

„Teadussiirde pikaajalise programmi toiduohutuse tegevusvaldkonnas“ (raamleping nr 177781) I pl tegevusaruanne

Periood: 24.01.2017 (hankelepingu sõlmimise kuupäev) – 30. 06. 2017. a.

Elluviidud tegevused:

Infopäevad:

Teema: Toiduohutuse õigusaktid

Toimumise aeg: 21.03.2017

Toimumise koht: Tallinn

Korraldaja: Eesti Toiduainetööstuse Liit

Link: <https://toiduteave.ee/infopaev-21-03-tallinnas-toiduohutuse-oigusaktid/>

Päevakava ja lektorid (kõik Maaeluministeriumi toiduohutuse osakonnast):

10.30–11.30 Akrüülamiid. Maia Radin, toidujärelevalve büroo juhataja

11.30–12.00 Uuendtoit. Ebe Meitern, toidu üldnõuete büroo peaspetsialist

12.00–12.30 Ametlik kontroll. Martin Minjajev, toiduohutuse osakonna juhataja

12.30–13.15 Lõuna

13.15–14.15 Toitumisalase teabe esitamine. Toidu päritolu või lähtekoha esitamine. Külli Johanson, toidu üldnõuete büroo peaspetsialist

14.15–14.45 Toiduga kokkupuutuvad materjalid ja esemed. Vastavusdeklaratsioon. Külli Suurvarik, toidu üldnõuete büroo peaspetsialist

14.45–15.15 Kohvipaus

15.15–16.15 Hügieeninõuete ja toiduseaduse planeeritavad muudatused. Ingrid Vesmes, toiduhügieeni büroo juhataja

Osavõtjad: Infopäevast võttis osa 48 inimest.

Osavõtjate tagasiside:

Osavõtjate tagasisidet koguti tagasiside vormi kaudu, milles küsiti osavõtjate üldist hinnangut infopäeva sisu ja korralduse kohta, hinnangut ettekannete vastavuse kohta ootustele ning nende sisu uudsuse ja igapäevases töös kasutatavuse kohta. Vastuseid küsiti 5-palli skaalal, kus 1 oli madalaim ning 5 kõrgeim hinnang. Samuti küsiti valikvastuste ning vabavastuste vormis, milliste teemade käsitlemist soovitakse edaspidi. Tagasiside saadi 28-lt osavõtjalt. Kuna samasisuline infopäev toimus ka 22.03 Tartus, siis on kahest infopäevast tehtud tagasiside koondkokkuvõtte.

Teema: Toiduohutuse õigusaktid

Toimumise aeg: 22.03.2017

Toimumise koht: Tartu

Korraldaja: Eesti Toiduainetööstuse Liit

Link: <https://toiduteave.ee/infopaev-22-03-17-tartus-toiduohutuse-oigusaktid/>

Päevakava ja lektorid (kõik Maaeluministeeriumi toiduohutuse osakonnast):

10.30–11.30 Akrüülamiid. Maia Radin, toidujärelevalve büroo juhataja

11.30–12.30 Hügieeninõuete ja toiduseaduse planeeritavad muudatused. Ingrid Vesmes, toiduhügieeni büroo juhataja

12.30–13.15 Lõuna

13.15–14.15 Toitumisalase teabe esitamine. Toidu päritolu või lähtekoha esitamine. Külli Johanson, toidu üldnõuete büroo peaspetsialist

14.15–14.45 Toiduga kokkupuutuvad materjalid ja esemed. Vastavusdeklaratsioon. Külli Suurvarik, toidu üldnõuete büroo peaspetsialist

14.45–15.15 Kohvipaus

15.15–15.45 Uuendtoit. Ebe Meitern, toidu üldnõuete büroo peaspetsialist

15.45–16.15 Ametlik kontroll. Martin Minjajev, toiduohutuse osakonna juhataja

Osavõtjad: Infopäevast võttis osa 49 inimest.

Osavõtjate tagasiside:

Osavõtjate tagasisidet koguti tagasiside vormi kaudu, milles küsiti osavõtjate üldist hinnangut infopäeva sisu ja korralduse kohta, hinnangut ettekannete vastavuse kohta ootustele ning nende sisu uudsuse ja igapäevases töös kasutatavuse kohta. Vastuseid küsiti 5-palli skaalal, kus 1 oli madalaim ning 5 kõrgeim hinnang. Samuti küsiti valikvastuste ning vabavastuse vormis, milliste teemade käsitlemist soovitakse edaspidi. Tagasiside saadi 38-lt osavõtjalt.

Tallinna ja Tartu infopäevade „Toiduohutuse õigusaktid“ tagasiside kokkuvõte:

Valdavalt hinnati infopäevade sisu vastavaks ootustele. 5-palli skaalal 4 või 5 vastasid 85% vastanutest. Infopäeva korralduse vastavust ootustele hindasid 95% vastajatest punktidega 4 või 5 (valdav enamused andis vastuseks 5). Saadud infot hindas valdav osa kuulajaid enda jaoks mitte täiesti uueks ja ka mitte täiesti teadaolevaks (valdavalt vastused 3 v 4). Kõige rohkem hinnati uueks infot uuendtoidust ja akrüülamiidist. Kummagi teema puhul ütlesid ligi pooled vastajad, et teema oli nende jaoks uus ning nad said palju uut infot (vastus 5). Osavõtjate hinnangul said nad kõige vähem uut infot ettekannetes toitumisalase teabe ning hügieeninõuete kohta. Samas hinnati just toitumisalase teabe kohta saadud infot igapäevatoos kõige enam kasutatavaks, järgnesid ettekannete hügieeninõuetest ja toiduga kokkupuutuvatest materjalidest. Kõige vähem igapäevatoos kasutatavaks hinnati ettekandeid uuendtoidust ja akrüülamiidist. See on ka mõistetav, sest mõlemad teemad puudutavad igapäevatootmist tasandil väiksemat sihtrühma.

Uurisime ka, milliste teemade käsitlemist osalejad edaspidi sooviksid. Valikvastustena olid pakutud järgmised teemad:

1. Uued toiduohutuse õigusaktid ja/või arutusel olevad eelnõud.
2. Toiduhügieen ja enesekontroll.
3. Tegevusluba või majandustegevusteade? Nendega seotud protseduurid.
4. Toidualase teabe esitamine (märgistamine üldiselt).
5. Toitumisalase teabe esitamine (energia- ja toitainete sisaldus).
6. Toidu päriolumaa esitamise reeglid.
7. Allergeenihõbe toiduettevõttes.
8. Toitumis- ja tervisealased väited.
9. Proovide võtmine ja laborianalüüside tellimine.

10. Toidu mikrobioloogia.
11. Toidu säilivusaegade määramine ja kestvuskatsed.
12. Erinevad toidu saasteained.
13. Toiduga kokkupuutuvad materjalid ja esemed.
14. Lisaainete kasutamise põhimõtted ja piirnormid.
15. Eestis läbiviidud toidu, toiduohutuse või toitumise alaste uuringute tulemused.

Enamikke teemasid hindas üle 50% vastajatest väga huvitavateks ja vajalikeks (vastus 5). Kõige vajalikemateks (vastuse 5 andsid üle 40 vastaja 66-st) peeti teemasid: uued toiduohutuse õigusaktid ja/või arutusel olevad eelnõud; toidualase teabe esitamine; toidu säilivusaegade määramine ja kestvuskatsed; toiduhügieen ja enesekontroll. Väike huvi oli tegevusloa ja majandustegevusteate teema osas.

Lisaks eelnimetatud teemadele toodi veel välja järgmised teemad, mille käsitlemisest infopäeval ollakse huvitatud: GM toit; VTA kontrollitegevus (põhimõtted, muutused); kahjuritõrje; toidulisandid; kaupade müük laatadel ja turgudel; toidupettus (üldiselt Euroopas ja olukord Eestis. Kust leida infot trendide kohta? Kuidas toidupettust kindlaks teha? Toidupettus Eestisse imporditava tooraine ja Eestis toodetud toodete puhul); eksportturud ja nende nõuded.

Hinnang infopäevade „Toiduohutuse õigusaktid“ tulemuslikkusele:

Infopäevad pakkusid osavõtjatele suurt huvi ning tagasisidest nähtus, et uute toiduohutuse õigusaktide ja/või arutusel olevate eelnõude teemal soovitakse infopäevi ka edaspidi. Lisakommentaaridest võib välja lugeda, et kohati hinnati ettekandeid veidi liiga üldisteks, oodatakse enam õigusaktide spetsiifiliste nüansside käsitlemist. Samuti märgiti, et võiks olla rohkem arutelu osavõtjate vahel ning tunti puudust Veterinaar- ja Toiduameti esindaja kohalolust, kellelt oleks saanud õigusaktide praktikas rakendamise detaile küsida. Samas oli ka lihtsalt positiivset tagasisidet, kus tänati esinejaid ja peeti selliseid infopäevi väga vajalikeks.

Teema: Toidualase teabe esitamine

Toimumise aeg: 11.04.2017

Toimumise koht: Tartu

Korraldaja: Eesti Toiduainetööstuse Liit

Link: <https://toiduteave.ee/infopaev-11-04-tartus-toidualase-teabe-esitamine/>

Päevakava ja lektorid:

10.30–11.30 Toidualase teabe esitamise nõuded erinevates õigusaktides. Külli Johanson ja Külli Suurvarik, Maaeluministeriumi toiduohutuse osakonna toidu üldnõuete büroo peaspetsialistid

11.30–12.00 Toitumisalase teabe esitamine. Külli Johanson.

12.00–12.30 NutriData andmebaasi kasutamine toidu toitainelise koostise leidmisel. Kristin Salupuu ja Ann Jõelett, Tervise Arengu Instituudi seire ja hindamise osakonna projektijuhid

12.30–13.15 Lõuna

13.15-14.00 Tõenduspõhised toitumis- ja tervisealased väited. Siret Dreyersdorff, Maaeluministeriumi toiduohutuse osakonna toidu üldnõuete büroo peaspetsialist

14.00–14.30 Tähelepanekuid toidualase teabe esitamisest ja pakendite märgistusest. Tiiu Rand, Veterinaar- ja Toiduameti toiduosakonna peaspetsialist

14.30–15.00 Kohvipaus

15.00–17.00 Praktiline osa ja küsimused

Lektorite poolt ettevalmistatud teoreetilise märgistusnäite analüüsimine. Osavõtjad on oodatud ka esitama küsimusi, avaldama arvamust ning jagama kogemusi käsitletud teemadel.

Osavõtjad: Infopäevast võttis osa 27 inimest.

Osavõtjate tagasiside:

Osavõtjate tagasisidet koguti tagasiside vormi kaudu, milles küsiti osavõtjate üldist hinnangut infopäeva sisu ja korralduse kohta, hinnangut ettekannete vastavuse kohta ootustele ning nende sisu uudsuse ja igapäevases töös kasutatavuse kohta. Vastuseid küsiti 5-palli skaalal, kus 1 oli madalaim ning 5 kõrgeim hinnang. Samuti küsiti valikvastuste ning vabavastuse vormis, milliste teemade käsitlemist soovitakse edaspidi. Tagasiside saadi 14-lt osavõtjalt.

Infopäeva sisu hindas täielikult vastavaks ootustele (hinnang 5) 11 vastajat 14-st. Infopäeva korraldust ja praktilist osa hindasid kõik vastanud hinnanguga 5. Ettekannete lõikes võib välja tuua, et kõige kõrgemalt hinnata Tiiu Ranna ettekannet „Tähelepanekuid toidualase teabe esitamisest ja pakendite märgistusest“, mis näitab osavõtjate huvi praktikas esinevate probleemide ja pakutavate lahenduste vastu. Mitmel korral rõhutati, et praktiline rühmatöö oli huvitav.

Käsitletud info uudsust hinnati valdavalt hinnanguga 3. Kõige rohkem hinnati uueks infot Nutridata andmebaasist, samuti Tiiu Ranna tähelepanekuid. Samas hinnati ettekannetest saadud info igapäevatöös kasutatavust valdavalt hinnetega 4 ja 5. Kõige vähem igapäevatöös kasutatavaks hinnati ettekannet Nutridata andmebaasist. Ilmselt peamiselt seetõttu, et paljud ettevõtted kasutavad toitumisalase teabe koostamisel juba enda programme.

Uurisime ka, milliste teemade käsitlemist osalejad edaspidi sooviksid. Valikvastustena olid pakutud samad teemad, mis õigusaktide infopäevade tagasisides. Üle 50 % vastanutest hindas väga huvitavateks ja vajalikeks (vastus 5) järgmisi teemasid: uued toiduohutuse õigusaktid ja/või arutusel olevad eelnõud; toidu säilivusaegade määramine ja kestvuskatsed; allergeenihõbe toiduettevõttes; lisaiinete kasutamise põhimõtted ja piinormid; Eestis läbiviidud toidu, toiduohutuse või toitumise alaste uuringute tulemused. Kõige väiksem huvi oli tegevusloa ja majandustegevuste teema osas, samuti tunti vähe huvi päriolumaa esitamise reeglite vastu.

Teema: Toidualase teabe esitamine

Toimumise aeg: 02.05.2017

Toimumise koht: Tallinn

Korraldaja: Eesti Toiduainetööstuse Liit

Link: <https://toiduteave.ee/infopaev-02-05-tallinnas-toidualase-teabe-esitamine/>

Päevakava ja lektorid:

10.30–11.30 Toidualase teabe esitamise nõuded erinevates õigusaktides. Külli Johanson ja Külli Suurvarik, Maaeluministeeriumi toiduohutuse osakonna toidu üldnõuete büroo peaspetsialistid

11.30–12.00 Toitumisalase teabe esitamine. Külli Johanson.

12.00–12.30 NutriData andmebaasi kasutamine toidu toitainelise koostise leidmisel. Kristin Salupuu ja Ann Jõelett, Tervise Arengu Instituudi seire ja hindamise osakonna projektijuhid

12.30–13.15 Lõuna

13.15–14.00 Tõenduspõhised toitumis- ja tervisealased väited. Siret Dreyersdorff, Maaeluministeeriumi toiduohutuse osakonna toidu üldnõuete büroo peaspetsialist

14.00–14.30 Tähelepanekuid toidualase teabe esitamisest ja pakendite märgistusest. Tiiu Rand, Veterinaar- ja Toiduameti toiduosakonna peaspetsialist

14.30–15.00 Kohvipaus

15.00–17.00 Praktiline osa ja küsimused

Lektorite poolt ettevalmistatud teoreetilise märgistusnäite analüüsimine. Osavõtjad on oodatud ka esitama küsimusi, avaldama arvamust ning jagama kogemusi käsitletud teemadel.

Osavõtjad: Infopäevast võttis osa 31 inimest.

Osavõtjate tagasiside:

Osavõtjate tagasisidet koguti samadel põhimõtetel, mis Tartus toimunud infopäeva puhul. Tagasiside saadi 21-lt osavõtjalt.

Infopäeva sisu, korralduse ning praktilise osa hindas täielikult vastavaks ootustele (hinnang 5) valdav enamus osavõtjatest. Hinnangu 4 andis sisule 5 vastajat 21-st ning korraldusele 4 21-st. Sarnaselt Tartu infopäevaga anti kõige kõrgem üldhinnang Tiiu Ranna ettekandele ning madalaim üldhinnang NutriData andmebaasi käsitletud ettekandele.

Käsitletud info uudsust hinnati valdavalt hinnanguga 2 või 3. Kõige rohkem hinnati uueks infot Nutridata andmebaasist, samuti ettekannet toitumis- ja tervisealastest väidetest. Samas hinnati ettekannetest saadud info igapäevatoos kasutatavust valdavalt hinnatega 4 ja 5 (esines ka hinnangut 3, mida Tartu infopäeva puhul ei olnud). Kõige vähem igapäevatoos kasutatavaks hinnati taas ettekannet Nutridata andmebaasist.

Teemad, mille käsitlemist soovitakse edaspidi. Üle 50 % vastanutest hindas väga huvitavateks ja vajalikeks (vastus 5) järgmisi teemasid: uued toiduohutuse õigusaktid ja/või arutusel olevad eelnõud; toiduhügieen ja enesekontroll; toidualase teabe esitamine; toitumisalase teabe esitamine; allergeenihhje; toitumis- ja tervisealased väited; toidu säilivusaegade määramine ja kestvuskatsed; lisaainete kasutamise põhimõtted ja piirnormid; Eestis läbiviidud toidu, toiduohutuse või toitumise alaste uuringute tulemused.

Hinnang infopäevade „Toidualase teabe esitamine“ tulemuslikkusele:

Infopäevade vastu oli väga suurt huvi, mistõttu osales infopäevadel ka rohkem inimesi, kui hankedokumentides planeeritud (planeeritud suurusgrupp 10-25). Enim väärtustati infopäevade praktilist osa, mille jaoks lektorid olid ette valmistanud ülesanded, kus osalejad pidid koostama nõuetele vastava märgistuse. Lektorite juhendamisel lahendati ülesanded

edukalt, iga grupp esitles tulemusi ning toimus nende arutelu. Meie hinnangul on see märgistamisnõuete detailide käsitlemiseks väga hea formaat, kuigi nõuab lektoritelt põhjalikku ettevalmistust ning terve päeva jooksul kohal olemist. Ka võiks edaspidi kaaluda n.ö algajatele ja kogenud käitlejatele eraldi infopäevade korraldamist. Viimaste puhul võiks kasutada eelkõige praktilise ülesande lahendamise formaati. Seda toetab ka ühe osaleja ettepanek korraldada eraldi õppepäev valmistoote etiketi koostamiseks.

Tagasisidest nähtus, et Tallinna infopäeval osalejad olid veidi kriitilisemad, nende hinnang teemade uudsusele ja saadud info töös kasutatavusele oli üldiselt veidi madalam, kui Tartus. Võib teha järelduse, et Tallinna infopäeval osalenud olid juba eelnevalt paremini informeeritud ning edaspidi võiks suunata rohkem infopäevi Tallinnast kaugemale. Samas võis üldine hoiak Tallinna infopäeva suhtes kujuneda negatiivsemaks ka tingitult seminariruumist, mis ei olnud kõige mugavam ja mille tõttu võis osa infot kuulajate jaoks kaduma minna (pika ja kitsa saali lõpus oli kuuldavus ja nähtavus halvem, kui ees). Samas toodi just Tallinna infopäeval edaspidigi enim soovitatavate teemade hulgas välja toidu ja toitumisalase teabe esitamine. Mis näitab antud teemal infopäevadega jätkamise vajadust.

Teema: „Mikrobioloogia, õiged töövõtte mikrobioloogiliste analüüside teostamisel“

Toimumise aeg: 25.05.2017

Toimumise koht: Tartu Teaduspark, Riia mnt 181A

Korraldaja: OÜ Tervisliku Piima Biotehnoloogiate Arenduskeskus

Link: <https://toiduteave.ee/infopaev-25-05-tartus-mikrobioloogia-oiged-toovotted-mikrobioloogiliste-analuuside-teostamisel/>

Päevakava ja lektorid:

- 9.30-10.00 Registreerimine, hommikukohv
- 10.00-10.45 Mikrobioloogilised ohud toiduainetetööstuses (hügieen, biokile, tooraine, töötaja jne)
- 10.45-11.30 Mikrobioloogilised ohud toiduainetetööstuses (sh levinud patogeenid)
- 11.30-12.15 Juuretised ja juuretiste käsitlemineettevõttes (sh hügieen)
- 12.15-13.00 Lõuna
- 13.00-13.45 ISO standardid mikrobioloogilistele analüüsidele. Kuidas leida sobilikke standardeid ja neid õigesti kasutada. Analüüsitulemuste interpretatsioon.
Praktiline osa laboris
- 13.45 -15.00 Mikrobioloogiliste analüüside teostamine vastavalt kehtivatele standarditele (proovide võtmine, säilitamine, transportimine, teostamine jautiliseerimine).
- 15.00- 15.15 Kohvipaus
- 15.15- 16.00 Arutelu, küsimustele vastamine

Loengute ja praktilise osa läbiviijad: Epp Songisepp, PhD, Priit Elias, PhD, Liina Sadam.
Infopäeval osales 26 inimest.

Küsimused ja nende vastused, diskussiooni teemad ning osalejate hinnangud ja ettepanekud:

Käsitletud teemad: mikrobioloogilised ohud toiduainetetööstuses sh levinumad patogeenid; juuretised ja juuretiste käsitlemine ettevõtetes (sh hügieen); ISO standardid mikrobioloogilistele analüüsidele; proovide võtmine, säilitamine, transportimine, käsitlemine mikrobioloogiliseks analüüsiks. Infopäev hõlmas loengut ja praktilist osa laboris.

Huvi infopäeva vastu oli väga suur. Infopäeval osales laiapõhjaline publik: esindatud olid erinevad toiduvaldkonnad ja erineva suurusega toidukäitlemisettevõtted.

Infopäeva osalejad huvitusid töövõtetest (GLP), kindlatest hügieeniga seotud mikroobigruppidest. Kõige elavam huvi oli juuretiste ja tootmishügieeni vastu.

Infopäevast osavõtjad täitsid tagasiside küsimustiku, kus andsid hinnangu ettekannete ja käsitletavate teemade kohta ning saadud info kasutamist oma igapäevases töös. Kokkuvõttes jääd i infopäevaga väga rahule ja sooviti osaleda ka tulevikus sarnastel koolitustel. Osalejatele meeldis eelkõige, et tegemist polnud elukaige teoreetilise loenguga. Kiideti infopäeva sisutihedust: loengute osa elulisust ja samuti praktilisi demonstratsioone laboris.

Edasiste koolituste osas tunti huvi järgmiste teemade vastu ja sooviti:

1. Teemadepõhiseid/tootegruppide põhiseid süvendatud koolitusi-infopäevi

(mikrobioloogilised analüüsid konkreetsele tootegrupile nt jookide: veinide-õlled, siirupite mikrobioloogilised eripärad, spetsiifilised meetodid ja analüüsid).

2. Mikrobiogruppide põhiseid süvendatud koolitusi-infopäevi (N.pärmid).

Toiduohutuse veebileht:

„Teadmussiirde pikaajalise programmi toiduohutuse valdkonnas“ elluviimiseks on loodud veebileht domeeninimega toiduteave.ee. Veebilehe loomiseks tehtud tööde nimekiri, lehe kirjeldus ja vastavus riigihange nr 177781 tehnilises kirjelduses toodud tingimustele on esitatud järgmises tabelis.

Töö	Tehnilise kirjelduse tingimused	Täpsustused/Kirjeldused
Domeeni „toiduteave.ee“ registreerimine	Leht antakse pärast Lepingu lõppemist üle Maaeluministeeriumile või Tellija või Maaeluministeeriumi määratud kolmandale isikule.	Domeen on registreeritud Eesti Toiduainetetööstuse Liidu nimele. Registripidaja Zone Media OÜ. Leht on võimalik lepingu lõppedes üle anda.
Veebimajutuse ostmine	-	Virtuaalserveri teenust ostetakse pakkuvalt Zone Media OÜ. https://www.zone.ee/et/
Sisuhaldus-tarkvara valimine	Veebileht luuakse kasutades sisuhaldusplatvormiks vabavaralist sisuhaldustarkvara.	Kasutatakse Wordpress platvormi.
Kodulehe kujunduse loomine. Menüü koostamine ja	Veebilehel esitatav teave peab olema struktureeritud, lihtsalt leitav, sihtrühma arvestades hästi loetavalt ja arusaadavalt esitatud.	Loodud on põhimenüü jaotus: Programm Uudised Sündmused

liigendamine. Sisu üleslaadimine.		Väljaanded Toiduohutus
	-	„Programm“ tutvustab PIPi ning on jaotatud: Tutvustus; Osalejad (läbiviijad ja Nõukogu); Tegevuskava (avaldatakse aastate kaupa tegevuskava pärast tellimuse vormistamist või Nõukogu poolt kinnitamist); Aruanne (avaldatakse aruanded).
	-	„Uudised“: Uudisvoog uutest postitustest. Vajadusel saab avaldada ka muid uudiseid.
	<p>esitada saab eelteavet läbiviidavate infopäevade, konverentside ja täienduskoolituste kohta kalendri formaadis</p> <p>avaldata saab infopäevade, konverentside ja täienduskoolituse jaotusmaterjalid</p>	<p>„Sündmused“ jaguneb: Infopäevad; Täienduskoolitused; Konverentsid.</p> <p>Esitatakse kalendri formaadis info kõigi eesolevate sündmuste kohta, mille kuupäev on teada. Kuna sündmusi ei ole aasta jooksul palju (kuni 25), on välja on toodud vaid konkreetsete sündmuste kuud ja kuupäevad. See võimaldab kasutajal näha korraga erinevatel kuudel toimuvaid sündmusi. Teave lähiajal toimuvate sündmuste kohta kuvatakse ka esilehel (3 lähimat sündmust). Samuti saab esilehelt klikates otse erinevate sündmuste lehtedele (lisaks ülaserivas olevale menüüribale). Iga sündmuse puhul kuvatakse eraldi sisuleht koos registreerimisvormiga.</p> <p>Sündmustele registreerumine toimub kodulehe vormi kaudu (v.a EMÜ täienduskoolitused). Loodud on võimalused automaatseks osavõtjate nimekirja koostamiseks ja automatiseeritud edasiseks suhtlemiseks nimekirja kantutega (nt meeldetuletused, tagasiside küsimine, lisamaterjalide saatmine).</p>

		Sündmuse toimumise ajaks ja/või pärast seda lisatakse samale lehele pdf failid jaotusmaterjalidest. Registreerimise link asendatakse võimalusega laadida alla materjalid.
	avaldada saab programmi raames väljaantud teabematerjalid ja käsiraamatud, s.h käsiraamatute veebis kasutamiseks või allalaadimiseks mõeldud osad	„Väljaanded“ jaguneb: Teabematerjalid; Käsiraamatud; Videod. Siin on loodud võimalused materjalide avaldamiseks.
	-	„Toiduohutus“: võimaldab avaldada vastavalt vajadusele erinevat PIPi tegevustega otseselt mitteseotud teavet.
	Täitja on kohustatud kasutama logo või embleemi vastavalt maaeluministri 22.12.2015. a määruses nr 26 „Maaelu arengu toetuse andmisest ja kasutamisest teavitamise, toetatud objektide tähistamise ning Euroopa Maaelu Arengu Põllumajandusfondi (EAFRD) osalusele viitamise täpsem kord perioodil 2014–2020“ sätestatule.	Esilehel kuvatakse programmi nimi ja eesmärk. Programmi tutvustuses on viidatud MAK-le ning EAFRD-le (s.h hüperlink Komisjoni veebilehele). Esilehel suurelt ja kõigi järgnevate lehtede servas väiksemalt on esitatud MAK ja EAFRD logod. Esilehel on logo all hüperlink, millega avanevad vastavad lehed uues aknas.
Tagasiside vormide ja süsteemi loomine	Veebilehel peab olema loodud võimalus esitada küsimusi ja saada teavitusi lehel avaldatava teabe kohta.	Esilehe allosas ning kõigi järgnevate lehtede küljeosas on 2 tagasiside vormi: teavituste tellimise vorm; küsimuste esitamise vorm. Teavituse tellijatest moodustatakse nimekiri, kes hakkab saama haldaja poolt määratud teavet uute postituste kohta. Küsimused lähevad aadressile info@toiduteave.ee, kust neile vastatakse individuaalselt.
Otsingumootori lisamine	veebilehel on otsingumootor	Otsingusüsteem lehel toimib
Kujunduse kohandamine mobiilsetele seadmetele	-	Veebileht on kohandatud kasutatavaks erinevates mobiilsetes seadmetes.

Pärast veebilehe valmimist on sellel avaldatud sisuinfo enamuse käesolevaks aastaks planeeritud infopäevade ja täienduskoolituse kohta. Uue info lisandumisel on avaldatud selle kohta uudis ning saadetud teavitus neile, kes on veebilehelt teavitusi tellinud. Teavituste saamiseks on registreerunud 51 huvilist. Ühtegi küsimust veebilehe kaudu seni esitatud ei ole. Hetkel on veebileht koostatud vastavalt tehnilise kirjelduse punktis 5 toodud tingimustele. Tingimused sätestavad, et veebilehele koondatakse toiduohutuse valdkonna teadmussiirde pikaajalise programmi elluviimisega seotud teave. Pikemas perspektiivis loodame programmi elluvijate, vastavate riigiasutuste, samuti Nõukogu liikmetega koostöös arendada veebilehte selliselt, et see kujuneks enam toiduohutuse alast sisulist teavet andvaks keskkonnaks.

Täienduskoolitus:

Teema: Toiduhügieen ja -ohutus, algaste

Toimumise aeg: 05.05.2017

Toimumise koht: Tartu, Eesti Maaülikool, Kreutzwaldi 56/1, A303

Korraldaja: Eesti Maaülikool, Avatud ülikool

Eesmärk: omandada baasteadmised toiduhügieeni põhimõtetest ja toidu käitlemisega seotud kohustustest ja vastustusest.

Maht: 6 akadeemilist tundi

Päevakava:

10.00 - 11.30 õppetöö

11.30 - 12.00 paus

12.00 - 13.30 õppetöö

13.30 - 13.45 paus

13.45 - 15.15 õppetöö

Lektorid:

Katrin Laikoja Eesti Maaülikooli Veterinaarmeditsiini ja loomakasvatuse instituudi toiduhügieeni osakonna lektor, mag (tehn)

Õpiväljundid:

koolitusel osalenu:

- teab toiduhügieenialaste õigusaktide nõudeid, toidukäitleja kohustusi ja vastutust;
- tunneb toiduhügieeni ning enesekontrolli põhimõtted (sh eeltingimusprogramme ja HACCP);
- oskab arvestada mikroorganismide kasvu ja paljunemist mõjutavate teguritega;
- tunneb peamisi toiduainete kaudu levivaid haiguseid;
- tunneb füüsilise, keemilise ja mikrobioloogilise saastumise allikaid;
- tunneb seadmete ja ruumide puhastamise ning desinfitseerimise võimalusi, kahjuritõrjet;
- tunneb isikliku hügieeni nõudeid ja nende täitmise olulisust.

Koolitusel osalejatele väljastati tunnistus.

Koolitusel osales 20 inimest. Osavõtjad jäid koolitusega rahule.

Aruande koostas Tiina Saron
Eesti Põllumajandus-Kaubanduskoda
Juhatuse liige