Euroopa Maaelu Arengu Põllumajandusfond: Euroopa investeeringud maapiirkondadesse

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

Aruandeperiood 01.01.2020 – 30.06.2020. a

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

Tallinn 2020

Sisukord

Sisukord ... 2
Sissejuhatus ... 4
1. Kokkuvõte 2020. a I poolaastaks planeeritud ja elluviidud tegevustest ... 5
2. Aja- ja tegevuskava täitmises esinenud muudatused ... 6
2.1 Muudatused 2020. a I poolaastal ellu viia planeeritud tegevustes ... 6
3. Korraldatud infopäevad ja nende tulemuslikkuse analüüs ... 7
3.1 Toiduohutuse juhtimissüsteemi planeerimine ... 7
3.1.1 Päevakava ... 7
3.1.2 Osavõtjate tagasiside ... 8
3.2 Toiduohutuse juhtimissüsteemi sisseseadmine ... 9
3.2.1 Päevakava ... 10
3.2.2 Osavõtjate tagasiside ... 10
3.3 Toiduohutuse juhtimissüsteemi toimivuse hindamine ja parendamine ... 11
3.3.1 Päevakava ... 12
3.3.2 Osavõtjate tagasiside ... 12
3.4 Kokkuvõtlik hinnang ja tulemuslikkuse analüüs ... 13
3.5 Teemad, mille käsitlemist soovitakse edaspidi ... 14
3.6 Millise infokanali kaudu jõudis teave infopäeva toimumise kohta osalejateni? ... 14
4. Korraldatud täienduskoolitused ja nende tulemuslikkuse analüüs ... 15
4.1 Korraldatud täienduskoolitused ... 15
4.1.1 Osavõtjate tagasiside ... 16
4.1.2 Kokkuvõtlik hinnang, tulemuslikkuse analüüs ja huvipakkuvad teemad ... 18
4.2 Millise infokanali kaudu jõudis teave koolituste toimumise kohta osalejateni? ... 19
5. Väljaantud teabematerjalid ... 20
5.1 Munade tootmine, pakendamine ja märgistamine ... 20
5.2 Polütsükliliste aromaatsete süsivesinike vähendamise ja vältimise võimalused (vene keeles) ... 20
5.3 A-hepatiidi viirus toidupatogeenina ... 21
5.4 Noroviirused toidupatogeenina ... 21
5.5 Toidu jälgitavus ... 22
5.6 Loomse toidu jälgitavus ... 22
5.7 Ohtliku toidu turult kõrvaldamine/tagasikutsumine ... 23
6. Veebileht toiduteave.ee ... 23
6.1 Veebilehe toiduteave.ee külastatavus ... 23
6.2 Veebilehe toiduteave.ee haldamine ... 25

7. 2020. a I poolaasta kokkuvõte ja 2020. a II poolaastaks planeeritud tegevused 26
7.1 Kokkuvõte, 2020 I p.a 26
7.2 Planeeritud tegevused, 2020 II p.a 26

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 177781/4 lisas 1 on esitatud 2020. aasta tegevuste tellimus. 2020 on programmi viimane aasta, raamleping lõpeb detsembris.

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 2020. a I poolaastaks planeeritud ja elluviidud tegevustest

2020. a esimesel poolaastal oli esitatud tellimuse alusel planeeritud ellu viia järgmises tabelis toodud tegevused. Infopäevade, koolituste ja konverentsi elluviimist mõjutas oluliselt riigis väljakuulutatud eriolukord.

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. Ei toimunud, lükkub II poolaastasse.
Toidu lisaained (10-25)	EPKK. Ei toimunud, lükkub II poolaastasse.
Toiduohutuse juhtimis/kvaliteedisüsteemid (10-25), 2 infopäeva	Toiduliit. Toimusid veebipõhiselt (Microsoft Teams keskkonnas). 4.06. PDCA (Plan-Do-Check-Act) mudeli rakendamine toiduohutuse juhtimissüsteemis. Planeerimine. Registreeritud osavõtjaid (s.h järelvaatajad) 62 11.06. PDCA (Plan-Do-Check-Act) mudeli rakendamine toiduohutuse juhtimissüsteemis. Sisseseadmine. Registreeritud osavõtjaid (s.h järelvaatajad) 57
Toiduohutuse juhtimis/kvaliteedisüsteemide auditeerimine (10-25)	Toiduliit. Toimus veebipõhiselt (Microsoft Teams keskkonnas). 17.06.20 PDCA (Plan-Do-Check-Act) mudeli rakendamine toiduohutuse juhtimissüsteemis. Toimivuse hindamine ja parendamine. Registreeritud osavõtjaid (s.h järelvaatajad) 46
Täienduskoolitused (planeeritud grupp 30)	**EMÜ**
Toiduhügieen ja -ohutus, algaste	21.02 Tartus, osavõtjaid 32
Toidu säilitamisnõuete määramine	13.03 Tartus, osavõtjaid 26
Allergeeniohje toidukäitlemisettevõtte enesekontrolliplaanis	29.05 veebipõhine (BigBlueButton keskkonnas), osavõtjaid 20
Tootmishügieen ja sanitatsiooni korraldus	18.06 Tartus, osavõtjaid 23
Enesekontrollisüsteemi loomine ja auditeerimine	19.06 Tartus, osavõtjaid 26
Toiduhügieen ja -ohutus, keskaste	Lükkus edasi, toimub 26. -28.08
Toidupatogeenid	Lükkus edasi, toimub 2.10
Konverents	Planeeritud toimuma mais, kuid jäi eriolukorra tõttu ära. Uus toimumisaeg täpsustamisel.
Teabematerjalid, videod[1]	**EPKK, Toiduliit, EMÜ**
Toitumis- ja tervisealaste väidete esitamine, A4 kuni 4 lk	Toiduliit. Kavand kooskõlastatud, kuid materjalide väljatöötamine vajab lisaaega. Lükkub II poolaastasse.
Toidu jälgitavus ja ohtlikust toidust teavitamine, A4 kuni 4 lk	Toiduliit. „Toidu jälgitavus “ avaldatud trükisena 1000 eks

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

Toidu jälgitavus ja ohtlikust toidust teavitamine, A4 1 lk, infograafika	Toiduliit. „Loomse toidu jälgitavus äristsenaariumi näitena“ avaldatud trükisena 1000 eks
Ohtliku toidu turult kõrvaldamine/tagasikutsumine, A4 kuni 4 lk	Lisatud 2020. a tellimuse muudatusega nr 2. Toiduliit. „Ohtliku toidu turult kõrvaldamine/tagasikutsumine“ avaldatud trükisena 1000 eks
Toidu keemilised ohud, A4, kuni 20 lk	EMÜ. Kooskõlastatud. Avaldatakse trükisena juulis.
Nõuded munade tootmisele, käitlemisele ja turustamisele, A4 kuni 4 lk	EPKK. „Munade tootmine, pakendamine ja märgistamine“ avaldatud trükisena 500 eks.
PAHd ja nende vähendamise võimalused (vene keeles), A4 kuni 4 lk	EPKK. „Возможности уменьшения и избегания полициклических ароматических углеводородов“ avaldatud trükisena 1000 eks
Taimsete õlidega seotud keemilised riskid (eruukhape, 3-MCPD estrid, glütsidüülestrid jms), A4 kuni 4 lk	EMÜ. Täiendamisel vastavalt ministeeriumi esitatud arvamusele. Lükkub II poolaastasse
Noroviirused, A4, 1 lk, tekst	EMÜ. „Noroviirused toidupatogeenina“ avaldatud trükisena 1000 eks
A-hepatiidi viirus A4, 1 lk tekst	EMÜ. „A-hepatiidi viirus toidupatogeenina“ avaldatud trükisena 1000 eks
Toiduga kokkupuutuvad materjalid. Vastavusdeklaratsioon, A4, 1 lk, infograafika	EPKK. Planeeritud II poolaastal
Toiduga kokkupuutuvad materjalid. Materjalide eesmärgipärane kasutamine, A4, 1 lk, infograafika	EPKK. Planeeritud II poolaastal
Käsiraamatud	**EPKK**
Liha töötlemine. Käsiraamatu võrguväljaande uuendamine	EPKK. Täiendamisel vastavalt ministeeriumi esitatud arvamusele. Lükkub II poolaastasse
Piim ja piima töötlemine. Käsiraamatu võrguväljaande uuendamine	EPKK. Kooskõlastatud. Avaldatakse juulis
Veebileht toiduteave.ee	Toiduliit. Veebilehte on jooksvalt hallatud.

2. Aja- ja tegevuskava täitmises esinenud muudatused

2.1 Muudatused 2020. a I poolaastal ellu viia planeeritud tegevustes

2020. aasta tellimust on muudetud kaks korda. Detsembris 2019 tehti muudatus, millega arvati tellimusse 2019. aastast ülekantavad tegevused. Nõukogu kiitis selle muudatuse heaks oma elektroonilise koosoleku otsusega (protokoll nr 14). Teise muudatusega lisati 2020. a tellimusse teabematerjal "Ohtliku toidu turult kõrvaldamine/tagasikutsumine", formaat A4, kuni 4 lk, trükis 1000 eks. Nõukogu heakskiitev otsus on protokollis nr 16.

Infopäevade, koolituste ja konverentsi elluviimist mõjutas oluliselt riigis väljakuulutatud eriolukord. Algselt planeerisid täitjad esimesel poolaastal läbi viia 5 **infopäeva**. Nendest toimus veebipõhisena 3. Kavandatud seitsmest **täienduskoolitustest** toimusid 5, nendest 1 veebipõhisena. **Toiduohutuse konverents** lükkus edasi, uus toimumise aeg on täpsustamisel.

Planeeritud 12-st teabematerjalist on trükisena ilmunud 7. „Toidu keemilised ohud“ (20 lk) on kooskõlastatud ja trükitakse juulis. Ülejäänud materjalid valmivad II poolaastal.
Kahest uuendatavast käsiraamatust on kooskõlastatud „Piim ja piima töötlemine“. See avaldatakse juulis. „Liha töötlemine“ on täiendamisel vastavalt ministeeriumi esitatud arvamusele, selle avaldamine lükkub II poolaastasse.

3. Korraldatud infopäevad ja nende tulemuslikkuse analüüs

Toiduliit korraldas veebipõhiste infopäevade sarja, et tutvustada protsessikeskset lähenemisviisi toiduohutuse juhtimissüsteemi planeerimisel, sisseseadmisel ning toimivuse hindamisel ja parendamisel. Infopäevade eesmärgiks oli anda osalejatele praktiline ülevaade PDCA (Plan-Do-Check-Act/Planeeri-Teosta-Kontrolli-Tegutse) mudeli rakendamisest. Käsitlus põhines ennekõike standarditel FSSC 22000 (Food Safety System Certification), BRC Food (British Retail Consortium) ja IFS Food (International Featured Standards).

Kõik infopäevad viis läbi Erki Kippasto, MSc toiduteadus, Lean 6-sigma Master Black Belt. Enam kui 10-aastase konsultandi karjääri jooksul on tema abi kasutanud enamik Eestis sertifitseeritud toidutööstusi. Tal on hulgaliselt praktilisi kogemusi ja tööriistu toiduohutuse standardite nõuete efektiivseks rakendamiseks.

Infopäevad toimusid veebiseminaridena kolmel korral. Esimesel korral (4.06) räägiti toiduohutuse juhtimissüsteemi planeerimisest, teisel korral (11.06) sisseseadmisest ja kolmandal korral (17.06) toimivuse hindamisest ja parendamisest. Osaleda võis ühel või mitmel infopäeval. Infopäevad olid järelvaadatavad juuni lõpuni.

Infopäevade jaotusmaterjalid on avaldatud lehel https://toiduteave.ee/toimunud-infopaevad/aasta-2020/

Osavõtjate tagasisidet koguti elektroonse vormi kaudu, milles küsiti osavõtjate üldist hinnangut infopäeva sisu ja korralduse kohta, hinnangut esineja/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 vabavastustena, milliste teemade käsitlemist soovitakse edaspidi (infopäevadel või avaldatud materjalidena) ning millise infokanali kaudu said osalejad üritusest teada.

3.1 Toiduohutuse juhtimissüsteemi planeerimine

Infopäeva pealkiri: PDCA (Plan-Do-Check-Act) mudeli rakendamine toiduohutuse juhtimissüsteemis. Planeerimine.
Toimumise aeg: 04.06.2020
Toimumise koht: Veebipõhine Microsoft Teams keskkonnas
Korraldaja: Toiduliit
Planeeritud suurusgrupp: 10-25
Osavõtjate arv: 62 (registreeritud osavõtjad k.a järelvaatajad)
https://toiduteave.ee/veebiseminar-04-06-2020-pdca-plan-do-check-act-mudeli-rakendamine-toiduohutuse-juhtimissusteemis-planeerimine-plan/

3.1.1 Päevakava

10:00-11:15 **I moodul: Sissejuhatus, mõisted ja terminid**

- Toiduohutuse juhtimissüsteemi eesmärk, standardite võrdlus ja rakendamine
- GFSI poolt tunnustatud toiduohutuse juhtimissüsteemide lühitutvustust ja võrdlus
- FSSC 22000, IFS Food, BRC Food
- GFSI (Global Food Safety Initiative)
- PDCA, HACCP, VACCP, TACCP, HARPC

11.15-11:30 paus

11:30-12:45 **II moodul: Toiduohutuse juhtimissüsteemi planeerimine**

- Sise- ja välistegurite analüüs ja rakendamine
- Huvipoolte ootused ning selle alusel mõõdikute seadmine

- Toiduohutuse poliitika ja tegevuspõhimõtete rakendamine
- Struktuur ja vastutusalad
- Riskianalüüside metoodikad (HACCP, VACCP, TACCP, HARPC)
- Mõõdetavate eesmärkide seadmine
- Tulemusmõõdikute rakendamine

12:45-13:00 paus

13:00-14.15 **III moodul: Toiduohutuse ja kvaliteedikontrolli süsteem**

- Toiduohutuse ja kvaliteedi käsiraamat
- Dokumentatsiooni ja andmestiku haldus
- Tarnijate ja koostööpartnerite haldus
- Intsidentide haldamine, toodete turult kõrvaldamine ja tagasikutsumine
- Kliendikesksus ja suhtlemine

14.15-14:30 Kokkuvõte. Küsimused-vastused.

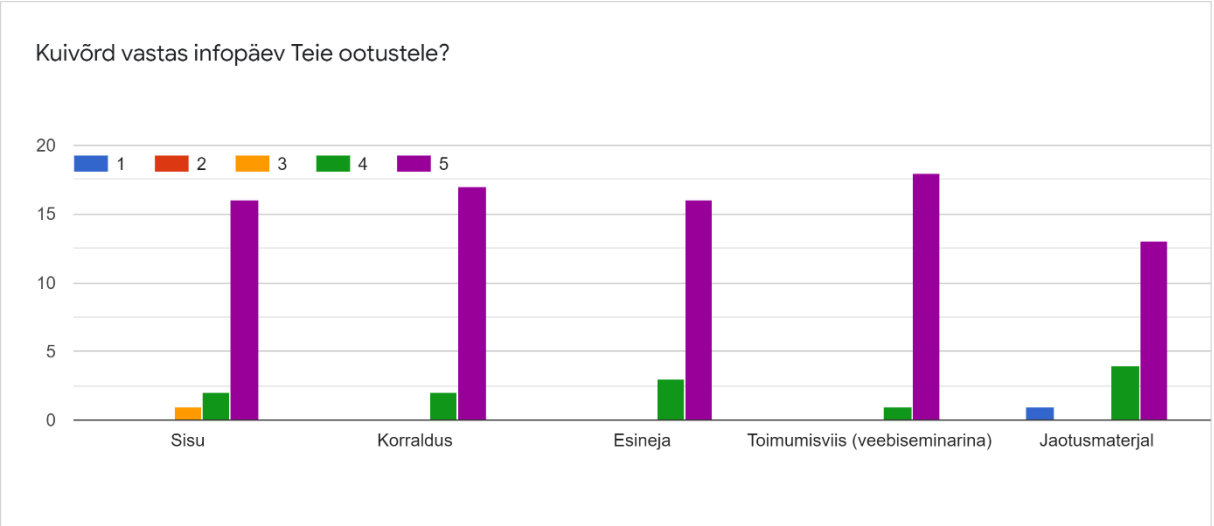
3.1.2 Osavõtjate tagasiside

Tagasisidevormi täitis 19 osavõtjat. Üldine hinnang infopäevale oli valdavalt väga positiivne. Kommentaarides kiideti PDCA põhist lähenemist ning esineja pädevust, mille tulemusel oli veebiseminar kogu aeg kaasahaarav ja mõtlemakutsuv. Esmakordselt toimunud veebipõhist seminari koos järelvaatamise võimalusega hinnati hästi toimivaks, mõned näited kommentaaridest:

„Veebikoolitusel on hea see, et saad ennast sobival ajal vabalt liigutada, samal ajal teisi segamata. Koolitusel osaleda saab korraga palju inimesi, ei ole vaja kuskile kohale sõita."

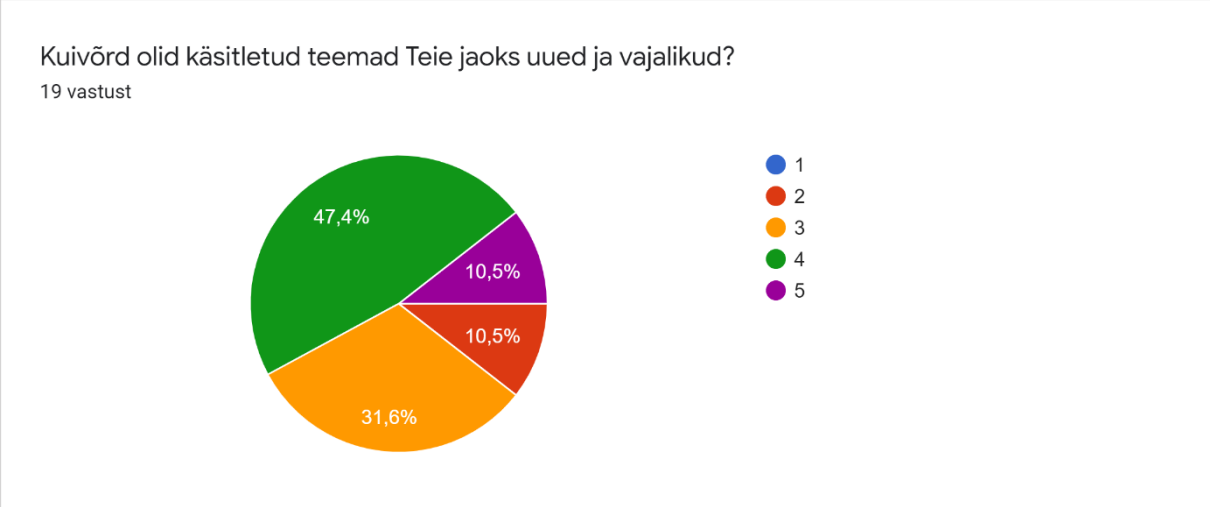
„Veebivorm oli väga hea lahendus ja kasulik on ka järelvaatamise variant. Vahepeal peab mõne tööasja ära lahendama ja hea on vahepealne osa hiljem üle vaadata."

„Veebivorm sobib väga hästi: ajakulu on transpordile kuluva aja võrra tunduvalt väiksem."



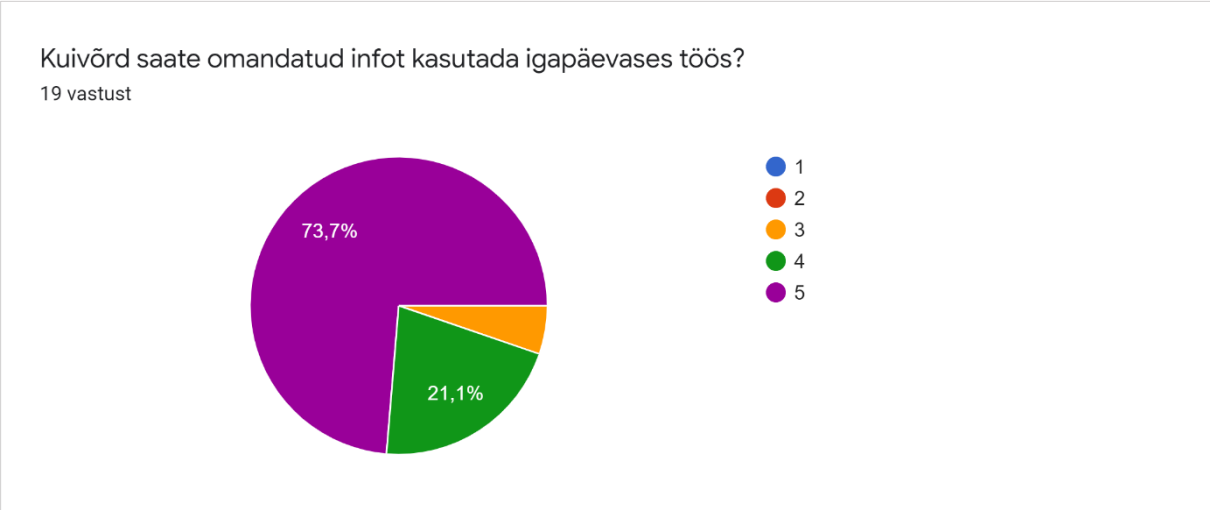
Joonis 1. Üldine hinnang infopäevale „PDCA (Plan-Do-Check-Act) mudeli rakendamine toiduohutuse juhtimissüsteemis. Planeerimine.". Vertikaalteljel vastanute arv; n=19

Ligi pooled vastanutest hindasid käsitletud teema uudsust hinnanguga 4, s.t teema ei olnud nende jaoks täiesti uus, aga ka mitte liiga tuttav. 10% vastanutest märkisid, et teema oli nende jaoks täiesti uus. Kommentaarides märgiti, et kuigi oli palju tuttavat, saadi siiski juurde praktilisi soovitusi.



Joonis 2. Hinnang infopäeva „„PDCA (Plan-Do-Check-Act) mudeli rakendamine toiduohutuse juhtimissüsteemis. Planeerimine.“ käigus saadud teabe uudsusele. Skaala: 1 - teema oli tuttav, uut infot ei saanud; 5 - teema oli uus, sain palju uut infot. n=19

Igapäevases töös kasutatavust hinnati kõrgelt, üle 70% vastanutest leidsid, et saavad teadmisi täielikult igapäevatöös kasutada. Joonisel 3 on näha, et 95% vastanutest hindasid saadud teadmised täielikult või suure määral töös kasutatavateks.



Joonis 3. Hinnang infopäeva „PDCA (Plan-Do-Check-Act) mudeli rakendamine toiduohutuse juhtimissüsteemis. Planeerimine.“ käigus saadud teabe kasutatavusele igapäevatöös. Skaala: 1 - info ei ole igapäevases töös kasutatav; 5 - info on täielikult töös kasutatav. n=19

3.2 Toiduohutuse juhtimissüsteemi sisseseadmine

Infopäeva pealkiri: PDCA (Plan-Do-Check-Act) mudeli rakendamine toiduohutuse juhtimissüsteemis. Sisseseadmine.
Toimumise aeg: 11.06.2020
Toimumise koht: Veebipõhine Microsoft Teams keskkonnas
Korraldaja: Toiduliit
Planeeritud suurusgrupp: 10-25
Osavõtjate arv: 57 (registreeritud osavõtjad k.a järelvaatajad)
https://toiduteave.ee/veebiseminar-11-06-20-pdca-plan-do-check-act-mudeli-rakendamine-toiduohutuse-juhtimissusteemis-juhtimissusteemi-sisseseadmine-do/

3.2.1 Päevakava

10:00-11:15 **I moodul: Tootmispaiga standardid**

- Turvalisus
- Tehase ja tootmise paigutus ja liikumisteed
- Seadmed ja tarvikud ning nende hooldus
- Nõuded töötajate ruumidele
- Keemilise ja füüsikalise saaste kontroll, tooraine käitlemine, ettevalmistamine, töötlemine, pakendamine ja hoiustamisalad
- Puhastamine ja hügieen
- Jäätmed ja jäätmekäitlus
- Ülejäänud toidu ja loomasööda haldamine
- Kahjurite tõrje
- Ladustamise ja transpordi nõuded
- Nõuded välisterritooriumile

11.15-11:30 paus

11:30-12:45 **II moodul: Tootmispaiga standardid (jätk)**

12:45-13:05 paus

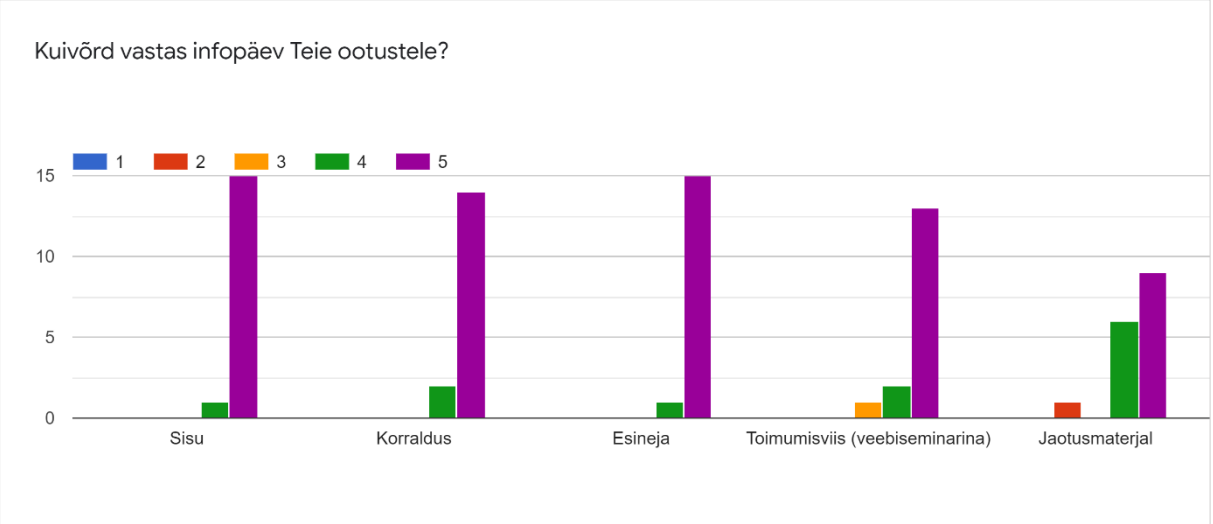
13:05-14.15 **III moodul: Toodete ja tootmisprotsesside juhtimine**

- Toodete märgistuse õigsuse tagamine
- Allergeenide ohje
- Toodete ehtsus, väited ja järelevalveahel

14.15-14:30 Kokkuvõte. Küsimused-vastused.

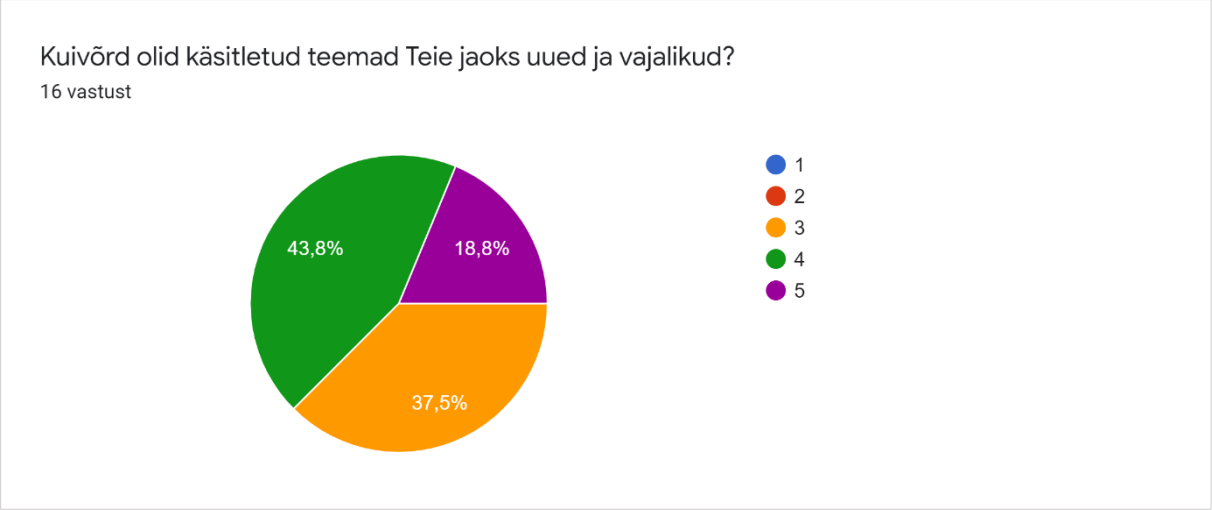
3.2.2 Osavõtjate tagasiside

Tagasisidevormi täitis 16 osalejat. Hinnang infopäeva sisule, korraldusele, esinejale, toimumisviisile ja jaotusmaterjalile oli sarnaselt esimese infopäevaga valdavalt väga positiivne. Jaotusmaterjali osas märgiti, et see oli väga üldine (tegemist oli lühikonspekti, mitte slaidide väljatükiga). Osalejatele meeldis, et võrreldi ja käsitleti sarnaseid nõudeid erinevates standardites. Kiideti praktilisi näiteid ja esineja professionaalsust. Veebiseminari vormi hindasid 13 vastajat hinnanguga 5, 2 hinnanguga 4 ja 1 osaleja andis hindeks 3. Seega võib järeldada, et valdavalt sobib osalejatele veebipõhine vorm hästi.



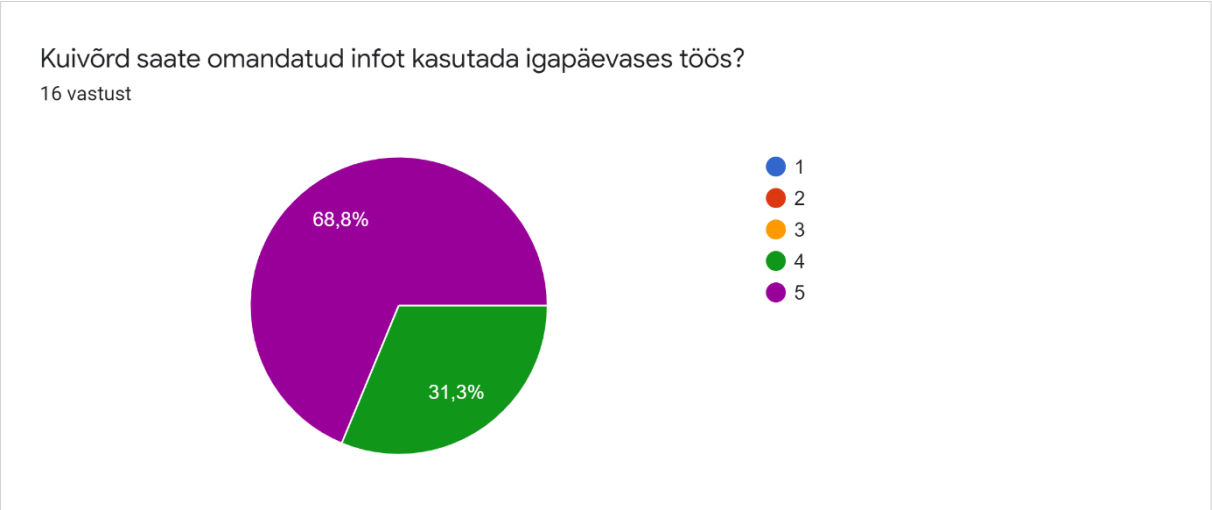
Joonis 4. Üldine hinnang infopäevale „PDCA (Plan-Do-Check-Act) mudeli rakendamine toiduohutuse juhtimissüsteemis. Sisseseadmine.“. Vertikaalteljel vastanute arv; n=16

Sarnaselt esimese infopäevaga hindasid ligi pooled vastanutest käsitletud teema uudsust hinnanguga 4 (esimesel infopäeval 47,4%, teisel 43,8%). Kasvas nende vastanute hulk, kes märkisid, et teema oli nende jaoks täiesti uus (esimesel infopäeval 10%, teisel 18,8%).



Joonis 5. Hinnang infopäeva „PDCA (Plan-Do-Check-Act) mudeli rakendamine toiduohutuse juhtimissüsteemis. Sisseseadmine.“ käigus saadud teabe uudsusele. Skaala: 1 - teema oli tuttav, uut infot ei saanud; 5 - teema oli uus, sain palju uut infot. n=16

Igapäevases töös kasutatavust hinnati kõrgelt, kõik andsid hinnanguks 5 või 4, s.t saadud teadmised on täielikult või suure määral töös kasutatavad.



Joonis 6. Hinnang infopäeva „PDCA (Plan-Do-Check-Act) mudeli rakendamine toiduohutuse juhtimissüsteemis. Sisseseadmine.“ käigus saadud teabe kasutatavusele igapäevatöös. Skaala: 1 - info ei ole igapäevases töös kasutatav; 5 - info on täielikult töös kasutatav. n=16

3.3 Toiduohutuse juhtimissüsteemi toimivuse hindamine ja parendamine

Infopäeva pealkiri: PDCA (Plan-Do-Check-Act) mudeli rakendamine toiduohutuse juhtimissüsteemis. Toimivuse hindamine ja parendamine.
Toimumise aeg: 17.06.2020
Toimumise koht: Veebipõhine Microsoft Teams keskkonnas
Korraldaja: Toiduliit
Planeeritud suurusgrupp: 10-25
Osavõtjate arv: 46 (registreeritud osavõtjad k.a järelvaatajad)
https://toiduteave.ee/veebiseminar-17-06-20-pdca-plan-do-check-act-mudeli-rakendamine-toiduohutuse-juhtimissusteemis-juhtimissusteemi-toimivuse-hindamine-ja-parendamine-check-ja-act/

3.3.1 Päevakava

10:00-11:15 **I moodul: Protsesside tulemuslikkuse hindamine ja analüüs**

- Protsesside valideerimis- ja verifitseerimisplaan
- Inspekteerimised ja auditid
- Protsessimõõdikute analüüs ja statistiline väljendamine
- Infovahetus ja tagasiside andmine

11.15-11:30 paus

11:30-12:45 **II moodul: Protsesside tulemuslikkuse hindamine ja analüüs (jätk)**

12:45-13:05 paus

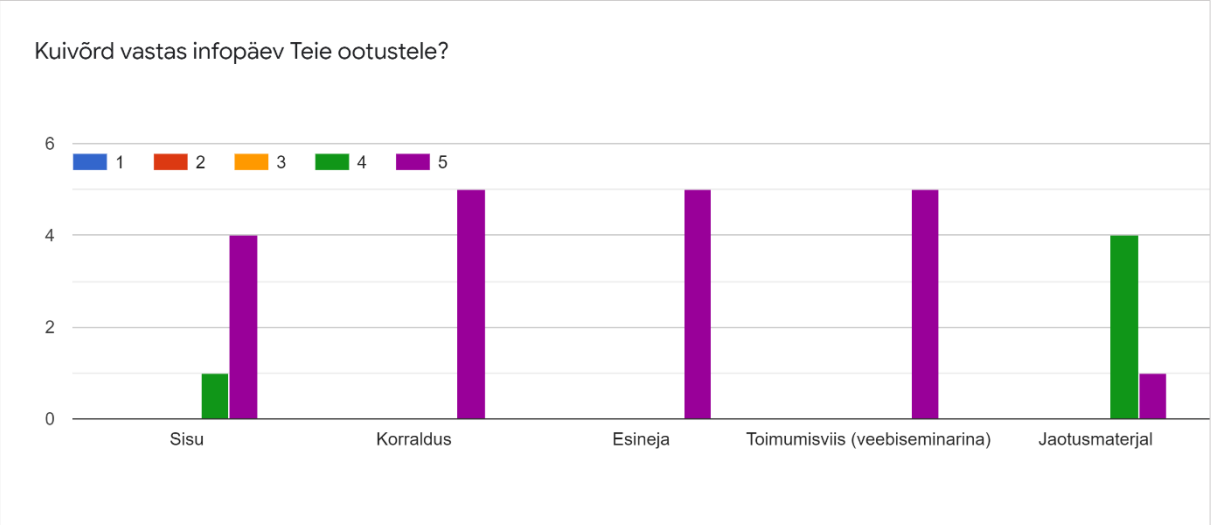
13:05-14.15 **III moodul: Protsesside parendamine**

- Tagasiside andmine
- Juurpõhjuse analüüsi tööriistad
- Korrigeerivad tegevused ja meetmete tulemuslikkuse hindamine
- Protsesside verifitseerimine
- Pideva parendamise kontseptsiooni juurutamine

14.15-14:30 Kokkuvõte. Küsimused-vastused.

3.3.2 Osavõtjate tagasiside

Infopäeval oli koos järelvaatajatega 46 osavõtjat, kellest tagasiside vormi täitmis kahjuks vaid 5. Nendest 1 hindas sisu hinnanguga 4 ning 4 ei pidanud jaotusmaterjali maksimumi vääriliseks. Enim heideti ette seda, et jaotusmaterjal oli üldine kokkuvõte, kuid slaididel oli tegelikult infot rohkem, mida oleks soovinud talletada.

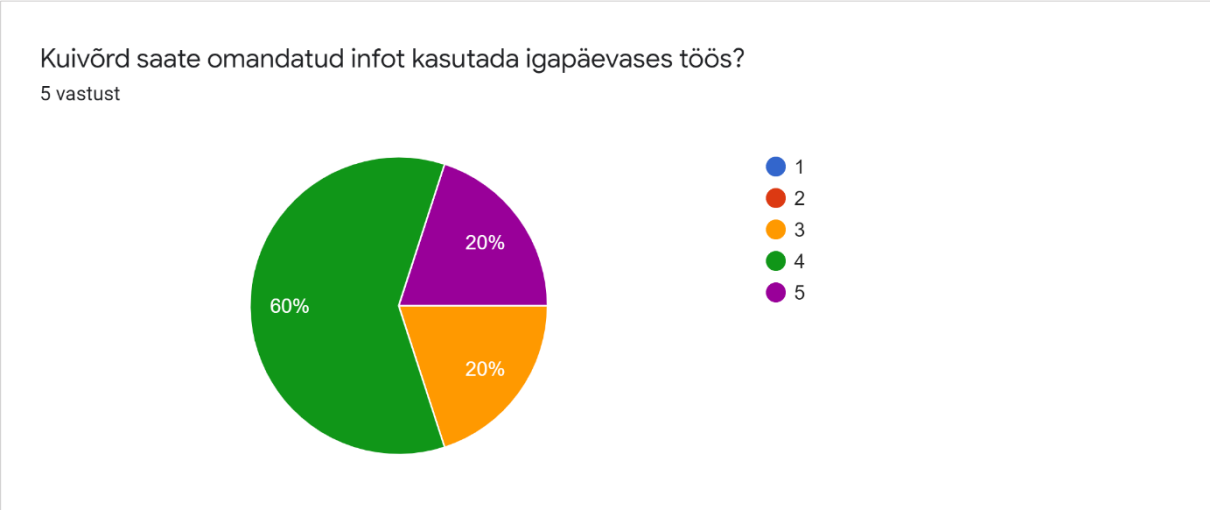


Joonis 7. Üldine hinnang infopäevale „PDCA (Plan-Do-Check-Act) mudeli rakendamine toiduohutuse juhtimissüsteemis. Toimivuse hindamine ja parendamine“. Vertikaalteljel vastanute arv; n=5

Teemade uudsust hinnati seekord pigem keskmiseks – 60% vastanutest andis hinnangu 3.

Joonis 8. Hinnang infopäeva „PDCA (Plan-Do-Check-Act) mudeli rakendamine toiduohutuse juhtimissüsteemis. Toimivuse hindamine ja parendamine“ käigus saadud teabe uudsusele. Skaala: 1 - teema oli tuttav, uut infot ei saanud; 5 - teema oli uus, sain palju uut infot. n=5

Igapäevatöös kasutatavust hinnati samuti madalamalt, kui kahe eelneva infopäeva puhul. Võimalik, et vastanud ei puutu oma töös kokku juhtimissüsteemide auditeerimise ja parendamisega, ning seetõttu hindasid paljud saadud teabe osaliselt töös kasutatavaks.



Joonis 9. Hinnang infopäeva „PDCA (Plan-Do-Check-Act) mudeli rakendamine toiduohutuse juhtimissüsteemis. Toimivuse hindamine ja parendamine“ käigus saadud teabe kasutatavusele igapäevatöös. Skaala: 1 - teema oli tuttav, uut infot ei saanud; 5 - teema oli uus, sain palju uut infot. n=5

3.4 Kokkuvõtlik hinnang ja tulemuslikkuse analüüs

Kokkuvõttes saab öelda, et toiduohutuse juhtimissüsteemide infopäevade sari oli edukas. Varasemas tagasisides on käsitletud teemasid soovitud ning huvi oli suur. Kõrgelt hinnati lektori professionaalsust ja praktiliste näidete toomise oskust. Näiteks üks hästi kokkuvõttev kommentaar osalejalt „Seminar oli see mida lubati: praktilised näited ja kogemused erinevate standardite aspektide juurutamisest.„. Huvi infopäevade vastu oli väga suur, registreerus enam osalejaid, kui lõpuks veebiseminariga ühines. Esimesele infopäevale registreerus 77, osales 62; teisele registreerus 84, osales 57; kolmandale registreerus 78, osales 46. Samas märgiti tagasisides tulevikus soovitavate teemadena taas sama valdkonna teemasid (nt põhjalikum praktiline käsitlus riskianalüüsi

läbiviimisest ja selle erinevatest metoodikatest; HACCP, BRC nõuded ja nende rakendamise näited praktikas; valmistumine ettevõtte kvaliteedijuhtimissüsteemi sertifitseerimiseks; siseaudiitorite koolitus; juurpõhjuste analüüsi metoodikad), mis näitab, et toiduohutuse juhtimissüsteeme üldiselt ja/või süsteemide üksikuid osi võiks käsitleda ka edaspidi.

Veebiformaati hinnati heaks, aega ning raha kokkuhoidvaks. Arutelu käigus jõuti mõtteni, et erinevatel toiduohutuse teemadel võiks regulaarselt korraldada lühikesi webinare. Märgiti ka, et veebiseminar oleks hea vorm uue seadusandluse tutvustamiseks ning PIPi plaanis olevad „Toidu lisaained" ja „Keemilised riskid toidus" võiksid samuti toimuda veebiseminaridena.

3.5 Teemad, mille käsitlemist soovitakse edaspidi

Uurisime infopäevade tagasisides, milliste teemade käsitlemist osalejad edaspidi sooviksid. Tegemist on programmi viimase aastaga ning seekord sai vastata vaid vabavastustena, valikvastuseid ette antud ei olnud.

Vabavastusena esitatud mõtted vajalike teemade kohta:

Toiduohutusega seotus juhtumid, suuremad probleemid, näited programmidest ja protseduuridest ning ka mittevastavustest.
Nutikad lahendused, protsessijuhtimise tööriistad.
Standardite muudatused, õigusaktide muudatused.
Toiduohutus: ladudes, toiduohutus ja tootearendus.
Toitlustuses tooraine ja toitude käitlemine, ruumide puhastamine, töötajate/klientide liikumine koroona viirusest tingitud piirangutega seoses.
Toidulisandid: käitlemise nõuded, hoiustamine ladudes ja müügil, vitamiinid ja nende doseeringud.
Toidu märgistamine, teave toidu päritolu kohta, parim praktika toitumisalane teabe määramiseks, kui laborianalüüsid on liiga kulukad.
Toidu võltsimise ennetamine, toidupettus, toidukaitse.
Toidupakendid: seadusandlus, plastist toidupakendite ohutuse hindamine/katsed, ümbertöödeldud toidupakendite ohutus, pakendite taaskasutus ja ühekordne pakend.
Lisaained toidus.
Toidu reformuleerimine.
Tootearendus.
Labor: proovivõtmine, mikrobioloogia - bakterid, patogeenid, kust toimub kõige tõenäolisem saastumine jne.
Riskide hindamise läbiviimine, ühe juhtumi praktiline läbimängimine.
Toitumis ja tervisealaste väidete kasutamine.

2020. a on toiduohutuse PIPi viimane aasta ning tegevused selleks juba planeeritud. Osade soovitud teemade käsitlemist on planeeritud II poolaastal (nt lisaained, õigusaktid, märgistamine, mikrobioloogia, proovivõtmine). Ülaltoodud loetelust saavad võtta teemasid järgmise PIPi elluviijad. Võib öelda, et osaliselt soovitavad teemad korduvad: on teemasid, mida on juba käsitletud, aga mida küsitakse taas. Hoolimata sellest, et kolm ja pool aastat on erinevaid infopäevi läbi viidud, soovitakse ikka samu teemasid. Inimesed vahetuvad, teemakäsitlused uuenevad, nõuded muutuvad. Huvi tuntakse eelkõige praktiliste lahenduste vastu, võiks planeerida erinevatel teemadel juhtumite praktilist läbimängimist. Kaaluda tasuks ka regulaarsete lühikeste veebiseminaride ellu kutsumist, kus saaks käsitleda erinevaid aktuaalseid toiduohutuse teemasid.

3.6 Millise infokanali kaudu jõudis teave infopäeva toimumise kohta osalejateni?

2020. a I poolaastal jõuti läbi viia vaid 3 veebipõhist infopäeva, mille korraldaja oli Toiduliit. Seetõttu on loomulik, et vastajad märkisid infokanalina veebilehte toiduteave.ee ja Toiduliitu. Infot jagas seekord ka Eesti Kvaliteediühing, mitmed osalejad märkisid teabeallikana just kvaliteediühingut.

4. Korraldatud täienduskoolitused ja nende tulemuslikkuse analüüs

Toiduohutuse PIPi raames on täienduskoolituste korraldajaks Eesti Maaülikool. 2020. a I poolaastaks kavandatud 7-st koolitusest õnnestus läbi viia 5. Enne üleriigilise eriolukorra kehtestamist jõuti korraldada 2 plaanipärast koolitust, 5 koolitust lükati edasi. Nendest üks viidi läbi EMÜ videosilla vahendusel BigBlueButton keskkonnas. Kaks edasilükatud koolitust viidi auditoorselt läbi juunis, järgides Terviseameti ettekirjutusi koolitusel osalejate ohutuse tagamiseks.

Esimesel poolaastal osales õppetöös 127 osalejat (108 erinevat isikut) 63-st erinevast ettevõttest. Õpirühmade keskmine täituvus oli 85%. Toimunud koolituste infot leiab aadressilt https://toiduteave.ee/toimunud-koolitused/aasta-2020/.

Koolitustele registreerunud soovijatest ei jõudnud 35% erinevatel põhjustel õppetööni. Registreerunud, kuid õppima mittejõudnutest (n=70 (65 erinevat isikut)) 45 huvilist (64%) loobus õppimisest vähemalt 3 päeva enne koolituse algust, 15 osalejaks arvatut (21%) tuli lugeda mitteilmunuteks, 5 huvilist (7%) ei kuulunud sihtrühma, 3 osalejat (4%) vahetus ettevõttesiseselt, 1 osaleja (1%) jäi ootamatult haigeks ning 1 osalejat (1%) ei saanud arvata koolitusrühma, kuna tema ettevõtte vähese tähtsusega abi piirmäär oli täitunud. Veebikeskkonnas läbiviidud koolituse puhul oli märgatav koolitusest loobumiste arv juba enne koolituse algust ning samuti koolitusele mitteilmunute arv (7 registreerunut).

4.1 Korraldatud täienduskoolitused

	Täienduskoolituste loetelu	Toimumise aeg ja koht	Päevakava	Lektorid	Osavõtjate arv
1.	Toiduhügieen ja -ohutus, algaste	21.02.2020 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	32
2.	Toidu säilitamisnõuete määramine	13.03.2020 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	26
3.	Allergeeniohje toidukäitlemisettevõtte enesekontrolliplaanis	29.05.2020 veebipõhine (BigBlueButton keskkonnas)	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	20
4.	Tootmishügieen ja sanitatsiooni korraldus	18.06.2020 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	23
5.	Enesekontrollisüsteemi loomine ja auditeerimine	19.06.2020 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

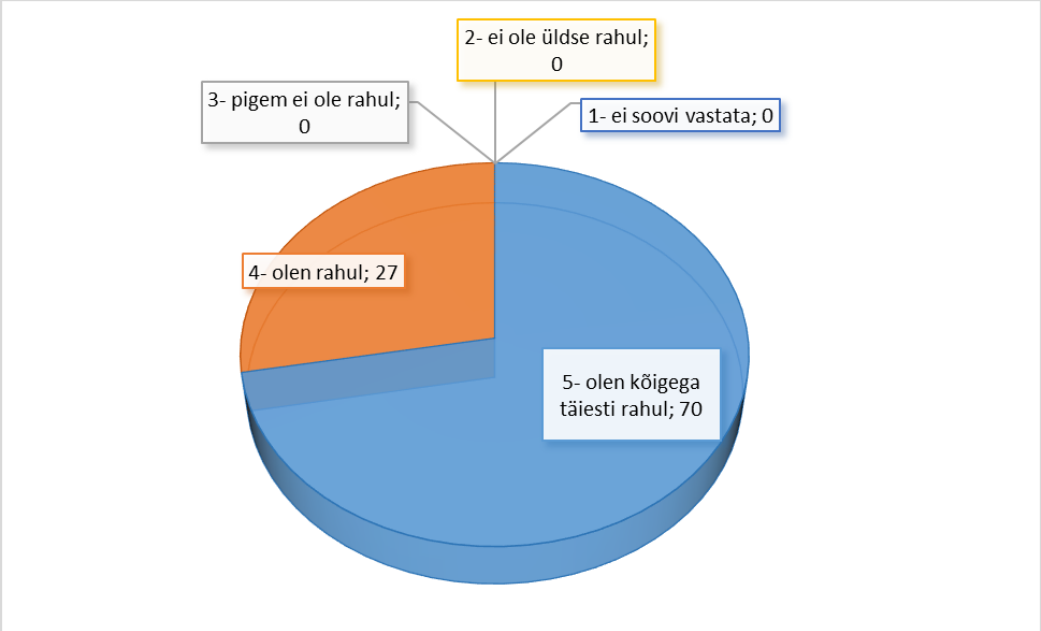
Koolituspäevade lõpus võeti kõigilt osalejatelt kirjalik tagasiside, kus paluti anda vabas vormis üldine hinnang koolitusele (sh korraldusele), määratleda 5-astmelisel skaalal saadud uute teadmiste hulk ning õpitu rakendatavus igapäevatöös. Soovi korral said vastajad tuua näiteid. Samuti küsiti, millistest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

Analüüsis kasutatavaid tagasisidelehti oli 98 (n=127), s.o 77% kõigist vaatluse all oleva perioodi õppijatest.

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

Osalejate üldise hinnangu kohaselt on endiselt ülekaalukalt tegemist väga heade, heade, huvitavate, informatiivsete ja hästi ülesse ehitatud koolitusprogrammidega. Õppijad hindasid kõrgelt õppejõudude sõnaselgust, asjatundlikkust ja auditooriumi kaasamise oskust (sh huumorimeelt ja emotsionaalsust), aga ka oskust tuua näiteid päriselust. Osalejad kiitsid, et koolitus on hea võimalus saada oma küsimustele vastused ja algteadmised, mille põhjalt liikuda edasi.

Koolituste korraldusega ollakse samuti rahul.



Joonis 10: Programmis osalenud kursuslaste hinnangud koolituse korraldusele (ruum, ajakava, toitlustus, kirjavahetus, suhtlemine, info kättesaadavus jmt) (n=97).

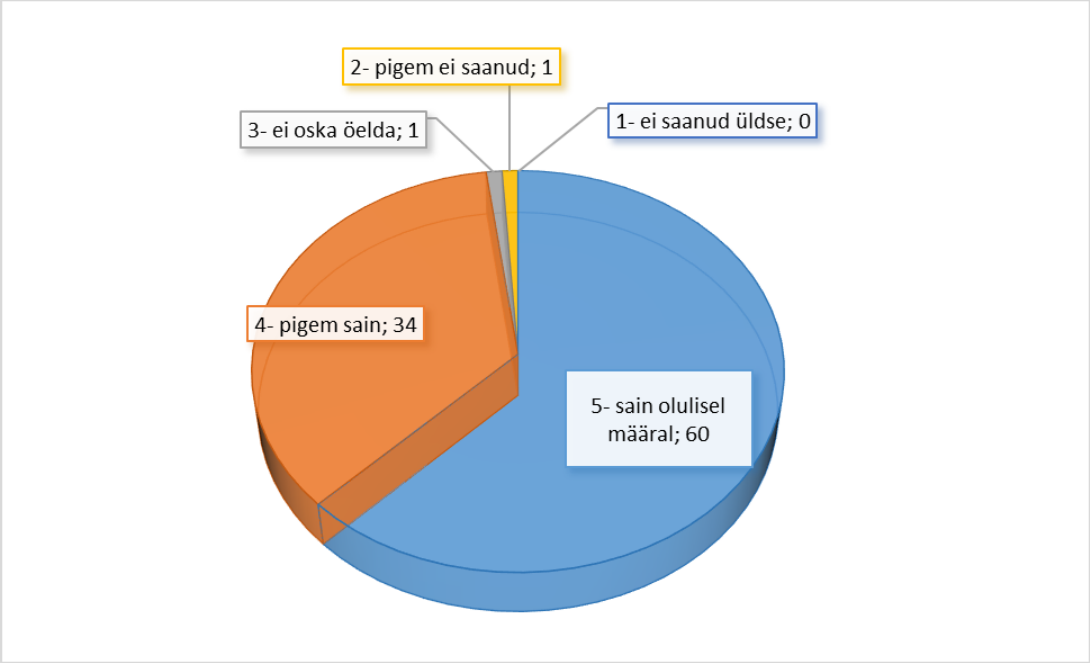
Osalejad tõid välja nt seda, et hea on saada meeldetuletus koolitusele registreerumise kohta, vastuvõtt on väga meeldiv ning toit maitsev. Puudustena toodi välja aga nt see, et kuna koolitusteemad on kasulikud ja huvitavad ning nõudlus suur (st osalejaid on palju), siis ehk oleks võimalik korraldajatel leida suurem klassiruum, mis mahutaks rohkem huvilisi.

Veebipõhisel koolitusel osalenud õppijad tõid aga nt välja, et kuigi sellisel kujul õppimine oli esmakordne kogemus, läks kõik väga hästi (kui ei olnud tehnilisi probleeme- nt kõikuv internetiühendus, kaja) ning selliseid koolitusi võiks teha sagedamini- „info omandamine üksi ja vaikses ruumis on üllatavalt efektiivne, pluss transpordile ja parkimisele kuluv energia ja aeg jäävad alles“. Veebipõhisel koolitusel osalemine on ideaalne lahendus kaugemalt tulijatele, nt Saaremaa osalejatele, kellel jääb ära 5 tundi edasi-tagasi sõitmist.

Hinnang teemade uudsusele ja töös kasutatavusele

Koolitustel osales nagu ikka väga erineva kogemusega kursuslasi- suurettevõtetest koduköökideni. Toiduohutuse valdkonnaga varasemalt kokku puutunud osalejad tõid peamiselt välja selle, et koolitusel osalemine oli kasulik meeldetuletuseks ning väga väärtuslikud on näited elust ning lingid, kust leida materjali. Hinnati ka seda, et koolitaja tõi viimase aja uudiseid ning lükkas ümber vanu uskumusi. Valdkonnaga alustajad kirjutasid, et koolitustel osalemine on julgustav ning annab kindlustunnet jätkamiseks.

Kui vaadelda alltoodud joonisel uute teadmiste saamist (sain olulisel määral (63%); pigem sain (35%)), siis on näha, et vaatamata kirjalikes kommentaarides mainitud unustatu kordamisele on 98% koolitustel osalenutest leidnud enda jaoks läbitud temaatikas ka midagi uut.



Joonis 11. Koolitustel osalenute hinnangud uute teadmiste omandamisele (n=96).

Kui analüüsida vabavastusena lisatud näiteid saadud uute teadmiste kohta, siis leiti igalt koolituselt midagi väärtuslikku.

Mõned näited:

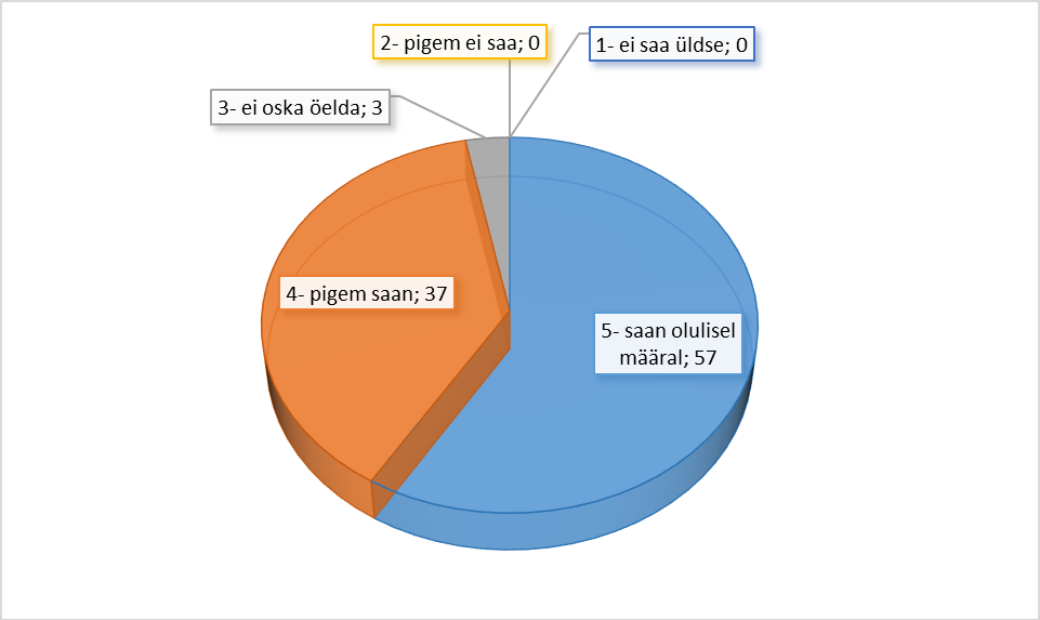
- „Sain teadmisi toiduseadusest ja toitumisalasest teabest. Mõtteid toiduhügieenist, mida kasutada oma ettevõttes.“ (Toiduhügieen ja –ohutus, algaste);
- „Kindlustunne kestvuskatsete teostamisel, uuemaid põhimõtteid sellel alal.“ (Toidu säilitamisnõuete määramine);
- „Kuidas teavitada töötajaid tööle tulles ohtudest allergeenide näol.“ (Allergeeniohje toidukäitlemisettevõtte enesekontrolliplaanis).

Igapäevatöös rakendatavateks hindas saadud teadmisi 97% vastajatest (59% „saan olulisel määral“; 38% „pigem saan“) ning 3 osalejat (3%) ei osanud öelda. Esitatud näidete kohaselt kasutatakse teadmisi peamiselt asutusesisese järelevalve (enesekontrolliplaanide) tõhustamiseks ning tootmisolude sh riskide hindamisel.

Mõned näited:

- „Täiendavad teadmised aitavad efektiivsemalt võtta hügieeniproove ning tean nüüd, millele tähelepanu pöörata.“ (Toiduhügieen ja –ohutus, algaste)

- „Hügieenitaset tuleb ettevõttes veelgi tõsta. Ka töötajatele tuleb hügieeni pidevalt meelde tuletada.“ (Toidu säilitamisnõuete määramine)
- „Enesekontrolliplaane koostades, menüüsid ja kokkade juhendamist silmas pidades.“ (Allergeeniohje toidukäitlemisettevõtte enesekontrolliplaanis)
- „Hea mõte on erinevates ohusituatsioonides töötavad inimesed eristada eri värvi riietusega.“ (Tootmishügieen ja sanitatsiooni korraldus)



Joonis 12. Koolitustel osalenute hinnangud saadud teadmiste rakendatavusele igapäevatöös (n=97)

4.1.2 Kokkuvõtlik hinnang, tulemuslikkuse analüüs ja huvipakkuvad teemad

Kursuslaste üldise hinnangu kohaselt on endiselt tegemist väga heade, huvitavate, informatiivsete ja hästi ülesse ehitatud koolitustega. Õppijad hindasid kõrgelt õppejõudude sõnaselgust, asjatundlikkust, auditooriumi kaasamise ning eluliste näidete toomise oskust.

Veebikoolitusel osalenud leidsid, et see oli üllatavalt efektiivne – säästeti aega ja raha, infot sai kuulata ja omandada üksinda vaikses ruumis. Samas oli veebikoolituse puhul märgata ka suuremat loobujate hulka.

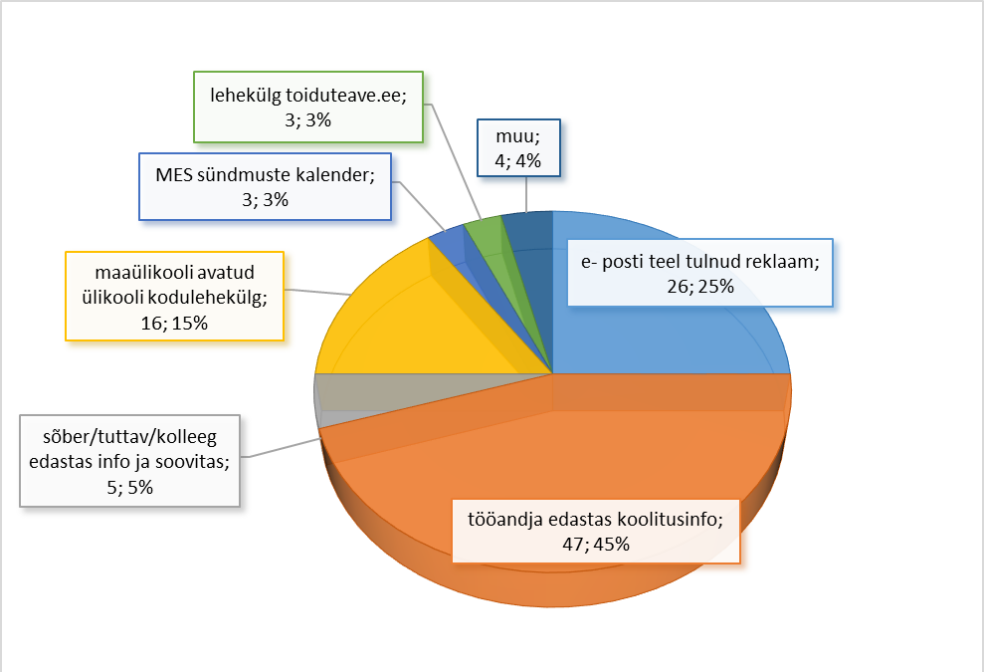
Endiselt tuntakse vajadust toidu- ja tootmishügieeni ning toiduohutuse alaste koolituste järele sh mikrobioloogilised ohud (nt mikroorganismide areng) ja keemilised ohud toidus (nt taimekaitsevahendite jäägid ja ravimijäägid toidus ja nende mõju inimese tervisele). Samuti kõik lisaainetega seonduv (nt suhkruasendajad).

Jätkuvalt on päevakajalised enesekontrollisüsteemi jmt sisekontrolli teostamist käsitlevad teemad sh enesekontrolliplaani koostamine, laborimetoodikad, analüüsimine jmt.

Taas mainiti toorme hindamise (nt toidu koostisosade päritolu) ja toidupettuse (toidu võltsimine-auditeerimine) teemasid. Küsiti ka üksikasjalikke juhiseid koduköögis toidu käitlemise alustamise kohta ning toiduseaduse muudatuste käsitlemist koduköögi ja väikekäitleja vaatenurgast.

4.2 Millise infokanali kaudu jõudis teave koolituste toimumise kohta osalejateni?

Tagasiside analüüs näitab, et kõige efektiivsemaks meetodiks (70%) võimalike osalejateni jõudmisel on endiselt otsepostitus, kas koolitustel juba osalenud õppijate meilidele (25%) või sihtrühmas määratletud ettevõtete üldmeiliaadressidele (45%). Üsna aktiivselt jälgitakse EMÜ avatud ülikooli kodulehekülge (15%) ning endiselt toimib suusõnaline „sõber/tuttav/kolleeg“ soovitas (5%) info levitamine. Lehekülge toiduteave.ee on märgitud info leidmise kohana 3 korda (3%). MES sündmuste kalendrit (veebilehel pikk.ee) on märgitud 3 korda (3%). „Muude“ (3%) info leidmise kohtadena toodi välja EMÜ avatud ülikooli FB lehekülge (3 korda) ning info saamist Veterinaar- ja Toiduameti ametniku või tootmise alaliidu kaudu (1 kord).



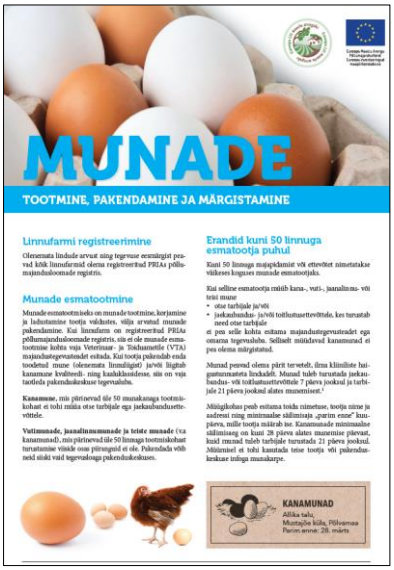
Joonis 13. Infokanalid, mille kaudu jõudis teave koolituse toimumise kohta osalejateni (n=98). Üks osaleja võis märkida ka mitu valikut.

5. Väljaantud teabematerjalid

Toiduohutuse PIPi raames ilmus 2020. a I poolaastal 7 trükitud teabematerjali, neist 1 venekeelne.

5.1 Munade tootmine, pakendamine ja märgistamine

Tiraaž 500 eksemplari
Formaat vastavalt tellimusele A4, 4 lk
Koostamise ja väljaandmise korraldas EPKK
Avaldatud
https://toiduteave.ee/valjaanded/margistamine/



Teabematerjal annab ülevaate nõuetest, millest erineva linnuliigi munade tootmisel, pakendamisel ja märgistamisel lähtuda tuleb. Hõlmatud on teemad: linnufarmide registreerimine, munade esmatootmine (s.h erandid väikeses koguses tootja puhul), pakenduskeskused ja munatoodete käitlemisettevõtted, kanamunade liigitamine ning märgistamine, erinevate linnuliikide munade pakendite märgistamine.

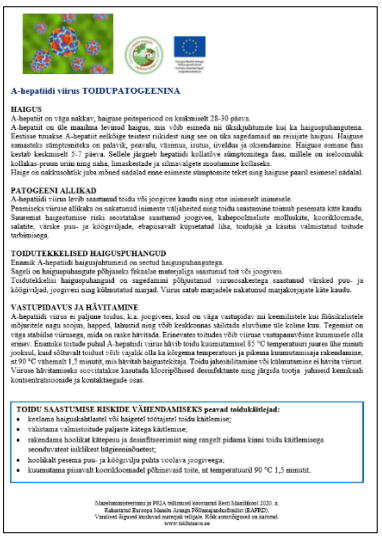
5.2 Polütsükliliste aromaatsete süsivesinike vähendamise ja vältimise võimalused (vene keeles)

Возможности уменьшения и избегания полициклических ароматических углеводородов

Tiraaž 1000 eksemplari
Formaat vastavalt tellimusele A4, 4lk
Koostas Maaeluministeerium, tõlkimise ja väljaandmise korraldas EPKK
Avaldatud
https://toiduteave.ee/valjaanded/keemiline-ohutus/

Teabematerjal annab venekeelsele käitlejale ülevaate polütsüklilistest aromaatsetest süsivesinikest (PAH-dest) toidus ning nende vähendamise ja vältimise võimalustest. Teabematerjali koostasid Maaeluministeeriumi toidu keemilise ja bioloogilise ohutuse büroo spetsialistid. Tõlkimise ja väljaandmise korraldas EPKK.

5.3 A-hepatiidi viirus toidupatogeenina



A-hepatiidi viirus TOIDUPATOGEENINA

HAIGUS
A-hepatiit on väga nakkav; haiguse peiteperiood on keskmiselt 28-30 päeva.
A-hepatiit on üle maailma levinud haigus, mis võib esineda nii ühekjuhtumite kui ka haiguspuhangutena. Eestisse tuuakse A-hepatiit eelkõige teistest riikidest ning see on üks sagedamaid an ensijate haigusi. Haiguse esmastele sümptomiteks on palavik, peavalu, vilumus, iiutus, üveldus ja oksendamine. Haiguse esmane fass kestab keskmiselt 3-7 päeva. Sellele järgneb hepatiidi kollatiive sümptomitega fass, millele on iseloomulik kollakas-pruun uriin ning naha, limaskestade ja silmavalgete muutumine kollaseks.
Haige on nakkusohtlik juba mõned nädalad enne esimeste sümptomite teket ning haiguse paaril esimesel nädalal.

PATOGEENI ALLIKAD
A-hepatiidi viirus levib saastunud toidu või joogivee kaudu ning otse inimeselt inimesele.
Peamiseks viirusa allikaks on nakatunud inimesta väljuhsteid ning toidu saastumine toimub pesemata kätte kaudu. Suuremat haigestumise riski seostatakse saastunud joogivee, kahepoolmeliste mollusklite, koorikloomade, salatite, värske puu- ja köögiviljade, ebapiisavalt küpsetatud liha, toidujäk ja käsitsi valmistatud toitude turbimisega.

TOIDUTEKKELISED HAIGUSPUHANGUD
Enamik A-hepatiidi haigusjuhtumeid on seotud haiguspuhangutega.
Sageli on haiguspuhangute põhjuseks felkaalse materjaliga saastunud toit või joogivesi.
Toidutekkelisi haiguspuhangud on sagedamini põhjustanud viirusesakeriega saastunud värsked puu- ja köögiviljad, joogivesi ning kõlmutatud marjad. Viirus satub marjadele nakatunud marjakorjajate käte kaudu.

VASTUPIDAVUS JA HÄVITAMINE
A-hepatiidi viirus ei paljune toidus, k.a. joogivees, kuid on väga vastupidav mi keemilistele kui füüsikalistele mõjuritele nagu soojus, happed, lahustid ning võib kesäkonnas säilitada elavõime tile kolme kuu. Tegemist on väga stabiilse viirusega, mida on raske hävitada. Eriseerates toiudes võib viirus vastupanuvõime kuumusele olla erinev. Enamike toitude puhul A-hepatiidi viirus hävib toidu kuumutamisel 85 °C temperatuuri juures ühe minuti jooksul, kuid sõltuvalt toidust võib vajalik olla ka kõrgema temperatuuri ja pikema kuumutamisaja rakendamine, at 90 °C vähemalt 1,5 minutit, mis hävitab haigustekitaja. Toidu jahesäilitamine või külmutamine ei hävita viirust. Viirusa hävitamiseks soovitatakse kasutada klooripõhiseid desinfektante ning järgida tootja juhiseid kemikaali kontsentratsioonide ja kontaktisegade osas.

TOIDU SAASTUMISE RISKIDE VÄHENDAMISEKS peavad toidukäitlejad:
- keelama haiguskahtlusel või haigetel töötajatel toidu käitlemise;
- välistama valmistoitude paljaste kätega käitlemise;
- rakendama hoolikat kätepesu ja desinfitseerimist ning rangelt pidama kinni toidu käitlemisega seonduvatest isiklikest hügieenireeglitest;
- hoolikalt pesema puu- ja köögiviljja puhta voolava joogiveega;
- kuumutama piisavalt koorikloomadel põhinevaid toite, at temperatuuril 90 °C 1,5 minutit.

Maaeluministeeriumi ja PRIA tellimusel koostanud Berti Maalihõiod 2020. a.
Rahastatud Euroopa Maade Arengu Põõmajaõuefondist (EAFRD).
Vaadlusi lõgusid toidavad maetjaki tellijale. Kõik arendlõgused on kaitsud.
www.toiduteave.ee

Tiraaž 1000 eksemplari
Formaat vastavalt tellimusele A4, kuni 1 lk tekst
Koostamise ja väljaandmise korraldas EMÜ
Avaldatud https://toiduteave.ee/valjaanded/bioloogiline-ohutus/

A-hepatiidi viirus levib saastunud toidu või joogivee kaudu ning otse inimeselt inimesele. EMÜ toiduhügieeni ja rahvatervise õppetooli juhataja professor Mati Roasto koostatud teabelehes antakse ülevaade haigustekitaja allikatest, levimise ja hävitamise võimalustest ning sellest, millele peab toidukäitleja tähelepanu pöörama toidu saastumise riskide vähendamiseks.

5.4 Noroviirused toidupatogeenina

Noroviirused TOIDUPATOGEENINA

HAIGUS
Noroviirused on kõige sagedasemad mitte-bakteriaalsete gastroenteriitide põhjustajad maailmas. Haiguse inkubatsiooniperiood on 10 kuni 50 tundi, keskmiselt 24 tundi. Kõige iseloomulikumateks haigustunnuseks on iiveldus ja oksendamine, mis esineb üle 50% haigestunutel. Sagedasteks sümptomiteks on ka kõhuvalu ja kõhulahtisus, mõnikord kaasnevad leitunatmud, peavalu, lihasvalu ja mõõdukas palavik. Haigusele on iseloomulik järsk algus ning haigestunud väga halb enesetunne. Siiski on enamikel juhtudel tegemist pigem kerge haigusega, mis kestab üks kuni kaks päeva.

PATOGEENI ALLIKAD
Viirust on kõige sagedamini tuvastatud austrites ja kahepoolmelistes karploomades, kuid ka paljudest teistest toitudest, erii valmistoitudest, mis ei vaja edasist temmilst töötlemist. Sageli on noroviirusnäkhtsiooni on põhjustanud noroviirustega saastunud värskete puu- ja köögiviljade, kõlmutatud marjade ning erinevate maiseandide söömine. Haigestuda võib ka saastunud pinna või esemete puudutamise kaudu, millele järgneb sõrmadme nakatumine. Haigestumise põhjuseks võib olla ka otsese kontakt nakatunud isikuga.
Nakkusdoos on väga madal – haigestumiseks piisab 1-st kuni 10-st viirusosakesest.

TOIDUTEKKELISED HAIGUSPUHANGUD
Haigustekitaja levib esmasesti peamsta kätte kaudu. Haiguspuhangute põhjuseks on noroviirustega saastunud toit või haigestunud inimene ehk inimeselt-inimesele ülekanne. Sageli on noroviirusenteriitide puhangute põhjuseks olnud saastunud joogivesi. Haiguspuhangud on esinenud vanadekodudes, koolides, lasteaedades, haiglates, sõjaväeosades ja mõõdukamadel – kohtades, kus tegemist lähtestlustamisega ning koos vähemad inimesi on palju.

VASTUPIDAVUS JA HÄVITAMINE
Toidu jahesäilitamisel või külmutamisel säilitavad noroviirused elavõime aastaid. Noroviirused on resistentsed enamiko toidu säilitusainete suhtes.
Tavapärased pastõriseerimise temperatuurid ja ajad ei ole viirusa hävitamiseks piisavad, vaja on pikemat kuumutamisaega. Austrite ja rassakarpide aurutamine ei hävita haigustekitajat, kuid noroviirused hävivad toidu keetmisel kolme minuti jooksul. Noroviirused on resistentsed ai madala pH kui ka veeaktiivsuse suhtes.
Viirus inaktiveerub pH <3 ja >10 juures. UV-kiirgus hävitab noroviirused.
Kõte pesemine soojs vee ja seebiga eemaldab viirusosakesed kätelt: mehaanilisel teel, vähendades viirusa ellujäämisaeg viirusahust.
Kloori kontsentratsioon 10 mg/L inaktiveerib noroviirused. Viirusa hävitamiseks soovitatakse kasutada eelkõige klooripõhiseid desinfektante. Usaematest meetodiest on noroviirusete hävitamisel toidus, eelkõige toidu pinnadel, efektiivseks osutanud osoon ning pulseeriva elektrivälja tehnoloogia rakendamine.

TOIDU SAASTUMISE RISKIDE VÄHENDAMISEKS peavad toidukäitlejad:
- keelama haigustunnustega töötajatel toidukäitlemise (tõele võib nõusta minimaalselt kolm päeva pärast haigusest paranemist);
- rakendama hoolikat kätepesu ning rangelt tähna kõiki toidu käitlemisega seonduvaid hügieenisõnõndid;
- tagama tõrske ja puhta toidu tooraine kasutamise ning vältima toidu ristsaastumist;
- hoolikalt pesema puu- ja köögiviljja puhta voolava joogiveega.

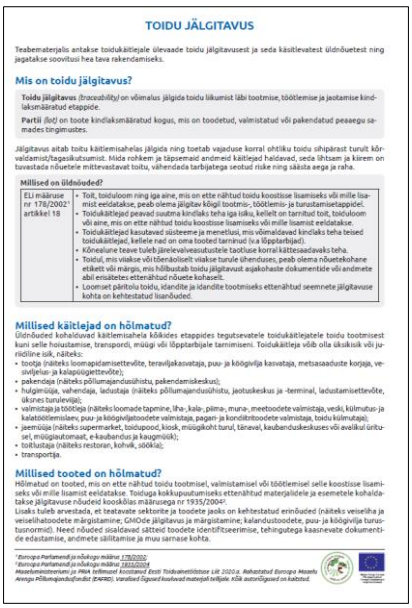
Maaeluministeeriumi ja PRIA tellimusel koostanud Berti Maalihõiod 2020. a.
Rahastatud Euroopa Maade Arengu Põõmajaõuefondist (EAFRD).
Vaadlusi lõgusid toidavad maetjaki tellijale. Kõik arendlõgused on kaitsud.
www.toiduteave.ee

Tiraaž 1000 eksemplari
Formaat vastavalt tellimusele A4, 1 lk
Koostamise ja väljaandmise korraldas EMÜ
Avaldatud https://toiduteave.ee/valjaanded/bioloogiline-ohutus/

Noroviirused on kõige sagedasemad mitte-bakteriaalsete gastroenteriitide põhjustajad maailmas. Haiguspuhangute põhjuseks on noroviirustega saastunud toit ja joogivesi või inimeselt-inimesele ülekanne. EMÜ toiduhügieeni ja rahvatervise õppetooli juhataja professor Mati Roasto koostatud teabelehes antakse ülevaade haigustekitaja allikatest, levimise ja hävitamise võimalustest ning sellest, millele peab toidukäitleja tähelepanu pöörama toidu saastumise riskide vähendamiseks.

Mõlemad teabelehed on toidupatogeene tutvustavast sarjast, kus on varem ilmunud *Campylobacter spp*. toidupatogeenina, *Staphylococcus aureus* toidupatogeenina ja *Listeria monocytogenes* toidupatogeenina.

5.5 Toidu jälgitavus



TOIDU JÄLGITAVUS

Teabematerjalis antakse toidukäitlejale ülevaade toidu jälgitavusest ja seda käsitlevatest üldnõuetest ning jagatakse soovitusi hea tava rakendamiseks.

Mis on toidu jälgitavus?

Toidu jälgitavus *(traceability)* on võimalus jälgida toidu liikumist läbi tootmise, töötlemise ja jaotamise kindlaksmäratud etappide.

Partii *(lot)* on toote kindlaksmäratud kogus, mis on toodetud, valmistatud või pakendatud peaaegu samades tingimustes.

Jälgitavus aitab toitu käitlemisahelas jälgida ning toetab vajaduse korral ohtliku toidu sihipärast turult kõrvaldamist/tagasikutsumist. Mida rohkem ja täpsemaid andmeid käitlejad haldavad, seda lihtsam ja kiirem on tuvastada nõuetele mittevastavat toitu, vähendada tarbijatega seotud riske ning säästa aega ja raha.

Millised on üldnõuded?

ELi määruse nr 178/2002[1] artiklel 18	• Toit, toiduloom ning iga aine, mis on ette nähtud toidu koostisse lisamiseks või mille lisamist eeldatakse, peab olema jälgitav kõigil tootmis-, töötlemis- ja turustamisetappidel. • Toidukäitlejad peavad suutma kindlaks teha iga isiku, kellelt on tarnitud toit, toiduloom või aine, mis on ette nähtud toidu koostisse lisamiseks või mille lisamist eeldatakse. • Toidukäitlejad kasutavad süsteeme ja menetlusi, mis võimaldavad kindlaks teha teised toidukäitlejad, kellele nad on oma tooted tarninud (va lõpptarbijad). • Kõnealune teave tuleb pädevalevaatusutsutele taotluse korral kättesaadavaks teha. • Toidul, mis viiakse või tõenäoliselt viiakse turule ühenduses, peab olema nõuetekohane etikett või märgis, mis hõlbustab toidu jälgitavust asjakohaste dokumentide või andmete abil ensiastes ettenähtud nõuete kohaselt. • Loomset päritolu toidu, ühendite ja ühendite tootmiseks ettenähtud seemnete jälgitavuse kohta on kehtestatud lisanõuded.

Millised käitlejad on hõlmatud?

Üldnõudest kohalduvad käitlemisahela kõikides etappides tegutsevatele toidukäitlejatele toidu tootmisest kuni selle hoiustamise, transpordi, müügi või lõpptarbijale tarnimiseni. Toidukäitleja võib olla üksikisik või juriidiline isik, näiteks:

- tootja (näiteks loomapidamisettevõte, teraviljakasvataja, puu- ja köögivilja kasvataja, metsaseaduste korjaja, veisiviljelus- ja kalapüügiettevõte);
- pakendaja (näiteks põllumajandusühistu, pakendamiskeskus);
- hulgimüüja, vahendaja, ladustaja (näiteks põllumajandusühistu, jaotuskeskus ja -terminal, ladustamisettevõte, üksnes turulevilja);
- valmistaja ja töötleja (näiteks loomade tapmine, lihe-, kala-, piima-, muna-, meetoodete valmistaja, veski, külmutus- ja kalatöötlemisleu, puu- ja köögiviljatoodete valmistaja, pagari- ja kondiitritoodete valmistaja, toidu külmutaja);
- jaemüüja (näiteks supermarket, toidupood, kiosk, müügikohtturul, tänaval, kaubanduskeskuses või avaliikul ürituisel, müügiautomaat, e-kaubandus ja kaugmüük);
- toitlustaja (näiteks restoran, kohvik, söökla);
- transportija.

Millised tooted on hõlmatud?

Hõlmatud on tooted, mis on ette nähtud toidu tootmisel, valmistamisel või töötlemisel selle koostisse lisamiseks või mille lisamist eeldatakse. Toiduga kokkupuutumiseks ettenähtud materjalidele ja esemetele kohaldatakse jälgitavuse nõudeid kooskõlas määrusega nr 1935/2004[2].

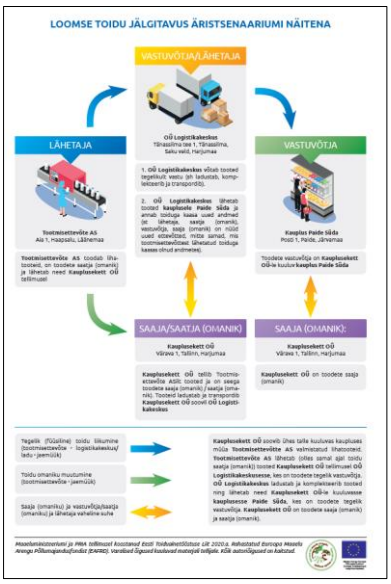
Lisaks tuleb arvestada, et teatavate sektorite ja toodete jaoks on kehtestatud erinõudeid (näiteks veiseliha ja veiselihatoodete märgistamine; GMOde jälgitavus ja märgistamine; kalandustoodete, puu- ja köögivilja turustusnormid). Need nõudeid sisaldavad sätteid toodete identifitseerimise, tehingutega kaasnevate dokumentide edastamise, andmete säilitamise ja muu sarnase kohta.

[1] Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus 178/2002
[2] Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus 1935/2004
Maaelumministeeriumi ja PRIA tellimusel koostanud Eesti Toiduettõtõtuse LIK 2020.a. Rahastatud Euroopa Maaelu Arengu Põllumajandusfondist (EAFRD). Varadusel õigused kuuluvad materjali tellijale. Kõik autoriõigused on kaitstud.

Teabematerjalis selgitatakse toidu jälgitavuse mõistet, käsitletakse jälgitavuse üldnõudeid ja nende kohaldamist. Tuuakse näiteid ja jagatakse soovitusi jälgitavuse andmete hea tava rakendamise kohta.

Tiraaž 1000 eksemplari
Formaat vastavalt tellimusele A4, 4 lk
Koostamise ja väljaandmise korraldas Toiduliit
Avaldatud
https://toiduteave.ee/valjaanded/toiduhugieen-ja-enesekontroll/

5.6 Loomse toidu jälgitavus

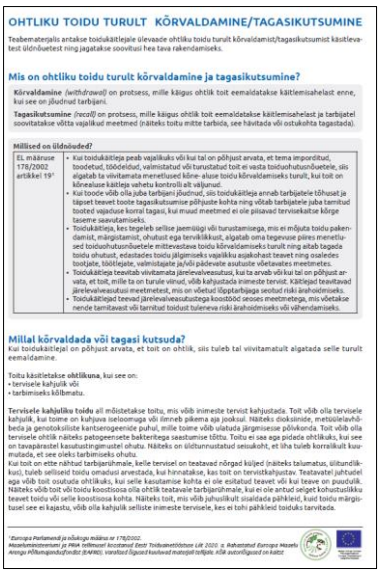


Tiraaž 1000 eksemplari
Formaat vastavalt tellimusele A4, 1 lk
infograafika
Koostamise ja väljaandmise korraldas Toiduliit
Avaldatud
https://toiduteave.ee/valjaanded/toiduhugieen-ja-enesekontroll/

Teabelehes kirjeldatakse graafiliselt loomse toidu jälgitavust äristsenaariumi näitena. Teabeleht on täienduseks nelja leheküljelisele toidu jälgitavuse materjalile, kuid see on käsitletav ka eraldiseisvana.

5.7 Ohtliku toidu turult kõrvaldamine/tagasikutsumine

Tiraaž 1000 eksemplari
Formaat vastavalt tellimusele A4, kuni 4 lk
Koostamise ja väljaandmise korraldas Toiduliit
Avaldatud
https://toiduteave.ee/valjaanded/toiduhugieen-ja-enesekontroll/



OHTLIKU TOIDU TURULT KÕRVALDAMINE/TAGASIKUTSUMINE

Teabematerjalis antakse toidukäitlejale ülevaade ohtliku toidu turult kõrvaldamist/tagasikutsumist käsitlevatest üldnõuetest ning jagatakse soovitusi hea tava rakendamiseks.

Mis on ohtliku toidu turult kõrvaldamine ja tagasikutsumine?

Kõrvaldamine *(withdrawal)* on protsess, mille käigus ohtlik toit eemaldatakse käitlemisahelast enne, kui see on *jõudnud* tarbijani.

Tagasikutsumine *(recall)* on protsess, mille käigus ohtlik toit eemaldatakse käitlemisahelast ja tarbijatel soovitatakse võtta vajalikud meetmed (näiteks toitu mitte tarbida, see hävitada või ostukohta tagasitada).

Millised on üldnõuded?

EL määruse 178/2002 artikkel 19[1]	• Kui toidukäitleja peab vajalikuks või kui tal on põhjust arvata, et tema imporditud, toodetud, töödeldud, valmistatud või turustatud toit ei vasta toiduohutusnõuetele, siis algatab ta viivitamata meretlused kõne- aluse toidu kõrvaldamiseks turult, kui toit on kõnealuse käitleja vahetu kontrolli all väljaspool. • Kui toode võib olla juba tarbijani jõudnud, siis toidukäitleja annab tarbijatele tõhusat ja täpset teavet toote tagasikutsumise põhjuste kohta ning võtab tarbijatele juba tarmitud tooted vajaduse korral tagasi, kui muud meetmed ei ole piisavad tervisekaitse kõrge taseme saavutamiseks. • Toidukäitleja, kes tegeleb sellise jaemüügi või turustamisega, mis ei mõjuta toidu pakendamist, märgistamist, ohutust ega terviklikkust, algatab oma tegevuse piires menetlused toiduohutusnõuetele mittevastava toidu kõrvaldamiseks turult ning aitab tegada toidu ohutust, edastades toidu jälgimiseks vajalikku asjakohast teavet ning osaledes tootjate, töötlejate, valmistajate ja/või pädevate asutuste võetavates meetmetes. • Toidukäitleja teavitab viivitamata järelevalveasutust, kui ta arvab või kui tal on põhjust arvata, et toit, mille ta on turule viinud, võib kahjustada inimeste tervist. Käitlejad teavitavad järelevalveasutusi meetmetest, mis on võetud lõpptarbijaga seotud riski ärahoidmiseks. • Toidukäitlejad teevad järelevalveasutustega koostööd seoses meetmetega, mis võetakse nende tarmitavast või tarmitud toidust tuleneva riski ärahoidmiseks või vähendamiseks.

Millal kõrvaldada või tagasi kutsuda?

Kui toidukäitlejal on põhjust arvata, et toit on ohtlik, siis tuleb tal viivitamatult algatada selle turult eemaldamine.

Toitu käsitletakse **ohtlikuna**, kui see on:
• tervisele kahjulik või
• tarbimiseks kõlbmatu.

Tervisele kahjuliku toidu all mõistetakse toitu, mis võib inimeste tervist kahjustada. Toit võib olla tervisele kahjulik, kui toime on kuhjuva iseloomuga või ilmneb pikema aja jooksul. Näiteks dioksiinide, metüülelavhõbeda ja genotoksiliste kantserogeenide puhul, mille toime võib ulatuda järgmisesse põlvkonda. Toit võib olla tervisele ohtlik näiteks patogeensete bakteritega saastumise tõttu. Toitu ei saa ega pidada ohtlikuks, kui see on tavapärastel kasutustingimustel ohutu. Näiteks on üldtunnustatud seisukoht, et liha tuleb korralikult kuumutada, et see oleks tarbimiseks ohutu.
Kui toit on ette nähtud tarbijarühmale, kelle tervisel on teatavad nõrgad küljed (näiteks talumatus, ülitundlikkus), tuleb selliseid toidu omadusi arvestada, kui hinnatakse, kas toit on tervistkahjustav. Teatavatel juhtudel aga võib toit osutuda ohtlikuks, kui selle kasutamise kohta ei ole esitatud teavet või kui teave on puudulik. Näiteks võib toit või toidu koostiosa olla ohtlik teatavale tarbijarühmale, kui ei ole antud selget kohustuslikku teavet toidu või selle koostiosa kohta. Näiteks toit, mis võib juhuslikult sisaldada pähkleid, kuid toidu märgistusel see ei kajastu, võib olla kahjulik sellistele inimeste tervisele, kes ei tohi pähkleid toiduks tarvitada.

[1] *Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus nr 178/2002.*
Maaeluministeeriumi ja PRIA tellimusel koostanud Eesti Toiduametiöötsuse LIK 2020. a. Rahastatud Euroopa Maaelu Arengu Põhimõtetekohaste (EAMR); varaliste õigusel kaitsevad materjali tellijale. Kõik autorõigused on kaitst.

Teabematerjalis antakse toidukäitlejale ülevaade ohtliku toidu turult kõrvaldamist/tagasikutsumist käsitlevatest üldnõuetest, selgitatakse millest peaks koosnema kõrvaldamise/tagasikutsumise süsteem, millised on erinevate käitlejate roll ja vastutus. Tuuakse näiteid ning jagatakse soovitusi hea tava rakendamiseks. Teabematerjal moodustab toidu jälgitavust ning ohtliku toidu kõrvaldamist/tagasikutsumist käsitleva terviku koos kahe eelneva materjaliga.

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.

6. Veebileht toiduteave.ee

6.1 Veebilehe toiduteave.ee külastatavus

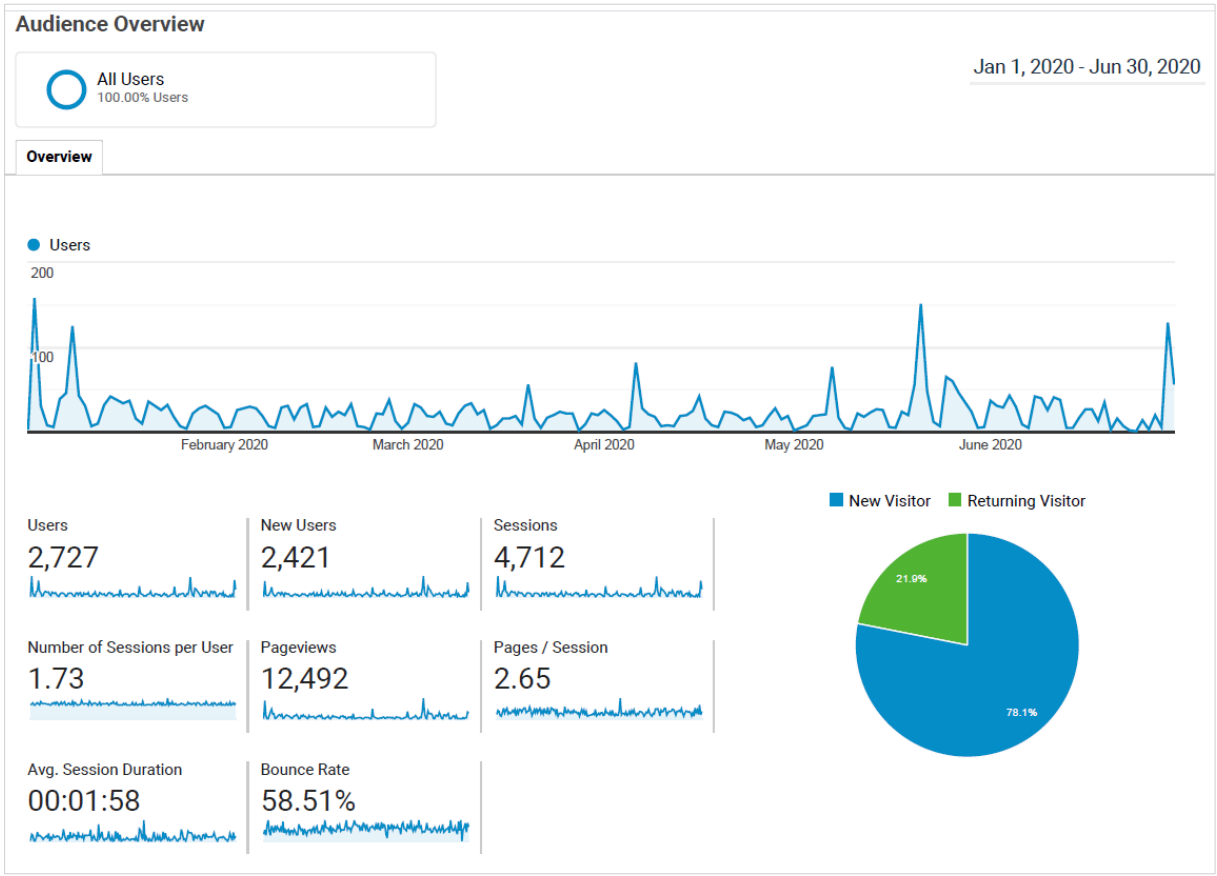
Toiduohutuse pikaajalise programmi raames on loodud veebileht toiduteave.ee, kus edastatakse infot programmi tegevuste kohta ning toiduohutuse erinevate valdkondade infot laiemalt.

Perioodil 01.01.-30.06.2020 toimus 4712 sessiooni 2727 külastaja poolt ning 12492 erineva lehekülje vaatamist (2019 II p.a 6012 sessiooni 3261 külastaja poolt). Võrreldes 2019. a II poolaastaga on külastatavus langenud. Keskmine lehel oldud aeg (sessiooni pikkus) langes samuti, olles nüüd pisut alla 2 minuti (2019 II p.a oli pisut üle 2 minuti). Külastajatest 59% vaatasid ainult seda lehte, kus nad maandusid ja läksid siis ära (bounce rate, 2019. a II p.a 53%). Keskmiselt vaadati 2,7 lehte.

Seega on sellel poolaastal nii külastajate ja sessioonide arv kui ka lehel viibitud aeg ja vaadatud lehtede arv kahanenud. Juba varem sai järeldada, et rohkem käiakse lehel konkreetse sündmuse või teabematerjali pärast. Seda kinnitab ka külastatud lehekülgede analüüs. Kuna eriolukorra tõttu oli sündmusi vähem, vähenes ka lehe külastatavus.

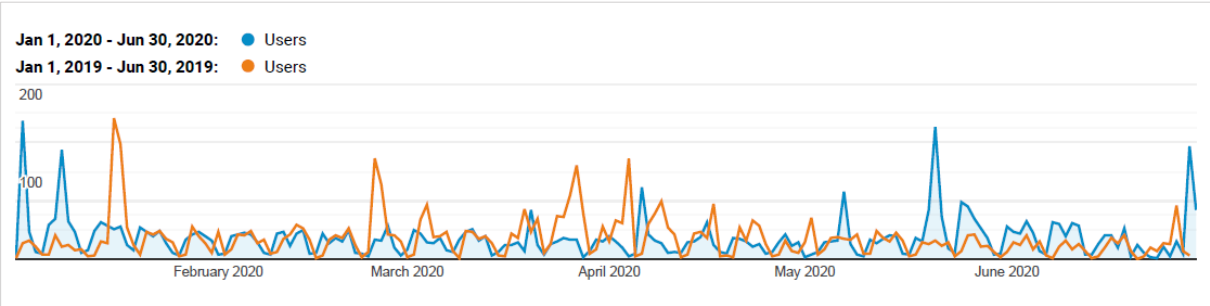
Kõige suurema külastatavusega päevad oli 2. jaanuar (158 külastajat), 8. jaanuar (125), 21. mai (151) ja 29. juuni (129). Kõik külastamise tõusud on seostatavad tehtud teavitustega – 2.01 saatsime info uue aasta tegevuste kohta, 8.01 teavitasime piimakäitlejate hea hügieenitava valmimisest, 20.05 kuulutasime välja toiduohutuse juhtimissüsteemide veebiseminarid ning 29.06 saadeti teave uute

jälgitavuse teabematerjalide kohta. Märkimist väärib, et saadetud teavituskirju avab 40-50% kirja saajatest.



Joonis 14. Veebilehe toiduteave.ee külastatavuse ülevaade, periood 01.01-30.06.2020.

Esimese poolaasta veebilehe külastatavuse võrdlus 2019. a sama perioodiga on näha järgmiselt jooniselt. Sinine joon- 2020 I p.a, oranž joon – 2019 I p.a. Näha on, et üldiselt ei ole külastatavuses suurt erinevust. Kokkuvõttes oli 2020 I p.a külastajaid 15% rohkem võrreldes 2019 I p.a, kuid ligikaudu poole vähem, kui 2019 II p.a.



Joonis 15. Veebilehe toiduteave.ee külastatavuse võrdlus, periood 2019 I p.a vs 2020. I p.a Vertikaalteljel külastajate arv.

Veebilehele jõudmise statistika osas saab välja tuua, et 2020. a I poolaastal oli otse veebilehele tulijad (need kes kirjutasid domeeni toiduteave.ee) kõikidest sessioonides 49%, mis on pisut vähem, kui 2019 II p.a (60,6%). Otsingu kaudu tulnute arv oli 39%, mis on kõrgem, kui 2019 II poolaastal (29%). Soovitaja ehk lingi kaudu mõnelt teiselt lehelt tulnuid oli 11%. Populaarsuselt 5 esimest lehte, kust tuldi olid vet.agri.ee (meilidest), Facebook, neti.ee, terviseinfo.ee ja avatudylikool.emu.ee.
Lehel on registreerunud 432 kasutajat teavituste saamiseks, teavituskirjade avamise % on keskmiselt 44%.

6.2 Veebilehe toiduteave.ee haldamine

Toiduohutuse PIPi elluviimiseks on Toiduliit hallanud veebilehte toiduteave.ee. Selleks 2020. a I 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 3 infopäeva (veebiseminari) ja 4 täienduskoolituse ajakohastamise kohta. Täienduskoolitustele registreerumine toimus EMÜ avatud ülikooli veebilehe kaudu. Samuti haldas täienduskoolitustele registreerunute nimekirju EMÜ. Infopäevadele registreerumine korraldati veebilehe kaudu, nimekirju haldas Toiduliit.
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 (sh veebiseminaril osalemise kutse) ja infopäevade toimumise järgselt järelkaja-kirjad (nt osalemise eest tänamiseks, tunnustamiseks, lisainfo-ja materjalide ning veebiseminari salvestuse lingi edastamiseks).
Toimunud sündmuste kandmine vastavalt „2020 toimunud infopäevad“ või „2020 toimunud täienduskoolitused“ rubriiki	
Toimunud infopäevade materjalide üleslaadimine	Materjalid on üles laetud vastava sündmuse postituse juurde
Uudiste loomine ja avaldamine	Avaldati 6 uudist, mis käsitlesid lehel avaldatud olulisemat uut teavet ning ühel korral Maaeluministeeriumi lehel avaldatud olulist toiduohutuse alast teavet (küsitlus toidu reformuleerimiseks vajalike meetmete ja toetuste kujundamiseks).
Teavituste saatmine registreerunutele	Teavituste saamiseks on registreerunuid 432. Saadeti 8 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 7 teabematerjali ja 1 eelmise aasta lõpus valminud käsiraamat (Hea hügieenitava juhend piimatöötlejale) https://toiduteave.ee/valjaanded/

2020. a tegevuskava kajastamine	2020.a programmilistest tegevustest ülevaate esitamine (infopäevad, täienduskoolitused, teabe-ja videomaterjalid, käsiraamatud)
2019. II 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, käsiraamatute ja muude infokandjate üleslaadimine.
Rubriigi „Varia“ haldamine	Lingiti 3 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 Toiduliit. Ühele küsimusele anti vastus koostöös Terviseametiga.

7. 2020. a I poolaasta kokkuvõte ja 2020. a II poolaastaks planeeritud tegevused

7.1 Kokkuvõte, 2020 I p.a

Perioodi 01.01.-30.06.2020 tegevusi mõjutas üleriigiline eriolukord. Ellu viidi järgmised tegevused:

- Toimus 3 veebipõhist infopäeva, kokku osalejaid 165 (grupi suuruse järgi planeeritud 75)
- Toimus 4 auditoorset ja 1 veebipõhine täienduskoolitus, kokku osalejaid 127 (grupi suuruse järgi planeeritud 150)
- Ilmus 7 teabematerjali trükisena
- Hallati veebilehte toiduteave.ee

7.2 Planeeritud tegevused, 2020 II p.a

2020. a on programmi viimane aasta, programmi elluviimise leping lõpeb detsembri keskel. Kevadise eriolukorra tõttu lükkusid paljud tegevused edasi.

Perioodil 1. juulist kuni lepingu lõpuni on planeeritud ellu viia järgmised tegevused (selgitused järgnevas tabelis):

- 9 infopäeva (grupi suuruse järgi planeeritav osalejate arv 300)
- 5 koolitust (grupi suuruse järgi planeeritav osalejate arv 150)
- Toiduohutuse konverents
- 10 teabematerjali
- 7 videot
- 6 käsiraamatut
- Veebilehe haldamine

Täpsem ülevaade 2020. a II 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. Oli algselt planeeritud läbi viia mais. Toimub 9.10
Toidu lisaained (10-25)	EPKK. Oli algselt planeeritud läbi viia juuni alguses. Toimub tõenäoliselt septembris.
Keemilised riskid toidus (26-50)	EPKK. Tõenäoliselt septembris.
Toiduohutuse õigusaktid (26-50), 2 infopäeva	Toiduliit. 24.11, 25.11
Toidualase teabe esitamine (10-25), 2 infopäeva	Toiduliit. 20.10, 22.10
Proovide võtmine mikrobioloogilisteks analüüsideks ja analüüside teostamine (10-25)	BioCC OÜ. 11.12. Tellimuses 2 samateemalist infopäeva, kuid jõuab teha vaid ühe.
Väikekäitlejatele hea hügieenitava juhendite tutvustus	EPKK.
	Kuupäevad täpsustamisel. Kas toimuvad auditoorselt või veebipõhisena otsustatakse jooksvalt.
Konverents	EPKK. Aeg täpsustamisel
Täienduskoolitused (planeeritud grupp kuni 30)	**EMÜ**
Toiduhügieen ja -ohutus, keskaste	26.-28.08
Toidu säilitamisnõuete määramine	04.09
Toidupatogeenid	2.10
Toiduhügieen ja enesekontroll eraelamus toidu valmistamisel	30.10
Toiduhügieen ja -ohutus, keskaste	9.-11.12
Teabematerjalid[2]	**EPKK, Toiduliit, EMÜ**
Toitumis- ja tervisealaste väidete esitamine, A4 kuni 4 lk	Toiduliit. I p.a-st ületulev. Kavand kooskõlastatud, kuid materjalide väljatöötamine vajab lisaaega.
Toidu keemilised ohud, A4, kuni 20 lk	EMÜ. I p.a-st ületulev. Kooskõlastatud. Avaldatakse trükisena juulis.
Taimsete õlidega seotud keemilised riskid (eruukhape, 3-MCPD estrid, glütsidüülestrid jms), A4 kuni 4 lk	EMÜ. Täiendamisel vastavalt ministeeriumi esitatud arvamusele.
Toiduga kokkupuutuvad materjalid. Vastavusdeklaratsioon, A4, 1 lk, infograafika	EPKK. Planeeritud esitada kooskõlastamiseks 28.10
Toiduga kokkupuutuvad materjalid. Materjalide eesmärgipärane kasutamine, A4, 1 lk, infograafika	EPKK. Planeeritud esitada kooskõlastamiseks oktoobri 18.11
Toidus kasutatavad söödavad õied	EPKK. Esitatud arvamuse avaldamiseks.
Märgistusel kasutatavad toidu nimetused. Mis on mis? Piimatooted. A4, 1 lk, infograafika	Toiduliit. Kavandid kooskõlastatud. Planeeritud esitada kooskõlastamiseks 5.10
Märgistusel kasutatavad toidu nimetused. Mis on mis? Piimatooted. A4, 1 lk, infograafika	

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

Märgistusel kasutatavad toidu nimetused. Mis on mis? Mahlatooted. A4, 1 lk, infograafika	
Märgistusel kasutatavad toidu nimetused. Mis on mis? Veed. A4, 1 lk, infograafika	
Videod	**EPKK**
Metsulukite käitlemine, 2 tk	Kavand osaliselt kooskõlastatud. Filmida saab sügisel.
Toiduhügieeni põhireeglid, 5 tk	Planeerimise järgus.
Käsiraamatud	**EPKK, EMÜ, Toiduliit**
Liha töötlemine. Käsiraamatu võrguväljaande uuendamine	EPKK. Täiendamisel vastavalt ministeeriumi esitatud arvamusele.
Piim ja piima töötlemine. Käsiraamatu võrguväljaande uuendamine	EPKK. Kooskõlastatud. Kujundamisel, avaldatakse juuli.
Hea hügieenitava: Teema: liha töötlemine	Planeerimise järgus.
Hea hügieenitava: Teema: Tapale suunatavate loomade ja lindude puhtus	Planeerimise järgus.
Käsiraamat: Toidu märgistamise nõuded	Toiduliit. Kavand kooskõlastatud. Väljatöötamisel, planeeritud esitada kooskõlastamiseks 28.10
Käsiraamat: Toidu säilimisaja määramine	EMÜ. Esimene osa kooskõlastatud. Teine osa täiendamisel vastavalt ministeeriumi esitatud arvamusele. Kolmas osa väljatöötamisel. Planeeritud esitada kooskõlastamiseks 27.11
Veebileht toiduteave.ee	**Toiduliit**
	Veebilehe haldamine ja programmi lõppedes ministeeriumile üleandmine

Aruande koostas

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