



PÕLLUMAJANDUS- JA TOIDUAMET

Eraelamus toidu käitlemine

Triinu Allika
Põllumajandus- ja Toiduamet
29.09.2021

Sissejuhatus

- Mida tähendab eraelamus toidu käitlemine?
- Nõuded käitlemisele
- Tegevusest teavitamine
- Turustamise võimalused
- Kokkuvõte ja juhendmaterjalid

Eraelamus toidu käitlemine 1

Eraelamus toidu käitlemine:

- Toidu valmistamine/töötlemine
- Valmistatud/töödeldud toidu pakendamine, ladustamine, transport

NB!

Eraelamus toidu käitlemine ei ole:

- Toidu ladustamine
- Toidu ümber pakendamine (nt kuivatatud kala ümberpakendamine väiksemateks portsudeks)

Miks? – Sest toidu valmistamist ei toimu!

Eraelamus toidu käitlemine 2

Mis on eraelamu toidu käitlemise mõistes?

- elukohana ja/või oma tarbeks kasutatav ehitis või ruum;
- kasutatakse regulaarselt toidu valmistamise kohana (nt puumahla kogumine);
- seal valmistatud toitu soovitakse turustada.

Selliseks ehitiseks ja ruumiks võib olla

- Eramaja
- Eramaja juurde kuuluv kelder, saun, garaaž, suve- ja väliköök,
- Toidu käitlemiseks kasutatavad vahendid või seadmed nagu suitsuahi, väligrill jms
- Korter, suvila, paarismaja ja ridaelamu.

Eraelamus toidu käitlemine 3

Ehitisi ja ruume, mis on turustatava toidu käitlemiseks spetsiaalselt kohaldatud, **ei loeta toidu valmistamise kohtadeks eraelamu mõistes.**

Mikroettevõtte või päris tootmine.

Kohaldatud ruum 1



Kohaldatud ruum 2



Nõuded toidu käitlemisel 1

✓ Euroopa Parlamendi ja Nõukogu määrus nr [852/2004](#) toiduainete hügieeni kohta, selle üldosa ning II lisa ptk III-XII.

Nõuded toodud:

- Toidukäitlemisruumidele;
- seadmetele;
- toidujäätmete käitlemisele;
- isiklikule hügieenile;
- toiduainetele;
- koolitusele;
- toidu veole;
- jälgitavusele;
- kasutatavale veele;
- dokumentatsioonile;
- pakendamisele jne.

Nõuded toidu käitlemisele 2

Erihügieeninõuded loomse toidu käitlemisel:

Valmistades kalatooteid tuleb järgida ka määruses [853/2004](#) toodud erihügieeninõudeid:

853/2004 I lisa, III lisa: KALA VIII jao III, V, VI, VII, VIII ptk;

III ptk



värskete kalade
töötlemine
(rookimine,
fileerimine
teostada
hügieeniliselt),
parasiitide
hävitamine

V ptk



värske kala
organolepitka,
tarbijale
nähtavad
parasiidid,
mürgised kalad

VI ptk



värske kala
ladustamine
(kokkupuude
sulamisveega)

VII ptk



Temperatuurid
ladustamisel

VIII ptk



Temperatuurid
transpordil

Nõuded toidu käitlemisele 3

Toidukäitlemise koht, peab olema puhas, et oleks välditud toidu saastumine.

Toiduga kokkupuutuv pind peab olema heas seisukorras, puhas ja kergesti puhastatavast materjalist.

Toidu käitlemisel kasutatavaid vahendeid/seadmeid peab olema lihtne puhastada ja desinfitseerida ning need ei tohi olla toidu saastumise allikaks.

Ohtlikke vahendeid, mittesöödavaid aineid ja toidujäätmeid tuleb hoida toidust eraldi ja kõrvaldada need saastumise vältimiseks toidukäitlemisruumist regulaarselt.

Hügieeni tagamiseks peavad olema sobivad vahendid (kätepesuks, sanitaartoiminguteks, riietumiskohad)

Vahetult toiduga kokkupuutuv isik peab kandma sobivat, puhast tööriietust ja tagama kõrgel tasemel isikliku hügieeni.

Toiduaineid tuleb paigutada nii, et toidu saastumise risk oleks välditud

Enesekontrolliplaan 1

Eraelamus toidu valmistaja vastutab toidu ohutuse eest alates kauba vastuvõtmisest kuni toidu väljastamiseni.

Toidu käitlemise nõuetekohasust ja selleks rakendatavaid abinõusid tuleb kirjeldada **enesekontrolliplaanis**.

Enesekontrolliplaani koostamise juhend ja näidis on leitav [PTA koduleheküljelt](#) (*Tarbijale ja eraisikule -> Toit -> Kodus toidu valmistamine müügiks*)

Enesekontrolliplaan 2

Enesekontrolliplaan hõlmab:

Asendiplaan ja ruumide plaan:

eraelamu asukoht, asendiplaan, ruumide plaan, seadmete paigutus, kätepesukohad; toidu, inimeste ja jäätmete liikumissuunad (suunaga sisenemisest väljumiseni).

Toidu valmistamisega seotud etapid:

kuidas on organiseeritud toidu varumine/hankimine; kirjeldada toidu kohale toimetamist; kasutamist; külmaahela katkematus tagamist (kui vajalik), kirjeldatakse kõiki toidu käitlemise etappe alates toidu vastuvõttust kuni tarbijale üleandmiseni; kirjeldatakse toidu turustamist, toidu säilitamine;

“esimesena sisse, esimesena välja” - põhimõtte rakendamine.

Tuleb koostada tootekirjeldus ja protsessi tehnoloogiline skeem.

Enesekontrolliplaan 3

Puhastamine ja desinfitseerimine

kui tihti ja mida puhastatakse/desinfitseeritakse, milliseid aineid kasutatakse, kus neid aineid hoitakse ja kes vastutab ruumide ja seadmete puhtuse eest

Töötajate hügieen

kirjeldatakse tegevusi, mida toitu käitlevad töötajad peavad järgima.

Hügieenikoolitused

Tervisetõend

kõigil toitu käitlevatel inimestel peab olema olema kehtiv tervisetõend, kuidas uuendatakse, kes kontrollib kehtivuse aja lõppemist

01.01.2017a alates muudatus nakkushaiguste ennetamise ja tõrje seaduses (NETS) tervisekontrolli läbimise osas nakkushaiguste suhtes (töötaja ei pea käima perioodilises tervisekontrollis)

Enesekontrolliplaan 4

Kahjuritõrje

kes, kuidas ja kui tihti kontrollib, et käitlemisruumides ei oleks kahjureid (nt. närilised, putukad), mida tehakse, kui märgatakse kahjureid, koostada kahjuritõrjeplaan
Koduloomi ja lemmikloomi ei lubata kohtadesse, kus toitu valmistatakse, ladustatakse, pakendatakse.

Jäätmekäitlus

kuidas toimub jäätmete kogumine, kõrvaldamine, eemaldamine.

Enesekontrolliplaan 5

<Joogivee varustatus

- kuidas on joogivee nõuetele vastava vee olemasolu ettevõttes korraldatud;
- toidu valmistamiseks kasutatav joogivesi peab olema analüüsitud joogivee tavakontrolli näitajatele;
- kui tihti analüüsitakse joogivee vastavust nõuetele;
- milliseid analüüse tehakse; millises laboratooriumis proove analüüsitakse; mida tehakse juhul kui analüüsitulemused ei vasta nõuetele

Alates 01.10.19 kehtib joogivee nõudeid reguleeriv

[Sotsiaalministri 24.09.2019 määrus nr 61 „Joogivee kvaliteedi- ja kontrollinõuded ning analüüsimeetodid“](#).

juhend [Toidu käitlemisel kasutatav vesi](#).

Erand- joogivee analüüse ei pea tegema, kui joogivett kasutatakse AINULT inventari ja pindade pesuks.

Enesekontrolliplaan 6

Puurkaevu ja salvkaevu vee puhul:

Tava- ja süvakontrolli uuringuid

Kui ettevõttel on oma puurkaev/salvkaev, siis ta on joogivee käitleja ja peab täitma kõik Veeseadusest ja määrusest nr 61 tulenevad nõuded

Puurkaevu või salvkaevu vett kasutav toidukäitleja peab kooskõlastama Terviseametiga joogivee kontrollikava.

Puur- ja salvkaevude vett kasutavad toidukäitlejad peavad joogivee proovide võtmiseks kutsuma atesteeritud proovivõtja. Määruse nr 61 §9 lg 6 sätestab, et proove võivad võtta atesteeritud proovivõtjad.

Enesekontrolliplaan 7

Ühisveevärgi vee perioodilise analüüsimise osas:

Ühisveevärgi puhul tuleb joogivett lasta analüüsida joogivee tavanäitajate osas ning seejärel vastavalt kasutatud mahule perioodiliselt.

Perioodiliselt analüüsida 3 mikrobioloogia näitajat:

- kolooniade arv 22 °C juures
- E.Coli
- Coli-laadsed

Kolooniade arvu 22 °C juures mõõtmine aitab hinnata üldist vee seisuga seotud haigustekitajatega vees. Sisaldus peab olema ebaloomulike muutusteta.

Enesekontrolliplaan 8

Laboratoorsed uuringud

Kontrollitavad toidugrupid, sagedus, uuritavad näitajad (proovivõtukava)

Laborid, kus uuringuid teostatakse

Kestvuskatsed (toote säilivusaja määramine), käsiraamat: [Toidu säilimisaja määramine](#) (www.toiduteave.ee – väljaanded -käsiraamatud)

Kaebused, toidumürgituse kahtlused

kirjeldatakse, kuidas tegutsetakse toidumürgituse või selle kahtluse korral, kuidas kaebuseid menetletakse

Arvestuse pidamine

toidu jälgitavus, arvestuse pidamine kasutatava toidu ja materjalide üle, valmistatava toidu üle.

Enesekontrolliplaani toimimise kontrollimine ja dokumentide säilitamine

enesekontrolliplaani ülevaatuse kord, vastavus tegelikule olukorrale, dokumentide säilitamise aeg.

Tegevusest teavitamine 1

Enne käitlemise alustamist tuleb toidu käitlejal esitada Põllumajandus- ja Toiduametile majandustegevusteade.

Teavituse esitamise erinevad võimalused:

- Eesti teabevärava eesti.ee kaudu
- Maaeluministeriumi [kliendiportaali](#) kaudu
- Digiallkirjastatult e-posti teel ettevõtte asukohajärgsele Põllumajandus- ja Toiduameti kohalikule asutusele;
- posti teel või toimetades ettevõtte asukohajärgsele Põllumajandus- ja Toiduameti kohalikule asutusele;
- notari kaudu.

Paberkandjal esitatava avalduse näidisvormid on leitavad PTA kodulehelt:

[Ettevõtjale, tootjale ja turustajale -> Toidu tootmine -> Tegevusload ja teavitamine](#) (Taotlus- esmatootmine, toidu valmistamine, pakendamine)

Teavitamine 2

- Majandustegevusteate esitamise hetkeks peavad toidu käitlejal olema täidetud kõik nõuded, mis ettevõttele kohalduvad.
- Majandustegevusteate esitamise eest riigilõivu tasuma ei pea.
- Peale teatise esitamist:
 - käitlemistingimuste sh dokumente hindamine
 - Järelevalveametnik teostab tegevuskohas kontrolli, mille eest tuleb tasuda riigilõiv

Toidukäitlejate register

Teavitatud ja tegevusloaga käitlejate otsing:

<https://jvis.agri.ee/jvis/avalik.html#/toitKaitlemisettevotedparing>

Maaeluministeriumi klientidportaal: <https://portaal.agri.ee>



The image shows a screenshot of the Estonian Ministry of Agriculture's client portal. The page features a blue header with the text "Maaeluministeriumi kliendiportaal" and "Sinu ajavõit asjaajamises". Below the header is a green button labeled "Sisene portaali". The main content area is divided into two sections: "VETERINAAR- JA TOIDUAMET" and "PÕLLUMAJANDUSAMET". The "VETERINAAR- JA TOIDUAMET" section lists: Toit, Sööt, Väljaveosertifikaadid, Mahe, Kontrolltoimingud, and Veterinaararst. The "PÕLLUMAJANDUSAMET" section lists: Maaparandus, Taimekaitse, Seemned, Mahepõllumajandus, Taimetervis, and Väetised. The background of the page is a blue sky with white clouds and a green field.

MAAELUMINISTERIUM

Sisene portaali

VETERINAAR- JA TOIDUAMET

- Toit
- Sööt
- Väljaveosertifikaadid
- Mahe
- Kontrolltoimingud
- Veterinaararst

PÕLLUMAJANDUSAMET

- Maaparandus
- Taimekaitse
- Seemned
- Mahepõllumajandus
- Taimetervis
- Väetised

Turustamise võimalused 1

Eraelamus valmistatud kalandustooteid on võimalik müüa:

- Eraelamust otse tarbijale
- Laadal, turul otse tarbijale
- Samale käitlejale kuuluvale kauplusele
- Teisele käitlejale (nt jaekauplusele, hulgimüüjale)

Turustamise võimalused 2

Otse tarbijale eraelamust –

<p>4.8 Põhiliselt elamiseks kasutatavas käitlemiskohas toidu valmistamine</p>	<p>Alamkäitlemisvaldkond:</p> <p><input type="checkbox"/> Põhiliselt elamiseks kasutatavas käitlemiskohas toidu valmistamine, kui loomset toitu ei tarnita enda jaekaubandusettevõttesse ega teisele käitlejale.</p>	<p>Toidugrupid:</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> alkohol<input type="checkbox"/> desserdid ja magustoidud<input type="checkbox"/> eritoit<input type="checkbox"/> hakiliha<input type="checkbox"/> kalatooted<input type="checkbox"/> kastmed<input type="checkbox"/> katted ja täidised<input type="checkbox"/> valmistoidud<input type="checkbox"/> kondiitritooted<input type="checkbox"/> konserveeritud tooted<input type="checkbox"/> kuivtoit<input type="checkbox"/> lihatooted
---	---	---

E-kaubandusest eraldi teavitama ei pea.

Turustamise võimalused 3

Tooted turustatakse väljaspool eraelamut
tarbijale nt laadal või teisele käitlejale–

1. Teavitatud tegevus:

4.14 Jaekaubandus	Alamkäitlemisvaldkonnad: <input type="checkbox"/> Toidu jaekaubandus <input type="checkbox"/> Toidu e-kaubandus või postikaubandus	Toidugrupid: <input type="checkbox"/> Eritemperatuuri mittevajav toit <input type="checkbox"/> Eritemperatuuri vajav toit Alamtoidugrupid: (täita üksnes valides toidu jaekaubandus-> eritemperatuuri vajav toit) <input type="checkbox"/> jahutatud pakendamata toit <input type="checkbox"/> jahutatud pakendatud toit <input type="checkbox"/> kuumalt säilitatav toit <input type="checkbox"/> külmutatud toit
	<input checked="" type="checkbox"/> Põhiliselt elamiseks kasutatavas käitlemiskohas loomse toidu valmistamine, kui seda tarnitakse enda jaekaubandusettevõttesse või üksnes teisele jaekaubandusega tegelevale käitlejale ning tarnimine on marginaalne, kohaliku ulatusega ja piiratud	<input type="checkbox"/> Kala ja kalatooted <input type="checkbox"/> Liha, hakkliha, lihavalmistised ja lihatooted <input type="checkbox"/> Munatooted <input type="checkbox"/> Piim ja piimatooted

Turustamise võimalused 4

MeM määrus nr 19 –

Põhiliselt elamiseks kasutatavas käitlemiskohas, kus valmistatakse toitu turule viimiseks ja kus teise jaekaubandusettevõttesse tarnitava loomse toidu kogus on **marginaalne** ega ületa 100 kilogrammi nädalas ega 35 protsenti nädalas käideldud loomse toidu üldkogusest, kohaldatakse nimetatud määruse nõudeid.

- **Kohaliku ulatusega tarnimine** – Eesti piires
- **Piiratud** – toidu käitlemisega seotud maksustatav käive ei ületa 40 000 eurot kalendriaastas.
- Teine jaekaubandusettevõtte:
 - Samale käitlejale kuuluv teisaldatav vahend laadal
 - Kauplus
 - Toitlustusettevõtte

Turustamise võimalused 5

Tooted turustatakse tarbijale väljaspool eraelamut tarbijale või teisele käitlejale

2. Tegevuslooga tegevus –

<input type="checkbox"/> Põhiliselt elamiseks kasutatavas käitlemiskohas loomse toidu valmistamine eesmärgiga tarnida see enda jaekaubandusettevõttesse või üksnes teisele jaekaubandusega tegelevale käitlejale, kui tarnimine ei ole marginaalne, kohaliku ulatusega ega piiratud *	<input type="checkbox"/> kala ja kalandustooted* <input type="checkbox"/> lihavalmistised ja lihatooted* <input type="checkbox"/> munatooted* <input type="checkbox"/> piim ja piimatooted*
<input type="checkbox"/> Põhiliselt elamiseks kasutatavas käitlemiskohas loomse toidu valmistamine eesmärgiga tarnida see teisele käitlejale, kes ei tegele jaekaubandusega *	<input type="checkbox"/> kala ja kalandustooted* <input type="checkbox"/> lihavalmistised ja lihatooted* <input type="checkbox"/> munatooted* <input type="checkbox"/> piim ja piimatooted*

Kokkuvõte

Väikese toidukäitlemisäri alustamine kodus on igati tervitatav ning annab võimaluse kodus valmistatud toitu turustada laiemale tarbijaskonnale.

Toidu tootmine suuremale tarbijaskonnale ei ole sama, mis perele söögi tegemine.

Toiduohutuse tagamiseks tuleb tagada kõrgeim hügieenitase.

Kodus toidu valmistamisele ja selle turustamisele kehtivad reeglid, mis kuuluvad täitmisele.

Toidu ohutuse eest vastutab toidu käitleja!

Juhendmaterjalid

Juhendmaterjalid on leitavad PTA kodulehel www.pta.agri.ee,

[Kodus toidu valmistamine müügiks:](#)

- Juhend toidu käitlejale, kes tegeleb eraelamus toidu regulaarse valmistamisega turule viimise eesmärgil.
- Enesekontrolliplaani koostamise juhend eraelamus toidu valmistamisele ja selle turustamisele (sh toitlustamisele).

Juhend (PTA kodulehekülg): [Toidu käitlemisel kasutatav vesi](#)

Käsiraamat: [Toidu säilimisaja määramine \(www.toiduteave.ee\)](http://www.toiduteave.ee)

Toiduga seotud õigusaktide loetelu: <https://pta.agri.ee/ametist-uudised-ja-kontaktid/registrid-dokumendid-vihjed/oigusaktid#toit>



PÕLLUMAJANDUS- JA TOIDUAMET

Aitäh!

Triinu Allika

triinu.allika@pta.agri.ee