



VETERINAAR- JA TOIDUAMET

Kala käitlemise erinevad võimalused

Tiina Hiis
tiina.hiis@vet.agri.ee
Loomse toidu büroo juhataja
www.vet.agri.ee
27.09.2016

Millest täna räägime?

- ✓ Esmatootmine ja esmatoode
- ✓ Kala lossimine ja vedu
- ✓ Esmatoodete väikesed kogused
- ✓ Toidukäitlemisettevõtete liigid
- ✓ Toidukäitlemisettevõtete kohustused enne käitlemise alustamist
- ✓ Maaeluministeriumi kliendiportaal ning toidu ja söödakäitlejate register – kuidas teatist esitada.
- ✓ Üldised hügieeninõuded
- ✓ Kellele müüa?
- ✓ Jälgitavus
- ✓ Tarbija teavitamine
- ✓ Dioksiinid Läänemere kalades
- ✓ PAH

Esmatootmine ja esmatoode

- ✓ **Esmatootmine** on mõiste, millega kirjeldatakse põllumajandusettevõttes või sellega sarnasel tasandil tehtavaid toiminguid.
 - Kalapüük, kalatoodete käitlemine laevade pardal (v.a tehaslaevadel) ning nende vedu esimesse maal asuvasse töötlemisettevõttesse.
 - Hõlmab ka magevetest (jõgedest, järvedest) püütava kala püüki, käitlemist ja vedu. Kalade kasvatamist vesiviljelusettevõtetes ning nende vedu töötlemisettevõttesse.

Kalapüük = Esmatootmine

- ✓ Kalandustoodete puhul hõlmab esmatootmine kalatooteid, mille laadi pole oluliselt muudetud st **värske kala = esmatoode**.
- ✓ **Esmatootmisega seonduvad tegevused:**
 - ✓ toodete säilitamine, pakendamine ja turule viimine.
 - ✓ mille käigus ei muudeta toodete esialgset kuju ega omadusi.
- ✓ **Värske kala**
 - ✓ töötlemata kalandustooode, millele ei ole rakendatud muid töötlust kui jahutamine ja pakendamine.

Värske kala mahalaadimine ja vedu

- ✓ Kalandustoodetega kokkupuutuvad mahalaadimis- ja lossimisseadmed peavad olema kergesti puhastatavast ja desinfitseeritavast materjalist ning neid tuleb hoida heas tehnilises seisukorras.
- ✓ Kalakastid, konteinerid (mahutid) peavad olema pestud ja desinfitseeritud enne kui need kalaga täidetakse. Pesemiseks võib kasutada soovitavalt joogivett või selle puudumisel puhast järve- või merevett.
- ✓ Mahutid peavad olema terved ilma nähtavate vigastusteta. Hoiustama peab mahuteid nii väli kui sisetingimustes avad allapoole.
- ✓ Kalandustoodete mahalaadimise ja lossimise ajal tuleb kasutusele võtta kõik meetmed kala saastumise vältimiseks sh tuleb kala viivitamatult asetada kaitstud keskkonda, milleks on jää sulamistemperatuuri lähedane temperatuur 0 - 2° C.
- ✓ Kalandustoodete vedamiseks kasutatav veovahend peab olema puhas . Veo ajal tuleb kala hoida ettenähtud temperatuuril.
 - jahutusagregaadiga veovahend.
 - kui kalandustooteid hoitakse jääga kaetult, ei tohi sulamisvesi tootega kokkupuutesse jääda.
- ✓ Kalandustoodete veoks võib kasutada veovahendit, mis kuulub kas teavitatud veoettevõttele või tegevusloaga /teavitusega ettevõttele (kui veetakse vaid väikeses koguses kala, siis teavitust toidu veo kohta pole vaja).

Väikeses koguses esmatoode

- ✓ Kala kui esmatoote väikene kogus on kuni 100 kg kala päevas.
- ✓ Väikese koguse kala esmatootmise ja sellega seotud tegevuste puhul ei pea käitleja Veterinaar- ja Toiduametit teavitama.

- ✓ **Väikeses koguses esmatoote turustamine**
 - turustada võib kala, mis on toidukõlblik;
 - kala on säilitamisel ja turustamisel kaitstud saastumise eest;
 - kala tuleb pärast püüki võimalikult kiirelt jahutada, kaitsta saastumise eest ning päikese või muu kuumusallika mõju eest ning hoida temperatuuril, mis kõige paremini sobib kala hügieeniomaduste säilitamiseks. Kala pesemiseks võib kasutada kas joogivett või vajaduse korral puhast vett.
 - veovahend peab olema puhas. Peab olema tagatud kalandustoodete värskuse ja kvaliteedi säilimine transpordi ajal.
 - kala käitlejal peab olema tervisetõend;
 - peab olema tagatud kala jälgitavus - kala päritolu tõendavaks dokumendiks on kaluri püügipäevik, mis peab olema täidetud kohe peale püügilt tulemist.

- ✓ **Kus võib väikeses koguses kala müüa?**
 - Oma talust, paadisillalt, sadamakaitlt jne
 - ✓ **Kellele müüa?**
 - Otse lõpptarbijale
 - Teisele käitlejale, kes müüb otse lõpptarbijale:
 - Jaekaubandus
 - Eraelamus toiduvalmistaja
 - Toitlustusettevõtte

Toidu käitleja kohustused tegevuse alustamisel

- ✓ Toidu käitlejal on kohustus enne tegevuse alustamist järelevalveasutusele teada anda ettevõttest, kus toitu käideldakse.
 - ✓ Kuna toidu käitlemine tähendab kõiki toidu tootmise, töötlemise ja turustamise etappe, peavad ettevõttest teatama kõik toidu käitlemisega tegelevad ettevõtjad alates tootmisest kuni toidu tarbijale üleandmiseni v.a. väikeses koguses tootmise puhul.
- ✓ Toidukäitlemise ettevõtted võivad olla kas teatamiskohustuse või loakohustusega - enne 01.07.14 oli loakohustuse termini asemel „tunnustatud“.
- ✓ [25.06.2014 PÕM määruses nr 63](#) lisades 1 ja 2 on esitatud käitlemisvaldkondade ja toidugruppide täpsustatud loetelu, mille puhul peab käitleja esitama kas majandustegevusteate ja millal peab olema tegevusluba.

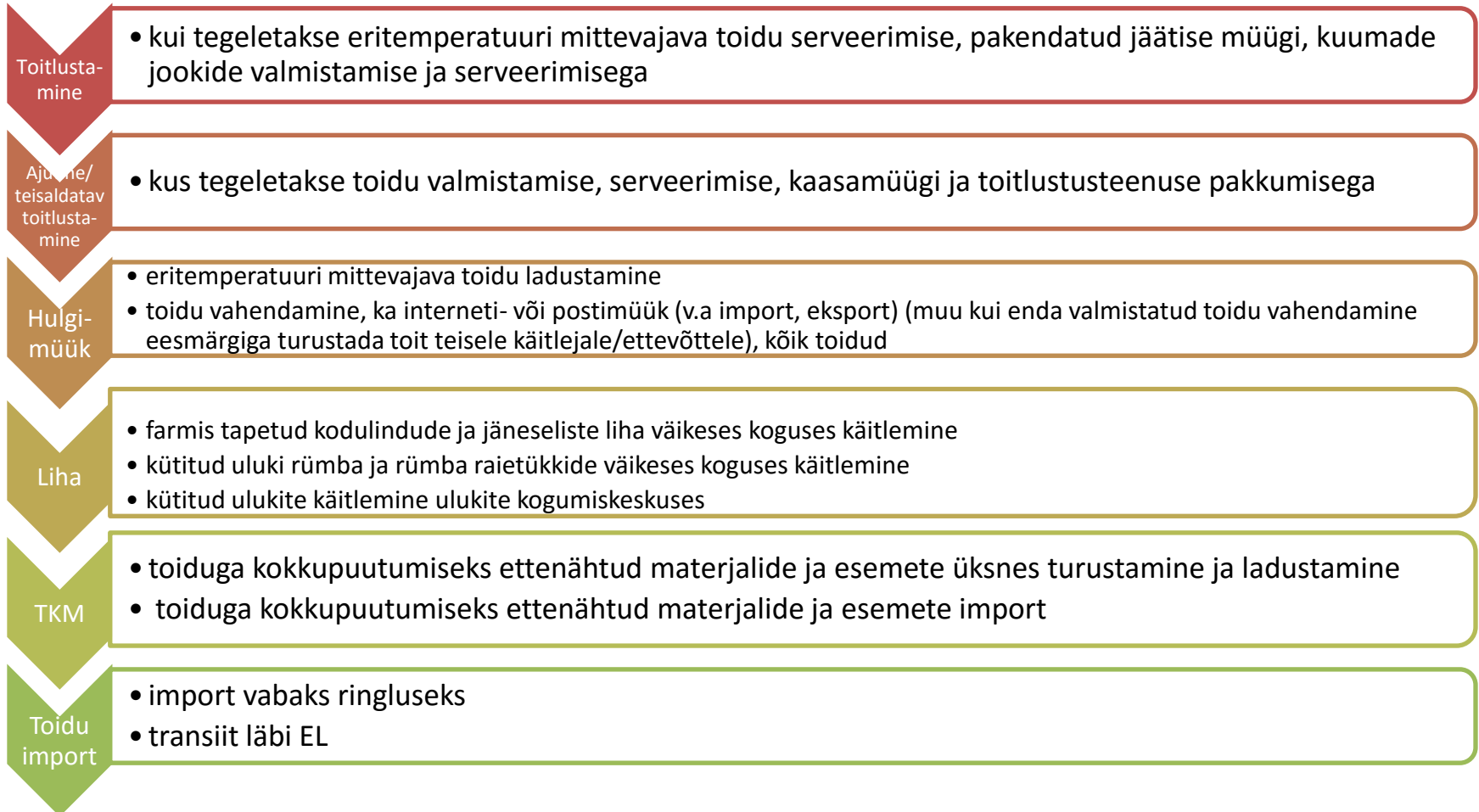
Teatamiskohustus

- ✓ Enne käitlemise alustamist tuleb toidu käitlejal esitada Veterinaar- ja Toiduametile majandustegevusteade.
 - Majandustegevusteate esitamise hetkest peavad toidu käitlejal olema täidetud kõik nõuded, millised vastavale ettevõttele kohalduvad (nt sobivad käitlemisruumid ja sisseseade, enesekontrolliplaan, tervisetõend jne). Alles peale seda kui käitlejal on selge valmisolek nõuete täitmise osas, saab ta toidu käitlemisega alustada.
 - Majandustegevusteate esitamise eest riigilõivu tasuma ei pea.
 - Peale teatise esitamist võtab järelevalveametnik teiega ühendust ning võib tulla kohapeale käitlemistingimusi sh dokumente hindama. Tegevuskoha kontrolli eest rakendatakse järelevalvetasu.

Teatamiskohustusega toidu käitlejad



Teatamiskohustusega toidu käitlejad



Loakohustus

- ✓ **Tegevusloa taotlemise** nõue ja põhimõtted on sätestatud Toiduseaduses, majandustegevuse seadustiku üldosa seaduses ning määrustes (EÜ) nr [852/2004](#), [853/2004](#), [854/2004](#) ja [882/2004](#).
- ✓ **Tegevusloa andmine** on menetlus, mille käigus hinnatakse ja kinnitatakse ettevõtte või selle osa, kus toitu käideldakse, vastavust Toiduseaduses, määrustes (EÜ) nr 852/2004 ja 853/2004 ning muudes asjakohastes toidualastes õigusaktides sätestatud nõuetele. Tegevusloa saamiseks tuleb käitlejal esitada Veterinaar- ja Toiduametile vastavasisuline taotlus koos nõutava dokumentatsiooniga enne käitlemise alustamist.
- ✓ Ettevõtte nõuetekohasust hinnatakse tervikuna või osade kaupa, kui need asuvad eraldi või kui käitlemine toimub mitmes käitlemisvaldkonnas.
- ✓ Ettevõtte tunnustatakse käitlemisvaldkondade kaupa ning kindla toidugrupi käitlemiseks ettevõttes tegevusloa menetlemise ajal valitsenud tingimustel nt. toidu töötlemise valdkonnas ja toidugrupiks on suitsutatud kala.
- ✓ Loakohustusega ettevõtte saab tegevust alustada peale seda kui Veterinaar- ja Toiduamet on ettevõtte vastavust hinnanud ning selleks väljastanud vastava tegevusloa.

Loakohustusega ettevõtted

Piim

- piima kogumine kogumiskeskuses
- piimatoodete valmistamine

Kala

- ettevõtte kus tegeletakse kala rookimise, fileerimise, kalandustoodete valmistamise, pakendamise, külmutamisega
- tehaslaevad

Mesi

- meesegude valmistamine sh pakendamine
- mitte enda toodetud mee pakendamine

Liha

- tapetakse ja töödeldakse loomi (tapamaja); töödeldakse kütitud ulukeid ulukiliha turuleviimiseks; konditustatakse ja lõigatakse liha; valmistatakse hakkliha, lihavalmistisi, lihatooteid; toodetakse sulatatud loomarasva; töödeldakse sooli, magusid ja põisi; toodetakse lihamassi.

Eraelamu

- loomset päritolu toidu valmistamine ja turustamine teisele käitlejale

Loakohustusega ettevõtted

Mitteloosse ja
liittoidu käitlemine

- pakendamine, külmutamine, valmistamine: pähklid, seemned, kuivained, taimsed rasvad, teraviljatooted, pagaritooted, jne

Toitlustamine

- toidu valmistamine, serveerimine, kaasamüük, toitlustusteenuse pakkumine väljaspool ettevõtete, toidu valmistamine eesmärgiga turustada toit teisele käitlejale

Jaemüük

- eritemperatuuri vajava toidu müük, toidu valmistamine eesmärgiga turustada toit otse tarbijale või teisele käitlejale/käitlemisettevõttele

Mesi

- meesegude valmistamine sh pakendamine
- mitte enda toodetud mee pakendamine

Hulgimüük

- eritemperatuuri vajava toidu ladustamine

Tegevusloa taotlemisel esitatavad andmed ja dokumendid

Tegevusloa taotluses tuleb esitada lisaks [majandustegevuse seadustiku üldosa seaduses](#) nimetatud andmetele (vt § 19) järgmised andmed ja dokumendid (alus: [Toiduseadus](#) § 9):

- ✓ toidugruppide loetelu, mille käitlemiseks tegevusluba taotletakse;
- ✓ ettevõtte asendiplaan koos vee ja kanalisatsiooni välisvõrkude plaaniga;
- ✓ 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;
- ✓ andmed käitlemisruumides kasutatud viimistlusmaterjalide kohta;
- ✓ reguleeritava temperatuuri või õhu suhtelise niiskusega või reguleeritava temperatuuri ja õhu suhtelise niiskusega ruumide asjakohase reguleeritava parameetri arväärtused;

Tegevusloa taotlemisel esitatavad andmed ja dokumendid

- ✓ käitlemisprotsessi tehnoloogiline skeem koos toiduohutuse seisukohalt oluliste parameetritega ning tehnoloogia lühikirjeldus;
- ✓ andmed projekteeritud ning kavandatava või tegeliku käitlemisvõimsuse, sealhulgas hoiuruumide mahutavuse kohta;
- ✓ ettevõttes kasutatava vee analüüsi katseprotokollid veeseaduse § 13 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.

Tegevusloateate menetlemine ja otsuse väljastamine

- ✓ Taotluse menetlust alustab järelevalveasutus hetkest, mil kõik tegevusloa menetlemiseks nõutud dokumendid on käitleja poolt täies mahus esitatud.
- ✓ Tegevusloa menetlemisel tutvub ametnik esitatud dokumentidega ning hindab toidukäitlemisettevõtte vastavust õigusaktides esitatud nõuetele jne. Taotluse menetlemiseks on aega kuni 20 tööpäeva.
- ✓ Menetluse lõppedes teeb järelevalveasutus otsuse:
 - tegevusloa otsus (tähtajatu)
 - esialgse tegevusloa otsus (tähtajaline 3+3 kuud)

Kui ettevõtte nõuetele vastavust saab hinnata alles ettevõttes toimuva käitlemise käigus või kui tegevusloa menetluse käigus tuvastati vajadus teha ettevõttes toiduohutuse tagamist otseselt mittemõjutavaid ehituslikke, tehnoloogilisi, töökorralduslikke või muid ümberkorraldusi, siis väljastatakse esialgse tegevusloa otsus kehtivusajaga kuni kolm kuud, mida võib pikendada kuni kuue kuuni.

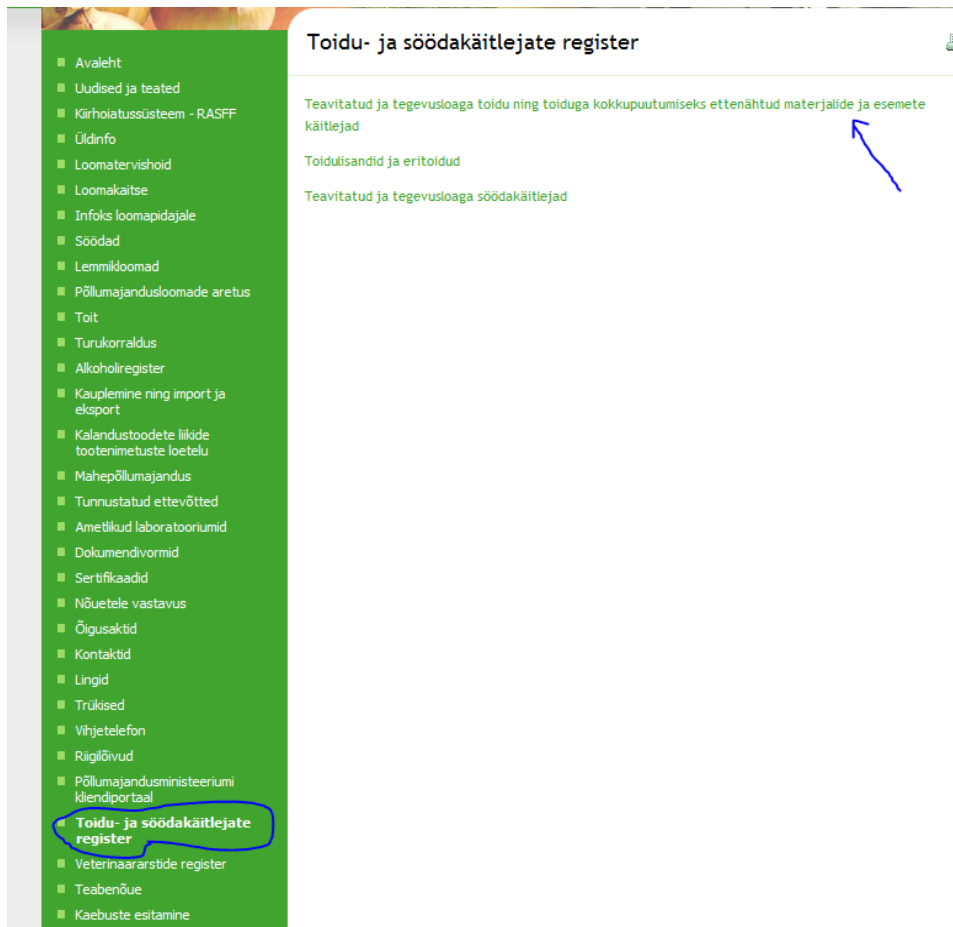
Peale seda tähtaega → tegevusloa otsus või tegevusloa andmisest keeldumise otsus.
 - tegevusloa andmisest keeldumise otsuse
- ✓ Tegevusloa väljastamisel valitsenud tingimusi muutvatest ehituslikest, tehnoloogilistest, töökorralduslikest ja muudest ümberkorraldustest ning käitlemise peatamisest või lõpetamisest peab käitleja teatama asukohajärgsele järelevalveasutusele, edastades viimasele sellekohase teate.

Teatise/avalduse esitamine

- ✓ Alates 01.07.2014 võtsime kasutusele [Maaeluministeeriumi kliendiportaali](#) ning Veterinaar- ja Toiduameti järelevalve infosüsteemi.
- ✓ Teavituse esitamise erinevad võimalused:
 - Läbi kliendiportaali on toidu käitlejatel võimalik esitada vastavasisulisi teatise/taotlusi. Peale teatise esitamist kliendiportaalis jõuab see kohe VTA infosüsteemi vastava ametniku töölauale, kes saab seda vajadusel operatiivselt menetlema hakata.
 - Käitlemise kohta majandustegevusteate esitamisel läbi kliendiportaali jõuab see VTA järelevalve infosüsteemi ca 3 minuti pärast ning siis on see ettevõtte leitav ka läbi avalike päringute teavitatud ettevõtete loetelus. Tegevusloaga ettevõtte aktiveerub registris peale selle kui käitlejale on infosüsteemist väljastatud vastavasisuline tegevusluba.
 - Paberkandjal esitatava avalduse näidisvormid on leitavad VTA kodulehelt: [Toit: Kala käitlemine: Dokumendivormid](#)
- ✓ Kõik toidu käitlemise järelevalvega seonduvad tegevused on koondunud ja tehakse infosüsteemis sh tegevuslubade menetlemine ja väljastamine, kontrollaktide koostamine jne.

Teatise/avalduse esitamine

✓ Teavitatud ja tegevusloaga toidu/ toiduga kokkupuutumiseks ettenähtud materjalide ja esemete käitlejate otsing on leitav Veterinaar- ja Toiduameti kodulehelt <http://www.vet.agri.ee/?op=body&id=1250>



The screenshot displays the website interface for the 'Toidu- ja söödakäitlejate register'. On the left is a green sidebar with a list of navigation items. The main content area on the right shows the title 'Toidu- ja söödakäitlejate register' and a list of links. A blue arrow points to the link 'Teavitatud ja tegevusloaga toidu ning toiduga kokkupuutumiseks ettenähtud materjalide ja esemete käitlejad'.

Toidu- ja söödakäitlejate register

- Teavitatud ja tegevusloaga toidu ning toiduga kokkupuutumiseks ettenähtud materjalide ja esemete käitlejad
- Toidutisandid ja eritoidud
- Teavitatud ja tegevusloaga söödakäitlejad

Navigation menu (left sidebar):

- Avaleht
- Uudised ja teated
- Kirhoiatussüsteem - RASFF
- Üldinfo
- Loomatervishoid
- Loomakaitse
- Infoks loomapidajale
- Söödad
- Lemmikloomad
- Põllumajandusloomade aretus
- Toit
- Turukorraldus
- Alkoholiregister
- Kauplemine ning import ja eksport
- Kalandustoodete liikide tootenimetuste loetelu
- Mahepõllumajandus
- Tunnustatud ettevõtted
- Ametikud laboratooriumid
- Dokumentivormid
- Sertifikaadid
- Nõuetele vastavus
- Õigusaktid
- Kontaktid
- Lingid
- Trüksed
- Vihjetelefon
- Rigiõivud
- Põllumajandusministeeriumi kliendiportaal
- **Toidu- ja söödakäitlejate register**
- Veterinaararstide register
- Teabenõue
- Kaebuste esitamine

Mida soovin teha?	Kellele soovin müüa?	Teavitamine või tegevusluba?	Kes olen?
Müüa ise enda püütud väikeses koguses kala <100kg	Otse tarbijale kodust, laadal, müügikohas, jaemüügiettevõttele sh tootlustusettevõttele	-	Esmatoodete väikese koguse käitleja
Müüa värsket kala >100kg teisaldatavast ettevõttest	Lõpptarbijale	Teavitamine	Teisaldatav jaekaubandusettevõtte
Eraelamus kala suitsutada ja seda müüa	Lõpptarbijale	Teavitamine	Eraelamus toiduvalmistaja
Ühekordne >100 kg kala müük	Lõpptarbijale	Teavitamine	Ajutine jaekaubandusettevõtte
Müüa laadal	Lõpptarbijale	Teavitamine	Avalikul üritusel toidukäitleja
Soovin kala töödelda/käidelda	Kõigile	Tegevusluba	Kalakäitlemise ettevõtte
Soovin jahutatud kala ladustada sh külmutada	Kõigile	Tegevusluba	Ladustaja/ hulгимүүк
Transportida enda püütud kala >100 kg	Kõigile	Teavitamine	Toidu vedaja

Kala käitlemine eraelamus

- ✓ Mida tähendab eraelamus toidu valmistamine?
 - Toidu **regulaarne** valmistamine kodus, eesmärgiga toitu turustada.
 - Toidukäitlemise kohtadeks loetakse ehitisi, rajatisi ja ruume, mida kasutatakse peamiselt elamise tarbeks.
 - Nt eramaja köök, suve- ja/või väliköök, saun, suitsuahi jne.
 - Toidukäitlemiskohtadeks ei loeta ehitisi, rajatisi ja ruume, mis on spetsiaalselt toidu käitlemiseks kohaldatud.

Nõuded toidu käitlemisele eraelamus

- ✓ Euroopa Parlamendi ja Nõukogu määrus nr [852/2004](#) toiduainete hügieeni kohta, selle üldosa ning II lisa ptk III-XII
 - Nõuded käitlemiskohtade puhtusele ja seisukorrale; vahendid hügieeni tagamiseks (pesemisvõimalused jne); toiduga kokkupuutuval pinnale; meetmed ja vahendid käitlemisvahendite puhastamiseks; piisav kuuma ja külma veega varustus; vahendid toidu säilitamistemperatuuri tagamiseks ja seireks; nõuded toidu paigutamisele jne.
 - Nõuded toidu vastuvõtmisele, hoidmisele, kahjuritõrjele, veole, seadmetele, toidujäätmetele, isiklikule hügieenile, toidu pakendamisele sh pakkematerjalidele, kuumtöötlemisele ja väljaõppele.

Toidukäitleja kohustused eraelamus toidu käitlemisel

- ✓ Toidukäitleja on kohustatud kontrollima toidu ja selle käitlemise nõuetekohasust ning rakendama abinõusid selle tagamiseks .
- ✓ Rakendatavaid abinõusid tuleb kirjeldada **enesekontrolliplaanis.**
- ✓ Enesekontrolliplaanis tuleb lahti kirjutada kogu ettevõtte tegevus ning meetodid toidu ohutuse ja nõuetekohasuse tagamiseks.

Enesekontrolliplaan

- ✓ See on plaan, kus on kirjas kõik toidu käitlemisega seonduvad tegevused, nendega kaasnevad ohud ja meetmed ohtude hindamiseks, kõrvaldamiseks ja ennetamiseks või viimiseks vastuvõetavale tasemele.
- ✓ **Enesekontrolliplaani koostamise juhend ja näidis** on leitav VTA koduleheküljelt. Vajadusel pöördu abi saamiseks kohaliku veterinaar keskuse ametniku poole.

Enesekontrolliplaani koostamise etapid

- ✓ 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).
- ✓ 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 inimesed peavad järgima).
- ✓ Tervisetõend (kõigil toitu käitlevatel inimestel peab olema olemas kehtiv tervisetõend, kuidas uuendatakse, kes kontrollib kehtivuse aja lõppemist).

Enesekontrolliplaani koostamise etapid

- ✓ Kahjuritõrje (kes, kuidas ja kui tihti kontrollib, et käitlemisruumides ei oleks kahjureid (nt. närilised, putukad), mida tehakse, kuidas märgatakse kahjureid. Koduloomi ja lemmikloomi ei lubata kohtadesse, kus toitu valmistatakse, ladustatakse, pakendatakse).
- ✓ Jäätmekäitlus (kuidas toimub jäätmete kogumine, kõrvaldamine, eemaldamine).
- ✓ Joogivesi (kuidas on joogivee nõuetele vastava vee olemasolu ettevõttes korraldatud; joogivee uurimine sõltub vee päritolust; kui tihti analüüsitakse vee vastavust joogivee nõuetele; milliseid analüüse tehakse; millises laboratooriumis proove analüüsitakse; mida tehakse juhul kui analüüsitulemused ei vasta nõuetele – kirjeldatud *juhendis [Toidu käitlemisel kasutatav vesi.](#)*).
- ✓ 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).
- ✓ Enesekontrolliplaaniga seotud tegevuste tutvustamine kõigile töötajatele (kuidas on korraldatud).
- ✓ Enesekontrolliplaani toimimise kontrollimine ja dokumentide säilitamine (enesekontrolliplaani ülevaatuse kord, vastavus tegelikule olukorrale, dokumentide säilitamise aeg).

Nõuded toidu päritolule

- ✓ Toidu valmistamisel teiselt käitlejalt vastuvõetav toit peab üldjuhul pärinema tunnustatud/teavitatud ettevõttest, kuid:
 - Kala võib olla käitleja enda püütud või ostetud kalurilt juhul kui seda kala saab käsitleda väikese kogusena (kuni 100kg päevas).

Juhendmaterjalid eraelamus toidu käitlemiseks

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

Kalakäitlemisettevõttele esitatavad nõuded

- ✓ Hügieeni üldnõuded kõikidele toidukäitlejatele on esitatud määruses [852/2004](#) vt II lisa.
 - Üldnõuded toidukäitleruumidele.
 - Erinõuded ruumidele, kus toimub toiduainete ettevalmistamine või töötlemine (põrandad, seinad, lagi jne).
 - Toidu veole.
 - Nõuded: seadmetele, jäätmekäitlusele, veevarustusele, personali hügieenile, toiduainete pakendamisele, kuumtöötlemisele, koolitusele jne.

Kalakäitlemisettevõttele esitatavad nõuded

- ✓ Loomset päritolu toitu käitlevad ettevõtted peavad lisaks määruses 852/2004 esitatule täitma ka määruses [853/2004](#) toodud erinõudeid.
 - I lisa mõisted
 - II lisa ID märgi kohustus
 - III lisa VIII jaos on esitatud erinõuded kalalaevadele (sh külmutuslaevad, tehaslaevad), kala lossimisele selle ajal ja järel, nõuded kalandustooteid käitlevale ettevõttele – nõuded värsketele kalandustoodetele, külmutatud toodetele, parasiitidega seonduvale, töödeldud kalatoodetele nagu kalaõli, vähilaadsetele ja limustele, nõuded organoleptilisele kontrollile, histamiini kontrollile, kalandustoodete pakendamisele, ladustamisele, ja transpordile.

Toidu jälgitavus

- ✓ Toit ja iga aine, mis on ette nähtud toidu koostisse lisamiseks, peab olema jälgitav igal etapil.
- ✓ Käitleja peab välja töötama süsteemi, mis aitab tal tuvastada kõik käitlejad, kellelt on toitu ostetud ja kellele müüdnud. Jälgitavuse puhul kehtib reegel – üks samm ette ja üks samm taha.

Kala käitlemisel peab kala päritolu tõendav dokument olema ettevõttes ja kala vedamisel veovahendis. Kala käitleja on kohustatud selle esitama järelevalvet teostavale isikule selle nõudmisel.

Püügil → püügiluba, püügipäevik, ümberlaadimisdeklaratsioon



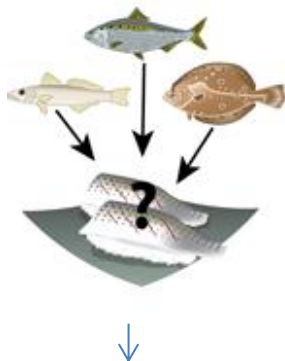
Lossides kala → lossimisdeklaratsioon



Maapinnal → üleandmisdeklaratsioon
transpordikviitung
esmakokkuostukviitung

Tarbija teavitamine

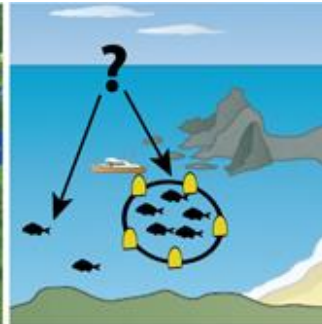
- ✓ Jaekaubandusettevõttes nt turul/laadal asuvas müügikohas, tarbijale üleantava müügipakendisse pakendamata toidu ja tarbija soovil müügikohas pakendatava toidu puhul esitatakse tarbijale vahetult toidu juures või toidu müügikohas füüsilise või elektroonilise vahendi kaudu kergesti nähtaval kohal selgesti loetavalt järgmine [teave](#):



Kalaliigi eestikeelne tootenimetus ja teaduslik nimetus



Püügipiirkond ja püügivahendi liik



Tootmismeetod

Käitleja nimi, kes toitu müüb „kõlblik kuni ...“

- ❖ Mõlemakeelsed nimetused leiab põllumajandusministri määruse „[Kalapüügi- ja vesiviljelustoodete liikide tootenimetuste loetelu](#)“ lisa toodud loendist. Lisas on loetletud ligi 300 liigi tootenimetused nii ladina kui ka eesti keeles.
- ❖ Märge püügipiirkonna kohta ja **püügivahendi liigi kohta**
- ❖ Viide tootmismeetodile. Viide peab sisaldama teavet selle kohta, kas kalatoode on püütud merest või mageveekogust või on ta vesiviljelussaadus (nt „merest püütud“; „mageveekogust püütud“; „kasvatatud“).

Tarbija teavitamine

✓ Õigusaktid

- Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EL) nr [1169/2011](#), milles käsitletakse [toidualase teabe esitlemist tarbijale](#)
 - Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EL) nr [1379/2013](#) kalapüügi- ja vesiviljelustoodete ühise turukorralduse kohta
 - Põllumajandusministri määrus „[Kalapüügi- ja vesiviljelustoodete liikide tootenimetuste loetelu](#)“
 - Põllumajandusministri määrus „[Müügi- ja vesiviljelustoodete liikide toidualase teabe esitamise nõuded](#)“
- ✓ EL määruseid saab kätte portaalist EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/>)
- ✓ Eesti õigusaktid elektroonilisest Riigi Teatajast <https://www.riigiteataja.ee>
- ✓ Infot toidu märgistamise kohta on leida ka VTA kodulehelt:

[Toit: toidu märgistamine](#)

Infovoldik: Kalapüügi ja vesiviljelustoodete märgistamise uutest nõuetest
<http://www.agri.ee/sites/default/files/content/valjaanded/2015/trykis-2015-kalatoodete-margistamine.pdf>

Dioksiin Läänemere kalades

- ✓ Läänemere kalades on dioksiini uuringuid teostatud alates 2002. aastast. Viimane dioksiini seire teostati 2013-2014.a. läbiviidud projekti raames.
- ✓ Dioksiini piirnorm kalades on 3,5 pg/g märgkaalu kohta.
- ✓ Uuringute põhjal saab öelda, et dioksiini sisaldus kalas sõltub suurel määral selle vanusest ja suurusest. Eeltoodust lähtuvalt võib riskigruppi kuuluvaks kalaks lugeda räime pikkusega üle 18 cm (kaaluga üle 32 g) ning kilu pikkusega üle 12,5 cm (kaaluga üle 11 g). Erand: ICES püügipiirkonnast 28-2 püütud räim ≤ 21 cm.

Kalakäitlemisettevõtete kohustused dioksiiniga seonduvalt

- ✓ Inimeste tervise kaitsmise seisukohalt on oluline, et potentsiaalselt dioksiiniga saastunud kala ei satuks tarbija söögilauale. Seetõttu on kalakäitlemisettevõtetele kohustus riskigruppi kuuluvad kalad toidu käitlemisel välja sorteerida.
- ✓ Selleks on alates 2006. a. kalakäitlemisettevõtetele kohustus rakendada vastavaid meetmeid, mis peavad olema kajastatud ettevõtte enesekontrolliplaanis.
 - Enesekontrolliplaanis peab olema määratletud kuidas, millises käitlemise etapis toimub ülemõõduliste kalade väljasorteerimine; kontrolltoimingud peavad olema fikseeritud seirelehtedel, jne.

Dioksiin Läänemere kalades

Kilu/räime mõõtmisel
tuleb mõõta kala

kogupikkus (joonisel: Maximum
Total Length)!

Kilu:

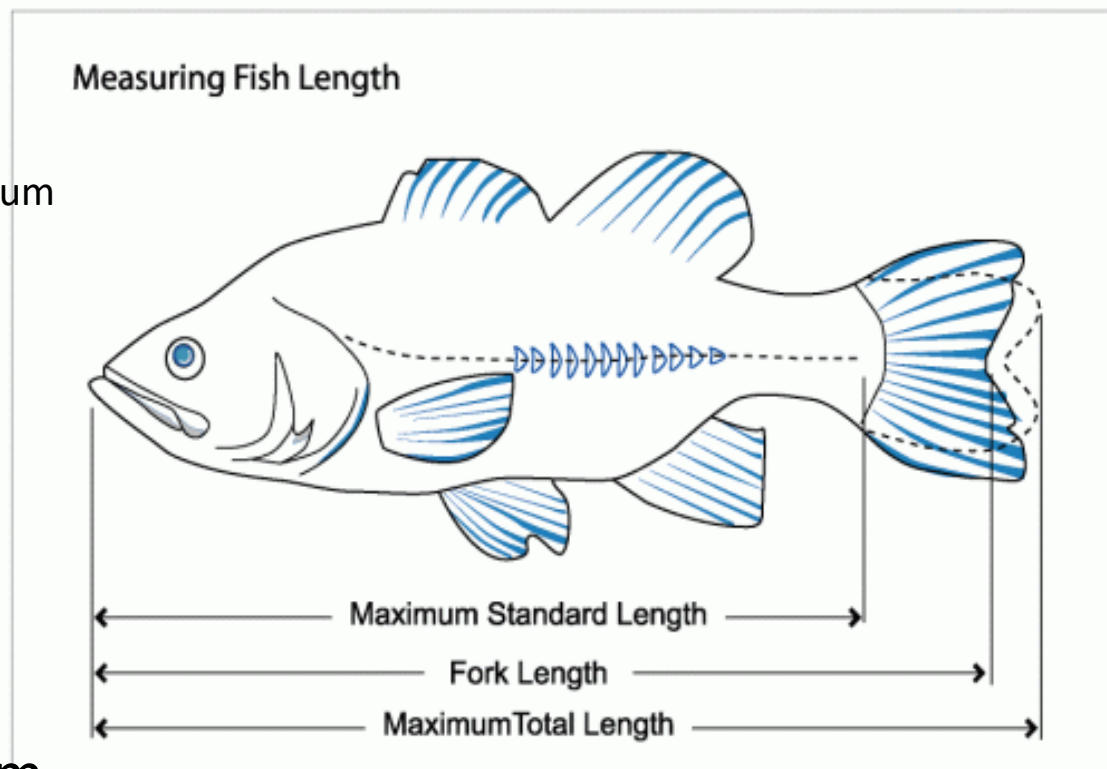
Pikkus 12,5 cm

Kaal 11 g

Räim:

Pikkus 18 cm; ≤ 21 cm

Kaal 32 g



Polütsüklilised aromaatsed süsivesinikud-PAH

- ✓ (PAH) on rühm saasteaineid - rühm orgaanilisi ühendeid kahest või rohkemast ühendatud aromaatselt tsüklist, mille moodustavad süsiniku ja vesiniku aatomid.
- ✓ PAH-d tekivad puidu mittetäieliku põlemise tagajärjel – seos suitsutamise ja PAH esinemise vahel.
 - ✓ Toidu *suitsutamise* on protsess, mida kasutatakse säilitamismeetodina, et pikendada toidu kõlblikkusaega tänu suitsu komponentidele, mis suruvad alla mõnede mikroorganismide kasvu. Suitsutamist kasutatakse ka selleks, et saada suitsutatud toidu iseloomulik maitse ja välimus.
- ✓ Piirnormid esitatud määruses (EÜ) nr 1881/2006.
- ✓ PAH4- benzo(a)püreen, benzo(a)antratseen, benzo(b)-fluoranteen ja krüseen.
- ✓ Normid alates **01.09.2014** (muudeti määrusega 835/2011):
 - benzo(a)püreen **2,0**
 - PAH4 **12,0**
- ✓ Benzo(a)püreen ei ole sobivaim indikaator toidus sisalduvate PAH taseme määramise jaoks.
- ✓ Kõige sobivam indikaator on PAH4, mis võimaldab hinnata, kas toidus sisalduvate PAH tase hoitakse tasemel, mis ei põhjusta ohtu inimese tervisele.

PAH

- *Otsene suitsutamine* on suitsutamisprotsess, mille korral suits tekib kambris, kus toitu töödeldakse (traditsiooniline).
- *Kaudne suitsutamine* on protsess, mille käigus kasutatakse suitsugeneraatoreid ning suits tekib kambris, mis asub eraldi suitsutatavast toidust.
- Suitsu võidakse mitmel viisil puhastada, nt kasutades vesifiltrit või tõrva kondensaatorit enne, kui suits suunatakse suitsukambrisse.

PAH

- ✓ Puidu mittetäieliku põlemise tagajärjel võib moodustuda sadu eri liike PAH-e.
- ✓ PAHi tekkimine suitsutamise ajal/ toidu saastumine oleneb:
 - puidu liigist;
 - suitsutamise viisist (otsene või kaudne);
 - toidu ja suitsuallika vahelisest kaugusest;
 - toidu paiknemisest suitsuallika suhtes;
 - suitsutamise kestusest ja temperatuurist;
 - toidu rasvasisaldusest;
 - kambri puhtusest ja hooldamisest.

PAH

- ✓ Suitsutamisel tuleb kasutada vaiguta puitu (väldi okaspuud). Ei tohi kasutada puitu, mida on kemikaalidega töödeldud. Väiksem veesisaldus võib põhjustada kütuse kiire põlemise ja suurema PAHi koguse.
- ✓ Suitsutatava toidu suurem kaugus suitsuallikast vähendab PAHi sisaldust toidus.

PAH

- ✓ Otsese suitsutamise ajal võib toidust suitsuallikasse tilkuv rasv suurendada PAHi sisaldust suitsus ja seeläbi ka suitsutatud toidus. Selleks, et ära hoida PAHi sisalduse suurenemist rasva tilkumisest lahtisesse tulle, võib panna suitsutatava toidu ja soojusallika vahele perforeeritud metallplaadid.
- ✓ PAH on seotud osakestega - osakeste eraldamiseks suitsust võin kasutada ka filtrit. See vähendab võimalikku saastumist PAH-iga.
- ✓ Hapnikku peab olema õiges proportsioonis, sest nii liiga palju kui ka liiga vähe hapnikku soodustab PAHide tekkimist.
- ✓ Üldjuhul suureneb PAHi tekkimine temperatuuri tõstmisel. Selleks, et minimeerida PAHi teket tuleks temperatuuri vastavalt reguleerida.

PAH

- ✓ Suitsutamise kestus peaks olema võimalikult lühike selleks, et vähendada toidupindade viibimist PAHi kandva suitsu keskkonnas.
- ✓ Kui kuum suits on ainus soojusallikas (nt traditsioonilised suitsutushooned), siis tuleb suitsutuskamber kuumutada enne, kui sinna toit pannakse.

Tänan!