



MAAELUMINISTEERIUM



Euroopa Maaelu Arengu
Põllumajandusfond:
Euroopa Investeeringud
maapiirkondadesse

KÜLMUTATUD TOIDU KÄITLEMISE ERINÕUDED

ELSA PEIPMAN
TOIDUOHUTUSE OSAKOND
06.04.2023

KÜLMUTATUD TOIDU KÄITLEMISE JA TOIDUALASE TEABE ESITAMISE NÕUDED

Põllumajandusministri 28.11.2014. a määrus nr 114

RT I, 04.12.2014, 17

jõustumine 13.12.2014

- Nõukogu direktiiv 89/108/EMÜ kiirkülmutatud toiduaineid käsitlevate liikmesriikide õigusaktide ühtlustamise kohta (ELT L 40, 11.02.1989, lk 34–37)
- Komisjoni määrus (EÜ) nr 37/2005 temperatuuri järelevalve kohta inimtoiduks ettenähtud kiirkülmutatud toiduainete transpordivahendites, lao- ja säilitusruumides (ELT L 010, 13.01.2005, lk 18–19)

KÜLMUTATUD TOIT

- puhas, terve, kvaliteetne, nõuetekohase värskusega toidutoore
- sügavkülmutamise käigus tuleb jääkristallide moodustumise etapp läbida võimalikult kiiresti
- külmutatud toidu temperatuur on pärast termilise stabiilsuse saavutamist kogu toidu ulatuses **-18 °C** või sellest madalam
- turustatakse külmutatuna

KÜLMUTAMINE

- Toidu ettevalmistamine ja külmutamine peab toimuma kiiresti ja selleks ettenähtud sobivas külmutamisseadmes, et minimeerida toidu keemilisi, biokeemilisi ja mikrobioloogilisi muutusi
- Toiduga kokkupuutuvad külmutusained – õhk, N_2 ja CO_2 – piisavalt inertsed, ei tohi migreerida koostisosi toitu koguses, mis võib ohustada inimese tervist, saastata toitu või halvendada selle omadusi

PAKENDAMINE

Külmutatud toidu valmistaja või pakendaja pakendab külmutatud toidu tarbija jaoks sobivasse müügipakendisse

KAITSMAKS TOITU

- mikrobioloogilise vm saastumise
- kuivamise eest

SÄILITAMINE

- Külmutatud toidu temperatuuri **-18 °C** või madalama tagamine hoiuruumis, säilitamis- ja müügiseadmes, sh külmlletis, ning veovahendis
- Temperatuur **-18 °C** või madalam kogu toidu ulatuses
- Temperatuuri lühiajaline tõus **3 °C** võrra
 - kaupluse külmlletis
 - veo ajal
 - kohaliku turustamise käigus

TEMPERATUURISEIRE

Määrus (EÜ) nr 37/2005

Artikkel 2 Temperatuuri jälgimine ja salvestamine

1. Külmutatud toidu lao- ja säilitusruumid ning veovahendid varustatakse sobivate **salvestusvahenditega**, millega korrapäraselt ja tiheda intervalliga seiratakse õhutemperatuuri, milles külmutatud toit paikneb

TEMPERATUURISEIRE

Määrus (EÜ) nr 37/2005

Artikkel 2 Temperatuuri jälgimine ja salvestamine

2. Temperatuuriseireks kasutatavad vahendid peavad vastama järgmistele standarditele

EVS-EN 12830 Temperatuurimeerikud temperatuuritundlike kaupade transpordil, ladustamisel ja levitamisel. Katsed, toimimine, sobivus

EVS-EN 13485 Õhu ja toodete temperatuuri mõõtmise termomeetrid jahutatud, külmutatud, sügavkülmutatud/kiirkülmutatud toidu ja jäätise transpordil, ladustamisel ja levitamisel. Katsed, toimimine, sobivus

EVS-EN 13486 Temperatuurimeerikud ja termomeetrid jahutatud, külmutatud, sügavkülmutatud/kiirkülmutatud toidu ja jäätise transpordil, ladustamisel ja levitamisel. Perioodiline vastavuskontroll

Jõustus 01.01.2006

TEMPERATUURISEIRE

Määrus (EÜ) nr 37/2005

Artikkel 2 Temperatuuri jälgimine ja salvestamine

3. Temperatuurisalvestused

dateeritakse ja säilitatakse vähemalt **1 aasta või pikema aja** jooksul, sõltuvalt külmutatud toidu laadist ja säilimisajast

TEMPERATUURISEIRE

Määrus (EÜ) nr 37/2005
Artikkel 3. Erandid artiklist 2

- Jaemüügiletis
- Kohaliku turustamise käigus
- Jaemüügiettevõtte külmlaos, mis on väiksem kui 10 kuupmeetrit

VÕIB ÕHUTEMPERATUURI MÕÕTA VÄHEMALT ÜHE
KERGESTI NÄHTAVA TERMOMEETRIGA

Lahtise külmlleti puhul tuleb tähistada maksimaalne täiteaste ning asetada termomeeter sellele tasemele

Kiiresti riknevate külmutatud toiduainete veoks kasutatava sõiduki õhutemperatuuri registreerimise mõõtevahendi kontrollimise tingimused ja kord

MKM 05.04.2012 määrus nr 28

RT I, 10.04.2012, 8

Alus: liikluseadus

- Külmutatud toiduainete veoks kasutatavas sõiduki õhutemperatuuri registreerimise mõõtevahendi kontrollimise tingimused ja kord
- Sõidukis on lubatud Euroopa Komisjoni määruse (EÜ) nr 37/2005 temperatuuri järelevalve kohta inimtoiduks ettenähtud kiirkülmutatud toiduainete transpordivahendites, lao- ja säilitusruumides (EÜT L 10/18, 13.01.2005, lk 18–19) artikli 2 lõike 2 kohaselt kasutada Euroopa standardite EN 12830, EN 13485 ja EN 13486 nõuetele vastavat mõõtevahendit

TOIDUALANE TEAVE

Lisaks määrusega (EL) nr 1169/2011 sätestatud toidualasele teabele esitatakse külmutatud toidu kohta järgmine teave

- **TARBIJALE JA TOITLUSTUSETTEVÕTJALE** turustatava külmutatud toidu müügipakendil:
 - toidu nimetus koos sõnaga „**sügavkülmutatud**“ või „**külmutatud**“
 - lisaks minimaalsele säilimisajale tuleb näidata aeg, mille jooksul tarbija või toitlustusettevõtja võib külmutatud toitu säilitada, ning säilitamistemperatuur või asjakohase säilitamise seadme tüüp või mõlemad
 - **toidupartii** tähistamiseks vajalikud andmed
 - juhul „**Pärast sulatamist uuesti mitte külmutada**“ või „**Sulatatud toitu uuesti mitte külmutada**“ või muu sama tähendusega väljend

TOIDUALANE TEAVE

Näide

aja, mille jooksul tarbija või toitlustusettevõtja võib külmutatud toitu säilitada, ning säilitamistemperatuur või asjakohase säilitamisseadme tüüp või mõlemad, märkimine

* -6°C 1 nädal

** -12°C 1 kuu


*** -18°C vaata pakendilt

Przechowywanie / Хранение/Зберігання/ Hoidmine
Laikyti/ Glabāšana/ Storage:

* -6°C 1 tydzień / неделя / тиждень
nädal / savaitę / nedēļa / week

** -12°C 1 miesiąc / месяц / місяць
kuu / mėnesį / mėnesis / month

*** -18°C patrz nadruk poniżej/ смотри надпись ниже/ дивись напис нижче
vaata pakendilt/ žiūrėti žemiau/ skaties zemāk/ check the letters below



TOIDUALANE TEAVE

- **TEISELE KÄITLJALE JÄRGNEVAKS TÖÖTLEMISEKS**
turustatava külmutatud toidu pakendil või konteineril või neile kinnitatud etiketil
 - toidu nimetus koos sõnaga „sügavkülmutatud“ või „külmutatud“
 - netokogus massiühikutes,
 - säilitamistemperatuur või asjakohase säilitamiseadme tüüp või mõlemad
 - toidupartii tähistamiseks vajalikud andmed
 - valmistaja, pakendaja või EL liikmesriigis asutatud müüja nimi ja asukoha aadress



MAAELUMINISTEERIUM

Täna!

Elsa Peipman

elsa.peipman@agri.ee

Tel: 625 6246

