



PÕLLUMAJANDUS- JA TOIDUAMET

Mikroettevõte

Kersti Ehandi
Põllumajandus-ja Toiduamet
29.09.2021

Sisukord

- Mikroettevõtte tingimused
- Mikroettevõtte erisused
- Kuidas mikroettevõttest teada anda?
- Tegevusloa taotlusele lisatavad dokumendid

Toiduseaduse muudatus 2021

Tegutsev ettevõtte

- Tegutsev käitleja saab rakendada **kohandatud hügieeninõudeid** siis, kui tal on kavas muuta toidu käitlemist oma ettevõttes, st kas laiendada või hakata tegelema uue toidukäitlemisvaldkonnaga.

Võimalus, mitte kohustus

- Määrusega kavandatud **hügieeninõuete erisuste kohaldamine ei ole kohustus**, vaid võimalus käitlejale nõuete paindlikuks rakendamiseks.

Paindlikkus ka täna

- Käitlejal on **ka praegu** teatud **hügieeninõudeid** võimalik rakendada **paindlikult** kaalutusõiguse alusel.

Kes - mis on mikroettevõte?



**töötajaid vähem kui
10 (kõik töötajad)**

**käive aastas ei tohi
ületada 2 miljonit
(toidu käitlemisega
seotud käive aasta
algusest arvestatuna)**

Ettevõtte ehituse, projektlahenduse ja seadmete hügieeninõudeid võib kohaldada käitleja, kes on komisjoni soovitusel (EL) nr 361/2003 lisa artikli 2 lõike 3 tähenduses mikroettevõtja.

Erisuste võimalusi võivad kasutada mikroettevõtted, kes vastavad nendele kriteeriumitele.

Alustava ettevõtja puhul lähtutakse hinnangulistest näitajatest.

Mikroettevõtte erisused



Erinevate tehnoloogiliste protsesside etappe võib läbi viia ja erinevaid tooteid võib käidelda samas ruumis eri ajal või eri kohas.



Tootmisprotsessi ühe etapi võib vajaduse korral läbi viia väljaspool käitlemisruumi või välitingimustes. (Näiteks õunapress, suitsuahi jne.)



Tehnoloogilisest protsessist tulenevalt võib mikroettevõttes kasutada puitpindasid.



Käitlemisruumi uks võib avaneda otse õue, kui see on tootmisprotsessi ajal suletud.



Tehnoloogilisest protsessist tulenevalt **ei pea** põrandapinnal olema äravoolutrappi, kui mikroettevõttes on tagatud põrandapinna puhastamine ja heitvee eemaldamine muul sobival viisil.



Üleriideid või kaitseriideid võib hoida selleks ettenähtud kohas käitlemisruumis, kui need on toidukäitlemisalast piisavalt eraldatud.



Mikroettevõttes ei pea olema tualettruumi, kui töötajal on võimalik kasutada ettevõtte läheduses paiknevat tualettruumi.



Käte ja toidu pesemiseks **ei pea** mikroettevõttes olema eraldi valamuid.



Mikroettevõttes **ei pea** olema eraldi ruumi:

- toidu ning pakendamis- ja pakkimismaterjali hoidmiseks;
- käitlemisel kasutatavate vahendite pesemiseks;
- puhastus- ja desinfitseerimisvahendite hoidmiseks, kui need on selgelt tähistatud ja neid hoitakse toidust piisavalt eraldatuna ning võimaluse korral selleks ette nähtud kohas

Mida peab mikroettevõtte veel arvestama?

Mikroettevõttes kohandatud hügieeninõudeid täites tuleb tagada toidu ohutus. Toidu käitlemisel tuleb arvestada peale ehituslike ja ruumide nõuete ka muid nõudeid. Seega on ka mikroettevõtte erisusi kasutades vaja koostada:

- enesekontrolliplaan;
- korraldada puhastamine;
- kahjuritõrje;
- töötajate väljaõpe, koolitus jne.
- täpsemalt on nõuded kehtestatud [määruse 852/2004](#) II lisas.

Mikroettevõttena alustav ettevõtte peab arvestama, et tegemist on:

eraldiseisva ettevõttega;

loomse toidu valmistamine kuulub tunnustamisele;

toidu käitlemisel on oluline, et ruumid ja planeering aitaks ohutult toitu toota. Selle tagamiseks on

kehtestatud nõuded [määrusega 852/2004](#).

Kuidas ettevõtte saab teada anda oma soovist kasutada mikroettevõtte erisusi?

Käitleja, kes:

- alustab tegevust
- soovib ettevõtte ehituslikke, tehnilisi või tehnoloogilisi tingimusi muuta, sh erisuste kasutamiseks, **peab teavitama sellest PTA-d.**

Alustav käitleja esitab teabe ettevõtte kohta koos tegevusloa taotlusega PTA-le.

Tegevusloa taotluseid ja teavitusi saab esitada järgmiselt:

[Maaeluministeriumi kliendiportaal](#)

posti/e-postiga või kohale toimetades ettevõtte asukohajärgsele [PTA piirkondlikule esindusele](#)

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.

Viimistlusmaterjalide osas kehtib hügieenimäärusest nõue, et pinnad peavad olema heas seisukorras, kergesti puhastatavad ja vajaduse korral desinfitseeritavad.

Tegevusloa taotlusele lisatavate andmete ja dokumentide muutmine (2)

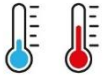
Tegevusloa taotluses esitatakse järgmised andmed ja dokumendid:



nende **toidugruppide loetelu**, mille käitlemiseks tegevusluba taotletakse;



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;



reguleeritava temperatuuri või õhu suhtelise niiskusega või reguleeritava **temperatuuri** ja õhu suhtelise niiskusega ruumide asjakohase reguleeritava parameetri **arvväärtused**;




käitlemisprotsessi **tehnoloogiline skeem** koos toiduohutuse seisukohalt oluliste parameetritega ning tehnoloogia lühikirjeldus;




andmed projekteeritud ning **kavandatava või tegeliku käitlemisvõimsuse**, sealhulgas hoiuruumide mahutavuse kohta;

Tegevusloa taotlusele lisatavate andmete ja dokumentide muutmine (3)




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;



puhastamis- ja desinfitseerimisplaan, mis sisaldab andmeid seadmete ja ruumide puhastamiseks ning desinfitseerimiseks rakendatavate meetmete ja kasutatavate ainete kohta;




kahjuritõrjeplaan, mis sisaldab andmeid kahjurite tõrjeks rakendatavate meetmete kohta;



toidujäätmete, toiduks mittekasutatavate kõrvalsaaduste ja muude jäätmete kogumise, äravedamise ja kahjutustamise plaan, mis sisaldab andmeid nende kogumiseks, äravedamiseks ja kahjutustamiseks rakendatavate meetmete kohta;

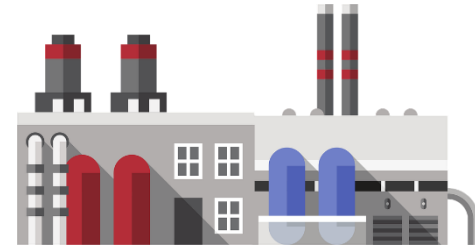


toiduga kokkupuutuvate **töötajate toiduhügieenikoolituse kava**;



andmed **toidu veoks** kasutatavate veokite kohta ning veokite ja ringlevate veopakendite puhastamise korraldamise kirjeldus.

Eraelamu valikud



Kui tegevus on koduköögist välja kasvanud, siis veenduda, et mikroettevõtte nõuded on täidetud ja 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.

Mikroettevõte vs paindlikkus

<https://pta.agri.ee/ettevotjale-tootjale-ja-turustajale/toidu-tootmine/uldised-nouded#nuded-hoonetele-ja->



Nõuded



PÕLLUMAJANDUS- JA TOIDUAMET

Aitäh!

kersti.ehandi@pta.agri.ee