



Euroopa Maaelu Arengu
Põllumajandusfond:
Euroopa Investeeringud
maapiirkondadesse



**„Teadmussiirde pikaajalise programmi põllumajanduse, toidu ja
maamajanduse tegevusvaldkonnas“ (riigihange nr 222076)**

TOIDU JA TOIDUOHUTUSE VALDKONNA ARUANNE

Lisa 7

Aruandeperiood 01.07.2021 – 31.12.2021

Tallinn 2022

Sisukord

Sisukord	2
Sissejuhatus	4
1. Kokkuvõte 2021. a planeeritud ja elluviidud tegevustest.....	5
1.1 Elluviidud tegevused	5
1.2 Tegevuskava täitmises esinenud muudatused	6
1.3 Tulemuslikkuse analüüs.....	6
2. Ettepanekud jätkutegevuste osas.....	8
2.1 Soovid tagasisidest	8
2.2 Ettepanekud jätkutegevusteks	9
3. Korraldatud infopäevad ja nende tulemuslikkuse analüüs	10
3.1 Toidualase teabe esitamine.....	10
3.1.1 Päevakava	10
3.1.2 Osavõtjate tagasiside	11
3.1.3 Kokkuvõtlik hinnang ja tulemuslikkuse analüüs	12
3.2 Toidupettuse ennetamine toidukäitlemisettevõttes.....	12
3.2.1 Päevakava	12
3.2.2 Osavõtjate tagasiside	13
3.2.3 Kokkuvõtlik hinnang ja tulemuslikkuse analüüs	14
3.3 Nõuetele mittevastava toidu turult kõrvaldamine ja tagasikutsumine.....	14
3.3.1 Päevakava	14
3.3.2 Osavõtjate tagasiside	15
3.3.3 Kokkuvõtlik hinnang ja tulemuslikkuse analüüs	16
3.4 Toiduohutuskultuuri kujundamine ja hindamine toidukäitlemisettevõttes.....	16
3.4.1 Päevakava	16
3.4.2 Osavõtjate tagasiside	17
3.4.3 Kokkuvõtlik hinnang ja tulemuslikkuse analüüs	18
4. Korraldatud täienduskoolitused ja nende tulemuslikkuse analüüs.....	19
4.1 Läbiviidud täienduskoolitused	19
4.2 Osavõtjate tagasiside	20
4.3 Kokkuvõtlik hinnang tulemuslikkuse analüüs	22
5. Väljaantud teabematerjalid	23
5.1 Biokirmed toidutootmise keskkonnas.....	23
5.2 Konservide ohutu tootmine	23
5.3 Toidu nimetused. Mis on mis? Veed ja veepõhised joogid	24
6. Veebiseminarid.....	25
7. Veebileht toiduteave.ee	26
7.1 Veebilehe toiduteave.ee külastatavus	26

7.2 Veebilehe toiduteave.ee haldamine	28
8. 2021. a kokkuvõte ja 2022. a plaanid	31

Sissejuhatus

Toidu ja toiduohutuse valdkonna tegevusi hakati „Teadmussiirde pikaajalise programmi põllumajanduse, toidu ja maamajanduse tegevusvaldkonnas“ (riigihange nr 222076) raames ellu viima alates 2021. a teisest poolaastast. Seni täideti „Teadmussiirde pikaajalise programmi toiduohutuse tegevusvaldkonnas“ (riigihange nr 177781) raames sõlmitud hankelepinguga esitatud tellimust tegevuste teostamiseks 2021. a esimesel poolaastal.

ÜhendPIPi toidu ja toiduohutuse valdkond hõlmab järgnevat teemasid:

- Toidu bioloogiline ohutus (toiduhügieen, enesekontroll, toidu mikrobioloogia, toidu säilitamine, zoonoosid, mikroobide resistentsus);
- Toidu keemiline ohutus (erinevad saasteained, toidu ohutust mõjutavad töötlemisviisid, lisaained, lõhna- ja maitseained, ensüümid, toiduga kokkupuutuvad materjalid);
- Toiduteave (märgistamine, toitumisalane märgistamine, toitumis- ja tervisealased väited);
- Toidugruppide erinõuded (toidugrupid, millele on kehtestatud kvaliteedinõuded, GM toit, uuendtoit, rikastatud toit, eriliste toitumisvajadustega inimestele mõeldud toit (nt imikutoit, ravitoit));
- Head tootmis- ja hügieenitavad;
- Toiduohutust tagavad tootmis- ja töötlemistehnoloogiad.

Toidu ja toiduohutuse valdkonna tegevused avaldatakse lisaks pikk.ee lehele ka veebilehel www.toiduteave.ee.

ÜhendPIPi hanke ühistäitjate hulgast viivad toiduvaldkonna tegevusi ellu Eesti Põllumajandus-Kaubanduskoda (edaspidi EPKK), Eesti Toiduainetööstuse Liit (edaspidi Toiduliit) ja Eesti Maaülikool (edaspidi EMÜ). Valdkonda juhib Toiduliit. Valdkonnajuhhi ülesandeid täidab Toiduliiduga sõlmitud käsunduslepingu alusel Kairi Ringo (kairi.ringo@toiduteave.ee).

1. Kokkuvõte 2021. a planeeritud ja elluviidud tegevustest

1.1 Elluviidud tegevused

2021. oli planeeritud ellu viia järgnevas tabelis toodud tegevused. Kõik infopäevad ja koolitused toimusid veebikeskkonnas. Ära jäi üks planeeritu infopäev ning üks teabeleht lükkus järgmisse aastasse.

- Toimus 4 veebipõhist infopäeva, osavõtjaid kokku 332
- Toimus 7 veebipõhist täienduskoolitus, osavõtjaid kokku 169
- Ilmus 3 elektroonilist teabematerjali
- Avaldati 3 veebiseminari salvestust

Tegevus (teema vastavalt tellimusele)	Täitja. Olukord. Märkused
Infopäevad (5)	Toiduliit, EPKK, EMÜ
Toidualase teabe esitamine (2)	1. Toiduliit Toimus MS Teams keskkonnas 11.11, osavõtjaid 122. Täpsem teema „Teabe esitamine toidu kaugmüügi ja pakendamata toidu müügi korral“ 2. Jäi ära (EPKK)
Toidupettuse ennetamine toidukäitlemisettevõttes	EMÜ Toimus BBB keskkonnas 02.12, osavõtjaid 73
Nõuetele mittevastava toidu turult kõrvaldamine ja tagasikutsumine	Toiduliit Toimus MS Teams keskkonnas 03.12, osavõtjaid 72
Toiduohutuskultuuri kujundamine ja hindamine toidukäitlemisettevõttes	EMÜ Toimus BBB keskkonnas 17.12, osavõtjaid 65
Täienduskoolitused (7)	EMÜ, veebipõhised (BigBlueButton keskkonnas)
Toidupatogeenid	01.10, osavõtjaid 15
Allergeeniohje toidukäitlemisettevõtte enesekontrolliplaanis	08.10, osavõtjaid 22
Enesekontrollisüsteemi loomine ja auditeerimine	29.10, osavõtjaid 22
Toiduhügieen ja -ohutus, algaste	02.11, osavõtjaid 28
Toiduhügieen ja enesekontroll eraelamus toidu valmistamisel	12.11, osavõtjaid 27
<i>Salmonella</i> spp toidupatogeenina	19.11, osavõtjaid 27
Toiduhügieen ja -ohutus, keskaste	07.-09.12, osavõtjaid 28

Teabematerjalid ¹	Toiduliit, EMÜ
Biokirmed toidutootmise keskkonnas	EMÜ. Avaldatud elektrooniliselt, 20 lk pdf https://toiduteave.ee/wp-content/uploads/2021/11/Biokirmed-toidutootmise-keskkonnas-veebi.pdf
Konservide ohutu tootmine	EMÜ. Avaldatud elektrooniliselt, 37 lk, pdf https://toiduteave.ee/wp-content/uploads/2021/12/Konservide tootmine veebi PIP2021.pdf
Toidu nimetused. Mis on mis? Lihatooted	Toiduliit. Lükkus 2022.
Toidu nimetused. Mis on mis? Veed	Toiduliit. Avaldatud elektrooniliselt, 1 A4, kahepoolne, pdf https://toiduteave.ee/wp-content/uploads/2022/01/veed teabeleht veebi viimane.pdf
Elektroonilised väljaanded	EPKK, Toiduliit, EMÜ
Veebiseminarid erinevatel aktuaalsetel toiduohutuse teemadel	10.12 "Toidu tervisemõjuga seotud teadusuuringud" (Toiduliit) 15.12 "Biokirmed toidutootmise keskkonnas" (EMÜ) 16.12 "Toidu raiskamise vähendamine – "kõlblik kuni" asemel "parim enne"" (EPKK) Salvestused avaldatud https://toiduteave.ee/salvestused/

1.2 Tegevuskava täitmises esinenud muudatused

Ära jäi üks infopäev teemal „Toidualase teabe esitamine“. Ärajäänud infopäev oli planeeritud käsitlema säilibisaja märgistamisel „kõlblik kuni“ märkelt „parim enne“ märkele üleminekut. Kuna teemas on mõned ebaselged kohad ja Maaeluministerium planeerib 2022 alguses arutelusid nii teadlaste kui ka jaekaubanduse esindajatega, siis otsustati pigem infopäeva ära jätta. Toimus veebiseminar sissejuhatusena samasse teemasse.

2022. aasta tegevuskavasse kanti üle teabematerjal „Toidu nimetused. Mis on mis? Lihatooted“. Planeeritud teabelehe (maht 1 A4) sisu osas ei saavutatud konsensust ning seetõttu lükatakse teabelehe valmimine 2022. aastasse.

1.3 Tulemuslikkuse analüüs

2021. a esimesel poolaastal täideti veel „Teadmussirde pikaajalise programmi toiduohutuse tegevusvaldkonnas“ (riigihange nr 177781) raames sõlmitud hankelepinguga esitatud tellimust. „Teadmussirde pikaajalise programmi põllumajanduse, toidu ja maamajanduse tegevusvaldkonnas“ (riigihange nr 222076) raames alustati toiduvaldkonna tegevustega oktoobrist, mistõttu väga palju tegevusi teha ei jõutud. Huvi toimunud infopäevade ja koolituste vastu oli jätkuvalt suur. Olude sunnil toimusid kõik infopäevad ja koolitused veebikeskkonnas. Veebisündmused ei anna küll vahetut kontakti lektori ja osalejate vahel, kuid võimaldavad suurel hulgal osalejatel saada esmaseid teadmisi.

Osaleja tagasisidet küsisime elektrooniliselt. Kahjuks vastab tagasisideküsimustikele suhteliselt väike arv osalenuid. Vastanute hinnangul täitsid infopäevad ja koolitused nende ootused täielikult või suurel

¹ Teabematerjalide osas kokkulepitud protseduur juhtudel, kui Tellimuses on ette nähtud materjali sisu kooskõlastamine Maaeluministeriumiga: Esmalt kooskõlastatakse Maaeluministeriumiga materjali kavand, seejärel esitatakse materjal arvamuse avaldamiseks ning lõpuks kooskõlastamiseks.

määral. Täpsem tagasiside analüüs on esitatud allpool sündmuste kaupa. Täitjate hinnangul saab lugeda kõiki infopäevi ja koolitusi kordaläinuks. Huvi nende vastu oli suur ja osalejate tagasiside positiivne.

Detsembris alustasime uue veebiseminaride lühiformaadiga. Seminaride pikkus oli kuni 1,5 tundi olenevalt osalejate aktiivsusest ja küsimuste arvust. Eelregistreerimist ei olnud, seminaride toimumise veebikeskkonna lingid avaldati eelteadete juures. Vahetult kuulas seminari olenevalt teemast 60-100 inimest, lisaks on palju kordi vaadatud salvestust. See annab alust arvata, et uus formaat võeti hästi vastu ning sellega tasub jätkata ka edaspidi.

Teabematerjalide hulgast tõstame esile põhjalikke materjale biokirmest ja konservide ohutust tootmisest. Eesti keeles kättesaadav koondatud teave nendel teemadel on kindlasti käitlejatele suureks abiks.

2. Ettepanekud jätkutegevuste osas

2.1 Soovid tagasisidest

Uurisime infopäevade tagasisides, milliste teemade käsitlemist osalejad edaspidi sooviksid. Vastata sai vaid vabavastustena, valikvastuseid ette antud ei olnud.

Vabavastusena esitatud mõtted vajalike teemade kohta grupeeritult teemade kaupa:

Mikrobioloogia	Listeria proovid (uhtmeproovid, toiduproovid)	
	Bakterite kasvutingimused, kuidas ajaga ja keskkonnas muutunud	
Enesekontroll, kvaliteedijuhtimine, toiduohutuskultuur	Töötajate kaasamine toiduohutuse juhtimisse, iga töötaja roll süsteemis	
	Nõuetele mittevastava toidu turult kõrvaldamine ja tagasikutsumine	
	<i>Food fraud</i> ja sabotaaž	
	Käitumine toidukaebuste, nakkuspuhangute korral	
Säilitamine	Toidu säilimisaja määramine	
Õigusaktid, nõuete täitmine	Seadusandlus	
	Eraelamus või väikeses koguses alkoholi tootmine, kuidas alustada, millised nõuded, analüüsid, kuidas määrata kvaliteeti jne, nõuded seadmetele	
	Puu- ja Köögivilja müügi ning turustamise kohta	
Mürgistamine	toidulisandite mürgistamine	
	Toitumis- ja tervisealased väited, lubatud terviseväited funktsionaalsete toitute kohta	
	Vitamiini koguste arvutamine tootesse	
TKM	Pakendimürgistus	
	Korduvkasutusega nõud (ringkarbid jms)-ohud, võimalused, kuidas hinnata riske, deklaratsioonid/sertifikaadid	
	vastavusdeklaratsioonid, migratsioonitestid	
Toiduhügieen	Tootmiskeskonna hindamine: erinevad kiirtestid pindadele nii mikrobioloogia kui ka allergeenide osas, kuidas suruõhku analüüsida, aurukondensaati jms.	
	Taimse toorme hügieen	
	Köökide hügieenilisus koristuse aspektist	
Keemilised ohud	PAH, Bensopüreen, akrüülamiidid - kuidas vältida, millal tekivad, kuidas analüüsi teha, millist toorainet valida jms	
	Lisaained: tutvustus, kasutamine, seadusandlus, ohud, kasutuseesmärk	
	Magusained, vitamiinid, toiduvärvid, lõhna ja maitseained, suhkruasendajad	
Varia	Non-GMO verifitseerimine, toormaterjalide seotud teemad (nt kuidas efektiivsemalt kinnitada toormaterjale)	
	RASFF-süsteemi kasutamine, info kättesaadavus tarbijale, käitlejale	
	Spetsiifilisemate toiduainesektoritega seotud olulisemad teemad nt meetootmine, jahu- ja tangainete tootmine, taimedega seotud teemad.	
	Mahetootmine - dokumentatsioon, aruandlus, ohud, võimalused, mahemürgistus	
	Uuendtoidud	
	Uued trendid toiduainetetööstuses	
	Jaemüük ja e-kaubandus	
	Toidu raiskamise teemaatikal - BB tähtaja ületanud tooraine kasutamine toidu tootmises (nt BB tähtaja ületanud suhkur jm ohutud toorained).	

Koolituste tagasisides uuriti samuti seda, millistest koolitusteedest tuntakse puudust.

Väga palju tuntakse huvi mikrobioloogia temaatika vastu sh laboritööd ja kõik sellega kaasnev. Üsna palju huvi tuntakse eraelamus toidu valmistamisega seotud koolitusteede vastu (kogemus-vahetus). Enesekontrollisüsteemi loomine ja parendamine on endiselt olulised teemad. Uue teemavaldkonnana tuuakse välja vajadus spetsiifilisemate hügieenikoolituste järele: pagari- ja kondiitritoodete hügieen, piima (esmatootmise) hügieen, tapahügieen, taimsete saaduste hügieen. Samuti on märgitud teemasid: uuendtoidud, putukad meie toidulaual, BRC standardi nõuete koolitus.

2.2 Ettepanekud jätkutegevusteks

Võib öelda, et osaliselt soovitud teemad korduvad: on teemasid, mida on juba käsitletud, aga mida küsitakse taas. Hoolimata sellest, et 5 aastat on pikaajaliste programmide raames tegevusi läbi viidud, soovatakse ikka samu teemasid. Inimesed vahetuvad, teemakäsitlused uuenevad, nõuded muutuvad. Ka on varasemas tagasisides märgitud, et ettevõtetesse tuleb üha enam tööle inimesi, kellel puudub erialane haridus, mistõttu on täienduskoolitused/infopäevad/materjalid väga vajalikud. 2022. jätkatakse väljakujunenud tegevustega, aga on ka uusi. Oluline on jätkata erineva ettevalmistuse ja teadmiste tasemega osalejatele suunatud tegevusi - anda välja nii keerukamaid sisulisi teabematerjale kui ka n.ö sissejuhatust teemasse.

2022. tegevuskava planeerimisel pandi suuremat rõhku valdkonnas alustajate teavitamisele. Üha rohkem räägitakse toidu raiskamise vähendamise vajadusest ning sellega seonduvalt toidu annetamisest. Ka selles osas planeeritakse infopäevi ja materjale. Lisaks tavapärasele pdf formaadis teabematerjalidele kavandatakse **uusi (lühiformaate):** taskuhäälinguid, videoloenguid ja veebiseminare. Kuigi ka infopäevi ja koolitusi hinnatakse osalejate poolt kõrgelt, oleks ajas oluliselt mitte muutuvat teavet (nt põhinõuded) otstarbekam edastada taasvaadatavas formaadis.

Tellimuses esitatakse tegevused formaatide kaupa. **Sisuliselt võiks tegevused jaotada aga sihtrühmade ja/või teemade kaupa nii, et ühte teemat käsitletakse erinevates formaatides või suunatakse samasisulist infot erinevates formaatides samale sihtrühmale.** Sisuliselt võiks kujuneda tegevuste maatriks, kust näeme süsteemset lähenemist sihtrühmade/teemavaldkondade kaupa. Näiteks on 2022. aastaks planeeritud valdkonnas alustajatele järgnevad tegevused:

- teabeleht: põhinõuded (millega peab arvestama);
- taskuhääling: põhinõuded (üldpõhimõtted, millega peab arvestama);
- infopäevad toiduohutuse tagamise nõuded valdkonnas alustajatele/väikekäitlejale;
- koolitus: toiduhügieen ja -ohutus, algaste;
- koolitus: toiduhügieen ja enesekontroll eraelamus toidu valmistamisel;
- teabematerjal: mittetööstuslikes tingimustes konservide ohutu tootmine; teabematerjal: ettevõtte ehituse, projektlahenduse ja seadmete hügieeninõuded mikroettevõtetele jne.

Täpne ülevaade kõigist 2022. aastaks planeeritud tegevustest on toodud aruande lõpus.

Nii infopäevade kui ka koolituste tagasisidest ilmneb, et üha enam **soovatakse valdkonnaspetsiifilisi koolitusi/infopäevi.** Näiteks soovatakse spetsiifilisemaid hügieenikoolitusi pagari- ja kondiitritoodete, piima esmatootmise, taimsete saaduste ja tapahügieen osas. Osalejad eelistaksid, et kogu info oleks koondatud neile olulise valdkonna põhiselt. Näiteks tagasisidest vastused küsimusele millistel teemadel koolitust soovitakse: „Toiduhügieen ja tootmishügieen ja patogeenid taimsete saaduste puhul alates farmi tasandilt kuni esmase kergema töötlemise (lõikamine, kuivatamine, sügavkülmutamine) ja edasimüümiseni.“; „Säilivuse määramine pagari- ja kondiitritoodetel“.

Kas soovitakse, et infopäevad/koolitused oleksid **rohkem praktilise suunitlusega**, inimesed jagaksid oma kogemust. Näide tagasisidest: „Võiks tulla keegi realselt rääkima rajatud koduköögist nt millised olid suuremad probleemid koduköögi loomisel.“

3. Korraldatud infopäevad ja nende tulemuslikkuse analüüs

Kokku toimus 2021. a II poolaastal ÜhendPIPi raames 4 veebipõhist infopäeva. Teave infopäevade kohta ja jaotusmaterjalid on avaldatud <https://toiduteave.ee/toimunud-infopaevad/aasta-2021/>

Osavõtjate tagasisidet koguti elektroonilise tagasisidevormi kaudu, milles küsiti osavõtjate hinnangut infopäeva sisu, korralduse ja esinejate/ettekannete kohta ning saadud teabe uudsuse ja töös kasutatavuse kohta. Samuti küsiti vabavastustena, milliste teemade käsitlemist soovitakse edaspidi.

Kahjuks vastab enamasti elektroonilistele tagasisideküsimustikele suhteliselt väike osa osalenutest.

Kahe Toiduliidu korraldatud infopäevade puhul jagasime eelregistreerunutele ka infopäeva salvestuse vaatamise linki. Infopäeval olid mõned inimesed, kes juba enne infopäeva küsisid selle võimaluse järele, kuna neile ei sobinud toimumise aeg.

3.1 Toidualase teabe esitamine

Infopäeva täpsem pealkiri: Teabe esitamine toidu kaugmüügi ja pakendamata toidu müügi korral

Toimumise aeg: 11.11.2021

Toimumise koht: Microsoft Teams veebikeskkonnas

Korraldaja: Toiduliit

Osavõtjate arv: 122

<https://toiduteave.ee/infopaev-11-11-2021-veebis-toidualase-teabe-esitamine/>

Toidu e-kaubandus (kaugmüük) on viimasel ajal kiiresti kasvanud, toiduaineid müüakse nii sotsiaalmeedias kui ka erinevates kogukonnagruppides. Veebist leiab nii eraelamus toidukäitlejaid kui ka suurte jaekettide e-poodide. Hetkeolukord toidu kohta esitatava teabe osas on aga erinevates e-poodides/e-platvormidel erinev. Lisaks tuleb tähelepanu juhtida sellele, et ka pakendamata toidu kohta teabe edastamisel on omad nõuded, mida peab käitleja järgima. Seetõttu korraldati infopäev, et jagada infot toidu kaugmüügiga kaasnevatest nõuetest, sh pakendamata toidukaupade puhul kehtivatest nõuetest. Tutvustati ka suvel valminud märgistamise e-käsiraamatut.

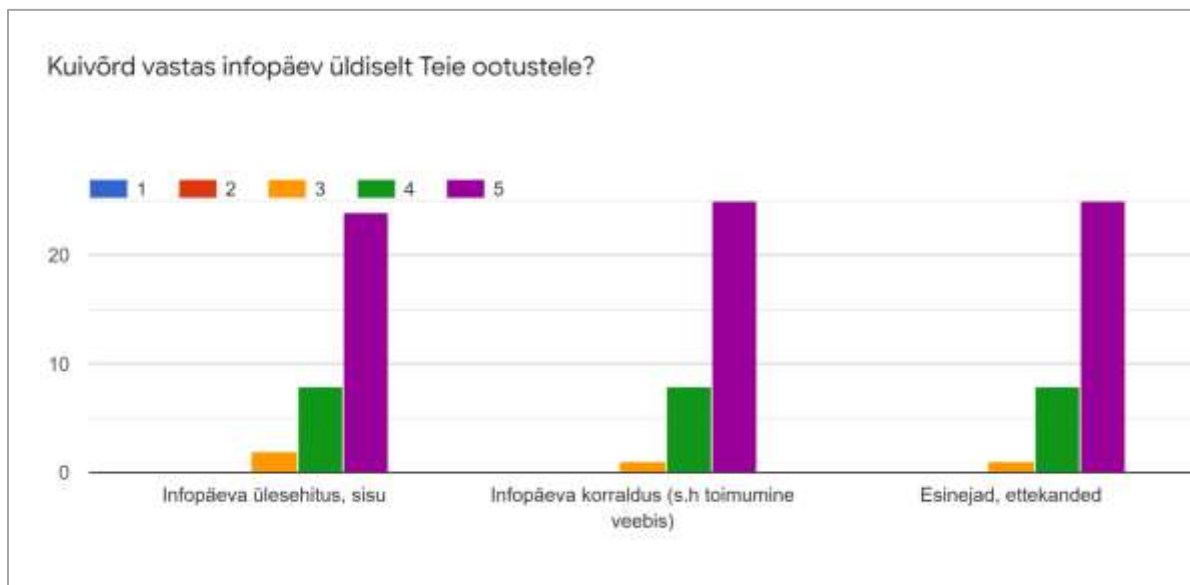
3.1.1 Päevakava

10:00 – 10:45	Ülevaade märgistamise käsiraamatust Kairi Ringo, käsiraamatu koostaja
10:45 – 11:15	Toidualase teabe esitamise nõuded kaugmüügi (e-poe) korral/ pakendamata toidu müümise korral Hellika Kallaste, Maaeluministeriumi toiduohutuse osakonna nõunik
11:15 – 11:45	Nõuete järgimine toidu e-kaubanduse puhul Marii-Heleen Arna, Põllumajandus- ja Toiduameti peaspetsialist (e-kaubandus)
11:45 – 12:00	Sirutuspaus
12:00 – 12:45	(Pakendamata) puu- ja köögivilja (kaug)müügi puhul toidualase teabe esitamise nõuded ja nende järgimine Marika Arula, Põllumajandus- ja Toiduameti nõunik (värske puu- ja köögivilja turustamine)
12:45 – 13:15	E-poes toidualase teabe esitamise kogemus Pille-Riin Pleer, Orkla Eesti AS e-poe projektijuht
13:15 – 13:20	Päeva kokkuvõte

3.1.2 Osavõtjate tagasiside

Tagasisidevormi täitis 34 osalenut. Hinnang infopäeva sisule, korraldusele, esinejatele ja ettekannetele oli valdavalt väga positiivne – üle 70% vastanutest andis hinnangu 5 (joonis 1). Kõigi esinejaid ja ettekandeid hinnati võrdselt kõrgelt – 17-25 inimest 34st andis hinnangu 5.

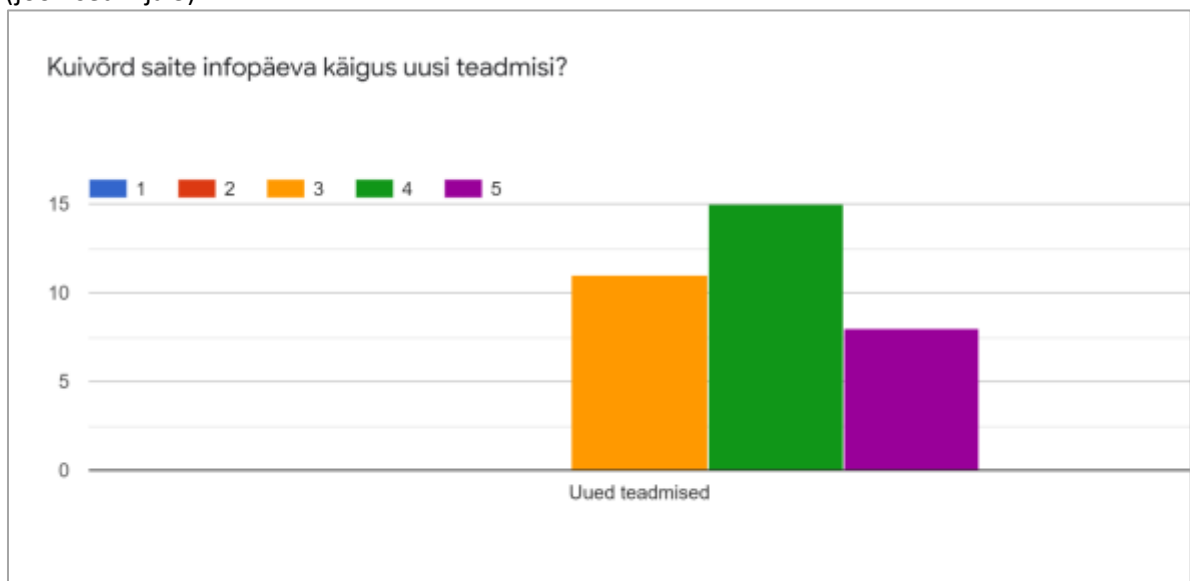
Sõnalisest tagasisidest: „Nii huvitav infopäev oli, kordagi ei raatsinud arvutist eemale minna. Oleks võinud pikem olla.“, „Väga tore, asjakohane, kergelt jälgitavate ettekannetega, päevateemaline.“. Välja toodi mõned veebisündmuse tehnilised probleemid, mis osalejaid häirisid: mitmed esinejad ei saanud olla esinemise ajal kaameraga; osalejaid häirivad süsteemi teated, et „keegi ootab lobby“; kellegi kadus esitluse pilt ära jms



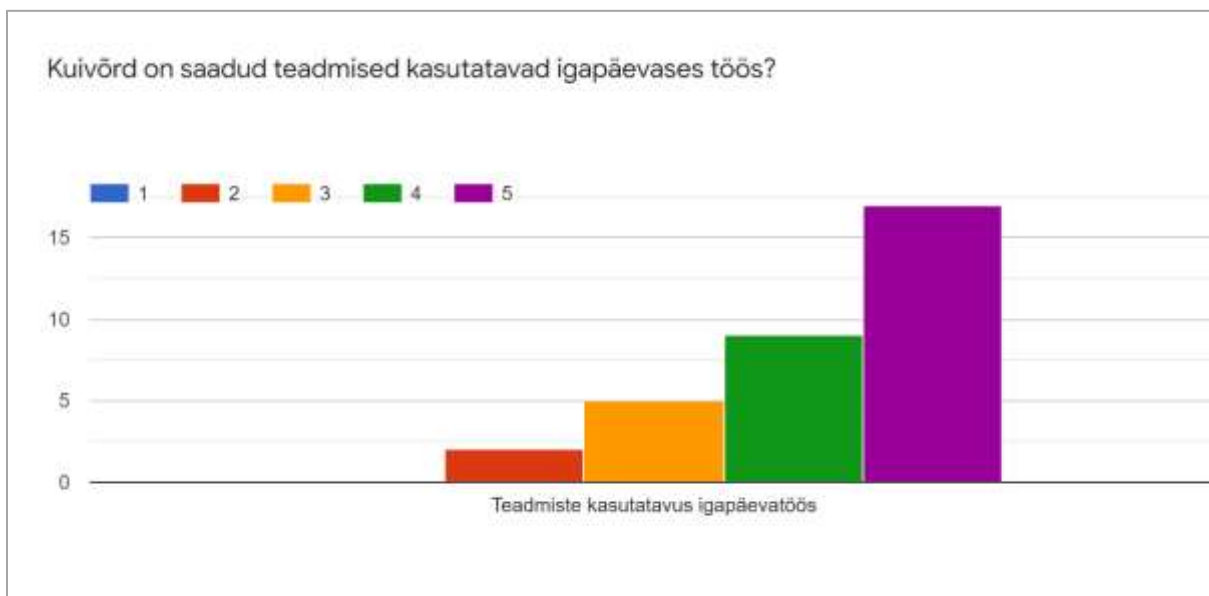
Joonis 1. Üldine hinnang infopäevale „Toidualase teabe esitamine“.

Skaala: 1 -ei vastanud üldse ootustele; 5 – vastas täielikult ootustele. Vertikaalteljel vastanute arv (n=34)

Väga uueks saadud teadmisi ei hinnatud. Kõrgemalt hinnati saadud teadmiste töös kasutatavust (joonised 2 ja 3)



Joonis 2. Hinnang infopäeva „Toidualase teabe esitamine“ käigus saadud teabe uudsusele. Skaala: 1 - teema oli tuttav, uut infot ei saanud; 5 - teema oli uus, sain palju uut infot. Vertikaalteljel vastanute arv (n=34)



Joonis 3. Hinnang infopäeva „Toidulase teabe esitamine“ käigus saadud teabe kasutatavusele igapäevatoos. Skaala: 1 - info ei ole igapäevases töös kasutatav; 5 - info on täielikult töös kasutatav. Vertikaaltejel vastanute arv (n=34)

3.1.3 Kokkuvõtlik hinnang ja tulemuslikkuse analüüs

Toidulase teabe (toidu märgistamise) infopäevi on eelneva toiduohutuse pikaajalise programmi vältel korraldatud 2-3 igal aastal. Kuna tegemist on väga detailirohke valdkonnaga, kus tõlgendused vahel ka ajas muutuvad, siis on infopäevad alati huvilisterohked. Huvi infopäeva vastu oli ka seekord suur (122 osalejat). Osalejad andsid infopäeva korraldusele ja esinejatele väga positiivse hinnangu. Infopäev keskendus kahele alateemale – pakendamata toidu kohta teabe edastamine ning kaugmüügil teabe edastamine. Tutvustati ka suvel valminud toidu märgistamise e-käsiraamatut, mis pakkus paljudele huvi. Ka edaspidi võiks korraldada infopäevi, mis keskenduvad detailsemalt mõnele toidu märgistamise alateemale. Näiteks ka selle infopäeva tagasisides sooviti, et edaspidi käsitletak tootumis- ja tervisealaste väiteid, toidulisandite ja mahemärgistust.

3.2 Toidupettuse ennetamine toidukäitlemisettevõttes

Toimumise aeg: 02.12.2021

Toimumise koht: veebikeskkond Big Blue Button (BBB)

Korraldaja: EMÜ

Osavõtjate arv: 73

<https://toiduteave.ee/infopaev-02-12-2021-veebis-toidupettuste-ennetamine/>

Infopäeva eesmärgiks on tutvustada toidupettuse olemust ning selle tuvastamise ja ennetamise võimalusi ettevõtte enesekontrollisüsteemis. Infopäev erines harjumuspärastest selle poolest, et selle viis läbi üks esineja.

3.2.1 Päevakava

Käsitletud teemad:

Toidupettuse vormid.

Toiduseaduse nõuded.

VACCP (Vulnerability Assessment Critical Control Points) toidu võltsimise ennetamise süsteemi ja

TACCP (Threat Assessment Critical Control Points) toidu kaitsmise süsteemi olemus.
Tooraine ja materjalide riskihindamine.
Võltsimise ennetamise ja toidu kaitsmise võimalused toidukäitlemisettevõttes.

Ajakava:

09.00 – 10.30 õppetöö

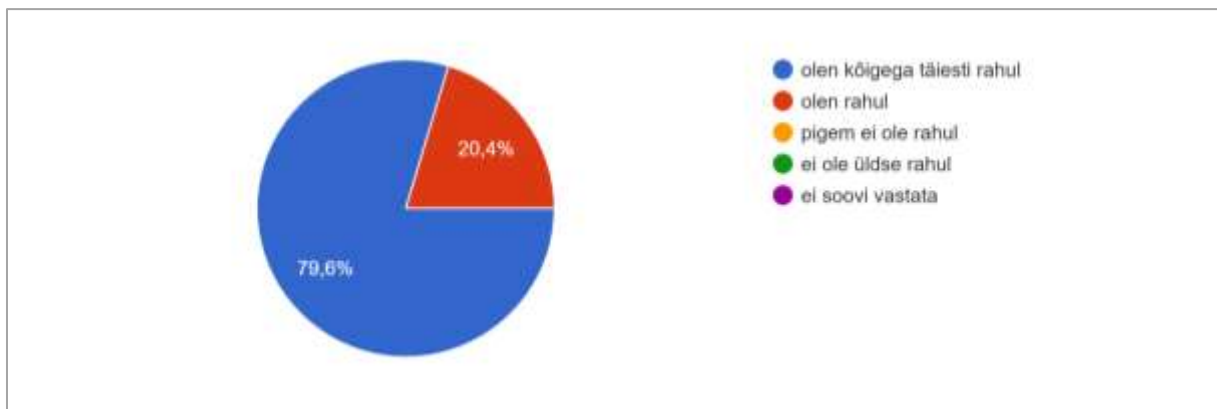
10.30 – 10.45 paus

10.35 – 12.15 õppetöö

Õppejõud: Katrin Laikoja, mag (tehn), Eesti Maaülikooli veterinaarmeditsiini ja loomakasvatuse instituudi toiduhügieeni ja rahvatervise õpetooli lektor

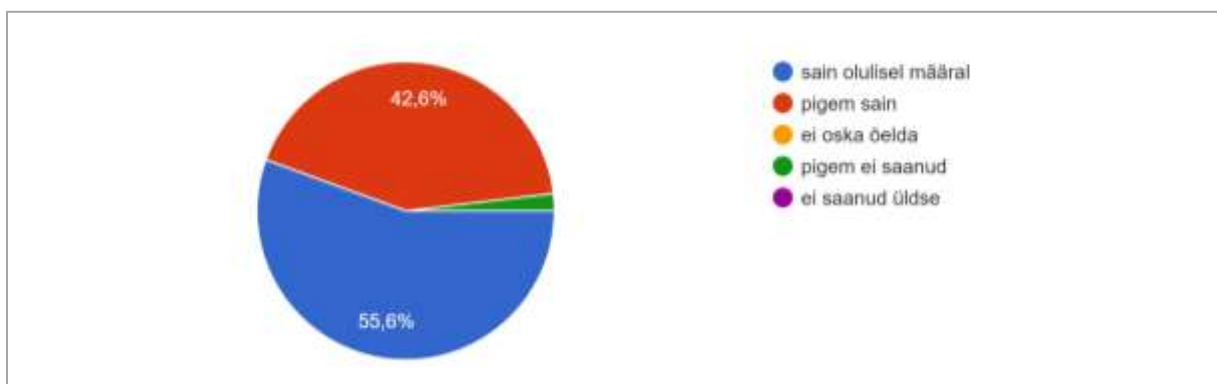
3.2.2 Osavõtjate tagasiside

Tagasisidet andis 54 osalejat. 79,6% vastanutest jäid lektori, infopäeva sisu ja õppematerjalidega täiesti rahule ja 20,4% rahule. Infopäev hinnati sisult põnevaks, inforohkeks, kaasahaaravaks. Välja toodi seda, et teema on uus ja vajalik. Tunnustati ladusat ja põhjalikku esitlust ning õppejõu professionaalsust.



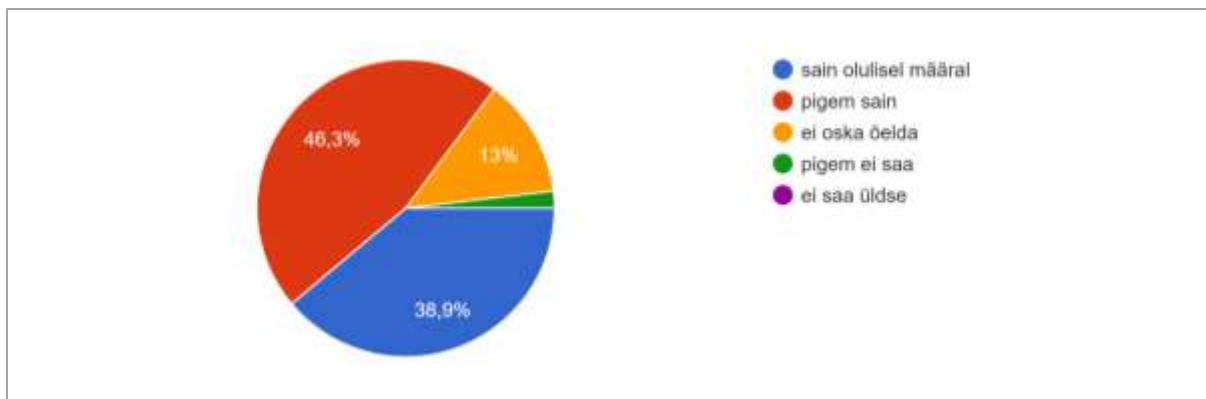
Joonis 4. Üldine hinnang infopäevale „Toidupettuse ennetamine toidukäitlemisettevõttes“ (n=54)

Uusi teadmisi sai infopäevalt olulisel määral 55,6% vastanutest, pigem sai 42,6% ning 1,9% (1 vastanu) pigem ei saanud midagi uut teada. Uue teadmisenä tõi välja VACCP-süsteemi ülevaade; vabavarana kasutatavad töövahendid, registrid, andmebaasid; maitseainete võltsimine; erinevaid *food fraud* keskkonnad; erinevad toidupettusega seotud regulatsioonid ja veebisaidid päringute tegemiseks.



Joonis 5. Hinnang infopäeva „Toidupettuse ennetamine toidukäitlemisettevõttes“ käigus saadud uutele teadmistele (n=54)

Oma igapäevatoos saab õpitut rakendada olulisel määral 38,9%, pigem saab 46,3%, 13% ei osanud öelda ning 1 arvas, et ei saa.



Joonis 6. Hinnang infopäeva „Toidupettuse ennetamine toidukäitlemisettevõttes“ käigus saadud teabe rakendatavusele igapäevatoos (n=54)

3.2.3 Kokkuvõtlik hinnang ja tulemuslikkuse analüüs

Kuna infopäev andis osalejatele võimaluse mõelda ja arutleda erinevate toidupettuse võimaluste üle, saada juhiseid, kuidas see kõik üle vaadata tulenevalt oma ettevõtte kontekstist, siis võib hinnata, et infopäev täitis oma eesmärgi toidukäitlejate sihtgrupile. Tagasisides hinnati infopäeva sisult põnevaks, inforohkeks ja kaasahaaravaks. Välja toodi seda, et teema on uus ja vajalik. Tunnustati ladusat ja põhjalikku esitlust ning õppejõu professionaalsust. Toidupettuste teema on üha suurema tähelepanu all, mistõttu tuleks jätkata selle kajastamist.

3.3 Nõuetele mittevastava toidu turult kõrvaldamine ja tagasikutsumine

Toimumise aeg: 03.12.2021

Toimumise koht: Microsoft Teams veebikeskkonnas

Korraldaja: Toiduliit

Osavõtjate arv: 72

<https://toiduteave.ee/infopaev-03-12-2021-veebis-toidu-tagasikutsumine/>

Kui toidukäitlejal on põhjust arvata, et toit on ohtlik, siis tuleb tal viivitamatult alata selle turult eemaldamine. Infopäeval käsitleti sellise toidu tagasikutsumise või turult kõrvaldamise protsessi nõudeid, erinevate osapoolte (sh järelevalve) õigusi ja kohustusi ning teabe edastamist tarneahelas. Räägiti ka toidu- ja söödaalase kiirhoiatussüsteemi RASFF toimimisest. Toodete tagasikutsumisest räägiti etüleenoksiidi sisaldavate toodete ning müügikeelu saanud bambus-plastnõude näitel. Oma praktilisi kogemusi jagasid ettevõtete esindajad.

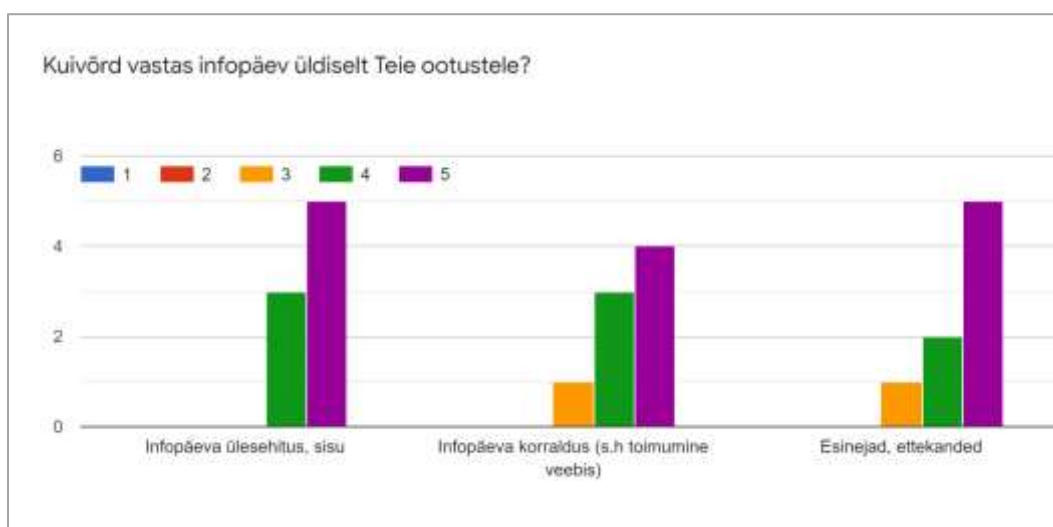
3.3.1 Päevakava

10:00 – 10:45	Ohtliku toidu turult kõrvaldamise ja tagasikutsumise üldnõuded Jaana Oona Põllumajandus- ja Toiduameti juhtivspetsialist
10:45 – 11:15	Toidu- ja söödaalane kiirhoiatussüsteemi (RASFF) toimimine Elle Männisalu Põllumajandus- ja Toiduameti peaspetsialist
11:15 – 11:45	Bambus-plastnõud ja nende müügikeeld Margot Paavel Põllumajandus- ja Toiduameti toiduosakonna peaspetsialist
11:45 – 12:15	Lõunapaus
12:15 – 12:45	Etüleenoksiidi sisaldavate toodete tagasikutsumise protsessi näide Kristi Kallip Põllumajandus- ja Toiduameti peaspetsialist
12:45 – 13:05	Kvaliteedijuhtimissüsteem ja toote turult tagasikutsumise näide toidutööstuselt Alevtina Tjulkina-Portnova Salvest AS kvaliteedijuht

13:05 – 13:25	Kvaliteedijuhtimissüsteem ja toote turult tagasikutsumise näide jaeketilt Algis Murumaa Rimi Eesti Food AS kvaliteedijuht
13:25 – 13:30	Päeva kokkuvõte

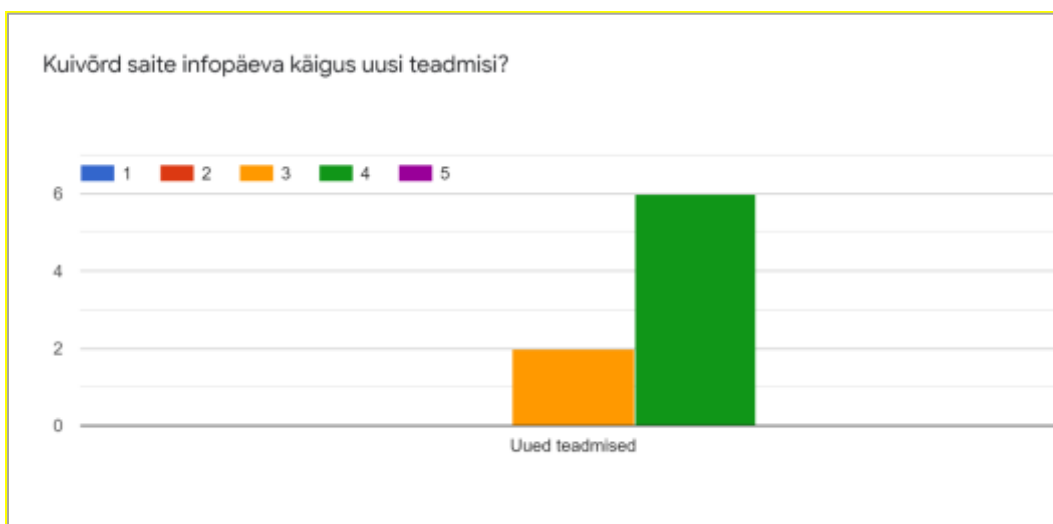
3.3.2 Osavõtjate tagasiside

Tagasisidevormi täitis kahjuks ainult 8 osavõtjat, mistõttu ei saa tagasisidet pidada esinduslikuks. Üle 50% vastanutes hindasid infopäeva sisu, korraldust, esinejaid ja ettekandeid ootustele täielikult vastavaks. Veebiülekanedes oli tehnilise probleeme, mis kajastub ka korraldusele antud veidi madalamas hinnangus. Esinejate kaupa antud individuaalsetes hinnangutes arvasid samuti üle poole vastanutest, et kõik esinejad väga head (hinnang 5).

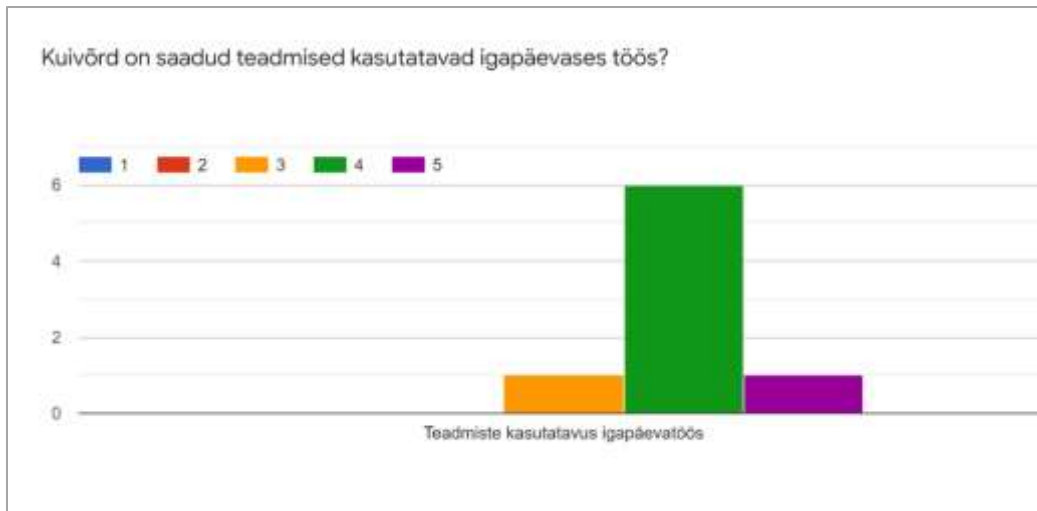


Joonis 7. Üldine hinnang infopäevale „Nõuetele mittevastava toidu turult kõrvaldamine ja tagasikutsumine“. Skaala: 1 -ei vastanud üldse ootustele; 5 – vastas täielikult ootustele. Vertikaalteljel vastanute arv (n=8)

Saadud teadmiste uudsuse ja igapäevatoös kasutatavuse hinnangutes domineeris 4 (joonised 8 ja 9).



Joonis 8. Hinnang infopäeva „Nõuetele mittevastava toidu turult kõrvaldamine ja tagasikutsumine“ käigus saadud teabe uudsusele. Skaala: 1 - teema oli tuttav, uut infot ei saanud; 5 - teema oli uus, sain palju uut infot. Vertikaalteljel vastanute arv (n=8)



Joonis 9. Hinnang infopäeva „Nõuetele mittevastava toidu turult kõrvaldamine ja tagasikutsumine“ käigus saadud teabe kasutatavusele igapäevatoos. Skaala: 1 - info ei ole igapäevases töös kasutatav; 5 - info on täielikult töös kasutatav. Vertikaalteljel vastanute arv (n=8)

3.3.3 Kokkuvõtlik hinnang ja tulemuslikkuse analüüs

Teema oli aktuaalne seoses juba pikalt jätkuva etüleenoksiidi sisaldavate toodete turult tagasikutsumisega. Osalejaid oli 72, osavõtt oli elav, infopäeva käigus küsiti küsimusi nii suuliselt kui ka veebikeskkonna vestlusaknas kirjalikult. Tagasiside andnud 8 inimest hindasid kõrgelt kõiki ettekandeid/esinejaid ning infopäeva üldiselt. Infopäev oli sisuliselt õnnestunud. Lisandväärtuse andsid kaks põhjalikku ettevõtte esitlust. Kindlasti on ohtliku toidu tagasikutsumine ja turult kõrvaldamine teema, mis vajab aeg-ajalt käsitlemist, kuna selline kohustus käitlejatel on, kuid puuduvad täpsed kirjeldused/juhendid, kuidas seda praktikas korraldada.

3.4 Toiduohutuskultuuri kujundamine ja hindamine toidukäitlemisettevõttes

Toimumise aeg: 17.12.2021

Toimumise koht: veebikeskkond Big Blue Button (BBB)

Korraldaja: EMÜ

Osavõtjate arv: 65

<https://toiduteave.ee/infopaev-17-12-2021-veebis-toiduohutuskultuur/>

Toiduhügieeni määruses 852/2004 on uue nõudena sees ettevõtte toiduohutuskultuuri kujundamine, säilitamine ning sellekohaste tõendite esitamine. Infopäeval tutvustas Katrin Laikoja, milliseid on mõned võimalused toiduohutuskultuuri kujundamiseks ja hindamiseks ettevõttes.

3.4.1 Päevakava

Käsitletud teemad:

Toiduohutuskultuuriga seonduvad nõuded Codex Alimentarius toiduhügieeni standardis, EL määruse 852/2004 XI ptk, rahvusvahelistes standardites.

Toiduohutuskultuuri kujundamine, säilitamine ja hindamine ettevõttes.

Juhtkonna kohustused, töötajate roll toiduohutuskultuuri edendamisel.

Ajakava:

09.00 – 10.30 õppetöö

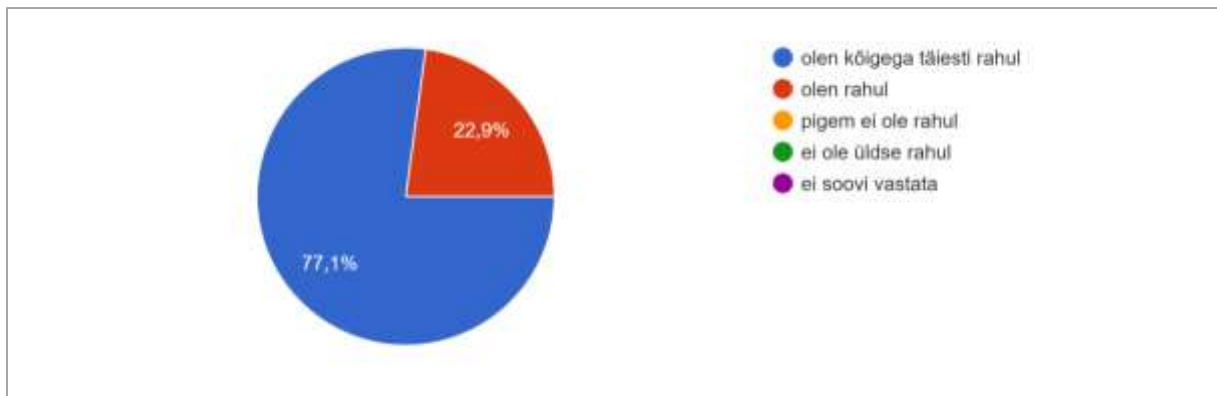
10.30 – 10.45 paus

10.35 – 12.15 õppetöö

Õppejõud: Katrin Laikoja, mag (tehn), Eesti Maaülikooli veterinaarmeditsiini ja loomakasvatuse instituudi toiduhügieeni ja rahvatervise õppetooli lektor

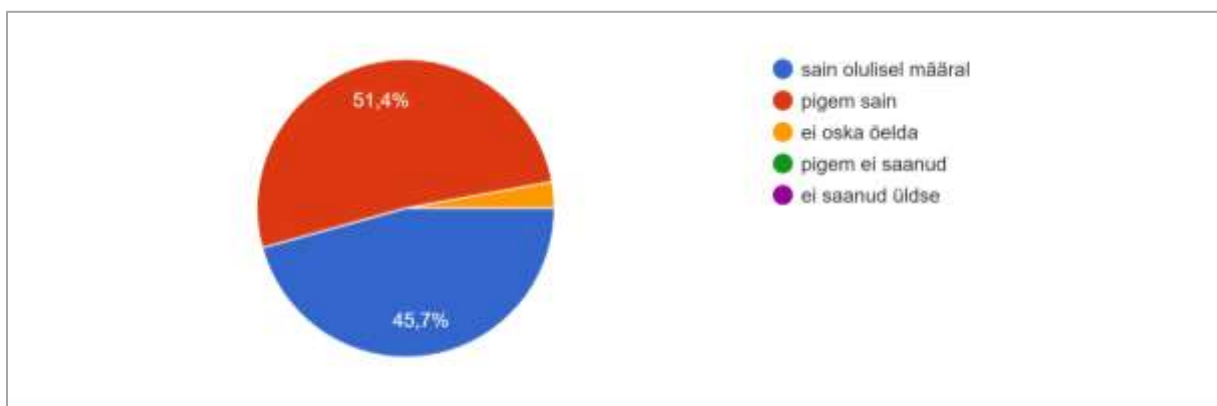
3.4.2 Osavõtjate tagasiside

Tagasisidet andis 35 osalejat. 77,1% vastanutest jäid lektori, infopäeva sisu ja õppematerjalidega täiesti rahule ja 22,9% rahule. Infopäev hinnati väga sisukaks, huvitavaks, informatiivseks, uut materjali sisaldavaks.



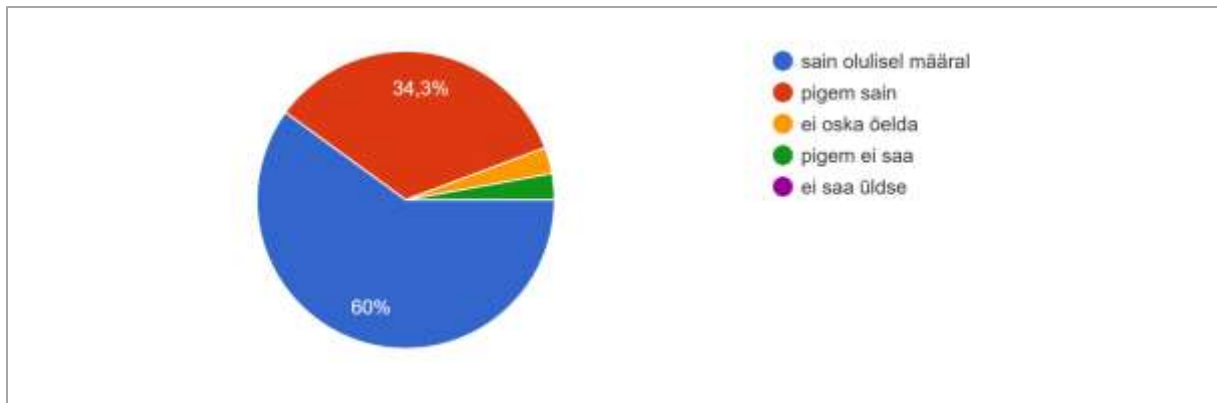
Joonis 10. Üldine hinnang infopäevale „Toiduohutuskultuuri kujundamine ja hindamine toidukäitlemisettevõttes“ (n=35)

Uusi teadmisi sai olulisel määral 45,7% vastanutest, pigem sai 51,4% ning 2,9% (1 vastanu) ei osanud öelda. Uue teadmisenäidena toodi välja mõistete täpsus, näited, tehnikad, küsimustik, kommunikatsioon töötajate ja juhtkonnaga. Saadi teadmine, et lähenemisviise toiduohutuskultuurile on rohkem kui üks, ning ideid, kuidas alustada toiduohutuskultuuri loomist ettevõttes või kuidas hinnata olemasolevat kultuuri.



Joonis 11. Hinnang infopäeva „Toiduohutuskultuuri kujundamine ja hindamine toidukäitlemisettevõttes“ käigus saadud uutele teadmistele (n=35)

Oma igapäevatoos saab õpitut rakendada olulisel määral 60%, pigem saab 34,3%, 2,9% (1 osaleja) ei osanud öelda ning 1 arvas, et ei saa.



Joonis 12. Hinnang infopäeva „Toiduohutuskultuuri kujundamine ja hindamine toidukäitlemisettevõttes“ käigus saadud teabe kasutatavusele igapäevatoos (n=35)

3.4.3 Kokkuvõtlik hinnang ja tulemuslikkuse analüüs

Infopäev hinnati osalejate poolt väga sisukaks, huvitavaks, informatiivseks, uut materjali sisaldavaks. Kuna infopäev andis osalejatele võimaluse mõelda ja arutleda oma ettevõtte toiduohutuskultuuri üle, siis võib hinnata, et infopäev täitis oma eesmärgi toidukäitlejate sihtgrupile. Toiduohutuskultuuri kujundamine, säilitamine ja sellekohaste tõendite esitamine on uue üldsõnalise nõudena toiduhügieeni määruses 852/2004. Kindlasti on vaja sellega seotud teavitustööd jätkata, et selgitada kuidas seda nõuet praktikas täita saab.

4. Korraldatud täienduskoolitused ja nende tulemuslikkuse analüüs

Eesti Maaülikooli poolt korraldatuna toimus 2021 aasta II p.a-l toidu ja toiduohutuse valdkonna raames 7 koolitust, milles osales õppetöös ühtekokku 169 osalejat (124 erinevat isikut) 92-st erinevast ettevõttest. Õpirühmade keskmiseks täituvuseks oli 24 osalejat.

4.1 Läbiviidud täienduskoolitused

	Täienduskoolituste loetelu	Toimumise aeg ja koht	Päevakava	Lektorid	Osavõtjate arv
1.	Toidupatogeenid	01.10.2021 veebipõhine (BigBlueButton keskkonnas)	10.00-11.30 õppetöö 11.30-12.00 paus 12.00-13.30 õppetöö 13.30-13.45 paus 13.45-15.15 õppetöö	Mati Roasto	15
2.	Allergeeniohje toidukäitlemisettevõtte enesekontrolliplaanis	08.10.2021 veebipõhine (BigBlueButton keskkonnas)	10.00-11.30 õppetöö 11.30-12.00 paus 12.00-13.30 õppetöö 13.30-13.45 paus 13.45-15.15 õppetöö	Katrin Laikoja	22
3.	Enesekontrollisüsteemi loomine ja auditeerimine	29.10.2021 veebipõhine (BigBlueButton keskkonnas)	10.00-11.30 õppetöö 11.30-12.00 paus 12.00-13.30 õppetöö 13.30-13.45 paus 13.45-15.15 õppetöö	Katrin Laikoja	22
4.	Toiduhügieen ja -ohutus, algaste	02.11.2021 veebipõhine (BigBlueButton keskkonnas)	10.00-11.30 õppetöö 11.30-12.00 paus 12.00-13.30 õppetöö 13.30-13.45 paus 13.45-15.15 õppetöö	Katrin Laikoja	28
5.	Toiduhügieen ja enesekontroll eraelamus toidu valmistamisel	12.11.2021 veebipõhine (BigBlueButton keskkonnas)	10.00-11.30 õppetöö 11.30-12.00 paus 12.00-13.30 õppetöö 13.30-13.45 paus 13.45-15.15 õppetöö	Katrin Laikoja	27
6.	Salmonella spp. toidupatogeenina	19.11.2021 veebipõhine (BigBlueButton keskkonnas)	09.00 - 10.30 õppetöö 10.30 - 10.45 paus 10.45 - 12.15 õppetöö	Mati Roasto	27
7.	Toiduhügieen ja -ohutus, keskaste	07.- 09.12.2021 veebipõhine (BigBlueButton keskkonnas)	9.00-10.30 õppetöö 10.30-10.45 paus 10.45-12.15 õppetöö 12.15-12.45 paus 12.45-14.15 õppetöö 14.15-14.30 paus 14.30-16.00 õppetöö	Katrin Laikoja Mati Roasto	28

4.2 Osavõtjate tagasiside

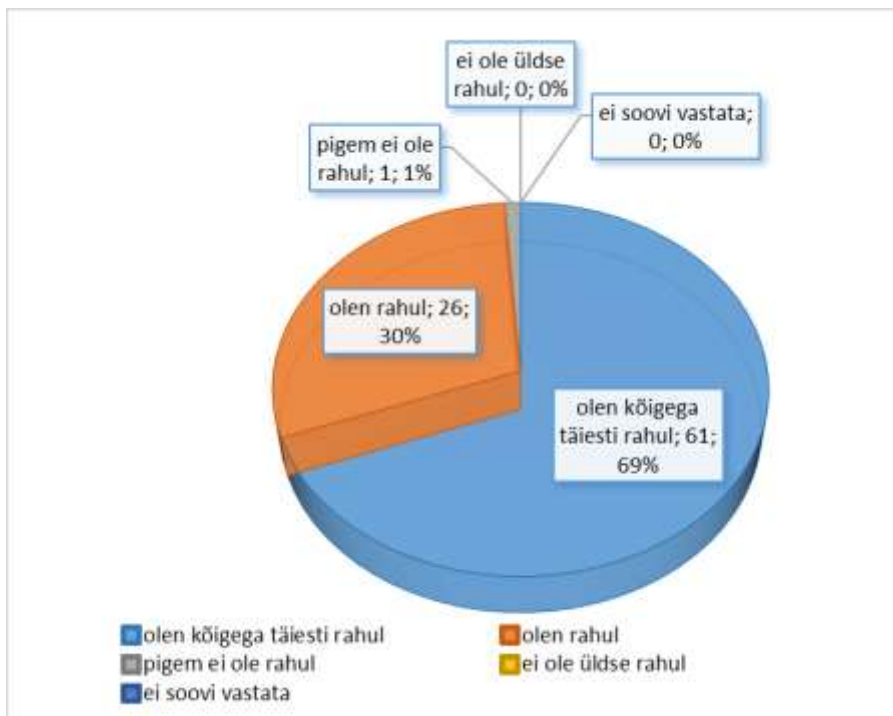
Kogusime osalejatelt elektroonilise kirjaliku tagasiside, kus palusime anda vabas vormis üldise hinnangu koolitusele (sh korraldusele), palusime määratleda 5-astmelisel skaalal saadud uute teadmiste hulga ning õpitu rakendatavuse igapäevatoos. Soovi korral said osalejad tuua ka näiteid. Uurisime ka seda, millistest koolitusteemadest tuntakse puudust.

Analüüsis kasutatavat tagasisidet saime tagasi 88 (n=169) osalejalt, mis teeb 52% kõigist osalejatest.

Üldine hinnang sisule, lektoritele ja korraldusele

Üldhinnangu kohaselt koolitaja, koolituse sisu ja õppematerjalide kohta oli tegemist väga heade, heade, huvitavate, informatiivsete ja hästi ülesse ehitatud koolitustega.

Õppijad hindasid kõrgelt õppejõudude sõnaselgust, asjatundlikkust ja kuulajate kaasamise oskust (sh huumorimeelt ja positiivsust), aga ka oskust tuua näiteid ja rääkida lugusid päriselust ning läbi viia virtuaalselt kaasavaid ja mõtlemapanevaid ülesandeid. Osalejatele meeldis, et õppematerjalid saadeti juba eelmisel päeval ning nendega oli võimalik varem tutvuda.



Joonis 13: Koolitustel osalenute üldhinnang koolitustele (rahulolu koolitajaga, koolituse sisu ja õppematerjalidega) (n=88).

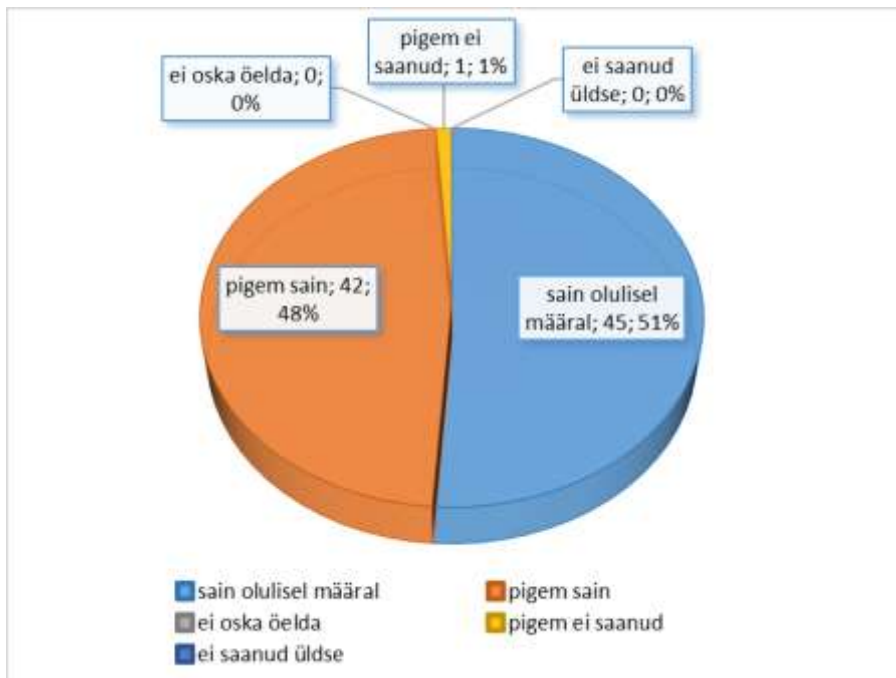
Kõik koolitused toimusid veebis, BigBlueButton keskkonnas. Kuigi BBB keskkond on hästi lihtne ja kasutajasõbralik kogusime ka tagasilööke. Suurim probleem on ebakvaliteetne internetiühendus. Kui ühendus on kehva, tekivad ülekandes „hangumised“- pilt jääb seisma või kaob heli. Võrreldes auditoorse koolitusega on veebikoolitusel osalejad ka passiivsemad. Võimalused küsimuste esitamiseks või oma mõtete jagamiseks on tehniliselt olemas, kuid kasutada julgetakse neid tegelikult harva. Tajusime koolitajatena ka seda, et veebipõhisel koolitusel „osalemine“ tähendab osaleja jaoks uut õpikogemust, mis eeldab rohkem õppijapoolset füüsilise õppimise keskkonna loomise oskust (kodukontor vs töö juures). Veebipõhine õpe ei ole efektiivne, kui õppes osalejal pole reaalset võimalik veebis toimuvasse süveneda. Tagasisidest tuleb selgelt välja, et kuigi veebiõppel on palju eeliseid, siis siiski tuntakse juba puudust klassiruumis õppimisest st võimalusest vahetult küsida lektorilt oma

küsimusi ning vahetada kogemusi õpingukaaslastega.

Hinnang teemade uudsusele ja töös kasutatavusele

Koolitustel osales nagu ikka väga erineva kogemuse, tausta ja teadmiste pagasiga inimesi.

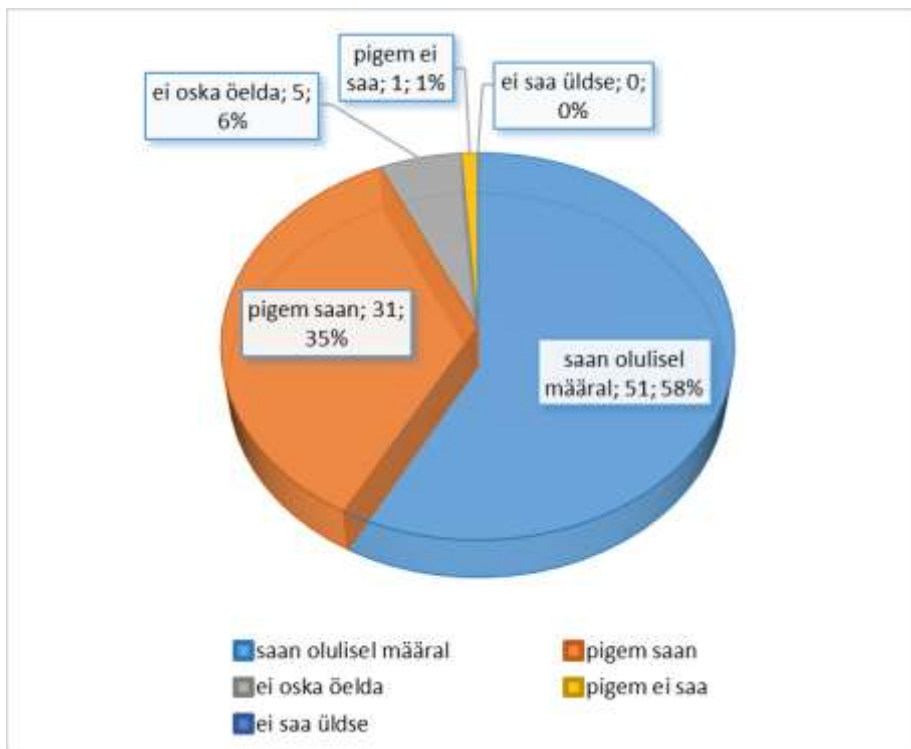
Kui vaadelda uute teadmiste saamist (sain olulisel määral (51%); pigem sain (48%)), siis on näha, et vaatamata kirjalikes kommentaarides mainitud unustatu kordamisele on 99% koolitustel osalenutest leidnud enda jaoks läbitud teematikates ikka midagi uut.



Joonis 14: Koolitustel osalenute hinnangud uute teadmiste omandamisele (n=88).

Väga kasulikuks peetakse viiteid adekvaatse info leidmiseks: raamatud, juhendid, andmebaasid netiaadressid, teabematerjalid (toiduteave.ee leheküljelt). Hinnatakse kursisolekut viimaste arengutega seadusandluses ning arusaamisele jõudmist, miks millegi tegemine on päriselt vajalik.

Koolitustel omandatud teadmisi hinnati 93% ulatuses igapäevatöös rakendatavateks (58% „sain olulisel määral“; 35% „pigem saan“), 5 osalejat (6%) ei osanud öelda ning 1 osaleja (1%) vastas, et pigem ei saa.



Joonis 15: Koolitustel osalenute hinnangud saadud teadmiste rakendatavusele igapäevatoos (n=88).

Esitatud näidete kohaselt kasutatakse saadud teadmisi peamiselt asutusesisese järelevalve (enesekontrolliplaanide, riskianalüüside) tõhustamiseks ning sisekoolituste läbiviimiseks. Hästi oluline on ka koolitusel osalenud spetsialistide teadlikkuse ja seeläbi ka enesekindluse kasv, et osata suunata kolleege (sh juhtkonna liikmeid) antud valdkonnas.

4.3 Kokkuvõtlik hinnang tulemuslikkuse analüüs

Osalenute üldhinnangu kohaselt kohta oli tegemist väga heade, heade, huvitavate, informatiivsete ja hästi ülesse ehitatud koolitustega. Läbi viidi 7 koolitust, milles osales õppetöös ühtekokku 169. Õpirühmade keskmiseks täituvuseks oli 24 osalejat. Tagasisidest tuleb selgelt välja, et kuigi veebiõppel on palju eeliseid, siis siiski tuntakse juba puudust klassiruumis õppimisest st võimalusest vahetult küsida lektorilt oma küsimusi ning vahetada kogemusi õpingukaaslastega.

Huvi koolituste vastu oli tavapäraselt suur. Analüüs näitab, et kõige efektiivsemaks meetodiks võimalike osalejateni jõudmisel on endiselt otsepostitus, kas koolitustel juba osalenud õppijate meilidele või sihtrühmas määratletud ettevõtete üldmeiliaadressidele. Pakutavate koolituste märkamisele, info levitamisele ja registreerumisele aktiveerumisele aitasid 2021 aastal kindlasti kaasa ka Põllumajandusuuringute Keskuse poolt igakuiselt saadetav veebipõhine maaelu-võrgustiku infokiri ja toiduteave.ee poolt saadetavad teavitused soovijate meilidele.

5. Väljaantud teabematerjalid

5.1 Biokirmed toidutootmise keskkonnas

Maht: 20 lk, pdf.

Avaldatud elektrooniliselt
ISBN: 978-9916-669-14-3 (pdf)

Koostamise ja väljaandmise korraldas EMÜ
Autor: Mati Roasto

Avaldatud
<https://toiduteave.ee/valjaanded/bioloogiline-ohutus/>



Biokirme on bakterirakkude struktureeritud kooslus, kus bakterirakud on põimitud nende endi poolt toodetud polümeersete ainete maatriksisse. Tänapäeval on piisavalt teaduslikke tõendeid, et biokirme on muutunud toiduainetööstuse oluliseks probleemiks, kuna see muudab bakterid resistentseks antimikroobsete ainete ja puhastamise suhtes. Teabematerjal käsitleb Eesti Maaülikooli professor Mati Roasto biokirme olemust ja teket ning olulisemaid biokirmit moodustavaid toidupatogeene. Selgitatakse biokirme tuvastamise, ennetamise ja hävitamise võimalusi.

5.2 Konservide ohutu tootmine

Maht: 37 lk, pdf.

Avaldatud elektrooniliselt
ISBN: 978-9916-669-18-1 (pdf)

Koostamise ja väljaandmise korraldas EMÜ
Autorid: Riina Soidla, Dea Anton

Avaldatud
<https://toiduteave.ee/valjaanded/tehnoloogiad/>



Teabematerjal tutvustatakse vähese happesusega (pH üle 4,6) konservide ohutu valmistamise põhimõtteid. Lisaks antakse lühiülevaade mikroorganismide hävimisest kuumutamisel/steriliseerimisel, konservisüü läbisoojenemisest ja seda mõjutavatest teguritest ning enesekontrolli ja HACCP-süsteemist. Materjali autorid on Riina Soidla ja Dea Anton Eesti Maaülikoolist.

5.3 Toidu nimetused. Mis on mis? Veed ja veepõhised joogid

Maht: A4, kahepoolne
Avaldatud elektrooniliselt
Koostamise ja väljaandmise korraldas Toiduliit
Avaldatud
<https://toiduteave.ee/valjaanded/margistamine/>
[e/](#)



Toidukäitleja peab toidule nimetuse andmisel lähtuma määruses (EL) nr 1169/2011 toodud toidualase teabe esitamise nõuetest. Toidu nimetusena tuleb kasutada kas selle seaduslikku, üldtuntud või kirjeldavat nimetust. Teabelehes selgitatakse millistele nõuetele peavad vastama looduslik mineraalvesi, allikavesi, joogivesi, muud veed ja veepõhised joogid. Samas sarjas on varem ilmunud mahlatooteid ja kaks piimatooteid käsitlevat teabelehte.

6. Veebiseminarid

Detsembris alustasime uue veebiseminaride lühiformaadiga. Seminaride pikkus oli kuni 1,5 tundi olenevalt osalejate aktiivsusest ja küsimuste arvust. Eelregistreerimist ei olnud, seminaride toimumise veebikeskkonna lingid avaldati eelteadete juures. Kõigi seminaride salvestused on avaldatud <https://toiduteave.ee/salvestused/>.

10. detsembril rääkis AS Toidu- ja Fermentatsioonitehnoloogia Arenduskeskuse teadur ja suunajuht **Rain Kuldjärv** teemal **“Toidu tervisemõjuga seotud teadusuuringud”**. Otsisime vastust küsimustele, milliseid tervisealaseid väiteid võib toidu puhul kasutada ja kuidas kujuneb teaduslik tõendus toidu tervisele kasulike omaduste kohta. Veebiseminarid korraldas Toiduliit Microsoft Teams veebikeskkonnas. Vahetult kuulas seminari ligikaudu 65 osalejat, salvestust on seni vaadatud 48 korda.

15. detsembril käsitles Eesti Maaülikooli professor **Mati Roasto** oma loengus **“Biokirmed toidutootmise keskkonnas”** biokirmete olemust ja teket ning nende tuvastamise, ennetamise ja hävitamise võimalusi toiduainetööstuses. Teema on oluline, sest tänaseks on piisavalt teaduslikke tõendeid, et biokirme on muutunud toiduainetööstuse jaoks probleemiks, kuna muudab bakterid resistentsaks antimikroobsete ainete ja puhastamise suhtes. Veebiseminarid korraldas EMÜ Big Blue Button keskkonnas. Vahetult kuulas seminari üle 100 osaleja, salvestust on seni vaadatud 50 korda.

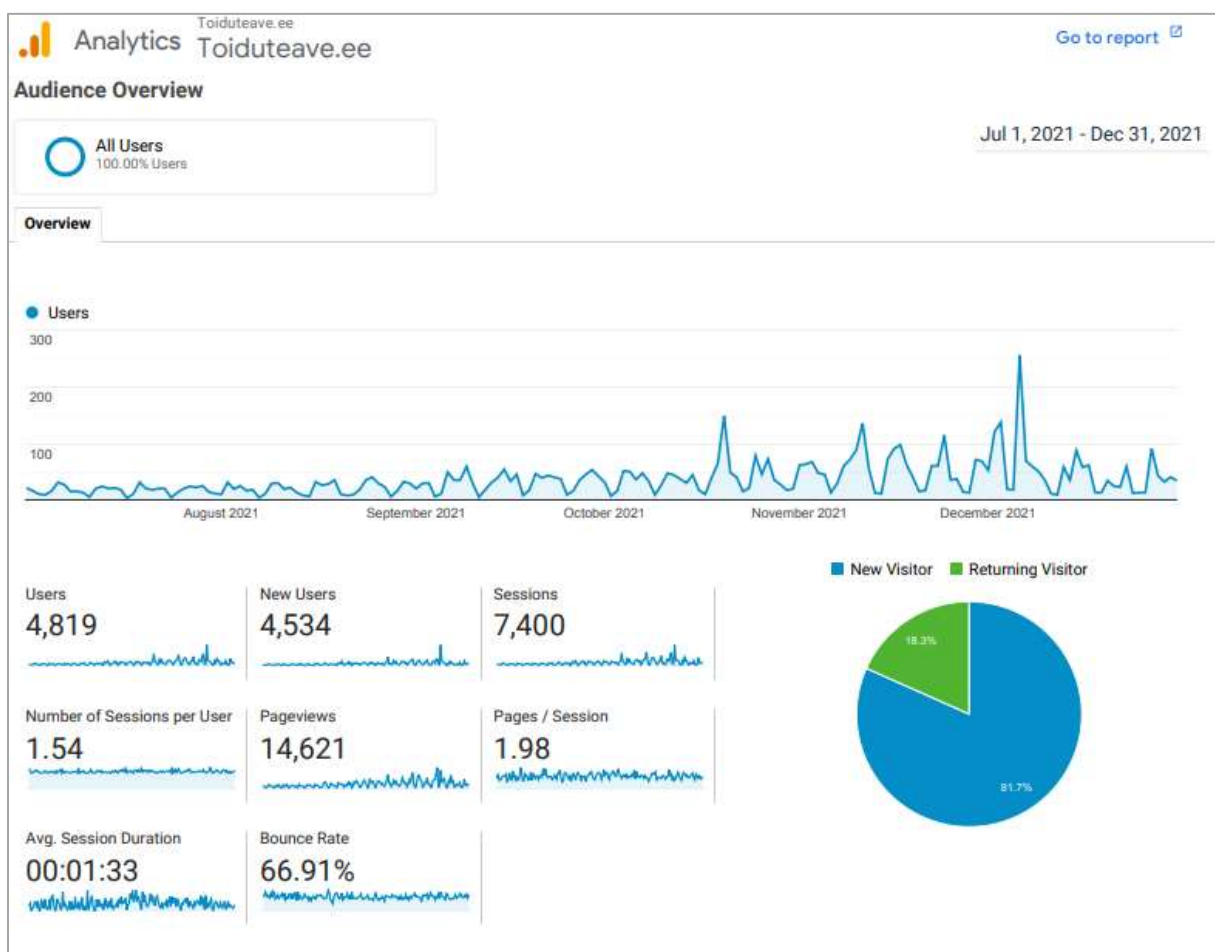
16. detsembril tutvustasid **Kristi Lember** ja **Katrin Lõhmus** Maaeluministeeriumist toidu raiskamise vähendamise innovatsiooniprogrammi raames tehtud töö tulemusi ning juba tehtud ja võimalikke edasisi samme toidu säilimisaja märkimise muutmisel. Riigikantselei poolt ellu kutsutud innovatsiooniprogrammi raames töötasid Maaeluministeerium, Keskkonnaministeerium, Sotsiaalministeerium, Saaremaa vald ja Eesti Korteriühistute liit välja erinevaid lahendusi toiduraiskamise vähendamiseks. Ühe ettepanekuna pakuti välja muudatus, mille kohaselt võiks edaspidi kasutada piimatoodetel märke „kõlblik kuni” asemel „parim enne” märget. Veebiseminarid korraldas EPKK Microsoft Teams veebikeskkonnas. Vahetult kuulas seminari üle 60 osaleja, salvestust on seni vaadatud 33 korda.

7. Veebileht toiduteave.ee

7.1 Veebileht toiduteave.ee külastatavus

„Teadmussiirde pikaajalise programmi põllumajanduse, toidu ja maamajanduse tegevusvaldkonnas“ raames on perioodil 1.07.-31.12.2021 hallatud veebilehte toiduteave.ee, kus edastatakse infot programmi toidu ja toiduohutuse valdkonna tegevuste kohta ning toiduohutuse erinevate valdkondade infot laiemalt.

Alloleval joonisel on toodud veebilehe toiduteave.ee külastatavuse ülevaade perioodil 1.07.-31.12.2021. Nimetatud perioodil toimus 7400 sessiooni 4819 külastaja poolt ning 14 621 lehekülje vaatamist. Keskmine lehel oldud aeg (sessiooni pikkus) oli 1,5 minutit. Külastajatest 67% vaatasid ainult seda lehte, kus nad maandusid ja läksid siis ära (bounce rate). Keskmiselt vaadati sessiooni jooksul 1,98 lehte.



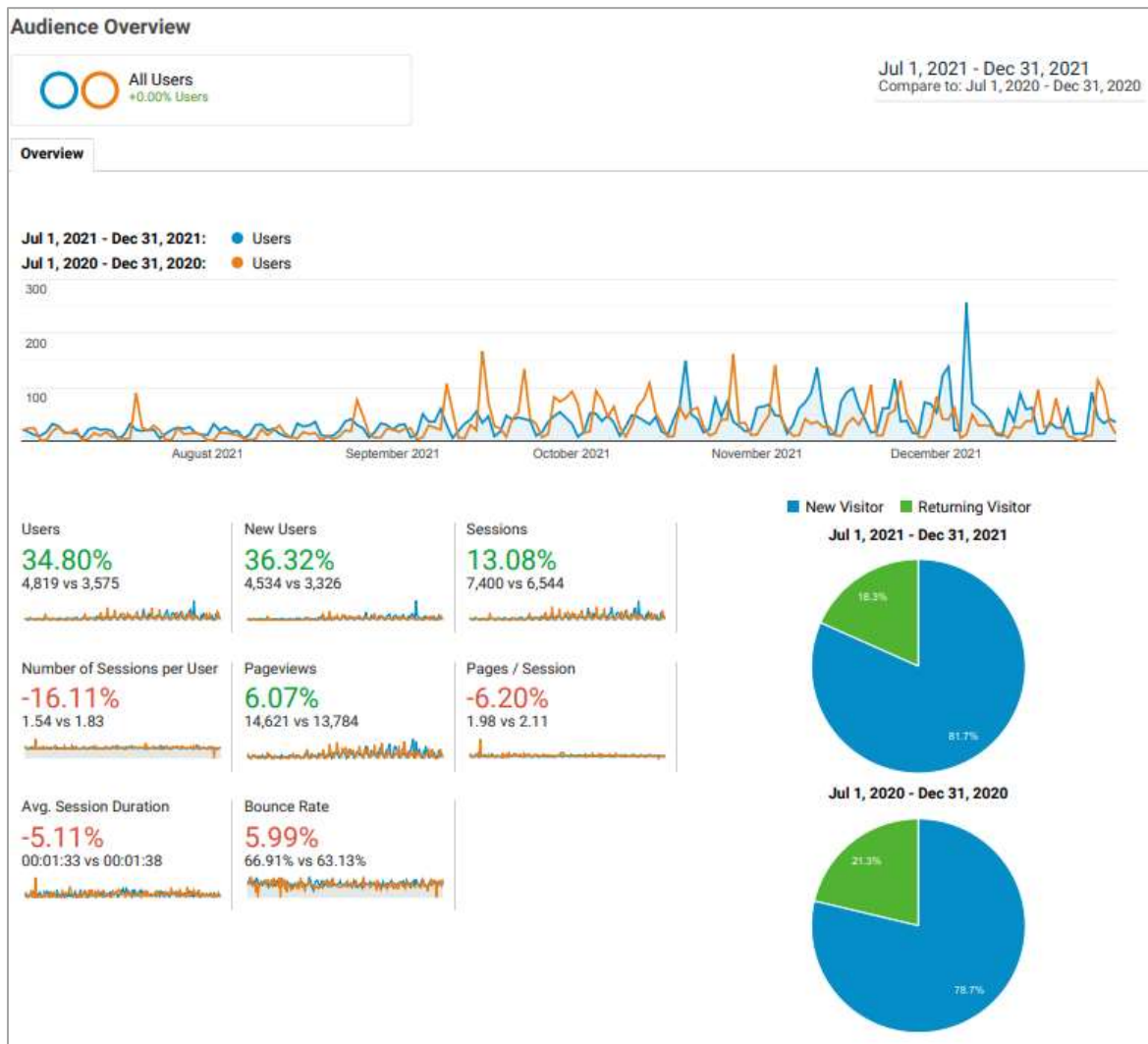
Joonis 16. Veebilehe toiduteave.ee külastatavus perioodil 01.07.21-31.12.21

Kõige suurema külastatavusega päevad olid 20. oktoober – (149 külastajat), 11. november (136), 3. detsember (138) ja 6. detsember (256).

Kõik külastamise tõusud on seostatavad tehtud teavituste või toimunud sündmustega: 19.10 saatsime uudiskirja toidualase teabe infopäeva ja abimaterjalide kohta; 11.11 toimus suure osavõtjate arvuga toidualase teabe infopäev, mille jaotusmaterjalid sai veebilehelt alla laadida; 3.12 toimus toidu tagasikutsumise infopäev, mille jaotusmaterjalid sai veebilehelt alla laadida, 6.12 teavitasime

detsembris toimuvatest veebiseminaridest.

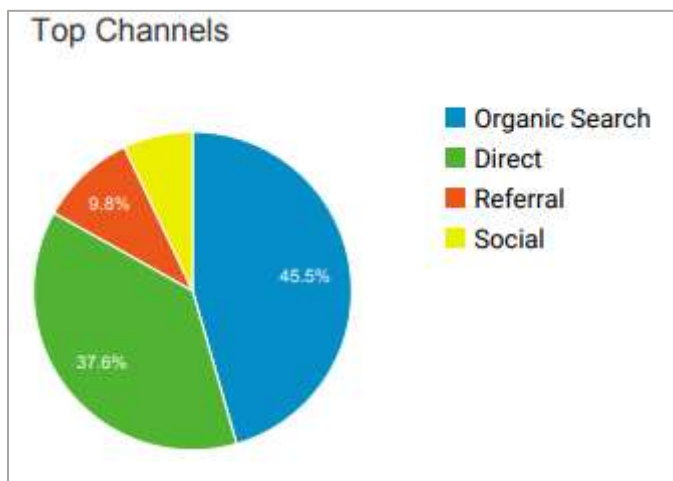
Võrreldes esimese poolaastaga oli külastatavus oluliselt madalam: perioodil 01.01-21.06.21 toimus 13 685 sessiooni 7889 külastaja poolt ning 24 661 lehekülje vaatamist. Võrreldes 2020. teist poolaastat 2021. teise poolaastaga näeme, et tulemused on võrdlemisi sarnased. Perioodil 01.07-31.12.20 toimus 6544 sessiooni 3575 külastaja poolt ning 13 784 erineva lehekülje vaatamist. Sellest võib järeldada, et 2021. I poolaasta andmetes võis olla mingi viga või anomaalia. Samas oli 2021. I poolaastal palju suure osalejate arvuga infopäevi ja konverentse, ilmselt tõusis seetõttu ka lehe külastatavus ja lehel käidi peamiselt konkreetse sündmuse pärast, et seda vaadata ning end registreerida. Igal juhul on lehe külastatavus 2021. teisel poolaastal liikunud tagasi ligikaudu 2020. teise poolaasta tasemele – 2021. teisel poolaastal siiski veidi kõrgem, kui 2020. teisel poolaastal (joonis 17).



Joonis 17. Veebilehe toiduteave.ee külastatavuse võrdlus, periood 01.07-31.12.2021 vs 01.07.-31.12.2020

Lehelt teavituste saajate nimekirjas on nüüd 521 aadressi, mis on sisuliselt jäänud esimese poolaasta tasemele. Märkimist väärib, et saadetud teavituskirju avab tavaliselt ligi 45% kirja saajatest.

Veebilehele jõudmise statistika osas saab välja tuua, et 2021 oli sarnaselt varasemate perioodidega otse veebilehele tulijaid (need kes kirjutasid domeeni toiduteave.ee) kõikidest sessioonides umbes pooled (45,5%). Teisel kohal on otsingu kaudu tulnute arv. See statistika ei ole aastate jooksul oluliselt muutunud.



Joonis 18. Kuidas jõudsid veebilehele toiduteave.ee külastajad lehele 2021. teisel poolaastal?

Populaarseimad sisulehed, mida vaadati olid toiduhügieen- ja enesekontroll, väljaanded/bioloogiline ohutus ja märgistamise nõuded.

7.2 Veebilehe toiduteave.ee haldamine

Veebilehe haldamiseks 2021. aastal tehtud tööde nimekiri koos asjakohaste täpsustustega on esitatud järgnevas tabelis.

Tegevus	Täpsustus
Domeeni „toiduteave.ee“ kasutamine ja veebimajutuse ostmine.	Tasumine domeeni ja veebimajutus eest.
Wordpress jm uuenduste tegemine veebilehel.	Uuendusi tehti jooksvalt.
Lehele uue alahele „salvestused“ loomine.	Uue lehe loomisega seoses kohandati menüü struktuuri ja muudeti mõne lehe nime menüüs.
Toimuvate sündmuste kohta info sisestamine ja infopäevadele registreerumise korraldamine.	Avaldati info 4 infopäeva ja 7 täienduskoolituse kohta. Täienduskoolitustele registreerumine toimus EMÜ avatud ülikooli veebilehe kaudu. Infopäevadele registreerumine korraldati toiduteave.ee veebilehe kaudu. Avaldati ka teave kolme veebiseminari kohta, mis toimusid detsembris ja millel sai osaleda eelregistreerumiseta.
Esilehel rubriigi „Lähiajal toimuvad sündmused“ ajakohasena hoidmine.	
Veebilehe kaudu infopäevadele registreerunute andmete jälgimine ja vajadusel täpsustamine; nimekirjade allalaadimine ja puhastamine ning edastamine korraldajale. Vajadusel registreerimise lõpetamine. Osalemisest loobujate kustutamine.	

Infopäevale registreerunutele läbi veebilehe meeldetuletuse, osalemise linkide ja vajadusel muu info saatmine.	Infopäevale registreerunutele saadeti iga infopäeva eel meeldetuletus-kirjad (sh veebikeskkonna link osalemiseks) ja infopäevade toimumise järgselt järelkaja-kirjad tagasiside kogumiseks, lisainfo ja materjalide ning infopäeva salvestuse lingi edastamiseks.
Toimunud sündmuste kandmine vastavalt „2021 toimunud infopäevad“ või „2021 toimunud täienduskoolitused“ rubriiki.	
Infopäevade jaotusmaterjalide üleslaadimine.	Materjalid on üles laetud vastava sündmuse postituse juurde https://toiduteave.ee/toimunud-infopaevad/aasta-2021/
Veebiseminaride salvestuste üleslaadimine.	Veebiseminari failid on laetud toiduteave.ee youtube kanalile, millega on tehtud seosed toiduteave.ee lehel https://toiduteave.ee/salvestused/
Uudiste loomine ja avaldamine.	Avaldati 13 uudist. Need käsitlesid peamiselt lehel avaldatud olulisemat uut teavet ja toimuvaid sündmusi, kuid ka muud PTA, EFSA ja Euroopa Komisjoni olulist teavet.
Teavituste saatmine registreerunutele.	Teavitused saadetakse nimekirjas olevale 519 meiliaadressile. Saadeti 15 teavitust olulisema uue teabe (eesootavad sündmused, avaldatud materjalid) kohta. Lisaks ühendPIPi toiduvaldkonna raames elluviidavatele tegevustele edastati teavet ka partnerite elluviidavate tegevuste kohta PIPi või mõne muu meetme raames (MES, maaeluvõrgustik, Toiduliit)
Teavituste saamiseks registreerunute nimekirja ajakohasena hoidmine.	Regulaarselt lisati nimekirja inimesed, kes selleks infopäeva tagasiside vormil soovi avaldasid. Kustutati e-posti aadressid, mis enam ei tööta.
Veebilehe tekstide muutmine, linkide parandamine.	Tekste muudeti jooksvalt uue info lisandumisel.
Teabematerjalide üleslaadimine.	Avaldati 2021. a II p.a valminud 3 teabematerjali. Materjalid avaldatakse lehel https://toiduteave.ee/valjaanded/ , samuti valdkondade kaupa rubriigis https://toiduteave.ee/toiduohutus/
2022. a tegevuskava avaldamine.	Lehe „Tegevuskava“ (rubriigis „Meist“) esimeses vaates on jooksva aasta tegevuskava. Eelnevatele aastatele on lingid lehe lõpus. https://toiduteave.ee/tegevuskava/
E-posti info@toiduteave.ee infovahetuse haldamine.	Peamiselt vastamine küsimustele, mis puudutavad abikõlblikkust, osavõtjate registreerimist, infopäevade salvestuste vaatamise võimalusi jm tehnilist teavet. Samuti tulevad meilile küsimused toimuvate sündmuste või avaldatud materjalide kohta. Ka tulevad sellele meilile teated, kui

	teavituste saamiseks registreeritud meiliaadress ei tööta.
Märgistamise käsiraamatu tagasisidevormi kaudu tulnud ettepanekute menetlemine.	Tagasiside vormi kaudu tuli 4 korda ettepanekuid, mille alusel korrigeeriti märgistamise e-käsiraamatu tekste https://toiduteave.ee/margistamine/
Veebilehelt esitatud küsimustele vastamine.	<p>Veebilehe kontaktivormi kaudu esitati sellel poolaastal üksikuid infopäevi/koolitusi puudutavaid küsimusi.</p> <p>Oli üks toiduettevõttelt tulnud märgistamist puudutav küsimus, millele vastati koostöös MeMga. Samuti uuriti, kas meil on olemas koduköögis toidu tootmise enesekontrolliplaani põhja ning millised nõuded kehtivad toiduga kokkupuutuvate materjalide kohta. Tallinna Tehnikakõrgkooli tudeng tahtis teada, millised nõuded kehtivad nende poolt planeeritava automatiseeritud hot dogi valmistamise masina kohta.</p> <p>Üks küsija pöördus sooviga kasutada PIPi raames väljatöötatud ning toiduteave.ee lehel avaldatud videoid ettevõttesisesel koolitusel ning küsis autoriõiguste kohta.</p>

8. 2021. a kokkuvõte ja 2022. a plaanid

Perioodi 01.07.21-31.12.2021 viidi ellu järgmised tegevused:

- Toimus 4 veebipõhist infopäeva, osalejaid kokku 332
- Toimus 7 veebipõhist täienduskoolitust, osalejaid kokku 169
- Ilmus 3 elektroonilist teabematerjali
- Avaldati 3 veebiseminari salvestust

Ära jäi üks infopäev teemal „Toidualase teabe esitamine“ ning 2022. aasta tegevuskavasse kanti üle teabematerjal „Toidu nimetused. Mis on mis? Lihatooted“.

Alltoodud tegevused on plaanis ellu viia ja materjalid välja anda 2022. aasta jooksul.

Infopäevad:

- Toidualase teabe esitamine (2)
- Toidupettuse ennetamine
- Toiduohutuskultuuri kujundamine ja hindamine
- Joogivee proovivõtjate ettevalmistamine atesteerimiseks (2)
- Puhastuse infopäev
- Tooraine mõju lõpptootele piimatootmises (2)
- Laboratoorsed uuringud ja kiirtestid toiduohutuse tagamisel
- Toiduohutuse tagamise nõuded valdkonnas alustajatele, väikekäitlejale (3)
- Toiduraiskamise vähendamine ja toidu annetamine (2)
- Õigusaktid ja järelevalve (arengud ja uudised) (2)
- Trendid toidutootmises
- Infopäev piima väikekäitlejatele
- Toidu jälgitavus
- Toidu E-kaubandus
- Kvaliteedikavade ülesehitamine ja rakendamine
- Infopäev toidulisandite tootjatele ja müüjatele

Täienduskoolitused:

- Toiduhügieen ja -ohutus, algaste, 6 akadeemilist tundi (2)
- Toiduhügieen ja -ohutus, keskaste, 24 akad tundi (2)
- Allergeenihje toidukäitlemisettevõtte enesekontrolliplaanis, 6 akad tundi (2)
- Enesekontrollisüsteemi loomine ja auditeerimine, 6 akad tundi (2)
- Toiduhügieen ja enesekontroll eraelamus toidu valmistamisel, 6 akad tundi (2)
- Toidupatogeenide ülekandeteed, kasvu mõjutavad faktorid ning ohu minimeerimise võimalused, 6 akad tundi
- Toidu säilivusaja määramise põhimõtted ja kestvuskatsete teostamine, 6 akad tundi
- Tootmishügieeni tagamine toidu käitlemisel, 6 akad tundi (2)
- *Listeria monocytogenes* ja *Salmonella* spp. toidupatogeenina, 4 akad tundi
- Keemilised ohud toidus, 6 akad tundi
- Tootmisjääkide väärimine, 6 akad tundi
- Proovide võtmine tootmiskeskonnast üldhügieeni ja patogeenide seireks, 4 akad tundi
- Lisaained toidus, 4 akad tundi
- Taimede endogeensed toidu- ja söödämürgid, 4 akad tundi
- “Kõlblik kuni” või “Parim enne”, 4-5 akad tundi
- Riskide mõjus juhtimine, 8 akad tundi
- Teise osapoole audiitorite koolitus, 16 akad tundi

Konverentsid:

- Toiduohutuse aastakonverents
- Pakendikonverents

Õppereisid:

- Kvaliteedikavade rakendamine Ungaris
- Kvaliteedikavade rakendamine Uks

Veebiseminarid ja videoloengud erinevatel aktuaalsetel toiduohutuse teemadel (12)**Taskuhäälingud toiduohutuse tagamise nõuetest valdkonnas alustajatele (3)****Teabematerjalid:**

- Käsiraamat "Tapale suunatavate loomade ja lindude puhtus"
- Hea hügieenitava toidu ümberjagamisel ja annetamisel
- Mittetööstuslikes tingimustes konservide ohutu tootmine
- Patogeeni(de) algallikate väljaselgitamine toidukäitlemisettevõttes
- Ettevõtte ehituse, projektlahenduse ja seadmete hügieeninõuded mikroettevõtetele
- Nõuded alkoholi väikekätlejatele
- Ettevõtte ehituse, projektlahenduse ja seadmete hügieeninõuded väiketapamajadele
- Teabematerjali „Akrüülamiid toidus ja selle vähendamise võimalused“ ajakohastamine
- Teabelehe "*Listeria monocytogenes* toidupatogeenina" ajakohastamine
- Teabeleht "Shiga toksiooni tootev *Escherichia coli* (STEC) toidupatogeenina"
- Toiduohutuse tagamise nõuded valdkonnas alustajatele (3 teabelehte)
- Teabeleht "Toidu nimetused. Mis on mis? Lihatooted"

Aruande koostas

Kairi Ringo
riigihanke nr 222076
toidu ja toiduohutuse valdkonna juht
kairi.ringo@toiduteave.ee
506 3428