



PÕLLUMAJANDUS- JA TOIDUAMET



Euroopa Maaelu Arengu  
Põllumajandusfond:  
Euroopa investeeringud  
maapiirkondadesse

# Väiketapamaja kohandatud nõuded ja järelvalve korraldus tapamajades

Kristi Kadak

Põllumajandus-ja Toiduamet / peaspetsiaist

30.04.2021

# Teemad

- Õigusaktid
- Väiketapamaja kohandatud nõuded
- Tapaeelse ja tapajärgse kontrolli korraldus

# Õigusaktid

- Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EÜ) nr **852/2004**, 29. aprill 2004 , toiduainete hügieeni kohta
- Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EÜ) nr **853/2004**, 29. aprill 2004 , millega sätestatakse loomset päritolu toidu hügieeni erireeglid
- Nõukogu määrus (EÜ) nr **1099/2009**, 24. september 2009, loomade kaitse kohta surmamisel

# Õigusaktid

- Komisjoni rakendusmäärus (EL) **2019/627**, 15. märts 2019, milles sätestatakse kooskõlas Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrusega (EL) 2017/625 ühtne praktiline kord inimtoiduks ettenähtud loomsete saaduste ametliku kontrolli tegemiseks ja millega muudetakse komisjoni rakendusmäärust (EL) nr 2074/2005 ametliku kontrolli osas
- Maaeluministri 25.02.21 määrus nr **21** „Ettevõtte ehituse, projektlahenduse ja seadmete hügieeninõuded toidu väikesemahulisel käitlemisel“ - **sätestab** määruse nr [852/2004](#) II lisa ja määruse nr [853/2004](#) III lisa kohandatud ehituse, projektlahenduse ja seadmete hügieeninõuded väiketapamajale.

# Väiketapamaja kohandatud nõuded

**Väiketapamaja on tapamaja**, 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:**
- kuni 1000-le loomühikule (edaspidi LÜ) vastaval arvul loomi aastas **või**
- kuni 150 000 kodulindu, jäneselist või väikeulukit aastas.

# Loomühikute suurus loomaliikide kaupa

Veised	Täiskasvanud veis (12 kuud ja vanem veis)	1 LÜ
	Alla 12 kuu vanune veis	0,50 LÜ
Sead	Üle 100-kilogrammise eluskaaluga siga	0,20 LÜ
	Alla 100-kilogrammise eluskaaluga siga	0,15 LÜ
	Üle 15-kilogrammise elukaaluga pörsas	0,15 LÜ
	Alla 15-kilogrammise eluskaaluga pörsas	0,05 LÜ
Lambad	Lammas	0,05 LÜ
	Alla 15-kilogrammise eluskaaluga lambatall	0,05 LÜ
Kitsed	Kits	0,05 LÜ
	Alla 15-kilogrammise eluskaaluga kitsetall	0,05 LÜ
Hobuslased		1 LÜ
Suurulukid	Alla 100-kilogrammise eluskaaluga väikehirvlane	0,05 LÜ
	Suuruluk, v.a väikehirvlane	0,20 LÜ

# Väiketapamaja tuleb projekteerida ja ehitada viisil, mis:

- tagab piisava töötamisruumi kõikide tööoperatsioonide hügieeniliseks teostamiseks,
- võimaldab hooldamist, pesemist ja desinfitseerimist,
- võimaldab vältida saastumist õhu kaudu,
- võimaldab vältida mustuse kogunemist, kokkupuudet toksiliste ainetega, vöökehade sattumist lihale, kondensatsioonivee ja hallituse teket pindadel,

# Väiketapamaja tuleb projekteerida ja ehitada viisil, mis:

- tagab kaitse kahjurite eest ja takistab nende pesitsemist,
- võimaldab heade toiduhügieenitavade kasutamist liha käitlemisel, sh võimaldab kaitsta liha ristsaastumise eest tööoperatsioonide ajal ja vahel.



# Väiketapamaja peab olema varustatud piisava

- joogivee nõuetele vastava veega varustatud veevarustussüsteemiga,
- heitvee ärajuhtimissüsteemiga,
- loomuliku või mehhaanilise ventilatsiooniga,
- loomuliku ja/ või kunstliku valgustusega.

# Väiketapamaja kohandatud nõuded

Väiketapamajas peab olema piisav hulk sobivalt paiknevaid kätepesu valamuid, mis on varustatud kuuma ja külma voolava veega, kätepuhastusvahenditega ning hügieeniliste kätekuivatusvahenditega.

Saastumise leviku vältimiseks peavad valamute kraanid olema käega mitteavatavad.

# Väiketapamaja kohandatud nõuded

Väiketapamajas peavad olema võimalused tööriistade desinfitseerimiseks kuuma veega, mis on temperatuuril vähemalt 82 °C, või võrdväärse mõjuga alternatiivsüsteem.

Tööriistu võib steriliseerida ka väljaspool käitlemisruumi, kui tapmise ajal on tagatud piisav steriliseeritud tööriistade varu.

# Väiketapamaja kohandatud nõuded

- Väiketapamajas võib käitlemisruumi üks avaneda otse õue, kui see on tootmisprotsessi ajal suletud.
- Väiketapamajas ei pea olema eraldi ruumi puhastus- ja desinfitseerimisvahendite hoidmiseks, kui need on selgelt tähistatud ja neid hoitakse toidust piisavalt eraldatuna (puhastus- ja desinfitseerimisvahendeid ei tohi hoida alas, kus käideldakse liha) ning võimaluse korral selleks ette nähtud kohas.

# Väiketapamaja kohandatud nõuded

- Väiketapamajas ei pea olema eraldi ruumi käitlemisel kasutatavate vahendite (nt taara) pesemiseks.
- Väiketapamajas ei pea olema eraldi ruumi pakendamise- ja pakkimismaterjali hoidmiseks.
- Pakendamismaterjale tuleb hoida kaitstuna saastumisriski eest ning pakendamise- ja pakkimismaterjal ei tohi olla saasteallikaks.

# Väiketapamaja kohandatud nõuded

- Väiketapamajas võib üleriideid või kaitseriideid hoida selleks ettenähtud kohas käitlemisruumis, kui need on toidukäitlemisalast piisavalt eraldatud.
- Väiketapamajas ei pea olema tualettruumi, kui töötajal on võimalik kasutada ettevõtte läheduses paiknevat tualettruumi.

# Nõuded väiketaipamaja ruumidele, kus toimub käitlemine

Ruumide, kus toimub käitlemine, planeering ja projektlahendus peab võimaldama heade toiduhügieeni tavade kasutamist, sh kaitset saastumise vastu tööoperatsioonide vahel ja ajal:

- **põrandapinnad** peavad olema heas seisukorras ning kergesti puhastatavad ja desinfitseeritavad. Selleks tuleb kasutada veekindlat, mitteimavat, pestavat ja mittetoksilist materjali. Põrandates peavad olema vee ära juhtimiseks trapid,

# Nõuded väiketaipamaja ruumidele, kus toimub käitlemine

- **seinapinnad** peavad olema heas seisukorras ning kergesti puhastatavad ja desinfitseeritavad. Selleks tuleb kasutada veekindlat, mitteimavat, pestavat ja mittetoksilist materjali ning toimingutest tingitud asjakohase kõrguseni siledat pinda,
- **lagi** ja **laealune sisseseade** peab olema ehitatud ja viimistletud viisil, et vältida mustuse kogunemist ning minimeerida kondensatsioonvee teket, hallituse kasvu ja osakeste pudenemist,



# Nõuded väiketaipamaja ruumidele, kus toimub käitlemine

- **aknad ja teised avad** peavad olema ehitatud nii, et oleks välditud mustuse kogunemine. Väliskeskkonda avanevad aknad ja teised avad peavad olema kaetud putukatõrjevõrguga, mida saab kergesti eemaldada ja puhastada,
- **uksed** peavad olema kergesti puhastatavad ja desinfitseeritavad. Selleks tuleb kasutada sileda ja mitteimava pinnaga materjali,

# Nõuded väiketaipamaja ruumidele, kus toimub käitlemine

- **pinnad sh seadmete ja lihaga kokkupuutuvad pinnad** peavad olema heas seisukorras, kergesti puhastatavad ja desinfitseeritavad. Selleks tuleb kasutada siledat, pestavat, korrosioonikindlat ja mittetoksilist materjali.

# Kõik lihaga kokkupuutuvad vahendid, inventar ja seadmed peavad olema

- tõhusalt puhastatud ja desinfitseeritud. Puhastamine ja desinfitseerimine peab toimuma piisava sagedusega, et vältida liha mistahes saastumise riski,
- nii ehitatud, sellistest materjalidest ning sellises seisukorras, et liha saastumise risk oleks minimeeritud,

# Kõik lihaga kokkupuutuvad vahendid, inventar ja seadmed peavad olema

- nii ehitatud, sellistest materjalidest ning sellises heas seisukorras, et neid oleks võimalik puhtana hoida ja desinfitseerida,
- paigaldatud nii, et oleks võimalik piisavalt puhastada seadmeid ja nende ümbrust.

# Kodukabiloomade tapmiseks ja töötlemiseks peab olema loodud järgmised tingimused

Tapamajas peab olema hügieeniline laut või ootetarandikud (kui kliima seda lubab), mida on lihtne puhastada ja desinfitseerida. Nimetatud rajatised peavad olema varustatud loomade jootmiseks ja vajaduse korral söötmiseks. Reovee äravool ei tohi kahjustada toiduohutust. Lauda suurus peab tagama loomade heaolu ja lauda projektilahendus peab hõlbustama loomade tapaeelset kontrollimist.

# Tingimused loomade tapmiseks ja töötlemiseks

**Väiketapamajas ei pea olema** ootetarandikku, kui on tagatud loomade heaolu. Üldjuhul saab seda erandit rakendada juhul, kui tapamaja asub farmi juures. See tähendab, et tapaeelse kontrolli tegemise võimalus on loomapidaja poolt loodud tapamajaga külgnevas farmis.

# Tingimused loomade tapmiseks ja töötlemiseks

Tapamajas peab olema eraldi lukustatavad rajatised (kui kliima seda lubab, tarandikud) haigetele või kahtlastele loomadele, eraldi äravooluga ning paigutatud selliselt, et vältida teiste loomade saastamist, välja arvatud kui pädev asutus leiab, et selliseid rajatiseid pole vaja.

**Väiketapamajas ei pea olema** eraldi lukustatavat rajatist või tarandikku haigetele ja taudikahtlastele loomadele, kui tapamajja tuuakse vaid kliiniliselt terveid loomi.

# Tingimused loomade tapmiseks ja töötlemiseks

Liha saastamise vältimiseks peab tapamajas olema:

- piisaval arvul ruume vastavalt teostatavate operatsioonide arvule;
- eraldi ruum magude ja soolte tühjendamiseks ja puhastamiseks, välja arvatud kui pädev asutus lubab nende toimingute ajalist lahutamist konkreetsetes tapamajas igal üksikjuhul eraldi.

**Väiketapamajas ei pea olema** eraldi ruumi loomade magude ja soolte tühjendamiseks, kui seda on võimalik teha samas ruumis eri ajal.



# Tingimused loomade tapmiseks ja töötlemiseks

Liha saastumise vältimiseks peab olema tagatud järgmiste toimingute eraldatuse ruumis või ajas:

- uimastamine ja veretustamine;
- sigade puhul kupatamine, harjastest puhastamine, kaapimine ja kõrvetamine;
- siseelundite eemaldamine ja täiendav korrastamine;
- puhaste soolte ja siseelundite käsitsemine;
- muu rupsi ettevalmistamine ja puhastamine, eriti nülitud peade käsitsemine, kui see ei leia aset tapaliinil;
- rupsi pakkimine;
- liha väljastamine.

# Tingimused loomade tapmiseks ja töötlemiseks

**Väiketapamajas võib** erinevate tehnoloogiliste protsesside etappe läbi viia samas ruumis eri ajal või eri kohtas.

**Väiketapamajas peab olema** tagatud tapmisel tekkivate kõrvalsaaduste asjakohane hoidmine ja kõrvaldamine.

**Väiketapamajas peab olema** sisseseade, mis tagab, et liha ei puutu kokku põrandate, seinte ja inventariga.

# Tingimused loomade tapmiseks ja töötlemiseks

Tapamajas peab olema lukustatavad laod kinnipeetud liha jahutatud ladustamiseks.

**Väiketapamajas ei pea olema** eraldi lukustatavat ruumi kinnipeetud liha jahutatuna ladustamiseks, kui tapamajja tuuakse vaid kliiniliselt terveid loomi.

**Väiketapamajas ei pea olema** eraldi rajatist ulukite nülgimata kerede vastuvõtmiseks ja ladustamiseks, kui on tagatud, et nimetatud tegevusi tehakse põllumajandusloomade käitlemisest eri ajal.

# Tingimused loomade tapmiseks ja töötlemiseks

Tapamajas peab olema eraldi koht ja asjakohased võimalused elusloomade transpordivahendite puhastamiseks, pesuks ja desinfitseerimiseks.

Tapamajades ei pea siiski olema neid kohti ja rajatisi, kui pädev asutus seda lubab ning läheduses on olemas ametlikud heakskiidetud kohad ja rajatised.

**Väiketapamajas ei pea olema** ruume elusloomade veovahendi puhastamiseks, pesemiseks ja desinfitseerimiseks, kui sellised kohad ei asu tapamajast liiga kaugel s.t mitte kaugemal kui 25 km.

# Tapahügieen väiketapamajas

Pärast tapamajja jõudmist ei tohi loomade tapmisega viivitada. Üksnes loomade heaoluga seotud põhjustel tuleb võimaldada loomadele puhke periood enne tapmist.

Tapmiseks saadetud loomad või vajadusel iga loomapartii peab olema identifitseeritav, et oleks võimalik jälgida nende päritolu.

**Tapaloomad peavad olema puhtad.**

# Tapahügieen väiketapamajas

Taparuumi toodud loomad tuleb tappa asjatu viivitusega.

Uimastamine, veretustamine, nülgimine, siseelundite eemaldamine ja muu korrastamine tuleb läbi viia asjatu viivitusega ning liha saastumist vältivalt.

Hingetoru ja söögitoru peavad veretustamise ajal puutumatuks jääma.

Naha eemaldamisel tuleb vältida naha väliskülje kontakti rümbaga.

# Tapahügieen väiketapamajas

Naha välisküljega kontaktis olevad töötajad ja seadmed ei tohi kokku puutuda lihaga.

Siseelundid tuleb eemalda hiljemalt 45 minuti jooksul peale uimastamist.

Siseelundite eemaldamise ajal tuleb vältida seedetrakti sisu pudenemist lihale.

Udara eemaldamise ajal ei tohi rümp saastuda piimaga.

# Tapahügieen väiketapamajas

Rümbad ei tohi olla väljaheitega saastunud. Igasugune silmaga nähtav saaste tuleb viivitamata eemaldada trimmimise teel.

Rümbad ja rups ei tohi sattuda kontakti põrandate, seinte ega tööalustega.

Tapamaja käitajad peavad järgima PTA juhiseid, et tagada tapetavate loomade tapajärgne kontrollimine sobivatel tingimustel.



# Tapahügieen väiketapamajas

Kodukabjaliste, üle kaheksa kuu vanuste veiste ja üle viie nädala vanuste kodusigade rümbad tuleb tapajärgseks kontrolliks piki selgroogu poolrümpadeks lõigata.

Väiketapamajas võib veterinaarjärelevalve ametnik hügieenipõhjustel lubada täiskasvanud kodukabjaliste, täiskasvanud veiste ja täiskasvanud looduslike suurulukite lõikamist veerandrümpadeks enne tapajärgset kontrolli.

# Tapahügieen väiketapamajas

Tapajärgse kontrolli tegemiseks peab tapaliinil olema piisavalt ruumi, asjakohane varustus ja piisav valgustus.

Kuni tapajärgse kontrollimise lõpetamiseni peavad tapetud looma osad, millele sellist kontrollimist tehakse:

- jääma tuvastatavaks rümbe suhtes, mille juurde need kuuluvad;
- mitte sattuma kontakti ühegi teise rümbe, rupsi või siseelundiga sealhulgas juba tapajärgselt kontrollitutega.

# Tapahügieen väiketapamajas

Kui tapajärgset kontrolli lihale ei tehta vahetult pärast loomade tapmist tapaliinil, peab külmkambris olema selleks piisava valgustusega eraldi ala ning peab olema tagatud rümpade ja organite kokkukuuluvus.

Pärast loomade tapmist tuleb liha viivitamata jahutada. Jahutamine peab tagama liha temperatuuri pideva languse, rupsi puhul vähemalt sisetemperatuurini 3 °C ja muu liha puhul vähemalt sisetemperatuurini 7 °C.

# Tapahügieen väiketapamajas

Jahutamise ajal tuleb jahutusruumis tagada piisav ventilatsioon, et liha pinnal oleks välditud kondensvee tekkimine.

Tapasooja liha ei tohi jahutada koos jahutatud lihaga ühes ruumis.

Kodukabiloomade rümpasid võib tapamajades lõigata poolrümpadeks või veerandrümpadeks ja poolrümpasid kõige enam kolmeks hulгимүүgi tükiks. Edasine lõikamine ja konditustamine peab toimuma lihalõikamisettevõttes.

# Lihalõikus väiketapamajas

Väiketapamajas, 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:

- kuni 200 LÜ-le vastaval arvul loomi aastas või
- kuni 150 000 kodulindu, jäneselist või väikeulukit aastas

on lubatud liha lõigata tapamaja struktuuri kuuluvas ruumis (st lihalõikuseks puudub eraldi ruum).

# Lihalõikus väiketapamajas

Liha lõigatakse ühes tapamaja struktuuri kuuluvas ruumis, mis vastab liha käitlemise ruumi nõuetele (vt nõuded väiketapamaja ruumidele, kus toimub käitlemine).

Töö lihaga tuleb organiseerida saastumist vältival. Selleks tuleb tagama eelkõige järgmist:

- lõikamiseks ettenähtud liha tuuakse lõikusruumi vastavalt vajadusele;

# Lihalõikus väiketapamajas

- liha lõikamisel ei tõuse liha sisetemperatuur üle 7 °C, linnuliha ja jäneselise liha sisetemperatuur üle 4 °C;
- edasise liha viilutamise, tükeldamise, pakendamise ja pakkimise ajal säilitatakse liha maksimaalselt temperatuuril 7 °C, linnuliha ja jäneselise liha maksimaalne temperatuuril 4 °C;
- erinevate loomaliikide liha lõikamisel on välditud ristasaastumine, eraldades ajaliselt eri loomaliikide liha lõikamise

# Lihalõikus väiketaapamajas

Liha lõikamiseks peab olema käte pesemiseks sobivalt paiknev valamu, mille kraan on käega mitte avatav. Käte pesemise valamu peab olema varustatud kuuma ja külma voolava veega. Käte pesemise valamu peab paiknema ruumis, kus toimub liha lõikus või lihalõikuse ruumiga külgnevas ruumis.



# Lihalõikus väiketaapamajas

Liha lõikamiseks peab olema võimalus tööriistade desinfitseerimiseks kuuma veega, mis on temperatuuril vähemalt 82 °C, või võrdväärse mõjuga alternatiivsüsteemi. Tööriistu võib desinfitseerida väljaspool lihalõikamise ruumi, kui lõikamise ajal on tagatud piisav desinfitseeritud tööriistade varu.

# Lihalõikus väiketapamajas

Väiketapamajas peab olema kas ruum või külmkapp pakendatud lõigatud liha ja lahtise lõigatud liha eraldi hoidmiseks, välja arvatud kui ladustamine toimub eri aegadel või selliselt, et pakkematerjal ja ladustamisviis ei ole liha saasteallikaks. Lubatud on lõigatud liha hoida jahutatud rümpade hoiuruumis, kui pakkematerjal ja ladustamisviis ei ole liha saasteallikaks.

Pakendatud jahutatud liha tuleb enne ettevõttest väljastamist hoida maksimaalselt temperatuuril 7 °C, linnuliha ja jäneselise liha maksimaalne temperatuuril 4 °C.

# Tapaeelne kontroll

- Kõik loomad peavad enne tapmist läbima tapaeelse kontrolli.
- Tapaeelset kontrolli teostab PTA veterinaarametnik.
- Tapaeelne kontroll peab toimuma 24 tunni jooksul alates loomade tapamajja saabumisest ja vähem kui 24 tundi enne tapmist.
- Tapamajja peab loom saabuma koos toiduohutusalase teatisega. Teatisel esitatakse teave karja tervishoiualase staatuse kohta, samuti teave looma tervise, ravimise ja uuringute kohta.

# Tapaeelne kontroll

- Veisel peab lisaks kaasas olema veisepass.
- Loomad peavad olema märgistatud.
- Loomad peavad olema puhtad.

# Tapajärgne kontroll

- Rümbad ja rümbaga kaasas olev rups peavad läbima tapajärgse kontrolli kohe pärast tapmist või võimalikult kiiresti pärast ulukikäitlusettevõttesse saabumist.
- Tapajärgset kontrolli teostab PTA veterinaarametnik.
- Väiketapamajas võib tapajärgse kontrolli edasi lükata kuni 24 tunni võrra alates tapmisest või ulukikäitlusettevõttesse saabumisest, tingimusel et:
  - külmkambris on selleks piisava valgustusega eraldi ala ning peab olema tagatud rümpade ja organite kokkukuuluvus.



PÕLLUMAJANDUS- JA TOIDUAMET

# Aitäh!

[kristi.kadak@pta.agri.ee](mailto:kristi.kadak@pta.agri.ee)