



PÕLLUMAJANDUS- JA TOIDUAMET



Euroopa Maaelu Arengu
Põllumajandusfond:
Euroopa investeringud
maapiirkondadesse

Toidu annetamise juhend ja selle selgitamine

Jaana Oona
juhtivspetsialist
28.02.2022



- 2022.a uuendatud juhend „Toiduohutus annetamisel“
- Toiduainete annetamist käsitlevad ELi suunised
- EK teatis, milles esitatakse toiduohutuse juhtimise süsteeme käsitlevad suunised toidu jaemüügi, sealhulgas toidu annetamise kohta



Mis on toidu ümberjagamine?

Protsess, mille puhul **tarbimiskõlbulik** ja **ohutu** toidu ülejääk, mis muidu võib raisku minna ja visatakse ära, kogutakse kokku ja jagatakse inimestele, eelkõige abivajajatele.

Mis on toidu ülejääk?

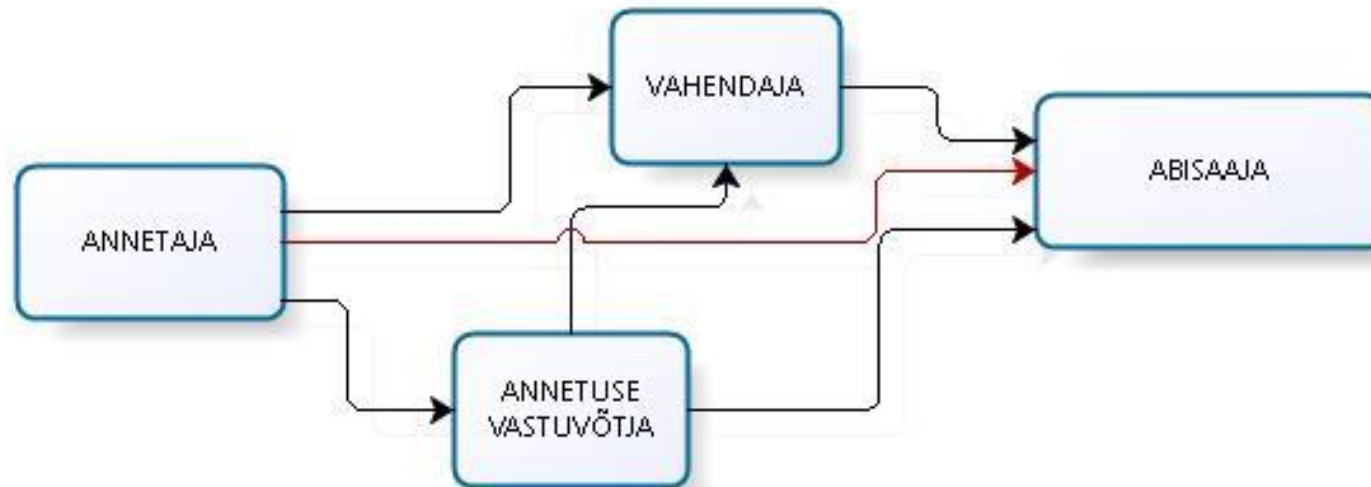
Toidu ülejääk võib tekkida erinevates tootmisetappides, alates tellimisest kuni kvaliteedikontrollini.

- Valesti märgistatud tooted;
- Kahjustatud pakendiga tooted;
- Tooted, mille „parim enne“ tähtpäev on möödas jne.



Kes võivad toitu ümber jagada ja annetada?

Kõik toidu käitlejad võivad toidu ülejääki ümber jaotada ja annetada igas toidutarneahela etapis, kas heategevusasutusele, organisatsioonile, toidupangale või ka otse tarbijale



Antud tegevuse raames saavad ka heategevusasutustest ja organisatsioonidest **toidu käitlejad**.



Annetajale

Ümber jagada võib toite:

- mille „parim enne“ kuupäev on möödas, kuid mida võib veel ohutult tarbida;
- mille „kõlblik kuni“ tähtpäev EI OLE veel möödas;
- mille pakend ja/või märgistus on kannatada saanud, kuid toidu ohutus on tagatud sh kohustuslik toidualane teave on esitatud (nt muljutud pakendis toit).



Annetajale

- **Annitada ei ole lubatud toitu:**
- mille „kõlblik kuni“ kuupäev on möödunud (v.a juhul kui see on külmutatud enne „kõlblik kuni“ kuupäeva);
- mida ei ole säilitatud õigel temperatuuril;
- mille pakend on saanud kannatada ning on võimalik toidu saastumise oht (nt katkine pakend);
- millel puudub informatsioon allergeenide kohta;
- mida on juba kord serveeritud kliendile;
- mis on olnud otseses kontaktis klientidega (nt *buffee*-stiilis serveerimisel järgi jäänud toitu, mis on olnud klientidele välja pandud. Annitada võib sellist toitu, mida pole veel serveeritud ning on säilitatud õigel temperatuuril).



Annetajale – tegevusest teavitamine

- Toidu annetaja ei pea ametit eraldi antud tegevusest teavitama
- V.a juhul kui annetamise eesmärgil külmutatakse toitu, siis tuleb:
 - mitteloomse ja liittoidu külmutamise puhul esitada majandustegevusteade;
 - loomse toidu puhul tuleb taotleda tegevusluba.

Juhul, kui tootmis-, jaekaubandus- või toitlustusettevõtte külmutab annetamise eesmärgil enda valmistatud toitu, siis sellest ametit eraldi teavitama ei pea.



Annetajale – müügi pakendisse pakendamata toidu annetamine

Toidu ümberjagamise raames jaguneb müügi pakendisse pakendamata toit kaheks:

- kiiresti riknev müügi pakendisse pakendamata toit (nt soojad ja külmad road);
- kaua säiliv müügi pakendisse pakendamata toit (nt lahtised kommid, küpsised).

Kiiresti rikneva müügi pakendisse pakendamata toidu ümberjagamine peab toimuma esimesel võimalusel, kuid mitte hiljem kui toidu tarbimiseks mõeldud viimasel päeval.



Annetajale – müügipakendisse pakendamata toidu annetamine

- Kui soovitakse annetada müügipakendisse pakendamata sooja toitu, siis toit tuleb hoida kuni abivajajani jõudmiseni vähemalt $+63^{\circ}\text{C}$ juures. Eelistatum variant on, kui enne annetamist toit jahutatakse võimalikult kiiresti (1-2 tunni jooksul või kiiremini) $+6^{\circ}\text{C}$ juurde ja siis annetatakse.
- Kui soovitakse annetada müügipakendisse pakendamata jahutatud toitu, siis tuleb jahutatud toitu säilitada temperatuuril $+6^{\circ}\text{C}$ või alla selle.



Annetajale – müügi pakendisse pakendamata toidu annetamine

- Abivajajale tuleb annetatud toidu kohta esitada vahetult toidu juures või toidu üleandmise kohas füüsilise (nt sildi) või elektroonilise vahendi (nt tabloo) kaudu järgnev teave:
 - toidu nimetus;
 - toidus sisalduvad allergeenid, viitega allergeeni nimetusele;
 - käitleja nimi, kelle nime all toitu turustatakse;
 - „parim enne“ või „kõlblik kuni“ tähtpäev, kui see on asjakohane (nt müügi pakendisse pakendamata kommid, küpsiste ja lihatoodete puhul)
 - päritoluriik või lähtekoht, kui see on nõutud (teatud toidugruppide puhul) või kui selle puudumine võib tarbijat toidu päritolu suhtes eksitada.



Annetajale – piirand imiku piimasegude annetamisel

- Imiku piimasegude tootjal ja/või turustajal ei ole lubatud imiku piimasegusid tasuta või alandatud hinnaga levitada.
- Imiku piimasegud on mõeldud lastele vanuses 0-6 kuud.
- Imiku jätkupiimasegusid ja imikutoitu on lubatud annetada, kuid mitte peale „parim enne“ kuupäeva möödumist.



Annetuse vastuvõtjale – kuidas tagada toiduohutus?

Toidu ohutuse tagamiseks tuleb:

- koostada enesekontrolliplaan, milles on kajastatud kõik tegevused seoses annetatud toidu käitlemisega. Enesekontrolliplaani eesmärk on aidata annetuse vastuvõtjal ette näha ning maandada riske.
- tagada eritemperatuuri vajava toidu külma- või kuumaahela katkematus.
- järgida ja jälgida toidu säilitamistemperatuure – eritemperatuuri vajav toit tuleb hoida vastavalt tootja/pakendaja või turustaja poolt märgitud tingimustel.



Annetuse vastuvõtjale – kuidas tagada toiduohutus?

Toidu ohutuse tagamiseks tuleb:

- tagada, et kõigil heategevusasutuse ja organisatsiooni vabatahtlikel ning töötajatel on piisavad teadmised toiduhügieenist ning nad järgivad kõrgeimat isiklikku hügieeni.

Tervisetõend:

Kõik toitu käitlevad lepingulised töötajad peavad omama tervisetõendit .Vabatahtlikud peavad kinnitama, et nad ei kannata nakkushaigusi, mis võivad toiduga edasi kanduda.



Annetuse vastuvõtjale - teavitamine

Heategevusasutus või organisatsioon, kes tegeleb toidu ümberjagamisega, peab oma tegevusest ametit teavitama.

- annetatud toidu jagamisega abivajajale, tuleb ametile esitada jaekaubanduse majandustegevusteade;
- abivajajale (lõpptarbijale) koheseks tarbimiseks ettenähtud toidu valmistamisega, tuleb ametile esitada toitlustamise majandustegevusteade;
- toidu vahendamise (sh toidujagamiskappide kaudu), siis tuleb ametile esitada jaekaubanduse majandustegevusteade.
- müügipakendisse pakendatud toidu külmutamisega annetamise eesmärgil, tuleb ametile mitteloomse ja liittoidu külmutamise puhul esitada majandustegevusteade ning loomse toidu puhul taotleda tegevusluba.



Annetuse vastuvõtjale

- Toidu transpordi ajal:
 - toit ei tohi saada saastatud ega kahjustada toidu kvaliteet:
 - tagada eritemperatuur.
- Toidu ladustamise ja ümberjagamise ajal:
 - ruumid peavad olema kergesti puhastatavad, kahjurivabad ja tegevuseks sobivad;
 - eritemperatuuri vajav toit tuleb hoida selleks ettenähtud temperatuuril.

Toitu ei tohi ladustada otse põrandal.



Annetuse vastuvõtjale – toidu säilitamine

Müügipakendisse pakendatud toidu säilitamine:

- juhendi lisas mittetäielik loetelu toitudest millest saab juhendada toitude säilimise hindamisel, kui toidu „parim enne kuupäev on juba käes või ületatud;
- kiirestiriknev toit tuleb säilitada selleks ettenähtud temperatuuril kuni +6 °C, sügavkülmutatud toit säilitada –18 °C või madalamal temperatuuril

Jätke toit jagamata, kui kahtlete selle ohutuses



Annetuse vastuvõtjale – toidu säilitamine

Müügipakendisse pakendamata toidu säilitamine toimub vastavalt annetaja poolt antud juhistele:

- säilimisaeg;
- säilitamistemperatuur;
- vajadusel tarvitamisjuhised.

Sellise toidu annetamine peab toimuma esimesel võimalusel, kuid mitte hiljem kui toidu tarbimiseks mõeldud viimasel päeval.



Toidu ülejäägi sorteerimine

Toidu ülejääki võib sorteerida ümberjagamise hõlbustamiseks ehk, näiteks:

- kui kotis on mõni õun mädanenud, apelsin hallitanud, mitmest individuaalpakendist koosneva jogurtipakendi mõni individuaalpakend on rikunud, siis annetaja või annetuse vastuvõtja võib sellist toitu ümberjagamise eesmärgil sorteerida.



Toidu külmutamine annetamise eesmärgil

Annetamise eesmärgil on lubatud toidu külmutamine hulgimüügi-, jaekaubandus- ja toitlustusettevõttes, ning heategevusasutuses või organisatsioonis toidu säilimisaja pikendamiseks.

Tagamaks toiduohutus toidu külmutamisel **pea meeles, et :**

- külmutada võib **avamata müügipakendisse pakendatud toitu;**
- müügipakendisse pakendatud toitu ei külmutata **pärast „kõlblik kuni“ kuupäeva;**



Toidu külmutamine annetamise eesmärgil

- **kiiresti riknev müügipakendisse pakendamata** toit külmutatakse **valmistamise päeval**; müügipakendisse pakendamata toit tuleb pakendada, kasutades toiduga kokku puutumiseks ettenähtud materjale/esemeid;
- **toidu külmutamisel** asetatakse toidupakendid nii, et nende vahel on küllalt ruumi, et külm õhk hakkaks kohe mõjuma ning külmumine toimuks piisavalt kiiresti;
- toitu jahutatakse nii, et toidu **sisetemperatuur** langeb **alla 0 °C kahe tunni jooksul**;



Toidu külmutamine annetamise eesmärgil

- toitu külmutatakse temperatuuril vähemalt -18 °C või veel madalamal. Külmutusseade peab olema piisava võimsusega, et temperatuur püsiks madal;
- toidupartiid ei külmutata tervete kastide kaupa või kauba alusel. Sellisel juhul võib kasti või kaubaaluse keskel paikneva toidu sisetemperatuur püsida veel mitmeid tunde ja vahel koguni mitmeid päevi üle 0 °C ning seetõttu võib toidupartii rikneda;
- **külmutatud ja müügiks sulatatud toitu ei külmutata uuesti.**



Toidu külmutamine annetamise eesmärgil

Külmutamiseks sobivad järgmised toidud:

- liha ja lihatooted; kala ja kalatooted, küpsetised, juust, piim, köögi- ja puuviljad, marjad jne;
- valmistoidud: pannkook hakklihatäidisega, forelli-kartulivorm, singi-juustu- makaronivorm, keedetud peet, hakklihakaste, praad (kartulipuder, kotlet, kaste) jms.

Külmutamiseks ei sobi järgmised toidud:

- hapendatud piimatooted, nagu jogurt ja pett;
- suure veesisaldusega köögi- ja puuviljad, näiteks lehtsalat, viinamarjad ja õunad;
- toores muna;
- võileivad, kreemikoogid, kastmega salat, toorsalat, jms.



Toidu külmutamine annetamise eesmärgil

Külmutatud toidu märgistamine:

- IGA ÜKSIK toidupakend tuleb esitada täiendava märgistusega;
- täiendav märgistus tuleb pakendile paigaldada **enne külmutamist**;
- tuleb jälgida, et pakendil olev algne märgistus jääks nähtavale.



Toidu külmutamine annetamise eesmärgil

Külmutatud toidu märgistuse näide:

AINULT ANNETAMISEKS

Külmutamise kuupäev:

Tarbida 2 kuu jooksul pärast külmutamise kuupäeva!

Säilitada vähemalt -18 °C juures.

Pärast sulatamist kuumtöödelda ja tarbida
kohe! Sulatatud toitu uuesti mitte külmutada!

Toitu külmutava käitleja nimi:



Toidu jälgitavus

Toidu jälgitavus peab olema tagatud nii toidu annetamisel jaekaubandusest heategevusasutusele või organisatsioonile kui ka siis, kui toit liigub ühest heategevusasutusest või organisatsioonist teise.

Toidu ümberjagamisel võivad heategevusasutused, organisatsioonid ja annetajad omavahelises kokkuleppes täpsustada tingimused, millega nad tagavad jälgitavuse nõude.



Toidu jälgitavus

- Toidu jälgitavust tagavaid dokumente tuleb säilitada nii **annetajal** kui **annetuse vastuvõtjal** kuni ümberjagatava toidu säilimisaja lõpuni.
- Jälgitavuse nõuete täitmise kohustusest on vabastatud eraannetajad, kes annetavad toitu sihtotstarbeliselt kogukonna- või heategevusüritustel.

Täna kuulamast!

Eesnimi Perekonnanimi

