



PÕLLUMAJANDUS- JA TOIDUAMET



Euroopa Maaelu Arengu  
Põllumajandusfond:  
Euroopa investeeringud  
maapiirkondadesse

# Ülevaade toiduohutuse järelvalvest – kõik algab ja lõppeb usaldusega

Kairi Ramjalg

Põllumajandus- ja Toiduameti toiduosakonna juhataja

10.06.2021

# Tänased teemad

- Toiduohutuskultuur
- Allergeeniohje
- Toidu ohutu annetamine

# Toiduohutuskultuur

- Iga toiduhügieeni süsteemi edukaks toimimiseks on olulise tähtsusega **positiivse toiduohutuskultuuri rajamine ja säilitamine**, mille raames teadvustatakse **inimese käitumise olulisust ohutu ja kõlbliku toidu tootmisel**.
- **Toiduohutuskultuur suurendab toiduohutust** töötajate teadlikkuse suurendamise ja nende käitumisharjumuste parandamise kaudu.

# Toiduohutuskultuur ja Codex

- *Codex alimentarius*'e komisjon võttis 2020. aasta septembris vastu oma toiduhügieeni üldpõhimõtteid käsitleva **ülemaailmse standardi (CXC 1-1969)** muudetud versiooni.
- Muudetud standardis CXC 1-1969 on üldpõhimõttena võetud kasutusele **toiduohutuskultuuri mõiste**.
- Tõlge eesti keelde on leitav PTA veebilehel: [Toiduhügieeni üldpõhimõtted](#)

# Toiduohutuskultuur ja EL õigus

- Tulenevalt kõnealuse ülemaailmse standardi muudatustest ning tarbijate ja kaubanduspartnerite ootustest (et ELis toodetava toidu puhul järgitakse sellist ülemaailmset standardit), **täiendati määrust (EÜ) nr 852/2004 toiduohutuskultuuri käsitlevate üldnõuetega.**
- Leitav: [Komisjoni määrus \(EL\) 2021/382, 3. märts 2021](#)

# Toidukäitleja panus toiduohutusse

Ehitades üles positiivne toiduohutuskultuur, näidates oma pühendumust ohutu ja kõlbliku toidu tootmisele ning edendades sobivaid toiduhügieeni praktikaid



on toidukäitlemisettevõttel võimalik anda oma panus **usalduse säilimisse toidu vastu** ning **tagada tarbijatele selge ja arusaadav teave.**

# Juurutamise eeldused

- Juhtkonna ning kõigi töötajate **pühendumus** ohutu toidu tootmisele ja käitlemisele.
- **Juhtkonna eeskuju** õige suuna andmiseks ja kõigi töötajate kaasamiseks toiduohutuse praktikate rakendamisel.
- Kõigi toidukäitlemisettevõtte **töötajate teadlikkus toiduhügieeni olulisusest**.
- **Avatud ja selge kommunikatsioon** kõigi toidukäitlemisettevõtte töötajate vahel, sh kõrvalekallete ja ootuste kommunikeerimine.
- Toiduhügieeni efektiivse toimimise tagamiseks **vajalike ressursside olemasolu**.

# Toiduohutuskuultuuri hindamine

Käitlemisettevõtte võib korraldada küsitlusi, et saada tagasisidet järgmiste aspektide kohta:

- **juhtimine** (juhid käituvad ise juhendite järgi)
- **kommunikatsioon** (olemas on viited, tähised, infokirjad)
- **pühendumine** (töötaja tagasiside kaastöötajate teadlikkusest)
- **teadlikkus** (töötajad teavad ohtudest)
- **ressursid, vahendid** (piisavalt ruumi toimingute teostamiseks)



# Juhtkonna pühendumus

- Juhtkond peab kehtestatud toiduhügieeni süsteemi efektiivse toimimise tagamiseks veenduma kontrollmeetmete rakendamises ja toimimises.
- Parandusmeetmete väljatöötamiseks on soovitatav Codexi toiduhügieeni standardi kohaselt teostada **kõrvalekalde algpõhjuste analüüs**, millega tuvastatakse ja kõrvaldatakse kõrvalekalde põhjus, et vähendada kõrvalekalde taastekke tõenäosust.

# Algpõhjuse analüüs

Algpõhjuse analüüsil võtta arvesse erinevaid aspekte, nt kas probleemi põhjus võib olla:

- meetodites
- inimestes
- töövahendites
- mõõtmistes
- ruumi vähesuses
- äärmuslikes ilmastiku oludes

# Algpõhjuse analüüs

- Nt kui toote sisetemperatuur on külmikus vale, siis on soovitatav hinnata, et kas puuduse võis põhjustada ebapiisav töötajate koolitus, valed mõõteriistad, ebapiisavad hoiustamiskohad, valed juhendid töötajatele.
- Mõnikord võib puuduse põhjustada mitu asjaolu ja seepärast on oluline hinnata erinevaid aspekte, mitte leppida esimese leiuga.

# Järelevalve panus toiduohutusse

Järelevalve oma kontrollide ja juhenditega aitab kaasa ülemaailmsete standardite ja teaduslike arvamuste soovitude elluviimisel, et toidukäitlejad saaksid paremini olla vastavuses tarbijate ootustega.

# Järelevalve roll

- Järelevalve on rohkem orienteeritud puuduste kõrvaldamisele, aidates ettevõttel kõrvalekallete põhjusi selgitada.
- Viimastel aastatel on edasi arenenud ka analüüsimeetodikad ning lihtsam on leida nt täisgenoomsekveneerimise abil, kust on haigustekitaja pärit.

# Järelevalve roll

- Algse probleemi tekkimise välja selgitamine ettevõtte tasandil nõuab head koostööd järelevalve ning ettevõtte vahel.
- Järelevalve roll on ennetada ning kaasa aidata parandustegevuste tõhususe hindamisel, et ära hoida edaspidi puuduste kordumist.

# Tarbijate ootused

- Tarbijate ootused kasvavad ning seega peavad ka toidukäitlejad rohkem panustama.
- Toidukäitlejate vastutus on suur, sest nende tegevus on otseselt seotud ka inimeste elukvaliteediga.

# Tarbija panus toiduohutusse

## Selge ja arusaadav teave võimaldab tarbijatel:

- olla teadlikud allergeenide esinemisest toidus,
- kaitsta toitu saastumise eest ning
- ennetada toidu korrektse säilitamise, käitlemise ja valmistamisega toiduga edasi kanduvate patogeenide kasvu/ellujäämist.



# Allergeeniohje

Ehkki toiduallergia mõjutab suhteliselt väikest osa rahvastikust, **võib allergiline reaktsioon olla tõsine või isegi surmav.**

Samuti saab üha enam selgemaks, et toiduallergia või toidutalumatusega inimeste elukvaliteet on oluliselt kehvem.

Kuna toidu saastumine võib toimuda nii esmatootmise tasandil kui ka sellele järgnevates etappides, muudeti määruse (EÜ) nr 852/2004 nii I kui ka II lisa.

# Allergeeniohje EL tasandil

Eesmärk kehtestada hea hügieenitava nõuded, et **hoida ära või piirata allergiat või talumatust põhjustavate** määruse (EL) nr 1169/2011 II lisas osutatud **ainete esinemist toiduainete korjamiseks, veoks või ladustamiseks kasutatavates seadmetes, transpordivahendites ja/või mahutites.**

# Allergeeniohje EL tasandil

Arvesse on võetud põhimõtet, et **toiduohutus tuleb tagada esmatootmisest alates kogu toidutarneahela lõikes.**

[Komisjoni määrus \(EL\) 2021/382, 3. märts 2021, millega muudetakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust \(EÜ\) nr 852/2004 toiduainete hügieeni kohta](#)

# Allergeeniohje ja Codex

- *Codex alimentarius*'e komisjon võttis 2020. aasta septembris vastu tegevusjuhendi toidukäitlejatele toiduallergeenidest tuleneva riski ohjamise kohta (CXC 80-2020).
- See sisaldab soovitusi toiduallergeenidega seotud riski vähendamiseks toidutarneahelas üldistel hügieeninõuetel põhineva ühtlustatud lähenemisviisi abil.
- Tõlge eesti keelde on leitav PTA veebilehel [Toiduallergeenide ohje tegevusjuhhis toidukäitlejatele](#)

# Järelevalve roll

- Järelevalveametnikud on abiks, et **soovitada asjakohaseid juhendeid allergeenide ja talumatust tekitavate ainete ristsaastumise vältimise kohta.**
- Sel aastal on **järelevalve suunatult** võtnud kontrolli eesmärgiks allergeenide ja talumatust tekitavate ainete käitlemise hindamise.

# Toidukäitlejate panus ringmajandusse

Strateegia „Talust taldrikule“ üks eesmärk on **toidu raiskamise vähendamine**, mis aitab ühtlasi kaasa **ringmajanduse väljakujunemisele**.

Selles strateegias on toidukäitlejate panus väga oluline.

# Toidu ohutu annetamine

Juhul kui toiduained jääb üle:

- ümberjagamine inimtoiduna kasutamiseks
- annetamise kaudu
- ohutus on tagatud



- **Tagatakse söögikõlblike toiduainete kasutamine kõige väärtuslikumal viisil ning seejuures hoitakse ära toidu raiskamist.**

# Järelevalve roll

„Talust taldrikule“ strateegia osana järelevalve aitab

**soodustada ja hõlbustada toidu ümberjagamist ning samal ajal tagada selle ohutus tarbija jaoks.**

[Komisjoni määrus \(EL\) 2021/382](#)



# Kokkuvõtteks

- Täname toidukäitlejaid, kes panustavad vastutustundliku käitumisega toiduohutuskultuuri loomisesse.
- Järelevalve tuleviku suund – nt vähendada ajaliselt ja ka arvuliselt kontrole nendes ettevõtetes, kellel on põhjalik riskihinnang ja kes panustavad ise proovivõtmisesse.
- Kõik algab ja lõppeb usaldusega!



PÕLLUMAJANDUS- JA TOIDUAMET

# Aitäh!

Kairi Ramjalg

[kairi.ramjalg@pta.agri.ee](mailto:kairi.ramjalg@pta.agri.ee)