



VETERINAAR- JA TOIDUAMET

# Toiduseaduse muudatus alates 2021, mikroettevõtte ja eraelamu

**Jaana Oona**

Veterinaar- ja Toiduamet  
juhtivspetsialist

17.09.2020

# Menetlus

- **VTK** – väljatöötamiskavatsus 2017
- **I kooskõlastamine** – suvi 2018 – talv 2019
- **II kooskõlastamine** – suvi 2019
- **Euroopa Komisjoni teavitamine** toote turustamist mõjutavast tehnilist normist, tähtaeg 16.12.2019
- **III kooskõlastamine** – suvi 2020
- **Riigikantseleile esitatud** – 06.08.2020
- **Vabariigi Valitsuse istungi päevakorras** 27.08.2020
- **Riigikogus menetlemine** – 2020 II poolaastal

# Miks?

- Vähendada toidukäitlejate halduskoormust
- Kasutada võimalust kehtestada ettevõtte hoonete ja ruumide kohta paindlikumad nõuded
- Võimaldada loomse toidu turustamist teatamiskohustuse alusel (nn jaest jaesse kui tegevus on väikesemahuline ja kohaliku ulatusega)

# NB!

- Toiduhügieeninõuete paindliku rakendamise võimaldamise ning tegevusloakohustuse asendamise korral teatamiskohustusega ei vähene inimese tervise kaitse kõrge tase toidu valdkonnas ning nõuetekohaselt käideldud toit on ohutu inimese tervisele.
  - NB! Toiduhügieeninõuded kehtivad ka edaspidi ning alustavad ja juba tegutsevad toidukäitlejad peavad neid täitma olenemata ettevõtte suurusest või tegevusest.

# Toiduseadus 2021

Muudatused toiduseadusega seoses alates jaanuarist 2021:

- loakohustuse osaline kadumine,
- kehtestatakse mikroettevõtte ruumide osas erisused,
- kehtestatakse erandid teatud nõuete osas loomse toidu käitlemisel jaekaubandusettevõttes (eraelamus) ja turustamisel teisele käitlejale, kui tegevus on marginaalne, kohaliku ulatusega ja piiratud,
- määrused toidu säilimisnõuete ja kestvuskatsete osas kaovad,
- tegevusloa taotlusele lisatavate andmete ja dokumentide loetelu muutub.

# Loakohustuse osaline kadumine

# Loakohustuse osaline kadumine (1)

- Riigisisene tegevusloakohustus jääb alles toitlustamisele koolieelses lasteasutuses, põhikoolis, gümnaasiumis, tervishoiu- ja hoolekandeaasutuses, kinnipidamisasutuses ning Kaitseväes (toitlustuskompleksides). Loakohustus kehtib nii loetletud asutustes kohapeal tegutsevatele ettevõtjale kui teenust pakkuvale ettevõtjale.
- Ei muudeta loomse toidu käitlemise tegevusloakohustust.

# Loakohustuse osaline kadumine (2)

- Loakohustus jääb

Käitlemisvaldkond	Alamkäitlemisvaldkond	Toidugrupp	Alamtoidugrupp
Kala käitlemine	Rookimine töötlemisettevõttes	–	–
	Fileerimine töötlemisettevõttes	–	–
	Kalandustoote valmistamine töötlemisettevõttes	Elusad kahepoolmelised molluskid Värske kalandustoode Kalamari Konserv Krabid Krevetid Töödeldud kalandustoode Preserv Surimitoode Mehaaniliselt eraldatud kalandustoode Muu	–
	Töötlemine tehaslaeval	Elusad kahepoolmelised molluskid Kala Krevetid Muu	–
	Töötlemine külmutuslaeval	Elusad kahepoolmelised molluskid Kala Krevetid Muu	–

# Loakohustuse osaline kadumine (3)

- Loakohustus jääb

Käitlemisvaldkond	Alamkäitlemisvaldkond	Toidugrupp	Alamtoidugrupp
Toidu pakendamine, toidu külmutamine		Kala, kalandustoode	Kalandustoode Krevetid Värske kala Muu
Põhiliselt elamiseks kasutatavas käitlemiskohas loomse toidu käitlemine eesmärgiga tarnida toit teisele jaekaubandusettevõttele ning <b><u>tegevus ei ole marginaalne, kohaliku ulatusega ja piiratud või <u>tarnimine teisele käitlejale</u></u></b> , kes ei ole jaekaubandusettevõtja (sh tarbijale turustav hulgikaubandusettevõtja)	—	Hakkliha Hakklihast lihavalmistis Kalatoode Lihatode Lihavalmistis Meepõhine toode Munatoode Piimatoode	

# Loakohustuse osaline kadumine (4)

- Esmatootmise ja eraelamu tegevuste eest tuleb endiselt esitada majandustegevusteade:

Käitlemisvaldkond	Alamkäitlemisvaldkond	Toidugrupp	Alamtoidugrupp
Põhiliselt elamiseks kasutatavas käitlemiskohas loomse toidu käitlemine, kui loomset toitu tarnitakse sama ettevõtja jaekaubandusettevõttesse või üksnes teisele jaekaubandusega tegelevale ettevõtjale ning tarnimine on marginaalne, kohaliku ulatusega ja piiratud		Hakkliha Hakklihast lihavalmistis Kalatoode Lihatoode Lihavalmistis Meepõhine toode Munatoode Piimatoode	

# Loakohustuse osaline kadumine (5)

- Toitlustusest piiratud koguses loomse toidu välja viimisel teisele käitlejale piisab majandustegevusteatest:

Käitlemisvaldkond	Alamkäitlemisvaldkond	Toidugrupp	Alamtoidugrupp
Toitlustamine, v.a toitlustamine koolieelses lasteasutuses, põhikoolis, gümnaasiumis, tervishoiu- ja hoolekandenasutuses, kinnipidamisasutuses ning Kaitseväes	Serveerimine Taaskuumu- tamine Valmistamine Valmistamine eesmärgiga turustada toit teisele käitlejale Muu		–

# Jaekaubandusettevõttes loomse toidu käitlemise hügieeninõuded

# Jaekaubandus, eraelamu ja loomne toit (1)

Määrusega kehtestatakse jaekaubandusettevõttes sellise loomse toidu käitlemise hügieeninõuded, mis on mõeldud **kohaliku ulatusega tarnimiseks sama ettevõtja jaekaubandusettevõttesse või üksnes teise jaekaubandusega tegeleva ettevõtja ettevõttesse**, mis asuvad **Eestis kuni 300 kilomeetri** kaugusel ettevõttest, millest loomset toitu tarnitakse.

## Jaekaubandus, eraelamu ja loomne toit (2)

- Põhiliselt elamiseks kasutatavas käitlemiskohas (endine eraelamu) toidu käitlemist võib teatud tingimustel pidada jae tegevuseks.
- Jaekaubandusettevõttest (eraelamust) või nimetatud käitlemiskohast teise jaekaubandusettevõttesse, sealhulgas toitlustusettevõttesse, loomse toidu tarnimisel piisab majandustegevusteate esitamisest, kui tegevus on marginaalne (väikesemahuline) ja kohaliku ulatusega.

# Jaekaubandus, eraelamu ja loomne toit (3)

Jaekaubanduses loomse toidu käitlemine		Mis on määruses 2021 ?
Jaekaubandus	Hakkliha, lihavalmistised, värsked liha	Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 852/2004 toiduainete hügieeni kohta nõudeid kohaldatakse jaekaubandusettevõttes, kus käideldakse loomset toitu ja kus teise jaekaubandusettevõttesse tarnitava värsket liha, hakkliha, lihavalmististe ja -toodete kogus on marginaalne ega ületa kokku <b>1500 kilogrammi nädalas või 30 protsenti nädalas töödeldud värsket liha üldkogusest.</b>
	muu loomne toit	Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 852/2004 toiduainete hügieeni kohta nõudeid kohaldatakse jaekaubandusettevõttes, kus käideldakse loomset toitu ja kus teise jaekaubandusettevõttesse tarnitava loomse toidu kogus on marginaalne ega ületa <b>2000 kilogrammi nädalas või 35 protsenti nädalas töödeldud loomse toidu üldkogusest.</b> Teise jaekaubandusettevõttesse tarnitava ja nädalas töödeldud loomse toidu hulka ei arvata värsket liha, hakkliha, lihavalmistisi ja -tooteid.
Eraelamu	loomne toit	Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 852/2004 II lisa III peatükis nimetatud põhiliselt elamiseks kasutatavas käitlemiskohas, kus valmistatakse toitu turule viimiseks ja kus teise jaekaubandusettevõttesse tarnitava loomse toidu kogus on marginaalne ega ületa <b>100 kilogrammi nädalas ega 35 protsenti nädalas töödeldud loomse toidu üldkogusest,</b> kohaldatakse nimetatud määruse nõudeid.

# Jaekaubandus, eraelamu ja loomne toit (4)

- Põhiliselt elamiseks kasutatavas käitlemiskohas loomset toitu turule viimiseks valmistav käitleja võib rakendada jaekaubandusettevõttes loomse toidu käitlemise hügieeninõudeid, kui toidu käitlemisega seotud käive ei ületa 40 000 eurot kalendriaastas.
- Jaekaubandusettevõttes ning põhiliselt elamiseks kasutatavas käitlemiskohas loomse toidu käitlemise ja kohaliku jaekaubandusettevõttesse marginaalses koguses tarnimise korral piisab majandustegevusteate esitamisest enne tegevuse alustamist.

# Jaekaubandus, eraelamu ja loomne toit (5)

- Loakohustus jääb alles ning 853/2004 erinõuded peavad olema täidetud juhul, kui

Käitlemisvaldkond	Alamkäitlemisvaldkond	Toidugrupp	Alamtoidugrupp
Põhiliselt elamiseks kasutatavas käitlemiskohas loomse toidu käitlemine eesmärgiga tarnida toit teisele jaekaubandusettevõttele ning <b><u>tegevus ei ole marginaalne, kohaliku ulatusega ja piiratud või tarnimine teisele käitlejale, kes ei ole jaekaubandusettevõtja (sh tarbijale turustav hulgikaubandusettevõtja)</u></b>	–	Hakkliha Hakklihast lihavalmistis Kalatoode Lihatoode Lihavalmistis Meepõhine toode Munatoode Piimatoode	–

# Jaekaubandus, eraelamu ja loomne toit (6)

Kui eramus valmistatakse loomset toitu ja seda tarnitakse:

- Ainult otse tarbijale – teavitamine
- Teisele jaeettevõttele (kuulub samale või teisele käitlejale) ja tegevus on marginaalne, kohaliku ulatusega ja piiratud – teavitamine
- Teisele jaeettevõttele, kuid tegevus ei vasta eelmises punktis kirjeldatule – tegevusluba
- Teisele käitlejale (muu kui jaeettevõtja) - tegevusluba

# Jaekaubandus, eraelamu ja loomne toit (7)

- Mitmeid loomse toidu tootmisega seotud tegevusi ei ole võimalik ilma ruumi ümber kohandamisteta teha.
- Eraelamu kohandamine 853 nõuetele vastavaks läheb vastuollu eraelamu (põhiliselt elamiseks kasutatavas käitlemiskoha) mõistega.

Ettevõtte ehituse, projektlahenduse ja  
seadmete hügieeninõuded toidu  
väikesemahulisel käitlemisel

# Mikroettevõtte (1)

- Luuakse võimalus kehtestada erisusi ehituse, projektlahenduse ja seadmete hügieeninõuetest väikesemahulisele ettevõttele.
- Juba tegutsev käitleja saab rakendada kohandatud hügieeninõudeid siis, kui tal on kavas muuta toidu käitlemist oma ettevõttes, st kas laiendada või hakata tegelema uue toidukäitlemisvaldkonnaga.
- Määrusega kavandatud hügieeninõuete erisuste kohaldamine ei ole kohustus, vaid võimalus käitlejale nõuete paindlikuks rakendamiseks.
- Käitlejal on ka praegu teatud hügieeninõudeid võimalik rakendada paindlikult kaalutusõiguse alusel.

# Mikroettevõtte (2)

- Ettevõtte ehituse, projektlahenduse ja seadmete hügieeninõudeid võib kohaldada käitleja, kes on komisjoni soovitusel (EL) nr 361/2003 lisa artikli 2 lõike 3 tähenduses mikroettevõtja, välja arvatud loomade tapmisega tegelev käitleja. Mikroettevõtjana käsitatava käitleja käibe hulka arvestatakse üksnes toidu käitlemisega seotud käive aasta algusest arvestatuna ja töötajate hulka arvestatakse ettevõtte kõik töötajad.
- Mikroettevõtte kriteeriumid:
  - **töötajaid vähem kui 10 ja**
  - **käive aastas ei tohi ületada 2 miljonit.**

## Mikroettevõtte (3)

- Mikroettevõttes ja väiketapamajas kohandatud hügieeninõudeid täites tuleb tagada toidu ohutus ja toiduohutust tagavaid meetmeid tuleb kirjeldada enesekontrolliplaanis.
- Antakse võimalus käidelda erinevaid tooteid samas ruumis eri ajal või eri kohas ning viia mõni tootmisprotsessi etapp läbi väljaspool käitlemisruumi, sealhulgas välitingimustes. Väljaspool käitlemisruumi võivad asuda näiteks suitsutusahi, õunapress jm.

## Mikroettevõte (4)

- Lubatakse tehnoloogilisest vajadusest tulenevalt puitpindade kasutamist, näiteks juustu laagerdamisel.
- Antakse võimalus, et käitlemisruumi uks võib avaneda otse õue, kui tootmisprotsessi ajal on uks suletud. Kui käitlemisruumi põrandamaterjal võimaldab hügieenilist puhastamist, siis ei pea olema põrandas äravoolutrappi. Üleriided ja kaitseriideid võib hoida käitlemisruumis, kui need on käitlemisalast piisavalt eraldatud, ning eraldi riietusruum ei ole nõutud. Ka tualettruum võib asuda käitlemisruumidest eemal, näiteks eramus, kui tootmishoone on ehitatud kõrvalhoonesse.

# Mikroettevõte (5)

- Pakendamis- ja pakkimismaterjalide, samuti puhastus- ja desinfitseerimisvahendite hoidmiseks ei pea olema eraldi ruume, kui neid hoitakse eraldatuna ja välistatud on ristsaastumine. Käitlemisvahendeid ja taarat võib pesta toidukäitlemisruumis, kui seda ei tehta tootmise ajal. Käte ja toidu pesemiseks ei pea olema eraldi valamut, kui käitlemise väikesemahulisus võimaldab kasutada sama valamut ja välistatud on ristsaastumine.


# Mikroettevõte (6)

Mikroettevõte vs paindlikkus

<https://vet.agri.ee/et/toit/nouded/nouded-hoonetele-ja-ruumidele>



Nõuded

- Antakse võimalus viia mõni tootmisprotsessi etapp läbi väljaspool käitlemisruumi, sealhulgas välitingimustes. Väljaspool käitlemisruumi  võivad asuda näiteks suitsutusahi, õunapress jm.

Eelnõu

# Toidu säilimisnõuded ja kestvuskatsed

# Toidu säilimise nõuded ja kestvuskatsed (1)

- Toidu säilitamise nõuete ja kestvuskatsete tegemise kord õigusaktina kaob.
- Eelnõuga ei muudeta käitleja kohustust määrata ja järgida toidu pakendil või saatedokumendil märgitud säilitamise nõudeid. Turule viidav toit peab olema ohutu. Käitleja vastutab käideldava toidu ning käitlemise nõuetekohasuse eest ja on kohustatud kasutama kõiki võimalusi selle tagamiseks.

## Toidu säilimisnõuded ja kestvuskatsed (2)

- Toiduained ei tohi sisaldada mikroorganisme, nende toksiidid või metaboliitide koguses, mis seab ohtu inimeste tervise. 2073/2005 preambula p 2.
- Määruse (EÜ) nr 852/2004 artikli 4 kohaselt peavad toidukäitlejad mikrobioloogilistest kriteeriumidest kinni pidama. 2073/2005 preambula p 2.

# Toidu säilimisnõuded ja kestvuskatsed (3)

- Toidukäitlejad tagavad, et toiduained vastavad määruse 2073/2005 I lisas sätestatud asjaomastele mikrobioloogilistele kriteeriumidele. Toidukäitlejad võtavad toiduainete tootmise, töötlemise ning jaotamise igal etapil, sealhulgas jaemüügil, meetmeid, mis on ohuanalüüsi ja kriitiliste kontrollpunktide põhimõtetel põhineva korra ja hea hügieenitava rakendamise osaks, et tagada järgmiste nõuete täitmine:
  - a) toorainet ja toiduaineid tarnitakse, käideldakse ning töödeldakse toidukäitlejate juhtimisel protsessi hügieenikriteeriumide kohaselt;
  - b) toodete kõlblikkusaja jooksul kohaldatavaid toiduohutus-kriteeriume on võimalik põhjendatult eeldatavatel jaotamis-, ladustamis- ja kasutustingimustel täita.
- 2073/2005 art 3 lg1

# Toidu säilimise nõuded ja kestvuskatsed (4)

- Käitleja peab kehtestama tegevused ja sageduse, tõestamaks, et loodud süsteem toimib tõhusalt. 852/2004 art 5 lõige 2f
- Toidule tuleb määrata minimaalse säilimisaja tähtpäev (parim enne) või tarvitamise tähtpäev (kõlblik kuni). Toiduohutuse tagamiseks peab toidukäitleja hindama säilimisega.

# Toidu säilimisnõuded ja kestvuskatsed (5)

- Toitude puhul, mis mikrobioloogiliselt kiiresti riknevad ning võivad seetõttu lühikese ajaga muutuda inimese tervisele otseselt ohtlikuks, tuleb minimaalse säilimisaja tähtpäev (parim enne) asendada tarvitamise tähtpäevaga (kõlblik kuni). Pärast tarvitamise tähtpäeva (kõlblik kuni) ei loeta toitu enam ohutuks. 1169/2011 art 24

# Toidu säilimisnõuded ja kestvuskatsed (6)

- Nii toidukäitlejad kui järelevalve järgivad toiduohutuse ja hügieenikriteeriumite osas Komisjoni määrust 2073/2005 ning säilimisaegade määramise osas juhendeid:

[Toidu säilimisaja määramine osa 1](#) ja

[Toidu säilimisaja määramine osa 2](#).

Antud juhendid sisaldavad ka toiduohutuse näitajaid.

# Tegevusloa taotlusele lisatavate andmete ja dokumentide muutmine

# Tegevusloa taotlusele lisatavate andmete ja dokumentide muutmine (1)

- Alates jaanuarist 2021 on muudatus tegevusloa taotlusele lisatavates andmetes ja dokumentides. Alustavad käitlejad edaspidi ei pea edastama ettevõtte asendiplaani koos vee ja kanalisatsiooni välisvõrkude plaaniga ning andmeid käitlemisruumides kasutatud viimistlusmaterjalide kohta.

## Tegevusloa taotlusele lisatavate andmete ja dokumentide muutmine (2)

- Alles jääb kohustus edastada ruumide plaan, kus on näha ka veevõtu kohad. Viimistlusmaterjalide osas kehtib hügieenimäärusest nõue, et pinnad peavad olema heas seisukorras, kergesti puhastatavad ja vajaduse korral desinfitseeritavad.

# Tegevusloa taotlusele lisatavate andmete ja dokumentide muutmine (3)

Tegevusloa taotluses esitatakse lisaks majandustegevuse seadustiku üldosa seaduses nimetatud andmetele järgmised andmed ja dokumendid:

- 1) nende toidugruppide loetelu, mille käitlemiseks tegevusluba taotletakse;
- 2) ruumide plaan koos seadmete ja sisseseade paigutuse ning vee ja kanalisatsiooni sisevõrkude plaaniga. Veevõrgu plaanil näidatakse nummerdatult kõik veevõtukohad. Ruumide plaanil näidatakse ära toidu, pakkematerjalide, jäätmete ning töötajate liikumisteed;
- 3) reguleeritava temperatuuri või õhu suhtelise niiskusega või reguleeritava temperatuuri ja õhu suhtelise niiskusega ruumide asjakohase reguleeritava parameetri arväärtused;

# Tegevusloa taotlusele lisatavate andmete ja dokumentide muutmine (4)

- 4) käitlemisprotsessi tehnoloogiline skeem koos toiduohutuse seisukohalt oluliste parameetritega ning tehnoloogia lühikirjeldus;
- 5) andmed projekteeritud ning kavandatava või tegeliku käitlemisvõimsuse, sealhulgas hoiuruumide mahutavuse kohta;
- 6) ettevõttes kasutatava vee analüüsi katseprotokollid veeseaduse § 85 lõike 2 alusel kehtestatud joogivee tavakontrolli käigus uuritavate näitajate kohta. Katseprotokollid peab olema väljastanud joogivee analüüsimiseks akrediteeritud laboratoorium;
- 7) puhastamis- ja desinfitseerimisplaan, mis sisaldab andmeid seadmete ja ruumide puhastamiseks ning desinfitseerimiseks rakendatavate meetmete ja kasutatavate ainete kohta;

# Tegevusloa taotlusele lisatavate andmete ja dokumentide muutmine (5)

- 8) kahjuritõrjeplaan, mis sisaldab andmeid kahjurite tõrjeks rakendatavate meetmete kohta;
- 9) toidujäätmete, toiduks mittekasutatavate kõrvalsaaduste ja muude jäätmete kogumise, äravedamise ja kahjutustamise plaan, mis sisaldab andmeid nende kogumiseks, äravedamiseks ja kahjutustamiseks rakendatavate meetmete kohta;
- 10) toiduga kokkupuutuvate töötajate toiduhügieenikoolituse kava;
- 11) andmed toidu veoks kasutatavate veokite kohta ning veokite ja ringlevate veopakendite puhastamise korraldamise kirjeldus.

# Eraelamu valikud 2021

- Kui tegevus on koduköögist välja kasvanud, siis palun veenduda, et mikroettevõtte nõuded on täidetud ja palun esitada vastava valdkonna tegevusloataotlus mikroettevõtjana.
  - Ettevõtja võib kasutada ka hügieeni määrusesse sisse kirjutatud paindlikkuse võimalusi ja taotleda luba vastavas valdkonnas.
- Kui tegevus on koduköögist välja kasvanud ja ei soovita alustada tegevust mikroettevõtjana, siis palun vaadata oma senine tegevus üle ja piirata oma tegevust vastavalt eraelamus lubatud tegevuste piires.



VETERINAAR- JA TOIDUAMET

# Aitäh!

Jaana Oona  
[jaana.oona@vet.agri.ee](mailto:jaana.oona@vet.agri.ee)