



MAELUMINISTEERIUM



Euroopa Maailu Arengu
Põllumajandusfond:
Euroopa investeringud
maajätkandesse

Toiduseaduse muutmise seaduse eelnõu

Elsa Peipman
Katrín Kempí
Toiduohutuse
osakond

29.10. 2019 Tartu
30.10.2019 Tallinn
1.11.2019 Jõhvi

Toiduseaduse muutmise seaduse eel nõu

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

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

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

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.

Toiduseaduse muutmise seaduse eelnõu

ToiduS § 8. Loakohustus

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

punktid 2-7 tunnistatakse kehtetuks:

2) ettevõtte, kus loomsete esmatoodete käitlemise käigus ei muutu nende esialgne kuju ja esialgsed omadused, välja arvatud ettevõtte, kus toimub nimetatud toodete esmatootmine ja tootja teeb sellega seotud toiminguid Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 852/2004 tähenduses või kus tegeletakse toidu vedamisega;

3) ettevõtte, kus mitteloomsete esmatoodete käitlemise käigus muutuvad nende esialgne kuju ja esialgsed omadused, välja arvatud Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 852/2004 lisa II peatükis III nimetatud ettevõtted;

4) ettevõtte, kus toimub toidu töötlemine, sealhulgas valmistamine, või pakendamine, välja arvatud mitteloomsete esmatoodete pakendamine ning välja arvatud Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 852/2004 lisa II peatükis III nimetatud ettevõtted;

5) ettevõtte, kus käideldakse loomset toitu ja seda turustatakse teisele käitlejale ning mis on nimetatud Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 852/2004 lisa II peatükis III;

6) ettevõtte, kus ladustatakse toitu, mida tuleb toidu ohutuse tagamiseks hoida toatemperatuuril erineval temperatuuril;

7) ettevõtte, kus tegeletakse jaekaubandusega ja käideldakse toitu, mida tuleb toidu ohutuse tagamiseks hoida toatemperatuuril erineval temperatuuril, välja arvatud Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 852/2004 lisa II peatükis III nimetatud ettevõtted;

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 määruse „Jaekaubandusettevõttes loomse toidu käitlemise hügieeninõuded” eelnõu

Eesmärk: kasutada ära EL õigusaktidest tulenev võimalus turustada jaeettevõttest loomset toitu teise jaeettevõttesse teatamiskohustuse alusel (tegevusloa asemel)

Üldised põhimõtted:

- jaeettevõttes käideldakse ja turustatakse teise jaeettevõttesse loomset toitu mitte üle 50% nädalas töödeldud loomse toidu üldkogusest
- eramus käideldakse ja turustatakse teise jaeettevõttesse loomset toitu mitte üle 75% nädalas töödeldud loomse toidu kogusest

Maaeluministri määruse „Jaekaubandusettevõttes loomse toidu käitlemise hügieeninõuded” eelnõu

- 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
 - vähemalt 25% nädalas töödeldud loomse toidu üldkogusest turustatakse otse tarbijale

Maaeluministri määruse „Jaekaubandusettevõttes loomse toidu käitlemise hügieeninõuded” eelnõu

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

- EP ja nõukogu määruste (EÜ) nr 852/2004 II lisa ja nr 853/2004 III lisa kohandatud ehituse, projektlahenduse ja seadmete hügieeninõuded
- Toiduohutus tagamine ja meetmete kirjeldamine enesekontrolliplaanis
- Mikroettevõtte ehituse, projektlahenduse ja seadmete hügieeninõuded
- Väiketapamaja ehituse, projektlahenduse ja seadmete hügieeninõuded
- Kehtestatakse loomühiku võrdusmäärad loomaliikide kaupa
- Eeldatav jõustumine 01.07.2020.

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 põrsas 0,05 loomühikut;
- 7) üle 15-kilogrammise eluskaaluga põrsas 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.
- (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 ettenähtud 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 tapamaja 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 tapamaja tuuakse vaid kliiniliselt terveid loomi;
 - 5) ruume elusloomade veovahendi puhastamiseks, pesemiseks ja desinfitseerimiseks, kui sellised kohad ei asu tapamajast liiga kaugel;
 - 6) eraldi ruumi lindude ja jänesealiste 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 nügimata kerede vastuvõtmiseks ja ladustamiseks, kui on tagatud, et nimetatud tegevusi tehakse põllumajandusloomade käitlemisest eri ajal.
- (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 kokkukuulvus.

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, töötleja, 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, töötleja, 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 säilimisaega vaja märkida järgmiste toitude puhul:

- koorimata, tükeldamata või muul samalaadisel viisil töötlemata marjad, puu- ja köögivilid, sealhulgas kartulid; see erand ei kehti idanevate seemnete ja kaunviljaidudega 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 viinamarjavirdest;
- 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



MAAELUMINISTEERIUM

Täna!

Elsa Peipman

elsa.peipman@agri.ee