



MAAELUMINISTEERIUM



Euroopa Maaelu Arengu
Põllumajandusfond:
Euroopa investeringud
maapiirkondadesse

TOIDU SÄILITAMISNÕUETEGA SEONDUVAD MUUDATUSED TOIDUSEADUSES

Elsa Peipman
Toiduohutuse osakond
Maaeluminiseerium

21.05.2021

TOIDUSEADUS

01.04.2021

§ 22 (2) MUUTMINE TULENES VAJADUSEST

- KOHALDADA EL ÕIGUSAKTIDE NÕUDEID
- AJAKOHASTADA TOIDUSEADUST



TOIDUSEADUS § 22 lõige 2

Kuni 01.04.2021

(2) Käitleja peab järgima toidu pakendil või saatedokumendil märgitud säilitamisnõudeid, mille määrab toidu tootja, töötaja, sealhulgas valmistaja, või pakendaja **kestvuskatsete või valdkonna eest vastutava ministri poolt kehtestatud toidu säilitamisnõuete alusel. Valdkonna eest vastutav minister kehtestab säilitamisnõuded sõltuvalt toidu võimalikust ohtlikkusest inimese tervisele toidugruppide kaupa. Kestvuskatsete tegemise korra kehtestab valdkonna eest vastutav minister määrusega.**

Põllumajandusministri määrused „Kestvuskatsete tegemise kord“ ja „Toidu säilitamisnõuded“ on kehtetud alates 01.04.2021

KESTVUSKATSETE TEGEMISE KORD vrs TOIDUANALÜÜSID

(4) Toidu nõuetekohasust hinnatakse proovi organoleptiliste, füüsikaliste, keemiliste, mikrobioloogiliste või teiste vajalike näitajate järgi.

The screenshot shows the website of the Estonian Veterinary and Food Laboratory. The header includes the logo and name 'Veterinaar- ja Toidulaboratoorium' with 'Estonian Veterinary and Food Laboratory' below it. There are language options for 'EST' and 'ENG', and a search bar labeled 'Otsing'. A navigation menu contains links for 'AVALEHT', 'ORGANISATSIOONIST', 'TOIDUOHUTUS', 'LOOMATERVIS', 'REFERENTTEGEVUS', 'PROJEKTID', 'TEENUSED', and 'KONTAKTID'. A banner image of salmon is overlaid with the text 'Usaldusväärne partner toidukäitlejale ja loomaomanikule'. Below the banner, a breadcrumb trail reads 'Avaleht » Toiduohutus'. The main navigation bar features the coat of arms and 'TERVISEAMET' with sub-links for 'Tervishoid', 'Keskkonnatervis', 'Nakkushaigused', 'Kemikaali- tooteohutus', 'Meditsiini-seadmed', 'Terviseohutus-labor', 'Terviseametist', and 'Kriis.ee'. A highlighted breadcrumb trail shows 'Avaleht » Terviseohutus-labor » Laborid » Tallinna labor ja nakkushaiguste labor » Toiduanalüüsid'. A dark blue menu bar lists various analysis types: 'Veeanalüüsid', 'Toiduanalüüsid', 'Kliinilised analüüsid', 'Uhtmed', 'Õhuanalüüsid', 'Materjalide uuringud', 'Muud analüüsid', 'Mänguasjade uuringud', and 'Fü >'. Below this is a decorative separator with three asterisks. The main content area is titled 'Toiduanalüüsid Tallinna laboris'.

TOIDU SÄILITAMISNÕUDED

vrs

TOIDU SÄILIMISAJA MÄÄRAMINE

III osa

SÄILITAMISNÕUDED TOIDUGRUPPIDE KAUPA

TOIDU SÄILIMISAJA MÄÄRAMINE
III OSA

Toidu säilitamishõuded toidugruppide kaup



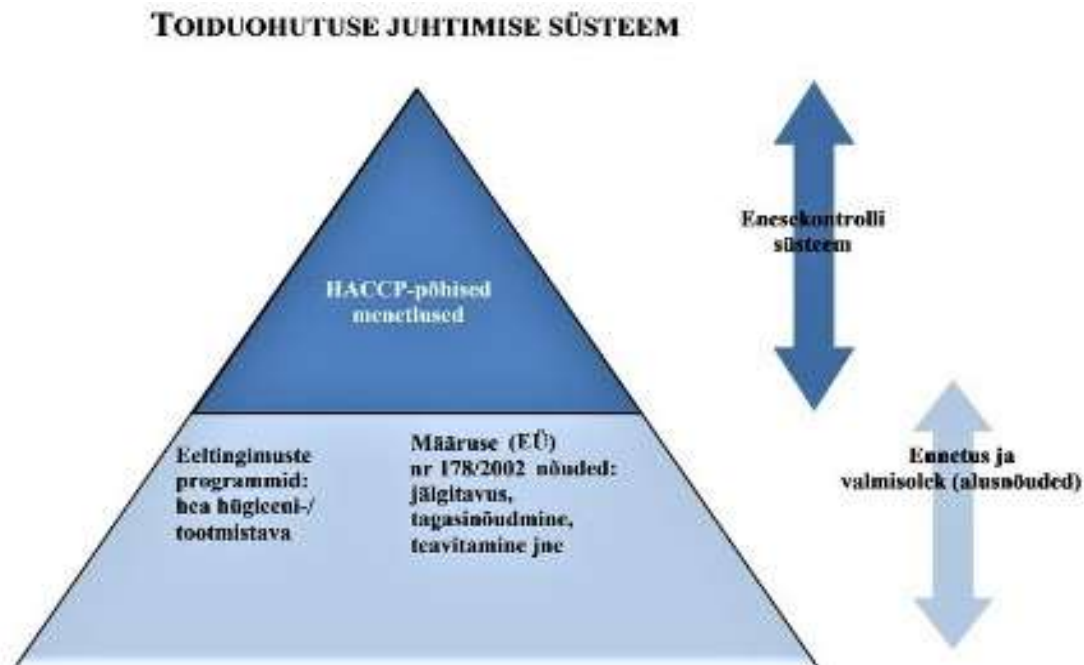
EUROOPA LIIDU ÕIGUSE KOHALDAMINE

EL OTSEKOHALDUVATE MÄÄRUSTE NÕUETE RAKENDAMINE

- **178/2002** riskianalüüs, ennetuspõhimõte, läbipaistvus, käitleja vastutus
- **852/2004** toiduhügieeni nõuded ja HACCP põhimõtetel põhinevate menetluste rakendamine (enese kontroll)
- **853/2004** loomse toidu hügieeninõuded
- **2073/2005** mikrobioloogilised kriteeriumid
- **1169/2011** toidualane teave

JUHISED

- KOMISJONI TEATIS **eelingimuste programme ja HACCP põhimõtetele põhinevaid menetlusi** hõlmavate toiduohutuse juhtimise süsteemide rakendamise kohta, sh rakendamise hõlbustamise/paindlikumaks muutmise kohta teatavates toidukäitlemisettevõtetes (2016/C 278/01)



JUHISED

- ***Listeria monocytogenes*'e säilimisaja uuringute kohta valmistoitudes, 2013 (uuendamisel)**

https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety_fh_mc_guidance_document_lysteria.pdf

- **Suunised värskete puu- ja köögiviljade esmatootmises esinevate mikrobioloogiliste ohtude maandamiseks hea hügieeni abil (2017/C 163/01)**

[https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ET/TXT/PDF/?uri=CELEX:52017XC0523\(03\)&from=EN](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ET/TXT/PDF/?uri=CELEX:52017XC0523(03)&from=EN)

JUHISED



Search

BIOLOGICAL SAFETY
Antimicrobial Resistance
Crisis Preparedness & Management
Food Hygiene
Legislation
Guidance Platform
Microbiological Criteria
EU countries: approved food establishments
Non-EU countries: approved food establishments
Feed Hygiene
Food-borne diseases (Zoonoses)
Food Irradiation
EU Reference Laboratories

Guidance Platform

In order to assist Member States and food business operators to better understand the food hygiene rules and how to implement them in specific sectors, a selection of representative full guides at EU and national level for different aspect are made available through the links below.

For detailed information about national guidelines in different sectors users should check the **EU Register of National Guides to Good Hygiene Practice** which provides an overview of all guides.

Guidance provided by the European Commission

- Guidance document on the implementation of the provisions for the conduct of audits under Article 6 of Regulation (EU) 2017/625
- guidance document on how to fill in the standard model form in the Annex to Commission Implementing Regulation (EU) 2019/723 to be used in the annual reports submitted by Member States
- Commission Notice on a guidance document on the implementation of the requirements for the multi-annual national control plans
- Import conditions for raw materials and treated raw materials for the production of gelatine and collagen
- Guidelines on minimum recommendations for official laboratory appointed for the detection of Trichinella in meat

Share

QUICK LINKS
Rapid Alert for Food and Feed (RASFF)
Health and food audits and analysis
European Food Safety Authority (EFSA)
Better Training for Safer Food (BTSF)
Newsletters and eNews
Press Releases
Events
Videos
Infographics and factsheets
Food Fraud

TEADUSLIK ARVAMUS

SUUNISED SÄILIMISAJA MÄRGISTUSE JA SELLEGA SEOTUD TOIDUALASE TEABE KOHTA

1. OSA. SÄILIMISAJA MÄRGISTUS

<https://doi.org/10.2903/j.efsa.2020.6306>

<https://www.agri.ee/sites/default/files/content/valjaanded/valjaanne-2020-efsa-suunised-sailimisaeg-margistus.pdf>

2. OSA. TOIDUTEAVE

<https://doi.org/10.2903/j.efsa.2021.6510>



C O D E X
International Food Standards

A L I M E N T A R I U S



World Health
Organization



Food and Agriculture
Organization of
the United Nations

CCFH Codex Committee on Food Hygiene

GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE

CODE OF HYGIENIC PRACTICE FOR EGGS AND EGG PRODUCTS

CODE OF HYGIENIC PRACTICE FOR MILK AND MILK PRODUCTS

CODE OF PRACTICE FOR FISH AND FISHERY PRODUCTS *et al*

CCFL Codex Committee on Labelling

GENERAL STANDARD FOR THE LABELLING OF PREPACKAGED FOODS

GUIDELINES ON NUTRITION LABELLING

GUIDELINES FOR THE PRODUCTION, PROCESSING, LABELLING AND MARKETING
OF ORGANICALLY PRODUCED FOODS *et al*

§ 22 Käitleja kohustused käitlemisel

(1) Käitleja vastutab käideldava toidu ning käitlemise nõuetekohasuse eest ja on kohustatud kasutama kõiki võimalusi selle tagamiseks.

(2) Käitleja peab järgima toidu pakendil või saatedokumendil märgitud säilitamisnõudeid, mille määrab toidu tootja, töötaja, sealhulgas valmistaja, või pakendaja.

TOIDUSEADUSE AJAKOHASTAMINE

- **KÄITLEJA KOHUSTUS JA VASTUTUS TOIDU HÜGIEENILISE JA NÕUETEKOHASE KÄITLEMISE NING TOIDUOHUTUSE EEST**
- **KÄITLEJAL ENAM VÕIMALUSI TOIDU SÄILITAMISNÕUETE MÄÄRAMISEKS**
 - **KUI SÄILIMISAJA ESITAMINE EI OLE NÕUTAV**
 - **KIRJANDUSANDMED** – TEADUSKIRJANDUS, KÄSIRAAMATUD, JUHISED
 - **RISKIPÕHINE LÄHENEMINE** – LÄHTUMINE TOIDU FÜÜSIKALISTEST JA KEEMILISTEST OMADUSTEST JA KAS TOIDUS VÕIVAD PALJUNEDA PATOGEENSED MIKROORGANISMID VÕI TEKKIDA TOKSIINID
 - **LABORATOORSED ANALÜÜSID** – KESTVUSKATSED, NAKATAMISKATSED, MATEMAATILISED PROGNOOSMUDELID

TEABEMATERJALID JA JUHENDID



**OLULISED
TOIDUPATOGEENID**
OHTLIKKUS, KASVUPARAMEETRID,
OHJAMISE VÕIMALUSED



<https://toiduteave.ee/>



<https://www.agri.ee/et/uudisedpressiinfo/valjaanded/infomaterjalid/toiduohutus>

TOIDU SÄILIMISAJA MÄÄRAMINE

M. Roasto, K. Laikoja

TOIDU SÄILIMISAJA MÄÄRAMINE I osa (täiendatud ja parandatud väljaanne)



TOIDU SÄILIMISAJA MÄÄRAMINE II OSA (täiendatud ja parandatud väljaanne)

Mikrobioloogilised näitajad toidugruppide kohta



TOIDU SÄILIMISAJA MÄÄRAMINE III OSA

Toidu säilitamisnõuded toidugruppide kaupa



<https://toiduteave.ee/valjaanded/bioloogiline-ohutus/>



Maaeluministeriumi ning Põllumajanduse Registre ja Informatsiooni Ameti (PRIA) tellimisel koostanud Eesti Maaülikooli toiduhügieeni ja rahvatervise õppetool



MAAELUMINISTEERIUM

Täna!

Elsa Peipman

elsa.peipman@agri.ee

625 6246