Euroopa Maaelu Arengu Põllumajandusfond: Euroopa investeeringud maapiirkondadesse

„Teadmussiirde pikaajalise programmi toiduohutuse tegevusvaldkonnas“ (raamleping nr 177781) aruanne

Aruandeperiood 01.07.2019 – 31.12.2019. a

Ühistäitjad: **Eesti Põllumajandus-Kaubanduskoda**
Eesti Toiduainetööstuse Liit
Eesti Maaülikool
BioCC OÜ

Tallinn 2020

Sisukord

Sisukord 2
Sissejuhatus 4
1. Kokkuvõte 2019. a II poolaastaks planeeritud ja elluviidud tegevustest 5
2. Aja- ja tegevuskava täitmises esinenud muudatused 6
2.1 Muudatused 2019. a II poolaastal ellu viia planeeritud tegevustes 6
3. Korraldatud infopäevad ja nende tulemuslikkuse analüüs 7
3.1 Toiduohutuse õigusaktid 7
3.1.1 Päevakava ja lektorid 7
3.1.2 Osavõtjate tagasiside 8
3.1.3 Kokkuvõtlik hinnang ja tulemuslikkuse analüüs 10
3.2 Toidualase teabe esitamine 11
3.2.1 Päevakava ja lektorid 11
3.2.2 Osavõtjate tagasiside 11
3.2.3 Kokkuvõtlik hinnang ja tulemuslikkuse analüüs 12
3.3 Proovide võtmine ja analüüsimine. Pärm- ja hallitusseened toidus 13
3.3.1 Päevakava ja lektorid 13
3.3.2 Osavõtjate tagasiside 13
3.3.3 Kokkuvõtlik hinnang ja tulemuslikkuse analüüs 15
3.4 Toiduainete funktsionaalsus 16
3.4.1 Päevakava ja lektorid 16
3.4.2 Osavõtjate tagasiside 16
3.4.3 Kokkuvõtlik hinnang ja tulemuslikkuse analüüs 17
3.5 Teemad, mille käsitlemist soovitakse edaspidi 17
3.6 Millise infokanali kaudu jõudis teave infopäeva toimumise kohta osalejateni? 19
4. Korraldatud täienduskoolitused ja nende tulemuslikkuse analüüs 19
4.1 Korraldatud täienduskoolitused 19
4.1.1 Osavõtjate tagasiside 20
4.1.2 Kokkuvõtlik hinnang, tulemuslikkuse analüüs ja huvipakkuvad teemad 21
4.2 Millise infokanali kaudu jõudis teave koolituste toimumise kohta osalejateni? 22
5. Korraldatud konverents ja selle tulemuslikkuse analüüs 23
5.1 Päevakava ja lektorid 23
5.2 Osavõtjate tagasiside 24
5.3 Kokkuvõtlik hinnang ja tulemuslikkuse analüüs 25
5.4 Teemad, mille käsitelmist soovitakse edaspidi 26

6. Väljaantud teabematerjalid 26
6.1 Allergeenide ohje toidukäitlemisettevõttes 26
6.2 Olulised toidupatogeenid. Ohtlikkus, kasvuparameetrid, ohjamise võimalused 27
6.3 Pärm- ja hallitusseened toidus 27
6.4 Gluteenivaba toit 28
6.5 Mida on vaja teada toidu lisaainete kasutamisel 28
7. Väljaantud käsiraamat 29
8. Veebileht toiduteave.ee 29
8.1 Veebilehe toiduteave.ee külastatavus 29
8.2 Veebilehe toiduteave.ee haldamine 31
9. 2019. a II poolaasta kokkuvõte ja 2020. a I poolaastaks planeeritud tegevused 32
9.1 Kokkuvõte, 2019 II p.a 32
9.2 Planeeritud tegevused, 2020 I p.a 33

Sissejuhatus

Teadmussiirde pikaajalise programmi toiduohutuse tegevusvaldkonnas (edaspidi toiduohutuse PIP) eesmärgiks on tõsta toidutoorme ja toidu tootmise ning töötlemisega tegelevate põllumajandusettevõtjate, teiste toiduettevõtjate ning ettevõtete töötajate ja seeläbi ka elanikkonna toidu ja toiduohutuse alast teadlikkust. Programmi veebileht on www.toiduteave.ee. Raamleping nr 177781 programmi elluviimiseks sõlmiti 15.12.2016. Hankelepingu 177781/3 lisas 1 on esitatud 2019. aasta tegevuste tellimus.

Toiduohutuse PIPi tegevustega hõlmatavates valdkondades, hanke täitjates ega täitmise töökorralduses võrreldes eelmise aruandega muudatusi ei ole.

Toiduohutuse programmi sisu hõlmab järgmisi valdkondi:

- Toidu bioloogiline ohutus (toiduhügieen, enesekontroll, toidu mikrobioloogia, toidu säilitamine, zoonoosid, mikroobide resistentsus);
- Toidu keemiline ohutus (erinevad saasteained, toidu ohutust mõjutavad töötlemisviisid, lisaained, lõhna- ja maitseained, ensüümid, toiduga kokkupuutuvad materjalid);
- Toiduteave (märgistamine, toitumisalane märgistamine, toitumis- ja tervisealased väited);
- Toidugruppide erinõuded (toidugrupid, millele on kehtestatud kvaliteedinõuded, GM toit, uuendtoit, rikastatud toit, eriliste toitumisvajadustega inimestele mõeldud toit (nt imikutoit, ravitoit);
- Head tootmis- ja hügieenitavad;
- Toiduohutust tagavad tootmis- ja töötlemistehnoloogiad.

Hanke ühistäitjad on Eesti Põllumajandus-Kaubanduskoda (edaspidi EPKK), Eesti Toiduainetööstuse Liit (edaspidi Toiduliit), Eesti Maaülikool (edaspidi EMÜ) ja BioCC OÜ (endine Tervisliku Piima Biotehnoloogiate Arenduskeskus). Hanke ühistäitjad on tellimuses esitatud tegevuste elluviimise omavahel jaotanud nii, et iga täitja vastutab enda elluviidavate tegevuste planeerimise ja nõuetekohase läbiviimise eest.

Lepingu projektijuht on Kairi Ringo (kairi.ringo@toiduteave.ee). Vastavalt ühistäitjate kokkuleppele on projektijuhi ülesanneteks: toiduohutuse PIPi tegevuste planeerimise koordineerimine (sisu, aeg, koht); tegevuste tagasiside analüüsimine; täitjate koostöö ja kohtumiste korraldamine; raamlepingust, selle lisadest, riigihanke tehnilistest tingimustest ning programmi aluseks olevate õigusaktidest kinnipidamise järgmine ning täitjate teavitamine muudatustest; maksetaotluste koostamine, PRIA päringute vastuvõtmine ja vastuste vahendamine; programmi tegevusaruande koostamine täitjate sisendile tuginedes; programmi Nõukogu töö korraldamine ja protokollimine.

1. Kokkuvõte 2019. a II poolaastaks planeeritud ja elluviidud tegevustest

2019. a teisel poolaastal oli esitatud tellimuse alusel planeeritud ellu viia järgmised tegevused.

Tegevus (teema vastavalt tellimusele)	**Täitja. Olukord. Märkused**
Infopäevad	**Toiduliit, BioCC OÜ, EPKK**
Toiduohutuse õigusaktid (planeeritud grupp 26-50), 2 infopäeva	Toiduliit. 29.10 Tartus, osavõtjaid 53 30.10 Tallinnas, osavõtjaid 72
Toiduohutuse õigusaktid (planeeritud grupp 10-25)	Toiduliit. 01.11 Jõhvis, vene keeles, osavõtjaid 24
Toidualase teabe esitamine (planeeritud grupp 10-25)	Toiduliit. 26.11 Tallinnas, osavõtjaid 36
Proovide võtmine ja analüüsimine (planeeritud grupp 10-25)	BioCC OÜ. 29.11 Tartus, osavõtjaid 31
Toiduainete funktsionaalsus (planeeritud grupp 10-25)	BioCC OÜ. 10.12 Tartus, osavõtjaid 28
Väikekäitlejatele hea hügieenitava juhendite tutvustus (planeeritud grupp 10-25), 2 infopäeva	EPKK. Ei toimunud. Nõukogu otsustas infopäeva korraldada siis, kui kõik hea hügieenitava juhendid on valminud. Lükkus 2020.
Keemilised riskid toidus (planeeritud grupp 26-50)	EPKK. Ei toimunud. Lükkus 2020.
Toidu lisaained (planeeritud grupp 10-25)	EPKK. Ei toimunud. Lükkus 2020.
Täienduskoolitused (planeeritud grupp 30)	**EMÜ**
Toiduhügieen ja -ohutus, keskaste	28.-30.08 Tartus, osavõtjaid 32
Toiduhügieen ja -ohutus, algaste	04.10 Tartus, osavõtjaid 28
Toiduhügieen ja enesekontroll eraelamus toidu valmistamisel	01.11 Tartus, osavõtjaid 28
Toidu säilitamisnõuete määramine	18.11 Tartus, osavõtjaid 28
Allergeeniohje toidukäitlemisettevõtte enesekontrolliplaanis	06.12 Tartus, osavõtjaid 26
Konverents	Toiduliit. 26.09 Tallinnas. Toiduohutuse konverents "Petuskeemid toidulaual–kuidas tagada toidu autentsus?", osavõtjaid 201
Teabematerjalid, videod[1]	**EPKK, Toiduliit, EMÜ, BioCC OÜ**
Kokkuvõte toidupatogeenidest, nende ohtlikkusest, kasvuparameetritest, A4, kuni 20 lk	EMÜ. „Olulised toidupatogeenid. Ohtlikkus, kasvuparameetrid, ohjamise võimalused" avaldatud trükisena 1000 eks.
Allergeeniohje, A4 kuni 4 lk	EMÜ. „Allergeenide ohje toidukäitlemis-ettevõttes" avaldatud trükisena 500 eks.
Pärm- ja hallitusseened toidus, A4 kuni 4 lk	BioCC OÜ. „Pärm- ja hallitusseened toidus" avaldatud trükisena 1000 eks.
Gluteenivaba toit, A4 1 lk, tekst	Toiduliit. „Gluteenivaba toit" avaldatud trükisena 500 eks.
Lisaainete kasutamine, A4 kuni 4 lk	EPKK. „Mida on vaja teada toidu lisaainete kasutamisel" avaldatud trükisena 1000 eks.

[1] Teabematerjalide ja käsiraamatute osas kokkulepitud protseduur: Esmalt kooskõlastatakse Maaeluministeeriumiga materjali kavand, seejärel esitatakse materjal arvamuse avaldamiseks ning lõpuks kooskõlastamiseks.

Toitumis- ja tervisealaste väidete esitamine, A4 kuni 4 lk	Toiduliit. Kavand kooskõlastatud, kuid materjalide väljatöötamine vajab lisaaega. Lükkuvad 2020.
Toidu jälgitavus ja ohtlikust toidust teavitamine, A4 kuni 4 lk	
Toidu jälgitavus ja ohtlikust toidust teavitamine, A4 1 lk, infograafika	
Toidu keemilised ohud, A4, kuni 20 lk	EMÜ. Täiendamisel vastavalt ministeeriumi esitatud arvamusele. Lükkub 2020.
Nõuded munade tootmisele, käitlemisele ja turustamisele, A4 kuni 4 lk	EPKK. Koostamisel, lükkub 2020.
Videod	Planeeritud 2 videot: ulukiliha (põder) esmatöötlemine ja põdraliha omatarbeks töötlemine. Töös, kuid valmimine lükkub 2020.
Käsiraamatud	**EPKK, EMÜ**
Hea hügieenitava juhend: piim	EPKK: Avaldatud http://epkk.ee/heatavajuhend/piimatootleja/ https://toiduteave.ee/valjaanded/toiduhugieen-ja-enesekontroll/
Hea hügieenitava juhend: liha töötlemine.	EPKK. 24.09.19 Nõukogu koosolekul arutati ja otsustati, et liha osa juhendist koostatakse 2020.
Liha töötlemine. Käsiraamatu võrguväljaande uuendamine	EPKK. 24.09.19 Nõukogu koosolekul arutati ja otsustati, et käsiraamatutes uuendatakse õigusaktide ja enesekontrolli (HACCP) osa. Tehnoloogia osa ei muudeta. Teostatakse 2020.
Piim ja piima töötlemine. Käsiraamatu võrguväljaande uuendamine	
Toidu säilimisaja määramine	EMÜ. Parandanud ja täiendanud 2017. a välja antud toidu säilimisaja määramise juhendi I osa on avaldatud. Teised osas väljatöötamisel, lükkub 2020.
Veebileht toiduteave.ee	Toiduliit. Veebilehte on jooksvalt hallatud.

2. Aja- ja tegevuskava täitmises esinenud muudatused

2.1 Muudatused 2019. a II poolaastal ellu viia planeeritud tegevustes

2019. aasta tellimust muudeti 2019. a detsembris, et arvata tellimusest välja tegemata jäänud infopäevad ning töös olevad käsiraamatud ja teabematerjalid. 2019. a tellimuse muudatused kiitis Nõukogu heaks oma elektroonilise koosoleku otsusega (protokoll nr 14).

Algselt planeerisid täitjad teisel poolaastal läbi viia 10 **infopäeva**. Nendest toimus 6 ning erinevatel põhjustel jäi tegemata 4 infopäeva. Head hügieenitava tutvustavate infopäevade osas otsustas Nõukogu, et üks ühine infopäeva korraldatakse siis, kui kõik hea hügieenitava juhendid on valminud. Teised infopäevad jäid ära lektorite hõivatuse ja korraldajate ajapuuduse tõttu.

Täienduskoolitused toimusid vastavalt planeeritud ajakavale.

Planeeritud 10 teabematerjalist on trükisena ilmunud 5, ülejäänud on väljatöötamisel, kuid töö vajab lisaaega. Valmivad 2020.

Käsiraamatutest on valminud „Hea hügieenitava juhend: piim“. Samuti algselt 2019. aastaks planeeritud nelja käsiraamatu (1 hea hügieenitava, 2 uuendamist, 1 säilimisajad) valmimine lükkub 2020.

3. Korraldatud infopäevad ja nende tulemuslikkuse analüüs

Perioodil 01.07.2019-31.12.2019 viidi toiduohutuse PIPi raames läbi 6 infopäeva (3 Tartus, 2 Tallinnas ja üks Jõhvis). Infopäevade materjalid on avaldatud lehel https://toiduteave.ee/toimunud-infopaevad/aasta-2019/.

Osavõtjate tagasisidet koguti sarnaselt eelnevate perioodidega ühtse tagasiside vormi kaudu, milles küsiti osavõtjate üldist hinnangut infopäeva sisu ja korralduse kohta, hinnangut ettekannete vastavuse kohta ootustele ning infopäeva sisu uudsuse ja igapäevases töös kasutatavuse kohta. Vastuseid küsiti 5-astmelisel skaalal, kus 1 oli madalaim ning 5 kõrgeim hinnang. Samuti küsiti valikvastuste ning vabavastustena, milliste teemade käsitlemist soovitakse edaspidi (infopäevadel või avaldatud materjalidena) ning millise infokanali kaudu said osalejad üritusest teada.

3.1 Toiduohutuse õigusaktid

2019. a viidi läbi 3 uusi õigusakte tutvustavat infopäeva, millest üks oli esmakordselt järeltõlkega vene keelde. Tõlkega infopäev toimus Jõhvis ning selle päevakava oli võrreldes Tartu ja Tallinna infopäevadega veidi lühem, et anda aega tõlkimiseks. Maaeluministeeriumi, Terviseameti ning Veterinaar-ja Toiduameti spetsialistid tutvustasid toiduohutuse ja teisi toidukäitlejaga seotud valdkondi hõlmavaid nõudeid, õigusi ja võimalusi. Räägiti lähiajal jõustuvatest, vastuvõtmise või aruteluetapis olevatest õigusaktidest.

Toimumise aeg: 29.10.2019
Toimumise koht: Tartu, Dorpat Konverentsikeskus, Turu 2
Korraldaja: Toiduliit
Planeeritud suurusgrupp: 26-50
Osavõtjate arv: 53
https://toiduteave.ee/infopaev-29-10-19-tartus-toiduohutuse-oigusaktid/

Toimumise aeg: 30.10.2019
Toimumise koht: Tallinn, Tallinna Teeninduskool, Majaka 2
Korraldaja: Toiduliit
Planeeritud suurusgrupp: 26-50
Osavõtjate arv: 72
https://toiduteave.ee/infopaev-30-10-19-tallinnas-toiduohutuse-oigusaktid/

Toimumise aeg: 01.11.2019
Toimumise koht: Jõhvi, Rahandusministeeriumi regionaalhalduse osakonna Ida-Viru talitus, Keskväljak 1
Korraldaja: Toiduliit
Planeeritud suurusgrupp: 10-25
Osavõtjate arv: 24
https://toiduteave.ee/infopaev-1-11-19-johvis-toiduohutuse-oigusaktid-vene-keelse-tolkega/

3.1.1 Päevakava ja lektorid

9:30–10:00 Osalejate registreerimine, tervituskohv
10:00-10:05 Avamine, sissejuhatus infopäeva, Heneli Lamp, Eesti Toiduainetööstuse Liit
10:05–10:45 Põllumajanduse ja kalanduse arengukava (PÕKA), tegevussuund toiduohutus
Katrin Lõhmus, Maaeluministeeriumi toiduohutuse osakonna toidu üldnõuete büroo juhataja
10:45–11:30 Toiduseaduse ja selle rakendusaktide muutmine, mõju toidukäitlejatele
Elsa Peipman, Maaeluministeeriumi toidu keemilise ja bioloogilise ohutuse büroo nõunik
Katrin Kempi, sama büroo peaspetsialist (v.a Jõhvis)

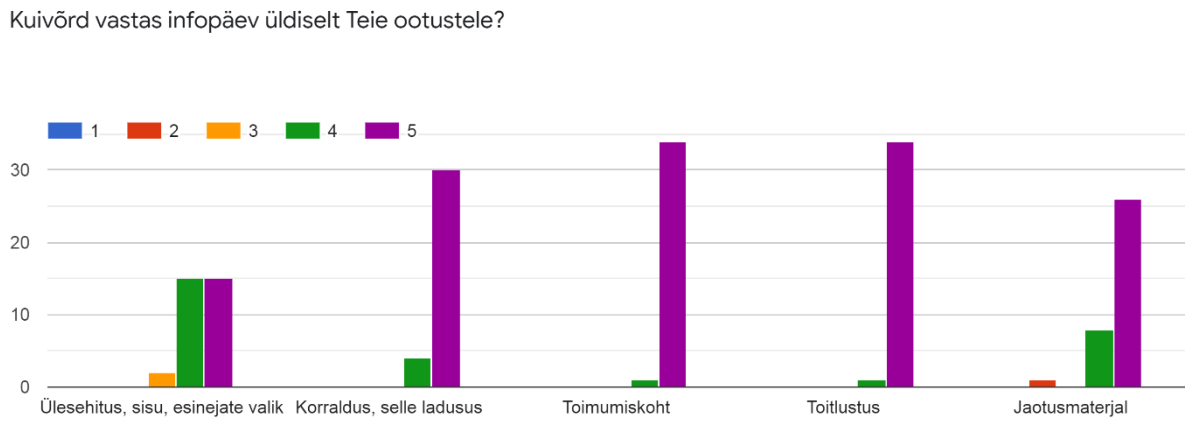
11:30-12:00 Uuest ametliku kontrolli määrusest tulenevad muudatused, mõju toidukäitlejatele
Maia Radin, Maaeluministeeriumi toidu keemilise ja bioloogilise ohutuse büroo juhataja (v.a Jõhvis)
Allan Aleksašin, Maaeluministeeriumi toiduohutuse osakonna nõunik
12:00-12:15 Arutelu, küsimused-vastused
12:15-13:00 Lõuna
13:00-13:30 Toidualase teabega seotud muudatused. Päritolunõuded, kui vabatahtlik päritoluteave eksitab, Külli Johanson, Maaeluministeeriumi toidu üldnõuete büroo peaspetsialist
13:30-14:00 Arengud mikroobide resistentsuse (AMR) valdkonnas (v.a Jõhvis)
Piret Aasmäe, Maaeluministeeriumi loomatervise ja -heaolu büroo peaspetsialist
14:00-14:30 Arengud toiduga kokkupuutuvate materjalide ja esemete valdkonnas
Külli Suurvarik, Maaeluministeeriumi toidu üldnõuete büroo peaspetsialist
14:30-14:50 Uut toidu saasteainete valdkonnas
Maia Radin, Maaeluministeeriumi keemilise ja bioloogilise ohutuse büroo juhataja
14:50-15:00 Arutelu, küsimused-vastused
15:00-15:15 Virgutuspaus
15:15-15:45 Joogivee direktiivi muutmine, mõju toidukäitlejatele (v.a Jõhvis)
Leena Albreht, Terviseameti keskkonnatervise osakonna juhataja
15:45-16:30 Toidu annetamine (v.a Jõhvis)
Kairi Ramjalg, Veterinaar-ja Toiduameti toiduosakonna juhataja
16:30-16:45 Arutelu, küsimused-vastused. Infopäeva lõpp

3.1.2 Osavõtjate tagasiside

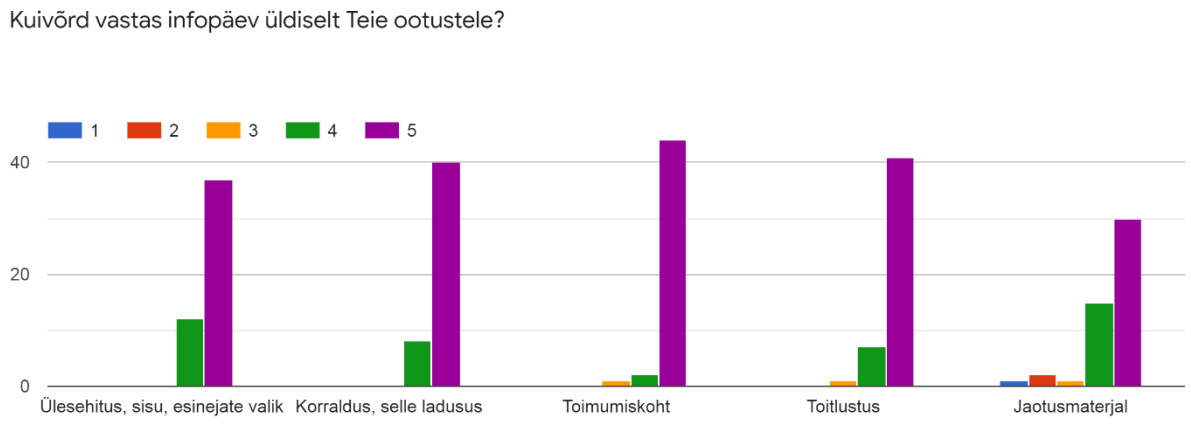
Tagasisidevormi täitis Tartus 53st osavõtjast 35, Tallinnas 72st osavõtjast 50 ning Jõhvis 24st osavõtjast 16.

Üldine hinnang sisule, ettekannetele ja korraldusele

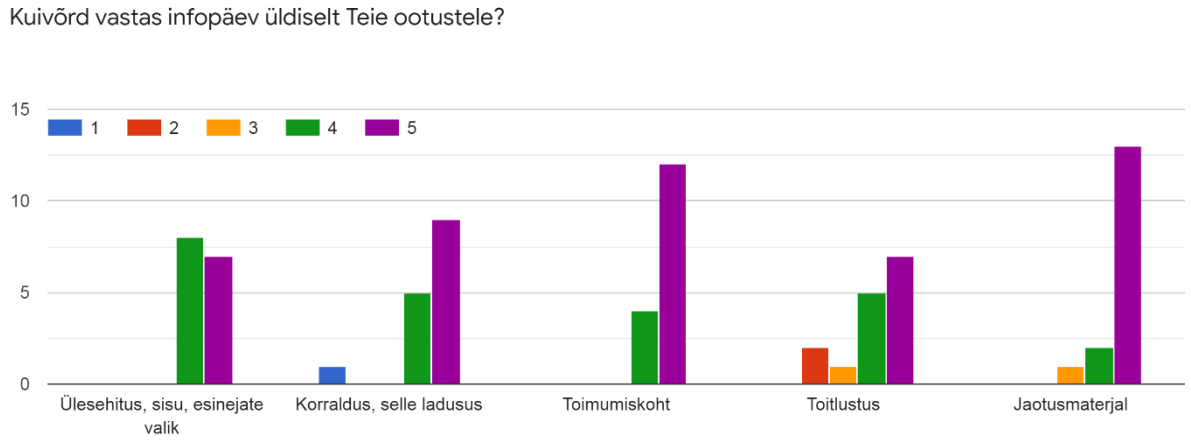
Infopäevade korralduslikku poolt (korraldus, toimumiskoht, toitlustus) hinnati valdavalt hinnanguga 5. Jõhvis sai korraldus ning toitlustus ka madalamaid hindeid. Kommentaaridest saab järeldada, et vastakaid arvmusi põhjustas tõlge vene keelde. Ühe arvamuse kohaselt segas järeltõlge infopäeva. Suhteliselt palju kriitikat sai jaotusmaterjal, mis oli liiga väikeses kirjas ja raskesti jälgitav. Samuti märgiti, et osadel slaididel oli liiga palju infot, mida polnud hästi näha ja oli seetõttu raske jälgida. Mitmed Tallinnas osalejad märkisid, et ei olnud hästi kuulda. Positiivse poole pealt toodi kommentaarides välja, et infopäev oli hästi organiseeritud, asjalik ja informatiivne, tempokas, ülevaatlik, meeldis korralduse ladusus ja esinejate mitmekesisus. Sisu (ülesehitus, sisu, esinejate valik) osas andisid enamik (37) Tallinna osalejatest hinnangu 5, kuid Tartus ja Jõhvis jäid ülekaalu madalamad hinded. Järgnevatelt joonistel on näha üldine hinnang infopäevade ülesehitusele, sisule ja korraldusele.



Joonis 1. Üldine hinnang infopäevale „Toiduohutuse õigusaktid“, Tartu. Vertikaalteljel vastanute arv; n=35



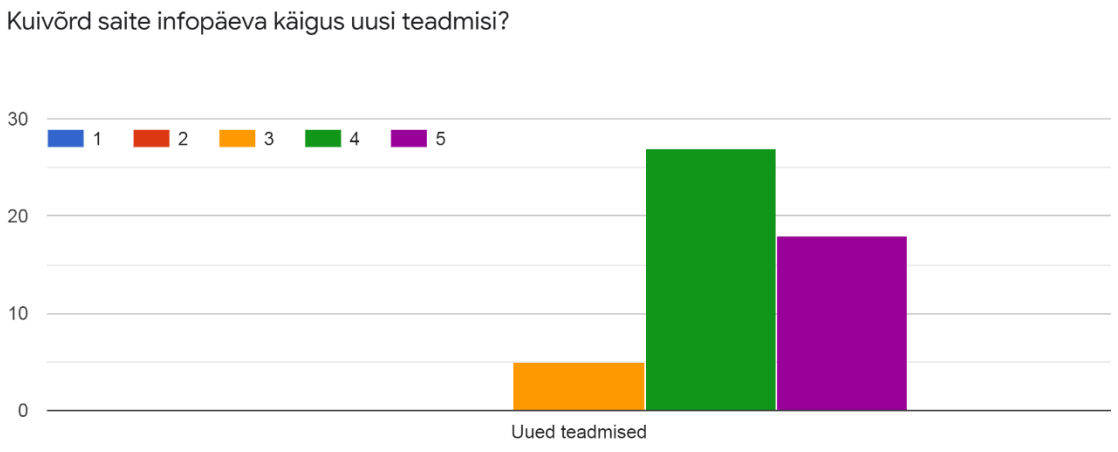
Joonis 2. Üldine hinnang infopäevale „Toiduohutuse õigusaktid", Tallinn. Vertikaalteljel vastanute arv; n=50



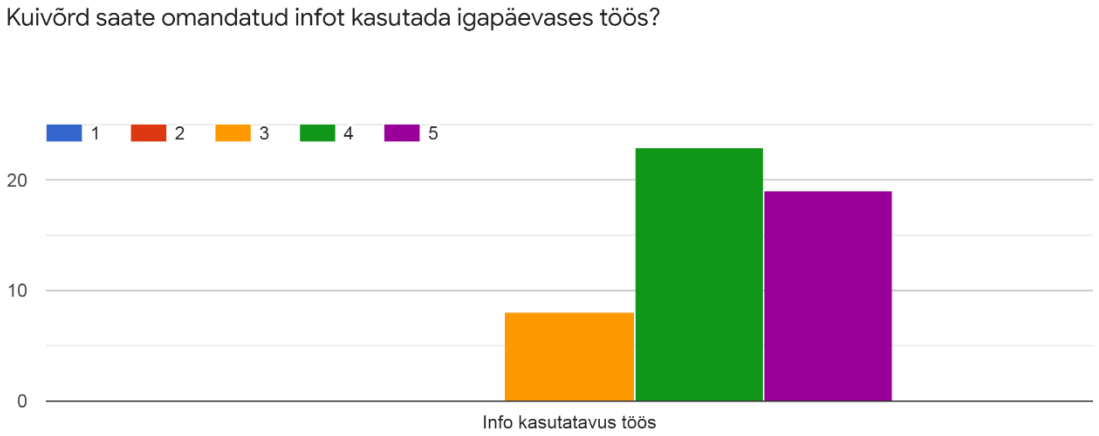
Joonis 3. Üldine hinnang infopäevale „Toiduohutuse õigusaktid", Jõhvi. Vertikaalteljel vastanute arv; n=16.

Küsimusele „Kuivõrd vastasid Teie ootustele infopäeva ettekanded" antud vastused olid mitmekesised, kuid infopäevade võrdluses sarnased. Anti nii kõrgemaid kui madalamaid hindeid, kuid lektorid/ettekanded keda hinnati kõrgemalt, said kõrgema hinnangu kõikidelt infopäevadelt. Kõrgemalt hinnati järgmisi teemasid ja esinejaid: arengud mikroobide resistentsuse (AMR) valdkonnas, Piret Aasmäe; arengud toiduga kokkupuutuvate materjalide ja esemete valdkonnas, Külli Suurvarik; uut toidu saasteainete valdkonnas, Maia Radin; joogivee direktiivi muutmine, Leena Albreht. Enim kriitikat pälvis, et toiduseaduse muudatuste ning ametliku kontrolli teemasid ei suudetud piisavalt arusaadavalt selgitada. Toiduseaduse osas märgiti, et oleks soovinud kuulda rohkem elulisi ja praktilisi näiteid, teemakäsitlus tundus pisut eluvõõras. Ka sooviti järelevalvetasude (ametlik kontroll) teema rohkemate näidetega illustreerimist.

<u>Hinnang teemade uudsusele ja töös kasutatavusele</u>
Vastused küsimusele „Kuivõrd saite infopäeva käigus uusi teadmisis?" näitavad, et käsitletud teemad ei olnud osavõtjatele täiesti uued, kuna hinnangutes oli ülekaalus 4 ja seda kõikidel infopäevadel. Saadud teabe igapäevases töös kasutatavus sai pisut parema hinnangu –„saan täielikult kasutada" – Tartu 17 (35st), Tallinn 19 (50st), Jõhvi 7 (16st). Näitena esitame graafikud Tallinna infopäeva kohta, kus oli kõige rohkem vastajaid.



Joonis 4. Hinnang infopäeva „Toiduohutuse õigusaktid“, Tallinn käigus saadud teabe uudsusele. Vertikaalteljel vastanute arv; n=50.



Joonis 5. Hinnang infopäeva „Toiduohutuse õigusaktid“, Tallinn käigus saadud teabe kasutatavusele igapäevatöös. Vertikaalteljel vastanute arv; n=50.

3.1.3 Kokkuvõtlik hinnang ja tulemuslikkuse analüüs

Kokkuvõttes saab infopäevi „Toiduohutuse õigusaktid“ lugeda kordaläinuks. Kuna tegemist oli teoreetilist laadi infopäevaga, kus anti palju teavet uute nõuete kohta, siis on arusaadav kriitika selle suhtes, et vähe tuuakse praktilisi näiteid. Jätkuvalt on oluline viia sektorini teavet uute õigusaktide kohta. Tagasisides kirjutati mitmeid väga positiivseid kommentaare ning oldi tänulik. Kõrgelt hinnati ka võimalust kohtuda teiste ettevõtete esindajatega ja kogemusi vahetada. Huvi õigusaktide infopäevadel osalemise vastu on suur, Tartus osales 53 ning Tallinnas 72 kuulajat (infopäeva eeldatav suurusgrupp on 25-50).

3.2 Toidualase teabe esitamine

Toimus kolmas selleaastane toidualase teabe infopäev, mis oli suunatud edasijõudnutele. Päeva alguses olid ettekanded teemadel, mille vastu on kas viimasel ajal huvi tuntud või mille osas enim eksimusi täheldatud. Päeva teine pool oli praktilisem, kus rühmatööna koostati nõuetekohane märgistus.

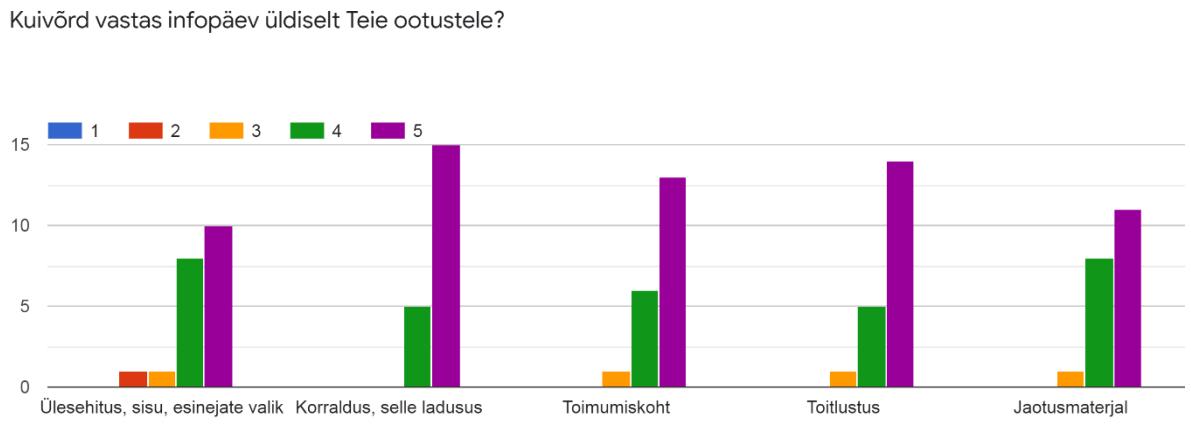
Toimumise aeg: 26.11.2019
Toimumise koht: Tallinn, Tallinna Teeninduskool, Majaka 2
Korraldaja: Toiduliit
Planeeritud suurusgrupp: 10-25
Osavõtjate arv: 36
https://toiduteave.ee/infopaev-26-11-2019-tallinnas-toidualase-teabe-esitamine/

3.2.1 Päevakava ja lektorid

9:30–10:00 Osalejate registreerimine, tervituskohv
10:00-10:05 Avamine, sissejuhatus infopäeva, Heneli Lamp, Eesti Toiduainetööstuse Liit
10:05–10:25 Toidu seaduslikud nimetused
Külli Suurvarik, Maaeluministeeriumi toidu üldnõuete büroo peaspetsialist
10:25–11:15 Lisaained ja nende kasutamine
Annika Leis, Maaeluministeeriumi toidu üldnõuete büroo peaspetsialist
11:15-12:00 Toitumis- ja tervisealased väited
Tiiu Rand, Veterinaar- ja Toiduameti toiduosakonna nõunik
12:00-12:45 Lõuna
12:45-14:45 Rühmatöö tutvustus. Märgistuse koostamiseks abimaterjalide jagamine
Külli Johanson, Maaeluministeeriumi toidu üldnõuete büroo peaspetsialist
Tiiu Rand, Veterinaar- ja Toiduameti toiduosakonna nõunik
14:45-15:00 Energiapaus
15:00-16:15 Rühmatöö tulemuste esitamine, analüüsimine, arutelu
16:15-16:30 Küsimustele vastamine, infopäeva lõpp

3.2.2 Osavõtjate tagasiside

Tagasisidevormi täitis 20 osalejat 36st.
Üldine hinnang sisule, ettekannetele ja korraldusele
Infopäevade korralduslikku poolt (korraldus, toimumiskoht, toitlustus, jaotusmaterjal) kui ka ülesehitust, sisu ja esinejate valikut hinnati ülekaalukalt hinnangutega 4 ja 5. Kommentaarides kiideti rühmatööd ja sellele järgnenud arutelu.

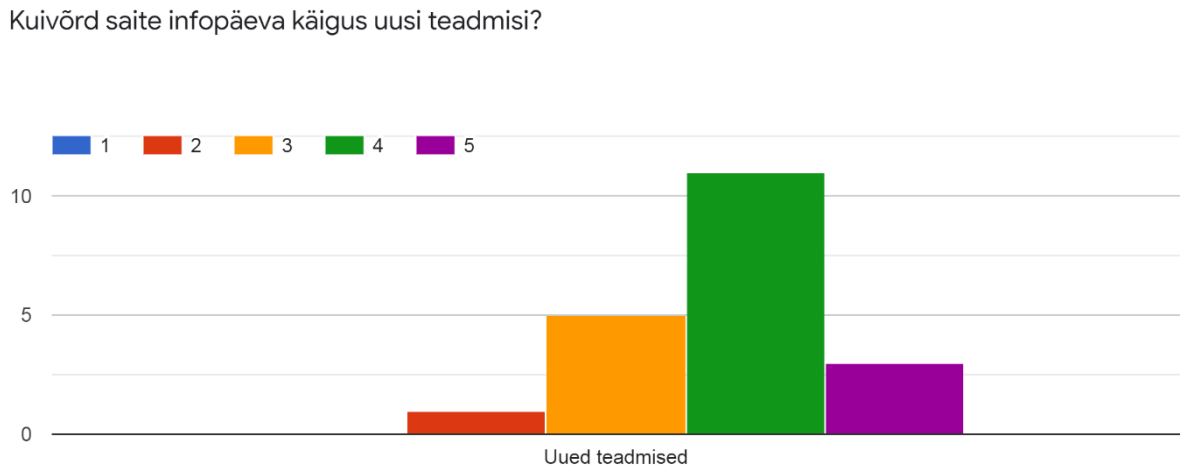


Joonis 6. Üldine hinnang infopäevale „Toidualase teabe esitamine“. Vertikaalteljel vastanute arv; n=20

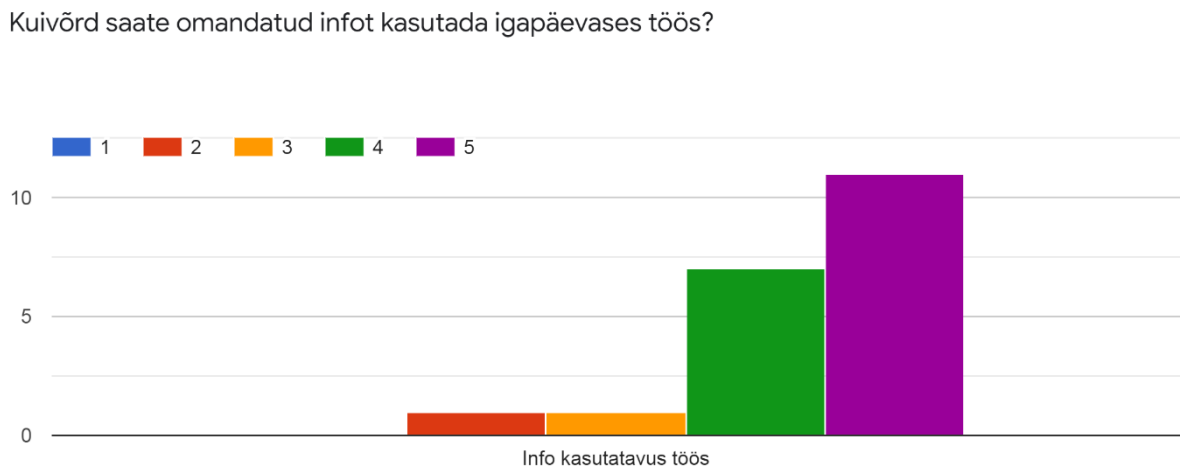
Lektoritest sai kõige positiivsema tagasiside Tiiu Rand. Kommentaarides märgiti, et meeldisid näited, mis toodi „päris“ elust. Võiks isegi enam esile tõsta erinevaid nüansse, mille vastu eksitakse.

Hinnang teemade uudsusele ja töös kasutatavusele

Infopäev oli mõeldud neile, kel märgistamise aluseteadmised juba olemas. Sellega võib ehk seletada tagasisides kajastuvat uue teabe saamise madalamat taset (11 vastajat märkis vastuseks 4). Samas töös kasutatavust hinnati siiski kõrgelt - 11 vastajat märkis vastuseks 5.



Joonis 7. Hinnang infopäeva „Toidualase teabe esitamine“ käigus saadud teabe uudsusele. Vertikaalteljel vastanute arv; n=20.



Joonis 8. Hinnang infopäeva „Toidualase teabe esitamine“ käigus saadud teabe töös kasutatavusele. Vertikaalteljel vastanute arv; n=20.

3.2.3 Kokkuvõtlik hinnang ja tulemuslikkuse analüüs

Kokkuvõttes saab öelda, et toidualase teabe esitamise infopäev oli edukas. Osalejaid oli rohkem, kui eeldatav suurusgrupp ning seda hoolimata sellest, et märgistamise infopäevi on toimunud igal programmi aastal. Kuna tegemist on väga detailirohke valdkonnaga, kus tõlgendused vahel ka ajas muutuvad, siis on infopäevad alati huviliste rohked. Oluline osa on rühmatööl (algajate grupis lihtsam

ja edasijõudnute grupis nüansirohkem), mida osalejad kiidavad. Tagasisides toodi taas välja, et soovitakse algkoolitust toitumisalase teabe arvutamiseks. (Nutridata, analüüside määramine ja võtmine, tehnilise kirjelduse koostamine). Märgiti ka, et edasijõudnute infopäev võiks olla vähem üldisem ja rohkem spetsiifilisem. Liha-, kala- ja piimatootjatele eraldi infopäev, et oleks detailsem.

3.3 Proovide võtmine ja analüüsimine. Pärm- ja hallitusseened toidus

Infopäev koosnes loengust ja praktilist osa laboris. Grupp jaotatakse kaheks osaks, kellest üks alustab päeva loengu ja teine laboritööga.

Toimumise aeg: 29.11.2019
Toimumise koht: Tartu Teaduspark, Riia mnt 181A
Korraldaja: BioCC OÜ
Planeeritud suurusgrupp: 10-25
Osavõtjate arv: 31
https://toiduteave.ee/infopaev-29-11-2019-tartus-proovide-votmine-ja-analuusimine/

3.3.1 Päevakava ja lektorid

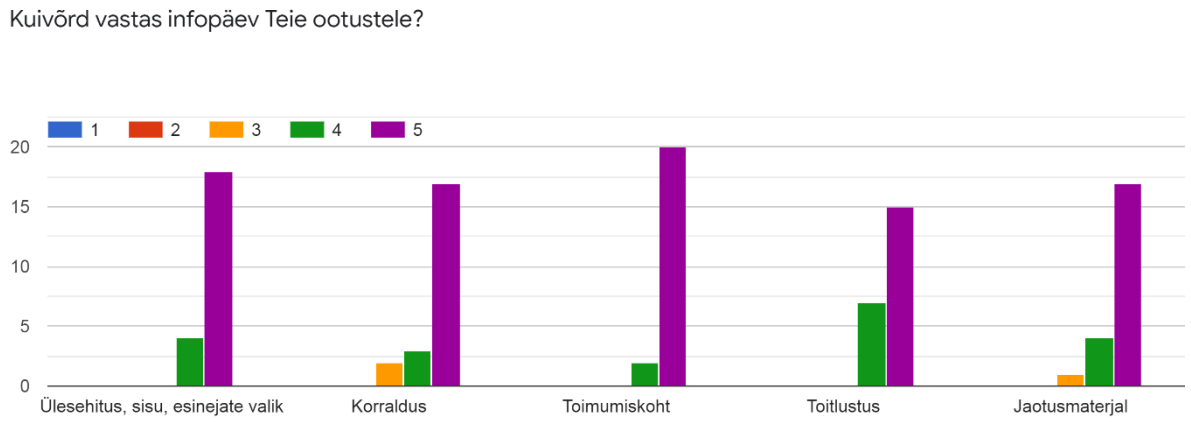
9:30-10:00 Registreerimine, hommikukohv
10:00-11:00 Hügieen toiduainetetööstuses
Proovivõtukava, proovide transport, analüüsitulemuste tõlgendamine, tegevusi mittevastavuste puhul. Mikrobioloogilised kriteeriumid ja nende kohaldamise etapid.
11:15-12:15 Pärm- ja hallitusseened toiduainetetööstuses
Vaadeldakse pärm- ja hallitusseente esinemist erinevates toidugruppides (piima-, liha-, puu- ja köögivilja- ning teraviljatooted).
Paralleelselt toimub teisele rühmale praktiline osa laboris. Mikrobioloogilised analüüsid, töövõtted, söötmed, tuvastamine.
12:15-13:00 Lõuna
13.00-14:00 Hügieen toiduainetetööstuses
14:15-15:15 Pärmid ja hallitusseened toiduainetetööstuses
Paralleelselt toimub esimesele rühmale praktiline osa laboris.
15:15-16:00 Ühine arutelu, küsimustele vastamine

Loengute ja praktilise osa läbiviijad – BioCC OÜ teadurid Priit Elias, Epp Songisepp ja Liina Kuus.

3.3.2 Osavõtjate tagasiside

Infopäeval oli 31 osavõtjat, kellest tagasisidevormi täitis 22.

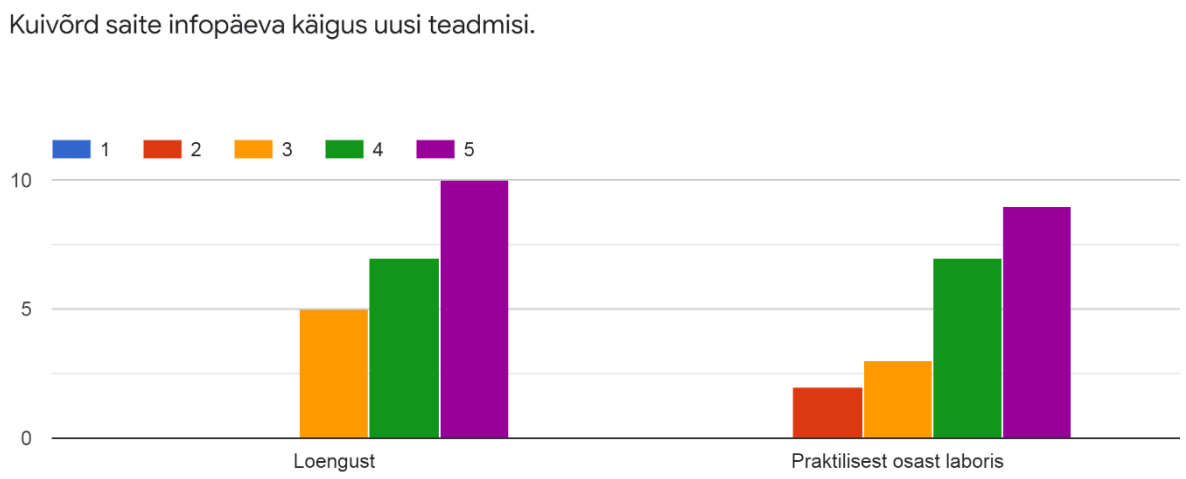
<u>Üldine hinnang sisule, ettekannetele ja korraldusele</u>
Üldine hinnang infopäevale oli väga positiivne (valdavalt 5). Kommentaarides kiideti lihtsat ja tavainimesele arusaadavat esitlust ning infopäeva praktilist osa. Üks vastaja märkis, et sihtrühm võiks olla täpsemalt määratletud.



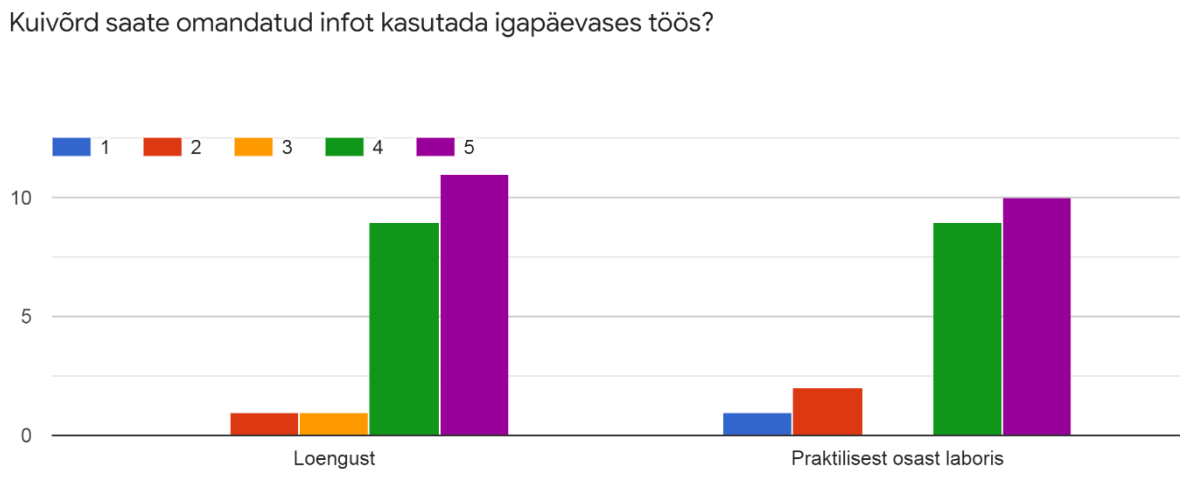
Joonis 9. Üldine hinnang infopäevale „Proovide võtmine ja analüüsimine. Pärm- ja hallitusseened toidus“. Vertikaalteljel vastanute arv; n=22.

<u>Hinnang teemade uudsusele ja töös kasutatavusele</u>

Loengust saadud teadmiste uudsuse osas domineeris vastus 5 (10 vastajat), laboritööst said seekordsed vastajad vähem uusi teadmisi (5 – 9 vastajat, 4 – 7 vastajat). Nii loengust kui laborist saadud teadmiste töös kasutatavust hinnati valdavalt hinnetega 4 ja 5.

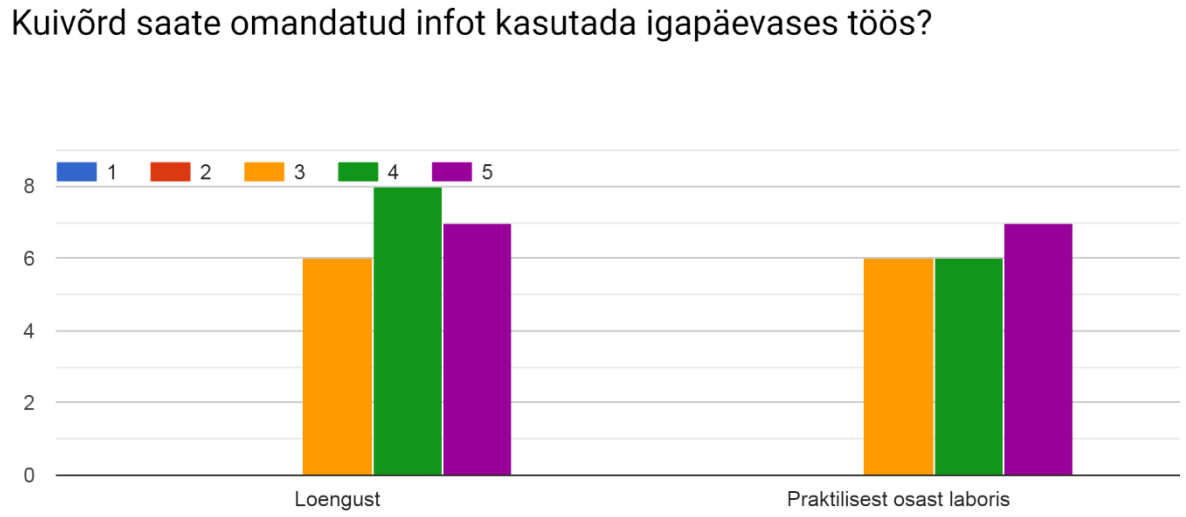


Joonis 10. Hinnang infopäeva „Proovide võtmine ja analüüsimine. Pärm- ja hallitusseened toidus“ käigus saadud teabe uudsusele. Vertikaalteljel vastanute arv; n=22.



Joonis 11. Hinnang infopäeva „Proovide võtmine ja analüüsimine. Pärm- ja hallitusseened toidus“ käigus saadud teabe töös kasutatavusele. Vertikaalteljel vastanute arv; n=22.

Kui vaadata võrdluseks näiteks 1.11.2018. toimunud infopäeva „Mikrobioloogia, õiged töövõtted mikrobioloogiliste analüüside teostamisel. Mahlad, marjad, joogid ja pagaritooted“ käigus saadud teabe kasutatavuse igapäevatöös (joonis 12), siis on näha, et seekord olid hinnangud üldiselt positiivsemad.



Joonis 12. Hinnang 1.11.2018 infopäeva „Mikrobioloogia, õiged töövõtted mikrobioloogiliste analüüside teostamisel. Mahlad, marjad, joogid ja pagaritooted“ käigus saadud teabe kasutatavusele igapäevatöös. Vertikaalteljel vastanute arv, n=21

3.3.3 Kokkuvõtlik hinnang ja tulemuslikkuse analüüs

Proovide võtmise ja analüüsimise infopäevad on valdavalt laboritöötajatele või proovivõtu eest vastutajatele suunatud praktilised infopäevad, mille vastu on spetsialistide seas suur huvi. Osalejate üldine tagasiside infopäeva korralduse ja lektorite kohta on alati väga positiivne. Uute teadmiste saamist ja saadud teadmiste igapäevases töös kasutamise võimalusi hinnatati seekord kõrgemalt kui varasemate sarnaste infopäevade puhul.

3.4 Toiduainete funktsionaalsus

Samateemaline infopäev toimus ka 2017, millega kuulajad väga rahule jäid ning soovisid ka edaspidi selliseid infopäevi.

Toimumise aeg: 10.12.2019
Toimumise koht: Tartu Teaduspark, Riia mnt 181A
Korraldaja: BioCC OÜ
Planeeritud suurusgrupp: 10-25
Osavõtjate arv: 28
https://toiduteave.ee/infopaev-10-12-2019-tartus-toiduainete-funktsionaalsus/

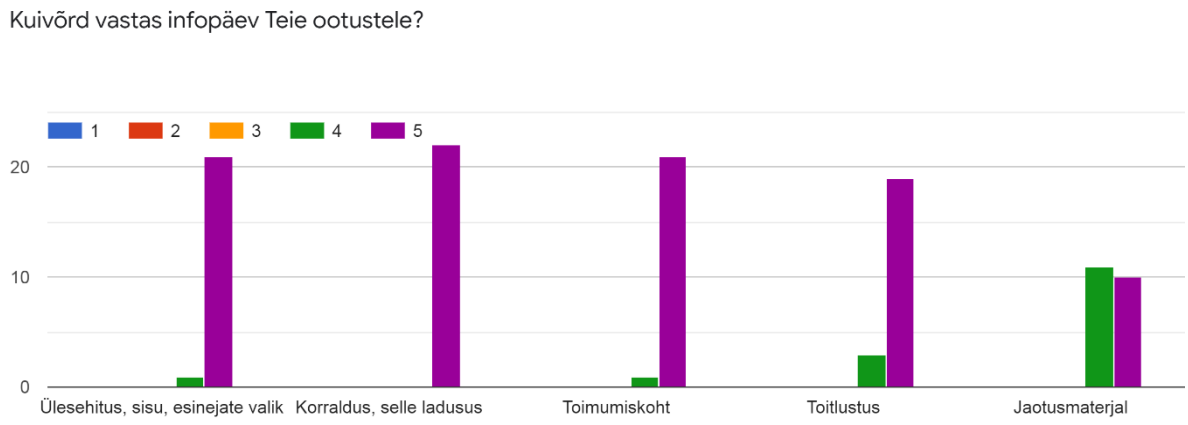
3.4.1 Päevakava ja lektorid

9:30-10:00	Registreerimine, hommikukohv
10:00-11:00	Mikroobide roll tervise säilitamisel. Epp Songisepp, PhD
11:00-11:15	Kohvipaus
11:15-12:15	Söömine, toit, funktsionaalsed toiduained. Mihkel Zilmer, PhD
12:15-13:00	Lõuna
13:00-15:30	Söömine, toit, funktsionaalsed toiduained. Mihkel Zilmer, PhD
15:30-16:00	Arutelu, küsimustele vastamine

3.4.2 Osavõtjate tagasiside

Üldine hinnang sisule, ettekannetele ja korraldusele

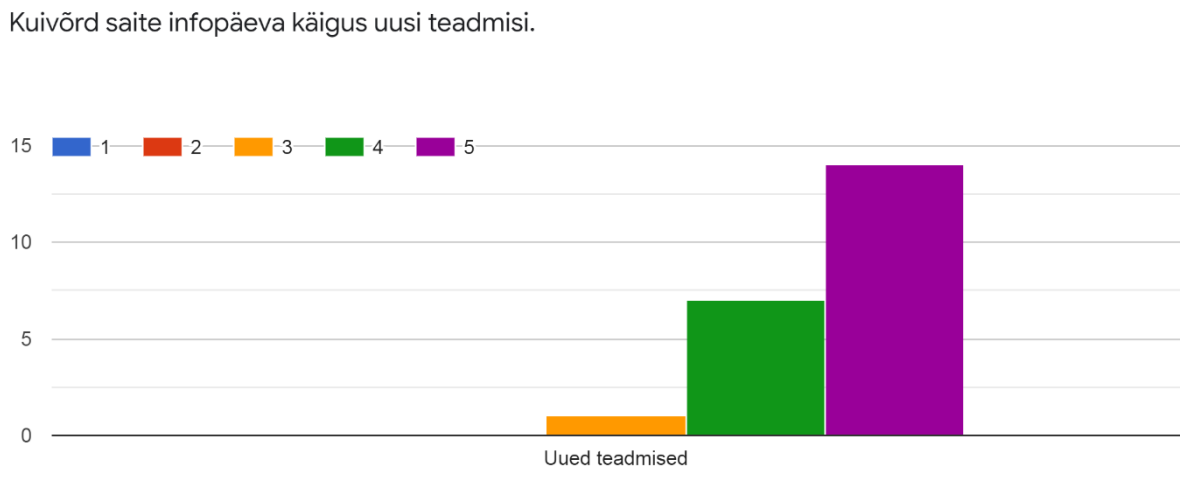
Tagasiside vormi täitsid 22 osavõtjat 28st. Nii korralduse kui sisuga jäädi väga rahule. Mihkel Zilmeri ettekandele andsid kõik vastanud maksimaalse hinde. Kommentaarides märgiti, et infopäev oli väga huvitav ja kaasahaarav.



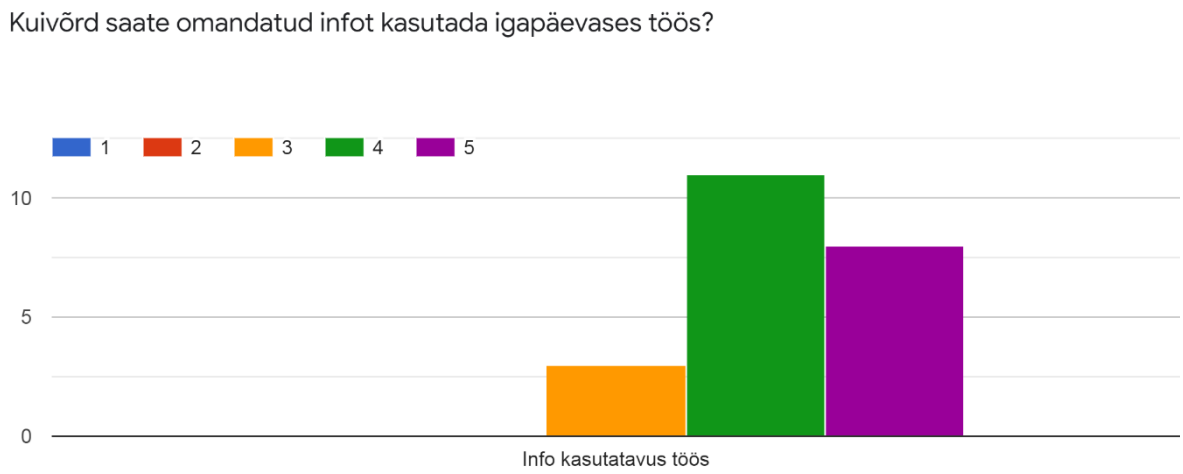
Joonis 13. Üldine hinnang infopäevale „Toiduainete funktsionaalsus“. Vertikaalteljel vastanute arv; n=22

Hinnang teemade uudsusele ja töös kasutatavusele

Infopäevalt saadud teadmiste uudsuse osas domineeris samuti vastus 5 (14 vastajat). Teadmiste töös kasutatavuse hinnangus jäi ülekaalu vastus 4 (11 vastajat), vastuse 5 andis 8 vastajat.



Joonis 14. Hinnang infopäeval „Toiduainete funktsionaalsus“ saadud teadmiste uudsusele. Vertikaalteljel vastanute arv; n=22



Joonis 15. Hinnang infopäeval „Toiduainete funktsionaalsus“ saadud teadmiste töös kasutatavusele. Vertikaalteljel vastanute arv; n=22

3.4.3 Kokkuvõtlik hinnang ja tulemuslikkuse analüüs

Infopäev õnnestus väga hästi. Mihkel Zilmer on kõrgelt hinnatud lektor, kelle esinemine sai ülihea hinnangu ka seekord.

3.5 Teemad, mille käsitlemist soovitakse edaspidi

Uurisime infopäevade tagasisides, milliste teemade käsitlemist osalejad edaspidi sooviksid (kas infopäevadel või teabematerjalides). Valikvastustena olid pakutud samad teemad, mis ka varasemalt:

1. Uued toiduohutuse õigusaktid ja/või arutusel olevad eelnõud.
2. Toiduhügieen ja enesekontroll.
3. Toidualase teabe esitamine (märgistamine üldiselt).
4. Toitumisalase teabe esitamine (energia- ja toitainete sisaldus).
5. Toidu päritolumaa esitamise reeglid.

6. Allergeeniohje toiduettevõttes.
7. Toitumis- ja tervisealased väited.
8. Proovide võtmine ja laborianalüüsid.
9. Toidu mikrobioloogia.
10. Toidu säilivusaegade määramine ja kestvuskatsed.
11. Erinevad toidu saasteained.
12. Toiduga kokkupuutuvad materjalid ja esemed.
13. Lisaainete kasutamise põhimõtted ja piirnormid.
14. Eestis läbiviidud toidu, toiduohutuse või toitumise alaste uuringute tulemused.

Ka seekord olid vastused erinevad sõltuvalt sellest, millisel infopäeval osalejaga oli tegemist. Näiteks toidualase teabe infopäeva osalejad tunnevad rohkem huvi märgistamise teemade vastu, proovide võtmise ja analüüsimise infopäeva osalejad aga mikrobioloogia, säilivusaegade määramise ja laboriteemade vastu. Kokkuvõttes toome välja teemad, mida üle poole vastanutest märkis hinnanguga 5 (väga huvitav ja vajalik teema).

Enim tuntakse huvi järgmiste teemade vastu: uued toiduohutuse õigusaktid ja/või arutusel olevad eelnõud; toitumis- ja tervisealase väited; toidu mikrobioloogia, säilivusaegade määramine, kestvuskatsed; erinevate uuringute tulemused. Sageli märgiti ka järgmisi teemasid: toiduhügieen ja enesekontroll; märgistamine üldiselt, toitumisalase teabe ja päritolumaa esitamine; allergeeniohje; proovide võtmine ja analüüsimine.

<u>Vabavastusena esitatud mõtted vajalike teemade kohta</u>:
Suhkruasendajad ning nende negatiivne mõju tulevikus.
Toidu keemilised ohud. Kemikaalidega seotud teemad, mida kasutatakse toidutööstuses. Kemikaalide käitlemine, nende järelevalve Eestis.
BRC Foods standard.
Toiduainete klassifikatsioon sh pagari-ja kondiitritooted, nimetused.
Moodsate elustiilidega kaasnevad ohud.
Uuendtoit, putukad toiduks.
Vitamiinidest põhjalikult, palmirasvast, laste piimasegudest.
Toiduhügieen, pesemine, puhastamine, resistentsed mikroobid tootmiskeskkonnas. Meetodid resistentsetest mikroobidest lahtisaamiseks.
Allergeenide jäägid, mõõtmised ja võimekus Eestis ja ELs. TFTAK toimetused ja laborivõimalused. Radioaktiivsed riskid toidu toormes.
Toiduterrorism. Zoonoosid.
Eramus käitlejad (kodukohvikud, kodus toidu valmistamine jne).
Proovide võtmine ja analüüsid. Mingid kriteeriumid, mille alusel määrata sagedust ja näitajaid (nt veeproovid, uhtmeproovid).

Kokkuvõttes võib öelda, et etteantud valikvastuste hulgast tunti kõige rohkem huvi järgmiste teemade vastu:
uued toiduohutuse õigusaktid ja/või arutusel olevad eelnõud;
toitumis- ja tervisealase väited;
toidu mikrobioloogia, säilivusaegade määramine, kestvuskatsed;
erinevate uuringute tulemused.
2020. a tegevuskavas on juba planeeritud mitmete tagasisides väljatoodud teemade käsitlemine infopäevadel, koolitustel või teabematerjalides. Nende korraldamisel peaksid täitjad arvesse võtma tagasisides esitatud detailseid soove.
Teemad, mida ei ole seni käsitletud ja mida ei ole ka 2020. kavas:
Uuendtoit, putukad toiduks.
Spetsiifilised teemad: TFTAK toimetused ja laborivõimalused, radioaktiivsed riskid toidu toormes, vitamiinid, palmirasv, laste piimasegud, toiduterrorism.

3.6 Millise infokanali kaudu jõudis teave infopäeva toimumise kohta osalejateni?

Analüüsides infokanaleid, mille kaudu osavõtjad said konkreetsest infopäevast teada, on esimeseks infoallikaks jätkuvalt veebileht toiduteave.ee, millele järgneb Toiduliit. EMÜ avatud ülikooli ja EPKKd on infopäevade osalejad toonud infoallikana välja üksikutel kordadel. Mitte ühtegi korda ei mainitud portaali pikk.ee. Lisaallikatena on märgitud – kolleeg, ülemus, tööandja, VTA.

4. Korraldatud täienduskoolitused ja nende tulemuslikkuse analüüs

Toiduohutuse PIPi raames on täienduskoolituste korraldajaks Eesti Maaülikool. 2019. a II poolaastal viidi läbi 5 koolitust, milles osales kokku 141 osalejat (128 erinevat isikut) 78-st erinevast ettevõttest. Õpirühmade keskmiseks täituvuseks oli 95%. Kokku osales EMÜ poolt 2019 aastal korraldatud 12 koolitusel 341 osalejat (263 erinevat isikut) 148-st erinevast ettevõttest. Toimunud koolituste infot leiab aadressilt https://toiduteave.ee/toimunud-koolitused/aasta-2019/.

Keskmiselt 29% (I p.a.-l 22%) kõigist koolitustele registreerunud soovijatest ei jõudnud erinevatel põhjustel auditoorse õppetööni. Registreerunud, kuid õppima mittejõudnutest (n=59 (46 erinevat isikut)) 42 huvilist (71%) loobus õppimisest vähemalt 3 päeva enne koolituse algust, 3 osalejat (5%) jäid ootamatult haigeks, 7 osalejaks arvatut (12%) tuli lugeda mitteilmunuteks, 4 huvilist (7%) ei kuulunud sihtrühma ning 3 huvilist (5%) olid soovitud koolituse käesoleva programmi raames juba varasemalt läbinud.

4.1 Korraldatud täienduskoolitused

	Koolitus	Toimumise aeg ja koht	Päevakava	Lektorid	Osavõtjate arv
1.	Toiduhügieen ja -ohutus, keskaste	28.-30.08.2019 Tartu	9.00-10.30 õppetöö 10.30-10.45 paus 10.45-12.15 õppetöö 12.15-12.45 paus 12.45-14.15 õppetöö 14.15-14.30 paus 14.30-16.00 õppetöö	Katrin Laikoja Mati Roasto	32
2.	Toiduhügieen ja -ohutus, algaste	04.10.2019 Tartu	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	Katrin Laikoja	28
3.	Toiduhügieen ja enesekontroll eraelamus toidu valmistamisel	01.11.2019 Tartu	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	Katrin Laikoja	28
4.	Toidu säilitamisnõuete määramine	18.11.2019 Tartu	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	Mati Roasto	28
5.	Allergeeniohje toidukäitlemis-ettevõtte enesekontrolli-plaanis	06.12.2019 Tartu	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	Katrin Laikoja	26

4.1.1 Osavõtjate tagasiside

Koolituspäevade lõpus võeti kõigilt osalejatelt kirjalik tagasiside, kus paluti anda vabas vormis üldine hinnang koolitusele (sh korraldusele), määratleda 5-astmelisel skaalal saadud uute teadmiste hulk ning õpitu rakendatavus igapäevatöös. Soovi korral said vastajad tuua näiteid. Samuti tundsime huvi, millistest koolitusteemadest tuntakse toidukäitlejate sektoris puudust ning kuidas jõuab sihtrühmani koolitusinfo.

Analüüsis kasutatavaid tagasisidelehti oli 110 (n=141), mis teeb 77% kõigist vaatluse all oleva poolaasta koolitustel osalenud õppijatest.

<u>Üldine hinnang sisule, lektoritele ja korraldusele</u>

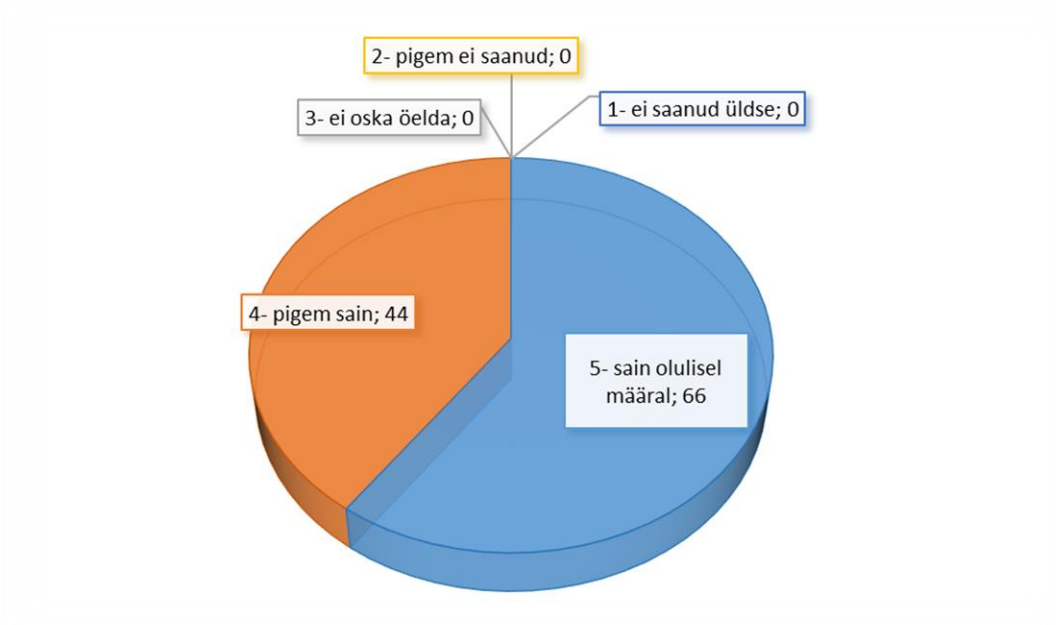
Osalejate üldise hinnangu kohaselt on ülekaalukalt tegemist väga heade, heade, huvitavate, informatiivsete ja hästi ülesse ehitatud koolitustega. Õppijad hindasid kõrgelt õppejõudude sõnaselgust, asjatundlikkust ja auditooriumi kaasamise oskust (sh õppejõudude huumorimeelt ja emotsionaalsust), aga ka oskust tuua asjalikke ja reaalseid elulisi näiteid tootmisest ning anda soovitusi täiendava info leidmiseks.

Koolituste üldine korraldus hinnati samuti väga heaks ja sujuvaks. Osalejad tõid välja nt selle, et koolitustel oli positiivne õhkkond, peeti kinni kellaaegadest, pause oli piisavalt ning toit väga hea.

<u>Hinnang teemade uudsusele ja töös kasutatavusele</u>

Koolitustel osalejad on väga erineva käitlemiskogemusega – suurettevõtete töötajatest kuni koduköökideni. Toiduohutuse valdkonnaga varasemalt kokkupuutunud osalejad tõid peamiselt välja äratundmisrõõmu ununenud teadmiste meeldetuletamisest, kuid lisasid vaatamata uue info saamisele ka seda, et päris palju oli varasematest õpingutest või töökogemusest teadaolevat infot. Valdkonnaga alustajad seevastu kirjutasid, et uut infot oli hästi palju, kuid kuna nende algteadmised olid vähesed, siis leidsid nad veel palju uut, mida tulla uutele koolitustele õppima.

Kui vaadelda uute teadmiste saamist joonisel 16 oleva diagrammi põhjal (sain olulisel määral uusi teadmisi (60%); pigem sain (40%)), siis on näha, et vaatamata kirjalikes kommentaarides mainitud ununenud teadmiste meeldetuletamisele ja kordamisele on kõik 2019 II p-a koolitustel osalenutest leidnud enda jaoks läbitud temaatikas ikkagi midagi uut.

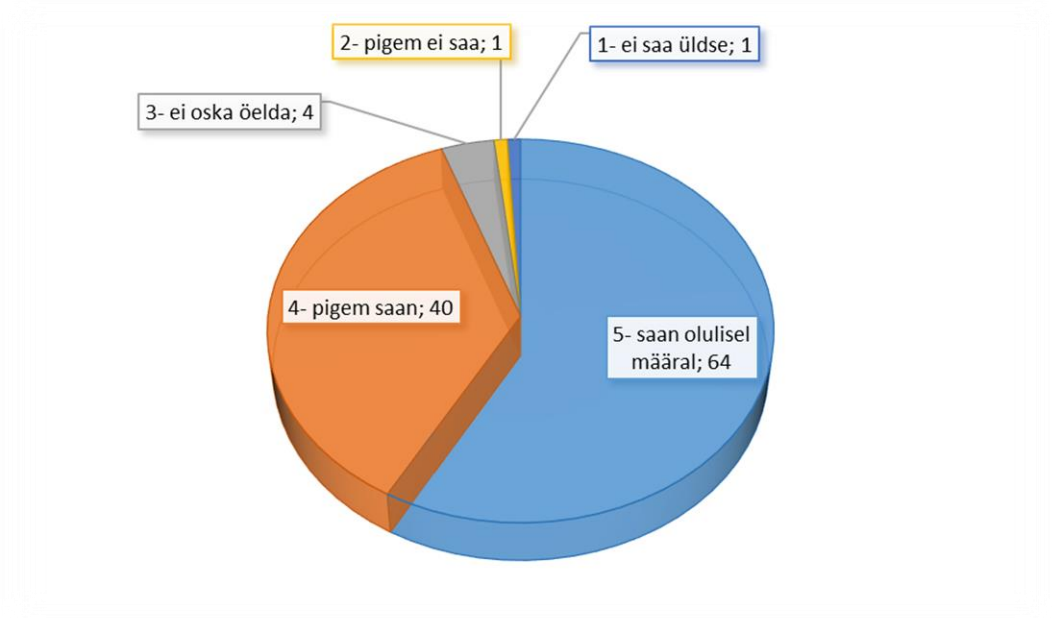


Joonis 16. Koolitustel osalenute hinnangud uute teadmiste omandamisele (n=110).

Kui koondada vabavastusena lisatud näiteid saadud uute teadmiste kohta, siis võib välja tuua järgmised põhivaldkonnad:

- teoreetilised (alg)teadmised toiduohutuse tagamisest (alustavas) ettevõttes;
- teadmised toidualasest seadusandlusest sh toiduseaduse muudatus;
- dokumentatsiooni loomine/korrastamine;
- suunised täiendavate õppe- ja infomaterjalide leidmiseks (raamatud, veebiaadressid) sh uued teadusandmed;
- head illustreerivad elulised näited ning juhised mingis olukorras tegutsemiseks.

Koolitustel omandatud teadmisi hinnati 94% ulatuses igapäevatöös rakendatavateks (58% „saan olulisel määral"; 36% „pigem saan") ning esitatud näidete kohaselt kasutatakse neid peamiselt oma asutuse siseste koolituste sisukamaks muutmiseks ning järelevalve (enesekontrolliplaanide) tõhustamiseks. 1 (1%) koolitusel osaleja vastas, et ta pigem ei saa midagi veel õpitust reaalselt igapäevatöös rakendada, sest ta teeb alles eeltööd, et hakata oma tooteid tootma. 1 (1%) osaleja arvas, et ta ei saa õpitust üldse midagi igapäevatöös rakendada, sest tema ettevõttes on juba juurutatud põhjalik kvaliteedisüsteem, on pädev kollektiiv ja tasemel puhas tootmine. 4 (4%) osalejat ei osanud öelda, kas õpitut annab või ei anna igapäevatöös rakendada.



Joonis 17. Koolitustel osalenute hinnangud saadud teadmiste rakendatavusele igapäevatöös (n=110)

4.1.2 Kokkuvõtlik hinnang, tulemuslikkuse analüüs ja huvipakkuvad teemad

2019. II p.a osalejaid iseloomustas see, et osalenud ettevõtete nimistusse lisandus palju uusi sh alles alustavaid väikeettevõtteid (ettevõtjaid), kelle jaoks oli toiduohutuse koolitustel osalemine esmakordne kogemus. Koolitustele tuldi nt eesmärgiga saada esmalt vajalikud algteadmised, et siis saadud teadmiste abil alustada köögi tegemist ja tootmist.

Alustava tootja põhiootuseks on **enesekontrolliplaani kirjutamise praktiline koolitus** (Nt „Koduköögist eraldi tegevusluba vajavaks ettevõtteks laienemisega seotud tegevuste ja nõuete lisandumise koolitus (tegevusloa taotlemiseks vajalike dokumentide ja nõuete täitmine, ettevalmistamine, auditiplaan jms."). Küsitakse ka seda, kust alustada **dokumentatsiooni loomisega** ja **ruumide sisustamisega** alustaval ettevõttel („ Nt „Koduköögis tootmisega alustamine.").

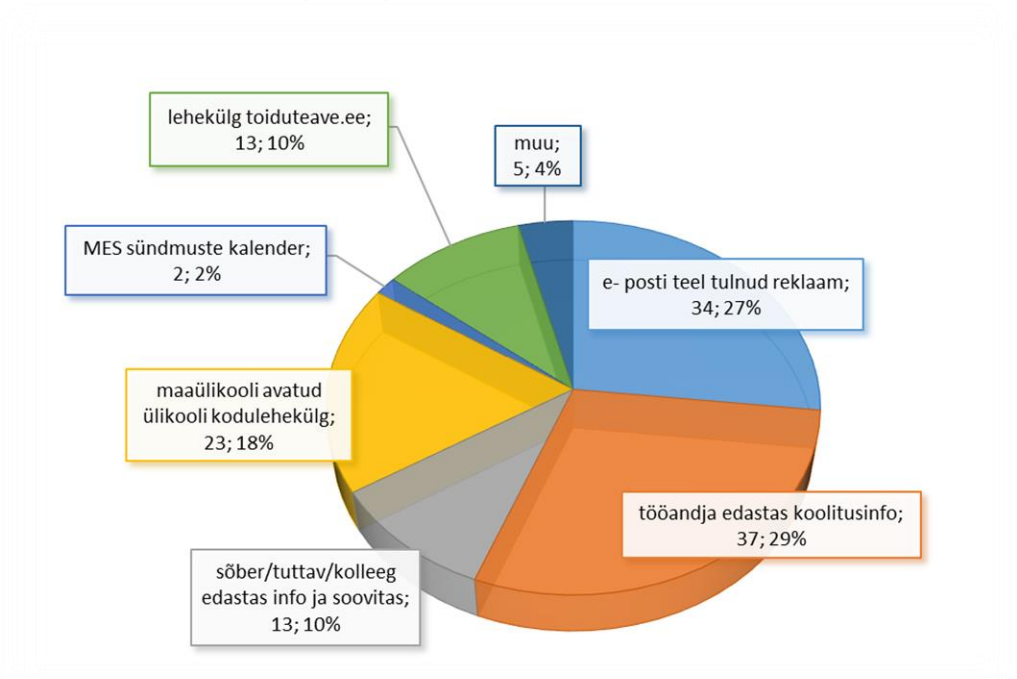
Kogenumate ja suuremate ettevõtete jaoks on endiselt aktuaalsed **enesekontrollisüsteemi**

täiendamise ja auditite läbiviimise teemad sh kvaliteedijuhtimine ja inimeste suhtumise muutmine (Nt „Toiduohutuse ja –kvaliteedijuhtimisstandardite põhjalik tutvustamine, juurutamise koolitus.“). Päevakajaline on endiselt kõik **toidu ja toidutööstuse hügieeniga** seonduv ning kõik see, mis puudutab toiduseaduse muutmist.
Lisaks veel ühekordselt küsitud teemad:

- Uued tehnoloogiad ja seadmed toiduainetööstuses;
- Tootearendus;
- Valmistatud toidule hinna määramine;
- Toidu säilitamine;
- Teravilja laboritega seonduvad teemad sh analüüsidega seonduv;
- Toidu märgistamise nõuded;
- Toidu koostise kirjapanek sh reeglid;
- Toiteväärtuse määramine;
- Tervisealaste väidete esitamine;
- Toidulisandite kvaliteedi ja stabiilsuse määramine;
- Erinevad menüüd ravitoitlustuses.

4.2 Millise infokanali kaudu jõudis teave koolituste toimumise kohta osalejateni?

Metoodiliselt on infokanali tagasiside küsimus viie enamlevinud variandi (tulenevalt varasemate aastate vabavastuste analüüsist) märkimist võimaldav, kus kuues variant on jäetud vabavastuseks. Lubatud on märkida ka mitu valikut.
Tagasiside analüüs näitab, et kõige efektiivsemaks meetodiks (56%) võimalike osalejateni jõudmisel on endiselt otsepostitus, kas koolitustel juba osalenud õppijate meilidele (27%) või sihtrühmas määratletud ettevõtete üldmeiliaadressidele (29%). Järjest enam toimib ka suusõnaline „sõber/tuttav/kolleeg soovitas“ (10%) info levitamine. EMÜ avatud ülikooli kodulehekülge jälgitakse samuti üsna aktiivselt (18%).Lehekülge toiduteave.ee on märgitud info leidmise kohana 13 korda (10%). MES sündmuste kalendrit on märgitud 2 korda (2%). „Muude“ (4%) info leidmise kohtadena toodi välja VET ametniku või tootmise alaliidu kaudu (2 korda), koolituselt saadud infolehte (2 korda) ning vajaduse tekkides ise info otsimist (1 kord).



Joonis 18. Infokanalid, mille kaudu jõudis teave koolituse toimumise kohta osalejateni (n=110). Üks osaleja võis märkida ka mitu valikut.

Kui vaadelda kogu aastat, siis ka aasta lõikes oli kõige efektiivsemaks info edastamise meetodiks (58%) otsepostitus (koolitustel juba osalenud õppijate meilidele (27%) või sihtrühmas määratletud ettevõtete üldmeiliaadressidele (31%)).

Pakutavate koolituste märkamisele, info levitamisele ja registreerumiste aktiviseerumisele aitasid 2019. aastal kindlasti kaasa Põllumajandusuuringute Keskuse poolt igakuiselt saadetav veebipõhine maaeluvõrgustiku konsulentide infokiri ja toiduteave.ee poolt saadetavad teavitused soovijate meilidele.

5. Korraldatud konverents ja selle tulemuslikkuse analüüs

Toimumise aeg: 26.09.2019
Toimumise koht: Tallinn, Hotell Euroopa
Korraldaja: Toiduliit
Planeeritud suurusgrupp: 50-150
Osavõtnute arv: 201
https://konverents2019.toiduteave.ee/

Toimus kolmas toiduohutuse konverents, mille teemaks oli seekord "Petuskeemid toidulaual – kuidas tagada toidu autentsus?"

Konverentsi eesmärgiks oli anda toidukäitlejatele ja toiduga seotud erinevatele huvipooltele ülevaade toidu pettuse ja võltsimise olemusest ja hetkeolukorrast. Teadvustada tänaseks päevaks aktuaalseks arenenud probleemi esinemist ning arutleda teemadel:

- Kuhu toidupettuse maailm globaalses ja piirkondlikus võtmes suundub?
- Millised on tulevikusuundumused ja väljakutsed erinevatele osapooltele- poliitikakujundajatele ja -rakendajatele, ettevõtetele, tarbijatele, teadusasutustele, katselaboritele?
- Millised on võimalused toidu pettuse ja võltsimise ärahoidmiseks ja vähendamiseks?
- Kommunikatsiooni ja koostöö vajadusest toidu pettuse ja võltsimise ennetamisel ja vähendamisel, erinevate huvipoolte ootused?

5.1 Päevakava ja lektorid

9:30-10:00 Registreerimine ja hommikukohv
10:00-10:10 Avasõnad, Sirje Potisepp, Eesti Toiduainetööstuse Liidu juht, moderaator

<u>I sessioon: Toiduohutuspoliitikad – võimalused ja väljakutsed</u>
10:10-10:40 Toidu arengusuunad Euroopa Liidus ja Eestis
Toomas Kevvai, Maaelumisteeriumi toiduohutuse ning teaduse ja arenduse asekantsler
10:40-11:40 Toidu pettuse ja võltsimise olemus – olukorrast maailmas ja Euroopa Liidus
Eva Siegener, Euroopa Komisjoni tervise ja toiduohutuse peadirektoraadi toidu ja sööda kiirhoiatussüsteemiga ning toidupettustega tegeleva üksuse uurija
11:40-12:15 Analüütiline võimekus toidu pettuse ja võltsimise tuvastamiseks
Annikki Welling, Soome Toiduameti Laboratooriumi keemia üksuse juht
12:15-12:30 Analüütiline võimekus toidu pettuse ja võltsimise tuvastamiseks Eestis
Heli Reinet, Veterinaar- ja Toidulaboratooriumi direktori asetäitja toiduohutuse alal
12:30-12:45 Küsimused, vastused, diskussioon
12:45-13:30 Lõuna

<u>II sessioon: Toidu pettuse ja võltsimise ennetamine ja vältimine- võimalused ja väljakutsed</u>
13:30-13:55 Toidu pettus ja võltsimine kui tahtlik või tahtmatu tegevus
Kristel Kuklase, Veterinaar-ja Toiduameti jurist

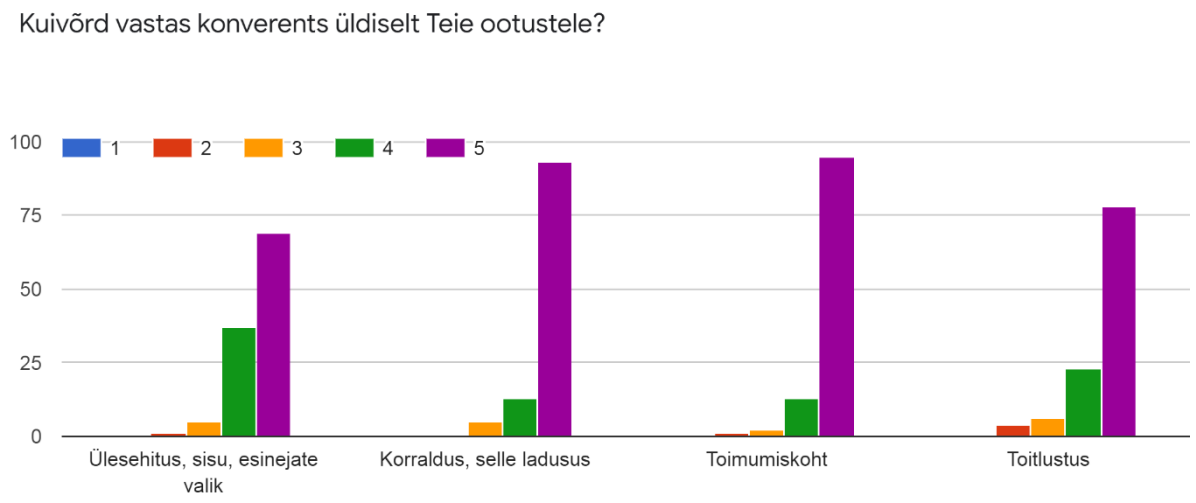
13:55-14:15 Toidu pettuse ja võltsimise avastamist toetavad tegevused
Maris Raudsepp, Põllumajandusameti taimekaitse ja väetise osakonna juhataja
14:15-14:35 Toidu pettus ja võltsimine kui maksupettus, majanduskuritegu
Silver Laas, Maksu- ja Tolliameti uurimisosakonna Lääne talituse juhtivuurija
14:35-14:55 Toidu pettus ja võltsimine kui võimalik oht inimese tervisele
Lembi Põlder, Kivimäe Perearstikeskuse perearst
14:55-15:10 Küsimused, vastused, diskussioon
15:10-15:30 Virgutuspaus

<u>III sessioon: Kommunikatsioon ja koostöö toidutarneahelas- võimalused ja väljakutsed</u>
15:30-15:50 Toidu pettus ja võltsimine standarditel põhinevates toiduohutuse juhtimissüsteemides
Reet Ruuto, Bureau Veritas Estonia, juhtaudiitor
15:50-16:25 Toidu pettus ja võltsimine toidutarneahelas- usalda aga kontrolli
Triin Kõrgmaa, AS Salvest tegevjuht
Priit Dreimann, AS HKScan Estonia kvaliteedijuht
16:25-16:40 Tarbija ootused ja kommunikatsioon
Sirli Rosenvald, Toidu- ja Fermentatsioonitehnoloogia Arenduskeskuse sensoorika suunajuht
16:40-16:55 Küsimused, vastused, diskussioon
16:55-17:00 Konverentsi kokkuvõte ja lõpetamine

5.2 Osavõtjate tagasiside

Konverentsil osalenute tagasisidet koguti infopäevade tagasiside vormiga analoogse elektroonilise vormi kaudu. 201st osavõtnust andis tagasisidet 112 (56%).

<u>Üldine hinnang sisule, ettekannetele ja korraldusele</u>
Jooniselt 19 on näha, et ülekaalukalt anti konverentsile nii sisu kui korralduse poolelt väga kõrge positiivne hinnang. Kommentaaridena esitatud tagasisides kiideti väga head korraldust ja häid esinejaid, meeldis, et üritus ei veninud ja oli sisutihe, huvitav, põnev ja arendav. Ettepanekuna toodi kõige enam välja, et esinejatele oleks võinud anda rohkem aega. Osad ettekanded veidi dubleerisid üksteist, samas oli aega kõigil esinejail natuke vähe. Ehk oleks võinud mitme esineja asemel olla üks, kes räägib pikemalt. Ettekannetes oli palju kattuvusi mis muutis need kohati igavaks.

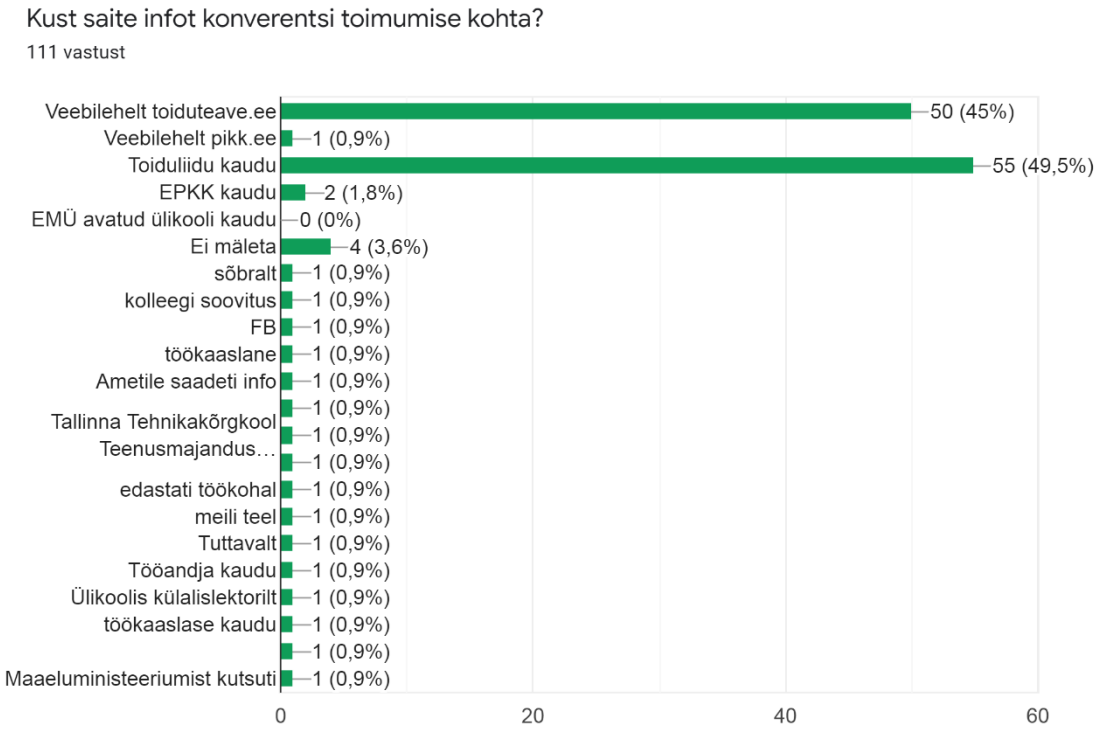


Joonis 19. Üldine hinnang konverentsile „Petuskeemid toidulaual – kuidas tagada toidu autentsus?“, Vertikaalteljel vastanute arv; n=112

Ettekannete lõikes võib välja tuua, et enim kiidetud lektor oli Eva Siegener Euroopa Komisjonist. Tagasisidest tuli välja, et mõnda ettekannet peeti liiga spetsiifiliseks/tehniliseks ja teist jälle liiga teoreetiliseks või üldiseks. Kõrgemalt hinnati praktilises võtmes esitatud ettekandeid ettevõtete esindajatelt ja perearstilt. Samas märkisid mõned vastajad, et perearsti ettekanne ei käsitlenud üldse etteantud teemat. Kokkuvõttes võib tõdeda, et kuna osavõtjaid oli palju ja erinevatest valdkondadest, siis olid ka arvamused erinevad.

Paljudes arvamustes kordus mõte, et mõnedes ettekannetes räägiti teemadest, mil pole toidu võltsimisega suuremat seost. Kahjuks on Eesti asutuste kogemus vähene, mis kajastus ka ettekannetes. Tagasisides kordus soov, et oleks tahtnud kuulda praktilisi näiteid, mida enda ettevõttes karta või mida teha saan, et võltsitud toitu ära tunda jne. Arvati ka, et konverents oleks võimud olla rohkem teaduslik.

Konverentsi puhul me eraldi tagasisidet saadud teabe uudsuse ning töös kasutatavuse kohta ei küsinud. Kommentaaridest tuli välja, et kõik ettekanded andsid mingis osas uut ja kasulikku infot. Küll aga küsisime, kuidas jõudis info osalejateni.



Joonis 20. Kust said osalejad infot konverentsi toimumise kohta?

5.3 Kokkuvõtlik hinnang ja tulemuslikkuse analüüs

Konverents käsitles olulist teemat ja oli hästi korraldatud. Konvenretsile sisu andmine oli väljakutse, sest Eesti asutustel on toidu pettuste ja võltimise teemal vähene kogemus. Tänuväärne on, et Euroopa Komisjonist oli kutsutud valdkonnaga praktiliselt hästi kursis olev lektor. Kokkuvõttes on väga hea, et teadvustati tänaseks aktuaalseks arenenud probleemi esinemist ja arutati selle üle.

5.4 Teemad, mille käsitelmist soovitakse edaspidi

Küsisime tagasisides milliste teemade käsitlemist soovitakse edaspidi.
Valikvastuste hulgas (sama loetelu, mis infopäevade puhul) tõusid esile järgmised teemad: uued toiduohutuse õigusaktid ja/või arutusel olevad eelnõud; toidualase teabe esitamine; päritolumaa esitamine; toitumis- ja tervisealased väited; Eestis läbiviidud toidu, toiduohutuse või toitumise alaste uuringute tulemused.
Muude vajalike teemadena toodi välja:
suhkruasendajad, toiduvärvid, lõhna ja maitseained;
tarbimispsühholoogia, tarbijate toitumisalased hoiakud ja nendele toetumine toote turunduses ning märgistamises;
toiduinnovatsioon, toidutrendid, toitumissoovitused, väikelaste toitumine;
Eesti piires on raske leida koolitust, mis oleks põhjalik ja kompetentne ülevaade toiduga kokku puutuvatest pakkematerjalidest ja nõuetest/standarditest;
tunneme puudust laboritöötajate praktilistest koolitustest;
pestitsiidijääkide leidumine toidus võiks leida laiemat kajastust;
toiduohutuse juhtimissüsteemid, standardid, juurutamine, head praktikad;
Listeria ohje tootmises;
Toidulisandid - märgistus, EFSA, väited;
VTA töö tutvustamine- pidev.

6. Väljaantud teabematerjalid

Toiduohutuse PIPi raames ilmus 2019. a II poolaastal 5 trükitud teabematerjali.

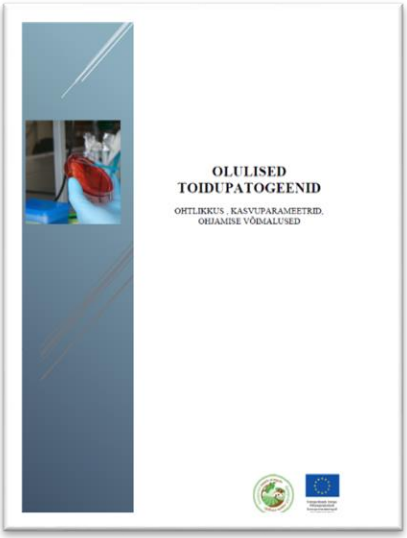
6.1 Allergeenide ohje toidukäitlemisettevõttes

Tiraaž 500 eksemplari
Formaat vastavalt tellimusele A4, kuni 4 lk
Koostamise ja väljaandmise korraldas EMÜ
Avaldatud
https://toiduteave.ee/valjaanded/keemiline-ohutus/

EMÜ toiduteaduse ja toiduainete tehnoloogia õppetooli lektori Katrin Laikoja koostatud materjal on mõeldud toiduettevõtetele, et anda ülevaade toiduallergiat ja talumatust põhjustavatest ainetest ning aidata määratleda enesekontrolli plaanis kirjeldatavad peamised allergeeniohje tegevused.

6.2 Olulised toidupatogeenid. Ohtlikkus, kasvuparameetrid, ohjamise võimalused

Tiraaž 1000 eksemplari
Formaat vastavalt tellimusele A4, 20 lk
Koostamise ja väljaandmise korraldas EMÜ
Avaldatud
https://toiduteave.ee/valjaanded/bioloogiline-ohutus/



EMÜ toiduhügieeni ja rahvatervise õppetooli juhataja professor Mati Roasto koostatud ülevaatlikus teabematerjalis käsitletakse kõige olulisemaid bakteriaalseid toidupatogeene esitades nende olulisuse põhjused, allikad, ülekandeteed, kasvu mõjutavad tegurid ning võimalikud ohjemeetmed.

6.3 Pärm- ja hallitusseened toidus

Tiraaž 1000 eksemplari
Formaat vastavalt tellimusele A4 kuni 4 lk
Koostamise ja väljaandmise korraldas BioCC OÜ
Avaldatud
https://toiduteave.ee/valjaanded/bioloogiline-ohutus/

BioCC OÜ juhtivteaduri Priit Eliase koostatud teabematerjal, milles käsitletakse pärm-ja hallitusseente esinemist erinevates toidugruppides. Soovimatud pärm- ja hallitusseened toitudes kutsuvad esile sageli toodete kvaliteedi langust, nende riknemist ja hallitusseente korral mükotoksiinide teket. Toidu käitlejatel tuleb pöörata tähelepanu ohtude analüüsile ja kvaliteedi kontrolli rakendamisele alates toorainest kuni valmistoodeteni.

6.4 Gluteenivaba toit

Tiraaž 500 eksemplari
Formaat vastavalt tellimusele A4, kuni 1 lk tekst
Koostamise ja väljaandmise korraldas Toiduliit
Avaldatud https://toiduteave.ee/valjaanded/keemiline-ohutus/

Koostöös Eesti Tsöliaakia Seltsiga koostatud teabeleht on mõeldud toiduettevõtetele, et selgitada mis on gluteen ja kellele on oluline gluteenivaba toit, millised on väljendite „gluteenivaba“ ja „väga väikese gluteenisisaldusega“ ning gluteenivaba kaubamärgi kasutamise tingimused, millele tuleb gluteenivaba toidu käitlemisel tähelepanu pöörata ja milliseid analüüsimeetodeid kasutatakse.

6.5 Mida on vaja teada toidu lisaainete kasutamisel

Tiraaž 100 eksemplari
Formaat vastavalt tellimusele A4, kuni 4 lk
Koostamise ja väljaandmise korraldas EPKK
Avaldatud https://toiduteave.ee/valjaanded/keemiline-ohutus/

Lisaainete ohutuse hindamine, kasutusele lubamine ja toidu valmistamisel kasutamine on Euroopa Liidus reguleeritud keeruka struktuuriga õigusaktidega. Teabematerjal annab toidu käitlejale ülevaate lisaainetega seonduvatest mõistetest, loamenetlusest, toidus kasutamise tingimustest ja piirnormidest ning märgistamisest.

Kõik teabematerjalid on avaldatud väljatrükki võimaldavas pdf formaadis toiduteave.ee lehel https://toiduteave.ee/valjaanded/ ja sellekohane teavitus on saadetud lehel registreerunutele. Materjalid jaotatakse ühistäitjatele ja teistele osapooltele vastavalt jaotuskavale ning sihtrühmale PIPi raames korraldatud ürituste raames.

7. Väljaantud käsiraamat

Valmis kolmas veebipõhine hea hügieenitava, mis lisati varem avaldatud platvormi. Lisandunud juhend on mõeldud piimatöötlejale.
Väljaandmise korraldas EPKK
Formaat: võrguväljaanne

EPKK poolt loodud juhendi eesmärk on selgitada õigusaktist tulenevaid nõudeid piimatöötlejate eripärast lähtuvalt. Juhend ühtlustab hea hügieenitava nõuetest arusaamist ja viitab teemadele, millele piimatöötlemisettevõtet rajades tuleb mõelda. Lihtsustamaks enesekontrolliplaani dokumentatsiooni loomist on juhendi lõpus elektrooniliselt täidetav vorm, mida on võimalik kohandada vastavalt oma ettevõttele.

Avaldatud http://epkk.ee/heatavajuhend/piimatootleja/
https://toiduteave.ee/valjaanded/toiduhugieen-ja-enesekontroll/

8. Veebileht toiduteave.ee

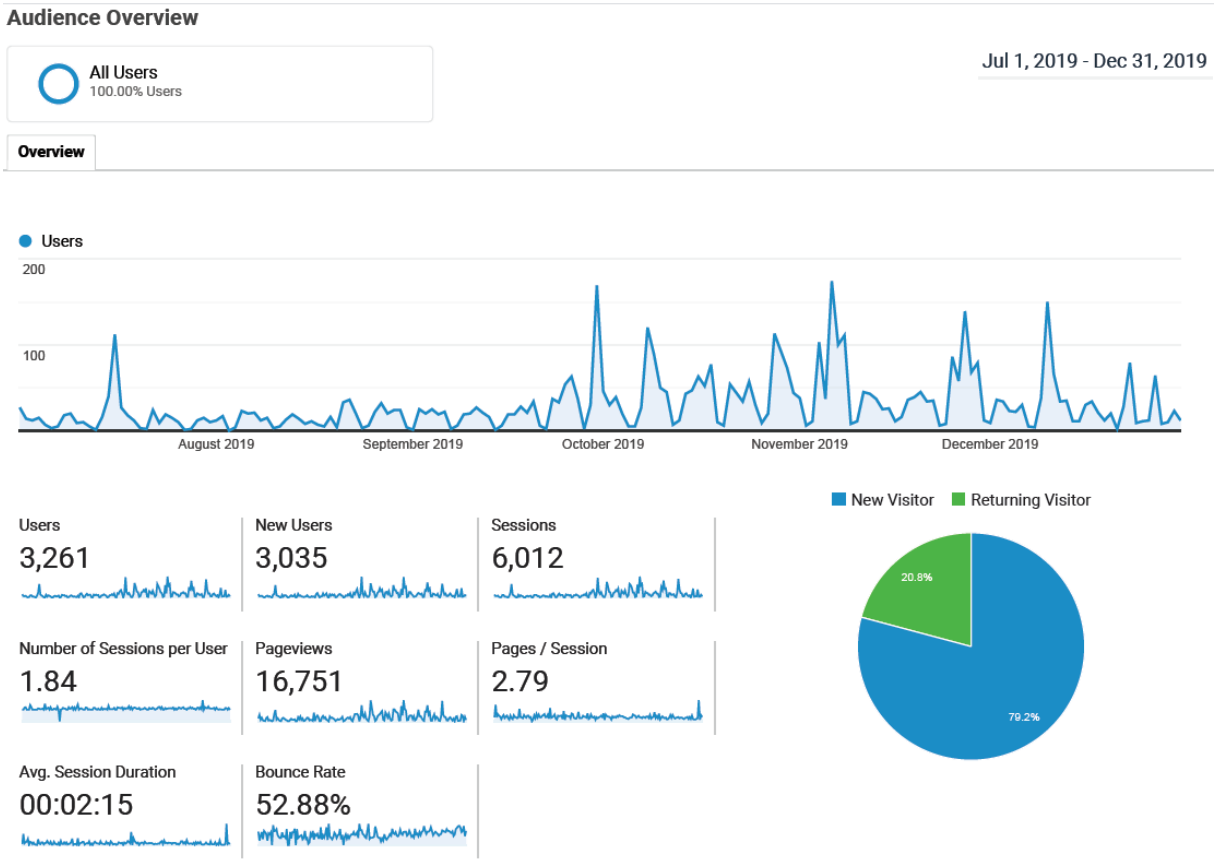
8.1 Veebilehe toiduteave.ee külastatavus

Toiduohutuse pikaajalise programmi raames on loodud veebileht toiduteave.ee, kus edastatakse infot programmi tegevuste kohta ning toiduohutuse erinevate valdkondade infot laiemalt.

Perioodil 01.07.2019-31.12.2019 toimus 6012 sessiooni 3261 külastaja poolt ning 16751 erineva lehekülje vaatamist (2019 I p.a 4788 sessiooni 2371 külastaja poolt). Keskmine lehel oldud aeg (sessiooni pikkus) langes, olles nüüd pisut üle 2 minuti (2019 I p.a oli ligi 3 minutit). Külastajatest 53% vaatasid ainult seda lehte, kus nad maandusid ja läksid siis ära (bounce rate, 2019. a I p.a 45%). Keskmiselt vaadati 2,7 lehte.

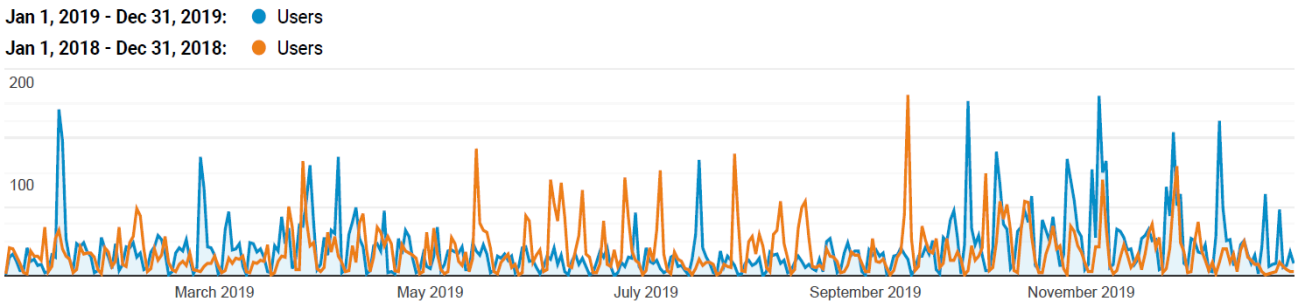
Seega on sellel poolaastal külastajate ja sessioonide arv kasvanud, kuid lehel viibitud aeg ja vaadatud lehtede arv on vähenenud. Saab järeldada, et rohkem on lehel käidud konkreetse sündmuse või teabematerjali pärast ning erinevaid lehti on vaadatud vähem.

Kõige suurema külastatavuse arvuga päevad oli 16. juuli (122 külastajat), 30. september (174), 6. november (174), 27. november (139), 10. detsember (150). Kõik külastamise tõusud on seostatavad tehtud teavitustega – 15.07 saatsime info allergeeniohje teabematerjali ning 29.09 olulisi toidupatogeene käsitleva teabematerjali kohta, 6.11 läks info kolmel õigusaktide infopäeval osalenutele, 27.11 saadeti teade toiduainete funktsionaalsuse infopäeva ning 10.12 pärm- ja hallitusseente teabematerjali kohta.



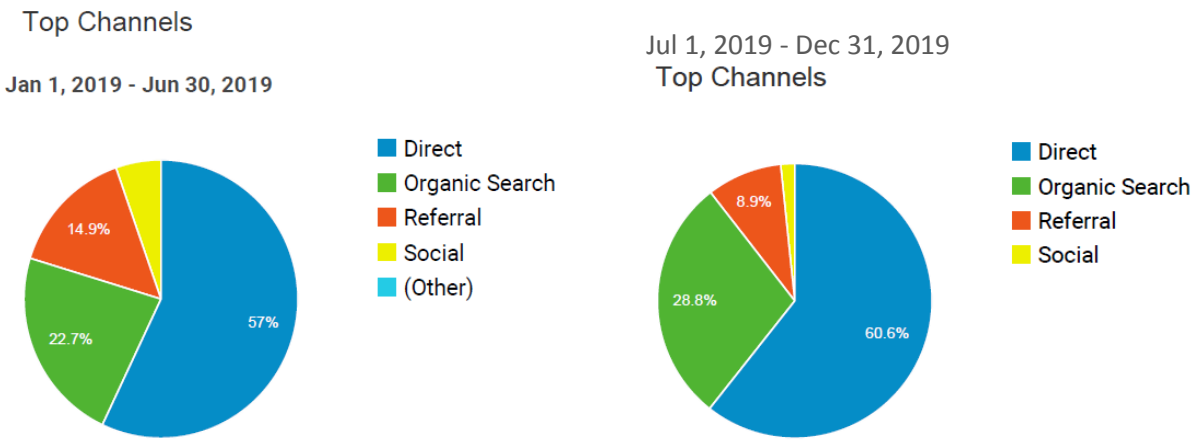
Joonis 21. Veebilehe toiduteave.ee külastatavuse ülevaade, periood 01.07-31.12.2019.

Kogu 2019. aasta võrdlus 2018. aastaga on näha järgmiselt jooniselt. Sinine joon- 2019, oranž joon - 2018. Näha on, et üldiselt ei ole külastatavuses suurt erinevust. Kokkuvõttes suurenes külastuste arv 2019. aastal 14 %.



Joonis 22. Veebilehe toiduteave.ee külastatavuse võrdlus, periood 2018. a vs 2019. a Vertikaalteljel külastajate arv.

Veebilehele jõudmise statistika on muutumises. 2019. a II poolaastal oli otse veebilehele tulijad (need kes kirjutasid domeeni toiduteave.ee) kõikidest sessioonides 60,6% (direct, I p.a 57%). „Soovitaja“ ehk lingi kaudu mõnelt teiselt lehelt tulnute arv (referral) on langenud olles nüüd 8,9% (I p.a 14,9%). Populaarsuselt 3 esimest lehte, kust tuldi olid vet.agri.ee (meilidest), facebook ja pikk.ee. Otsingu kaudu tulnute arv on samuti võrreldes I poolaastaga kasvanud 28,8%ni (organic search). Protsentuaalne jaotus võrdluses 2019. a I poolaastaga on toodud järgmisel joonisel 23.



Joonis 23. Kuidas jõuavad veebilehele toiduteave.ee külastajad lehele, 2019 I p.a vs II p.a?

Lehel on registreerunud 418 kasutajat teavituste saamiseks, teavituskirjade avamise % on 45%.

8.2 Veebilehe toiduteave.ee haldamine

Toiduohutuse PIPi elluviimiseks on Toiduliit hallanud veebilehte toiduteave.ee. Selleks 2019. a II poolaastal tehtud tööde nimekiri koos asjakohaste täpsustustega on esitatud järgnevast tabelis.

Tegevus	**Täpsustus**
Domeeni „toiduteave.ee“ kasutamine ja veebimajutuse ostmine	Tasumine domeeni ja veebimajutus eest.
Wordpress uuenduste tegemine veebilehel	Uuendusi tehti jooksvalt.
Toimuvate sündmuste kohta info sisestamine ja infopäevadele registreerumise korraldamine	Avaldati info 11 infopäeva ja 12 täienduskoolituse kohta. Täienduskoolitustele registreerumine toimus EMÜ avatud ülikooli veebilehe kaudu. Samuti haldas täienduskoolitustele registreerunute nimekirju EMÜ. Infopäevadele registreerumine korraldati veebilehe kaudu, nimekirju haldas ETL.
Toiduohutuse konverentsi „Petuskeemid toidulaual–kuidas tagada toidu autentsus?“ alamveebilehe haldamine	https://konverents2019.toiduteave.ee/ loomine, sisustamine. Tasumine alamveebilehe arendustegevuste eest.
Esilehel rubriigi „Lähiajal toimuvad sündmused“ ajakohasena hoidmine	
Veebilehe kaudu registreerunute andmete jälgimine ja vajadusel täpsustamine; nimekirjade allalaadimine ja puhastamine ning edastamine korraldajale. Osavõtjate arvu täitumisel registreerimise lõpetamine. Osalemisest loobujate kustutamine.	
Infopäevale registreerunutele läbi veebilehe meeldetuletuse ja vajadusel muu info saatmine	Infopäevale registreerunutele saadeti iga infopäeva eel meeldetuletus-kirjad ja infopäevade toimumise järgselt järelkaja-kirjad (nt osalemise eest tänamiseks, tunnustamiseks, lisainfo-ja materjalide edastamiseks).

Toimunud sünduste kandmine vastavalt „2019 toimunud infopäevad“ või „2019 toimunud täienduskoolitused“ rubriiki	
Toimunud infopäevade materjalide üleslaadimine	Materjalid on üles laetud vastava sündmuse postituse juurde
Uudiste loomine ja avaldamine	Avaldati 15 uudist, mis käsitlesid lehel avaldatud olulisemat uut teavet ning kahel korral Maaeluministeeriumi lehel avaldatud olulist toiduohutuse alast teavet.
Teavituste saatmine registreerunutele	Teavituste saamiseks on registreerunuid 418. Saadeti 21 teavitust olulisema uue teabe kohta.
Teavituste saamiseks registreerunute nimekirja ajakohasena hoidmine	Regulaarselt lisati nimekirja inimesed, kes selleks infopäeva tagasiside vormil soovi avaldasid. Kustutati e-posti aadressid, mis enam ei tööta.
Veebilehe tekstide muutmine	Tekste muudeti uue info lisandumisel.
Teabematerjalide ja käsiraamatute üleslaadimine	Avaldati 9 teabematerjali, 2 käsiraamatut, 1 video https://toiduteave.ee/valjaanded/
2018. II p.a ja 2019. I p.a aruande lisamine.	
E-posti info@toiduteave.ee infovahetuse haldamine	Peamiselt reageerimine teadetele osavõtjate loobumise või muutumise kohta. Samuti tulevad meilile küsimused toimuvate sündmuste või avaldatud materjalide kohta. Ka tulevad sellele meilile teated, kui teavituste saamiseks registreeritud meiliaadress ei tööta enam.
Rubriigi „Toiduohutus“ haldamine	https://toiduteave.ee/toiduohutus/tehnoloogiad/ sisustamine, valdkondade kaupa rubriigis https://toiduteave.ee/toiduohutus teabematerjalide ja käsiraamatute üleslaadimine
Rubriigi „Varia“ haldamine	Lingiti 4 Maablogi postitust, olulisemad EFSA uudistevood.
Veebilehelt esitatud küsimustele vastamine	Veebilehe kontaktivormi kaudu esitati küsimusi, mis puudutasid infopäevi, koolitusi ja väljaandeid. Olid ka mõned sisulised küsimused, millele vastused andis ETL ise.
2020.a programmiliste tegevuste kajastamine	2020.a programmi, sündmuste üleslaadimine. EMÜ täienduskoolituste kalendervaates kajastamine https://toiduteave.ee/koolitused/

9. 2019. a II poolaasta kokkuvõte ja 2020. a I poolaastaks planeeritud tegevused

9.1 Kokkuvõte, 2019 II p.a

Perioodil 01.07.-31.12.2019 viidi ellu järgmised tegevused:

- Toimus 6 infopäeva, kokku osalejaid 244 (grupi suuruse järgi planeeritud 200)
- Toimus 5 täienduskoolitust, kokku osalejaid 141 (grupi suuruse järgi planeeritud 150)
- Ilmus 5 teabematerjali trükisena
- Avaldati veebipõhine „Hea hügieenitava piimatöötlejale“ ning uuendati säilivusaegade käsiraamatu I osa.
- Hallati veebilehte toiduteave.ee

9.2 Planeeritud tegevused, 2020 I p.a

2020. a on programmi viimane aasta, programmi elluviimise leping lõpeb detsembri keskel. Perioodiks 01.01-30.06.2020 planeeritakse esialgselt järgmised tegevused (selgitused järgnevas tabelis):

- 4 infopäeva (grupi suuruse järgi planeeritav osalejate arv 100)
- 7 koolitust (grupi suuruse järgi planeeritav osalejate arv 210)
- 11 teabematerjali
- 2 käsiraamatut
- Veebilehe haldamine

Täpsem ülevaade 2020. a I p.a planeeritud tegevustest

Tegevus (teema vastavalt tellimusele)	**Täitja. Olukord. Märkused**
Infopäevad	**Toiduliit, BioCC OÜ, EPKK**
Mikrobioloogilised ohud väikekäitlejate tootmisprotsessis, proovide võtmine analüüsimiseks (planeeritud grupp 10-25)	BioCC OÜ
Toidu lisaained (10-25)	EPKK
Toiduohutuse juhtimis/kvaliteedisüsteemid (10-25)	Toiduliit
Toiduohutuse juhtimis/kvaliteedisüsteemide auditeerimine (10-25)	Toiduliit
	Kuupäevad täpsustamisel, infopäevade arv võib muutuda.
Konverents	EPKK
Täienduskoolitused (planeeritud grupp kuni 30)	**EMÜ**
Toiduhügieen ja -ohutus, algaste	21.02
Toidu säilitamisnõuete määramine	13.03
Allergeeniohje toidukäitlemisettevõtte enesekontrolliplaanis	20.03
Toiduhügieen ja -ohutus, keskaste	1.-3.04
Toidupatogeenid	17.04
Enesekontrollisüsteemi loomine ja auditeerimine	24.04
Tootmishügieen ja sanitatsiooni korraldus	15.05
Teabematerjalid	**EPKK, Toiduliit, EMÜ**
Toitumis- ja tervisealaste väidete esitamine, A4 kuni 4 lk	Toiduliit. 2019st ületulev.
Toidu jälgitavus ja ohtlikust toidust teavitamine, A4 kuni 4 lk	Toiduliit. 2019st ületulev
Toidu jälgitavus ja ohtlikust toidust teavitamine, A4 1 lk, infograafika	Toiduliit. 2019st ületulev
Toidu keemilised ohud, A4, kuni 20 lk	EMÜ. 2019st ületulev
Nõuded munade tootmisele, käitlemisele ja turustamisele, A4 kuni 4 lk	EPKK. 2019st ületulev
PAHd ja nende vähendamise võimalused (vene keeles), A4 kuni 4 lk	EPKK

Taimsete õlidega seotud keemilised riskid (eruukhape, 3-MCPD estrid, glütsidüülestrid jms), A4 kuni 4 lk	EMÜ
Noroviirused, A4, 1 lk, tekst	EMÜ
A-hepatiidi viirus A4, 1 lk tekst	EMÜ
Toiduga kokkupuutuvad materjalid. Vastavusdeklaratsioon, A4, 1 lk, infograafika	EPKK
Toiduga kokkupuutuvad materjalid. Materjalide eesmärgipärane kasutamine, A4, 1 lk, infograafika	EPKK
Käsiraamatud	**EPKK, EMÜ**
Liha töötlemine. Käsiraamatu võrguväljaande uuendamine	EPKK. 2019st ületulev
Piim ja piima töötlemine. Käsiraamatu võrguväljaande uuendamine	EPKK. 2019st ületulev
Veebileht toiduteave.ee	**Toiduliit**
	Veebilehe haldamine

Aruande koostas

Kairi Ringo
Raamlepingu 177781 projektijuht
kairi.ringo@toiduteave.ee
506 3428