

Ametlike kontrollide tulemused. Euroopa Komisjoni auditi tähelepanekud.

Olga Vassiljev

olga.vassiljev@pta.agri.ee

28.11.2024



PÕLLUMAJANDUS- JA TOIDUAMET

Ametlike kontrollide tulemused



Kala käitlemisettevõtted

01.01.2024
116 ettevõtet

2022 aasta
48 ettekirjutust

2023 aasta
84 ettekirjutust

Tuvastatud asjaolu liik	Tuvastatud puudused	Ettekirjutus
Toidukäitlemise üldnõuded	Käitleja enesekontrolliproovid	14
	Järelevalveproovid	6
	Säilimisaja määramine	6
	Ettevõtte asend, infrastruktuur, hooned ja ruumid	9
	Müügipakendi märgistus ilma toitumis- ja tervisealaste väideteta	5
	Puhastamine	12
	HACCP põhimõtted	5
	loomse toidu jälgitavus	4
	Üldnõuded toidule	7
	Sisseseaded, seadmed, väikevahendid ja TKM nõuded (inventar)	4
	Töötajad	2
	Kriitiliste kontrollpunktide seire	4
	Tegevustest on teavitatud nõuetekohaselt	1
	Külmaahela katkematus	3
	Joogivesi	1
Kalapüügi- ja vesiviljelustoodete turukorralduslikud nõuded	Tarbijate teavitamine	1



Tuvastatud puudused

- **Enesekontrolliproovid** - ei peeta kinni laborianalüüside kavast, *Listeria monocytogenese* analüüse valmistoidust ei tehta 5 osaproovist, analüüside tellimisel valitakse vale *Listeria monocytogenese* kriteerium (puudub 25g/100 cfu/g)
- **Puhastamine- ja desinfitseerimine** - ruumid/seadmed/vahendid määratud, puhastamisega seotud seirelehti ei täideta, puhastamistoiminguid tehakse valesti (nt pausile minnes pestakse suure veesurvega kogu tsehh üle)
- **Ehituslikud puudused** - praod põrandas ja seinte äärtes, uksetihendid katki, trappide ümbrused katki, hallitus seintel ja laes
- **Säilimisaja määramine** ja pikendamine enne kestvuskatsete tegemist
- **Enesekontrolliplaan** - realselt tehakse muudatusi (näiteks -muudatus pesemisplaanis, uus jäätmete äravedaja, tehnoloogilises skeemis muudatus jne), kuid enesekontrolliplaanis jäävad muudatused tegemata. Auditid tegemata.
- Mittenõuetekohase toidu **tagasikutsumise simulatsioonid** tegemata
- **Meerikud** - pole tehtud vastavuskontrolli vastavalt standardile EVS-EN 13486, näite ei kontrollita regulaarselt (juhtum, kus meerik oli olemas, aga polnud arvutiga ühendatud ja poole aasta jooksul keegi ei olnud kontrollinud, kas näidud on arvutis olemas)



Tuvastatud puudused

- **Jälgitavus** - puudused saatedokumentides
- **Tooraine vastuvõtt** – temperatuuri mõõtmist ja fikseerimist ei toimu
- **Tehnoloogilised skeemid** – mõned etapid puuduvad
- **Ohtude analüüs** – väga üldiselt määratud ohud, ei kajastu kõik tehnoloogilise skeemi etapid
- **Kuumtöötlemine** (kriitiline kontrollpunkt ehk KKP) – seiret ei viida läbi ega täideta seirelehte vastavalt kehtestatud korrale
- **Toiduga kokkupuutuvad materjalid** ehk TKM - kasutusele on võetud uued pakendid, kuid vastavusdeklaratsioonid puuduvad
- **Toiduohutuskultuur** - koolitust ja/või küsitlusi ei ole läbi viidud või on küsitluste tulemused analüüsimata



PÕLLUMAJANDUS- JA TOIDUAMET

Euroopa Komisjoni 2024 auditi tähelepanekud



Ettevõtete kontroll

- Mõnedes auditi käigus kontrollitud ettevõtetes olid **puudulikud ohuanalüüsid**
- **Tehnoloogilises skeemis** kõik etapid kirjas, kuid **ohuanalüüsis** ei olnud kõiki ohte etappide kaupa hinnatud
- **Ohuanalüüsid** ei tuvastatud **konkreetseid ohte** vaid väga üldistatult toodi esile bioloogilised, keemilised, füüsikalised ohud. Rakendatavad meetmed ei olnud toodud. Näiteks ohuanalüüsis eraldi ei hinnatud *Listeria monocytogenes* ja histamiini. Olid määramata vastavad meetmed riskide haldamiseks ning puudusid korrigeerivad tegevused.



Ettevõtete kontroll

- Käitlejate **üldhügieeni nõuete** täitmine kõikus.
- **Jälgitavus** – korralik märgistus peab olema igal kaubaalusel
- **Loomsete kõrvalsaaduste** kõrvaldamine ei toimu viivitamata nagu seadusandlus ütleb.



Ettevõtete kontroll

- **Kahjuritõrje** - erinev lähenemine. Oli ettevõtteid, kus oli korralik seire ja hindamine. Oli ka ettevõtteid kelle kahjuritõrje oli ebapiisav, ei olnud piisavalt söödamajakesi või meetmed kahjurite ohjamiseks olid ebapiisavad. Näiteks allpool on toodud küsimused, millega ettevõtte peab arvestama kahjuritõrjeplaani tõhususe hindamisel:
 - ✓ kus on söödamajakesed paigutatud
 - ✓ kas söödamajakeste arv on piisav
 - ✓ kas kontrollitakse söödamaterjali tarbimist
 - ✓ kas vastavalt tarbimisele, muudetakse majakeste asukohta
 - ✓ kas seire viiakse läbi ja fikseeritakse kohti, kus tarbimine ei toimu jne.



Ettevõtete kontroll

- **Eeltingimuste programmi hindamine** - tooraine temperatuurikontroll kauba vastuvõtmisel ja dokumenteerimine. Temperatuuri kontroll peab olema alati dokumenteeritud!
- **Sügavkülmkambriga temperatuur** - temperatuurid kambrites kõikusid -17 ja -18,5 kraadi C vahel. Oluline kontrollida kauba temperatuuri, mitte kambri õhutemperatuuri näitu, mis võib olla valesti kalibreeritud
- Ühes ettevõttes oli külmladu kauba täis - **kaubaalused olid paigutatud vastu seina**, külmõhk ei tsirkuleerinud



Ettevõtete kontroll

- Pakendatud kalatoode oli asetatud alusele ja oodati kuni alus saab täis (liiga pikk aeg), et viia jahekambrisse. Ruumi temperatuuril oli kõrgem, kui toote säilitamise temperatuur (+2 - +6 kraadi C)
- **Puhastamine** ei olnud piisavalt põhjalik (vana praeliin, hallitus laes, rooste tünnidel, tolmused torud laes)
- **Joogivee proovivõtu kohad** – peaks arvesse võtma, kui ettevõttes on mitu kraani, siis tuleb proovivõtukohti muuta (roteeruda)
- **Toiduohutuskultuur** ei pea olema ainult paberil või seina peal, see on midagi enamat. Esineb risk, kui omanik on HACCP tiimi liige ja temal ei ole piisavaid teadmisi/arusaama toidu ohutusest-hügieenist, siis omanik võib teha valed otsuseid lähtudes kasumist



Ettevõtete kontroll

Soovitused:

- HACCP - versioonide numbrid ja põhjendused puuduvad, kus/mida/millal muudeti. See näitab, et plaaniga tegeletakse, näitab käitleja kogemust ja tegevusi, mõtteid
- Oleks hea, kui käitleja üks kord teeks katseid ja leiaks kambris kõige soojemad kohad ja sinna peavad olema paigaldatud termomeetrid, tihti asuvad termomeetrid ainult uste juures
- Pinnaproovide võtmine pestud pindadelt, et kontrollida pesu ja deso efektiivsust
- Trappidest proovide võtmine *Listeria monocytogenes* tuvastamisele on tähtis