



MAELUMINISTEERIUM



Euroopa Maaelu Arengu  
Põllumajandusfond:  
Euroopa Investeeringud  
maapiirkondadesse

# Toiduseaduse muutmise seaduse rakendusaktid

Katrin Kemp  
Toiduohutuse osakond

Infopäev: Toiduohutuse õigusaktid ja järelevalve

25.11.2020

1

## Toiduseaduse muutmise seaduse eelnõu 228 SE

- Riigikogu menetlus
  - 24.11.2020 toimus esimene lugemine
  - Muudatusettepanekute tähtaeg 08.12.2020

2

## Maaeluministri määruste eelnõud

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

3

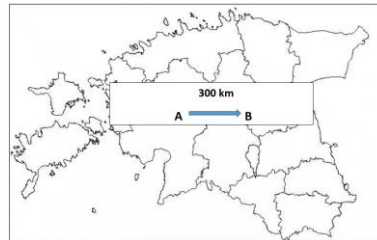
## Maaeluministri määruse „Jaekaubandusettevõttes loomse toidu käitlemise hügieeninõuded” eelnõu

- Kehtestatakse Eestis jaekaubandusettevõttes loomse toidu käitlemise, sealhulgas teisele jaekaubandusettevõttele tarnimise hügieeninõuded
- Määratletakse kohaliku tarnimise mõiste

4

## Maaeluministri määruse „Jaekaubandusettevõttes loomse toidu käitlemise hügieeninõuded” eelnõu

- Kohalik ulatus:
  - Loomse toidu tarnimine sama ettevõtja jaekaubandusettevõttesse või üksnes teise jaekaubandusega tegeleva ettevõtja ettevõttesse, mis asuvad Eestis kuni 300 kilomeetri kaugusel ettevõttest, millest loomset toitu tarnitakse



5

## Maaeluministri määruse „Jaekaubandusettevõttes loomse toidu käitlemise hügieeninõuded” eelnõu

### Jaekaubandusettevõtte

- Teise jaekaubandusettevõttesse tarnitava **loomse toidu kogus on marginaalne ega ületa 2000 kilogrammi nädalas või 35 protsenti nädalas** käideldud loomse toidu üldkogusest.
- Siinkohal nimetatud loomse toidu hulka ei arvata värsket liha, hakkliha, lihavalmistisi ega –tooteid
- Kohalduvad määruse (EÜ) nr 852/2004

6

## Maaeluministri määruse „Jaekaubandusettevõttes loomse toidu käitlemise hügieeninõuded” eelnõu

Näide:

- Kaupluses soolatakse kalafileed ja suitsutatakse kala
- Nädalas käideldakse 2500 kg, millest soolatud kalafileed ja suitsutatud kala:
  - turustatakse otse tarbijale 2000 kg
  - tarnitakse 200 km kaugusel asuvasse teise poodi 500 kg
- Saab lähtuda nimetatud määruse eelnõus toodud nõuetest.
- Kohalduvad määruse (EÜ) nr 852/2004 hügieeninõuded.
- Teavituskohutus.

<300 km

<35%

7

## Maaeluministri määruse „Jaekaubandusettevõttes loomse toidu käitlemise hügieeninõuded” eelnõu

### Jaekaubandusettevõtte

- Teise jaekaubandusettevõttesse tarnitava **värske liha, hakkliha, lihavalmististe ja -toodete kogus on marginaalne ega ületa kokku 1500 kilogrammi nädalas või 30 protsenti nädalas** käideldud värske liha üldkogusest
- Kohalduvad määruse (EÜ) nr 852/2004

8

## Maaeluministri määruse „Jaekaubandusettevõttes loomse toidu käitlemise hügieeninõuded” eelnõu

Näide:

- Kaupluses valmistatakse hakkliha ja lihavalmistisi
- Nädalas käideldakse 500 kg värsket liha, millest valmistatud hakkliha ja lihavalmistis:
  - turustatakse otse tarbijale 300 kg
  - tarnitakse 75 km kaugusel asuvasse teise poodi 200 kg

<300 km

<1500 kg

- Saab lähtuda nimetatud määruse eelnõus toodud nõuetest.
- Kohalduvad määruse (EÜ) nr 852/2004 hügieeninõuded.
- Teavituskohutus.

9

## Maaeluministri määruse „Jaekaubandusettevõttes loomse toidu käitlemise hügieeninõuded” eelnõu

### Põhiliselt elamiseks kasutatavas käitlemiskoht (eraelamu)

- Teise jaekaubandusettevõttesse tarnitava loomse toidu kogus on marginaalne ega ületa 100 kilogrammi nädalas ega 35 protsenti nädalas käideldud loomse toidu üldkogusest
- Toiduga käitlemisega seotud maksustatav käive ei ületa 40 000 euro kalendriaastas
- Kohalduvad määruse (EÜ) nr 852/2004

10

## Maaeluministri määruse „Jaekaubandusettevõttes loomse toidu käitlemise hügieeninõuded” eelnõu

Näide:

- Kodus valmistab juustu ja kohupiima
- Nädalas kokku 200 kg, millest
  - turustatakse otse tarbijale 150 kg
  - tarnitakse 25 km kaugusel asuvasse teise poodi 50 kg ehk 25% nädalas käideldud loomse toidu üldkogusest

<300 km

<100 kg ja <35%



NB! Käive

- Saab lähtuda nimetatud määruse eelnõus toodud nõuetest.
- Kohalduvad määruse (EÜ) nr 852/2004 hügieeninõuded.
- Teavituskohutus.

11

## Maaeluministri määruse „Ettevõtte ehituse, projektlahenduse ja seadmete hügieeninõuded toidu väikesemahulisel käitlisesel” eelnõu

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

Kellele?

- Mikroettevõtte
- Väiketapamaja

12

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

### Mikroettevõtja

- Mikroettevõtte annab tööd kuni 10 inimesele ning käibe või bilansi maht ei ületa 2 miljonit eurot
- Toiduseadusega kehtestatakse, et käitleja mikroettevõtjana käsitamiseks arvestatakse tema maksustatava käibena üksnes toidu käitlemisega seotud käivet

### Väiketapamaja

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

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

Nt: E 8.00-11.00

Nt: E ja N

13

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

Kehtestatakse loomühiku võrdusmäärad loomaliikide kaupa.

Näiteks:

- täiskasvanud veis 1 loomühik
- üle 100-kilogrammise eluskaaluga siga 0,20 loomühikut
- lammas 0,05 loomühikut

Toidu ohutus tuleb tagada.

Toidu ohutust tagavaid meetmeid tuleb kirjeldada enesekontrolliplaanis.

14

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

### **Mikroettevõtte**

- võimalus viia mõni tootmisprotsessi etapp läbi väljaspool käitlemisruumi, sealhulgas välitingimustes. Nt suitsutusahju või õunapressi kasutamine välitingimustes
- puitpindade kasutamine. Nt juustu laagerdamisel
- kui käitlemisruumi põrandamaterjal võimaldab hügieenilist puhastamist, siis ei pea olema põrandas äravoolutrappi
- käte ja toidu pesemiseks ei pea olema eraldi valamut, kui käitlemise väikesemahulisus võimaldab kasutada sama valamut ja välistatud on ristsaastumine

15

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

### **Mikroettevõtte ja väiketapamaja**

- võimalus käidelda erinevaid tooteid samas ruumis eri ajal või eri kohas
- käitlemisruumi uks võib avaneda otse õue, kui tootmisprotsessi ajal on uks suletud
- üleriided ja kaitseriideid võib hoida käitlemisruumis, kui need on käitlemisalast piisavalt eraldatud
- tualettruum võib asuda käitlemisruumidest eemal. Nt eraelamus, kui tootmishoone on ehitatud kõrvalhoonesse

16



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

### **Mikroettevõtte ja väiketapamaja**

- pakendamis- ja pakkimismaterjalide, samuti puhastus- ja desinfitseerimisvahendite hoidmiseks ei pea olema eraldi ruume, kui neid hoitakse eraldatuna ja välistatud on ristsaastumine
- käitlemisvahendeid ja taarat võib pesta toidukäitlemisruumis, kui seda ei tehta tootmise ajal

17

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

### **Väiketapamaja**

- Nõuded tapamajale:
  - ei pea olema eraldi ootetarandikku, kui tapamaja asub farmi juures või tapamajja saabuval loomad suunatakse otse tapmisele ja loomade heaolu on tagatud
  - eraldi rajatist ei ole vaja haigetele ja taudikahtlastele loomadele eeldusel, et tapamajja tuuakse vaid kliiniliselt terveid loomi

18

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

### Väiketapamaja

- Ettevõtte ruumide planeerimine:
  - ei pea olema eraldi ruumi loomade magude ja soolte tühjendamiseks
  - ei pea olema eraldi ruumi lindude ja jäneseliste puhul siseelundite eemaldamiseks ja rümpade korrastamiseks
  - ei pea olema eraldi lukustatavat ruumi kinnipeetud liha jahutatuna ladustamiseks, kui tapamajja tuuakse vaid kliiniliselt terveid loomi

19

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

### Väiketapamaja

- Ettevõtte ruumide planeerimine:
  - kui tapamajas toimub ka lihalõikus, ei pea selleks olema eraldi ruumi, kui on tagatud, et liha temperatuur ei tõuse üle 7 °C.
  - kütitud ulukeid võib käidelda samas ruumis, kui seda tehakse eri ajal põllumajandusloomade käitlemisest

20

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

### **Väiketapamaja**

- Elusloomade veovahendi puhastamist, pesemist ja desinfitseerimist võib teha selleks spetsiaalselt ettenähtud kohas, mis asub tapamajast mõistlikus kauguses
- Võimalus steriliseerida tööriistu väljaspool käitlemisruumi, kui on tagatud piisavas koguses steriliseeritud tööriistade kättesaadavus tapmise ajal.

21

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

### **Väiketapamaja**

- Tingimused järelevalveametniku tööks:
  - tapajärgse kontrolli tegemiseks peab tapaliinil olema piisavalt ruumi, asjakohane varustus ja piisav valgustus.
  - kui liha tapajärgset kontrolli ei tehta vahetult pärast loomade tapmist tapaliinil, peab külmkambris olema piisava valgustusega eraldi ala tapajärgse kontrolli tegemiseks ning tagatud rümpade ja organite kokkukuuluvus.

22



MAAELUMINISTEERIUM

Aitäh!