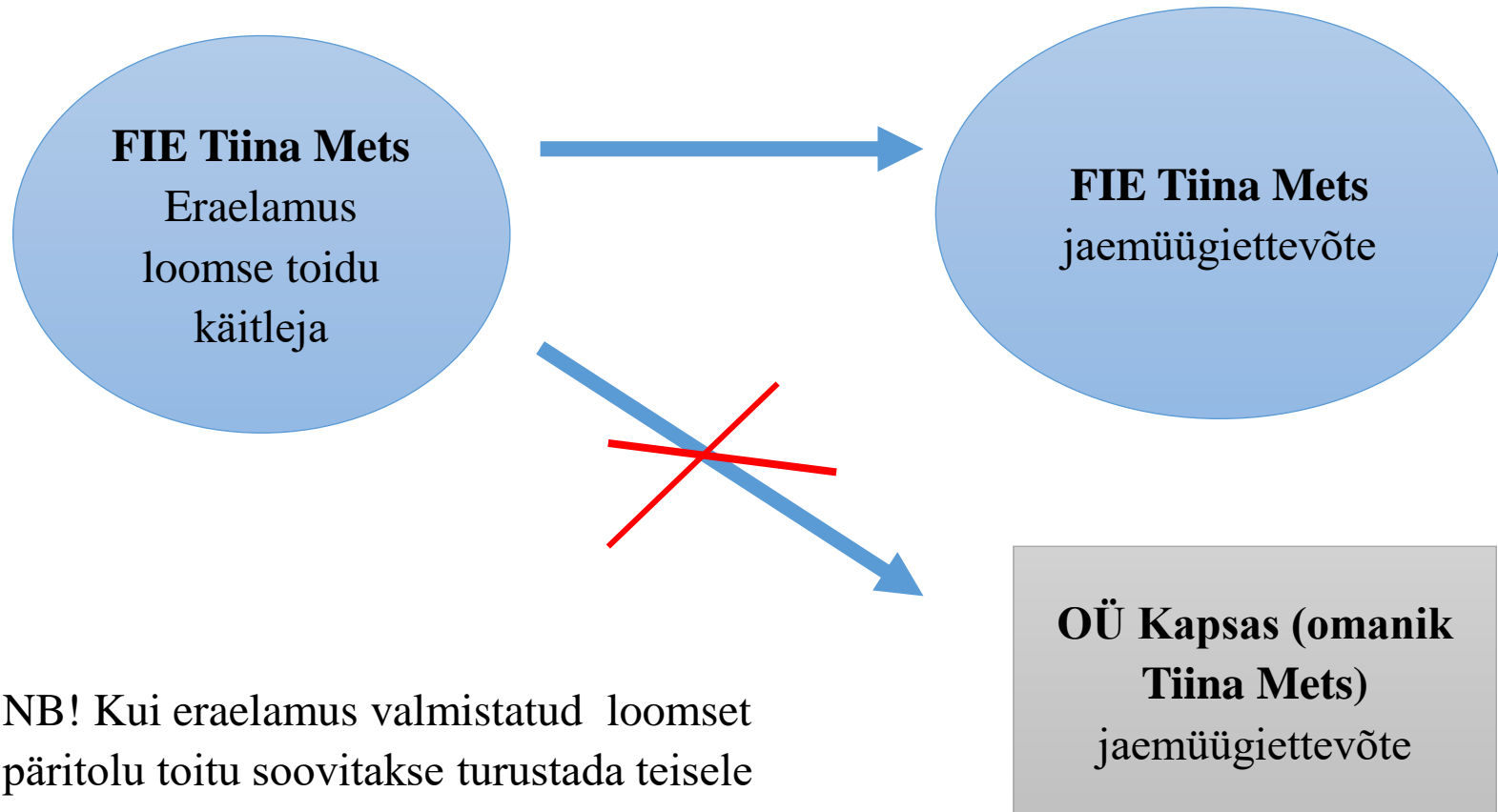
MUNAD – X jao I ja II ptk;

Turustamise võimalused 1 – mid ja kellele?



Mida müüa?	Kellele müüa?	Märkused
Loomne ja mitteloomne toit, sh eraelamus toitlustamine	Eraelamust otse tarbijale	
Loomne ja mitteloomne toit	Laadal, turul otse tarbijale	
Loomne ja mitteloomne toit	Samale käitlejale kuuluvale jaemüügiettevõttele	
Mitteloomne toit	Teisele käitlejale (kauplus, toitlustusettevõtte, hulgemüügiettevõtte)	
Loomne toit	Teisele käitlejale	Taotleda tegevusluba!

Turustamise võimalused 2



NB! Kui eraelamus valmistatud loomset päritolu toitu soovitakse turustada teisele käitlejale (st kauplusele, kohvikule, toidlustusettevõttele vms) tuleb käitlejal selleks taotleda tegevusluba vastavalt [Toiduseaduse §8 \(2\)](#)

Turustamise võimalused 3 -

teatis

Kus müüa?	Mida müüa?	Teatis/tegevusluba?
Avalikul üritusel (nt laad, turg)	Toit	teisaldatava ja/või ajutine toitlustus- ja/või jaemüügiettevõtte <u>teatis</u>
Loodud eraldiseisev jaemüügiettevõtte	Eritemperatuuri mittevajav toit (nt mahlajoogid)	Jaemüügi majandustegevuse <u>teatis</u>
Loodud eraldiseisev jaemüügiettevõtte	Eritemperatuuri vajav toit (nt piim, liha, kala)	Jaemüügi tegevusloa <u>taotlus</u>
Kodukohvikute päev (osalemine väljaspoolt ringkonda)	Toit	teisaldatava ja/või ajutine toitlustus- ja/või jaemüügiettevõtte <u>teatis</u>
Interneti keskkond (nt facebook, oma veebipood, osta.ee)	Toit	Jaemüügi majandustegevuse <u>teatis</u> (e-kabandus)

Turustamise võimalused 4

Teavitamine ega tegevusluba ei ole vajalik:

Juhuslikult väikeses koguses toidu käitlemisel

(nt kiriku-, kooli- või külalaatadel või muudel sarnastel üritustel, kus mõnikord müüakse/valmistatakse toitu).



Kodukohvikute päev

kuulub külalaatade tüüpi ürituste alla

üldjuhul eraisikute poolt korraldatud heategevuslik üritus

eesmärk on aidata ühte kogukonda kuuluvatel inimestel kokku saada, eesmärgiks pole alati tulu saamine.

kodus või koduaias juhuslik ja ühekordne toidu valmistamine eraisikute poolt, kellele selline toidu valmistamine ei ole tavapärane.

Kokkuvõte



Väikese toidukäitlemisäri alustamine kodus on igati tervitatav ning annab võimaluse kodus valmistatud toitu turustada laiemale tarbijaskonnale.

Toidu tootmine suuremale tarbijaskonnale ei ole sama, mis perele söögi tegemine.

Toiduohutuse tagamiseks tuleb tagada kõrgeim hügieenitase.

Kodus toidu valmistamisele ja selle turustamisele kehtivad reeglid, mis kuuluvad täitmisele.

Toidu ohutuse eest vastutab toidu käitleja!

KOGUKONNAKÖÖK

- Tunnustamine
- Nõuded toorainele
- Nõuded käitlemisele

TUNNUSTAMINE (1)

Tunnustamine	Toodang	Enesekontrolli- plaan	üldnõuded	Tehnoloogiline skeem, retsept	HACCP	Märgistus etiketil
1. Tunnustada kõik kogukonnaköögi liikmed erinevatel päevadel. Igaüks avaldab soovi kindlal ajal toota.	1.1 Kõik teevad ühte toodangut	Iga liige koostab oma enesekontrolliplaani, kuid üldosad, tehnoloogiline skeem ja HACCP võivad kattuda.				Igaüks võib valmistajaks panna ise enda ettevõtte nime, aga loomisel toodangul on lisaks ID märk.
	1.2 Kõik teevad erinevat toodangut	Iga liige koostab oma enesekontrolliplaani enda toodete tehnoloogilise skeemi ja HACCP-ga.				Igaüks võib valmistajaks panna ise enda ettevõtte nime, aga loomisel toodangul on lisaks ID märk.

TUNNUSTAMINE (2)

Tunnustamine	Toodang	Enesekontrolli- plaan	üldnõuded	Tehnoloogiline skeem, retsept	HACCP	Märgistus etiketil
2. Tunnustada üks vastutaja. Olemasolevad liikmed toodavad väikeses koguses või ruume kasutavad uued potentsiaalsed liikmed proovitöö tegemiseks.	2.1 Kõik teevad ühte toodangut	Vastutaja ettevõtte koostab enesekontrolliplaani. Broneerimise alusel võib iga liige kasutada ruume. Iga liige peab andma allkirja, et on tutvunud eeskirjadega ning täidab nõutud seirelehti. Vastutaja kontrollib nõuetest kinnipidamist ning seirelehtede täitmist.				Loomsel toodangul on tunnustatud valmistaja ID märk. Edasimüüja võib oma andmed etiketi peale panna.
	2.2 Kõik teevad erinevat toodangut	Vastutaja ettevõtte koostab enesekontrolliplaani. Broneerimise alusel võib iga liige kasutada ruume. Iga liige peab andma allkirja, et on tutvunud eeskirjadega ning täidab nõutud seirelehti. Vastutaja kontrollib nõuetest kinnipidamist ning seirelehtede täitmist. Iga liige võib esitada oma retsepti ja tehnoloogilise skeemi ning koostada oma HACCP plaani, aga see kinnitatakse ühe enesekontrolliplaani juurde.				Loomsel toodangul on tunnustatud valmistaja ID märk. Edasimüüja võib oma andmed etiketi peale panna.

TOORAINE (1)

Millist toorainet võib tootlustamisel kasutada?	TOORAINE		
	tooraine liik	1.1 tooraine päritolu enda talust või ise korjatud/püütud, mis ei pea olema tunnustatud ja teavitatud (PõM määrus 72)	1.2 tooraine päritolu enda talust või ise korjatud/ püütud, 852/2004 I lisa nõuded ja teavitamine
1. TOITLUSTAMINE, see tähendab TOORAINE → KOGUKONNAKÖÖK → TARBIJA	mitteloomne	+	+
	kala	esmakokkuostjaks registreerumine	esmakokkuostjaks registreerumine
	mesi	+	+
	muna	+	-
	liha tunnustatud tapamajast		
	toorpiim, käitlemise hügieeninõuded, veterinaartõend		

TOORAININE (2)

Millist toorainet võib tootmisel kasutada?	TOORAININE		
	tooraine liik	2.1 tooraine päritolu enda talust või ise korjatud/püütud, mis ei pea olema tunnustatud ja teavitatud (PõM määrus 72)	2.2 tooraine päritolu enda talust või ise korjatud/ püütud, 852/2004 I lisa nõuded ja teavitamine
2. TOOTMINE JA TURUSTAMINE TEISELE ETTEVÕTTELE, see tähendab TOORAININE → KOGUKONNAKÖÖK → TEINE ETTEVÕTE →TARBIJA	mitteloomne	-	+
	kala	-	esmakokkuostjaks registreerumine
	mesi	-	+
	muna	-	-
	liha tunnustatud tapamajast		
	toorpiim, käitlemise hügieeninõuded, veterinaartõend		

KÄITLEMINE (1)

Millised nõuded on toidu valmistamisel?	TOODANG		TUNNUS-TAMINE	178/2002, 852/2004	853/2004
				käitleja vastutus, jälgitavus, tagasi kutsumine ja enesekontrolliplaan	identifitseerimismärk
1. TOITLUSTAMINE, st TOORAINE → KOGUKONNAKÖÖK → TARBIJA	1.1 mitteloomne ja kombineeritud valmistoodang		+	II lisa (sh I ja II peatükk) + HACCP	-
		1.2 loomne valmistoodang	+	II lisa (sh I ja II peatükk) + HACCP	-

KÄITLEMINE (2)

Millised nõuded on toidu valmistamisel?	TOODANG		TUNNUS- TAMINE	178/2002, 852/2004	853/200 4	märgistus	erinõuded
				käitleja vastutus, jälgitavus, tagasi kutsumine ja enesekontrolli- plaan	identifitseerimis- märk		Loomsete jäätmete/ kõrvalsaaduste käitlemine
2. TOOTMINE JA TURUSTAMINE TEISELE ETTEVÕTTELE, st TOORAINE → KOGUKONNAKÖÖK → TEINE ETTEVÕTE →TARBIJA	2.1 mitteloomne ja kombineeritud valmistoodang		+	II lisa (sh I ja II peatükk) + HACCP	-	valmistaja, pakendaja või müüja	munakoored, kalajäätmed
		2.2 loomne valmistoodang	+	II lisa (sh I ja II peatükk) + HACCP	+	valmistaja, pakendaja või müüja ja ID märk	munakoored, kalajäätmed



VETERINAAR- JA TOIDUAMET

Enesekontroll toidu käitlemisel

Toiduohutuse juhtimise süsteem

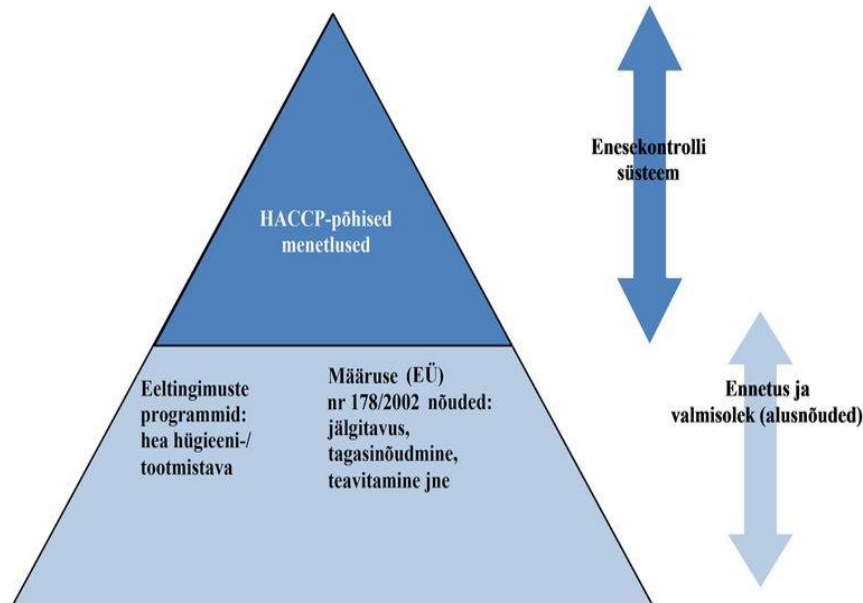
Üldiselt on toiduohutuse juhtimise süsteem terviklik süsteem, milles on ühendatud **ennetus**, **valmisolek** ja **enesekontrollitoimingud**, et tagada toidukäitlemisettevõttes toiduohutus ja -hügieen. Toiduohutuse juhtimise süsteemi tuleks käsitada praktilise vahendina, mis aitab kontrollida toidutootmiskeskonda ja -protsessi ning tagada toodete **ohutuse**.

Toiduohutuse juhtimise süsteem

- **head hügieenitavad** (nt nõuetekohane puhastamine ja desinfitseerimine, isiklik hügieen), head tootmistavad (nt koostisainete täpne doseerimine, õige töötlemistemperatuur), mida koos nimetatakse eeltingimuste programmiks;
- **HACCP-põhised menetlused**;
- muud juhtimispõhimõtted ja vastastikune teabevahetus **jälgitavuse** ja **tagasikutsumise** süsteemide tõhusa toimimise tagamiseks.

Toiduohutuse juhtimise süsteem

TOIDUOHUTUSE JUHTIMISE SÜSTEEM



Enne, kui toidukäitleja kohaldab tootmises **HACCP-põhiseid menetlusi**, peab ta rakendama **eeltingimuste programmid**. Vastavus määruse (EÜ) nr **178/2002** kohastele menetlustele on samuti üks toiduohutuse juhtimise süsteemi põhioõue. Need menetlused on iga toiduohutuse juhtimise süsteemi ennetamise ja valmisoleku alustalad, mis on vajalikud HACCP-põhise menetluse väljatöötamisel.

Alustamine

- Majandustegevusteade
- Loakohustus (majandustegevusteade + dokumendid)

Eeltingimuste programmid

- **ET 1. Ettevõtte asend, infrastruktuur, hooned ja ruumid**
- **ET 2. Külmahela katkematus tagamine**
- **ET 3. Sisseseade, seadmed, väikevahendid**
- **ET 4. Joogivesi**
- **ET 5. Toidu pakendid, pakendamine ja TKM nõuded**
- **ET 6. Vedu ja veovahendid**

Eeltingimuste programmid

- **ET 7. Jäätmete kogumine ja äravedamine**
- **ET 8. Kahjuritõrje**
- **ET 9. Puhastamine ja desinfitseerimine**
- **ET 10 Töötajad**

Nõuded toidule

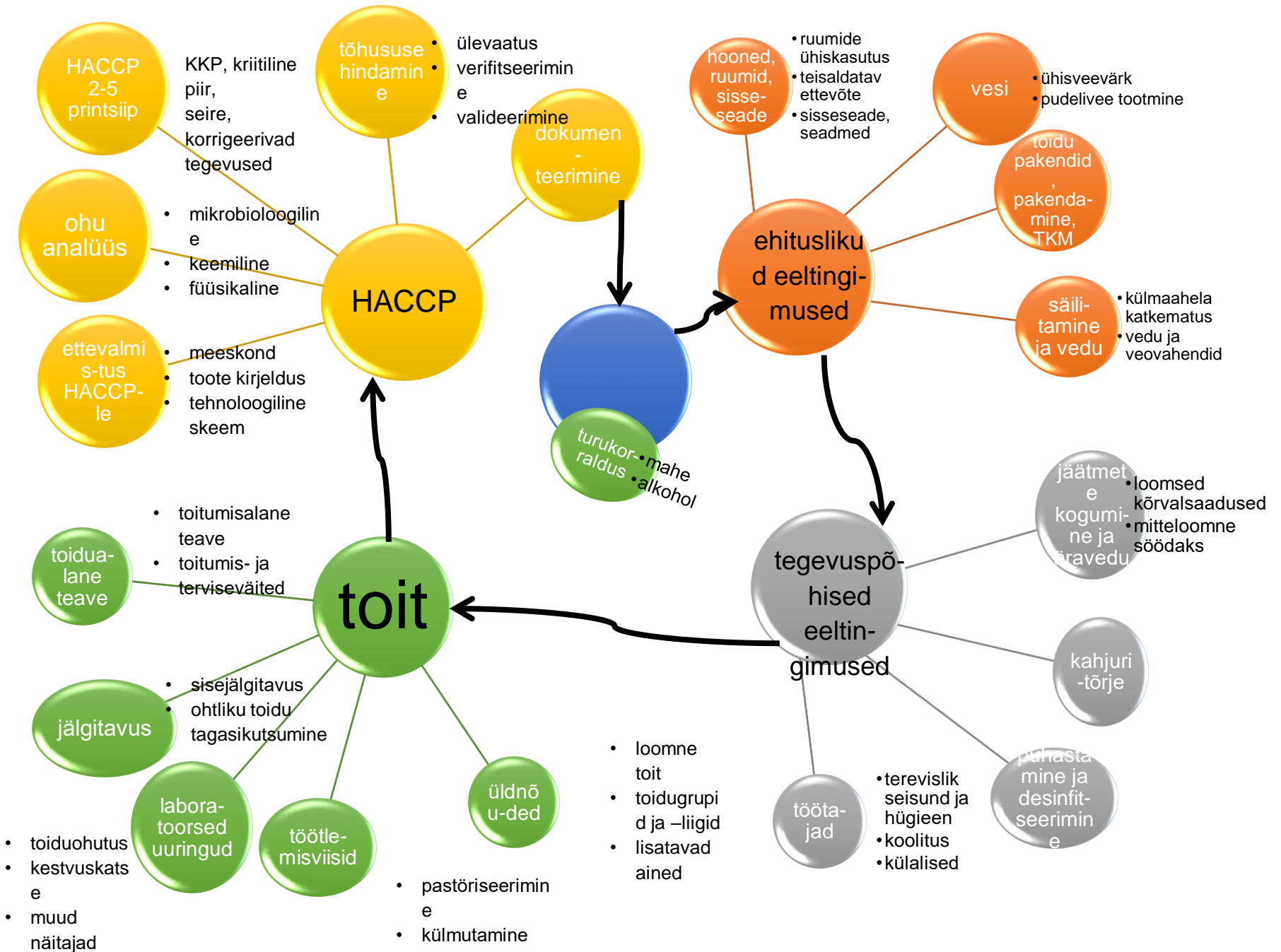
- **ET 11. Toit**
- **ET 12. Töötlemisviisid**
- **ET 13. Laboratoorsed uuringud**
- **ET 14. Toidu jälgitavus**
- **ET 15. Üldnõuded toidualase teabe esitamisele, toitumis- ning tervisealased väited**

HACCP juurutamine

- **HACCP meeskonna moodustamine**
- **Toote kirjeldus**
- **Protsessi tehnoloogilise skeemi koostamine ja kinnitamine**

HACCP

- **1. Ohtude analüüs**
- **2. Kriitiliste kontrollpunktide (KKP) kindlakstegemine**
- **3. Kriitiliste piiride kehtestamine kriitlistes kontrollpunktides**
- **4. Kehtestatakse seiremeetodid**
- **5. Kehtestatakse korrigeerivad tegevused**
- **6. Tegevuste kehtestamine süsteemi nõuetekohasuse tõendamiseks**
- **7. Dokumenteerimine**



Ruumide ühiskasutus

Kui samasi käitlemisruume kasutavad erinevad käitlejad, siis tuleb tagada ajaline eristus – nt üks töötab nädala sees ja teine nädalavahetusel. Sel juhul on ka mõlemad tunnustatud/teavitatud ja vastutavad oma tootmisprotsessi ja toodangu eest ise.

Kui üks käitleja tunnustab/teavitab ise üksinda, siis on võimalus fikseerida enesekontrolliplaani, et ruume renditakse välja. Teine kasutaja peab järgima esimese enesekontrolliplaani ja ruumide välja rentimine peab olema fikseeritud.

Kogukonnaköök

Teisaldatav tööstusettevõte

Teisaldatav mitteloomne
toidukäitlemisüksus, mis valmistab toitu
teisele toidu käitlejale tarnimiseks on nt
viljakuivati,
mahlapress,
mahlakülmuti.

Nõuded ruumidele

Toiduettevõtte sisekujundus ja plaan peab võimaldama kinni pidada toiduhügieeni heast tavast, sealhulgas kaitsta toiduaineid ristsaastumise eest tööoperatsioonide vahel ja ajal.

Nõuded ruumidele

Toidukäitlemishoonetes peab olema piisav hulk tõhusa äravoolusüsteemiga veeklosette. Klosetid ei tohi avaneda otse ruumi, kus käsitletakse toiduaineid.

Lubatud on olukord, kus väikese ettevõtte tootmisruumid asuvad suure tootmishoone ühes osas ja samas hoones tegutsevad ka teised ettevõtted, kus tualettruum on üldkasutuses või tualettruum asub tootmishoone lähedal.

Nõuded ruumidele

Toidukäitlemishoonetes peab olema piisav loomulik või mehhaaniline ventilatsioon. Tuleb vältida õhu mehhaanilist liikumist saastunud alast puhtasse alasse.

Nõuded ruumidele

Äravooluseadmed peavad olema piisavad ettenähtud otstarbel kasutamiseks. Need peavad olema konstrueeritud ja ehitatud eesmärgiga vältida toiduainete saastumise riski.

Nõuded ruumidele

Vajaduse korral peavad ettevõttes olema asjakohased (vastavad) personali riietumiskohad.

Puhastus- ja desinfitseerimisvahendeid ei tohi hoida alas, kus käideldakse toiduaineid.

Nõuded ruumidele

Peab olema ette nähtud toidujäätmete, mittesöödavate kõrvalsaaduste ja muude jäätmete asjakohane hoidmine ja kõrvaldamine.

Enesekontrolliplaan 3

- Enesekontrolliplaani koostamise etapid:
- **Tegevuse kirjeldus**
 - tegevused ja valmistatavad toidud, valmistamise tehnoloogia, turustamismeetodid, toidu nõuetekohasuse eest vastutaja.
- **Asendiplaan ja ruumide plaan**
 - eraelamu asukoht, asendiplaan, ruumide plaan, seadmete paigutus, kätepesukohad, toidu, inimeste ja jäätmete liikumissuunad (suunaga sisenemisest väljumiseni).
- **Toidu valmistamisega seotud etapid**
 - kuidas on organiseeritud toidu varumine/hankimine, kirjeldada toidu kohale toimetamist, kasutamist, külmaahela katkematus tagamist (kui vajalik),
 - “esimesena sisse, esimesena välja”- põhimõte,
 - kuidas toimitakse rikete korral (nt. elektrikatkestus),
 - kirjeldatakse kõiki toidu käitlemise etappe alates toidu vastuvõtust kuni tarbijale üleandmiseni, kirjeldatakse toidu turustamist.
 - Toidu säilitamine



Enesekontrolliplaan 4

- **Puhastamine ja desinfitseerimine**
 - kui tihti ja mida puhastatakse/desinfitseeritakse,
 - milliseid aineid kasutatakse, kus neid aineid hoitakse ja
 - kes vastutab ruumide ja seadmete puhtuse eest
- **Töötajate hügieen**
 - kirjeldatakse tegevusi, mida toitu käitlevad töötajad peavad järgima.
- **Tervisetõend**
 - kõigil toitu käitlevatel inimestel peab olema olema kehtiv tervisetõend,
 - kuidas uuendatakse, kes kontrollib kehtivuse aja lõppemist
 - 01.01.2017a alates muudatus nakkushaiguste ennetamise ja tõrje seaduses (NETS) tervisekontrolli läbimise osas nakkushaiguste suhtes (töötaja ei pea käima perioodilises tervisekontrollis)



Enesekontrolliplaan 5



- **Kahjuritõrje**

- kes, kuidas ja kui tihti kontrollib, et käitlemisruumides ei oleks kahjureid (nt. närilised, putukad),
- mida tehakse, kui märgatakse kahjureid,
- Koduloomi ja lemmikloomi ei lubata kohtadesse, kus toitu valmistatakse, ladustatakse, pakendatakse.

- **Jäätmekäitlus**

- kuidas toimub jäätmete kogumine, kõrvaldamine, eemaldamine.



- **Joogivesi**

- kuidas on joogivee nõuetele vastava vee olemasolu ettevõttes korraldatud;
- joogivee uurimine sõltub vee päritolust;
- kui tihti analüüsitakse vee vastavust joogivee nõuetele;
- milliseid analüüse tehakse; millises laboratooriumis proove analüüsitakse; mida tehakse juhul kui analüüsitulemused ei vasta nõuetele
- *juhend Toidu käitlemisel kasutatav vesi.*



Enesekontrolliplaan 6



- **Laboratoorsed uuringud**
 - Kontrollitavad toidugrupid, sagedus, uuritavad näitajad
 - Laborid, kus uuringuid teostatakse
 - Kestvuskatsed (toote säilivusaja määramine), käsiraamat: [Toidu säilimisaja määramine](#) (www.toiduteave.ee – väljaanded -käsiraamatud)
- **Kaebused, toidumürgituse kahtlused**
 - kirjeldatakse, kuidas tegutsetakse toidumürgituse või selle kahtluse korral, kuidas kaebuseid menetletakse
- **Arvestuse pidamine**
 - toidu jälgitavus, arvestuse pidamine kasutatava toidu ja materjalide üle, valmistatava toidu üle.
- **Enesekontrolliplaani toimimise kontrollimine ja dokumentide säilitamine**
 - enesekontrolliplaani ülevaatus kord, vastavus tegelikule olukorrale, dokumentide säilitamise aeg.





VETERINAAR- JA TOIDUAMET

Aitäh!

Jaana Oona

jaana.oona@vet.agri.ee