



PÕLLUMAJANDUS- JA TOIDUAMET



Euroopa Maaelu Arengu
Põllumajandusfond
Euroopa investeringud
maapirkondadesse



Ohtliku toidu turult kõrvaldamise ja tagasikutsumise üldnõuded

Jaana Oona

Põllumajandus-ja Toiduamet / toiduosakonna juhtivspetsialist

03.12.2021

INFO JA JUHISED

- 14.01.2021 EPKK infopäev:

[Veebikonverents 14.01.2021: Toiduohutuse kommunikatsioon | Toiduteave.ee](#)

- Toiduteave.ee lehel juhend

[Toidu jälgitavus](#)

[Loomse toidu jälgitavus](#)

[OHTLIKU-TOIDU-TURULT-KÕRVALDAMINE TAGASIKUTSUMINE](#)



Ohtliku toidu turult kõrvaldamine



- ✓ Lõpetada toodete tarnimine
- ✓ Seotud osaliste teavitamine
- ✓ Ohtliku toote eemaldamine käitlemisahelast/ müügit
- ✓ Tagastamise korraldamine
- ✓ Tagasikutsumisel müügikoha teatise koostamine ja väljaandmine
- ✓ Tarbija teavitamine ohtliku toote tagasikutsumisest
- ✓ Tarbijatelt toodete tagasivõtmine
- Esitada PTA-le [teatis ohtlikust toidust teavitamise kohta](#). Esitada tagasikutsutud toodete kohta järgnev info : tagasi kutsutud toote nimetus, kogus ning mis sellega edasi tehakse.

Ettevalmistus juhtumiteks

Ettevõttel peavad olema protseduurid, mille eesmärk on teavitada ja tõhusalt tegeleda juhtumite ning võimalikke hädaolukordadega, mis mõjutavad toiduohutust. Seega on soovitatav koostada plaan järgmiste juhtumite kohta:

- peamiste teenuste, nagu vee-, energia-, transpordi-, jahutusprotsesside, töötajate kättesaadavuse ja side häired
- sündmused, nagu tulekahju, üleujutus või looduskatastroof
- pahatahtlik saastamine või sabotaaž
- rünnakud digitaalse küberturvalisuse vastu.

Kui sündmuskohalt välja lastud tooteid võib intsident mõjutada, tuleb kaaluda vajadust tooted turult kõrvaldada või tagasi kutsuda.



Üldine plaan ohutu toidu turustamiseks



Ettevõttel peab olema dokumenteeritud toote turult

kõrvaldamise ja tagasivõtmise kord. See hõlmab vähemalt järgmist:

- tagasikutsumise juhtrühma moodustavate võtmeisikute kindlaksmääramine koos selgelt määratletud kohustustega
- juhised otsustamiseks, kas toode tuleb tagasi kutsuda või turult kõrvaldada, ja kuidas dokumente säilitada
- peamiste kontaktide ajakohane loend (sealhulgas väljaspool tööaega kontaktandmed) või viide sellise loendi asukohale (nt tagasikutsumise juhtkond, hädaabiteenistused, tarnijad, kliendid, sertifitseerimisasutus, reguleeriv asutus)

Üldine plaan ohutu toidu turustamiseks



- kommunikatsiooniplaan, mis hõlmab klientidele, tarbijatele ja reguleerivatele asutustele õigeaegset teabe andmist
- vajaduse korral nõu ja tuge pakkuvate välisagentuuride andmed (nt spetsialiseeritud laborid, reguleeriv asutus ja juriidiline ekspertiis)
- plaan tegeleda toote jälgitavuse, mõjutatud toote taaskasutamise või kõrvaldamise ning laoseisude vastavusse viimise logistikaga
- plaan viia läbi algpõhjuste analüüs ja rakendada pidevaid parandusi, et vältida kordumist.

Vajalikud eeldused

Ohtliku toidu tagasikutsumise plaani toimimiseks on vajalik lisaks plaanile ka:

- toimiv jälgitavus
- toimiv kaebuste lahendamise süsteem
- toimiv koostisosade hindamise süsteem

Toimiv tagasikutsumise süsteem

- **Eesmärk**

Mittenõuetekohase toidu kiire ja tõhus tuvastamine, kontrollimine ja turult kõrvaldamine ning tagasikutsumine vähendab riski tarbijale.

- **Tulemus, millele peab enesekontrolliplaan vastama**

Tooted on piisavalt jälgitavad, et võimaldada turult eemaldamist ning hõlbustada muude piirangute rakendamist. Nõuetele mittevastavat toitu ei viida turule ning võimaldatakse kiire toidu kõrvaldamine ja hävitamine. PTA-d teavitatakse nõuetele mittevastavast tootest.

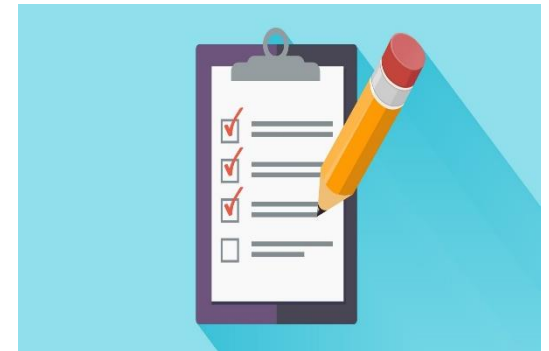
Turult kõrvaldamise ning tagasikutsumise plaan

Käitleja jälgitavussüsteem peab vastama allolevatele kriteeriumitele ning peab võimaldama:

- jälgida ning tuvastada tooraine ja koostisosade tarnijad,
- jälgida ning tuvastada toidu (sh kõrvalsaaduste) liikumist järgmisse turustuspunkti,
- hoida ning hallata täpseid jälgitavuse andmeid.

Ettevõttes rakendatud turult kõrvaldamise ning tagasikutsumise kontrollisüsteem peab kirjeldama ning võimaldama:

- lõpetada edasine toidu turule viimine ja müük,
- võtta ühendust klientide ja PTA-ga,
- tagasi saada ja leida mittenõuetekohast toitu.

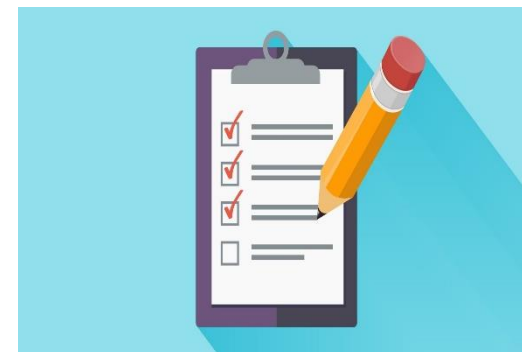


Turult kõrvaldamise ning tagasikutsumise plaan

Vaadake üle plaan jälgitavuse ja turult kõrvaldamise ning tagasikutsumise kohta.

✓ Kontrollige, et kas plaan sisaldab järgmist:

- protseduuri eest vastutava kontaktisiku nimi,
- tagasikutsumise läbiviimise eest vastutava kontaktisiku nimi,
- dokumentide säilitamise korda.



Jälgitavusdokumendid

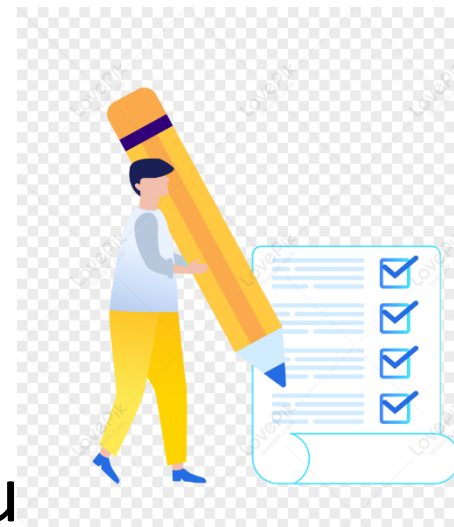
- ✓ Kontrollige, et kas koostate ja säilitate järgmistele nõuetele vastavaid dokumente/andmeid/infot:
 - toidu nimetus,
 - toidu partiid iseloomustavad andmed (enamkasutatav on selleks toote „kõlblik kuni“ kuupäev) – ainult loomse toidu puhul,
 - toidu kogus (sh üheselt mõistetavad ühikud) – ainult loomse toidu puhul,
 - toidu lähetaja (hulgimüügiettevõtte) nimi ja tegevuskoha aadress, kust toit reaalselt lähetati – ainult loomse toidu puhul,

Jälgitavusdokumendid

- toidu saatja ettevõtte (omaniku) nimi ja aadress,
 - toidu vastuvõtja (jaemüügiettevõtte) nimi ja tegevuskoha aadress, kuhu toit realselt vastu võeti – ainult loomse toidu puhul,
- toidu saaja ettevõtte (omaniku) nimi ja aadress,
- lähetamiskuupäev.

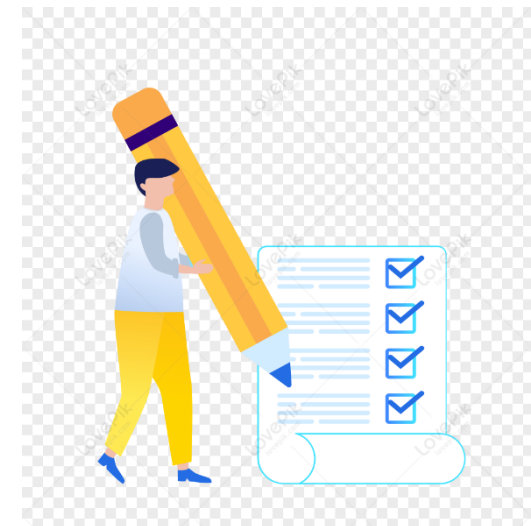
Turult kõrvaldamise ning tagasikutsumise süsteemi ülevaatamine

- ✓ Kontrollige, et kas on alles dokumendid, mis on seotud viimase tagasikutsumissimulatsiooni või tegeliku tagasikutsumisega, ning et vähemalt kord 12 kuu jooksul:
 - viite läbi tagasikutsumise simulatsiooni, tuginedes tagasikutsumisprotseduurile,
 - koostate dokumendi, milles kirjeldatakse üksikasjalikult tagasikutsumise simulatsiooni läbiviimise üksikasju,
 - dokumenteerite ja säilitate simulatsiooni tulemused.



Turult kõrvaldamise ning tagasikutsumise süsteemi ülevaatamine

✓ Vaadake üle dokumendid, et tuvastada kõik varasemad tagasikutsumised ja hinnake, et toit võeti tõhusalt tagasi/kontrolliti (kui suur kogus laos, kui palju jaotati ja tagastati) ning kõrvaldati või käideldi vastavalt protseduuridele ja et kas ka PTAd teavitati.



✓ Tehke kindlaks, kas tagasikutsumise põhjus on kindlaks tehtud ja kas seda teavet kasutati korduste vältimiseks muudatuste tegemiseks enesekontrolliplaanis. Turult kõrvaldamine ning tagasikutsumine tähendab ka seda, et kui laos enam ei ole tooteid, siis peab toidu ikkagi ka järgmiste klientide ehk ettevõtete käest tagasi kutsuma.

Kaebuste lahendamise süsteem

Eesmärk

- Kui kaebusi riskide maandamiseks ei uurita, võib see põhjustada ohtliku toidu tootmist, turustamist ja/või müüki ning ebaõiget teavet.

Tulemus ja hinnang kaebuste lahendamise süsteemi toimivusele

- Toote ohutuse ja ebaõige teabe esitamisega seotud kaebusi uuritakse ning selgitatakse välja algpõhjus ja võetakse kasutusele parandusmeetmed.

Kaebuste lahendamise plaan



Kaebuste lahendamise protseduur peab vastama järgmistele kriteeriumitele:

1. Käitleja koostab, säilitab ja haldab dokumenti, mis kirjeldab toiduga seotud kaebuste vastuvõtmiseks, uurimiseks ja neile vastamiseks kasutatud toidu kaebuste menetlust.
2. Toidu kohta saabunud kaebuse, sealhulgas imporditud toidu kaebuse saamisel rakendab käitleja enda koostatud toidualaste kaebuste menetlust.

Kaebuste lahendamise plaan

3. Kaebuse saamisel käitleja koostab dokumendi, milles on kirjeldatud

- kaebuse üksikasjad,
- uurimise tulemused,
- uurimise tulemuste põhjal võetud meetmed.

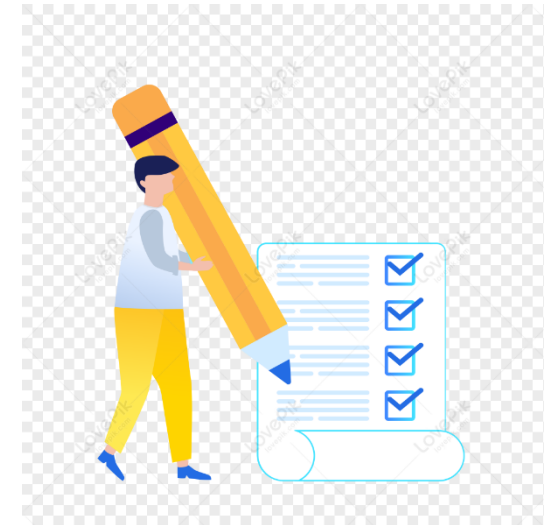
4. Käitleja säilitab kaebuse menetlemise dokumenti vähemalt aasta pärast päeva, mil ta on uurimise tulemusena võetud meetmed lõpule viinud.



Kaebuste lahendamise süsteemi ülevaatamine

Vaadake üle kaebuste dokumendid. Kontrollige järgmist:

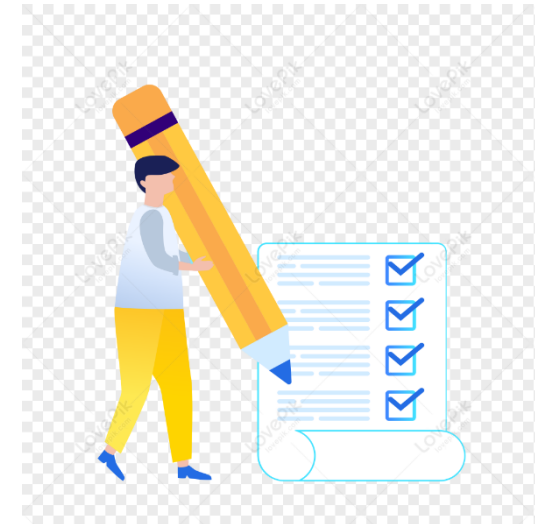
- on koostatud ning säilitatakse dokumenti, mis sätestab toiduga seotud kaebuste vastuvõtmise, uurimise ja neile vastamise korra,
- olete koostanud kirjaliku protseduuri.



Kaebuste lahendamise süsteemi ülevaatamine

Vaadake üle vähemalt kaebused ja sellega seotud dokumendid:

- olete koostanud dokumendid, milles on esitatud iga kaebuse üksikasjad, uurimise tulemused ning nende tulemuste põhjal võetud edasised tegevused,
- dokumente säilitatakse aasta pärast toimingute lõpule viimise päeva.



Valmistatud toitude koostisosade hindamine

Eesmärk

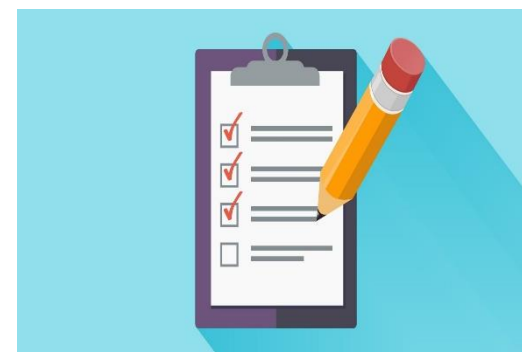
Vastuvõetavate toidu koostisosade kohta on kehtestatud piisav kontroll. Ebapiisavad ennetavad tegevused ja rakendatavad tegevused võivad põhjustada nõuetele mittevastavusi.

Tulemus

Vastu võetava toidu hankimist kontrollitakse ning koostisosad ning nende kasutamise eesmärk vastavad õigusnormidele.

Valmistatud toitude koostisosade hindamine

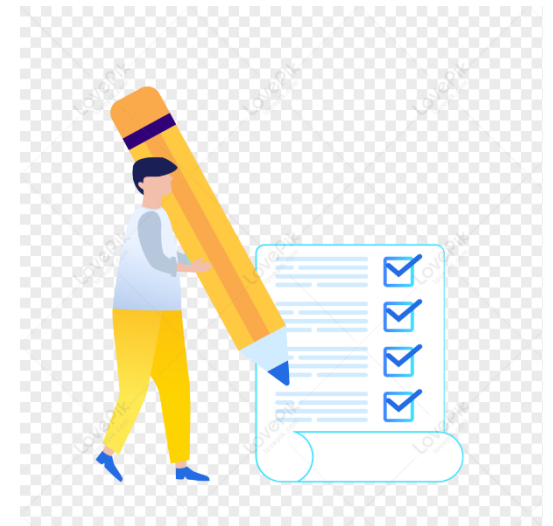
Sissetuleva toidu (nt koostisosad, toorained) hankimisel on oluline ohtude tuvastamine ja kontrollimeetmete rakendamine, selleks et tagada, et sissetulevad koostisosad/toidud on ettenähtud otstarbeks sobivad ja ei põhjusta valmistatavate ning pakendatavate toitude saastumist.



Valmistatud toitude koostisosade hindamise süsteemi ülevaatamine

Vaadake üle ohuanalüüs, veendumaks, et olete kindlaks teinud ja analüüsinud koostisosadega seotud bioloogilisi, keemilisi ja füüsikalisi ohte ning määranud ennetavad abinõud.

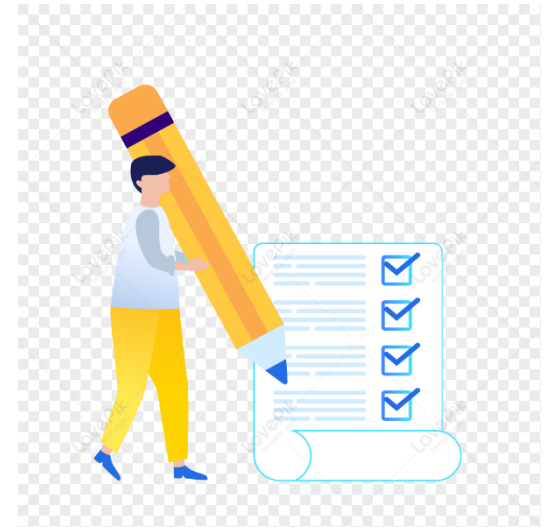
Vaadake üle, et kuidas kontrollitakse vastavust õigusaktide nõuetele.



Valmistatud toitude koostisosade hindamise süsteemi ülevaatamine

Veenduge, et teil on olemas koostisosadele ja ka materjalidele:

- spetsifikatsioonid,
- analüüsitõendid,
- tarnijate vastavussertifikaadid, et toode on ohutu, kasutamiseks sobiv, vastab spetsifikatsioonidele,
- pädeva asutuse väljastatud sertifikaadid.



Kokkuvõte

- ✓ toimiv jälgitavussüsteem
- ✓ toimiv kaebuste lahendamise süsteem
- ✓ toimiv koostisosade hindamise süsteem



aitavad tagada kiiret ning tõhusat **ohtliku toidu turult kõrvaldamist ning tagasikutsumist.**



PÕLLUMAJANDUS- JA TOIDUAMET

Aitäh!

jaana.oona@pta.agri.ee