



VETERINAAR- JA TOIDUAMET

Eraelamus toidu käitlemine

Kersti Ehandi

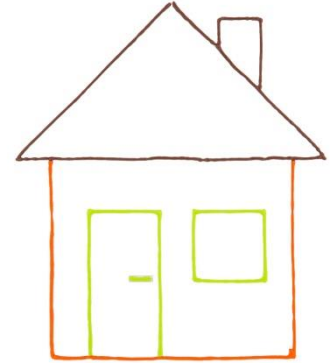
Veterinaar- ja Toiduamet

Toiduosakond

kersti.ehandi@vet.agri.ee

17.09.2020

Sissejuhatus



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

Eraelamus toidu käitlemine 1

- **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 2

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





Eraelamus toidu käitlemine 3

- 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!



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 käitlemisel 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



värskete kala
organolepitka,
tarbijale
nähtavad
parasiidid,
mürgised kalad

VI
ptk



värskete kala
ladustamine
(kokkupuude
sulamisveega)

VII
ptk



Temperatuurid
ladustamisel

VIII
ptk



Temperatuurid
transpordil

Nõuded toidu kätlemisel 3



- **Toidukäitlemise koht**, peab olema puhas, et oleks välditud toidu saastumine.
- **Toiduga kokkupuutuv pind** peab olema heas seisukorras, puhas ja kergesti puhastatavast materjalist.
- **Toidu kätlemisel 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 toidukäitleruumist 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 [VTA koduleheküljelt](#) (*Toit – eraelamus toidu käitlemine – info- ja juhendmaterjalid*)

Enesekontrolliplaan 2

- Enesekontrolliplaan hõlmab:
- **Tegevuse kirjeldus**
 - tegevused ja valmistatavad toidud, valmistamise tehnoloogia, turustamismeetodid, toidu nõuetekohasuse eest vastutaja.
- **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),
 - “esimesena sisse, esimesena välja”- põhimõte,
 - kuidas toimitakse rikete korral (nt. elektrikatkestus),
 - kirjeldatakse kõiki toidu käitlemise etappe alates toidu vastuvõttust kuni tarbijale üleandmiseni, kirjeldatakse toidu turustamist.
 - Toidu säilitamine



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,
- Koduloomi ja lemmikloomi ei lubata kohtadesse, kus toitu valmistatakse, ladustatakse, pakendatakse.

- **Jäätmekäitlus**

- kuidas toimub jäätmete kogumine, kõrvaldamine, eemaldamine.



Enesekontrolliplaan 5



- **Joogivesi**

- 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](#).

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 määrused nr 61 tulenevad nõuded,
 - va juhul, kui VTA otsustab, et vee kvaliteet ei saa mõjutada tarbimisvalmis toiduainete ohutust.
 - 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:
 - kolooniate arv 22 °C juures
 - E.Coli
 - Coli-laadsed
 - Kolooniate arvu 22 °C juures mõõtmine aitab hinnata üldist vee seisuga seotud haigustekitajatega vees. Sisaldus peab olema ebaloomulike muutusteta.
- Teavitamisele kuuluvad (ladu, eraelamu ja jaekaubandus) ühisveevärgi vee kasutajad peavad enne tegevuse alustamist teostama tavaanalüüsid.

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 ülevaatus kord, vastavus tegelikule olukorrale, dokumentide säilitamise aeg.



Tegevusest teavitamine 1



- Enne käitlemise alustamist tuleb toidu käitlejal esitada Veterinaar- ja Toiduametile majandustegevusteade.
- Teavituse esitamise erinevad võimalused:
 - Eesti teabevärava eesti.ee kaudu
 - Maaeluministeeriumi [kliendiportaali](#) kaudu
 - Digiallkirjastatult e-posti teel ettevõtte asukohajärgsele Veterinaar- ja Toiduameti kohalikule asutusele;
 - posti teel või toimetades ettevõtte asukohajärgsele Veterinaar- ja Toiduameti kohalikule asutusele;
 - notari kaudu.
- Paber kandjal esitatava avalduse näidisvormid on leitavad VTA kodulehelt: [Toit - Üldine info - Dokumendivormid](#)

Tegevusest teavitamine 2



- Majandustegevusteate esitamise hetkest peavad toidu käitlejal olema täidetud kõik nõuded, millised ettevõttele kohalduvad.
- Majandustegevusteate esitamise eest riigilõivu tasuma ei pea.
- Peale teatise esitamist:
 - käitlemistingimuste sh dokumente hindamine

Toidukäitlejate register

Teavitatud ja tegevusloaga käitlejate otsing on leitav Veterinaar- ja Toiduameti kodulehelt <https://portaal.agri.ee/>

 MAAELUMINISTEERIUM

[Sisene portaali](#)

VETERINAAR- JA TOIDUAMET

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

PÕLLUMAJANDUSAMET

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

Maaeluministeeriumi kliendiportaal

Sinu ajavõit asjaajamises

Turustamise võimalused 1



- Eraelamus valmistatud kalandustooteid on võimalik müüa:
 - Eraelamust otse tarbijale
 - Laadal, turul otse tarbijale
 - Samale käitlejale kuuluvale kauplusele
 - Teisele käitlejale (01.01.2021)
 - Teatis
 - Tegevusluba

Turustamise võimalused 2 - teatis

Kus müüa?	Mida müüa?	Teatis/tegevusluba?
Avalikul üritusel (nt laad, turg)	Toit	teisaldatava ja/või ajutine toitlustus- ja/või jaemüügiettevõtte <u>teatis</u>
Loodud eraldiseisev jaemüügiettevõtte	Eritemperatuuri mittevajav toit (nt kuivatatud kala)	Jaemüügi majandustegevuse <u>teatis</u>
Loodud eraldiseisev jaemüügiettevõtte	Eritemperatuuri vajav toit (nt piim, liha, kala)	Jaemüügi tegevusloa <u>taotlus</u>
Kodukohvikute päev (osalemine väljaspoolt ringkonda)	Toit	teisaldatava ja/või ajutine toitlustus- ja/või jaemüügiettevõtte <u>teatis</u>
Interneti keskkond (nt facebook, oma veebipood, osta.ee)	Toit	Jaemüügi majandustegevuse <u>teatis</u> (e-kabandus)

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 VTA kodulehel www.vet.agri.ee,
 - [*Eraelamus toidu käitlemine*](#)
 - [Juhend toidu käitlejale](#), kes tegeleb eraelamus toidu regulaarse valmistamisega turule viimise eesmärgil.
 - [Enesekontrolliplaani koostamise juhend](#) eraelamus toidu valmistamisele ja selle turustamisele (sh toitlustamisele).
 - Juhend (VTA kodulehekülg): [Toidu käitlemisel kasutatav vesi](#)
 - Käsiraamat: [Toidu säilimisaja määramine](#) (www.toiduteave.ee)



VETERINAAR- JA TOIDUAMET

Täna!

Kersti Ehandi

kersti.ehandi@vet.agri.ee