

## **Infopäev: Toiduohutuse õigusaktid**

**21.03 Tallinnas**, Kreuzwald hotelli konverentsisaalis, Endla 23,  
<http://www.kreuzwaldhotel.com/et/content/kreuzwald-hotel-tallinn-1>

**Käsitletakse erinevaid uusi toiduohutuse õigusakte. Neid, mis on lähiajal jõustunud või jõustuvad, samuti neid, mis on vastuvõtmise või aruteluetaapis. Ettekandeid teevad ja küsimustele vastavad Maaeluministeeriumi toiduohutuse osakonna ametnikud.**

### 10.00-10.30 Kogunemine, registreerimine, hommikukohv

#### 10.30 – 11.30 Akrüülamiid

Akrüülamiid tekib peamiselt kõrge süsivesikute ja madala valgusisaldusega taimsete toitude kuumtöötlemisel (üle 120 °C; madala niiskusesisalduse juures), eelkõige röstimisel, küpsetamisel ja praadimisel. Euroopa Toiduohutusameti hinnangu kohaselt tõstab akrüülamiid vähi haigestumise riski kõikides vanusegruppides. Alates 2005. aastast on tootjad teinud erinevaid vabatahtlikke tegevusi, et vähendada akrüülamiidi sisaldust toidus. 2017. a muudetakse akrüülamiidi vältimise ja vähendamise meetmete rakendamine Euroopa Liidus kohustuslikuks. Meetmeid peavad rakendama ettevõtted, kes tegelevad kartulipõhiste toodete, teraviljapõhiste toodete, kohvi, kohviasendajate või imikutoitude tootmisega aga ka toitlustusettevõtted ning majutusasutused.

**Maia Radin**, toidujärelevalve büroo juhataja

#### 11.30-12.00 Uuendtoit

Uuendtoit on toit, mida enne 15.05.1997. a ei ole Euroopa Liidus olulisel määral toiduks kasutatud. Uuendtoidu valdkonna reguleerimiseks kohaldub alates 1. jaanuarist 2018. a uus EL määrus nr 2015/2283. See muudab oluliselt kogu valdkonna regulatsiooni, täiendab uuendtoidu mõistet, ajakohastab ja lihtsustab uuendtoidu turule lubamise protseduuri.

**Ebe Meitern**, toidu üldnõuete büroo peaspetsialist

#### 12.00 – 12.30 Ametlik kontroll

Eelnõud, mis käsitleb järelevalveasutuse poolt tehtavat ametlikku kontrolli ja muid toiminguid on Euroopa Liidus kaua arutatud. Nüüdseks on eelnõu jõudnud Euroopa Parlamenti. Määrus hõlmab toidu ja sööda ning loomatervise ja loomade heaolu, taimetervise ja

taimekaitsevahendite, mahepõllumajanduse ning kaitstud päritolunimetuste ja kaitstud geograafiliste tähiste valdkondi. Määrus käsitleb muuhulgas järelevalvekorraldust (s.h laboreid), järelevalvetasusid ning rikkumise korral rakendatavaid meetmeid.

**Martin Minjajev**, toiduohutuse osakonna juhataja

#### 12.30-13.15 Lõuna

#### 13.15-14.15 **Toitumisalase teabe esitamine. Toidu päritolu või lähtekoha esitamine.**

Alates 13. detsembrist 2016. a on kohustuslik toitumisalase teabe esitamine. Toitumisalane teave on mis tahes info, mis käsitleb toidu energiasisaldust (kalorsust) või toitaineid (valgud, süsivesikud, rasvad, kiudained, vitamiinid, mineraalained). Kuidas tuleb toitumisalast teavet esitada? Millele tähelepanu pöörata? Milline vabatahtlik toitumisalane teave on lubatud?

Toidu päritolu või lähtekoha esitamise kohta kehtivad erinevad üle-euroopalised reeglid. Lisaks on mõned liikmesriigid kehtestanud riigisiseseid nõudeid. Arutluse all on eelnõu vabatahtliku päritolualase teabega seotud eksitamise vältimiseks.

**Külli Johanson**, toidu üldnõuete büroo peaspetsialist

#### 14.15-14.45 **Toiduga kokkupuutuvad materjalid ja esemed. Vastavusdeklaratsioon.**

Toiduga kokkupuutuva plastmaterjali või –toote vastavust ELi õigusaktidele saab tagada üksnes juhul, kui tarneahelas toimub asjakohane teabevahetus tarnija ja kliendi vahel. Infopäeval tutvustatakse plastmaterjalide vastavusdeklaratsiooni juhendi põhimõtteid. Vastavusdeklaratsioon on dokument, mille tarnija edastab oma kliendile turustamisetappides, mis eelnevad jaemüügile.

**Külli Suurvarik**, toidu üldnõuete büroo peaspetsialist

#### 14.45-15.15 Kohvipaus

#### 15.15-16.15 **Hügieeninõuete ja toiduseaduse planeeritavad muudatused**

Hügieenimäärused 852/2004 ja 853/2004 annavad võimaluse kehtestada erisused teatud ettevõtetele ehituse, projektlahenduse ja seadmete nõuete osas. Peamiselt on erisused suunatud väikesematele ettevõtetele s.h väiketapamajadele. Kokku on vaja leppida konkreetset erisused ning määratleda ettevõtted, millistele need kehtivad. Seoses sellega on vaja muuta ka toiduseadust. Samuti on arutluse all eraelamus käideldud loomse toidu turustamise võimalused majandustegevuste alusel.

**Ingrid Vesmes**, toiduhügieeni büroo juhataja

**Infopäevad toimuvad MAK 2014-2020 meetme „Teadmussiirde pikaajaline programm toiduohutuse valdkonnas“ raames, läbiviimist toetab Euroopa Liit.**

**Infopäevade sihtrühmaks** on toidu tootmise ja töötlemisega ning toidu töötlemisega tegelevad füüsilised isikud ja ettevõtted (v.a kala- ja kalatoodete valdkond). Tegemist on vähese tähtsusega abiga, abisumma on 70 eurot ühe osaleva inimese kohta.

**Registreerimine:** <https://goo.gl/forms/a4b01AyPB02PyLaz2>

Kohtade arv on piiratud. Palume registreeruda **hiljemalt 16. märtsiks** ja registreerumise korral kindlasti osaleda või vabastada koht teistele soovijatele.

**Info:** [inge@toiduliit.ee](mailto:inge@toiduliit.ee), tel 6 484 978

**Parkimisinfo Tallinnas:** parkida on võimalik hotelli taga asuvas parklas, aga parkimiskohtade olemasolu ei garanteerita. Hotelli kõrval on avalik parkla, kus kehtivad kesklinna parkimistsooni hinnad. Tasulise parkla leiate ka aadressilt Suur-Ameerika 33 ning lähim parkimismaja asub 600 m kaugusel, Kristiine keskuses.



Euroopa Maaelu Arengu  
Põllumajandusfond:  
Euroopa investeeringud  
maapiirkondadesse