PÕLLUMAJANDUS- JA TOIDUAMET

Euroopa Maaelu Arengu Põllumajandusfond: Euroopa investeeringud maapiirkondadesse

Ohutu toidu pakkumine

(toitlustamise võimalused külamajas/ kogukonnaköökides)

Külli Joakit
Toiduosakond
Põllumajandus- ja Toiduamet (PTA)

2024

Teemad

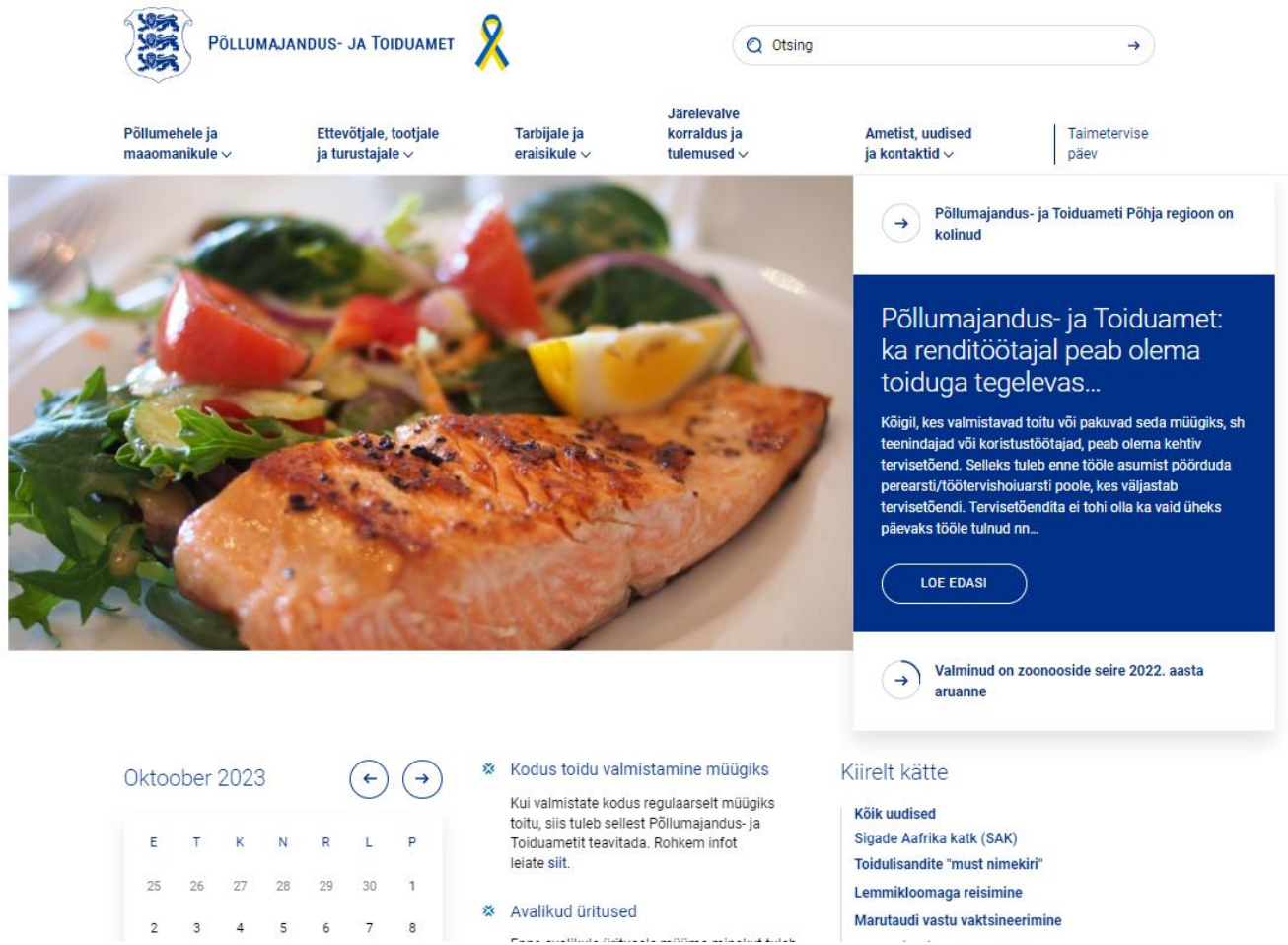
- Toidukäitleja vastutus ja kohustused
- Ohtlik toit, vihjed, tagajärjed…
- Toidukäitlemise valdkonnas tegevusest teavitamine, erandid
- Enesekontrolliplaani koostamine
- Mitmesugust – alkohol, nõuded nõudele jms

Toiduohutus

Eestis toodetav ja tarbitav toit on ohutu ja tarbija on informeeritud.

AVALIK HUVI- inimeste tervise kaitse

https://pta.agri.ee/



Seadusandlus

- **Toiduseadus**
- Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus nr 178/2002, millega sätestatakse toidualaste õigusnormide üldised põhimõtted ja nõuded
- **Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus nr 852/2004 toiduainete hügieeni kohta, selle üldosa ning II lisa ptk III-XII (Loomse toidu puhul ka määruse nr 853/2004 erireeglid)**
- **Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse nr 1169/201, milles käsitletakse toidualase teabe esitamist tarbijatele**
- Sotsiaalministri 24.09.2019 määrus nr 61 „Joogivee kvaliteedi-ja kontrollinõuded ning analüüsimeetodid“
- **Põllumajandusministri määrus nr 24 Müügipakendisse pakendamata toidu toidualase teabe esitamise nõuded**
- Komisjoni määrus nr 2073/2005 toiduainete mikrobioloogiliste kriteeriumide kohta

Toidukäitleja

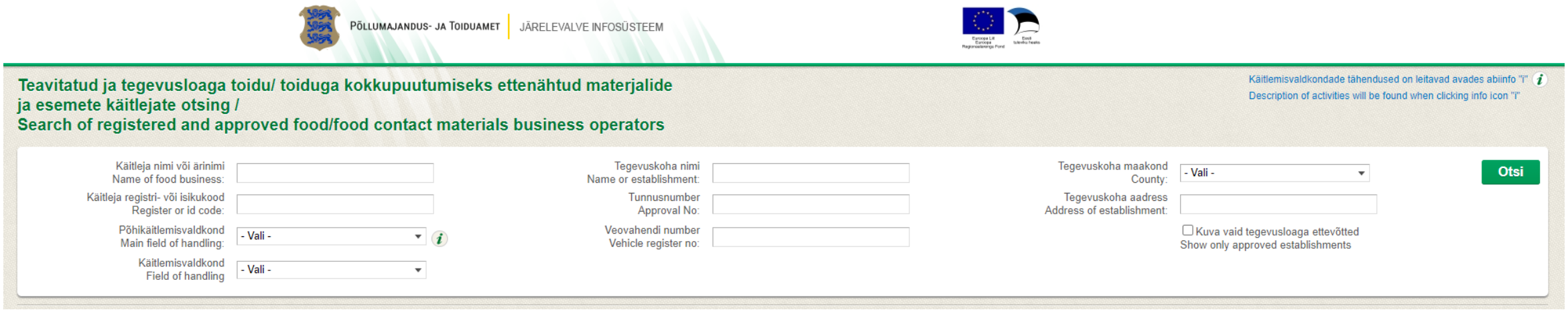
- Isik, kes tegeleb toidu käitlemisega - füüsiline isik, füüsilisest isikust ettevõtja või äriühing (OÜ, AS vm)

EÜ nr 178/2002 Art 3 pn 3

PÕLLUMAJANDUS- JA TOIDUAMET

Toidukäitlejate register

- Teavitatud ja tegevusloaga käitlejate otsing: https://jvis.agri.ee/jvis/avalik.html#/toitKaitlemisettevotedparing



Toidukäitleja vastutus ja kohustused

- **Turule viidav toit peab olema ohutu.**

EÜ nr 178/2002 Art 14

- **Käitleja vastutab** käideldava toidu ning käitlemise nõuetekohasuse eest ja on kohustatud **kasutama kõiki võimalusi selle tagamiseks.**
- Käitleja järgib toidu pakendil või saatedokumendil märgitud säilitamisnõudeid, mille määrab toidu tootja, töötleja või pakendaja.
- Käitleja **ei tohi vastu võtta**, käitlemisel kasutada ega **väljastada** nõuetele mittevastavat toitu.

Toiduseadus § 22

Toidukäitleja enesekontroll

- Käitleja on kohustatud kontrollima toidu ja selle käitlemise nõuetekohasust (edaspidi *enesekontroll*) ning rakendama abinõud selle tagamiseks. **Rakendatavaid abinõusid kirjeldatakse enesekontrolliplaanis.** Enesekontroll koos kirjalikult vormistatud enesekontrolliplaaniga moodustab **enesekontrollisüsteem**i.

Toiduseadus § 34

Ettevõtted ja eraisikud saavad PTA-le esitada vihjeid

- https://pta.agri.ee/ametist-uudised-ja-kontaktid/registrid-dokumendid-vihjed/vihjete-esitaminevõimalused

Toitu, taimi, loomi ja loomakaitset puudutavaid vihjeid saate ametile esitada e-posti teel vihje@pta.agri.ee.

Toit, sh toiduga kokkupuutuvad materjalid ja esemed, alkohol

- ✓ Millal ostsid või sõid.
- ✓ Millisest müügikohast ostsid või sõid (ettevõtte nimi, aadress).
- ✓ Toote või roa nimetus.
- ✓ Toote seisundi kirjeldus (võimalusel lisage pilt), näiteks võõrkeha toidus (kirjeldage võimalikult täpselt, milline materjal ja kui suur), mitteomane lõhn, värvus või maitse.
- ✓ Andmed toote pakendilt (võimalusel lisage pilt), näiteks tootja/turustaja/maaletooja nimi ja kontaktandmed; "kõlblik kuni"/"parim enne" kuupäev; kogus, kangus; partiinumber (partii tähistusele eelneb täht „L“; partii numbriks võib olla ka üksnes „kõlblik kuni” või „parim enne” kuupäev); võimalusel ID-märk (piima-, liha-, kalatoodetel on näiteks pakendil ovaalne märk, mille sees on tähe- ja numbrikombinatsioonid).
- ✓ Võimaliku tervisehäire ilmnemise aeg ja kirjeldus.

Toidutekkeliseks nakkushaiguse puhanguks …

- … nimetatakse **kahe või enama**, omavahel ühise toidutekkelise nakkusallika või ühislevikufaktoriga **seotud nakkushaigusjuhu esinemist lühikeses ajavahemikus.**

- **Toidutekkeliste nakkushaiguste puhangute liigid** on:

puhang toidukäitlemise ettevõttes/majapidamises on rühmaviisiline toidutekkeline haigestumine ühes ettevõttes/majapidamises;

üldpuhang – puhang haarab rohkem kui ühte majapidamist või toidukäitlemise ettevõtet.

Teavitamine

- Majandustegevusteate esitamise hetkeks peavad toidu käitlejal olema täidetud kõik nõuded, mis ettevõttele kohalduvad
- majandustegevusteate esitamise eest riigilõivu tasuma ei pea.

Peale teatise esitamist:

- võib tegevusega alustada
- järelevalveametnik teostab riskipõhise plaani alusel tegevuskohas kontrolli, mille eest tuleb tasuda järelevalvetasu tunnihinna alusel.

Teavitada ei ole vaja, kui:

- toimub ***eraisiku*** poolt ***juhuslik ja ühekordne*** toidu valmistamine, ladustamine ja pakkumine sellistel üritustel nagu kodukohvikute päeval, kiriku-, kooli- või külalaatadel;
  määruse (EÜ) nr 852/2004 reguleerimisalasse ei kuulu.
- tegemist on heategevusliku üritusega eesmärgil ühte kogukonda kuuluvatel inimestel kokku saada ja jagada ühisürituse tegemise rõõmu, eesmärgiks pole tulu saamine.
- tegemist ***pole nende eraisikutega või juriidiliste isikutega, kellel selline toidu valmistamine on tavapärane*** (kohvik või eraelamus toidu valmistaja)

Nõuded ja vastutus

- **Tegevus, mis ei kuulu teavitamisele –** nõuded tulevad määrusest 178/2002 – **toit peab olema ohutu ja toidu jälgitavus peab olema tagatud**
- Toidu valmistaja või pakkuja peab meeles pidama, et toidu valmistamisel ning pakkumisel tuleb alati järgida toiduohutuse põhimõtteid. Ükskõik, kas toitu valmistab eraisik heategevusliku ürituse jaoks või toidukäitleja äritegevuse raames, nad mõlemad **vastutavad ohutu toidu valmistamise ja pakkumise eest**

Käitlejad - esmatootjad

Teavitada ei ole vaja, kui:

- taimsete esmatoodete tootja otseturustab
- esmatootja, kel on kuni 15 taru või mesilaspere, otseturustab mett
- esmatootja, kelle majapidamises on kuni 50 lindu, otseturustab mune
- kala esmatootja – kuni 100kg kala päevas

PÕM määrus nr 72, ***Väikeses koguses esmatoodete turustamise hügieeninõuded***

Ürituse eel

- Läbi mõelda valiku suurus ja enda võimalused
- Serveerimisnõud ja muud toiduga kokkupuutuvad materjalid
- Kätepesuvõimalused klientidele
- Toiduohutuse 5 võtit - meeldetuletus

(Õppevideod)

Toiduohutuse viis võtit

Hoia puhtust

- ✔ Pese käsi enne toidu valmistamist ja korduvalt toidu valmistamise ajal
- ✔ Pese käsi pärast tualettruumi kasutamist
- ✔ Pese ja desinfitseeri kõik pinnad ja köögiriistad, mida kasutad toidu valmistamiseks
- ✔ Hoia köök ja toit puhtana putukatest, kahjuritest ja muudest loomadest

Miks?

Kuigi enamik mikroorganisme ei põhjusta haigusi, leidub ohtlikke mikroorganisme laialdaselt pinnases, vees, loomades ja inimestes. Need organismid kanduvad edasi kätel, lõikelaudadel ja köögiriistadel ning vähimgi kontakt toiduga võib põhjustada toidust pärinevaid haigusi.

Toiduohutuse viis võtit

Eralda valmistatud toit toorest

- ✔ Hoia toores loomaliha, linnuliha ja mereannid eraldi muudest toiduainetest
- ✔ Tarvita toore toidu töötlemisel eraldi köögiriistu (nuge ja lõikelaudu)
- ✔ Säilita toitu anumates, et vältida valmistatud toidu kontakti toorega

Miks?

Toores toit, eriti looma- ja linnuliha, mereannid ja nende mahlad, võivad sisaldada ohtlikke mikroorganisme, mis võivad kanduda teistele toitudele säilitamise või valmistamise ajal.

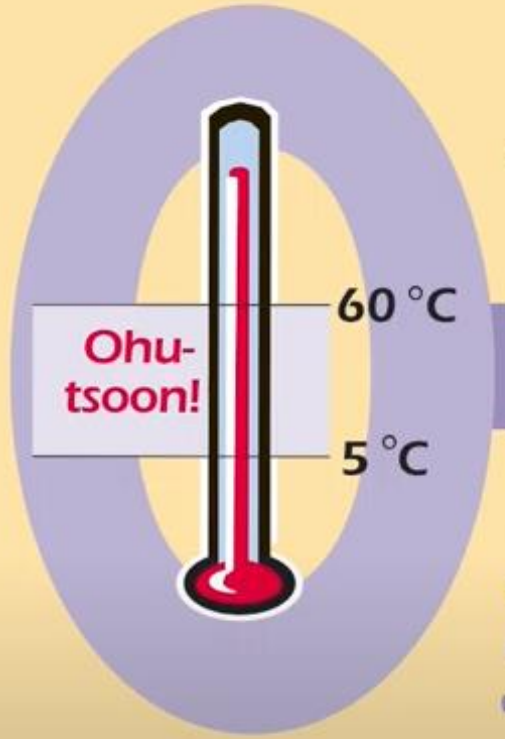
Toiduohutuse viis võtit

Küpseta põhjalikult

- ✔ Küpseta toitu põhjalikult, eriti loomaliha, linnuliha, mune ja mereande
- ✔ Kuumuta suppe ja ühepajatoite keemiseni, et jõuda kindlasti vähemalt temperatuurini 70 °C. Looma- ja linnuliha puhul vaata kindlasti, et leem oleks läbipaistev ja mitte roosakas. Et kindel olla, kasuta kraadiklaasi
- ✔ Kuumuta toitu ka teistkordsel soojendamisel põhjalikult

Miks?

Korralik kuumutamine tapab peaaegu kõik ohtlikud mikroorganismid. Uuringud tõestavad, et toidu kuumutamine 70 °C tagab selle ohutu tarbimise. Toiduainete hulka, mis vajavad eritöötlust, kuuluvad maitsestatud liha, rullsink, suured lihakehad ja lindude lihakehad.



Toiduohutuse viis võtit

Säilita toitu ohutul temperatuuril

- ✔ Ära jäta valmistatud toitu toatemperatuurile kauemaks kui 2 tundi
- ✔ Külmuta valmistatud ja riknev toit vajadusel kohe (soovitatavalt alla 5 °C)
- ✔ Hoia valmistatud toitu kuni serveerimiseni kuumana (üle 60 °C)
- ✔ Ära säilita toitu liiga pikalt, isegi mitte külmutatult
- ✔ Ära sulata külmutatud toitu toatemperatuuril

Miks?

Mikroorganismid võivad paljuneda väga kiiresti, kui toitu säilitatakse toatemperatuuril. Külmutades toitu alla 5 °C või kuumutades seda üle 60 °C, tagatakse mikroorganismide kasvu aeglustamine või peatumine. Mõned ohtlikud mikroorganismid kasvavad ka alla 5 °C.

Toiduohutuse viis võtit

Kasuta puhast vett ja värsket toitu

- ✔ Kasuta puhast vett või töötle seda, et olla kindel selle puhtuses
- ✔ Vali kasutamiseks ainult värskeid ja tervislikke toiduaineid
- ✔ Vali ohutuse eesmärgil töödeldud toiduaineid, näiteks pastöriseeritud piim
- ✔ Pese puu- ja juurvilju, eriti juhul, kui sööd neid toorelt
- ✔ Ära tarvita toiduaineid, mis on ületanud aegumistähtaja

Miks?

Toored ained, ka vesi ja jää, võivad sisaldada ohtlikke mikroorganisme ja kemikaale. Mürgised kemikaalid võivad tekkida vigastatud ja hallitanud toitudes. Toiduainete hoolikas valimine ja lihtsad toimingud, nagu pesemine ja koorimine, vähendavad riski oluliselt.

Mida veel tähele panna

- Toidu valmistaja/pakkuja vastutab alati toidu eest
- Lapsed, loomad toidualas – kuidas tagada, et toit ei saastuks
- Tehke selgeks toidus sisalduvad allergeenid, et saaksite teavet klientidele edastada. Mõelge ka ristsaastumise võimaluste peale
- Valmistage ainult sellist toitu, mida ka ise sööksite

PÕLLUMAJANDUS- JA TOIDUAMET

Allergeenid toidus

Peate teadma toidu koostise ja võimaliku allergeenide sisaldumise kohta ning vastama ausalt, kui seda küsitakse.

Kui keegi küsib, kas toit sisaldab teatud toiduainet, kontrollige toidu kõiki koostisosi (ja seda, mida need omakorda sisaldavad), samuti seda, mida teie kasutate toidu tegemiseks, nt kastme paksendamiseks, garneeringuks või salatikastmeks.

Lugege alati märgistust ja muud teavet. Ärge kunagi oletage. Kui te pole kindel, kas toit sisaldab aineid, mille kohta küsiti, öelge seda tarbijale ja laske tal endal otsustada, kas ta soovib seda toitu tellida või mitte.

- Gluteeni sisaldavad teraviljad: nisu, rukis, oder, kaer ja neist valmistatud tooted
- Piim ja sellest valmistatud tooted (sh laktoos)
- Munad ja neist valmistatud tooted
- Kala ja sellest valmistatud tooted
- Koorikloomad ja neist valmistatud tooted
- Molluskid ja neist valmistatud tooted
- Maapähklid ja neist valmistatud tooted
- Pähklid ja neist valmistatud tooted
- Seesamiseemned ja neist valmistatud tooted
- Sojaoad ja neist valmistatud tooted
- Seller ja sellest valmistatud tooted
- Sinep ja sellest valmistatud tooted
- Lupiin ja sellest valmistatud tooted
- Vääveldioksiid ja sulfitid

https://pta.agri.ee/ettevotjale-tootjale-ja-turustajale/toidu-tootmine/toidu-margistamine#allergeenid

Toidu käitlemisvaldkondi on erinevaid…

Turismiettevõtjal-toidukäitlejal, kes soovib rikastada oma pakkumist - lisada toidupakkumise tarbijatele, suurendada tootmise mahtu, mitmekesistada valikut või ka müüa endavalmistatud toitu edasi teisele ettevõttele jne, tuleb eelnevalt läbi mõelda, kuidas toiduohutuse nõudeid on võimalik täita.

Oluline on, et toitu oleks võimalik valmistada ohutult.

Alles seejärel, vastavalt oma tegevuse laadile, teeb ettevõte ka toidukäitlejana valiku, millises käitlemisvaldkonnas ja käitlemiskohaga ettevõte registreeritakse ning sellest sõltub, kas tegevuseks piisab teavitamisest või tuleb taotleda tegevusluba.

Toitlustamine

Toitlustamine on toidu valmistamine ja turustamine otse tarbijale (sh toidu tasuta üleandmine). Toitlustamise alla kuuluvad näiteks toidu valmistamine, taaskuumutamine ja serveerimine (sh kaasamüük) kohvikus, restoranis, koolis jne.

Nr	Tegevuse kirjeldus	Valik kliendiportaalis			
		Käitlemisvaldkond	Käitlemiskoht	Alamkäitlemisvaldkond	Toidugrupp
6.1	Toitlustamine restoranis, kohvikus, lastehoius, baaris, pubis	Toitlustamine	Söögikoht	Toitlustamine, välja arvatud toitlustamine või toitlustusteenuse osutamine koolieelses lasteasutuses, põhikoolis, gümnaasiumis, tervishoiu- ja hoolekandeasutuses, kinnipidamisasutuses ning Kaitseväes	

Tegevusest teavitamine

- Toitlustamine, välja arvatud toitlustamine koolieelses lasteasutuses, põhikoolis, gümnaasiumis, tervishoiu- ja hoolekandeasutuses, kinnipidamisasutuses ning Kaitseväes on tegevus, millest tuleb PTAd teavitada
- Teavitus on soovitatav esitada läbi [Regionaal- ja Põllumajandusministeeriumi kliendportaali]

Kliendiportaalis teatise esitamine

Juhend portaali kasutamiseks PTA kodulehel:
Kuidas esitada jaekaubanduse, e-kaubanduse, toitlustamise ja eraelamu majandustegevusteate, tegevusloa taotlust kliendiportaalis.pdf | 1.23 MB | pdf

Sisaldab tabeleid, mis aitavad määratleda oma tegevuse laadile vastava(d) käitlemisvaldkonna(d)/ käitlemiskoha(d), näiteks:

	Tegevuse kirjeldus	Käitlemisvaldkond	Tegevuskoht	Alamkäitlemisvaldkond
6.7	Lisaks toitlustamisele ka catering	Toitlustamine	Söögikoht	Toitlustamine, välja arvatud toitlustamine või toitlustusteenuse osutamine koolieelses lasteasutuses, põhikoolis, gümnaasiumis, tervishoiu- ja hoolekandeasutuses, kinnipidamisasutuses ning Kaitseväes
		Toitlustamine	Teisaldatav vahend, sõiduk	Toitlustamine teisaldatavas vahendis või kohas

Enne tegevusega alustamist

- Luua toidu käitlemiseks vajalikud tingimused.
- Koostada enesekontrolliplaan.
- Omandada teadmisi toiduohutusest.
- Pöörduda arsti poole tervisetõendi saamiseks.
- Analüüsida toidu valmistamisel kasutatavat vett.
- Tagada toidu jälgitavus.
- Märgistada toit nõuetekohaselt.

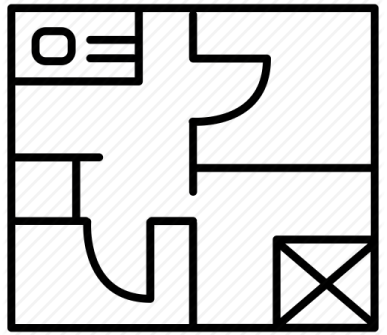
Enesekontrolliplaan

- See on plaan, kus on kirjas kõik toidu käitlemisega seonduvad tegevused, nendega kaasnevad ohud ja abinõud ohtude hindamiseks, kõrvaldamiseks ja ennetamiseks.
- Enesekontrolliplaan peab kajastama konkreetselt teie ettevõtte tegevusi.
- Enesekontrolliplaani koostamise juhendid on leitavad PTA koduleheküljelt.

Enesekontrolliplaan

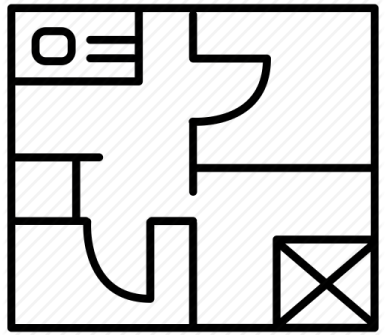
Enesekontrolliplaanis tuleb kajastada alljärgnev info (sisukord):

1. Asendiplaan
2. Ruumide plaan koos seadmete ja sisseseade paigutuse ning veevõtu/kätepesukoht
3. Toidu valmistamisega seotud etapid:
    a. Toidu varumine/hankimine/vastuvõtmine sh toidu jälgitavus ja arvestuse pidamine
    b. Toidu säilitamine
    c. Toidu valmistamine ja käitlemine
        i. Tootekirjeldus/toidu tehniline kirjeldus
        ii. Tehnoloogiline skeem
        iii. Tehnoloogia lühikirjeldus
4. Puhastamine ja desinfitseerimine
5. Isiklik hügieen
6. Töötaja tervis
7. Kahjuritõrje
8. Jäätmekäitlus
9. Veevarustus
10. Laboratoorsed uuringud
11. Kaebused ja toidutekkelised nakkushaiguskahtlused, ohtliku toidu tagasikutsumine
12. Töötajate koolitamine
13. Toidu vedu
14. Enesekontrolliplaani tutvustamise kord töötajatele
15. Enesekontrolli dokumentatsiooni koostamine ja säilitamine
16. Enesekontrollisüsteemi perioodilise ülevaatuse kord



Asendiplaan

- Asendiplaan peab olema täpne ja korrektne ning sellel peab olema ära märgitud kõik hooned/ruumid, kus toitu käideldakse.
- Plaanil tuleks näidata ka veevõtukoht juhul, kui käitleja kasutab enda puurkaevust/salvkaevust pärinevat vett.



Ruumide plaan

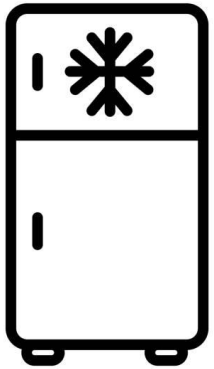
- Koostada toidukäitlemisruumide plaan, kus oleks näidatud ruumide, sisseseade, seadmete paigutus, sh veevõtu/kätepesukohad ja tualett.
- Liikumisteed – toit, töötaja, jäätmed, pakkematerjalid.
- Asendi- ja ruumide plaani võib joonistada vabas vormis.

Toidu varumine/hankimine

- Ohutu toidu valmistamise aluseks on ohutu tooraine.
- Plaanis kirjeldada, kuidas on toidu varumine/hankimine organiseeritud.
- Tooraine hankimisel tuleb arvestada eelkõige seda, et toit ostetakse usaldusväärselt tarnijalt.
- Samuti on oluline, et tooraine ei oleks ettevõttesse saabudes riknenud või saastunud.

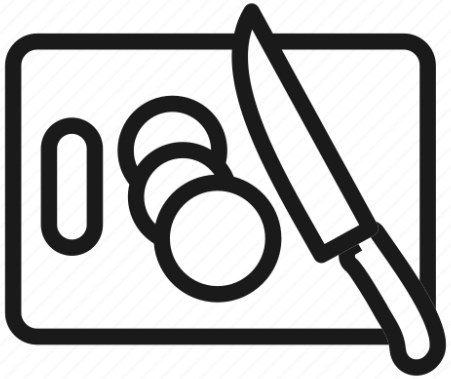
Toidu jälgitavus

- Enesekontrolliplaanis tuleb kirjeldada ja määrata tegevused ning vastav dokumendivorm, kus sisseostetud kaupade kohta arvestust peetakse:
  - mida;
  - millal;
  - kust/kellelt;
  - mis koguses osteti ning ka müüdi.
- Jälgitavuse tagamiseks peab käitlejal olema esitada kauba saamise dokumendid (näiteks ostutšekk, saateleht), mis on kaubaga üheselt kokkuviidav.



Toidu säilitamine

- Kõiki toorained ja koostisaineid tuleb hoida tingimustes, mis on ette nähtud nende riknemise vältimiseks ja saastumise kaitsmiseks.
- Külmaahela katkematuse tagamiseks kontrollida regulaarselt, et külmikus on tagatud vastavale toidule nõutav temperatuur.
- Toidu kvaliteeti ja realiseerimisaegu peab regulaarselt kontrollima ning järgima põhimõtet **„esimesena sisse, esimesena välja“**.
- Realiseerimisaja ületanud toit tuleb käitlemisest kõrvaldada, sest toidu ohutus ei pruugi enam olla tagatud.



Toidu valmistamine

- Enesekontrolliplaanis tuleb kirjeldada kõiki toidu valmistamise ja käitlemisega seonduvaid etappe alates toidu vastuvõtust kuni tarbijale väljastamiseni.
- Igas etapis tuleb ära tuua nii toidu kuumtöötlemise kui ka toidu säilitamise tingimused st temperatuurivahemikud ja säilitamisajad.

Puhastamine ja desinfitseerimine

Plaanis tuleb kirjeldada:

- kui tihti ja mida puhastatakse/desinfitseeritakse;
- milliseid aineid kasutatakse ning kus neid aineid hoitakse;
- kes vastutab ruumide ja seadmete puhtuse eest.

Isiklik hügieen

- Toiduohutuse tagamiseks on oluline, et iga isik hoiaks kõrgel tasemel isiklikku puhtust.
- Hea hügieen aitab takistada toidu võimalikku saastumist haigusttekitavate bakteritega.

Toiduhügieenikoolitus

- Kõik toidu käitlemisega tegelevad töötajad peavad omama teadmisi toidu hügieenist ja ohutusest.
- Enesekontrolliplaanis tuleb kirjeldada kuidas/kui sageli/millal töötajaid vastaval teemal juhendatakse ja koolitatakse.
- Kõiki toiduga tegelevaid töötajaid peaks juhendama hügieeni põhinõuete kohta enne töö alustamist.

Tervisetõend

- Kõigil toitu käitlevatel töötajatel peab enne tööle asumist olemas olema kirjalik kehtiv toidukäitleja tervisetõend.
- Tervisetõendi saamiseks pöörduda perearsti või töötervishoiu arsti poole.
- Enesekontrolliplaani tuleb lisada toitu käitlevate töötajate nimekiri koos tervisetõendiga.
- Nakkushaiguste ennetamise ja tõrje seadus (NETS).
- Terviseameti soovitused nakkushaiguste suhtes

Kahjuritõrje

- Kahjurid võivad kanda toidumürgistust põhjustavaid baktereid, mis võivad toitu saastada ja põhjustada haigestumist või toidu riknemist.
- Toidumürgitust tekitavad bakterid võivad kanduda toidule kokkupuutest kahjurite karvade, väljaheidete ja uriiniga.
- Vältida koduloomade juurdepääsu toidu käitlemise ruumidesse/kohtadesse, kus toitu valmistatakse, ladustatakse, pakendatakse.

Jäätmekäitlus

- Toidu valmistamisel tekkivad jäätmed tuleb kõrvaldada koheselt selleks ettenähtud jäätmete kogumisnõusse.
- Jäätmete kogumisnõu peab olema suletud kaanega, soovitav on kasutada pedaaliga avatavaid prügikaste, et vältida kaane puudutamist.
- Enesekontrolliplaanis tuleb kirjeldada, kuidas toimub:
  - jäätmete kogumine;
  - kõrvaldamine, eemaldamine;
  - kes viib jäätmeid ära;
  - kes on jäätmeveo lepingupartner jne.

Vee analüüsid

- Joogivee nõudeid toidukäitlejatele reguleerib Sotsiaalministri 24.09.2019 määrus nr 61 „Joogivee kvaliteedi- ja kontrollinõuded ja analüüsimeetodid ning tarbijale teabe esitamise nõuded“.
- **Erand** - joogivee analüüse ei pea tegema, kui joogivett kasutatakse AINULT inventari ja pindade pesuks.

Veevarustus

Enesekontrolliplaanis tuleb kajastada, kuidas on tagatud joogivee nõuetele vastava vee olemasolu:

- tsentraalne veevarustus (nt AS Eesti Vesi);
- oma kinnistul puurkaevust/salvkaevust vms.

Teatamiskohustusega ühisveevärgi vee kasutaja

- Teatamiskohustusega ühisveevärgi vee kasutajatel soovitame teostada analüüse vastavalt SoM määruse nr 61 §4 lõikele 1.

§ 4. Mikrobioloogilised kvaliteedinäitajad

(1) Mikrobioloogilised kvaliteedinäitajad jaotusvõrgu, mahutite ja tsisternide kaudu edastatavas joogivees on järgmised:

Näitaja	Ühik	Piirsisaldus
Escherichia coli	arv / 100 ml	0
Soole enterokokid	arv / 100 ml	0

- **Proovivõtu sageduse** tegutsemise ajal peab käitleja ise endale enesekontrolli raames ja riskihindamise tulemusena kehtestama.

Teatamiskohustusega puurkaevu vee kasutaja

- Kui teatamiskohustusega ettevõttel on **oma puurkaev**, siis peab ta **enne tegevusega alustamist** määrama mikrobioloogilisi ja keemilisi kvaliteedinäitajaid vastavalt SoM määruse nr 61 §4 ja §5.
- **Tegutsemise ajal** peab käitleja riskihindamise tulemusena enesekontrolliplaanis kehtestama edasiste analüüside näitajad ja sageduse.

Tegevusloaga ettevõte

- Kui ettevõte **taotleb tegevusluba**, siis tuleb esitada ettevõttes kasutatava vee analüüsi katseprotokollid joogivee tavakontrolli käigus uuritavate näitajate kohta (SoM määrus nr 61 §10 lõige 3).
- Katseprotokollid peab olema väljastanud joogivee analüüsimiseks **akrediteeritud** ehk volitatud laboratoorium.

Kaebused (1)

Kui keegi esitab teie poolt valmistatud toidu tarbimise järgselt kaebuse või kahtluse võimaliku toidutekkelise nakkushaiguskahtluse kohta, tuleb teil ette näha teatud tegevusi olukorra analüüsimiseks, selgitamiseks ja lahendamiseks.

Kaebused (2)

Tegevused kaebuste korral:

- registreerida kaebus;
- analüüsida, mis võis põhjustada kaebuse;
- analüüsida, milliseid tegevusi tuleks rakendada või muuta, et vältida kaebuse kordumist;
- registreerida need tegevused ja juurutada vajalikke muudatusi ettevõtte tegevuses.

Ohtliku toidu tagasikutsumine ja käitlemisest kõrvaldamine

- Enesekontrolliplaanis tuleb kirjeldada protseduure, mis võimaldaksid täielikult ja kiiresti turult tagasi kutsuda mis tahes potentsiaalselt ohtliku toidukauba.

- Toidu tagasikutsumine ja/või käitlemisest kõrvaldamine võib osutuda vajalikuks siis kui:
  - ettevõte ise tuvastab ohtliku toidu;
  - kauba tarnijalt tuleb info;
  - järelevalveasutuselt tuleb info.

Tegevusest teavitamine

- Kui on loodud tingimused toidu käitlemiseks, tuleb esitada PTA-le teatis.
- Peale teatise esitamist on võimalik tarbijatele toitu pakkuma hakata.
- Tegevusest teavitamine on tasuta. Hilisemalt rakendub järelevalvetasu tunnihinna alusel (35,74€/h 2024 a.).
- PTAd tuleb teavitada ka tegevuse muutmisest ja lõpetamisest.

Tegevusloa taotlemine

- Toidukäitleja, kes soovib turustada loomset toitu (nt lihatooted, kalatooted, piimatooted, munatooted) enda teise jaekaubandusettevõttes või teisele jaekaubandusega tegelevale käitlejale ning tegevus **EI OLE** marginaalne, kohaliku ulatusega ega piiratud, või kui tarnitakse teisele käitlejale, kes ei tegele jaekaubandusega (nt Hulgimüügi ettevõttele) **peab taotlema tegevusluba.**

Mõisted

- ✓ **Marginaalne** – teise jaekaubandusettevõttesse tarnitav loomse toidu kogus ei ületa 100 kg nädalas **ega** 35% nädalas töödeldud loomse toidu üldkogusest;
- ✓ **Kohaliku ulatusega** – vastu võttev ettevõte asub Eestis ja kuni 300 km kaugusel ettevõttest, millest loomset toitu tarnitakse;
- ✓ **Piiratud** – toidu käitlemisega seotud maksustatav käive ei üle 40 000 € kalendriaastas.

Toitlustusettevõttes tarbijale üleantava müügipakendisse pakendamata toidu ja tarbija soovil pakendatava toidu toidualase teabe esitamise nõuded

- Esitatud peab olema:
  - **toidu nimetus,**
  - **allergiat või talumatust põhjustada võiv koostisosa või aine.**

Kui teave ei ole esitatud müügikohas kirjalikult viisil, mis võimaldab seda teavet enne müügipakendisse pakendamata toidu üleandmist tarbijal viivitamata märgata või kui see teave esitatakse tarbija soovil suuliselt, **esitatakse toidu müügikohas kergesti nähtavalt ja selgesti loetavalt** järgmine teade:

teade koha või vahendi kohta, mille kaudu antakse nõutav teave tarbijale enne tellimuse esitamist või **teade, mis palub tarbijal pöörduda selle teabe saamiseks tarbijat teenindava isiku poole.**

- **Tarbija soovil annab müügikohas tarbijat teenindav isik suulist teavet toidu koostisosade loetelu kohta**

PÕM määrus 24 § 2

Toidu kaugmüük

- E-kaubandus ja kaugmüük on oma olemuselt jaemüük, mis erineb tavaliselt jaemüügist selle poolest, et tarbija ja müüja ei ole ostu-müügi hetkel samas kohas.

- **Müügikanaliteks võivad olla näiteks:**
  - veebipoed;
  - ostu-müügi portaalid;
  - telefonimüük;
  - sotsiaalmeedia (nt Facebook).

Üldjuhul on E-kaubandus on ka eraldi teavitamist nõudev valdkond.

Alkoholi jaemüük

- **Jaekaubanduse ning toitlustusettevõte** peab alkoholi müügi korral oma tegevusest Põllumajandus- ja Toiduametit (PTA) teavitama.
- Lisaks peab alkoholi müügiga tegelemiseks esitama majandustegevusteate ka majandustegevuse registrisse (va avalikel üritustel müügi korral)
- Müüdav alkohol peab olema kantud riiklikusse alkoholiregistrisse

PÕLLUMAJANDUS- JA TOIDUAMET

Nõude valikul

Tutvu nõude kasutusjuhendiga

sõnad “toiduga kokkupuutumiseks” või konkreetset kasutusotstarvet näitav märge, nagu “kohvimasin”, “veinipudel”, “supilusikas” või Peekrit-kahvlit kujutav eristusmärk;

Ole tähelepanelik
-piimatoodete
-rasvaste toitude
-happeliste toitude serveerimiseks
nõude valikul

Avalikel üritustel on lubatud alates **01.01.2024** kasutada toidu ja joogi serveerimiseks üksnes korduskasutatavaid anumaid ja söögiriistu.

Sobivad nõud

- hoiustatud korrektselt
- puhtad
- sobivad konkreetse toiduga/joogiga
- terved
- deformeerumata
- mõeldud korduvalt kasutamiseks

Täiendav info nõude kohta

- KKK PTA kodulehel: https://pta.agri.ee/ettevotjale-tootjale-ja-turustajale/toidu-tootmine/toidupakendid-ja-materjalid#korduvkasutatavad-no
- Ülevaade seadusemuudatustest: https://envir.ee/ulevaade-jaatmeseaduse-pakendiseaduse-ja-tubakaseaduse-peamistest-muudatustest-mis-seotud-uhekordse
- KKK Kliimaministeeriumi kodulehel : https://envir.ee/uhekordse-plasti-direktiiviga-seotud-korduma-kippuvad-kusimused

Kust leida õigusakte, juhendeid ja vajalikke kontakte?

- Õigusakte on võimalik leida läbi PTA kodulehe, kust leiab lingid nii Eesti seadusandlusele kui ka Euroopa Liidus otsekohalduvatele õigusaktidele.
- Lisaks õigusaktidele on ameti kodulehel ka mitmeid juhendeid toidukäitlejatele, millega soovitame tutvuda.

Kasulikud lingid PTA kodulehel

- Toitlustamine - https://pta.agri.ee/toidu-muuk#toitlustamine
- Kodus toidu valmistamine müügiks - https://pta.agri.ee/tarbijale-ja-eraisikule/toit/kodus-toidu-valmistamine-muugiks
- Avalikud üritused - https://pta.agri.ee/avalikud-uritused
- Toidu üldised nõuded - https://pta.agri.ee/ettevotjale-tootjale-ja-turustajale/toidu-tootmine/uldised-nouded
- Tegevusest teavitamine - https://pta.agri.ee/ettevotjale-tootjale-ja-turustajale/toidu-tootmine/tegevusload-ja-teavitamine
- Toidu märgistamine - https://pta.agri.ee/ettevotjale-tootjale-ja-turustajale/toidu-tootmine/toidu-margistamine#pakendamata-toit
- Toidu pakendid ja materjalid - https://pta.agri.ee/ettevotjale-tootjale-ja-turustajale/toidu-tootmine/toidupakendid-ja-materjalid

Õppevideod

Toiduohutuse viis võtit kõigile

- **Hoia puhtust -** https://www.youtube.com/watch?v=sNa-HriGeic
- **Hoia toores ja valmis toit eraldi -** https://www.youtube.com/watch?v=3O16dfZCsQ0
- **Kuumuta põhjalikult -** https://www.youtube.com/watch?v=haCJMLa_Vts
- **Säilita toitu õigel temperatuuril -** https://www.youtube.com/watch?v=9lsv_Twyo1Q
- **Kasuta puhast vett ja värsket toorainet -** https://www.youtube.com/watch?v=rYTpT22tmH0
- **Köögis teadlikult ja ohutult -** https://www.youtube.com/watch?v=Q6JGwBDJMhU

Toiduhügieeni reeglid väikekäitlejale

- **Toidu müük ja pakkumine ajutises või teisaldatavas käitlemiskohas -** https://www.youtube.com/watch?v=DC4JzyYA6k0&t=17s
- **Ristsaastumise vältimine - töötaja hügieen ja tooraine liikumine -** https://www.youtube.com/watch?v=pItFXaBtXjY&t=1s
- **Ristsaastumise vältimine - töövahendid, tooraine ja valmistoidu käitlemine -** https://www.youtube.com/watch?v=27fujRThWNI&t=3s
- **Toidu kuumutamine, jahutamine ja taaskuumutamine -** https://www.youtube.com/watch?v=al1C6l1NcIo

Toidu ohutuse eest vastutab toidukäitleja

- Toidu valmistamine suuremale tarbijaskonnale ei ole sama, mis perele söögi tegemine.
- Toiduohutuse tagamiseks tuleb tagada kõrgeim hügieenitase.
- Toidu valmistaja vastutab toidu ohutuse eest alates kauba vastuvõtmisest kuni toidu väljastamiseni.

Teadmine = Ennetus

Põllumajandus- ja Toiduamet
Ohutut toidu pakkumist!
Euroopa Liit maaelu arenguks
Euroopa Maaelu Arengu Põllumajandusfond: Euroopa investeeringud maapiirkondadesse