



PÕLLUMAJANDUS- JA TOIDUAMET

# Mikroettevõtetele esitatavad nõuded

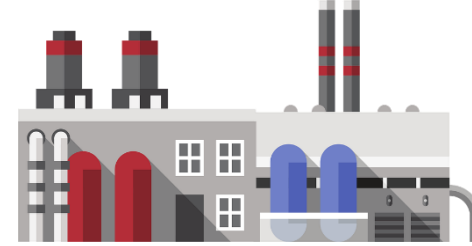
Olga Vassiljev

Põllumajandus- ja Toiduamet

18. märts 2022, Tartu



## Eraelamu ehk põhiliselt elamiseks kasutatava käitlemiskoha valikud



- Kui eraelamus toidu käitleja on ruumid toidu valmistamiseks spetsiaalselt kohaldatud, siis selline tegevus kuulub juba tavalise toidu tootmise alla ning seetõttu kohalduvad teised hügieeninõuded. Sellisel juhul on võimalus hakata mikroettevõtteks.
- Kui tegevus on koduköögist välja kasvanud ja toidukäitleja soovib jätkata tegevust mikroettevõtjana, siis tuleb tal veenduda, et mikroettevõtte nõuded on täidetud ja PTAle esitatakse vastava valdkonna tegevusloataotlus.
- Ettevõtja võib kasutada ka hügieeni paindlikkuse võimalusi, mis on määrusesse (EÜ määrus nr 852/2004) sisse kirjutatud ja taotleda tegevusluba vastavas valdkonnas.



## 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,  
marginaalne – teise jaekaubandusettevõttesse tarnitav loomse toidu kogus ei ületa 100 kg nädalas ega 35% nädalas töödeldud loomse toidu üldkogusest.  
kohaliku ulatusega – vastu võttev ettevõtte asub Eestis ja kuni 300 km kaugusel ettevõttest, millest loomset toitu tarnitakse;
- piiratud - toidu käitlemisega seotud maksustatav käive ei ületa 40 000 eurot kalendriaastas.
- määrused toidu säilimisnõuete ja kestvuskatsete osas kaovad,
- tegevusloa taotlusele lisatavate andmete ja dokumentide loetelu muutub.



## Miks toimus Toiduseaduse muudatus 2021?

- 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).



## **Loakohustuse osaline kadumine (1)**

Põllumajandusministrimäärus nr 63 muudetud 21.06.2016.

Nende käitlemisvaldkondade ja toidugruppide täpsustatud loetelu, mille puhul peab käitleja esitama majandustegevusteate või mille puhul peab käitlejal olema tegevusluba.



## Loakohustuse osaline kadumine (2)

Loakohustus jäi:

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



## Loakohustuse osaline kadumine (4)

Esmatootmise ja eraelamu tegevuste eest tuleb endiselt esitada majandustegevusteade:

Käitlemisvaldkond	Alamkäitlemisvaldkond	Toidugrupp	Alamtoidugrupp
<b>Põhiliselt elamiseks kasutatavas käitlemiskohas loomse toidu käitlemine</b> , 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	



PÕLLUMAJANDUS- JA TOIDUAMET

# Nõuded väikekäitlejatele (mikroettevõtetele)





## Kes - mis on mikroettevõtte?



**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.



# Toiduhügieeni nõuded ja paindlikkus

- Toidu käitlemisel on oluline, et ruumid ja planeering aitaks ohutult toitu toota. Selle tagamiseks on kehtestatud nõuded EÜ [määrusega nr 852/2004](#).
- Määruses kasutatakse mõisteid „**vajaduse korral**“, „**kui on asjakohane**“, „**vastav**“ ja „**piisav**“, ning siis on eelkõige ettevõtte otsustada, kas nõue on määruse eesmärkide saavutamiseks vajalik, asjakohane, vastav või piisav. Ettevõtja võib põhjendada oma valikut, kas enesekontrolliplaanis või ettevõtte töökorraga.

Näiteks toidukäitlemisruumide paigutus, kujundus, ehitus ja suurus peavad võimaldama piisavat hooldamist, puhastamist ja/või desinfitseerimist, piisavat töötamisruumi kõikide toimingute hügieeniliseks teostamiseks; toidukäitlemisruumides peab olema piisav looduslik ja/või tehiskvaliteetne valgustus.

- PTA kodulehel on täpsemalt välja toodud EÜ määruse nr 852/2004 üldiste nõuete juhis: <https://pta.agri.ee/ettevotjale-tootjale-ja-turustajale/toidu-tootmine/uldised-noued#nuded-hoonetele-ja->



# Nõuded mikroettevõtetele

Maaeluministri 25.02.2021 määrus nr 21 *Ettevõtte ehituse, projektlahenduse ja seadmete hügieeninõuded toidu väikesemahulisel käitlemisel*

## Tegutsev ettevõte

- 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.



# 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 suitsuahi, õunapress 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.



# Mikroettevõtte erisused



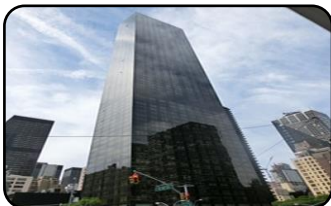
Üleriideid või kaitseriideid võib hoida selleks ettenähtud kohas käitlemisruumis, kui need on toidukäitlemisalast piisavalt eraldatud.



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 nr 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.



## 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 kliendiportaalis;
- posti/e-postiga või kohale toimetades ettevõtte asukohajärgsele PTA piirkondlikule esindusele.



## Tegevusloa taotlusele lisatavate andmete ja dokumentide muutmine

Alates jaanuarist 2021 on muudatus tegevusloa taotlusele lisatavates andmetes ja dokumentides. Alustavad käitlejad edaspidi **ei pea** edastama:

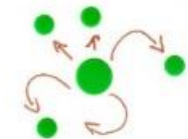
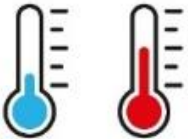
- ettevõtte asendiplaani koos vee ja kanalisatsiooni välisvõrkude plaaniga;
- andmeid käitlemisruumides kasutatud viimistlusmaterjalide kohta.

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



# Tegevusloa taotlusele lisatavate andmete ja dokumentide muutmine

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, kusjuures veevõrgu plaanil näidatakse nummerdatult kõik veevõtu kohad. 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** (tuleb nimetada ruumid, millistes toimub temperatuuri/niiskuse reguleerimine ning kirjeldada vahendeid ruumi temperatuuri ja niiskuse reguleerimiseks laoruumides või laagerdusruumides ning märgistada vastavad temperatuurid ja niiskusesisaldus. Ruumis, kus toimub kuumtöötlemine, peaks siiski pliitide kohal olema väljatõmbe-ventilaatorid);
- käitlemisprotsessi **tehnoloogiline skeem** koos toiduohutuse seisukohalt oluliste parameetritega (kestvus, temperatuur, pH jt), tehnoloogia lühikirjelduse (olulised aeg ja temperatuur) ja tootmisprotsesside ohtude analüüsiga;
- andmed projekteeritud ning **kavandatava või tegeliku käitlemisvõimsuse**, sealhulgas hoiuruumide mahutavuse kohta;



# Tegevusloa taotlusele lisatavate andmete ja dokumentide muutmine



- 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. Plaanis kirjeldatakse, mis jäätmetega on tegu, kuidas on korraldatud nende kogumine ja äravedu. Põhiline rõhk on sellel, et vähemalt iga tööpäeva lõpus viiakse tootmisruumidest jäätmed välja;



- toiduga kokkupuutuvate **töötajate toiduhügieenikoolituse kava**, milles nähakse vastavalt toiduseadus § 29 ette koolituse eesmärgid, maht, sagedus ja kord;



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





57 ZPP





Hisense

Hisense



# Täna kuulamast!

Olga Vassiljev

[olga.vassiljev@pta.agri.ee](mailto:olga.vassiljev@pta.agri.ee)

