



MAELUMINISTEERIUM



Euroopa Maaelu Arengu
Põllumajandusfond
Euroopa Investeeringud
maajätkandesse

Toiduseaduse muutmise seaduse eelnõu

Elsa Peipman
Toiduohutuse
osakond

29.10. 2019 Tartu
30.10.2019 Tallinn
1.11.2019 Jõhvi

Toiduseaduse muutmise seaduse eelnõu

MENETLEMINE

VTK – väljatöötamiskavatsus 2017

I kooskõlastamine – suvi 2018 – talv 2019

II kooskõlastamine – suvi 2019

Euroopa Komisjoni teavitamine toote turustamist mõjutavast tehnilist normist, tähtaeg 16.12.2019

Vabariigi Valitsusele esitamine 2020. a alguses.

Vabariigi Valitsus esitab eelnõu menetlemiseks Riigikogule

Eelnõu menetlemine **Riigikogus** eeldatavalt 2020. a I poolaastal

Eelnõude infosüsteem EIS

Toiduseaduse muutmise seaduse eelnõu, MEM/19-0680

<https://eelnoud.valitsus.ee/main/mount/docList/b3b05e82-9661-4081-a3ae-0dd2243b4443>

Maaeluministri määruse „Ettevõtte ehituse, projektlahenduse ja seadmete hügieeninõuded toidu väikesemahulisel käitlemisel” eelnõu, MEM/19-0707

<https://eelnoud.valitsus.ee/main/mount/docList/0c963b2a-0b49-4279-98a9-725591124fba>

Maaeluministri määruse „Jaekaubandusettevõttes loomse toidu käitlemise hügieeninõuded” eelnõu, MEM/19-0708

<https://eelnoud.valitsus.ee/main/mount/docList/89f76707-49e3-471e-b376-63916693dfec>

Toiduseaduse muutmise seaduse eelnõu

- Riigisisese loakohustuse asendamine teatamiskohustusega teatud käitlemisvaldkondades
- Volitusnormide loomine hügieeninõuete paindliku rakendamise eesmärgil väikeettevõttes, sh väiketapamajas, ning loomse toidu käitlemisel jaeettevõttes ja eramus
- Toidu säilitamisnõuete määramiseks ning kehtivuse tegevuseks valdkonna eest vastutava ministri määruste volitusnormide kehtetuks tunnistamine

Toiduseaduse muutmise seaduse eelnõu

Riigisisese loakohustuse asendamine teatamiskohustusega teatud käitlemisvaldkondades

Eesmärk: riigisisese loakohustuse asendamine teatamiskohustusega käitlemisvaldkondades, kus EL õiguse alusel loakohustus ei ole nõutav

Loakohustus on nõutav EP ja nõukogu määruse (EÜ) nr 852/2004 artikli 6 lõike 3 punktide a, b ja c alusel:

punkt a – liikmesriigi riiklike õigusnormide alusel, kus ettevõtte asub

punkt b - määruse (EÜ) nr 853/2004 alusel (artikkel 4)

punkt c – komitoloogia menetluse kohaselt vastu võetud (komisjoni) otsuste alusel

Toiduseaduse muutmise seaduse eelnõu

ToiduS § 8. Loakohustus

(1) Ettevõtjal peab olema tegevusluba toidu käitlemiseks järgmistes ettevõtetes:

1) Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 852/2004 artikli 6 lõike 3 punktide b ja c kohane ettevõtte;

1¹) ettevõtte, kus tegeletakse jaekaubandusega (edaspidi *jaekaubandusettevõtte*) ja käideldakse loomset toitu, mida tarnitakse sama ettevõtja jaekaubandusettevõttesse või üksnes teisele jaekaubandusega tegelevale ettevõtjale ning mille tarnekogus on käesoleva seaduse § 26 lõike 3 alusel kehtestatud nõuete kohaselt suur;

1²) ettevõtte, kus tegeletakse toitlustamisega koolieelses lasteasutuses, põhikoolis, gümnaasiumis, tervishoiu- ja hoolekandeesutuses, kinnipidamisasutuses ning kaitseväge territooriumil;

punktid 2-7 tunnistatakse kehtetuks;

8) ettevõtte, kus tegeletakse väljaspool Euroopa Liidu territoriaalvett rahvusvahelisi vedusid teostava laeva Euroopa Liidu õigusaktides sätestatud nõuetele mittevastava loomse toiduga (edaspidi *mittenõuetekohane loomne toit*) varustamisega;

9) ettevõtte, kus tegeletakse mittenõuetekohase loomse toidu ladustamisega vabatsõnalis või tollilaos.

Volitusnormide loomine hügieeninõuete paindliku rakendamise eesmärgil

Eesmärk: kasutada EL õigusaktidest tulenevat võimalust hügieeninõuete kohandamiseks ettevõtte ehituse, projektlahenduse ja seadmete kohta, k.a väiketapamaja jaoks

NB! Kohandused piirduvad ehituslike, ruumide ning seadmete paigutuse nõuetega seonduvaga

Vähemalt 10 LR on seda võimalust kasutanud:

FI, LV, LT, PL, CZ, BG, HR, KR, FR, DE, AT

Kellele kohalduvad?

- **Mikroettevõtja**

vastavalt KOM soovitusle (EL) nr 361/2003, mis käsitleb mikroettevõtete ning väikese ja keskmise suurusega ettevõtete määratlust

Käitleja mikroettevõtjana käsitamiseks arvestatakse tema maksustatava käibena üksnes toidu käitlemisega seotud käivet

Kellele kohalduvad?

- **Loomade tapmisega tegelev käitleja (väiketapamaja)**

ettevõtte, kus tapetakse loomi või käideldakse ulukeid üksnes osa tööpäeva jooksul või kus tapetakse loomi ja käideldakse ulukeid kogu tööpäeva jooksul, aga mitte igal tööpäeval nädalas, ning kus tapetakse:

- 1) kuni 1000 loomühikule vastaval arvul loomi aastas;
- 2) kuni 200 loomühikule vastaval arvul loomi aastas, kui samas ruumis tegeletakse ka lihalõikusega, või
- 3) kuni 150 000 kodulindu, jäneselist või väikeulukit aastas

Kellele kohalduvad?

- **Eramus käitleja**

- toidu käitlemisega seotud aastakäive alla

 - 40 000 euro kalendriaastas

- võib käidelda loomset toitu ja turustada teisele jaeettevõttele teatamiskohustuse alusel/ loakohustuse alusel

Maaeluministri määruste eelnõud

Ettevõtte ehituse, projektlahenduse ja seadmete hügieeninõuded toidu väikesemahulisel käitlemisel

Jaekaubandusettevõttes loomse toidu käitlemise hügieeninõuded

Käitleja kohustused käitlemisel Toidu säilitamisnõuete määramine

Eesmärk: toiduseaduse ajakohastamine ja vastavusse viimine EL-i otsekohalduvate õigusaktidega

Üldine põhimõte: käitleja vastutus toidu ohutuse eest,

otsekohalduvate EL määruste (178/2002, 852/2004, 853/2004, 2073/2005, 1169/2011 jt) rakendamine

Käitleja kohustused käitlemisel Toidu säilitamisnõuete määramine

Kehtiv ToiduS § 22 (2) Käitleja peab järgima toidu pakendil või saatedokumendil märgitud säilitamisnõudeid, mille määrab toidu tootja, töötaja, sealhulgas valmistaja, või pakendaja kestvuskatsete või valdkonna eest vastutava ministri poolt kehtestatud toidu säilitamisnõuete alusel. [Valdkonna eest vastutav minister](#) kehtestab säilitamisnõuded sõltuvalt toidu võimalikust ohtlikkusest inimese tervisele toidugruppide kaupa. Kestvuskatsete tegemise korra kehtestab [valdkonna eest vastutav minister](#) määrusega.

Eelnõu ToiduS § 22 (2) Käitleja peab järgima toidu pakendil või saatedokumendil märgitud säilitamisnõudeid, mille määrab toidu tootja, töötaja, sealhulgas valmistaja, või pakendaja.

Käitleja kohustused käitlemisel Toidu säilitamisnõuete määramine

Määrus (EL) nr 1169/2011 lisa X lõike 1 punkt d:

Kui liidu sätetega, millega kehtestatakse tähtpäeva märkimise muud viisid, ei ole sätestatud teisiti, ei ole minimaalset säilimisajaaja vaja märkida järgmiste toitude puhul:

- koorimata, tükeldamata või muul samalaadsel viisil töötlemata marjad, puu- ja köögiviljad, sealhulgas kartulid; see erand ei kehti idanevate seemnete ja kaunviljajaidudega samalaadsete toodete suhtes;
- veinid, liköörveinid, vahuveinid, aromatiseeritud veinid ja sarnased tooted, mis on saadud muudest puuviljadest kui viinamarjad, ning CN rubriiki 2206 00 kuuluvad joogid, mis on saadud viinamarjadest või viinamarjavirdedest;
- joogid, mille etanoolisisaldus on vähemalt 10 mahuprotsenti;
- liht- ja valikpagaritooted, mille koostise järgi võib eeldada, et neid tarbitakse 24 tunni jooksul pärast valmistamist;
- äädikas;
- keedusool;
- tahke suhkur;
- kondiitritooted, mis koosnevad peaaegu ainult maitsestatud ja/või värvitud suhkrutest;
- närimiskummid ja samalaadsed tooted.

Käitleja kohustused käitlemisel Toidu säilitamisnõuete määramine

Teadmussiirde pikaajaline programm
toiduohutuse valdkonnas

<https://toiduteave.ee/>

Toidu säilimisaja määramine

I – II osa

III osa väljatöötamisel

Toiduseaduse muutmise seaduse **jõustamine**

- **01.07.2020**

väike-ettevõtte hügieeninõuded

loomse toidu käitlemise nõuded jaeettevõttes
ja turustamine teise jaeettevõttesse

- **01.01.2021**

tegevusloakohustuse asendamine
teatamiskohustusega

Maaeluministri määruste eelnõud

- Jaekaubandusettevõttes loomse toidu käitlemise hügieeninõuded
- Ettevõtte ehituse, projektlahenduse ja seadmete hügieeninõuded toidu väikese-mahulisel käitlemisel

Maaeluministri määruse „Jaekaubandusettevõttes loomse toidu käitlemise hügieeninõuded” eelnõu

Eesmärk: kasutada EL õigusaktidest tulenevat võimalust turustada jaeettevõttest loomset toitu teise jaeettevõttesse teatamiskohustuse alusel (tegevusloa asemel)

Määruses kehtestatakse:

- ✓ hügieeninõuded jaekaubandusettevõttes väikeses mahus loomse toidu käitlemise, sealhulgas teisele jaekaubandusettevõtjale turustamise, kohta ja
- ✓ määratletakse kohaliku turustamise mõiste.

Maaeluministri määruse „Jaekaubandusettevõttes loomse toidu käitlemise hügieeninõuded” eelnõu

§ 2. Jaekaubandusettevõttes loomse toidu käitlemise hügieeninõuded

Ettevõtte, kus käideldakse loomset toitu	Teise jaekaubandusettevõttesse tarnitava loomse toidu kogus	Kohaldatavad nõuded
Jaekaubandusettevõtte	Väike ehk ei ületa 50% nädalas töödeldud loomse toidu üldkogusest	Määruse (EÜ) nr 852/2004 nõuded
Jaekaubandusettevõtte	Suur ehk ületab 50% nädalas töödeldud loomse toidu üldkogusest	Määruse (EÜ) nr 852/2004 ning määruse (EÜ) nr 853/2004 nõuded
Määruse (EÜ) nr 852/2004 II lisa III peatükis nimetatud ettevõtte	Väike ehk ei ületa 75% nädalas töödeldud loomse toidu üldkogusest	Määruse (EÜ) nr 852/2004 nõuded
Määruse (EÜ) nr 852/2004 II lisa III peatükis nimetatud ettevõtte	Suur ehk ületab 75% nädalas töödeldud loomse toidu üldkogusest	Määruse (EÜ) nr 852/2004 ning määruse (EÜ) nr 853/2004 nõuded

Maaeluministri määruse „Jaekaubandusettevõttes loomse toidu käitlemise hügieeninõuded” eelnõu

- Piirkond: loomse toidu tarnimine sama ettevõtja jaekaubandusettevõttesse või üksnes teise jaekaubandusega tegeleva ettevõtja ettevõttesse, mis asub kuni nelja tunni või Eesti mandri ääreala ja saarte puhul kuni kuue tunni veoaja kaugusel ettevõttest, millest loomset toitu tarnitakse
- Eramu:
 - ✓ toiduga seotud aastakäive alla 40 000 euro kalendriaastas

Eeldatav jõustumine 01.07.2020

Maaeluministri määruse „Erandid ettevõtte ehituse, projektlahenduse ja seadmete hügieeninõuetest toidu väikesemahulisel käitlemisel“ eelnõu

Eesmärk: kasutada EL õigusaktidest tulenevat võimalust kehtestada väikesemahulise toidukäitlemisettevõtte ehituse, projektlahenduse ja seadmete kohandatud hügieeninõuded.

Alus: toiduseadus § 26 (3), määrus (EÜ) nr 852/2004 art 13 (3) ja määrus (EÜ) nr 853/2004 art 10 (3)

Liikmesriigid võivad ilma eelnevalt nimetatud määruste eesmärkide saavutamist ohustamata kehtestada siseriiklikke meetmeid ettevõtete ehituse, projektlahenduse ja seadmete suhtes.

Maaeluministri määruse „Erandid ettevõtte ehituse, projektlahenduse ja seadmete hügieeninõuetest toidu väikesemahulisel käitlemisel“ eelnõu

- Kehtestatakse loomühiku võrdusmäärad loomaliikide kaupa
- Tuleb tagada toidu ohutus
- Toidu ohutust tagavaid meetmeid tuleb kirjeldada enesekontrolliplaanis.

Väiketapamaja

- ettevõtte, kus tapetakse loomi või käideldakse ulukeid üksnes osa tööpäeva jooksul või kus tapetakse loomi ja käideldakse ulukeid kogu tööpäeva jooksul, aga mitte igal tööpäeval nädalas, ning kus tapetakse:
 - 1) kuni 1000 loomühikule vastaval arvul loomi aastas;
 - 2) kuni 200 loomühikule vastaval arvul loomi aastas, kui samas ruumis tegeletakse ka lihalõikusega, või
 - 3) kuni 150 000 kodulindu, jäneselist või väikeulukit aastas

Maaeluministri määruse „Erandid ettevõtte ehituse, projektlahenduse ja seadmete hügieeninõuetest toidu väikesemahulisel käitlemisel“ eelnõu

(3) Toiduseaduse § 26 lõikes 3³ nimetatud loomühiku suurus loomaliikide kaupa on järgmine:

- 1) täiskasvanud veis 1 loomühik;
- 2) veis, välja arvatud täiskasvanud veis, 0,50 loomühikut;
- 3) hobuslane 1 loomühik;
- 4) üle 100-kilogrammise eluskaaluga siga 0,20 loomühikut;
- 5) alla 100-kilogrammise eluskaaluga siga 0,15 loomühikut;
- 6) alla 15-kilogrammise eluskaaluga pörsas 0,05 loomühikut;
- 7) üle 15-kilogrammise eluskaaluga pörsas 0,15 loomühikut;
- 8) lammas 0,05 loomühikut;
- 9) alla 15-kilogrammise eluskaaluga lambatall 0,05 loomühikut;
- 10) kits 0,05 loomühikut;
- 11) alla 15-kilogrammise eluskaaluga kitsetall 0,05 loomühikut;
- 12) alla 100-kilogrammise eluskaaluga väikehirlane 0,05 loomühikut;
- 13) suuruluk, välja arvatud hirlane, 0,20 loomühikut.

Maaeluministri määruse „Ettevõtte ehituse, projektlahenduse ja seadmete hügieeninõuded toidu väikesemahulisel käitlemisel“ eelnõu

§ 2. Mikroettevõtte ehituse, projektlahenduse ja seadmete hügieeninõuded

- (1) Erinevate tehnoloogiliste protsesside etappe võib läbi viia ja erinevaid tooteid võib käidelda samas ruumis eri ajal või eri kohas.
- (2) Tootmisprotsessi ühe etapi võib vajaduse korral läbi viia väljaspool käitlemisruumi või välitingimustes.
- (3) Tehnoloogilisest protsessist tulenevalt võib mikroettevõttes kasutada puitpindasid.
- (4) Käitlemisruumi ukсед võivad avaneda otse õue, kui need on tootmisprotsessi ajal suletud.
- (5) Tehnoloogilisest protsessist tulenevalt ei pea põrandapinnal olema äravoolutrappi, kui mikroettevõttes on tagatud põrandapinna puhastamine ja heitvee eemaldamine muul sobival viisil.

Maaeluministri määruse „Ettevõtte ehituse, projektlahenduse ja seadmete hügieeninõuded toidu väikesemahulisel käitlemisel“ eelnõu

§ 2. Mikroettevõtte ehituse, projektlahenduse ja seadmete hügieeninõuded

- (6) Üleriideid või kaitseriideid võib hoida selleks ettenähtud kohas käitlemisruumis, kui need on toidukäitlemisalast piisavalt eraldatud.
- (7) Ettevõttes ei pea olema tualettruumi, kui töötajal on võimalik kasutada ettevõtte läheduses paiknevat tualettruumi.
- (8) Käte ja toidu pesemiseks ei pea mikroettevõttes olema eraldi valamuid.
- (9) Ettevõttes ei pea olema eraldi ruumi:
 - 1) toidu ning pakendamise- ja pakkimismaterjali hoidmiseks;
 - 2) käitlemisvahendite ja taara pesemiseks;
 - 3) puhastus- ja desinfitseerimisvahendite hoidmiseks, kui need on selgelt tähistatud ja neid hoitakse toidust piisavalt eraldatuna ning võimaluse korral selleks ette nähtud kohas.

Maaeluministri määruse „Ettevõtte ehituse, projektlahenduse ja seadmete hügieeninõuded toidu väikesemahulisel käitlemisel“ eelnõu

§ 3. Väiketapamaja ehituse, projektlahenduse ja seadmete hügieeninõuded

- (1) Väiketapamajas võib kohaldada § 2 lõigetes 1, 4, 6, 7 ja 9 sätestatud nõudeid.
- (2) Väiketapamajas ei pea olema:
 - 1) ootetarandikku, kui on tagatud loomade heaolu;
 - 2) eraldi lukustatavat rajatist või tarandikku haigetele ja taudikahtlastele loomadele, kui tapamajja tuuakse vaid kliiniliselt terveid loomi;
 - 3) eraldi ruumi loomade magude ja soolte tühjendamiseks, kui seda on võimalik teha samas ruumis eri ajal;
 - 4) eraldi lukustatavat ruumi kinnipeetud liha jahutatuna ladustamiseks, kui tapamajja tuuakse vaid kliiniliselt terveid loomi;

Maaeluministri määruse „Ettevõtte ehituse, projektlahenduse ja seadmete hügieeninõuded toidu väikesemahulisel käitlemisel“ eelnõu

§ 3. Väiketapamaja ehituse, projektlahenduse ja seadmete hügieeninõuded

- (2) Väiketapamajas ei pea olema:
 - 5) ruume elusloomade veovahendi puhastamiseks, pesemiseks ja desinfitseerimiseks, kui sellised kohad ei asu tapamajast liiga kaugel;
 - 6) eraldi ruumi lindude ja jäneseliste siseelundite eemaldamiseks ja rümpade korrastamiseks;
 - 7) eraldi ruumi lihalõikuseks, kui on tagatud, et lihalõikusel ei tõuse liha sisetemperatuur üle 7 °C;
 - 8) eraldi rajatist ulukite nülgimata kerede vastuvõtmiseks ja ladustamiseks, kui on tagatud, et nimetatud tegevusi tehakse põllumajandusloomade käitlemisest eri ajal.

Maaeluministri määruse „Ettevõtte ehituse, projektlahenduse ja seadmete hügieeninõuded toidu väikesemahulisel käitlemisel“ eelnõu

§ 3. Väiketapamaja ehituse, projektlahenduse ja seadmete hügieeninõuded

- (3) Tööriistu võib steriliseerida väljaspool käitlemisruumi, kui tapmise ajal on tagatud piisav steriliseeritud tööriistade varu.
- (4) Tapajärgse kontrolli tegemiseks peab tapaliinil olema piisavalt ruumi, asjakohane varustus ja piisav valgustus.
- (5) Kui tapajärgset kontrolli lihale ei tehta vahetult pärast loomade tapmist tapaliinil, peab külmkambris olema selleks piisava valgustusega eraldi ala ning peab olema tagatud rümpade ja organite kokkukuuluvus.

Maaeluministri määruse „Ettevõtte ehituse, projektlahenduse ja seadmete hügieeninõuded toidu väikesemahulisel käitlemisel“ eelnõu

Eeldatav jõustumine 01.07.2020.



MAELUMINISTEERIUM

