

Toidu jälgitavus

A stylized landscape illustration on a dark green background. It features a large yellow sun in the upper right, light blue rounded hills in the middle ground, and a bright green rounded foreground at the bottom.

Olga Vassiljev

28.11.2024



Jälgitavus

Euroopa Parlamendi ja Nõukogu (EÜ) määruse nr. **178/2002 artikli 18** kohaselt

- toit, sööt, toiduloom ning iga aine, mis on ette nähtud toidu või sööda koostisse lisamiseks või mille lisamist eeldatakse, peab olema jälgitav kõigil tootmis-, töötlemis- ja turustamisetappidel.
- toidu- ja söödakäitlejad peavad suutma kindlaks teha iga isiku, kellelt on tarnitud toit, sööt, toiduloom või aine, mis on ette nähtud toidu või sööda koostisse lisamiseks või mille lisamist eeldatakse.



Toiduahelaetapid

Esmatootmine

Töötlemine

Turustamine

Igas käitlemisahela etapis kehtib põhimõte „üks samm tagasi ja üks samm edasi“.



Toidukäitlejad peavad suutma kindlaks teha

- **Tarnija ehk üks samm tagasi** – kõikide töötlemisel kasutatud koostisosade päritolu (nt. kala jälgitavus, kala marinaadis – kala ja vürtsid)
- **Klient - üks samm edasi** – kellele toodang on tarnitud (välja arvatud juhul, kui see on müüdnud lõpptarbijale)

Selleks kasutavad käitlejad erinevaid süsteeme ja menetlusi, mis võimaldavad kõnealuse teabe pädevatele asutustele kontrolli korral kättesaadavaks teha



Sisejälgitavus/ protsessi jälgitavus

- Sisejälgitavus on ettevõttes rakendatud süsteem, millega tagatakse seos sissetulevate ja väljaminevate toodete vahel.
- **Sisejälgitavuse süsteem aitab sihipärasemalt ja täpsemini tooteid kasutuselt vajadusel kõrvaldada.**
- Toidukäitleja ülesanne on otsustada, kas ja kui üksikasjalikult korraldada sisejälgitavust, võttes arvesse ettevõtte suurust ja tegevuse iseloomu.



Loomset päritolu toidu jälgitavus I

Komisjoni Rakendusmäärus (EL) nr. 931/2011, 19. september 2011, loomset päritolu toidu suhtes Euroopa Parlamendi ja Nõukogu määrusega (EÜ) nr 178/2002 kehtestatud jälgitavuse nõuded art. 3 ütleb, et toidukäitlemisettevõtjad tagavad, et toidukäitlemisettevõtjale, kellele toit tarnitakse, ja pädevale asutusele viimase taotluse korral tehakse kättesaadavaks järgmine teave loomset päritolu saadetiste kohta:

- toidu täpne kirjeldus;
- toidu maht või kogus;
- toidu lähetanud toidukäitlemisettevõtja nimi ja aadress;



Loomset päritolu toidu jälgitavus II

- saatja (omaniku) nimi ja aadress, kui see erineb toidu lähetanud toidukäitlemisettevõtja nimest ja aadressist;
- selle toidukäitlemisettevõtja nimi ja aadress, kellele toit tarnitakse;
- saaja (omaniku) nimi ja aadress, kui see erineb toitu vastuvõtva toidukäitlemisettevõtja nimest ja aadressist;
- partii või saadetist iseloomustavad andmed;
- lähetuskuupäev.



KÜSIMUS -kas kala veristamine merel, peale püügivahendist nõudmist, on lubatud? Millised riskid sellega kaasnevad? Teadupärast parandab see oluliselt kala kvaliteeti, kui veri elusal kalal välja lasta ja kiirelt jääga jahutamist alustada. (Eeldab muidugi mereveega läbipesemist enne jää lisamist.)

Vastus - määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa VIII jao punkti 4 kohaselt Kalandustoodete suhtes:

a) esmatootmine hõlmab eluskalakasvatamist, püüdmist ja kogumist turule viimise eesmärgil

ja

b) seotud toimingud hõlmavad mis tahes järgmisi toiminguid, kui neid viiakse läbi kalalaevade pardal: tapmine, veretustamine, pea äralõikamine, rookimine, uimede eemaldamine, külmutamine ja pakkimine.



Kala ja kalatoodete turustamine avalikel üritustel: mille vastu enim eksitakse?

Vastus:

- tegevusest ei ole teavitatud
- ei järgita säilitamistemperatuure (eriti suve perioodil). Tooted, mille säilitamistemperatuur on 0 - +6 °C, säilitatakse lahtiselt otsese päikese käes
- ei järgita hügieenireegleid toodete väljapanekul
- puuduvad või on puudulikud saatedokumendid.
- puudub või on puudulik toidualane teave pakendamata toidu pakkumisel/müügil

Tänan kuulamast!

