Euroopa Maaelu Arengu Põllumajandusfond: Euroopa investeeringud maapiirkondadesse

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

Aruandeperiood 01.07.2020 – 31.12.2020. a

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

Tallinn 2021

Sisukord

Sisukord 2
Sissejuhatus 4
1. Kokkuvõte 2020. a II poolaastaks planeeritud ja elluviidud tegevustest 5
2. Aja- ja tegevuskava täitmises esinenud muudatused 6
2.1 Muudatused 2020. a II poolaastal ellu viia planeeritud tegevustes 6
3. Korraldatud infopäevad ja nende tulemuslikkuse analüüs 7
3.1 Toidu lisaained 7
3.1.1 Päevakava 7
3.1.2 Osavõtjate tagasiside 7
3.1.3 Kokkuvõtlik hinnang ja tulemuslikkuse analüüs 9
3.2 Mikrobioloogilised ohud 9
3.2.1 Päevakava 9
3.2.2 Osavõtjate tagasiside 10
3.2.3 Kokkuvõtlik hinnang ja tulemuslikkuse analüüs 11
3.3 Hea hügieenitava 12
3.3.1 Päevakava 12
3.3.2 Osavõtjate tagasiside 12
3.3.3 Kokkuvõtlik hinnang ja tulemuslikkuse analüüs 13
3.4 Toidualase teabe edastamine 14
3.4.1 Päevakava 14
3.4.2 Osavõtjate tagasiside 15
3.4.3 Kokkuvõtlik hinnang ja tulemuslikkuse analüüs 18
3.5 Toidu õigusaktid 18
3.5.1 Päevakava 18
3.5.2 Osavõtjate tagasiside 19
3.5.3 Kokkuvõtlik hinnang ja tulemuslikkuse analüüs 21
3.6 Keemilised riskid 21
3.6.1 Päevakava 21
3.6.2 Osavõtjate tagasiside 22
3.6.3 Kokkuvõtlik hinnang ja tulemuslikkuse analüüs 23
3.7 Teemad, mille käsitlemist soovitakse edaspidi 23
3.8 Millise infokanali kaudu jõudis teave infopäeva toimumise kohta osalejateni? 24
4. Korraldatud täienduskoolitused ja nende tulemuslikkuse analüüs 24
4.1 Korraldatud täienduskoolitused 25

4.1.1 Osavõtjate tagasiside 25
4.1.2 Kokkuvõtlik hinnang, tulemuslikkuse analüüs ja huvipakkuvad teemad 29
4.2 Millise infokanali kaudu jõudis teave koolituste toimumise kohta osalejateni? 30
5. Väljaantud teabematerjalid 31
5.1 Toidu keemilised ohud 31
5.2 Taimsete õlidega seotud keemilised ohud 31
5.3 Taime õied meie toidulaual 32
6. Väljaantud käsiraamatud 32
7. Veebileht toiduteave.ee 35
7.1 Veebilehe toiduteave.ee külastatavus 35
7.2 Veebilehe toiduteave.ee haldamine 36
8. 2020. a II poolaasta kokkuvõte ja 2021. a I poolaastaks planeeritud tegevused 38
8.1 Kokkuvõte, 2020 II p.a 38
8.2 Planeeritud tegevused, 2021 I p.a 38

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.

Programmi raamleping lõppes 2020 detsembris, kuid selle raames sõlmiti 2021. a esimese poolaasta hankeleping (tähtajaga 30.06.21) ehk tellimus tegevuste teostamiseks 2021. a esimesel poolaastal.

Programmi Nõukogu liikmete hulgas toimus 2020. a kaks muudatust: Eestimaa Talupidajate Keskliidu esindajaks nimetati Kerli Ats (ETKL tegevjuht) ning Maaeluministeeriumi esindajaks Anneli Tuvike (toiduohutuse osakonna juhataja asetäitja).

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 II poolaastaks planeeritud ja elluviidud tegevustest

2020. a teisel poolaastal oli planeeritud ellu viia järgnevas tabelis toodud tegevused. Covid-19 viiruse pandeemia mõjutas infopäevade, koolituste ja konverentsi elluviimist kogu aasta jooksul. Oktoobris viidi läbi 5 kontaktinfopäeva, kuid hiljem sai läbi viia üksnes veebipõhiseid üritusi. Kõik II poolaasta täienduskoolitused viidi läbi veebikeskkonnas.

Tegevus (teema vastavalt tellimusele)	**Täitja. Olukord. Märkused**
Infopäevad	**Toiduliit, BioCC OÜ, EPKK**
Toidu lisaained (planeeritud grupp 10-25)	EPKK. Toimus 08.10. Osavõtjaid 15
Mikrobioloogilised ohud väikekäitlejate tootmisprotsessis, proovide võtmine analüüsimiseks (10-25)	BioCC OÜ. Toimus 9.10. Osavõtjaid 15
Väikekäitlejatele hea hügieenitava juhendite tutvustus (10-25)	EPKK. Toimus 15.10. Osavõtjaid 15
Toidualase teabe esitamine (Toidu märgistamise ABC) 2 infopäeva (10-25)	Toiduliit. Toimus 20.10 Tartus. Osavõtjaid 26 Toimus 22.10 Jänedal koos veebiülekandega. Osavõtjaid (s.h järelvaatajad) 60
Toiduohutuse õigusaktid 2 infopäeva (26-50)	Toiduliit. Toimus 1 infopäev veebipõhiselt. Algselt oli planeeritud 2 kontaktinfopäeva. Toimus 25.11. Osavõtjaid (s.h järelvaatajad) 93
Keemilised riskid toidus (26-50)	EPKK. Toimus veebipõhiselt 04.12. Osavõtjaid 39
Proovide võtmine mikrobioloogilisteks analüüsideks ja analüüside teostamine 2 infopäeva (10-25)	BioCC OÜ. Ei toimunud. Lükkusid 2021. a esimesse poolaastasse.
Täienduskoolitused (planeeritud grupp 30)	**EMÜ,** veebipõhised (BigBlueButton keskkonnas)
Toiduhügieen ja -ohutus, keskaste	26.-28.08, osavõtjaid 23 9.-11.12, osavõtjaid 39
Toidu säilitamisnõuete määramine	4.09, osavõtjaid 34
Toidupatogeenid	2.10, osavõtjaid 34
Toiduhügieen ja enesekontroll eraelamus toidu valmistamisel	30.10, osavõtjaid 31
Konverents	Algselt oli planeeritud toimuma mais, kuid jäi eriolukorra tõttu ära. Lükkus 2021. a algusesse. Toimus 14.01.21 veebikonverentsina.
Teabematerjalid, videod[1]	**EPKK, Toiduliit, EMÜ**
Toidu keemilised ohud, A4, kuni 20 lk	EMÜ. Avaldatud trükisena 1000 eks
Taimsete õlidega seotud keemilised ohud, A4 kuni 4 lk	EMÜ. Avaldatud trükisena 1000 eks
Toidus kasutatavad söödavad õied, A4 kuni 4 lk	EPKK. Avaldatud trükisena 1000 eks
Toitumis- ja tervisealaste väidete esitamine,	Toiduliit. Kavand kooskõlastatud, kuid materjali

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

A4 kuni 4 lk	väljatöötamine vajab lisaaega. Lükkus 2021. a I poolaastasse.
Märgistusel kasutatavad toidu nimetused. Mis on mis? Piimatooted 1. A4, 1 lk, infograafika	Toiduliit. Kavandid kooskõlastatud, kuid materjalide väljatöötamine vajab lisaaega. Lükkus 2021. a I poolaastasse.
Märgistusel kasutatavad toidu nimetused. Mis on mis? Piimatooted 2. A4, 1 lk, infograafika	
Märgistusel kasutatavad toidu nimetused. Mis on mis? Mahlatooted. A4, 1 lk, infograafika	
Märgistusel kasutatavad toidu nimetused. Mis on mis? Veed. A4, 1 lk, infograafika	
Toiduga kokkupuutuvad materjalid. Vastavusdeklaratsioon, A4, 1 lk, infograafika	Arvati Tellimusest välja vajaduse äralangemise tõttu.
Toiduga kokkupuutuvad materjalid. Materjalide eesmärgipärane kasutamine, A4, 1 lk, infograafika	EPKK. Lükkus 2021. a I poolaastasse.
Videod	**EPKK**
Metsulukite käitlemine, 2 tk	Kavand kooskõlastatud. Valmimine lükkus 2021. a I poolaastasse.
Toiduhügieeni põhireeglid, 5 tk	Lükkus 2021. a I poolaastasse.
Käsiraamatud	**EPKK**
Käsiraamat: Toidu säilimisaja määramine	EMÜ. Avaldatud 3 osa.
Liha töötlemine. Käsiraamatu võrguväljaande uuendamine	EPKK. Täiendatud materjal avaldatud.
Piim ja piima töötlemine. Käsiraamatu võrguväljaande uuendamine	EPKK. Täiendatud materjal avaldatud.
Hea hügieenitava: Teema: liha töötlemine	Arvati Tellimusest välja vajaduse äralangemise tõttu.
Hea hügieenitava: Teema: Tapale suunatavate loomade ja lindude puhtus	EPKK. Lükkus 2021. a I poolaastasse.
Käsiraamat: Toidu märgistamise nõuded	Toiduliit. Kavand kooskõlastatud. Väljatöötamisel, valmimine lükkus 2021. a I poolaastasse.

2. Aja- ja tegevuskava täitmises esinenud muudatused

2.1 Muudatused 2020. a II poolaastal ellu viia planeeritud tegevustes

Tegevuste elluviimist mõjutas Covid-19 pandeemia. Paljud infopäevad ja täienduskoolitused tuli teha veebipõhiselt, mõned jäidki tegemata ning mitmed teabematerjalid/käsiraamatud lükkusid järgmisse aastasse.

Detsembris tehti 2020. a tellimusse muudatus, millega arvati tellimusest välja 2021. aastasse ülekantavad tegevused. Samuti selgus töö käigus, et kahe tellitud materjali järele ei ole sisulist vajadust. Tellimusest arvati välja „Toiduga kokkupuutuvad materjalid. Vastavusdeklaratsioon, A4, 1 lk, infograafika“ ning „Hea hügieenitava: liha töötlemine“. Tellimuse muudatused kiitis Nõukogu heaks elektroonilise koosoleku otsustega (protokollid nr 18, nr 19 ja nr 20).

Planeeritud kümnest **infopäevast** toimus auditoorselt 5 ja veebipõhisena 2. Mikrobioloogia 2 infopäeva lükkusid järgmisse aastasse ning kahe auditoorse õigusaktide infopäeva asemele tehti üks veebipõhine. Kõik kavandatud 5 **täienduskoolitust** toimusid veebipõhisena. **Toiduohutuse konverents** lükkus edasi

ja toimus 14.01.21 veebis.

Planeeritud 10-st **teabematerjalist** on trükisena ilmunud 3. Ülejäänud materjalide valmimine lükkus edasi (1 arvati tellimusest välja). **Käsiraamatutest** valmis 3, kahe valmimine lükkus järgmisse aastasse ning 1 arvati tellimusest välja.

3. Korraldatud infopäevad ja nende tulemuslikkuse analüüs

Oktoobris viidi läbi 5 kontaktinfopäeva, kuid hiljem sai läbi viia üksnes veebipõhiseid üritusi. Infopäevade jaotusmaterjalid on avaldatud lehel https://toiduteave.ee/toimunud-infopaevad/aasta-2020/

Osavõtjate tagasisidet koguti traditsioonilise tagasisidevormi kaudu, milles küsiti osavõtjate üldist hinnangut infopäeva sisu ja korralduse kohta, hinnangut esinejate/ettekannete kohta ning saadud teabe uudsuse ja 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 Toidu lisaained

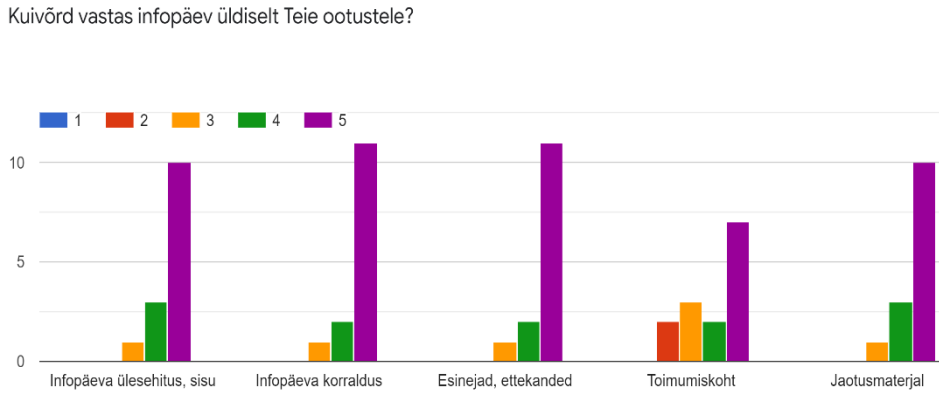
Infopäeva pealkiri: Toidu lisaained
Toimumise aeg: 08.10.2020
Toimumise koht: Eesti Tõuloomakasvatajate Ühistu Tartu büroo saali (Aretuse 2, Märja, Tartu maakond)
Korraldaja: EPKK
Planeeritud suurusgrupp: 10-25
Osavõtjate arv: 15
https://toiduteave.ee/infopaev-08-10-2020-marja-alevikus-tartumaal-toidu-lisaained/

3.1.1 Päevakava

9:30	Tervituskohv
10:00–11:15	„Lisaainete seadusandlus ja järelevalve“ Annika Leis, Maaeluministeerium, peaspetsialist
11:15–11:25	küsimused/vastused
11:25–12:25	„Lisaainete kasutamise olevik ja tulevik” Ene Viiard, Toidu- ja Fermentatsioonitehnoloogia Arenduskeskuse (TFTAK) arendusjuht, PhD
12:25–12:35	küsimused/vastused
12:35–13:00	kohvipaus
13:00–14:00	Vaatame külmkappi, millised lisaained sealt leiame” Raivo Vokk, Tallinna Tehnikaülikool, emeriitprofessor
14:00–14:10	küsimused/vastused

3.1.2 Osavõtjate tagasiside

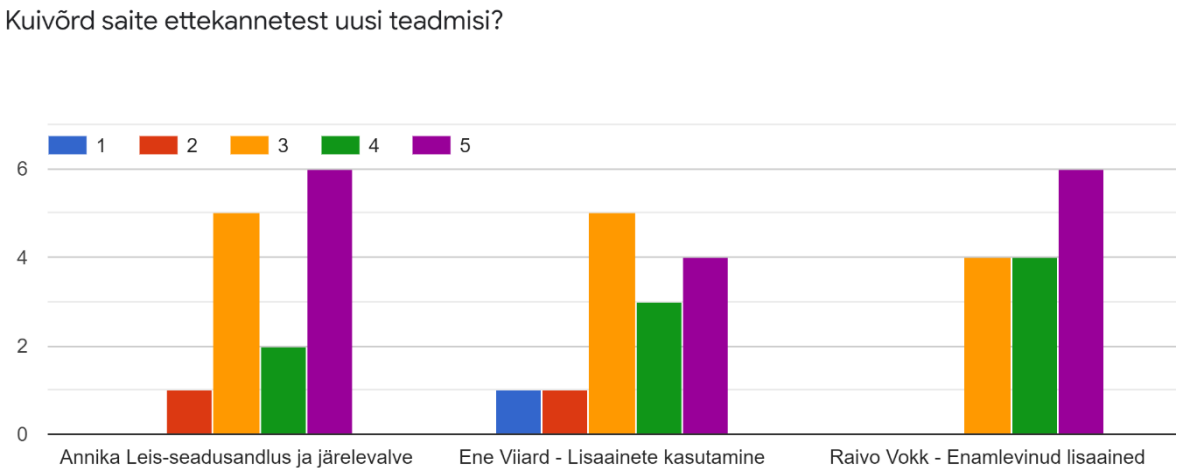
Tagasisidevormi täitis 14 osalejat. Hinnang infopäeva sisule, korraldusele, esinejale, toimumisviisile ja jaotusmaterjalile oli valdavalt positiivne üksikute eranditega. Sõnalisest tagasisidest: „Oli väga huvitav.“; „Meeldis, professionaalne, informatiivne“; Kõik sujus ladusalt. Koht hea, parkimine hea, ruum jahe“; „Väga meeldis esinejate valik, eriti Raivo Voki ettekanne“.



Joonis 1. Üldine hinnang infopäevale „Toidu lisaained".
Skaala: 1 -ei vastanud üldse ootustele; 5 – vastas täielikult ootustele. Vertikaalteljel vastanute arv (n=14)

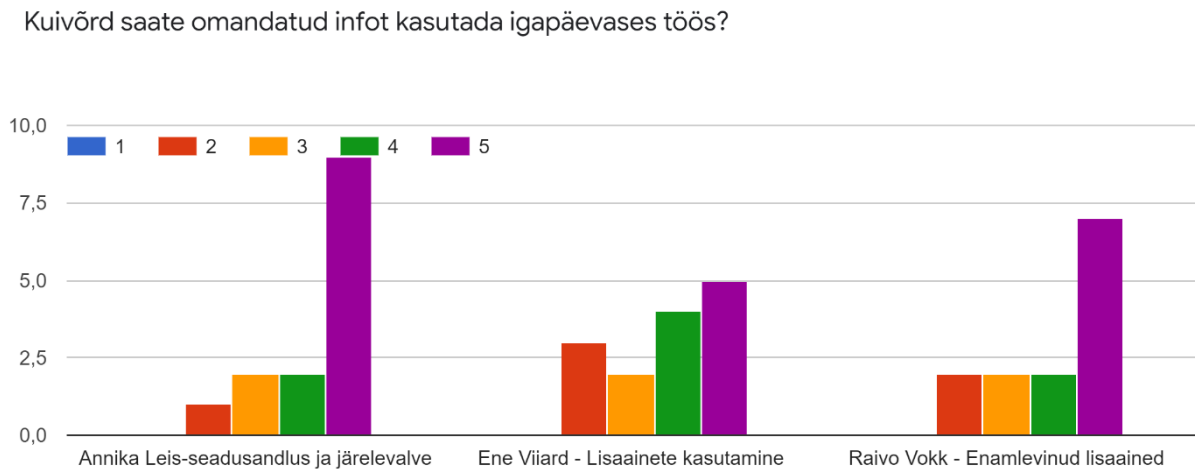
<u>Hinnang teemade uudsusele ja töös kasutatavusele</u>

Üldine hinnang esinejatele ja ettekannetele oli väga positiivne, 11 vastajat märkis, et selles osas vastas infopäev täielikult nende ootustele (joonis 1, ootustele vastamine). Samas paljudele ei olnud käsitletud teemad uued. Rõõmu teeb, et õigusakte ja järelevalvet käsitlevat teavet pidas suur enamus (9) igapäevases töös täielikult kasutatavaks (joonis 3).



Joonis 2. Hinnang infopäeva „Toidu lisaained" käigus saadud teabe uudsusele.
Skaala: 1 - teema oli tuttav, uut infot ei saanud; 5 - teema oli uus, sain palju uut infot. Vertikaalteljel vastanute arv (n=14)

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



Joonis 3. Hinnang infopäeva „Toidu lisaained" käigus saadud teabe kasutatavusele igapäevatöös. Skaala: 1 - info ei ole igapäevases töös kasutatav; 5 - info on täielikult töös kasutatav. Vertikaalteljel vastanute arv (n=14)

3.1.3 Kokkuvõtlik hinnang ja tulemuslikkuse analüüs

Planeeritud oli, et lisaainete infopäev on mõeldud algajatele. Osalejad olid aga enamuses suuremate ettevõtete esindajad, kes teemat juba tundsid. Samas märgiti tagasisides siiski ka uue teabe saamist. Esinejad ja ettekanded said üldiselt väga positiivse tagasiside. Kahjuks oli osalejaid vähe, mistõttu head ja põhjalikud ettekanded ei jõudnud paljudeni. Võib olla mängis siin rolli ka toimumiskoht, mida osalejate tagasiside kohaselt ei peetud väga heaks (mõnele sobis paremini, teistele vähem).

3.2 Mikrobioloogilised ohud

Infopäeva pealkiri: Mikrobioloogilised ohud väikekäitlejate tootmisprotsessis, proovide võtmine analüüsimiseks
Toimumise aeg: 09.10.2020
Toimumise koht: Tartu Teaduspark, Riia mnt 181A
Korraldaja: BioCC OÜ
Planeeritud suurusgrupp: 10-25
Osavõtjate arv: 15
https://toiduteave.ee/infopaev-09-10-2020-tartus-mikrobioloogilised-ohud-vaikekaitlejate-tootmisprotsessis-proovide-votmine/

3.2.1 Päevakava

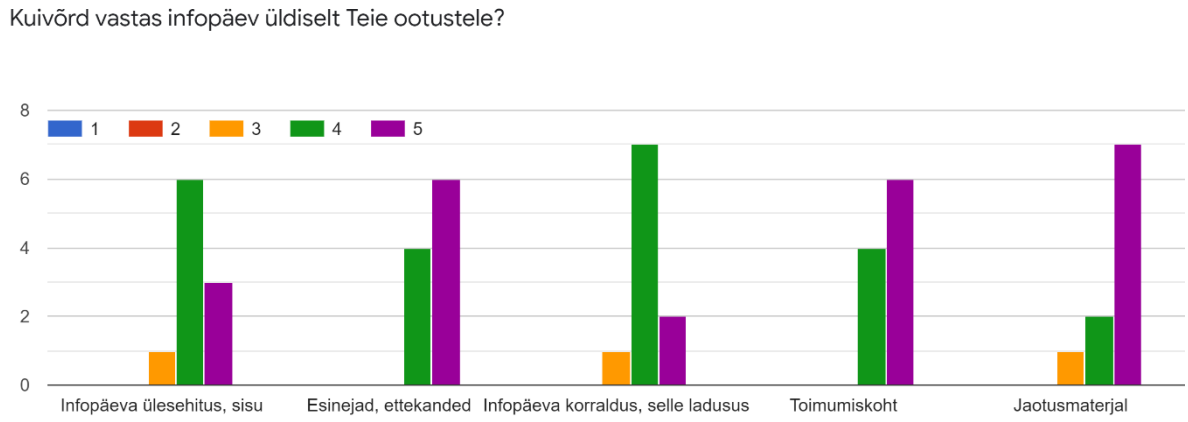
Infopäev koosnes loengust ja praktilist osa laboris. Grupp jaotati kaheks osaks, kellest üks alustas päeva loengu ja teine laboritööga. Läbiviijad: vanemteadur Epp Songisepp ja teadur Liina Kuus.

9:30-10:00	Registreerimine ja hommikukohv
10:00-12:15	I rühm: Mikrobioloogilised ohud tootmisprotsessis: hügieen, biokile, toore, töötaja. Toidukäitlemisettevõttes levivad patogeenid. Paralleelselt toimub II rühmaga praktiline osa laboris: Toidukäitlemisettevõttes levivad patogeenid. Juuretised ja juuretiste käsitlemine. Toidu ja hügieeniproovide võtmine ja saatmine analüüsimiseks.

12:15-13:00	Lõuna
13:00–15:15	II rühm: Mikrobioloogilised ohud tootmisprotsessis: hügieen, biokile, toore, töötaja. Toidukäitlemisettevõttes levivad patogeenid. Paralleelselt toimub I rühmaga praktiline osa laboris: Toidukäitlemisettevõttes levivad patogeenid. Juuretised ja juuretiste käsitlemine. Toidu ja hügieeniproovide võtmine ja saatmine analüüsimiseks.
15:15–16:00	I+II rühm: Arutelu, küsimustele vastamine

3.2.2 Osavõtjate tagasiside

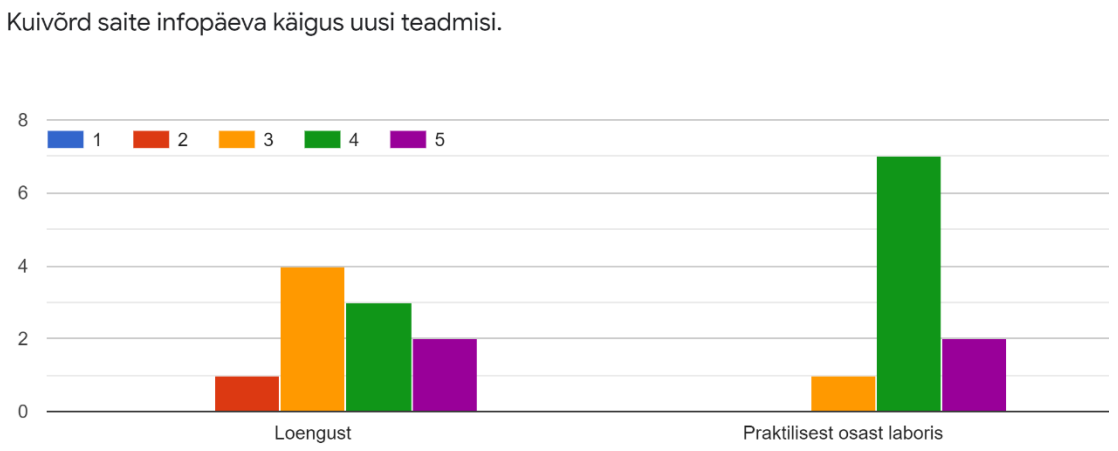
Tagasisidevormi täitis 10 osavõtjat. Üldine hinnang infopäevale oli positiivne, valdavalt 4 või 5. Kõrgema hinde said ettekanded/esinejad ning jaotusmaterjalid. Ülesehitust ja korraldust hinnati veidi madalamalt. Kommentaarides märgiti, et praktiline osa oleks võinud olla paremini korraldatud, sooviti ka rohkem praktilisi näiteid ja rohkem näiteid Eestist.



*Joonis 4. Üldine hinnang infopäevale „*Mikrobioloogilised ohud väikekäitlejate tootmisprotsessis, proovide võtmine analüüsimiseks*“.*
Skaala: 1 -ei vastanud üldse ootustele; 5 – vastas täielikult ootustele. Vertikaalteljel vastanute arv (n=10)

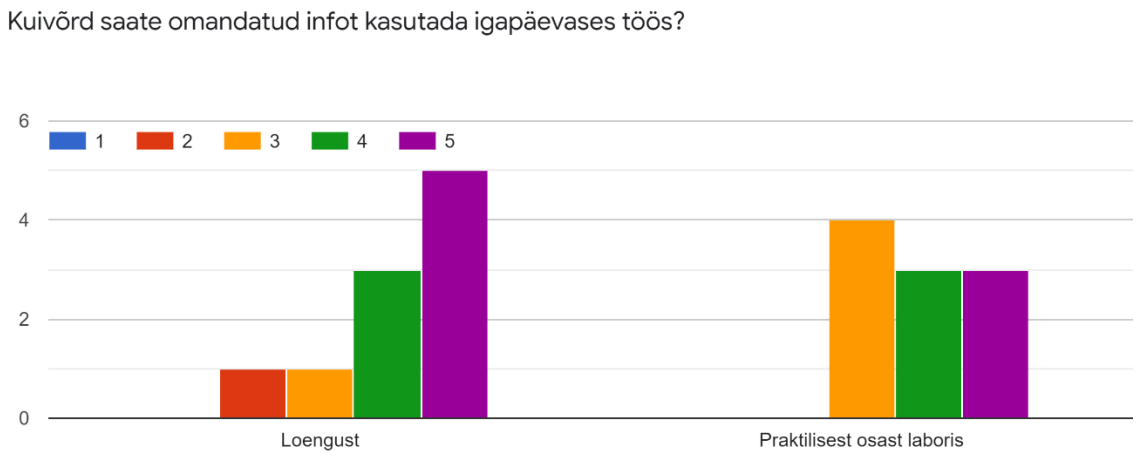
<u>Hinnang teemade uudsusele ja töös kasutatavusele</u>

Loengust saadud teadmiste uudsuse osas domineeris seekord vastus 3 (4 vastajat), laboritööst said seekordsed vastajad rohkem uusi teadmisi.



*Joonis 5. Hinnang infopäeva „*Mikrobioloogilised ohud väikekäitlejate tootmisprotsessis, proovide võtmine analüüsimiseks*“ käigus saadud teabe uudsusele.*
Skaala: 1 - teema oli tuttav, uut infot ei saanud; 5 - teema oli uus, sain palju uut infot. Vertikaalteljel vastanute arv (n=10)

Igapäevases töös kasutatavust hinnati kõrgemalt loengust saadud teadmiste puhul, 50 % vastanutest leidsid, et saavad teadmisi täielikult igapäevatöös kasutada. Praktilisest osasat saadud teadmisi hindas täielikult või suure määral (4 või 5) töös kasutatavateks 60 % vastanutest.



*Joonis 6. Hinnang infopäeva „*Mikrobioloogilised ohud väikekäitlejate tootmisprotsessis, proovide võtmine analüüsimiseks*“ käigus saadud teabe kasutatavusele igapäevatöös. Skaala: 1 - info ei ole igapäevases töös kasutatav; 5 - info on täielikult töös kasutatav. Vertikaalteljel vastanute arv (n=10)*

3.2.3 Kokkuvõtlik hinnang ja tulemuslikkuse analüüs

Seekordne mikrobioloogia infopäev oli suunatud väikekäitlejatele. Ometi registreerus ka suurettevõtete ja õppeasutuste esindajaid. Kuna Covid-19 pandeemia tõttu piirati osavõtjate arvu, siis palusime otseselt sihtgruppi mittekuuluvatel loobuda. Kahjuks jätsid aga nimekirja jäänutest 10 inimest tulemata. Tagasiside põhjal ei saa öelda, et kõigi osalejate jaoks oleks kogu saadud teave uus ja praktikas kasutatav, kuid siiski on spetsialistide seas nende infopäevade vastus huvi suur ja üldine tagasiside valdavalt positiivne.

3.3 Hea hügieenitava

Infopäeva pealkiri: Väikekäitlejatele hea hügieenitava juhendite tutvustus
Toimumise aeg: 15.10.2020, Eesti põllumajanduse aastanäituse raames
Toimumise koht: Tartus ERM-i seminariruumis Helmi Kurrik
Korraldaja: EPKK
Planeeritud suurusgrupp: 10-25
Osavõtjate arv: 15
https://toiduteave.ee/infopaev-15-10-2020-tartus-hea-hugieenitava-juhendid/

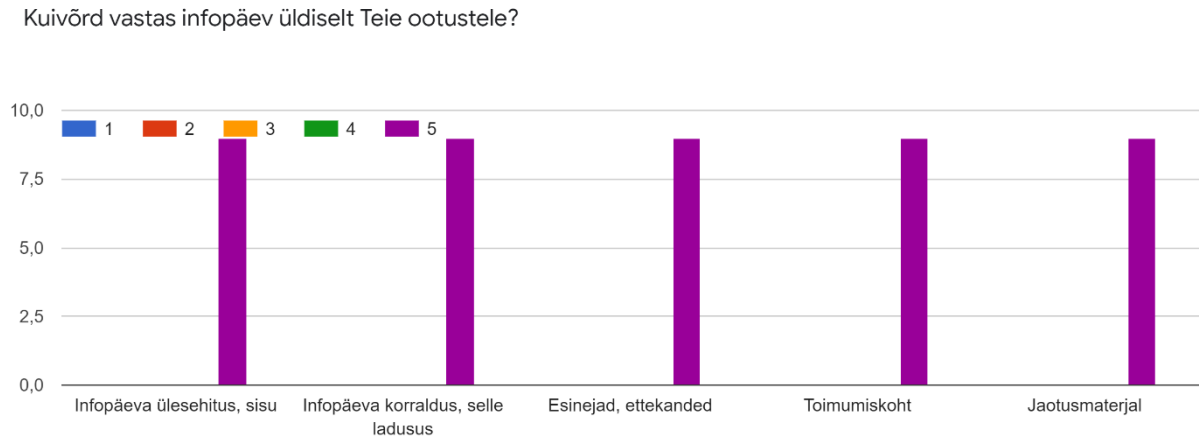
Infopäeval tutvustati toiduohutuse PIPi raames väljatöötatud hea hügieenitava juhendeid, anti ülevaade järelevalve teostamisest ja tulemustest ning käsitleti toiduhügieeni- ja enesekontrollinõudeid väikekäitlejatele.

3.3.1 Päevakava

12:00 – 13:15	Veterinaar- ja Toiduameti tegevused – järelevalve ja nõustamine. Mille vastu kõige enam eksitakse ja kuidas vigu vältida? Hea hügieenitava, kui abimaterjal nõuete täitmisel. Kairi Sisask, VTA mitteloomse ja kombineeritud toidu peaspetsialist
13:15 – 14:00	Hügieeninõuded väikekäitlejatele. Kuidas täita enesekontrolliplaani ja HACCP nõudeid, praktilised näited. Katrin Laikoja, mag (tehn), Eesti Maaülikooli veterinaarmeditsiini ja loomakasvatuse instituudi toiduhügieeni ja rahvatervise õppetooli lektor
14:00 – 14:20	Kohvipaus
14:20 – 15:50	Katrin Laikoja loeng jätkub

3.3.2 Osavõtjate tagasiside

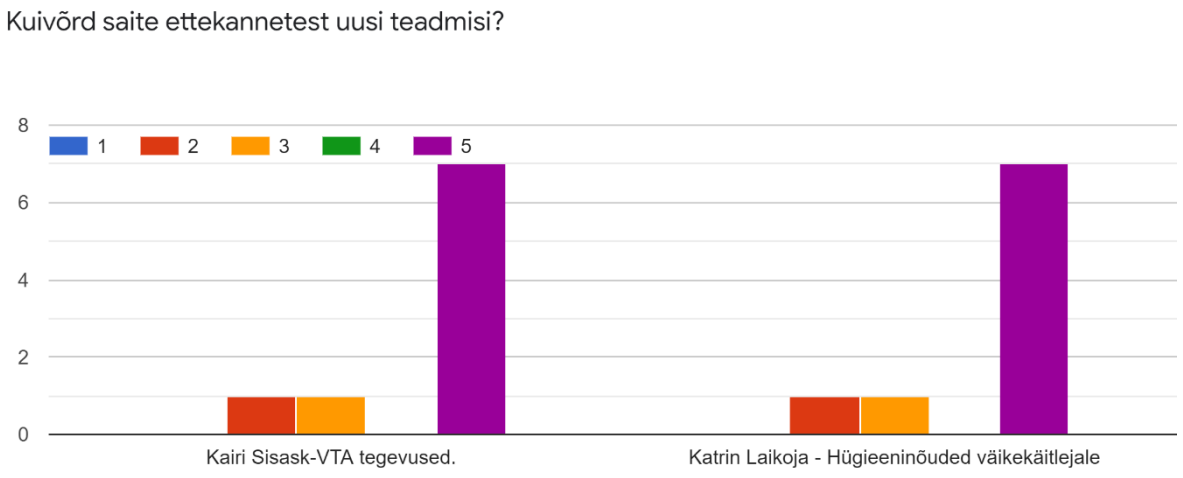
Tagasisidevormi täitis 9 osavõtjat, kes andsid sellele infopäevale üksmeelselt ülipositiivse üldise hinnangu. Sõnalisest tagasisidest: „Pr Laikoja on väga meeldiv, alati räägib oma loengutel midagi uut ja põnevat“; „Aega jäi väheks, teema lai, aga samas teadmisi ja mõtteid väga palju“; „Head esitlused“.



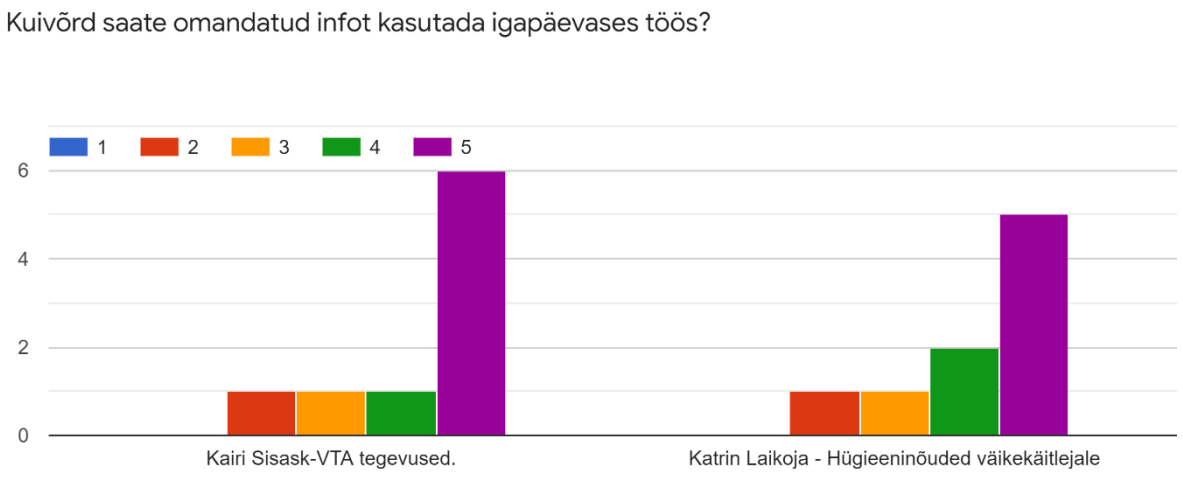
*Joonis 7. Üldine hinnang infopäevale „*Väikekäitlejatele hea hügieenitava juhendite tutvustus*“.*
Skaala: 1 -ei vastanud üldse ootustele; 5 – vastas täielikult ootustele. Vertikaalteljel vastanute arv (n=9)

Hinnang teemade uudsusele ja töös kasutatavusele

Teemade uudsust ja igapäevatöös kasutatavust hinnati samuti väga kõrgelt. Vaid 2 vastajat märkisid, et nad said vähe uusi teadmisi ning mõned inimesed hindasid maksimumist madalamat saadud teabe töös kasutatavust.



*Joonis 8. Hinnang infopäeva „*Väikekäitlejatele hea hügieenitava juhendite tutvustus*“ käigus saadud teabe uudsusele.*
Skaala: 1 - teema oli tuttav, uut infot ei saanud; 5 - teema oli uus, sain palju uut infot. Vertikaalteljel vastanute arv (n=9)



*Joonis 9. Hinnang infopäeva „*Väikekäitlejatele hea hügieenitava juhendite tutvustus*“ käigus saadud teabe kasutatavusele igapäevatöös.*
Skaala: 1 - info ei ole igapäevases töös kasutatav; 5 - info on täielikult töös kasutatav. Vertikaalteljel vastanute arv (n=9)

3.3.3 Kokkuvõtlik hinnang ja tulemuslikkuse analüüs

Kahjuks oli osalejaid suhteliselt vähe, kui kohaletulnud hindasid nii infopäeva korraldust kui sisu maksimumpunktidega. Samuti oli saadud teave nende kuuljate jaoks valdavalt uus, kuigi EMÜ teeb

regulaarselt sarnase sisuga toiduhügieenikoolitusi. Võib teha järelduse, et korraldajatel õnnestus jõuda sihtrühma selle osani, keda pole varem kaasatud. Võib olla mängib siin rolli infopäeva sidumine Eesti põllumajanduse aastanäitusega, mis aitas viia teavet laiema ja PIPi kontekstis uue sihtrühmani.

3.4 Toidualase teabe edastamine

Infopäeva pealkiri: Toidu märgistamise ABC (2 infopäeva)
Toimumise aeg: 20.10.2020
Toimumise koht: Tartus EMÜ avatud ülikooli ruumides
Toimumise aeg: 22.10.2020
Toimumise koht: Jänedal PMK ruumides + veebiülekanne
Korraldaja: Toiduliit
Planeeritud suurusgrupp: 10-25
Osavõtjate arv: Tartus 26; Jänedal kohal 5, registreeritud osavõtjaid kokku (s.h järelvaatajad) 60

https://toiduteave.ee/infopaev-20-10-2020-tartus-toidu-margistamine/
https://toiduteave.ee/infopaev-22-10-20-janedal-toidu-margistamise-abc/

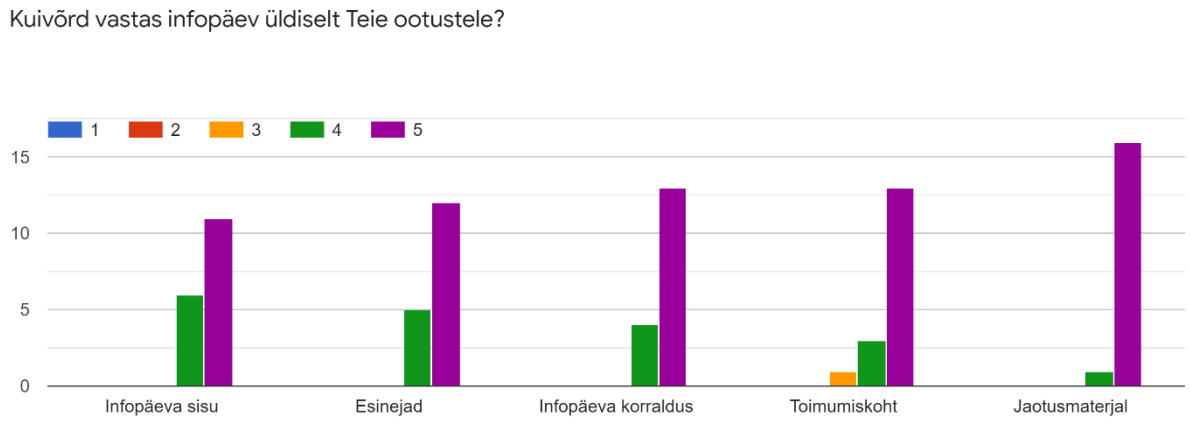
Toimus kaks samasisulist infopäeva, mille eesmärgiks oli anda esmast teavet toidu märgistamise nõuetest ehk jõuda n.ö algajateni. Infopäevad koosnesid loengutest ja praktilisest töös rühmades. Veebiülekande kaudu infopäevast osa saanud lahendasid praktilisi töid iseseisvalt ning lektorid tutvustasid hiljem õigeid lahendusi. Huvi veebiülekande vastu oli suur. Tänu sellele jõuti paljude uute kuulajateni. Salvestust, mis on veel maainfo youtube kanalil kättesaadav, on 13.01.21 seisuga vaadatud 451 korda.

3.4.1 Päevakava

9:30-10:00	Osalejate registreerimine, tervituskohv
10:00-10:05	Sissejuhatus
10:05-11:00	Toidualase teabe esitamise ja toidu märgistamise nõuded erinevates õigusaktides. Külli Johanson, Maaeluministeeriumi toiduohutuse osakonna toidu üldnõuete büroo peaspetsialist
11:00-11:10	Sirutuspaus
11:10-11:40	Toitumisalase teabe esitamine. Külli Johanson
11:40-12:10	Tähelepanekuid toidualase teabe esitamisest ja pakendite märgistusest. Tiiu Rand, Veterinaar- ja Toiduameti toiduosakonna nõunik
12:10-12:20	Küsimused-vastused
12:20-13:20	Lõuna
13:20-13:50	Toitumisalase teabe arvutamine NutriData toote arvutus- ja sisestusprogrammiga. Änn Jõgi ja Heidi Roos, Tervise Arengu Instituudi toitumisuuringute osakond
13:50-14:20	Toitumis- ja tervisealased väited. Tiiu Rand
14:20-14:35	Küsimused-vastused. Rühmatööde tutvustamine.
14:35-14:50	Energiapaus
14:50-16:00	Rühmatööd gruppides
16:00-16:45	Rühmatöö tulemuste esitlemine, arutelu.
16:45-17:00	Kokkuvõte. Infopäeva lõpetamine.

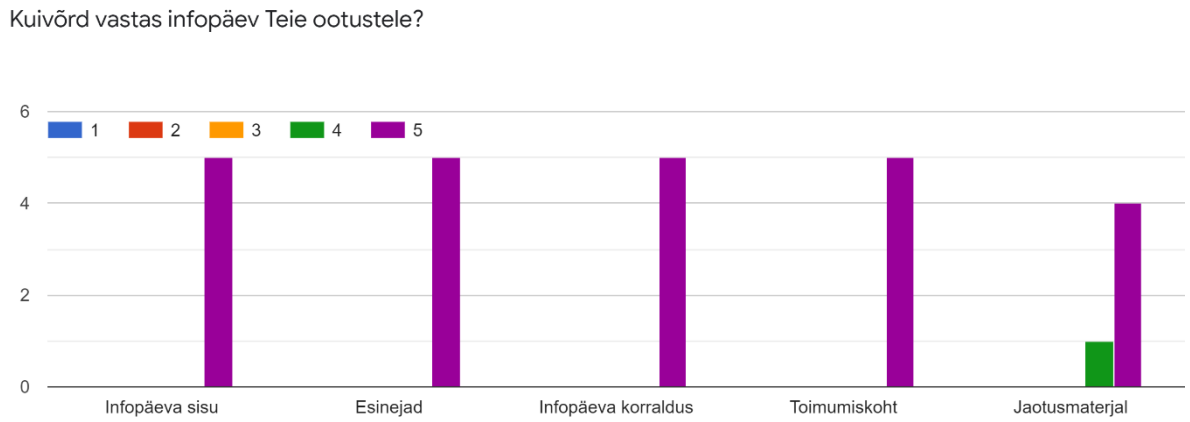
3.4.2 Osavõtjate tagasiside

Tartu infopäeval osalenutest täitis tagasiside vormi 17 osalenut. Üldine numbriline hinnang on toodud järgmisel joonisel. Sõnalisest tagasisidest positiivselt poolelt: „Mulle väga meeldis. Ettekanded väga selged ja asjalikud. Ametnikel kõik selge ja väga hästi vastasid küsimustele.“; „Väga hariv ja palju vajalikku infot.“; „Väga meeldivad esinejad ja hästi koostatud materjalid. Väga hästi korraldatud!“. Pisut kriitikat esitati selle kohta, et infot anti korraga väga palju ja kiiresti ning, et ajakavast ei peetud kinni, kuna küsimusi tuli jooksvalt ettekannete ajal („Natuke liiga kiirustamine“, „Ajakavast kinnipidamine oleks võinud olla parem. Kõik lektorid olid head.“). Loenguruum olid antud olukorras distantsi hoidmiseks pisut liiga väike.



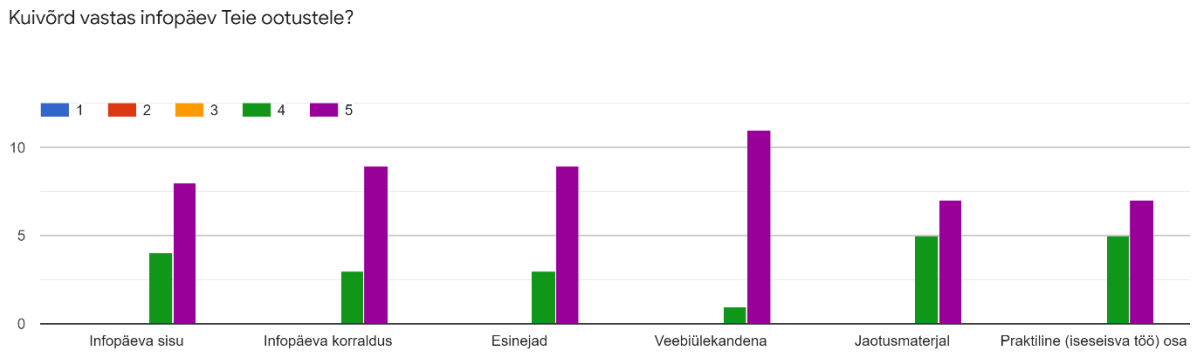
*Joonis 10. Üldine hinnang infopäevale „*Toidu märgistamise ABC*“. Tartu*
Skaala: 1 -ei vastanud üldse ootustele; 5 – vastas täielikult ootustele. Vertikaalteljel vastanute arv (n=17)

Jäneda infopäevale tuli kohale 5 inimest, mistõttu distantsi hoidmisega ei olnud mingit probleemi. Kuna ettevalmistuste käigus lisandus võimalus jälgida infopäeva veebi teel, siis enamus seda ka kasutasid. Kõik kohaletulnud hindasid infopäeva sisu, korraldust ja esinejaid väga kõrgelt, näiteks „Asjalik ja hästi läbiviidud infopäev suurepäraste lektoritega!“, „Kõik oli suurepärane. Väga meeldis Tiiu Rand“.



*Joonis 11. Üldine hinnang infopäevale „*Toidu märgistamise ABC*“. Jäneda*
Skaala: 1 -ei vastanud üldse ootustele; 5 – vastas täielikult ootustele. Vertikaalteljel vastanute arv (n=5)

Küsisime eraldi tagasisidet ka veebi teel osalenutelt (vastajaid 12). Nende käest uurisime lisaks seda, kuidas sobis veebikeskkonnas osalemine ja mida nad arvasid iseseisva töö tegemisest (auditoorse infopäeva puhul lahendatakse praktiline töö rühmades). Vastused on näha alltoodud joonisel. 11 vastanut leidis, et veebis osalemine sobis neile täielikult, üks märkis, et heli oli tema jaoks kohati nõrk. Tänati ka järelevaatamise võimaluse eest, mis võimaldas infopäevast osa saada ka nendel, kes tööülesannete tõttu toimumise ajal osaleda ei saanud.

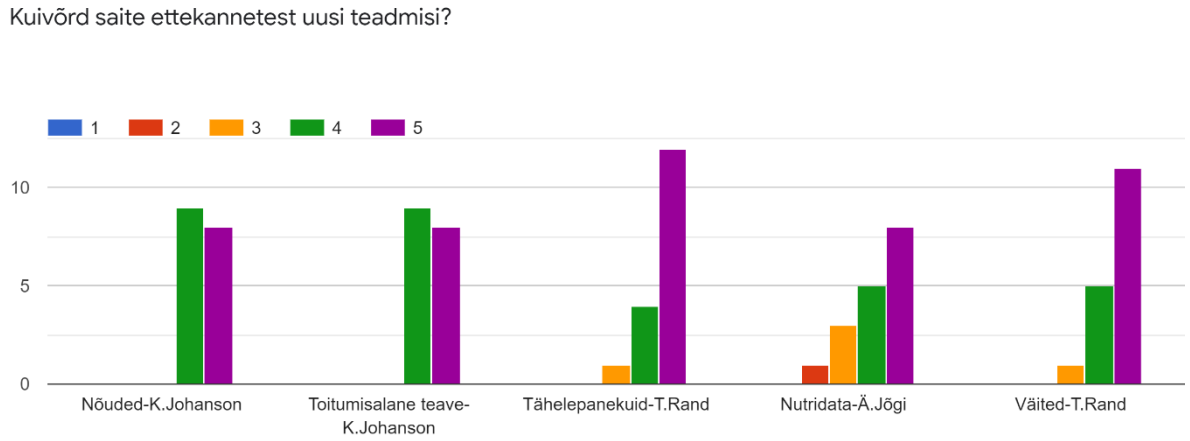


*Joonis 12. Üldine hinnang infopäevale „*Toidu märgistamise ABC*“. Jäneda infopäeva veebiülekanne Skaala: 1 -ei vastanud üldse ootustele; 5 – vastas täielikult ootustele. Vertikaalteljel vastanute arv (n=12)*

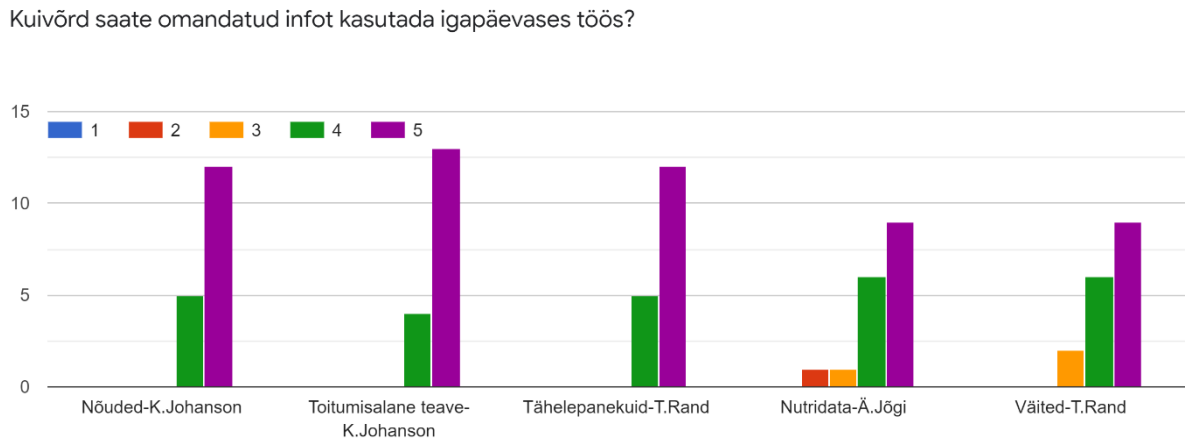
<u>Hinnang teemade uudsusele ja töös kasutatavusele</u>

Tegime seekord eraldi pingutusi selleks, et infopäevale jõuaksid käitlejad, kes nendest varem osa pole võtnud. Näiteks saatsime eraldi infokirjad kohaliku toidu võrgustikele. Osalejate seas olid tõesti valdavalt inimesed, kes varem pole osalenud. Seetõttu on eriti huvitav teada saada, kas nad pidasid jagatud teavet uueks ja töös kasutatavaks.

Kõige rohkem said uusi teadmisi Tartu infopäeval osalenud. Valdavalt pidasid nad saadud teavet ka täielikult töös kasutatavaks.

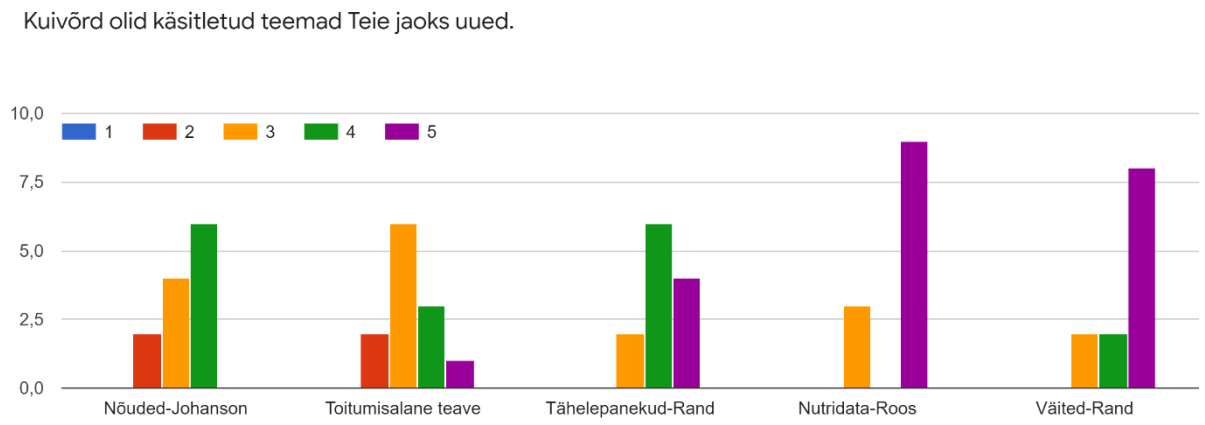


*Joonis 13. Hinnang infopäeva „*Toidu märgistamise ABC*“ käigus saadud teabe uudsusele. Tartu Skaala: 1 - teema oli tuttav, uut infot ei saanud; 5 - teema oli uus, sain palju uut infot. Vertikaalteljel vastanute arv (n=17)*

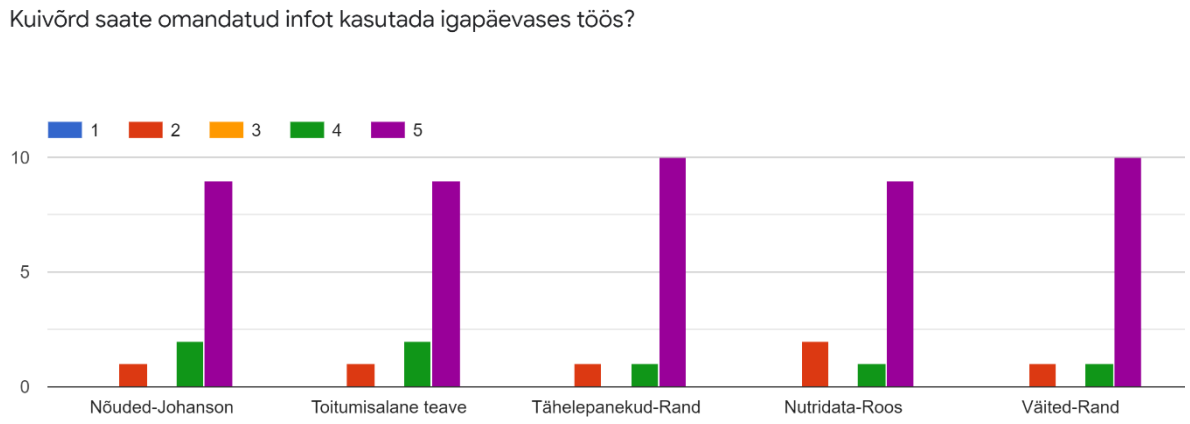


*Joonis 14. Hinnang infopäeva „*Toidu märgistamise ABC*“ käigus saadud teabe kasutatavusele igapäevatöös. Tartu*
Skaala: 1 - info ei ole igapäevases töös kasutatav; 5 - info on täielikult töös kasutatav. Vertikaalteljel vastanute arv (n=17)

Jäneda infopäeval veebi teel osalenud pigem ei pidanud käsitletud teemasid enda jaoks väga uueks, küll aga igapäevases töös hästi kasutatavaks.



*Joonis 15. Hinnang infopäeva „*Toidu märgistamise ABC*“ käigus saadud teabe uudsusele. Jäneda veebiülekanne.*
Skaala: 1 - teema oli tuttav, uut infot ei saanud; 5 - teema oli uus, sain palju uut infot. Vertikaalteljel vastanute arv (n=12)



*Joonis 16. Hinnang infopäeva „*Toidu märgistamise ABC*“ käigus saadud teabe kasutatavusele igapäevatöös. Jäneda veebiülekanne.*
Skaala: 1 - info ei ole igapäevases töös kasutatav; 5 - info on täielikult töös kasutatav. Vertikaalteljel vastanute arv (n=12).

3.4.3 Kokkuvõtlik hinnang ja tulemuslikkuse analüüs

Huvi toidu märgistamise infopäevade vastu oli suur ja osalemine aktiivne. Kuna tegemist on väga detailirohke valdkonnaga, kus tõlgendused vahel ka ajas muutuvad, siis on infopäevad alati huvilisterohked. Tagasisidest võetud osaleja sõnu kasutades: „Tänast teemat võib kuulata veel ja veel mingis veidi teises võtmes“.

3.5 Toidu õigusaktid

Infopäeva pealkiri: Toiduohutuse õigusaktid ja järelevalve
Toimumise aeg: 25.11.2020
Toimumise koht: veebikeskkond zoom
Korraldaja: Toiduliit
Planeeritud suurusgrupp: 26-50
Osavõtjate arv: 93

Toimus traditsiooniline infopäev kus koostöös Maaeluministeeriumi ning Veterinaar- ja Toiduametiga käsitleti uudiseid, arenguid ja suundumusi toiduohutuse nõuete ning järelevalve osas. Algselt planeeritud kahe kontaktinfopäeva asemel toimus üks veebis. Esmakordselt PIPi raames viidi infopäeva läbi stuudios, kus toimunud esitlused ja arutelu kanti üle zoom keskkonda. Zoomis osalenud kasutasid kirjalikult küsimise võimalust, kuigi oleks saanud küsida ka suuliselt. Salvestus on 13.01.21 seisuga veel kättesaadav toiduteave.ee youtube kanalis. Salvestus on kättesaadav vaid vastava lingi kaudu sisenedes, s.t see ei ole avalik. Seda on vaadatud 126 korda.

3.5.1 Päevakava

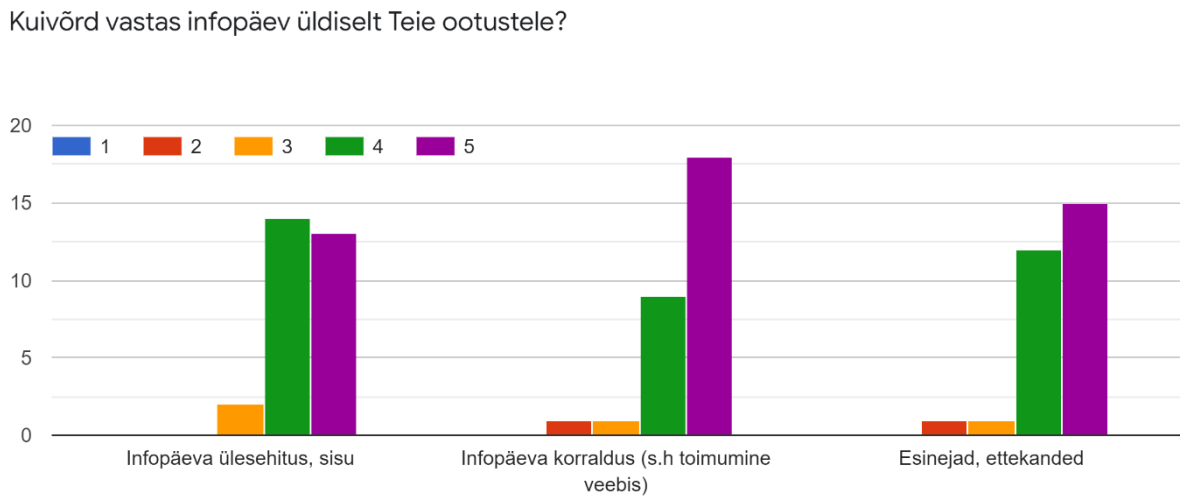
10:00-10:10	Sissejuhatus
10:10-10:30	Euroopa Liidu strateegia „Talust taldrikule“ („Farm to fork“). Anneli Tuvike, Maaeluministeeriumi toiduohutuse osakonna juhataja asetäitja

10:30–10:45	Toidutööstusele olulised aspektid strateegias „Talust taldrikule“. Toidutööstust enim mõjutavad strateegiapunktid ning Toiduliidu seisukohad. Sirje Potisepp, Toiduliidu juhataja
10:45-11:15	Toiduseaduse muutmise seaduse rakendusaktid. Katrin Kempi, toiduohutuse osakonna toidu keemilise ja bioloogilise ohutuse büroo peaspetsialist
11:15-11:30	Küsimused-vastused
11:30-11:40	Paus
11:40-12:00	EL toiduahela riskihindamise läbipaistvuse ja kestlikkuse määrus. Piret Priisalu, toiduohutuse osakonna nõunik
12:00-12:20	Põllumajandus- ja Toiduameti loomisest. Katrin Reili, Veterinaar- ja Toiduameti peadirektori asetäitja peadirektori ülesannetes
12:20-12:45	Ülevaade järelevalvetulemustest. Olev Kalda, Veterinaar- ja Toiduameti peadirektori asetäitja
12:45-13:00	Küsimused-vastused
13:00-13:30	Paus
13:30-13:50	Söödast toidukäitlejale. Söödalisandid. Eda Ernes, toiduohutuse osakonna toidu keemilise ja bioloogilise ohutuse büroo peaspetsialist
13:50-14:10	Toidu koostise kaardistamise uuringu tulemused ja edasised tegevused reformuleerimise valdkonnas. Haidi Kanamäe, Tervise Arengu Instituudi toitumise ja liikumise valdkonna juht
14:10-14:20	Küsimuse-vastused
14:20-14:30	Ülevaade viimasel ajal valminud teabematerjalidest. Kairi Ringo, teadmussiirde pikaajalise programmi toiduohutuse valdkonnas projektijuht
14:30	Infopäeva lõpetamine

3.5.2 Osavõtjate tagasiside

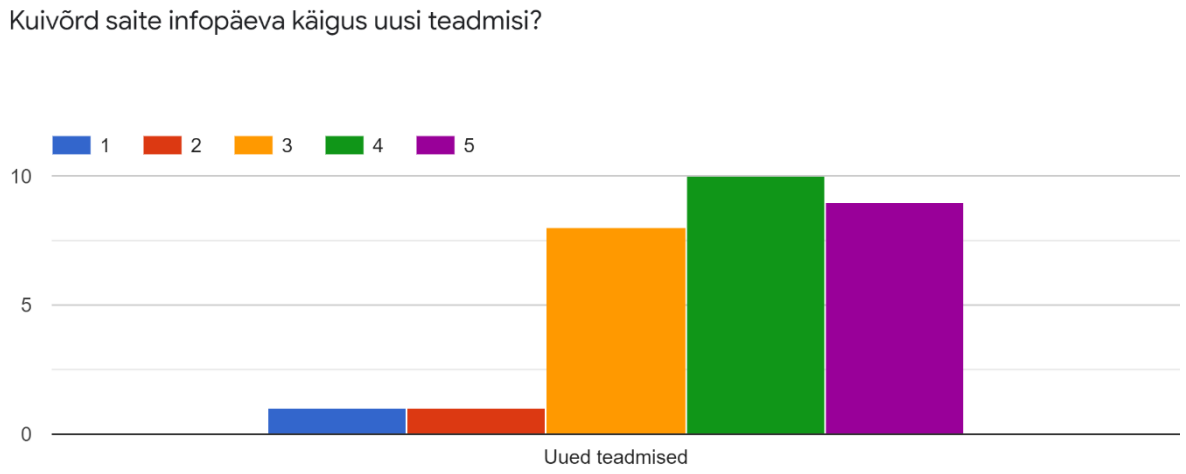
Elektroonilise tagasisidevormi täitsid 29 osalejat. Valdavalt leidsid vastajad, et infopäev täitis nende ootusi. Korraldus (s.h toimumine veebis) sai sisust kõrgemad hinded. Sõnalist tagasisidet: „Veebiformaat töötab ja sobib väga hästi, isegi eelistatumalt kui seminariformaat“; „Üldsõnalised ettekanded, mitte midagi konkreetset ja vananenud andmed.“; „Hästi intensiivne. Lõunapaus oli pisut liiga lühike“; „Ettekanded meeldisid ja olid mitmekülgsed“; „Puudu jäi kõikide sektorite kajastamisest.“. Veebi teel infopäeva korraldamine oli uus kogemus nii korraldajatele kui osalejatele. Esines mõningaid tehnilisi viperusi. Kuulajad ei esitanud küsimusi suuliselt vaid eelistasid sõnumivahetuse aknasse kirjutamist.

Infopäeva ootustele vastavus on toodud järgneval joonisel. Ettekannete lõikes hinnati kõrgemalt Anneli Tuvikese ja Sirje Potisepa ettekandeid EL strateegia „Talust taldrikule“ kohta ning Kartin Kempi ettekannet, mis käsitles toiduseaduse muutmise seaduse rakendusakte.



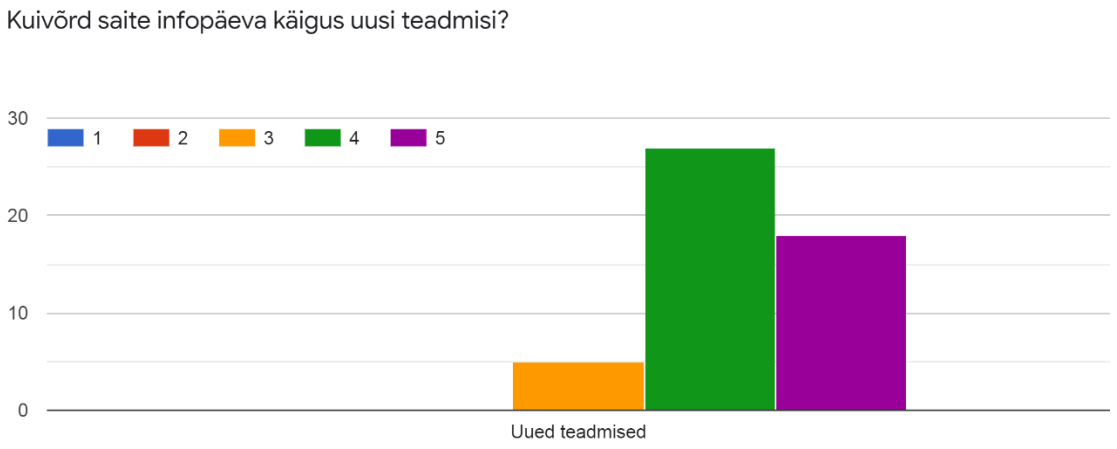
Joonis 17. Üldine hinnang infopäevale „Toiduohutuse õigusaktid ja järelevalve“.
Skaala: 1 -ei vastanud üldse ootustele; 5 – vastas täielikult ootustele. Vertikaalteljel vastanute arv (n=29)

Uute teadmiste saamist hinnati pigem keskmiseks. 9 vastajat märkisid, et nad said palju uusi teadmisi.



Joonis 18. Hinnang infopäeva „Toiduohutuse õigusaktid ja järelevalve“ käigus saadud teabe uudsusele. Skaala: 1 - teema oli tuttav, uut infot ei saanud; 5 - teema oli uus, sain palju uut infot. Vertikaalteljel vastanute arv (n=29)

Võrdluseks eelmise aasta õigusaktide infopäeva graafik, kust näeme, et siis hindasid osalejad saadud teabe uudsust kõrgemalt.



Joonis 19. Hinnang infopäeva „Toiduohutuse õigusaktid, Tallinn 2019“ käigus saadud teabe uudsusele. Vertikaalteljel vastanute arv; n=50.

3.5.3 Kokkuvõtlik hinnang ja tulemuslikkuse analüüs

Kokkuvõttes saab infopäeva „Toiduohutuse õigusaktid ja järelevalve“ lugeda kordaläinuks. Jätkuvalt on oluline viia sektorini teavet uute õigusaktide kohta. Ka selle infopäeva tagasisides märgiti, et edaspidigi soovitakse infot erinevate õigusaktide muudatustest. Hea on, kui ministeeriumi ja ametite esindajad on nõus seda teavet jagama.

3.6 Keemilised riskid

Infopäeva pealkiri: Keemilised riskid toidus
Toimumise aeg: 04.12.2020
Toimumise koht: veebikeskkond zoom
Korraldaja: EPKK
Planeeritud suurusgrupp: 26-50
Osavõtjate arv: 39

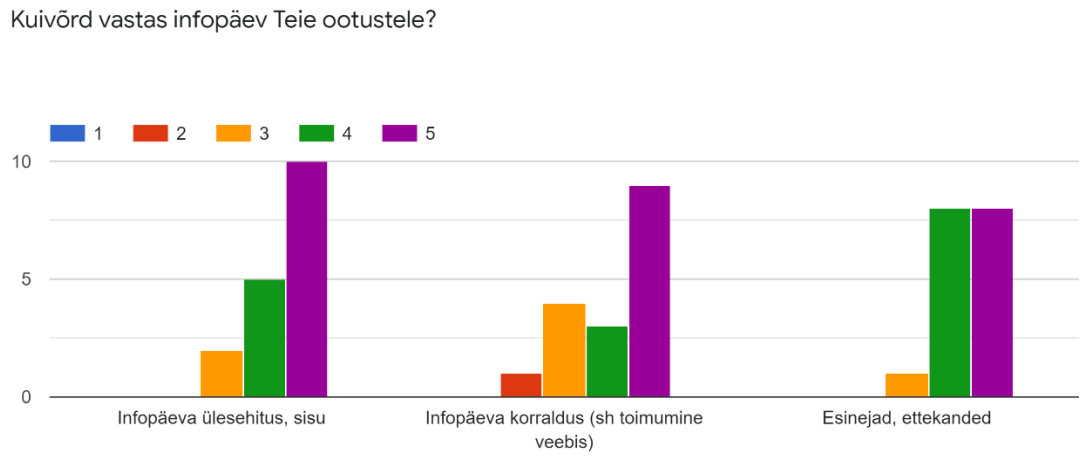
Infopäev toimus klassikaliselt zoom keskkonnas (ilma stuudiota). Osalenud kasutasid kirjalikult küsimise võimalust.

3.6.1 Päevakava

13:00 – 13:10	Infopäeva algus, ühenduse testimine.
13:10 – 14:40	Keemilised riskid toidus. Toidu- ja keskkonnatoksikoloogia professor Tõnu Püssa, Eesti Maaülikool
14:40 – 15:00	Paus
15:00 – 15:45	Akrüülamiid. Sille Vahter, Maaeluministeerium.
15:45 – 16:30	Aruande “Veterinaar- ja Toiduameti poolt 2019. aastal saasteainete kontrollprogrammi raames võetud proovide tulemused toidus” analüüs. Kristi Kallip, Veterinaar- ja Toiduamet.

3.6.2 Osavõtjate tagasiside

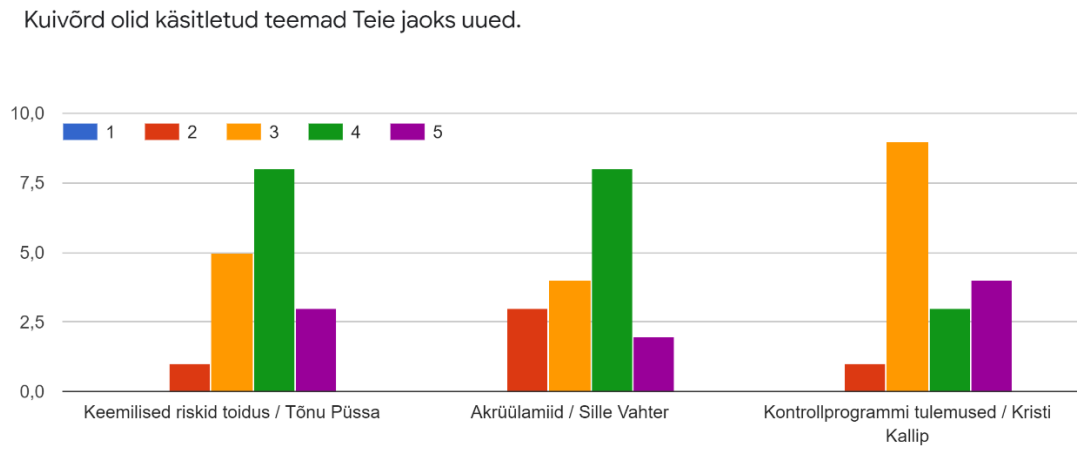
Elektroonilise tagasisidevormi täitsid 17 osalejat. Valdavalt leidsid vastajad, et infopäev täitis nende ootusi. Veebikeskkonna kasutamisel tekkis tõrkeid, mis kajastub ka üldises hinnangus korraldusele. Üks osaleja märkis, et infopäeva toimumise aeg (reede pärastlõuna) oli talle ebamugav. Sõnalisest tagasisidest: „Esimene ettekanne väga hea, minu jaoks kõige huvitavam; teine ettekanne - liialt üldine, ei saanud uusi teadmisi; kolmas - oleksin oodanud täpsemat ülevaadet - mida on VTA-l plaanis üldse kontrollida millistes ettevõtetes.“; „Väga tore infopäev oli, huvitav oli kuulata ka viimast ettekannet, sellised kokkuvõtted on ikka huvitavad, harivad“; „Sisukad ettekanded“.



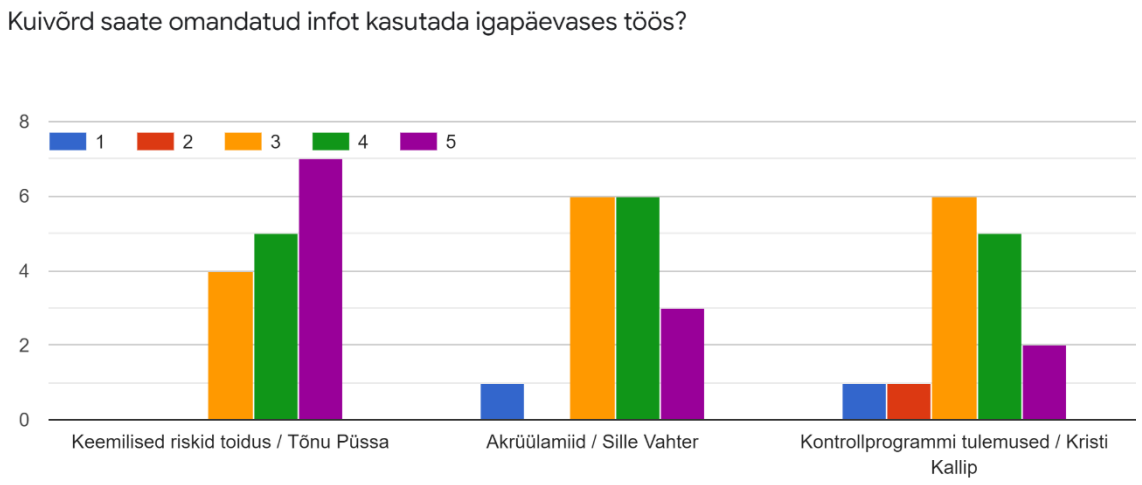
*Joonis 20. Üldine hinnang infopäevale „*Keemilised riskid toidus*“.*
Skaala: 1 -ei vastanud üldse ootustele; 5 – vastas täielikult ootustele. Vertikaalteljel vastanute arv (n=17)

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

Osalejad leidsid valdavalt, et nad ei saanud palju uut teavet. Töös kasutatavust hinnati kõrgemalt Tõnu Püssa ettekande puhul. Loogiline on, et järelevalvetulemusi ja VTA tööd käsitlevast ettekandes ei ole palju infot, mida saaks otseselt töös kasutada – sellest ka kõige madalamad tulemused.



*Joonis 21. Hinnang infopäeva „*Keemilised riskid toidus*“. käigus saadud teabe uudsusele.*
Skaala: 1 - teema oli tuttav, uut infot ei saanud; 5 - teema oli uus, sain palju uut infot. Vertikaalteljel vastanute arv (n=17)



Joonis 22. Hinnang infopäeva „Keemilised riskid toidus“ käigus saadud teabe kasutatavusele igapäevatöös.
Skaala: 1 - info ei ole igapäevases töös kasutatav; 5 - info on täielikult töös kasutatav. Vertikaalteljel vastanute arv (n=17)

3.6.3 Kokkuvõtlik hinnang ja tulemuslikkuse analüüs

Kokkuvõttes oli osalejate tagasiside infopäevale positiivne. Kõrgelt hinnati Tõnu Püssa põhjalikku ja sisukat ettekannet. Kuulaja tagasisidest: „Kuna Püssa rääkis keerulistest asjadest väga lihtsalt ja huvitavalt, siis tema ettekanded riskide teemal on teretulnud.“, sooviks „Detailsemalt, milliseid näitajaid erinevate toidugruppide kohta oleks kindlasti vajalik hinnata. Ülevaade, mida milliste seirete raames analüüsitakse. Hetkel on ettekanded olnud kitsa vaatega ja parem oleks laiem ülevaade eri ametkondade poolt tehtavast seirest.“. Selline tagasiside annab julgust arvata, et erinevate keemiliste riskide teemasid võiks PIPi raames käsitleda ka edaspidi. Näiteks märgiti erinevate infopäevade ja koolituste tagasisides taas lisaainete, toiduga kokkupuutuvate materjalide ja plasti teemasid.

3.7 Teemad, mille käsitlemist soovitakse edaspidi

Uurisime infopäevade tagasisides, milliste teemade käsitlemist osalejad edaspidi sooviksid. Vastata sai vaid vabavastustena, valikvastuseid ette antud ei olnud.

Vabavastusena esitatud mõtted vajalike teemade kohta:

- Väga vähe on infot alkoholi ja joogisektori kohta. Nendes sektorites võiks eraldi infopäevi/koolitusi korraldada.
- Erinevaid käsitlusi/metoodikaid toiduohutusalaste riskide hindamiseks, töötoa formaadis. Erinevate tootmisprotsesside kriitilised punktid ja võrdlused, praktilised näited elust ja Eesti ettevõtjate näited.
- Väikekäitlejatele/koduköökidele suunatud teave - mikrobioloogilised ohud, nõuded, õigusaktide muudatused, toiduseaduse muutmise rakendusaktid, toodete müük edasimüüjatele.
- Selgemat ülevaadet ja juhiseid laboratoorsete analüüside ning eri laborite võimekuse kohta.
- Võimalusel elektroonilised infomaterjalid/ käsiraamatud põllumajanduse arengute kohta.
- Erinevad pakkematerjalid. Alternatiivsed materjalid ühekordse kasutamisega plastile.
- Märgistamine (mingis teises võtmes), toote põhikomponendi päritolu märgistamine, toitumisalase teabe arvutamine, nutridata kasutamine, energiasisalduse määramine.

- Toiduinnovatsioonid, uuendtoit, vegan toit, rikastatud toit.
- Kaubamärk (kaitstud, kaitsmata?). Toodete patenteerimine.
- Toiduhügieen, transport, allergeeniohje, mikrobioloogia.
- Säilitamine ja realiseerimisajad, kestvuskatsed.
- Erinevate õigusaktide muudatused.
- Toidupettused, toidu võltsimine.
- Toidutootmise jääkide väärindamise võimalused.
- Ökotooted (nõuded, tehnoloogia, järelevalve).
- Lõhna- ja maitseained, looduslikud ekstraktid, magusained, vitamiinid, säilitusained, toiduvärvid, lisaainete ülekandumine.
- Sooviks materjale: Saasteainete piirmäärad toidus. Keemilised analüüsid toidugruppide kohta (analoogne nagu on mikrobioloogilised näitajad toidugruppide kohta).

Toiduohutuse PIPi kestus pikenes poole aasta võrra, 2021. a 30. juunini. Selleks perioodiks on tegevused planeeritud. Osade soovitud teemade käsitlemist on planeeritud (nt õigusaktide muudatused, toiduseaduse rakendusaktid, säilimisajad ja kestvuskatsed, märgistamine, mikrobioloogia, proovivõtmine, hügieeni ja allergeeniohje koolitused). 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 4 aastat on erinevaid infopäevi läbi viidud, soovitakse ikka samu teemasid. Inimesed vahetuvad, teemakäsitlused uuenevad, nõuded muutuvad. Kaaluda tasuks regulaarsete lühikeste veebiseminaride ellu kutsumist, kus saaks käsitleda erinevaid aktuaalseid toiduohutuse teemasid. Konkreetne ettepanek anda välja toidu saasteainete piirmäärasid ja keemilisi analüüse käsitlev(ad) materjal(id) (analoogne materjaliga „Mikrobioloogilised näitajad toidugruppide kohta“) on samuti huvitav.

3.8 Millise infokanali kaudu jõudis teave infopäeva toimumise kohta osalejateni?

Jätkuvalt on vastustes esimesel kohal toiduteave.ee, järgneb Toiduliit. Märgistamise infopäevade puhul märgiti mitu korda Veterinaar- ja Toiduameti ametnikku. Nende infopäevade puhul palusime VTA-l eraldi teavet jagada ning see toimis.

4. Korraldatud täienduskoolitused ja nende tulemuslikkuse analüüs

Toiduohutuse PIPi raames on täienduskoolituste korraldajaks Eesti Maaülikool. Töötades määramata ajaga eriolukorra tingimustes, lükati kevadel kavandatud tegevusi järgemööda edasi, lootuses et peatselt saab auditoorse koolitustööga jätkata. 2020. a II poolaastaks kavandatud 5 koolitust viidi siiski läbi EMÜ videosilla vahendusel BigBlueButton (BBB) keskkonnas. BBB keskkonna eelistamisel määravateks faktoriteks olid õppejõudude varasem kogemus selle keskkonnaga, ülikoolipoolne kasutajatugi, keskkonna kasutamise ajaliste piirangute puudumine ning keskkonna kasutajasõbralikkus nii koolituse läbiviija kui osaleja vaates. Puudustena võib välja tuua selle, et see keskkond ei tööta ühtemoodi hästi kõikides veebibrauserites ning vajab üldjuhul väga head internetiühendust. Suurimaks ja ootamatuimaks probleemiks on aga koolitusel osalejate ettevõtete läbilaskmatud tulemüürid ning tarkvaralised sundvalikud (nt Edge eelistamine Chromele).

Kokku tehti 2020. aastal 4 koolitust kontaktõppe vormis ning 6 koolitust veebipõhiselt.

Teisel poolaastal osales õppetöös 161 osalejat (145 erinevat isikut) 101-st erinevast ettevõttest. Õpirühmade keskmiseks täituvuseks oli 107% (esimesel poolaastal 85%). Toimunud koolituste infot leiab aadressilt https://toiduteave.ee/toimunud-koolitused/aasta-2020/.

Koolitustele registreerunud soovijatest ei jõudnud 31% erinevatel põhjustel õppetööni. Registreerunud, kuid õppima mittejõudnutest (n=71 (56 erinevat isikut)) 44 huvilist (64%) loobus õppimisest vähemalt 3 päeva enne koolituse algust, 11 osalejaks arvatut (16%) tuli lugeda mitteilmunuteks, 4 huvilist (6%) ei kuulunud sihtrühma, 2 osalejat (3%) unustasid koolitusele tulla, 1 osaleja (1%) jäi ootamatult haigeks ning 2 osalejat (3%) ei saanud arvata koolitusrühma, kuna nende ettevõtte vähese tähtsusega abi määr oli täitunud. 5 (7%) osaleja õpitulemused, tuli hinnata „mittearvestatuks“, sest täitmata jäid koolituse läbimiseks ettenähtud õpiväljundid.

4.1 Korraldatud täienduskoolitused

	Täienduskoolituste loetelu	Toimumise aeg ja koht	Päevakava	Lektorid	Osavõtjate arv
1.	**Toiduhügieen ja -ohutus, keskaste**	26.-28.08.2020 veebipõhine (BigBlueButton keskkonnas)	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	23
2.	**Toidu säilitamisnõuete määramine**	4.09.2020 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	Mati Roasto	34
3.	**Toidupatogeenid**	2.10.2020 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	Mati Roasto	34
4.	**Toiduhügieen ja enesekontroll eraelamus toidu valmistamisel**	30.10.2020 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	31
5.	**Toiduhügieen ja -ohutus, keskaste**	9.-11.12.2020 veebipõhine (BigBlueButton keskkonnas)	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	39

4.1.1 Osavõtjate tagasiside

Koolituspäevade lõpus koguti 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.

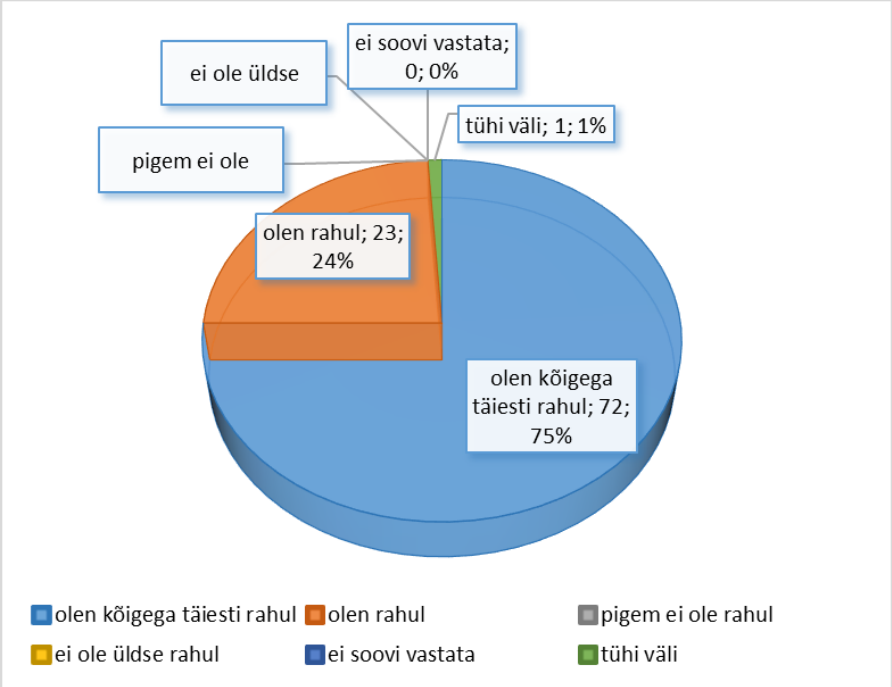
Analüüsis kasutatavaid tagasisidelehti oli 96 (n=161), s.o 60 % kõigist vaatluse all oleva perioodi

õppijatest.

Üldine hinnang sisule, lektoritele ja korraldusele

Osalejate üldise hinnangu kohaselt oli endiselt tegemist väga heade, heade, huvitavate, informatiivsete ja hästi ülesse ehitatud koolitustega. Õppijad hindasid kõrgelt õppejõudude sõnaselgust, asjatundlikkust ja kuulajate kaasamise oskust (sh huumorimeelt ja positiivsust), aga ka oskust tuua näiteid ja lugusid päriselust (Näiteks: „Jätkuvalt kvaliteetsed loengud juba aastaid.“). Kaugemat tulijad (nt Saaremaalt) hindasid kõrgelt seda, et koolitused toimusid veebi teel. Ära jäi pikk sõi Tartusse ning koolitustel sai osaleda rohkem osalejaid kaugematest piirkondadest.

Koolituste korraldusega ollakse samuti rahul. Enne igat veebipõhist koolitust korraldatakse nö prooviseminari, kus kõik, kes tundsid ennast ebakindlalt, said võimaluse proovida BBB keskkonda sisenemist ning enne koolitust läbi proovida oma arvuti audioseadmete töötamise.



Joonis 23: Programmis osalenud kursuslaste hinnangud koolituse korraldusele (ruum, ajakava, kirjavahetus, suhtlemine, info kättesaadavus jmt) (n=96).

Mõned näited õppijate tagasisidest:

- „Hea oli, et sai eelnevalt koolituse keskkonnaga ühilduvust proovida - see võimaldas otsida muid lahendusi kui enda arvuti ei tööta.“ (Toidupatogeenid)
- „Veebipõhise koolituse korraldamine on sügisesel perioodil äärmiselt oluline. Lisaks hetkel aktiivsele Covid ohule on sügistalvisel perioodil ka mitmeid muid viirusi ning suure hulga erinevatest piirkondadest kokku toodavate inimeste kooslus võib tekitada haigusolukordi. Teiseks - veebipõhine kursus hoiab näiteks minule päevas kokku 5 tundi sõiduaega. 6 tunnise koolituse juures 5 tundi sõiduaega säästa on märkimisväärne positiivne efekt. Aitäh.“ (Toidupatogeenid)
- „Veebikoolitus on hea, vajadusel saab mõne oma olulise asja ka ära ajada, saalis ei saaks, segaks teisti. Sööd millal tahad, teed märkmeid arvutis.“ (Toidu säilitamisnõuete määramine)

Suurim probleem on osalejate ebakvaliteetne internetiühendus, mille tõttu tekivad ülekandes „hangumised“. Võrreldes auditoorse koolitusega on veebikoolitusel osalejad ka passiivsemad.

Võimalused küsimuste esitamiseks või oma mõtete jagamiseks on tehniliselt olemas, kuid kasutada julgetakse neid tegelikult harva. Tajusime ka seda, et veebipõhisel koolitusel „osalemine“ tähendab osaleja jaoks uut õpikogemust, mis eeldab rohkem õppijapoolset füüsilise õppimise keskkonna loomise oskust. Veebipõhine õppe ei ole efektiivne, kui veebipõhises õppes osalejal pole reaalselt võimalik veebis toimuvasse süveneda.

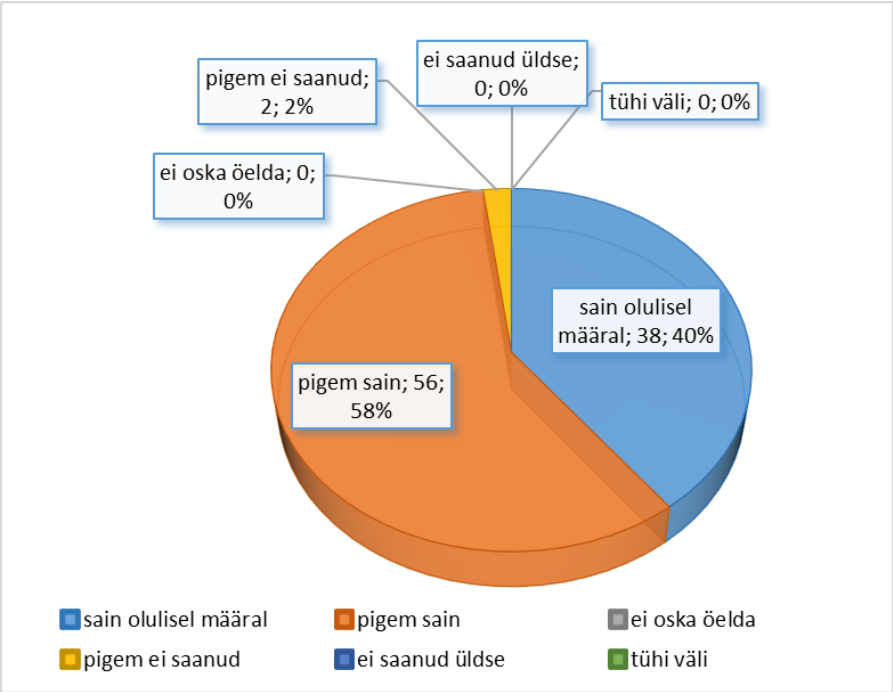
Hinnang teemade uudsusele ja töös kasutatavusele

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 ja lood elust . Väga kasulikuks peeti ka viiteid adekvaatse info leidmiseks: raamatud, juhendid, andmebaasid netiaadressid, teabematerjalid (toiduteave.ee leheküljelt).

Mõned näited õppijate tagasisidest:

- „Sai üle korratud, kust adekvaatset informatsiooni leida edaspidi. Ei pea aega raiskama "googeldamisele", mis võib päädida väärinfoga.“ (Toiduhügieen ja –ohutus, keskaste)
- „Teadmisi sain nii selle kohta, kus kanalitest infot juurde hankida, mis järjekorras tegevusi planeerida kui ka praktilisi näiteid elust enesest.“ (Toiduhügieen ja enesekontroll eraelamus toidu valmistamisel)

Kui vaadelda alltoodud joonisel uute teadmiste saamist (sain olulisel määral (40%); pigem sain (58%)), siis on näha, et vaatamata kirjalikes kommentaarides mainitud unustatu kordamisele on 98% koolitustel osalenutest leidnud enda jaoks läbitud temaatikas ka midagi uut.



Joonis 24. Koolitustel osalenute hinnangud uute teadmiste omandamisele (n=96).

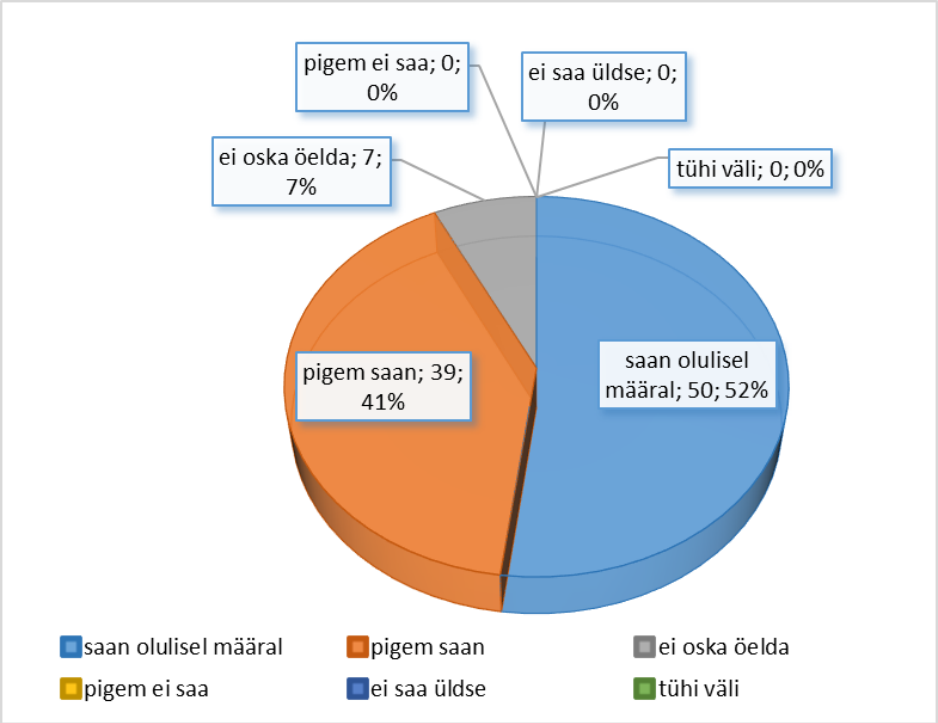
Kui analüüsida vabavastusena lisatud näiteid saadud uute teadmiste kohta, siis leiti igalt koolituselt midagi väärtuslikku. Näiteks: „Olen tema (prof Roasto) koolitustel ka varem käinud, kuid siis ametnikuna, täna kuulsin mitmeid asju hoopis teise nurga alt, kuna töötan jälle tootmisettevõttes.“.

Lisaväärtusena said kõik II p.a. õppijad kogemuse veebipõhisest õppimisest ning paljud kindlasti ka uusi oskusi oma arvuti kasutamisest (sh digidokumedi allkirjastamisest).

Koolitustel omandatud teadmisi hinnati 91% ulatuses igapäevatöös rakendatavateks (50% „saan olulisel määral"; 41% „pigem saan") ning 7 osalejat (7%) ei osanud öelda.
Esitatud näidete kohaselt kasutatakse neid peamiselt asutusesisese järelevalve (enesekontrolliplaanide) tõhustamiseks ning sisekoolituste läbiviimiseks.

Mõned näited:

- Ideed proovide võtmise kohta. (Toiduhügieen ja –ohutus, keskaste)
- Tulevikus tean, kust infot saada, et näpuga järge ajada. (Toidu säilitamisnõuete määramine)
- Riskianalüüsi täiendamine, mikrobioloogiliste enesekontrollimehhanismide ülevaatamine ja –mõtlemine. (Toidupatogeenid)
- Saan anda uusi teadmisi edasi kolleegidele, et edaspidi veel paremini hügieeni jälgimine toimuks. (Toidupatogeenid)
- Olen ise rohkem teadlik asjadest. Saan rohkem toidu ohutust ja hügieeni nii enda kui ka kaastöötajate töös tähele panna. (Toiduhügieen ja –ohutus, keskaste)



Joonis 25. Koolitustel osalenute hinnangud saadud teadmiste rakendatavusele igapäevatöös (n=96)

<u>Tagasisides uuriti taas ka seda, millistest koolitusteemadest tuntakse puudust?</u>

Endiselt tuntakse vajadust enesekontrollisüsteemi jmt sisekontrolli teostamist käsitlevate teemade järele sh enesekontrolliplaani koostamine, riskide hindamine ja auditeerimine.
Näited vastustest:

- Enesekontrolliplaani kirjutamise praktiline koolitus. Koduköögist eraldi tegevusluba vajavaks ettevõtteks laienemisega seotud tegevuste ja nõuete lisandumise koolitus (tegevusloa taotlemiseks vajalike dokumentide ja nõuete täitmine, ettevalmistamine, auditiplaan jms.)

- Praktiline töötuba kindla valdkonna enesekontrolliplaani koostamiseks (nt mesinduses ei ole juhendit)
- Liha talust (karjamaalt ja laudast) taldrikule, milline on legaalse tee võimalused täna, millised pärast uue toiduseaduse kehtima hakkamist: sisuline ja paberlik. Lähtume sellest, et talus on tapaküps loom ja Linnas on inimesed, kes tahaksid värsket liha, vorsti, pasteeti süüa ja on selle eest valmis maksma. Kuidas seda korraldada? Ärge jätke ühtki etappi (tapmine, transport, käitlemine, töötlemine, turustamine, kõrvalsaaduste töötlemine) vahele.
- Toiduohutuse ja –kvaliteedijuhtimisstandardite põhjalik tutvustamine, juurutamise koolitus.

Väga palju küsiti mikrobioloogia alaseid koolitusi: üldine mikrobioloogia, keemilised ja mikroobiloogilised ohud toidugruppide kaupa, toidu mikrobioloogia, sööda mikrobioloogia, vee mikrobioloogia, pagari- ja kulinaartoodete mikrobioloogiline uurimine, teravilja ja õlikultuuride analüüside teema, puu- ja köögiviljade mikrobioloogia, alkohoolsete jookide mikrobioloogiline ohutus. Samuti koolitusi, mis õpetavad erinevate proovide (praktilist) võtmist ja analüüsimist.

Jätkuvalt on päevakajaline kõik, mis puudutab tootmishügieeni (sh sanitatsioon ja keemilised ohud), pakendamist, säilitamist, toodete märgistamist, uute tehnoloogiate ja seadmete kasutamist, aga ka lisaained (nt suhkruasendajad ja vitamiinid) ja toidupettus.

Näited:
- Toidupakenditööstustele suunatud hügieenikoolitus.
- Toidus sisalduvate ohtlikute kemikaalide (valest doseermisest tulenev) hindamine. Nt sidrunhape, sool jm toidus kasutatavad ained, mis vale doseerimise tulemusel muutuvad tarbijale ohtlikuks. Olen käinud ohtliku kemikaali infopäeval, kuid seal ei käsitleta toidus kasutatavaid kemikaale.
- Plastikule alternatiivsed pakendid- nendega seonduvad ohud ja tähelepanekud, millele tuleks keskenduda ja mida oluliseks pidada.
- Taimse toidu väärindamine (eriti külmutamine). Ka mahe vaatenurgast (väetatakse loomse väetisega. Väidetavalt on suur hallitustoksiinide oht). Tänapäeval on palju toormahlasid.
- Kõik, mis toidu valdkonnas on uus, mis mujal juba kasutuses, aga meil veel ei ole.

Vajatakse ka üksikasjalikke juhiseid koduköögis alustamise kohta ning uue toiduseaduse (hakkab kehtima 2021) käsitlust koduköögi ja väikekäitleja vaatenurgast.

4.1.2 Kokkuvõtlik hinnang, tulemuslikkuse analüüs ja huvipakkuvad teemad

Osalejate üldise hinnangu kohaselt oli endiselt tegemist väga heade, heade, huvitavate, informatiivsete ja hästi ülesse ehitatud koolitustega. Õppijad hindasid kõrgelt õppejõudude sõnaselgust, asjatundlikkust ja kuulajate kaasamise oskust, aga ka oskust tuua näiteid ja lugusid päriselust.

Veebikoolitusi peetakse efektiivseks just aja säästmise mõttes. Kohati on probleem osalejate ebakvaliteetne internetiühendus ning võrreldes auditoorse koolitusega on veebikoolitusel osalejad passiivsemad.

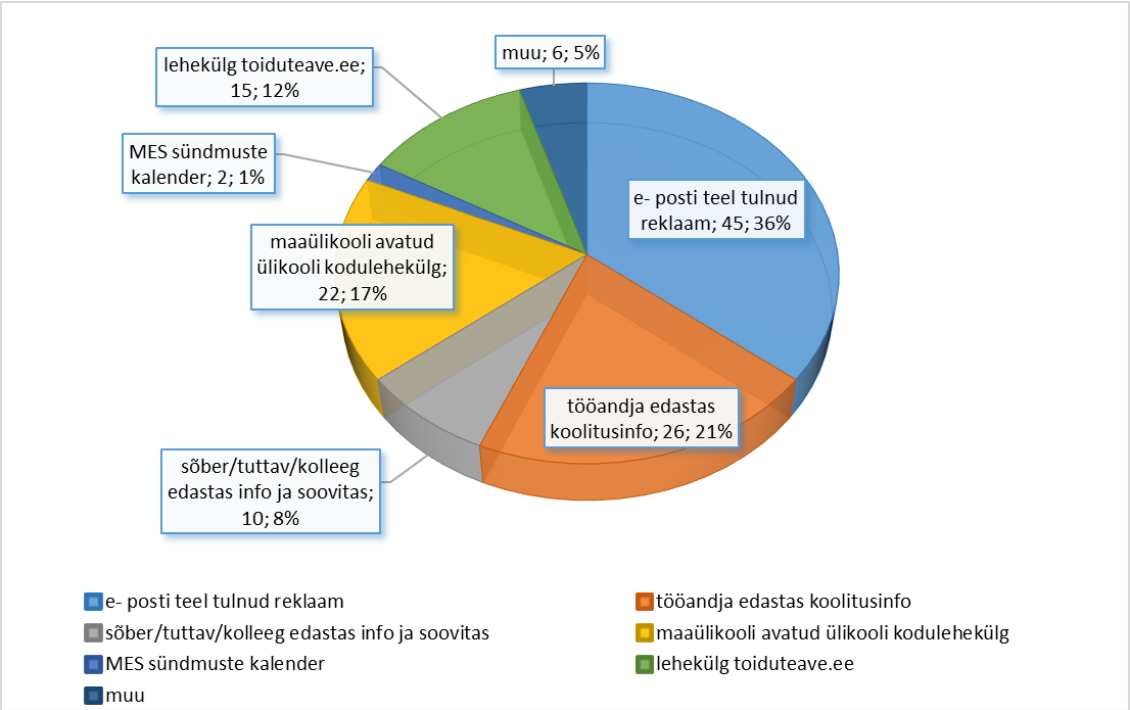
Väga palju küsitakse mikrobioloogia-alaseid koolitusi, korduvalt enesekontrolliplaani kirjutamise praktilist koolitust. Jätkuvalt on päevakajaline kõik, mis puudutab tootmishügieeni (sh sanitatsioon ja keemilised ohud), pakendamist, säilitamist, toodete märgistamist, uute tehnoloogiate ja seadmete kasutamist, aga ka lisaained (nt suhkruasendajad ja vitamiinid) ja toidupettus.

Vajatakse ka üksikasjalikke juhiseid koduköögis toidu käitlemise alustamise kohta ning toiduseaduse muudatuste käsitlemist (hakkab kehtima 2021) koduköögi ja väikekäitleja vaatenurgast.

4.2 Millise infokanali kaudu jõudis teave koolituste toimumise kohta osalejateni?

Tagasiside analüüs näitab, et kõige efektiivsemaks meetodiks (57%) võimalike osalejateni jõudmisel on endiselt otsepostitus, kas koolitustel juba osalenud õppijate meilidele (36%) või sihtrühmas määratletud ettevõtete üldmeiliaadressidele (21%). Üsna aktiivselt jälgitakse EMÜ avatud ülikooli kodulehekülge (17%) ning endiselt toimib suusõnaline „sõber/tuttav/kolleeg“ soovitas (8%) info levitamine. Järjest enam hakkab info leidmise kohana töötama lehekülg toiduteave.ee, mida märgiti info leidmise kohana 15 korda (12%). MES sündmuste kalendrit (veebilehel pikk.ee) märgi 2 korda (1%). „Muude“ (5%) info leidmise kohtadena toodi välja EMÜ avatud ülikooli FB lehekülge ning info saamist Veterinaar- ja Toiduameti ametniku, tootmise alaliidu või EMÜs õppiva lapse kaudu.

Pakutavate koolituste märkamisele, info levitamisele ja registreerumiste aktiviseerumisele aitasid 2020 aastal kindlasti kaasa ka Põllumajandusuuringute Keskuse poolt igakuiselt saadetav veebipõhine maaeluvõrgustiku infokiri ja toiduteave.ee poolt saadetavad teavitused soovijate meilidele.



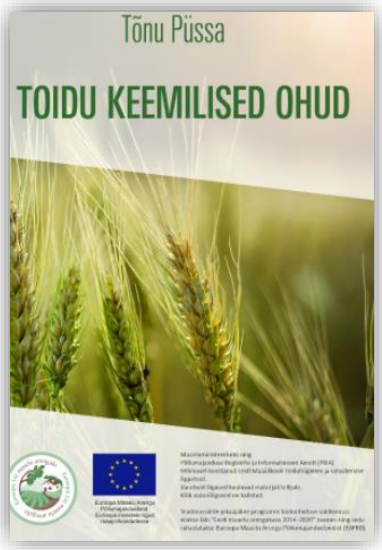
Joonis 26. Infokanalid, mille kaudu jõudis teave koolituse toimumise kohta osalejateni (n=96). Üks osaleja võis märkida ka mitu valikut.

5. Väljaantud teabematerjalid

Toiduohutuse PIPi raames ilmus 2020. a II poolaastal 3 trükitud teabematerjali.

5.1 Toidu keemilised ohud

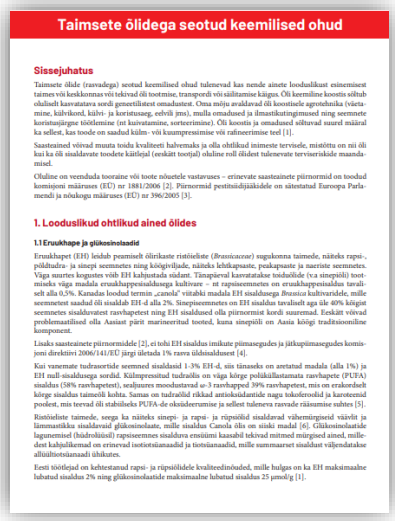
Maht: A4, kuni 20 lk, tekst, kaantega
Kogus: 1000 tükki
ISBN 978-9949-698-37-0
Koostamise ja väljaandmise korraldas EMÜ
Avaldatud
https://toiduteave.ee/valjaanded/keemiline-ohutus/



Teabematerjali eesmärgiks on tõsta käitlejate teadlikkuse toidu keemilistest ohtudest, nendega seotud mõistetest, õigusaktidest ja juhendmaterjalidest, ning saasteainete ohjamisest ettevõtte enesekontrollisüsteemis. Käsitletakse probleemseid saasteaineid toidutootmises (nt mükotoksiinid, elavhõbe, plii, PAH-d, veterinaarravimite jäägid), nende esinemise sagedust ja põhjuseid Eestis, nendega seotud ohtusid, riske ja riskivähendusmeetmeid.

5.2 Taimsete õlidega seotud keemilised ohud

Maht: A4, kuni 4 lk, tekst, ilma kaanteta
Kogus: 1000 tükki
Koostamise ja väljaandmise korraldas EMÜ
Avaldatud
https://toiduteave.ee/valjaanded/keemiline-ohutus/



Eesti Maaülikooli toidu- ja keskkonna toksikoloogia professor Tõnu Püssa on sellesse lühikesse teabematerjali koondanud olulisema info taimsete õlidega seotud ohtlikest ainetest.

5.3 Taime õied meie toidulaual

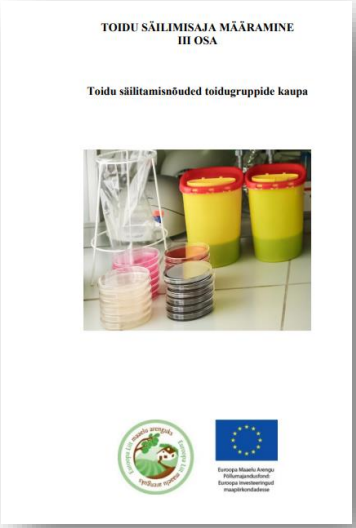
Maht: A4, kuni 4 lk, tekst, ilma kaanteta
Kogus: 1000 tükki
Koostamise ja väljaandmise korraldas EPKK
Avaldatud
https://toiduteave.ee/valjaanded/keemiline-ohutus/

Valides toiduks õisi, õisikuid või õienuppe, on oluline veenduda nende ohutuses. Ka Eestimaa looduses ja iluaedades leidub surmavalt mürgiseid õistaimi. Teabematerjalis käsitleb Tallinna Botaanikaaia metoodik Krista Kaur õite toiduna kasutamise erinevaid aspekte. Lühidalt tutvustatakse ka valikut Eestis kasvatatavaid või looduses kasvavaid söödavaid õisi.

6. Väljaantud käsiraamatud

2020. a II poolaastal valmis kolmas osa käsiraamatust „Toidu säilimisaja määramine“. Samuti uuendati piimatöötlemist ning lihatöötlemist käsitlevad abimaterjalid.

Valmis kolmas osa käsiraamatust „Toidu säilimisaja määramine“.
Autorid: Katrin Laikoja ja Mati Roasto
Väljaandja EMÜ
ISBN 978-9949-698-65-3
Formaat: võrguväljaanne



Koos varasemalt valminud osadega moodustub tervik, kus käsitletakse toidu säilitamise ja säilimisaja määramise erinevaid aspekte. Juhendis käsitletakse toidu säilitamise temperatuuri ja aega, kui toidu tootja, töötleja või pakendaja ei ole teinud kestvuskatseid säilimisaja määramiseks. Toidu säilimisaeg on esitatud ekspertarvamuste põhjal. Pikemate säilimisaegade kehtestamiseks tuleb teha kestvuskatsed.

See käsiraamatu osa on suureks abiks väikekäitlejatele, kuid ka neil on detailsema info saamiseks on soovitav tutvuda eelmiste osadega. I osas (Roasto ja Laikoja, 2019) tutvustatakse toidu säilimisaja määramise põhimõtteid ja meetodeid ning antakse ülevaade toidus mikroorganismide kasvu mõjutavatest teguritest ja jahetemperatuuridel säilitatavate valmistoitude mikrobioloogilistest ohtudest. II osas (Roasto ja Laikoja, 2020) tutvustatakse toidu mikrobioloogilisi kriteeriume ning esitatakse valik toite ja toidugruppe koos soovituslike juhendväärtustega.

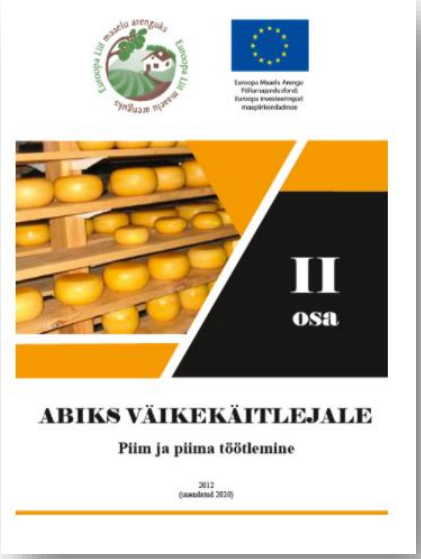
Kõik osad on avaldatud:
https://toiduteave.ee/valjaanded/bioloogiline-ohutus/
https://toiduteave.ee/toiduohutus/bioloogiline-ohutus/toidu-sailitamine/
https://toiduteave.ee/toiduohutus/toiduhugieen-ja-enesekontroll/

Uuendatud käsiraamat „Abiks mahepõllumajandussaaduste väikekäitlejale II osa. Liha töötlemine“
ISBN 978-9916-4-0236-8
Väljaandmise korraldas EPKK
Formaat: võrguväljaanne

Uuendatud võrguväljaanne on abiks mahe- ja väiketootjatele ning neile, kes soovivad arendada või luua lihatöötlemisettevõtet. Siin on toodud nii seadustest tulenevaid nõudeid kui ka teadusuuringuid, mis annavad lihanduse entusiastile põhiteadmised valdkonnas orienteerumiseks. Käsitletakse liha töötlemist kogu ahela ulatuses – hõlmates tapaloomade vedu ja algtöötlemist, liha käitlemise hügieeninõudeid ja liha külmtöötlemist ning lihatoodete valmistamist. Eraldi on pööratud tähelepanu enesekontrolli- ja HACCP-süsteemile ning maheliha tootmise ja töötlemise eripäradele. 2020. a seisuga on uuendatud kõik õigusakte puudutav.

Avaldatud https://toiduteave.ee/valjaanded/toiduhugieen-ja-enesekontroll/
https://toiduteave.ee/valjaanded/tehnoloogiad/
https://toiduteave.ee/toiduohutus/toiduhugieen-ja-enesekontroll/

Uuendatud käsiraamat „Abiks väikekäitlejale
II osa. Piim ja piima töötlemine“
ISBN: 978-9916-4-0022-7
Väljaandmise korraldas EPKK
Formaat: võrguväljaanne



Uuendatud võrguväljaanne on abiks mahe- ja väiketootjatele ning neile, kes soovivad arendada või luua piimatöötlemisettevõtet. Käsitletakse piima füüsikalis-keemilisi ja sensoorseid näitajaid ning mikrobioloogiat. Tutvustatakse enamlevinud piimatoodete valmistamise tehnoloogiaid ning toiduhügieeninõudeid piimatoodete käitlemisel. Juhendis on toodud ka enesekontrolliplaani ülesehitus koos selgitustega ning head hügieenitavad määruste (EÜ) 852/2004 ja 853/2004 nõuete täitmiseks. Eraldi käsitletakse mahetootmist ja -töötlemist. 2020. a seisuga on uuendatud kõik õigusakte puudutav.

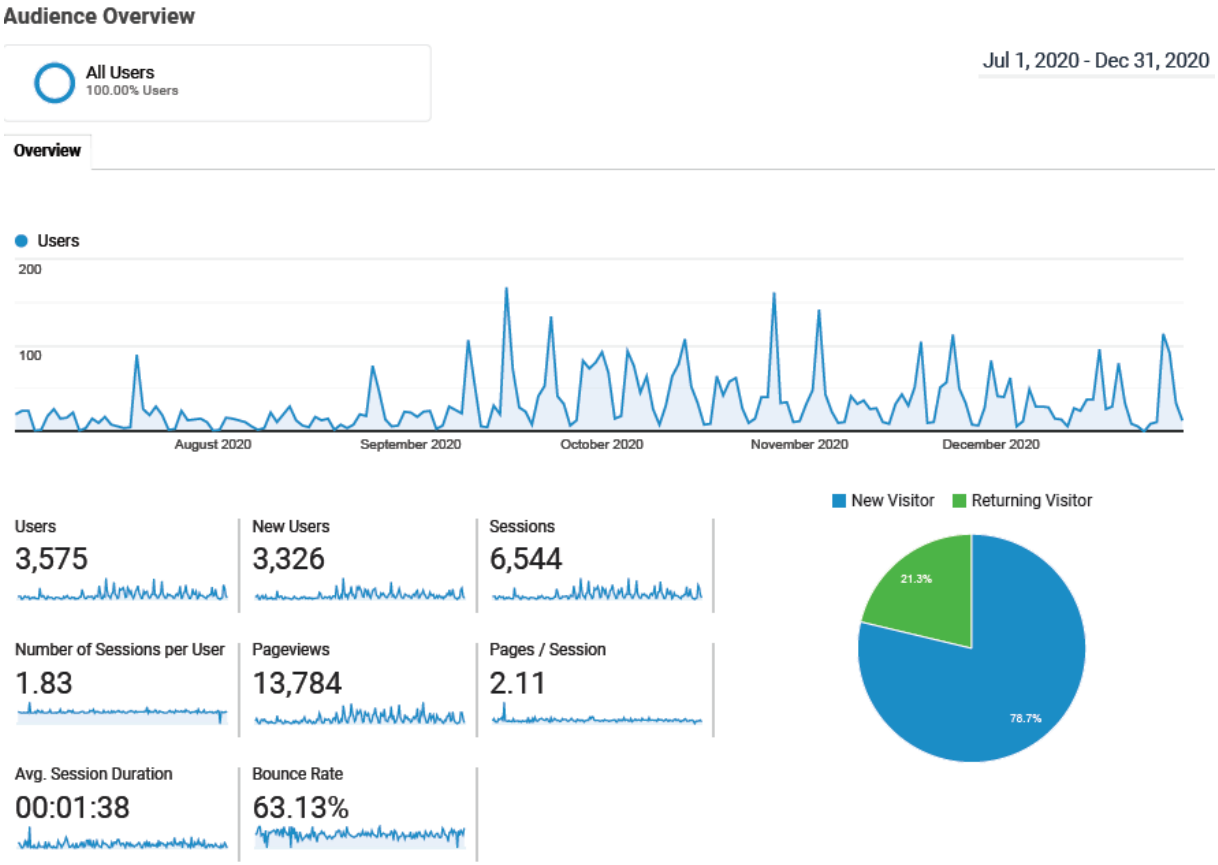
Avaldatud https://toiduteave.ee/valjaanded/toiduhugieen-ja-enesekontroll/
https://toiduteave.ee/valjaanded/tehnoloogiad/
https://toiduteave.ee/toiduohutus/toiduhugieen-ja-enesekontroll/

7. Veebileht toiduteave.ee

7.1 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.

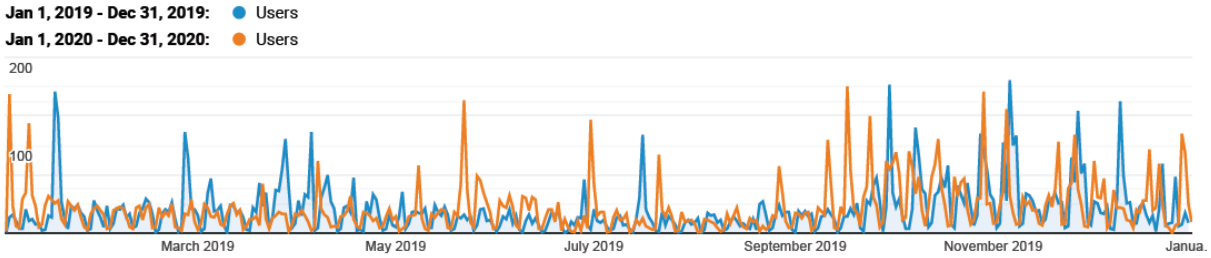
Perioodil 01.07-31.12.20 toimus 6544 sessiooni 3575 külastaja poolt ning 13784 erineva lehekülje vaatamist. Võrreldes 2020 esimesel poolaastaga külastatavus tõusis – 2020 I p.a olid vastavad arvud 4712 sessiooni 2727 külastaja poolt, 12492 erineva lehekülje vaatamist. Keskmine lehel oldud aeg (sessiooni pikkus) on aga jätkuvas languses, olles nüüd 1:38 (2020 I p.a oli pisut alla 2 minuti, 2019 II p.a oli pisut üle 2 minuti). Loodetavasti näitab see, et külastajad teavad täpselt millist infot nad vajavad ja ei vaata lehel niisama ringi. Külastajatest 63% vaatasid ainult seda lehte, kus nad maandusid ja läksid siis ära (bounce rate, 2020 I p.a 59%, 2019. a II p.a 53%). Keskmiselt vaadati 2,1 lehte. Juba varem sai järeldada, et rohkem käiakse lehel konkreetse sündmuse või teabematerjali pärast. Seda kinnitab ka külastatud lehekülgede analüüs. Kuna teisel poolaastal oli sündmusi rohkem, kui esimesel, siis tõusis ka lehe külastatavus.



Joonis 27. Veebilehe toiduteave.ee külastatavuse ülevaade, periood 01.07-31.12.2020

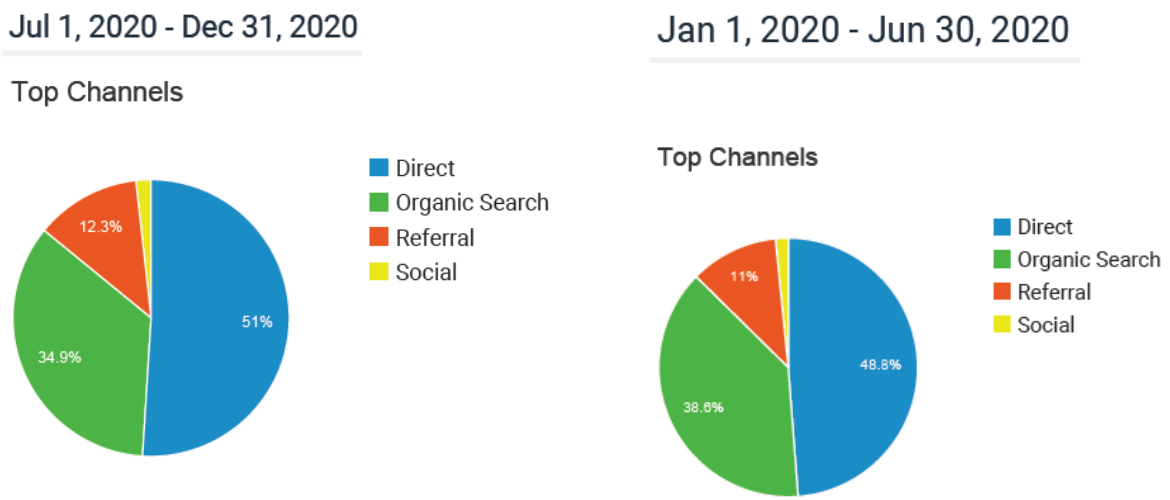
Kõige suurema külastatavusega päevad oli 16. september (163 külastajat), 28. oktoober (161), 4. november (141), 25. november (112) ja 28. detsember (113). Kõik külastamise tõusud on seostatavad tehtud teavituste või toimunud sündmustega: 16.09 saatsime info mikrobioloogia infopäeva ja juhendmaterjali kohta; 28.10 teavitasime õlide keemiliste ohtude teabematerjali valmimisest; 28.12 läks välja teade toiduohutuse konverentsi kohta. Märkimist väärib, et saadetud teavituskirju avab 40-50% kirja saajatest. Lehel on registreerunud 453 kasutajat teavituste saamiseks.

2019. ja 2020. aasta võrdlus on näha järgmiselt jooniselt. Sinine joon- 2019, oranž joon - 2020. Näha on, et üldiselt ei ole külastatavuses suurt erinevust. Kokkuvõttes suurenes külastajate arv 2020. aastal 11 %



Joonis 28. Veebilehe toiduteave.ee külastatavuse võrdlus, periood 2019 vs 2020. Vertikaalteljel külastajate arv.

Veebilehele jõudmise statistika osas saab välja tuua, et 2020. oli otse veebilehele tulijad (need kes kirjutasid domeeni toiduteave.ee) kõikidest sessioonides umbes 50%. Teisel kohal on otsingu kaudu tulnute arv – vastavalt 34,9 % ja 38,6%.



Joonis 29. Kuidas jõuavad veebilehele toiduteave.ee külastajad lehele, 2020 II p.a vs I p.a?

7.2 Veebilehe toiduteave.ee haldamine

Toiduohutuse PIPi elluviimiseks on Toiduliit hallanud veebilehte toiduteave.ee. Selleks 2020. a 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/ konverentsile registreerumise korraldamine	Avaldati info 10 infopäeva, 10 täienduskoolituse ning 14.01.21 toimuva veebikonverentsi kohta. Lisaks muudeti korduvalt tulenevalt eriolukorrast täienduskoolituste toimumise infot. Täiendus-koolitustele registreerumine toimus EMÜ avatud ülikooli veebilehe kaudu. Samuti haldas

	täienduskoolitustele registreerunute nimekirju EMÜ. Infopäevadele ja konverentsile registreerumine korraldati veebilehe kaudu, nimekirju haldas ETL.
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 veebiinfopäevadel osalemise link) ja infopäevade toimumise järgselt järelkaja-kirjad tagasiside kogumiseks, lisainfo- ja materjalide ning veebiinfopäevade salvestuste 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 14 uudist. Need käsitlesid lehel avaldatud olulisemat uut teavet ning kahel korral Maaeluministeeriumi teavet - toidu reformuleerimise seminar ning veebiseminar-arutelu „Talust taldrikule“.
Teavituste saatmine registreerunutele	Teavituste saamiseks on registreerunuid 453. Saadeti 25 teavitust olulisema uue teabe kohta (s.h 3 Maaeluministeeriumi teavitust - veebiseminar-arutelu „Talust taldrikule“, toidu reformuleerimise seminar, küsitlus toidu reformuleerimiseks vajalike meetmete ja toetuste kujundamiseks).
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 jooksvalt uue info lisandumisel.
Teabematerjalide ja käsiraamatute üleslaadimine	Avaldati 10 teabematerjali ja 4 käsiraamatut (Toidu säilimisaja määramine II osa täiendatud väljaanne, Toidu säilimisaja määramine III osa, uuendatud käsiraamatud „Piim ja piima töötlemine“, „Liha töötlemine“). Materjalid ja käsiraamatud on avaldatud lehel https://toiduteave.ee/valjaanded/ samuti valdkondade kaupa rubriigis https://toiduteave.ee/toiduohutus/
Rubriiki „Toiduohutus“ materjalide lisamine	
2020. a ja 2021. a tegevuskava avaldamine	Lehe „Tegevuskava“ esimeses vaates on jooksva aasta tegevuskava. Eelnevatele aastatele on lingid lehe lõpus. https://toiduteave.ee/tegevuskava/
2019. a II p.a ja 2020. a 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.
Veebilehelt esitatud küsimustele vastamine	Veebilehe kontaktivormi kaudu esitati küsimusi, mis puudutasid infopäevi, koolitusi ja väljaandeid. Olid ka mõned sisulised küsimused, millele andis vastuse ETL ise või koostöös Terviseameti ja EMÜga.

8. 2020. a II poolaasta kokkuvõte ja 2021. a I poolaastaks planeeritud tegevused

8.1 Kokkuvõte, 2020 II p.a

Kogu 2020. aastat mõjutas Covid-19 pandeemia. Perioodi 01.07.-31.12.2020 viidi ellu järgmised tegevused:

- Toimus 5 auditoorset (neist 1 koos veebiülekandega) ja 2 veebipõhist infopäeva, kokku osalejaid auditoorselt 76 ning veebis 187 (grupi suuruse järgi planeeritud kokku 225)
- Toimus 5 veebipõhist täienduskoolitus, kokku osalejaid 161 (grupi suuruse järgi planeeritud 150)
- Ilmus 3 teabematerjali trükisena
- Ilmus 3 käsiraamatut
- Hallati veebilehte toiduteave.ee

8.2 Planeeritud tegevused, 2021 I p.a

2021. a esimeseks poolaastaks on PRIA tellinud järgnevad tegevused (selgitused allolevas tabelis):

- 11 infopäeva (grupi suuruse järgi planeeritav osalejate arv 325)
- 10 koolitust (grupi suuruse järgi planeeritav osalejate arv 300)
- 2 toiduohutuse konverentsi – 1 on 2020st ületulev.
- 10 teabematerjali
- 10 videot
- 2 käsiraamatut
- Veebilehe haldamine

Täpsem ülevaade 2021. a I p.a planeeritud tegevustest

Tegevus (teema vastavalt tellimusele)	**Täitja. Märkused**
Infopäevad	**Toiduliit, BioCC OÜ, EPKK.**
Proovide võtmine mikrobioloogilisteks analüüsideks ja analüüside teostamine (planeeritud grupp 10-25), 4 infopäeva	BioCC OÜ. Planeeritud 03.03, 07.04, 05.05 ja 02.06
Toidu e-kaubandus (26-50)	Toiduliit
Toiduseaduse muutmise seaduse rakendusaktid	EPKK
Toiduohutuse õigusaktid ja järelevalve (26-50)	Toiduliit

Toidualase teabe esitamine (10-25)	EPKK
Kõrgemad kvaliteedi ja ohutuse standardid toidu tootmisel (10-25), 2 infopäeva	EPKK
Toidu säilimisaja ja säilitamistingimuste määramine (10-25)	Toiduliit
	Kuupäevad täpsustamisel. Toimuvad pigem veebipõhistena.
Konverentsid	„Toiduohutuse kommunikatsioon“ 14.01, EPKK. Teine konverents juunis, Toiduliit.
Täienduskoolitused (planeeritud grupp kuni 30)	**EMÜ, Toiduliit**
Toiduhügieen ja -ohutus, algaste	EMÜ 29.01
Toiduhügieen ja -ohutus, keskaste	EMÜ 21.-23.04
Allergeeniohje toidukäitlemisettevõtte enesekontrolliplaanis	EMÜ 26.02
Enesekontrollisüsteemi loomine ja auditeerimine	EMÜ 19.03
Toidu säilitamisnõuete määramine	EMÜ 19.02
Toiduhügieen ja enesekontroll eraelamus toidu valmistamisel	EMÜ 7.05
Listeria monocytogenes toidupatogeenina	EMÜ 26.03
Tootmishügieen ja sanitatsiooni korraldus	EMÜ 12.03
Toidupatogeenid	EMÜ 22.01
Toidu sensoorne analüüs	Toiduliit. Kuupäev täpsustamisel.
Teabematerjalid[2]	**EPKK, Toiduliit, EMÜ**
Konservide ohutu tootmine, A4, kuni 20 lk	EMÜ
Piima ohutus ja kvaliteet, A4, kuni 20 lk	EPKK
Toitumis- ja tervisealaste väidete esitamine, A4 kuni 4 lk	Toiduliit. 2020st ületulev. Kavand kooskõlastatud, kuid materjalide väljatöötamine vajab lisaaega.
Toiduga kokkupuutuvad materjalid. Materjalide eesmärgipärane kasutamine, A4, 1 lk, infograafika	EPKK. 2020st ületulev.
Märgistusel kasutatavad toidu nimetused. Mis on mis? Piimatooted 1. A4, 1 lk, infograafika	Toiduliit. 2020st ületulev. Kavandid kooskõlastatud, kuid materjalide väljatöötamine vajab lisaaega.
Märgistusel kasutatavad toidu nimetused. Mis on mis? Piimatooted 2. A4, 1 lk, infograafika	
Märgistusel kasutatavad toidu nimetused. Mis on mis? Mahlatooted. A4, 1 lk, infograafika	
Märgistusel kasutatavad toidu nimetused. Mis on mis? Veed. A4, 1 lk, infograafika	
Teema: Märgistusel kasutatavad toidu nimetused. Mis on mis? Lihatooted	Toiduliit. Analoogne eelevatega, lisandus.
Salmonella toidupatogeenina, A4, 1 lk tekst	EMÜ

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

Videod	**EPKK, Toiduliit**
Metsulukite käitlemine, 2 tk	EPKK, 2020st ületulev
Toiduhügieeni põhireeglid, 5 tk	
Toidualase teabe esitamise nõuded, salvestatud loeng, 3 tk	Toiduliit
Käsiraamatud	**EPKK, Toiduliit**
Hea hügieenitava: Teema: Tapale suunatavate loomade ja lindude puhtus	EPKK. 2020st ületulev.
Käsiraamat: Toidu märgistamise nõuded	Toiduliit. 2020st ületulev.
Veebileht toiduteave.ee	**Toiduliit**
	Veebilehe haldamine.

Aruande koostas

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