



Euroopa Maaelu Arengu  
Põllumajandusfond:  
Euroopa investeeringud  
maapiirkondadesse



mes



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

**POOLAASTA ARUANNE  
TOIDU JA TOIDUOHUTUSE VALDKOND**

**Aruandeperiood 01.01.2022 – 30.06.2022**

Eesti Maaülikool,  
Eesti Põllumajandus-Kaubanduskoda,  
Eesti Taimekasvatuse Instituut,  
Eesti Toiduainetööstuse Liit,  
Maaelu Edendamise Sihtasutus,  
Mahepõllumajanduse Koostöökogu,  
Põllumajandusuuringute Keskus.

**Juuli 2022**

## Sisukord

Sisukord .....	2
Sissejuhatus .....	3
1. Kokkuvõte 2022. a I poolaastal planeeritud ja elluviidud tegevustest .....	4
1.1 Elluviidud tegevused .....	4
1.2 Ajakava täitmine ja selles esinenud muudatused .....	7
1.3 Osalejate tagasiside kokkuvõte ja analüüs .....	7
2. Ettepanekud jätkutegevuste osas .....	8
3. Konverentsid – põhjalikum ülevaade .....	9
3.1 „Luubi all on mikromaailm“ .....	9
3.2 „Jätkusuutlik pakendamine ja pakend kui ressurss“ .....	11
4. Infopäevad – põhjalikum ülevaade .....	12
4.1 Toidu annetamine .....	12
4.2 Infopäev toidulisandite tootjatele ja müüjatele .....	15
4.3 Joogivee proovivõtjate ettevalmistamine atesteerimiseks .....	17
4.4 Toiduohutuse õigusaktid ja järelevalve .....	20
4.5 Infopäev piima väikekäitlejatele .....	23
4.6 Kvaliteedikavade ülesehitamine ja rakendamine .....	24
4.7 Toidualase teabe esitamine .....	26
4.8 Toidu e-kaubandus .....	28
4.9 Kodukohvikute korraldamine .....	30
4.10 Tooraine mõju lõpptootete piimatootmises .....	32
4.11 Gluteenivabad tooted .....	33
5. Täienduskoolitused – põhjalikum ülevaade .....	35
5.1 Läbiviidud täienduskoolitused .....	35
5.2 Eesti Maaülikooli täienduskoolitused .....	36
5.3 Muud täienduskoolitused .....	39
6. Väljaantud teabematerjalid .....	41
6.1 Shiga toksiini tootev <i>Escherichia coli</i> (STEC) toidupatogeenina .....	41
6.3 Akrüülamiid toidus ja selle vähendamise võimalused .....	41
6.2 <i>Listeria monocytogenes</i> toidupatogeenina .....	42
7. Veebiseminarid .....	42
8. Veebileht toiduteave.ee .....	42
8.1 Veebilehe toiduteave.ee külastatavus .....	42

## Sissejuhatus

---

„Teadmussiirde pikaajalise programmi põllumajanduse, toidu ja maamajanduse tegevusvaldkonnas“ (riigihange nr 222076) toidu ja toiduohutuse valdkond hõlmab järgnevaid 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](http://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. Valdkonnajuhi ülesandeid täidab Toiduliiduga sõlmitud käsunduslepingu alusel Kairi Ringo ([kairi.ringo@toiduteave.ee](mailto:kairi.ringo@toiduteave.ee)).

Käesolev poolaasta aruanne lähtub tehnilise kirjelduse punktist 2.6.6 ja sisaldab alljärgnevat:

- elluviidud sündmuste loetelu ning nendel osalenute arvu ja tagasiside kokkuvõtet;
- muude elluviidud tegevuste ülevaadet;
- kokkuvõtet ajakava täitmisest ja olulisematest muudatustest võrreldes planeerituga;
- ettepanekuid jätkutegevuste osas.

# 1. Kokkuvõte 2022. a I poolaastal planeeritud ja elluviidud tegevustest

## 1.1 Elluviidud tegevused

2022. I poolaastal oli planeeritud ellu viia järgnevas tabelis toodud tegevused. Kõik infopäevad ja koolitused toimusid veebikeskkonnas. Konverentsid toimusid hübriidsündmusena – osalejad ja esinejad olid nii saalis kui ka veebis.

- Toimus 11 veebipõhist infopäeva, osavõtjaid kokku 573
- Toimus 10 veebipõhist täienduskoolitust, osavõtjaid kokku 311
- Toimus 2 hübriidkonverentsi, osavõtjaid kokku 377
- Ilmus 3 elektroonilist teabematerjali
- Avaldati 1 veebiseminari salvestus

Tegevus (teema tellimuses)	Täitja. Olukord. Märkused
<b>Konverentsid (2)</b>	<b>Toiduliit, EPKK</b>
Toiduohutuse konverents	EPKK. Toiduohutuse hübriidkonverents „Luubi all on mikromaailm“ toimus 10.02, osavõtjaid kokku (saalis+veebis) 171. <a href="https://toiduteave.ee/konverents-10-02-2022-tallinnas-ja-veebis-luubi-all-on-mikromaailm/">https://toiduteave.ee/konverents-10-02-2022-tallinnas-ja-veebis-luubi-all-on-mikromaailm/</a>
Pakendikonverents	Toiduliit Pakendikonverents (hübriid) „Jätkusuutlik pakendamine ja pakend kui ressurss“ 12.05, osavõtjaid kokku (saalis+veebis) 206. <a href="https://toiduteave.ee/pakendikonverents-12-05-2022-tallinnas-ja-veebis/">https://toiduteave.ee/pakendikonverents-12-05-2022-tallinnas-ja-veebis/</a>
<b>Infopäevad (11)</b>	<b>Toiduliit, EPKK</b>
Toiduraiskamise vähendamine ja toidu annetamine	Toiduliit. Toimus MS Teams keskkonnas 28.02, osavõtjaid 74. <a href="https://toiduteave.ee/infopaev-28-02-2022-veebis-toidu-annetamine/">https://toiduteave.ee/infopaev-28-02-2022-veebis-toidu-annetamine/</a>
Infopäev toidulisandite tootjatele ja müüjatele	Toiduliit Toimus MS Teams keskkonnas 11.03, osavõtjaid 94. <a href="https://toiduteave.ee/infopaev-11-03-2022-veebis-toidulisandite-infopaev/">https://toiduteave.ee/infopaev-11-03-2022-veebis-toidulisandite-infopaev/</a>
Joogivee proovivõtjate ettevalmistamine atesteerimiseks	Toiduliit Toimus kahes osas: loengud zoom-keskkonnas, praktiline osa Tallinnas Keskkonnauuringute Keskuses - 21.-22.03; osavõtjaid 15. <a href="https://toiduteave.ee/infopaev-21-22-03-2022-praktikaga-joogivee-proovivotjate-valjaope/">https://toiduteave.ee/infopaev-21-22-03-2022-praktikaga-joogivee-proovivotjate-valjaope/</a>
Õigusaktid ja järelevalve (arengud ja uudised)	Toiduliit Toimus MS Teams keskkonnas 08.04, osavõtjaid 84. <a href="https://toiduteave.ee/infopaev-veebis-08-04-2022-toiduohutuse-oigusaktid-ja-jarelevalve/">https://toiduteave.ee/infopaev-veebis-08-04-2022-toiduohutuse-oigusaktid-ja-jarelevalve/</a>
Infopäev piima väikekäitlejatele	EPKK Toimus zoom-keskkonnas 18.04, osavõtjaid 20. <a href="https://toiduteave.ee/infopaev-piima-vaikekaitlejatele-18-04-2022-veebis/">https://toiduteave.ee/infopaev-piima-vaikekaitlejatele-18-04-2022-veebis/</a>

Tegevus (teema tellimuses)	Täitja. Olukord. Märkused
Kvaliteedikavade ülesehitamine ja rakendamine	EPKK Toimus zoom-keskkonnas 19.04, osavõtjaid 34 <a href="https://toiduteave.ee/infopaev-19-04-2022-veebis-kvaliteedikavade-ulesehitamine-ja-rakendamine/">https://toiduteave.ee/infopaev-19-04-2022-veebis-kvaliteedikavade-ulesehitamine-ja-rakendamine/</a>
Toidualase teabe esitamine	Toiduliit Toimus MS Teams keskkonnas 05.05, osavõtjaid 49. Täpsem teema „Turukorralduslikest õigusaktidest tulenevad märgistamise erinõuded“ <a href="https://toiduteave.ee/infopaev-05-05-2022-veebis-toidualase-teabe-esitamine/">https://toiduteave.ee/infopaev-05-05-2022-veebis-toidualase-teabe-esitamine/</a>
Toidu e-kaubandus	Toiduliit Toimus MS Teams keskkonnas 20.05, osavõtjaid 67. <a href="https://toiduteave.ee/infopaev-20-05-22-veebis-toidu-e-kaubandus/">https://toiduteave.ee/infopaev-20-05-22-veebis-toidu-e-kaubandus/</a>
Toiduohutuse tagamise nõuded valdkonnas alustajatele, väikekäitlejale	EPKK Toimused zoom-keskkonnas: 1. Kodukohviku korraldamine toitlustusettevõtlusega alustajale 07.06, osavõtjaid 90 <a href="https://toiduteave.ee/infopaev-07-06-2022-veebis-kodukohviku-korraldamine/">https://toiduteave.ee/infopaev-07-06-2022-veebis-kodukohviku-korraldamine/</a> 2. Gluteenivabade toodete arendamine ning tootmise nõuded ja toiduohutus 15.06, osavõtjaid 26 <a href="https://toiduteave.ee/infopaev-15-06-2022-tallinnas-gluteenivabad-tooted/">https://toiduteave.ee/infopaev-15-06-2022-tallinnas-gluteenivabad-tooted/</a>
Tooraine mõju lõpptootle piimatootmises	EPKK Toimus zoom-keskkonnas 08.06, osavõtjaid 20 <a href="https://toiduteave.ee/infopaev-08-06-2022-veebis-tooraine-moju-lopptootle-piimatootmises/">https://toiduteave.ee/infopaev-08-06-2022-veebis-tooraine-moju-lopptootle-piimatootmises/</a>
<b>Täiendus- koolitused (10)</b>	<b>EMÜ, 9 koolitust (BigBlueButton keskkonnas)</b> <b>Toiduliit, 1 koolitus (zoom keskkonnas)</b>
Proovide võtmine tootmiskeskonnast üldhügieeni ja patogeenide seireks	21.01, osavõtjaid 36 <a href="https://toiduteave.ee/taienduskoolitus-21-01-2022-veebis-proovide-votmine-tootmiskeskonnast/">https://toiduteave.ee/taienduskoolitus-21-01-2022-veebis-proovide-votmine-tootmiskeskonnast/</a>
Toiduhügieen ja -ohutus, algaste	26.01, osavõtjaid 32 <a href="https://toiduteave.ee/taienduskoolitus-26-01-2022-veebis-toiduhugieen-ja-ohutus-algaste/">https://toiduteave.ee/taienduskoolitus-26-01-2022-veebis-toiduhugieen-ja-ohutus-algaste/</a>
Tootmishügieeni tagamine toidu käitlemisel	04.02, osavõtjaid 31 <a href="https://toiduteave.ee/taienduskoolitus-04-02-2022-veebis-tootmishugieeni-tagamine/">https://toiduteave.ee/taienduskoolitus-04-02-2022-veebis-tootmishugieeni-tagamine/</a>
Allergeeniohje toidukäitlemisettevõtte enesekontrolliplaanis	28.02, osavõtjaid 34 <a href="https://toiduteave.ee/taienduskoolitus-11-02-2022-veebis-allergeeniohje/">https://toiduteave.ee/taienduskoolitus-11-02-2022-veebis-allergeeniohje/</a>
Toiduhügieen ja -ohutus, keskaste	9.-11.03, osavõtjaid 31 <a href="https://toiduteave.ee/taienduskoolitus-veebis-9-11-03-toiduhugieen-ja-ohutus-keskaste/">https://toiduteave.ee/taienduskoolitus-veebis-9-11-03-toiduhugieen-ja-ohutus-keskaste/</a>

<b>Tegevus (teema tellimuses)</b>	<b>Täitja. Olukord. Märkused</b>
Riskide mõjus juhtimine	18.02, osavõtjaid 18 <a href="https://toiduteave.ee/taienduskoolitus-18-02-2022-veebis-riskide-mojus-juhtimine/">https://toiduteave.ee/taienduskoolitus-18-02-2022-veebis-riskide-mojus-juhtimine/</a>
Toiduhügieen ja enesekontroll eraelamus toidu valmistamisel	18.03, osavõtjaid 35 <a href="https://toiduteave.ee/taienduskoolitus-18-03-2022-veebis-toiduhugieen-ja-enesekontroll-eraelamus-toidu-valmistamisel/">https://toiduteave.ee/taienduskoolitus-18-03-2022-veebis-toiduhugieen-ja-enesekontroll-eraelamus-toidu-valmistamisel/</a>
Toidupatogeenide ülekandeteed, kasvu mõjutavad faktorid ning ohu minimeerimise võimalused	25.03, osavõtjaid 32 <a href="https://toiduteave.ee/taienduskoolitus-25-03-2022-veebis-toidupatogeenid/">https://toiduteave.ee/taienduskoolitus-25-03-2022-veebis-toidupatogeenid/</a>
Enesekontrollisüsteemi loomine ja auditeerimine	01.04, osavõtjaid 35 <a href="https://toiduteave.ee/taienduskoolitus-1-04-2022-veebis-enesekontrollisusteemi-loomine-ja-auditeerimine/">https://toiduteave.ee/taienduskoolitus-1-04-2022-veebis-enesekontrollisusteemi-loomine-ja-auditeerimine/</a>
Toidu säilivusaja määramise põhimõtted ja kestvuskatsete teostamine	22.04, osavõtjaid 27 <a href="https://toiduteave.ee/taienduskoolitus-22-04-2022-veebis-toidu-sailivusaja-maaramise-pohimotted-ja-kestvuskatsete-teostamine/">https://toiduteave.ee/taienduskoolitus-22-04-2022-veebis-toidu-sailivusaja-maaramise-pohimotted-ja-kestvuskatsete-teostamine/</a>
<b>Teabematerjalid<sup>1</sup></b>	<b>Toiduliit, EMÜ</b>
Shiga toksiini tootev <i>Escherichia coli</i> (STEC) toidupatogeenina	EMÜ. Avaldatud elektrooniliselt, teabeleht A4 <a href="https://toiduteave.ee/wp-content/uploads/2022/05/STEC_toidupatogeenina_2022_veebi.pdf">https://toiduteave.ee/wp-content/uploads/2022/05/STEC_toidupatogeenina_2022_veebi.pdf</a>
<i>Listeria monocytogenes</i> toidupatogeenina ajakohastamine	EMÜ. Avaldatud elektrooniliselt, teabeleht A4 <a href="https://toiduteave.ee/wp-content/uploads/2022/03/Listeria_monocytogenes_toidupatogeenina_infolet_veebi_2022.pdf">https://toiduteave.ee/wp-content/uploads/2022/03/Listeria_monocytogenes_toidupatogeenina_infolet_veebi_2022.pdf</a>
„Akrüülamiid toidus ja selle vähendamise võimalused“ ajakohastamine	Toiduliit. Avaldatud elektrooniliselt, 19 lk <a href="https://toiduteave.ee/wp-content/uploads/2022/05/akruulamiid_toidus_2022_veebi.pdf">https://toiduteave.ee/wp-content/uploads/2022/05/akruulamiid_toidus_2022_veebi.pdf</a>
<b>Elektroonilised väljaanded</b>	<b>EPKK</b>
Veebiseminarid erinevatel aktuaalsetel toiduohutuse teemadel	18.02 veebiseminar: Piimaproovide võtmine ja tulemuste tõlgendamine Salvestus avaldatud <a href="https://toiduteave.ee/salvestused/">https://toiduteave.ee/salvestused/</a>

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

## 1.2 Ajakava täitmine ja selles esinenud muudatused

---

Infopäevad, koolitused ja konverentsid toimusid planeeritud ajal, välja arvatud 1 koolitus, mis tuli seoses õppejõu haigestumisega edasi lükata. Esialgselt 11. veebruariks kavandatud koolitus „Allergeenihje toidukäitlemisettevõtte enesekontrolliplaanis“ toimus 28. veebruaril 2022.

Kolm infopäeva, mis oleksid pidanud tellimuse kohaselt toimuma kontaktinfopäevadena, viidi üle veebi. Infopäev piima väikekäitlejatele korraldati veebis, sest nii oli mugavam välislektorile. „Kodukohviku korraldamine toitlustusettevõtlusega alustajale“ korraldati veebis, sest teemast huvitatud paiknevad üle Eesti ja veebilahendus võimaldas oluliselt suuremal hulgal infost osa saada. Gluteenivabade toodete teemalist infopäeva prooviti esialgu korraldada kontaktinfopäevana, kuid huvi oli oodatust väiksem. Infopäeva veebi üleviimisega kasvas osalejate arv oluliselt.

Teabematerjalide ettevalmistamine on võtnud oodatust kauem aega ning ei ole suudetud püsida Maaeluministeeriumiga kokkulepitud graafikus – mitmed materjalid esitatakse kooskõlastamiseks planeeritust hiljem, kuid aasta lõpuks saavad siiski kõik valmis.

Samuti on olnud arvatust oluliselt keerulisem leida lektoreid esinema planeeritud veebiseminaridele. Seetõttu on läbi viidud vaid 1 seminar. Kuna tellitud on 12 veebiseminari ja salvestatud loengut erinevatel aktuaalsetel toiduohutuse teemadel, siis tuleb täitjatel teisel poolaastal oluliselt pingutada, et Tellimust täita.

Samuti on tõrkeid õppereiside korraldamisel. Keeruline on saada kokkuleppeid farmide või tööstuste külastamiseks, kuna ettevõtted on valdavalt otsustanud oma COVID-19 piiranguid mitte leevendada ning samuti on seaktku oht Euroopas jälle suurenenud. Lisaks näeme sellist hinnatõusu, et pakkumuses esitatud ühikumaksumusega on reise korraldamine keeruline. Proovime veel leida lahendusi, kuid võimalik on, et peame paluma ühe või mõlemad õppereise ära jätta.

## 1.3 Osalejate tagasiside kokkuvõte ja analüüs

---

Huvi toimunud infopäevade ja koolituste vastu oli jätkuvalt suur. Suuremale sihtrühmale suunatud infopäevadel (nt e-kaubandus, õigusaktid, märgistamine) osales keskmiselt 71 inimest. Kitsamale sihtrühmale suunatud infopäevadel (nt piima väikekäitlejate infopäev, gluteenivabade toodete infopäev) osales keskmiselt 25 inimest. EMÜ koolitustel on õpperühmade keskmine täituvus 33 osalejat.

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. Tagasisidest nähtub, et kuigi igatsetakse ka kontaktõpet on veebikoolitusel osalenu jaoks väga oluline aja kokkuhoid. Tundub ka, et osalejad on veebisünduste mugavustega niivõrd harjunud, et kontaktinfopäeva korraldamisel on keeruline isegi miinimum osalejate arvu saavutada. Selliseks näiteks on eelpool kirjeldatud gluteenivabade toodete infopäev.

Kuigi enamiku infopäevade osalejate hulk on suur, jääb tagasiside kesiseks. Inimesed täidavad üha vähem saadetud elektroonilisi tagasisidevorme, mistõttu ei saa tagasisidet sageli pidada esinduslikuks ning keeruline on teha üldistavaid esinduslikke järeldusi. Koolituste puhul on olukord parem - analüüsis kasutatavat tagasisidet sai EMÜ tagasi 191 (n=293) osalejalt, mis teeb 65% kõigist osalejatest.

Ka mõjutab veebisünduste korraldamine ning eriti salvestuste järele vaatamise võimaldamine üha enam inimeste kohusetunnet. Jätkuvalt peab arvestama ka sellega, et registreerunud inimesi „kaob“. Osalejad registreerub oluliselt rohkem, kui veebis „kohale tuleb“. Näiteks registreerus kodukohvikute

infopäevale 168 osalejat, kellest 90 ka tegelikult veebikeskkonda sisse logisid, kellest omakorda vaid 13 vastasid tagasiside küsimustikule.

Osa infopäevade puhul jagasime eelregistreerunutele ka infopäeva salvestuse vaatamise linki, kuna registreerunud olid selle võimaluse kohta küsinud. Samas vähendab salvestuse vaatamise võimalus infopäeva toimumise ajal vaatajate hulka, mistõttu me standardlahendusena ei salvesta ja alati salvestust ei jaga. Infopäevadel ja koolitustel on oluline tekkiv vahetu kontakt ja suhtlus. Kuna tegevus sünnib konkreetsel ajal, konkreetses kohas, konkreetsete inimestega, siis eelistame koolituse/infopäeva kasuteguri huvides tegelikult võimalikult vähe salvestada.

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

Tagasiside põhjal saab lugeda kõiki infopäevi ja koolitusi kordaläinuks. Huvi nende vastu oli suur ja osalejate tagasiside positiivne.

Kõikide infopäevade osas on enamus vastajaid nii korralduse kui ka sisuga ka täiesti rahul või suuremas osas rahul. Enamasti on osalejad saanud ka uusi teadmisi (kas palju või mõõdukalt) ning saadud teadmiste töös kasutatavust hinnatakse kas väga heaks või heaks.

Osalenute hinnangu kohaselt on Maaülikooli koolituste puhul tegemist väga heade, huvitavate, informatiivsete, kompaksete, motiveerivate, hästi ülesse ehitatud ning sujuvalt ja korrektselt korraldatud koolitustega. Mitmed pakutud koolitused on toimunud aastast-aastasse, kuid siiski on osalemise huvi suur. 97% koolitustel osalenutest on saanud uusi teadmisi (sain olulisel määral (53%); pigem sain (44%)). Osalejatele meeldis, et õppematerjalid saadeti juba eelmisel päeval ning nendega oli võimalik varem tutvuda.

Täpsemat ülevaadet toimunud sündmustest ja antud tagasisidest saab lugeda aruande järgnevatest osadest. Tagasiside vähese laekumise probleemi lahendamiseks võiks veebiinfopäevade puhul kaaluda mõne rakenduse kasutamist, mis võimaldaks küsida tagasisidet enne infopäeva lõppu.

## 2. Ettepanekud jätkutegevuste osas

---

Uurisime infopäevade ja koolituste tagasisides, milliste teemade käsitlemist osalejad edaspidi sooviksid, samuti jäid infopäevadel kõlama mõned teemad, mis vajaksid edaspidigi käsitlemist. Esitatud soove saab arvesse võtta järgmise aasta tegevuste planeerimisel. Sellel aastal planeerime jätkata tellitud tegevustega ning need kõik ellu viia. Infopäevade ja koolituste ajakava on planeeritud kuni aasta lõpuni.

Koolituste tagasisides tuntakse väga palju huvi mikrobioloogia temaatika vastu sh labori igapäevatöö, erinevate laborikatsete ja toodete uurimise võimalused. Enesekontrollisüsteemi loomine ja parendamine on endiselt olulised teemad sh koduköögi kontekstis. Uue teemavaldkonnana tuuakse välja ulukiliha esmakäitlemise temaatika (sh esmakäitlus-hooned).

Õigusaktide infopäeval märgiti ära mitu teemat, mida tuleks kindlasti veel edaspidigi käsitleda - kas seetõttu, et teema arutelu on alles algusjärgus või seetõttu, et teema on spetsiifiline ning vajaks täpsemat käsitlemist. Äramärgitud teemad olid: toidualase teabe esitamise nõuete uued algatused; olemveega seonduvad arengud ja muudatused; toiduga kokkupuutuvad materjalid, ringlussevõetud



plasti määrus; kemikaalistrateegia ja REACH-määruse muutmise algatus. Infopäevade tagasisides märgiti korduvalt taas ka märgistamise erinevaid aspekte ja lisaaineid. Jätkuvalt soovitakse, et infopäevad/koolitused oleksid rohkem praktilise suunitlusega, inimesed jagaksid oma kogemust. Samuti soovitakse ikka valdkonnaspetsiifilisi koolitusi/infopäevi (nt lihaved, puu- ja köögiviljad, laktoosivabad tooted).

Lisaks toome välja ühe koostöövõimaluse Eesti Kaubandus-Tööstuskoja (ETKK) projektiga QUALIFY. See on Euroopa Liidu projekt, mille eesmärk on edendada põllumajandus-toidusektori väikese ja keskmise suurusega ettevõtete (VKE) konkurentsivõimet. Projekti eesmärk on ka tõsta juhtivate asutuste, VKE-de esindajate ja teiste sidusrühmade võimekust toidu kvaliteedi, pettuste ja autentsuse aspekte paremini käsitleda. Toidu võltsimine ja võltsimise riskianalüüs on ka meie tagasisides väljatoodud teema. ETKK on välja töötanud tegevuskava, kus planeerib mitmeid tegevusi toidupettustega võitlemiseks. Osad neist saaks ellu viia koostöös PIPi raames (nt spetsiifilised infopäevad või veebilehe arendamine). Täpsemalt esitatakse need ettepanekud valdkondlikule nõukogule arutamiseks ja otsustamiseks.

### 3. Konverentsid – põhjalikum ülevaade

---

Toimus 2 hübriidkonverentsi. EPKK korraldas toiduohutuse konverentsi „Luubi all on mikromaailm“, mis toimus 10.02 ning Toiduliit korraldas pakendikonverentsi „Jätkusuutlik pakendamine ja pakend kui ressurss“, mis toimus 12.05. Mõlema konverentsi veebiülekanne vastu oli suur huvi, kuid saali tuli osalejaid siiski veel vähe. Märgata oli ka, et inimesed registreerusid saali, kuid loobusid sisuliselt „viimasel hetkel“.

#### 3.1 „Luubi all on mikromaailm“

---

**Toimumise aeg:** 10.02.2022

**Toimumise koht:** Nordic Hotel Forum (Viru väljak 3, Tallinn) + veebiülekanne

**Korraldaja:** EPKK

**Osavõtjate arv:** 171 (neist saalis 25)

<https://toiduteave.ee/konverents-10-02-2022-tallinnas-ja-veebis-luubi-all-on-mikromaailm/>

Konverentsi põhiidee oli rääkida geenidest ja mikroorganismidest ja nende suhetest. Kui mikroorganismidest kasvatatud toidu suhtes on inimeste suhtumine pigem erapooletu, siis hoopis teine lugu on, kui keegi julgeb mainida, et ta pooldab GMOd või arvab, et geneetiliselt muundatud toit on tegelikult paratamatus, kui tahta ära toita maailma kasvavat rahvastikku, vähendada kliimamuutuste mõju, vähendada uutest haigustest põhjustatud riske või ohjeldada uute kahjurite levikuid. Konverentsil räägiti mikroorganismidest, millel on tuleviku terviseteenuste ja jätkusuutliku toidutootmise seisukohalt oluline roll ning geenitehnoloogia uutest suundadest. Samuti käsitleti kestliku toidusüsteemi olemusest, selle saavutamise võimalusi ja väljakutseid ning seost eelnimetatud teemadega.

##### 3.1.1 Päevakava

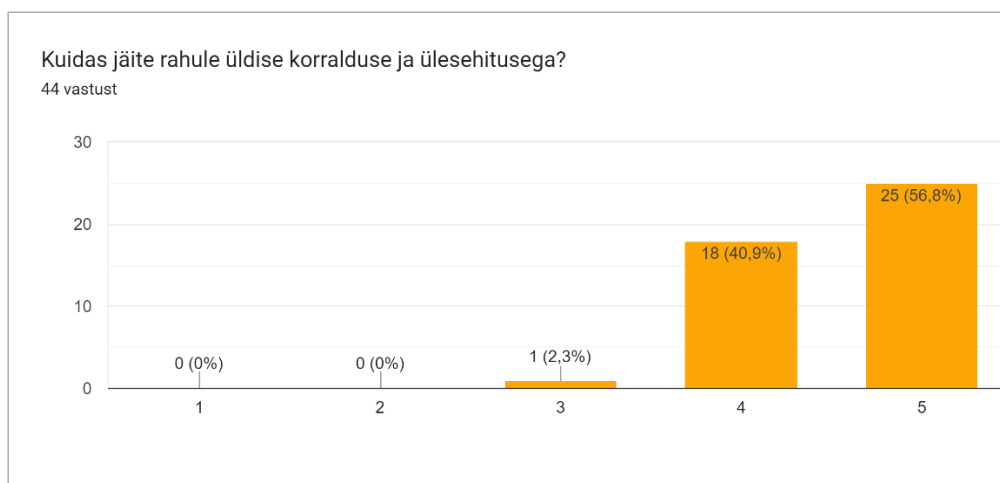
10.00 – 10.15	Konverentsi avamine ja tervitused Urmas Kruuse – Maaeluminister Meeli Lindsaar, Eesti Põllumajandus-Kaubanduskoja toiduvaldkonna juhatuse liige
10.15 – 12.35	I osa LUUBI ALL ON GEENID Hannes Kollist PhD - Hirmufaktor „GMO“

	Sigrid Bratlie - Geneetilisel muundatud toidu tulevik - lektor haigestus ja saatis teesid, mida moderaator vahendas osalejatele
	Karen Hooper - Mikrobioomi tähtsus tuleviku toidus
14.00 – 16.30	II osa LUUBI ALL ON MIKROORGANISMID
	Jelena Štšepetova PhD ja Marika Mikelsaar - Kes elab meie sees? Maailm nimega mikrobiom
	Epp Songisepp PhD - Hügieeni roll ja tulevik
	Hendrik Kuusk - Kestliku toidusüsteemi olemus

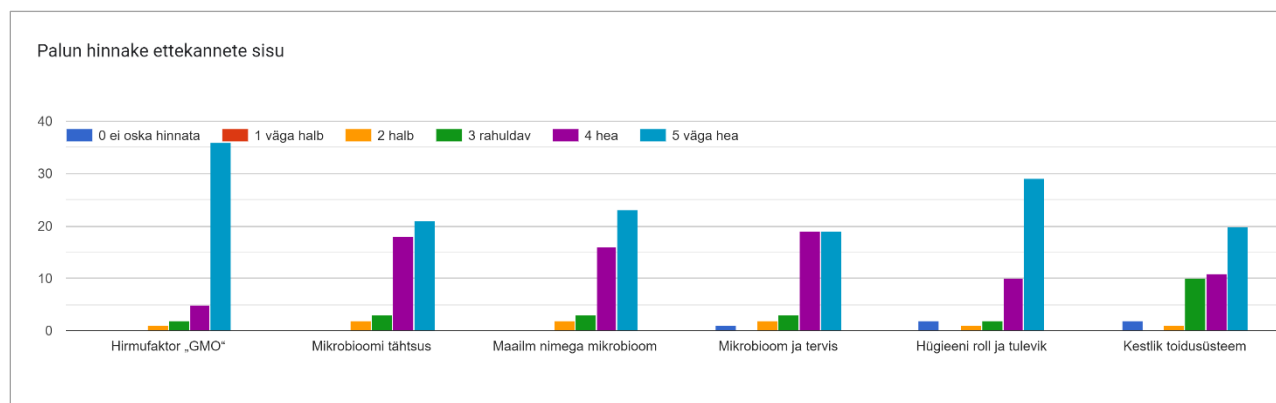
### 3.1.2 Osavõtjate tagasiside

Tagasisidevormi täitis 44 osalenut. Üle poole vastanutest jäid konverentsi üldise korralduse ja ülesehitusega väga rahule (joonis 1). Lektoritest ja ettekannetest hinnati enim Hannes Kollistit (Hirmufaktor „GMO“) ja Epp Songiseppa („Hügieeni roll ja tulevik“) (joonis 2).

Sõnaliselt tagasisides märgiti, et konverents oli väga pikk ning pause peaks tegema tihedamalt, et saaks ekraanist eemale. Täna võimaluse eest ülekannet järele vaadata. Märgiti, et virtuaalruumis üritusel osalemine on väga hea võimalus osalemiseks, kuid samas ka, et kohapeal osalemine võrreldes ekraanivahendusega on kirjeldamatult parem ja sisukam - „Ehk kunagi õnnestub lisaks moderaatorile ka mõni ettekandja füüsiliselt kohale meelitada, see annaks väga palju juurde“.



Joonis 1. Hinnang konverentsi „Luubi all on mikromaailm“ üldisele korraldusele ja ülesehitusele. Skaala: 1 – väga halb; 5 – väga hea. Vertikaalteljel vastanute arv (n=44)



Joonis 2. Hinnang konverentsi „Luubi all on mikromaailm“ ettekannetele. Vertikaalteljel vastanute arv (n=44)

## 3.2 „Jätkusuutlik pakendamine ja pakend kui ressurss“

**Toimumise aeg:** 12.05.2022

**Toimumise koht:** Hotelli Hestia Europa Tallinnas (Paadi 5) + veebiülekanne

**Korraldaja:** Toiduliit

**Osavõtjate arv:** 206 (neist saalis 20)

<https://toiduteave.ee/pakendikonverents-12-05-2022-tallinnas-ja-veebis/>

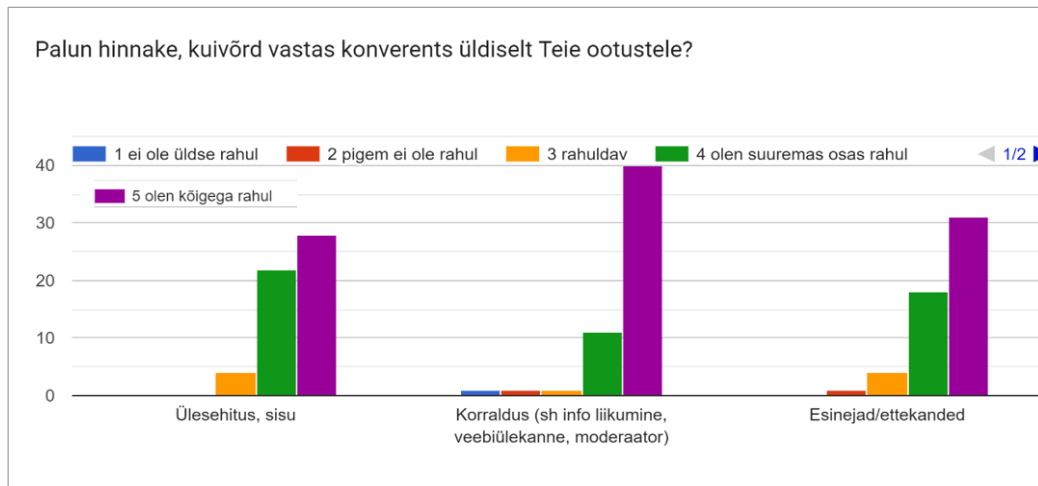
Toidusektoris on pakendamine ja pakend muutunud üha olulisemaks. Pakend ei ole oluline mitte üksnes toiduohutuse tagamise seisukohalt, mis on pakendi esmane funktsioon, vaid ka keskkonna aspektist. Konverentsil räägiti sellest, millised on pakendite arengusuunad, millised on võimalused kasutada keskkonnasõbralikemaid pakendeid ja kuidas on ettevõtted sellega kaasa läinud. Spetsiaalselt pakendite teemale keskendunud konverents korraldati PIPi toidu ja toiduohutuse valdkonna raames esmakordselt.

### 3.2.1 Päevakava

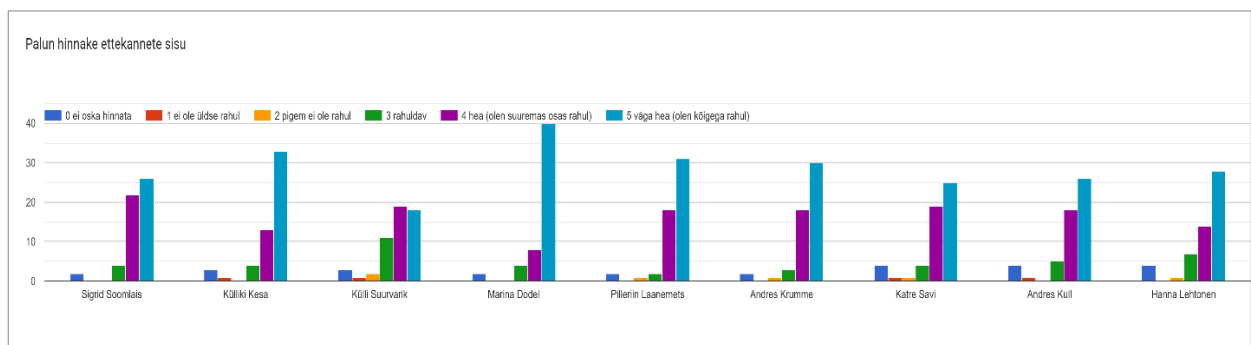
11.00 – 11.05	Sissejuhatus, keskkonnaminister Erki Savisaare videotervitus
11.05 – 11.35	Ühekordse plasti vähendamise direktiivi hetkeseisust ja plastipaktist. Sigrid Soomlais Keskkonnaministeeriumi keskkonnakorralduse osakonna juhataja
11.35 – 12.00	Pakendite disainijuhend. Külliki Kesa Rohetiigri projektijuht
12.00 – 12.30	Ringlussevõetud plastist toidupakendite nõuete hetkeseis. Külli Suurvarik Maaeluministeeriumi toiduohutuse osakonna nõunik
12.30 – 13.30	LÕUNA
13.30 – 14.00	Euroopa pakenditrendid. Marina Dodel Multivac Sepp Haggemüller GmbH & Co. KG innovatsioonikeskuse projektijuht
14.00 – 14.30	Ringmajanduse perspektiivist: kas plastpakend on pooltühi või pooltäis? Pilleriin Laanemets Eesti Plastitööstuse Liidu tegevjuht/partner
14.30 – 15.00	Puidu biomassil põhinevate uute pakkematerjalide arendamine. Andres Krumme Tallinna Tehnikaülikooli materjali- ja keskkonnatehnoloogia instituudi polümeeride ja tekstiilitehnoloogia labori professor
15.00 – 15.15	Sirutuspaus
15.15 – 15.35	Ringmajanduse perspektiivist: väldi pakendit või pakenda säästvalt. Katre Savi Eesti Trüki- ja Pakenditööstuse Liidu juhatuse liige
15.35 – 16.05	Uued suunad pakenditootmises. Andres Kull Kroonpress juhatuse esimees
16.05 – 16.35	Uued suunad toidutööstuses. Hanna Lehtonen HKScan korporatsiooni vastutustundlikkuse asepresident
16.35 – 16.45	Kokkuvõte

### 3.2.2 Osavõtjate tagasiside

Tagasisidevormi täitis 54 osalenut. Nii korralduse kui ka sisu osas oli enamus vastajaid kas täielikul või suuremas osas rahul (joonis 3). Ettekannete sisu hinnati samuti pigem väga heaks või heaks (joonis 4). Sõnalisest tagasisidest: „Üldiselt olen väga rahul. Kuid siiski, kuna ettekanded on väga sisutihedad ja informatiivsed, siis edaspidi võiks ehk olla mõni esineja vähem. Ei jõua lihtsalt kõike 100% jälgida.“; „Väga hea esinejate valik ja teemad. Ülekanne sujuv ja kvaliteetne. Eraldi tänu subtiitrite tõlkijale ja teise külalisesineja esitluse tõlkijale: väga asjatundlik tõlge.“; „Rohkem aega ettekanneteks ja ka aruteludeks ja küsimusteks“; „kurb oli, et ühelegi varem esitatud küsimusele (ja ka konverentsi ajal esitatud) ei saanud vastust“.



Joonis 3. Üldine hinnang pakendikonverentsile. Vertikaalteljel vastanute arv (n=54)



Joonis 4. Hinnang pakendikonverentsi ettekannete sisule. Vertikaalteljel vastanute arv (n=54)

## 4. Infopäevad – põhjalikum ülevaade

Kokku toimus 2022. a I poolaastal 11 veebipõhist infopäeva. Teave infopäevade kohta ja jaotusmaterjalid on avaldatud <https://toiduteave.ee/toimunud-infopaevad/aasta-2022/>

Osavõtjate tagasisidet koguti elektroonilise tagasisidevormi kaudu, milles küsiti osavõtjate hinnangut infopäeva sisu, korralduse ja esinejate/ettekannete kohta ning vahel ka saadud teabe uudsuse ja töös kasutatavuse kohta. Samuti küsiti vabavastustena kommentaare ja seda, milliste teemade käsitlemist soovitakse edaspidi. Kahjuks vastab enamasti elektroonilistele tagasisideküsimustikele suhteliselt väike osa osalenutest. Kuna täitjad koostasid oma sündmuste tagasiside vormid iseseisvalt, siis on andmete sisus mõningasi erinevusi, sõltuvalt sündmuse spetsiifikast.

### 4.1 Toidu annetamine

**Toimumise aeg:** 28.02.2022

**Toimumise koht:** Microsoft Teams veebikeskkonnas

**Korraldaja:** Toiduliit

**Osavõtjate arv:** 74

<https://toiduteave.ee/infopaev-28-02-2022-veebis-toidu-annetamine/>

Igal aastal läheb maailmas toodetud toidust 1/3 raisku ehk prügikasti, samas kasvab inimeste arv, kellel on toidust puudus. Eelmise aasta kevadel valminud Keskkonnaministeeriumi tellitud toidujäätmete ja

toidukao tekke uuringust selgus, et näiteks Eesti kauplustest läheb annetamisele vaid 12% müümata jäänud toidust. Samas on Eestis on 300 000 absoluutses ja suhtelises vaesuses elavat inimest, kes vajavad toiduabi. Infopäeval anti eelkõige soovitusi kuidas rohkem toitu annetada ja milliste nõuetega tuleb seejuures arvestada.

#### 4.1.1 Päevakava

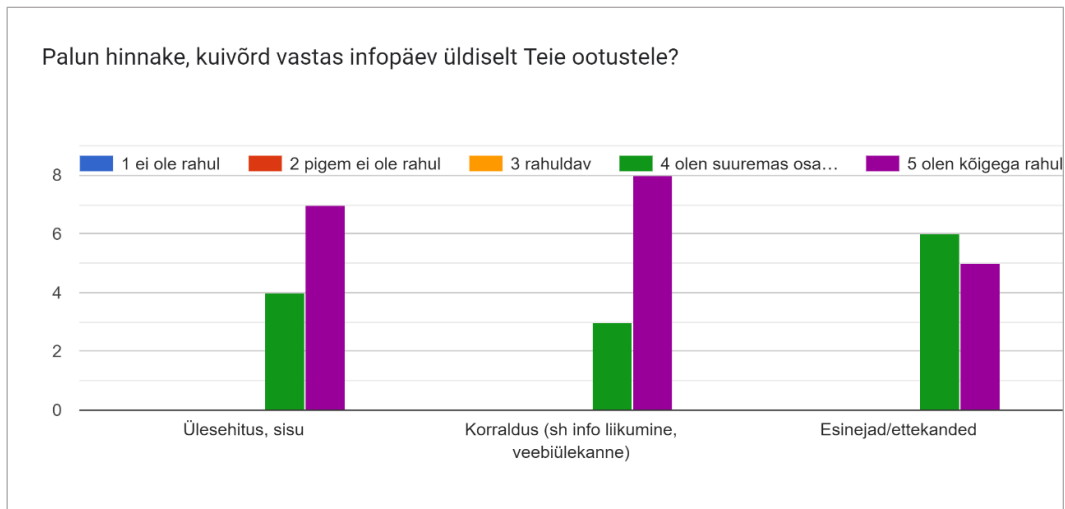
10:00 – 10:30	Toiduannetamise edendamise tegevused ja plaanid Eestis, sh toiduannetamine.ee Tea Varrak Sotsiaalministeeriumi nõunik ja Kristel Kibin Keskkonnaministeeriumi keskkonnakorralduse osakonna nõunik
10:30 – 11:00	Toidu annetamise juhend ja selle selgitamine. Jaana Oona Põllumajandus- ja toiduameti toiduosakonna juhtivspetsialist
11:00 – 11:20	Toiduannetuste maksustamine. Evelyn Liivamägi Maksu- ja Tolliameti maksude osakonna juhataja
11:20 – 11:45	Toidupanga annetamise kokkuvõte. Piet Boerefijn Eesti Toidupanga tegevjuht ja Kerttu Olõkainen Eesti Toidupanga projektijuht
11:45 – 12:15	LÕUNAPAUUS
12:15 – 12:35	Kogemuslugu annetaja ja annetamisest teadlikkuse tõstjana jaeketilt. Heneli Lamp AS-i Selver kvaliteedijuht
12:35 – 12:55	Kogemuslugu toidu annetamisest toidutööstuselt. Nele Jõemaa Valio Eesti AS-i turundus- ja tootearendusdirektor
12:55 – 13:15	Kogemuslugu toiduringlusest kohalikul tasandil. Farištamo Eller Viljandi toidukapi eestvedaja
13:15 – 13:25	Päeva kokkuvõte

#### 4.1.2 Osavõtjate tagasiside

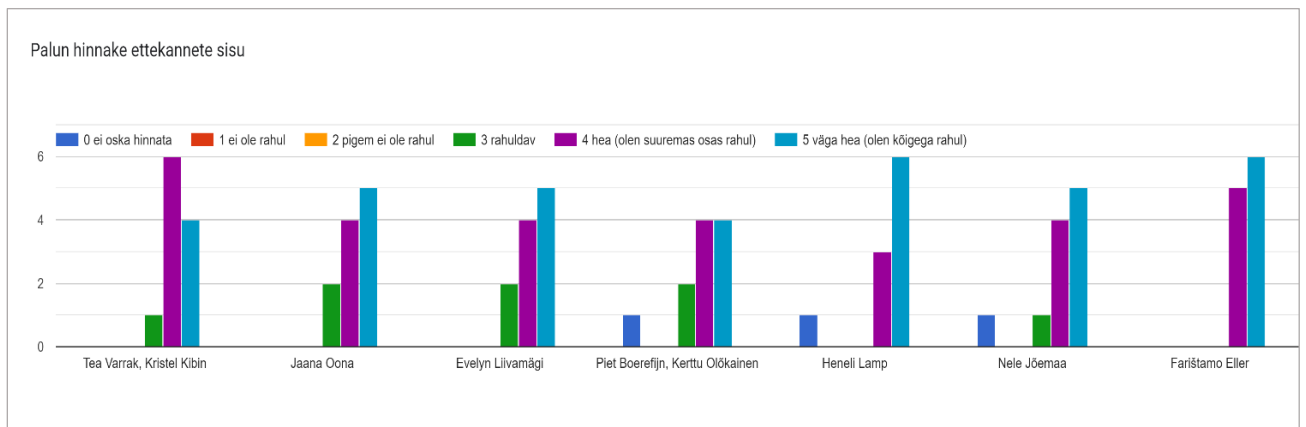
Tagasisidevormi täitis 11 osalenut. Hinnang infopäeva sisule, korraldusele, esinejatele ja ettekannetele oli valdavalt positiivne – kõik vastanud olid kas suuremas osas rahul või kõigega rahul (joonis 5). Kõiki esinejaid ja ettekandeid hinnati enam-vähem võrdset kõrgelt, peamiselt vastati „olen kõigega rahul“ või „olen suure osas rahul“ (joonis 6).

Sõnalisest tagasisidest: „korraldus oli hea“; „Kõik oli üsna ok, ajakava oli veidi tihe, chatis jäid mõned kommentaarid tähelepanuta“.

Tähelepanu väärrib ka üks sisuline mõtteavaldus osalejalt: „Kodanikualgatusel loodud toidujagamiskappide teematikat võid käsitleda veel. Eestis tegutsevad liikumised (kes ei ole end ametlikult MTÜ-dena registreerinud) koondavad väga erinevate elualade inimesi, muuhulgas ka toitlustusalalt, ja toovad oma teadmised sinna liikumisse kaasa - argumendid, et toidukappide loomise taga olevad inimesed ei tea toiduhügieenist või külmaahelast ja muust toiduohutusega seonduvas, ei ole alati õigustatud. "Parim enne" kuupäeva ületanud või "kõlblik kuni" toidu annetamine eelkõige neile, kes kannatavad puudust, on mõnes mõttes nende inimeste paigutamine teatud kasti - sellistest annetustest sõltudes ei ole piiri peal säilivusajaga toodete tarbimine nende vaba valik, neilt eeldatakse, et nad suudavad toidu kiirelt realiseerida või selle säilivusaega pikendada. Toidujagamiskappide kaudu on võimalik toidu päästmises osaleda suuremal ringil inimestel, kellest paljude jaoks on see tõesti vaba valik. Väga tore oleks, kui sellistesse liikumistesse ei suhtutaks eelarvamusega, vaid oldaks koostöövõimalustele avatumad.“

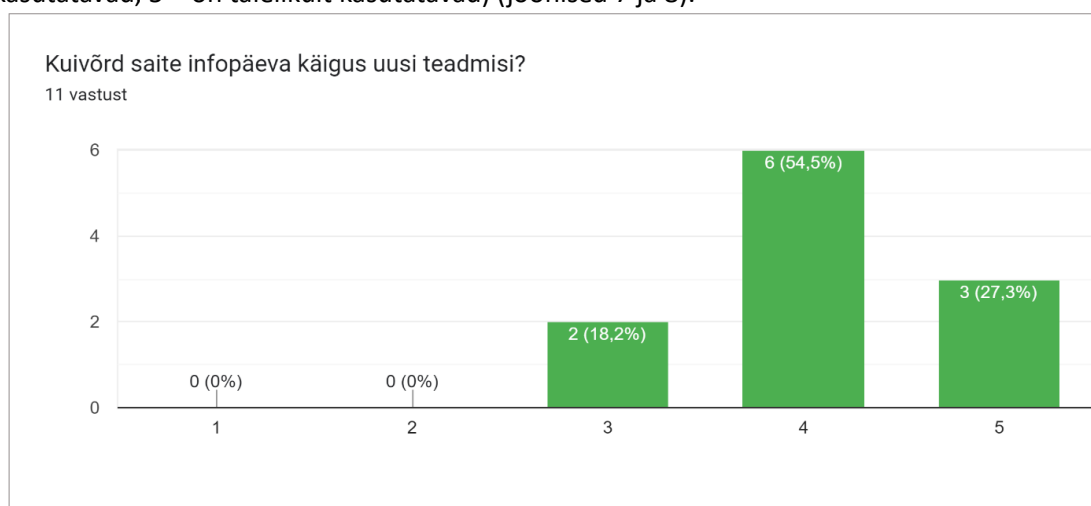


Joonis 5. Üldine hinnang infopäevale „Toidu annetamine“. Vertikaalteljel vastanute arv (n=11)

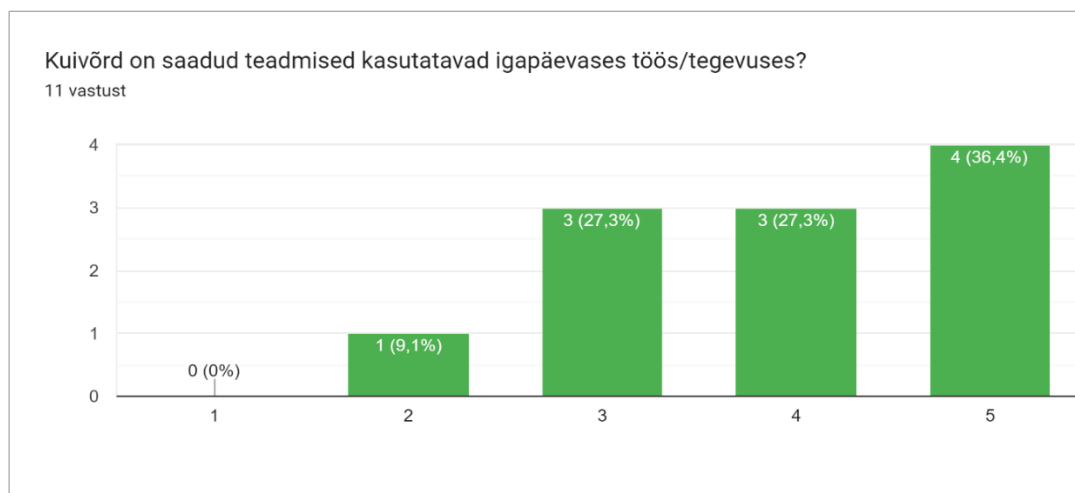


Joonis 6. Hinnang infopäeva „Toidu annetamine“ ettekannete sisule. Vertikaalteljel vastanute arv (n=11)

Uute teadmiste saamist hindasid 54% vastanutest hindegga 4 (skaala 1 – ei saanud uusi teadmisi, 5 – sain palju uusi teadmisi). Saadud teadmiste töös kasutatavust hindas 36% väga kõrgeks (skaala 1 – ei ole kasutatavad, 5 – on täielikult kasutatavad) (joonised 7 ja 8).



Joonis 7. Hinnang infopäeva „Toidu annetamine“ käigus saadud teabe uudsusele. Skaala: 1 – ei saanud uusi teadmisi, 5 – sain palju uusi teadmisi. Vertikaalteljel vastanute arv (n=11)



Joonis 8. Hinnang infopäeva „Toidu annetamine“ käigus saadud teabe kasutatavusele igapäevatoos. Skaala 1 – ei ole kasutatavad, 5 – on täielikult kasutatavad. Vertikaalteljel vastanute arv (n=11)

#### 4.1.3 Kokkuvõte

Infopäev täitis eesmärgi, andes toidu annetamise teemal laiapõhjalise ülevaate. Osalejaid oli palju (74), kuid tagasisidet andsid vähesed (11). Taas toodi välja, et infot oli liiga palju, päevakava liiga tihe. Infopäeval käsitleti nii toiduohutuse nõudeid kui ka anti praktilist vaadet annetaajate ja annetuse saajate vaatenurgast. Sisuliselt oli näha esinejate erinevat vaadet teemale. Kui riigi esindajad ning annetavad toiduettevõtted peavad esmatähtsaks ohutuse tagamist ja reeglite järgimist, siis ühiskondlikel alustel toimivad „toidu päästjad“ peavad kõige olulisemaks raiskamise vähendamist ja loodavad ära antud toidu vastuvõtjate võimele ise hinnata, kas saadav toit on veel tarbimiskõlblik või mitte. Tagasisides märgiti, et veel võiks käsitleda toidujagamiskappide temaatikat.

## 4.2 Infopäev toidulisandite tootjatele ja müüjatele

**Toimumise aeg:** 11.03.2022

**Toimumise koht:** Microsoft Teams veebikeskkonnas

**Korraldaja:** Toiduliit

**Osavõtjate arv:** 94

<https://toiduteave.ee/infopaev-11-03-2022-veebis-toidulisandite-infopaev/>

Toidulisand on inimesele toitainete või muude füsioloogilise toimega ainete (nt vitamiinid, mineraaltoitained, kofeiin, taimede ekstraktid, rasvhapped jne) kontsentreeritud allikaks ja seda kasutatakse kindlate annuste või kogustena tavatoidu täiendamiseks. Infopäeval keskenduti valdkonda puudutavale õigusaktidele ja toidulisandite kohta kehtivatele nõuetele. Kogemusi jagasid ka toidulisandeid tootvate ettevõtete esindajad.

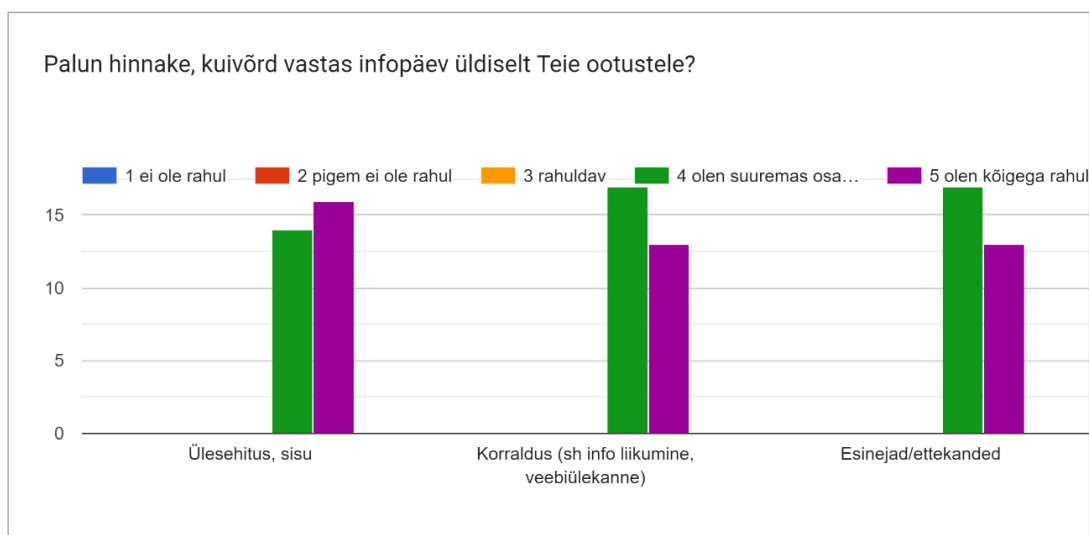
#### 4.2.1 Päevakava

10:00 – 10:30	Toidulisandite seadusandlus. Evelin Kivima Maaeluministeriumi peaspetsialist
10:30 – 11:00	Toodete määratlemine, ravimtaimed. Evelin Saar Ravimiameti järelevalveosakonna spetsialist
11:00 – 11:20	Piiripealsete toodete valdkonna tutvustus. Aljona Honga Terviseameti kemikaaliohutuse osakonna peaspetsialist
11:20 – 11:45	Toidulisandite turuleviimisest teavitamine. Airika Salumets Põllumajandus- ja Toiduameti (PTA) toiduosakonna peaspetsialist
11:45 – 12:15	LÕUNAPAUS
12:15 – 12:45	Toidulisandite koostisosade nõuetekohasuse hindamine, sh uuendtoit. Airika

	Salumets
12:45 – 13:25	Toidulisandite märgistamine, sh mahemärgistus. Airika Salumets ja Pille Edovald PTA mahepõllumajanduse ja seemne osakonna peaspetsialist
13:25 – 13:55	Toitumis- ja tervisealaste väidete esitamine toidulisandite puhul. Tiiu Rand PTA toiduosakonna nõunik
13:55 – 14:20	Praktiline näide toidulisandite tootjalt. Justin Hein BioCC OÜ turundusjuht
14:20 – 14:35	Praktiline näide toidulisandite tootjalt. Ain Süld Korilane Nordic OÜ juhatuse liige
14:35 – 14:40	Päeva kokkuvõte

#### 4.2.2 Osavõtjate tagasiside

Teavitasime infopäevast otsepostitusel paljusid ettevõtteid, kes PTA andmetel tegelevad toidulisandite tootmise, maaletoomise või müügiga. Nii saime rohkesti osalejaid, kes ei olnud varem PIPi raames korraldatud infopäevadel/koolitustel osalenud. Tagasisidevormi täitis 30 osalenud. Hinnang infopäeva sisule, korraldusele, esinejatele ja ettekannetele jagunes peaaegu võrdselt arvamuste „olen suuremas osas rahul“ ja „olen kõigega rahul“ vahel (joonis 9). Kõikide ettekannete sisu osas andsid üle 50% vastanutest hinnangu „väga hea (olen kõigega rahul)“. Kõige kõrgemalt hinnati Tiiu Ranna ettekannet toitumis- ja tervisealaste väidete esitamisest, väga kõrgelt hinnati ka teisi PTA ettekandeid. Võrreldes teistega said kokkuvõttes pisut madalamad hinnangud praktikute ettekanded.

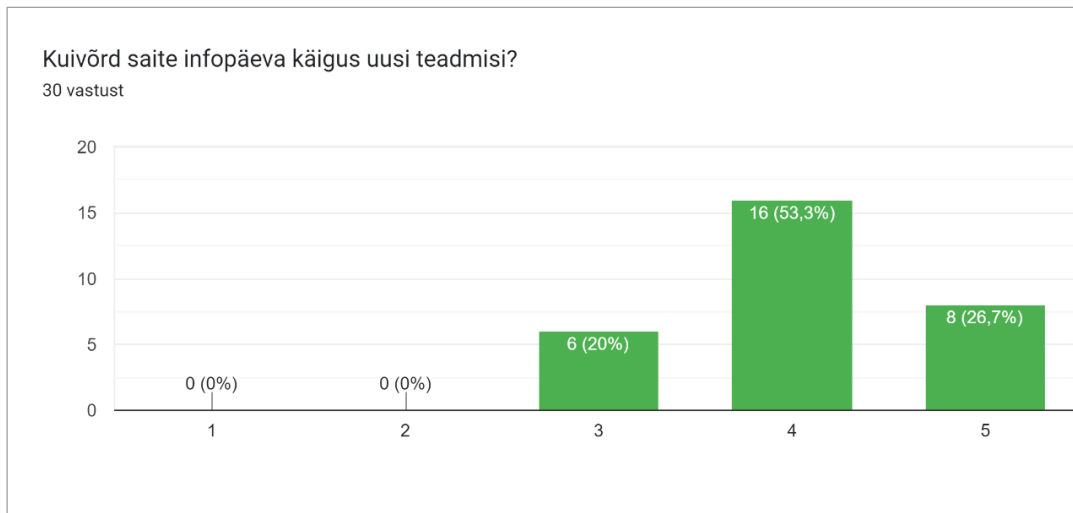


Joonis 9. Üldine hinnang infopäevale „Toidulisandid“. Vertikaalteljel vastanute arv (n=30)

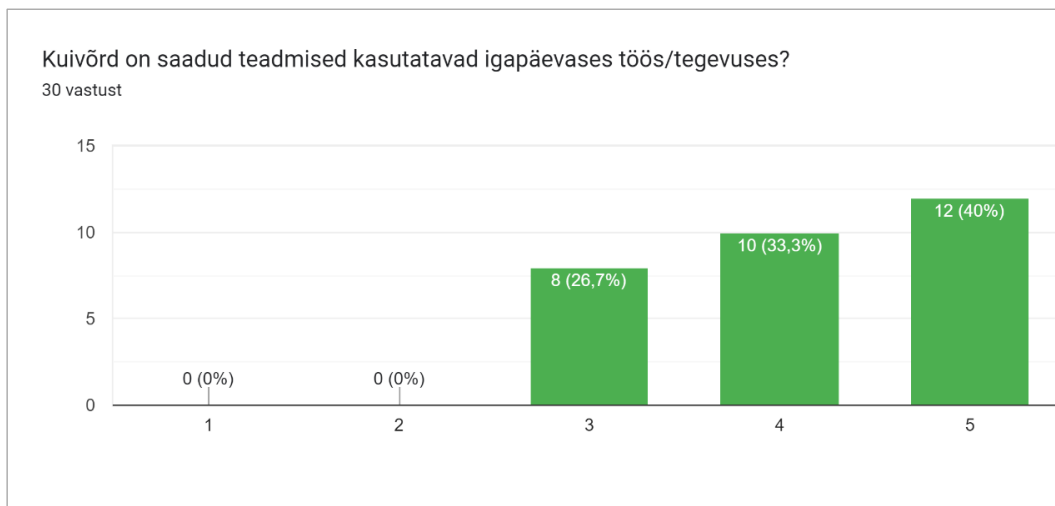
Sõnalisest tagasisidest: „meeldisid ettekanded ja esinejad, väga informatiivne seminar“; „Juba ammu ootas sellelaadset infopäeva. Aitäh selle eest! Meeldis konkreetsus ja vajalike teemade mitmekesisus. Kuna infot oli väga palju ning see nõudis suurt kontsentreerumist, siis võib olla oleks võinud infopäev natuke lühem olla st viimased teemad tundusid vähem olulised.“

Uute teadmiste saamist hindasid 53% vastanutest hindega 4 (skaala 1 – ei saanud uusi teadmisi, 5 – sain palju uusi teadmisi). Saadud teadmiste töös kasutatavust hindas 40% väga kõrgeks, ülejäänud arvamused jagunesid hinnangute 3 ja 4 vahele (skaala 1 – ei ole kasutatavad, 5 – on täielikult kasutatavad) (joonised 10 ja 11).





Joonis 10. Hinnang infopäeva „Toidulisandid“ käigus saadud teabe uudsusele. Skaala: 1 – ei saanud uusi teadmisi, 5 – sain palju uusi teadmisi. Vertikaalteljel vastanute arv (n=30)



Joonis 11. Hinnang infopäeva „Toidulisandid“ käigus saadud teabe kasutatavusele igapäevatoos. Skaala 1 – ei ole kasutatavad, 5 – on täielikult kasutatavad. Vertikaalteljel vastanute arv (n=30)

#### 4.2.3 Kokkuvõte

Toidulisandite teema on komplitseeritud, sest ulatub mitmesse valdkonda. Sageli on keeruline aru saada kas toode on toidulisand või hoopis taimne ravim, ravimtaim või meditsiiniseade. Infopäeval tehtud ettekanded selgitasid hästi õigusraamistikku, milles toidulisandite tootjad/maaletoojad peavad tegutsema. Osalejate huvi oli suur ning vestlusaknas esitati palju küsimusi. Osalejatele meeldis käsitletud teemade mitmekesisus, kuid märgiti ka, et võib olla oleks infopäev võinud natuke lühem olla. Tagasisides toodi välja, et soovitaks rohkem praktilisi näiteid enamlevinud vigade kohta pakendi märgistusel - rubriik KKK kodulehele. Samuti oli huvitav, et 1 vastanu sooviks Euroopa toiduseadusandluse protsessi tutvustamist, mis etapid üksteisele järgnevad. Märgiti, et esimene ettekanne (Evelin Kivima) oli selles suhtes süsteemne.

### 4.3 Joogivee proovivõtjate ettevalmistamine atesteerimiseks

**Toimumise aeg:** 21.-22.03.2022

**Toimumise koht:** loengud zoom-keskkonnas, praktiline osa Tallinnas Keskkonnauuringute Keskuses

**Korraldaja:** Toiduliit

**Osavõtjate arv:** 15

<https://toiduteave.ee/infopäev-21-22-03-2022-praktikaga-joogivee-proovivõtjate-valjaope/>

Eesti Keskkonnauuringute Keskuse läbiviidava infopäeva eesmärgiks on osalejad ette valmistada joogiveest proovi võtjate atesteerimiseks. Infopäev koosnes kahest osast – esimesel päeval toimusid loengud veebikeskkonnas ja teisel päeval proovivõtu praktiline õppus Tallinnas OÜ Eesti Keskkonnauuringute Keskus ruumides. Atesteerimine ei olnud infopäeva osa, kuid praktilise õppuse järel sai kohe teostada ka atesteerimise praktilise osa. Kõik osalenud esitasid ka joogivee proovivõtjaks atesteerimise avalduse.

Kahjuks ei saa atesteerimise korraldaja avaldada andmeid atesteerimise tulemuste kohta. Keskkonnaministeeriumi veebilehel on avaldatud nende atesteeritud proovivõtjate andmed, kes on andnud avaldamiseks nõusoleku. Avaldatud loetelust leiab 12 infopäeval osalenut, ülejäänud kolme atesteerimise tulemuste kohta andmed puuduvad.

Allikas: <https://envir.ee/keskkonnakasutus/vesi/veeproovivõtjatele#atesteeritud-prooviv>

Infopäeva osalejate arv oli läbiviija seatud tingimuste tõttu piiratud. Osaleda sai vaid 15 inimest ning mitmed jäid ootejärjekorda. Korraldame samasuguse infopäeva 5.-6. oktoobril.

#### 4.3.1 Päevakava

##### 21.03.2002

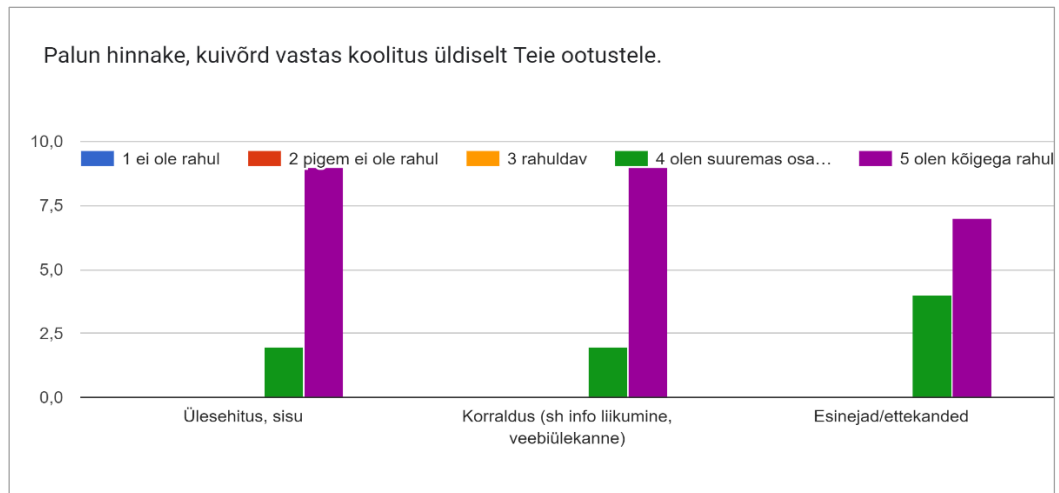
9:00 – 9:20	Sissejuhatus. Urmas Muinasmaa, Eesti Keskkonnauuringute Keskus OÜ
9:20 – 10:30	Veeproovivõtmise ja proovivõtja vastutusega seotud õigusaktidest tulenevad nõuded. Karin Pachel, TalTech
10:30 – 12:00	Joogivee kvaliteedi kontrollinõuded. Joogivee kvaliteedinäitajad ja tavapärased kvaliteediprobleemid. Joogivee proovivõtt ning kohapealsed mõõtmised. Proovide transport, käitlemine ja säilitamine. Urmas Muinasmaa
12:00 – 13:00	Paus
13:00 – 14:30	Joogivee tootmine pinnaveest ja põhjaveest. Kristiina Soovik, AS Tallinna Vesi

##### 22.03.2022

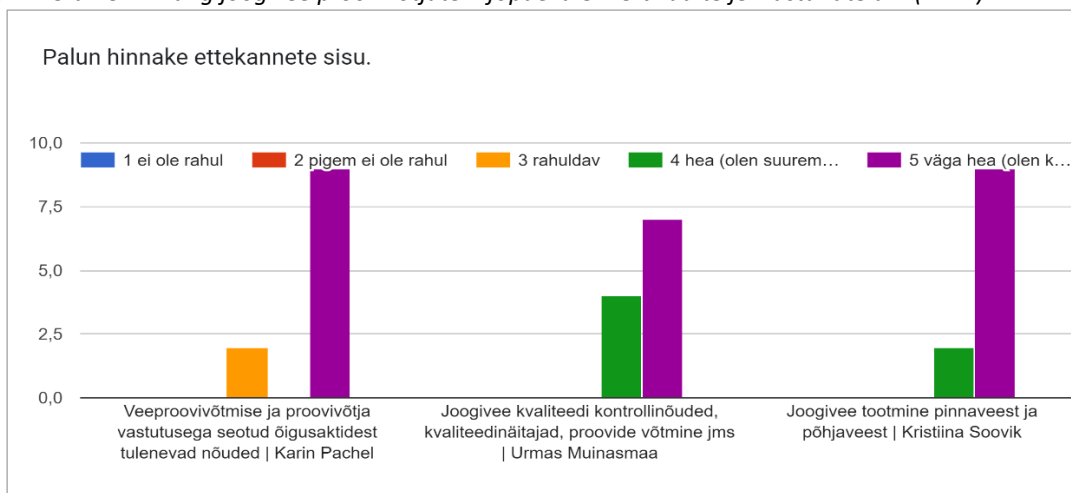
13:00 – 13:45 Praktiline õppus – joogivee proovivõtt tarbija kraanist. Allan Allas, Eesti Keskkonnauuringute Keskus OÜ

#### 4.3.2 Osavõtjate tagasiside

Tagasisidevormi täitis 11 osavõtjat 15st. Valdavalt olid vastajad infopäeva sisu, korralduse, esinejate ja ettekannetega väga rahul (joonis 12). Esinejate kaupa ettekannete sisule antud hinnangud on esitatud allpool joonisel 13. Sõnalises tagasisides toodi välja, et meeldis Keskkonnauuringute Keskuse esindaja Eve Usina paindlikkus tegevuste läbiviimisel. Teine vastaja märkis „Ettekanded olid ladiusalt ja huvitavalt esitatud. Koolitus oli hästi korraldatud ja kõikidele koolitust puudutavatele lisaküsimustele sai ammendavad vastused.“ Samas toodi tagasisides välja ka mõned sisulised küsimused, mis jäid siiski segaseks.

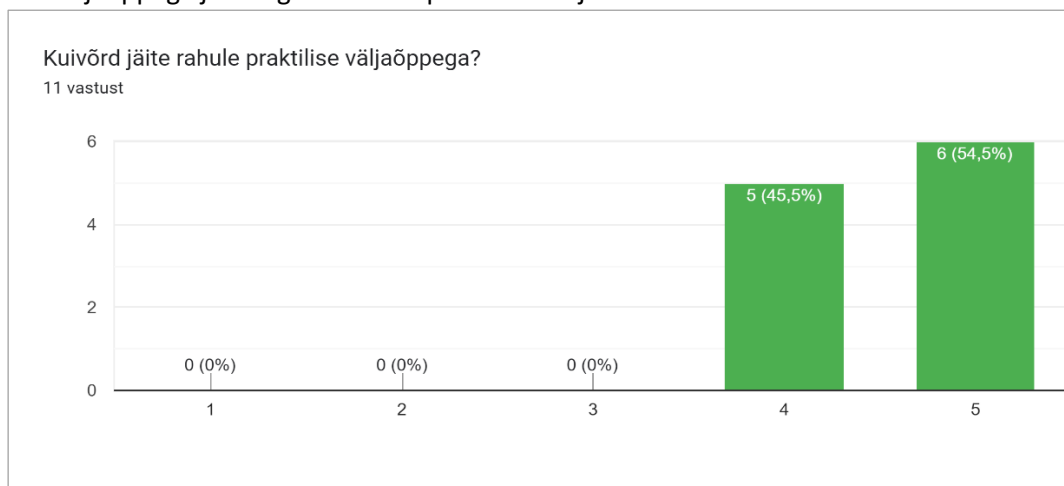


Joonis 12. Üldine hinnang joogivee proovivõtjate infopäevale. Vertikaalteljel vastanute arv (n=11)



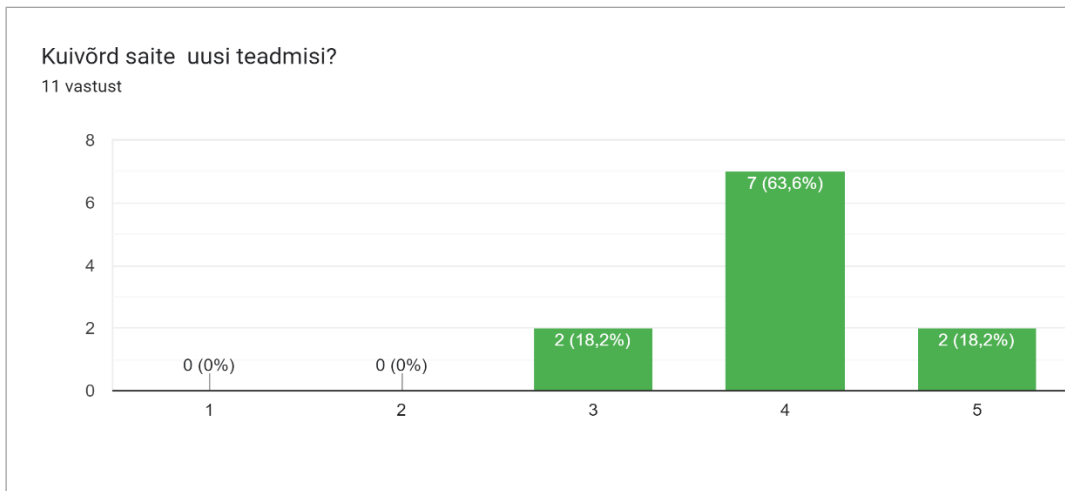
Joonis 13. Hinnang ettekannete sisule. Skaala: 1 - ei ole rahul; 2 – pigem ei ole rahul; 3 – rahuldav; 4 – hea (olen suuremas osas rahul); 5 – väga hea (olen kõigea rahul). Vertikaalteljel vastanute arv (n=11)

Praktilise väljaõppega jäid väga rahule ca pooled osalejatest.

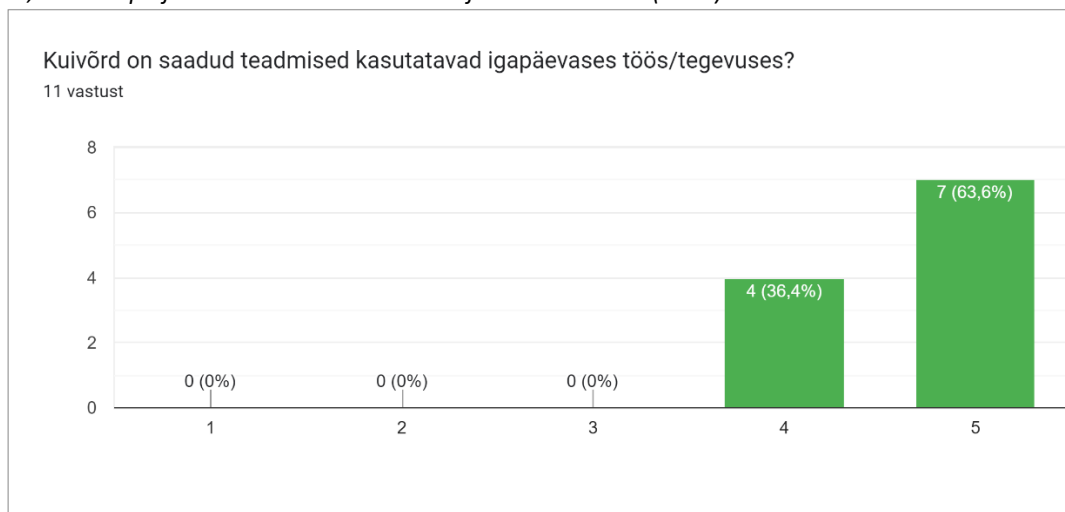


Joonis 14. Hinnang joogivee proovivõtjate infopäeva praktilisele osale. Skaala: 1 - ei ole üldse rahul; 5 – olen kõigea rahul. Vertikaalteljel vastanute arv (n=11)

Saadud teadmiste uudsuse hinnangutes domineeris 4, kuid igapäevatoos kasutatavuse hinnagud olid kõrgemad. (joonised allpool).



Joonis 15. Hinnang joogivee proovivõtjate infopäeva käigus saadud teabe uudsusele. Skaala: 1 – ei saanud uusi teadmisi, 5 – sain palju uusi teadmisi. Vertikaalteljel vastanute arv (n=11)



Joonis 16. Hinnang joogivee proovivõtjate infopäeva käigus saadud teabe kasutatavusele igapäevatoos. Skaala 1 – ei ole kasutatavad, 5 – on täielikult kasutatavad. Vertikaalteljel vastanute arv (n=11)

#### 4.3.3 Kokkuvõtte

Infopäeva eesmärgiks oli valmistada osalejad ette joogiveest proovi võtjate atesteerimiseks. Huvi osaleda oli piisavalt suur, osad soovijad jäid ootejärjekorda, et osaleda oktoobris toimival infopäeval. Samas ei olnud huvi ka nii suur, et selliseid infopäevi oleks tingimata vaja korrata. Ka on teada, et õigusaktid on muutmisel ning võimalik, et muudetakse nõudeid, mille tõttu praegu oma puur- või salvkaevu vett kasutavad toidukäitlejad peavad laskma proove võtte atesteeritud proovivõtjal. Atesteerimine ei olnud infopäeva osa, kuid praktilise õppuse järel sai kohe teostada ka atesteerimise praktilise osa. Kõik osalenud esitasid ka joogivee proovivõtjaks atesteerimise avalduse. 12 osalenut on kantud avalikku atesteeritud proovivõtjate nimekirja.

## 4.4 Toiduohutuse õigusaktid ja järelevalve

**Toimumise aeg:** 08.04.2022

**Toimumise koht:** Microsoft Teams veebikeskkonnas

**Korraldaja:** Toiduliit

**Osavõtjate arv:** 84

<https://toiduteave.ee/infopaev-veebis-08-04-2022-toiduohutuse-oigusaktid-ja-jarelevalve/>

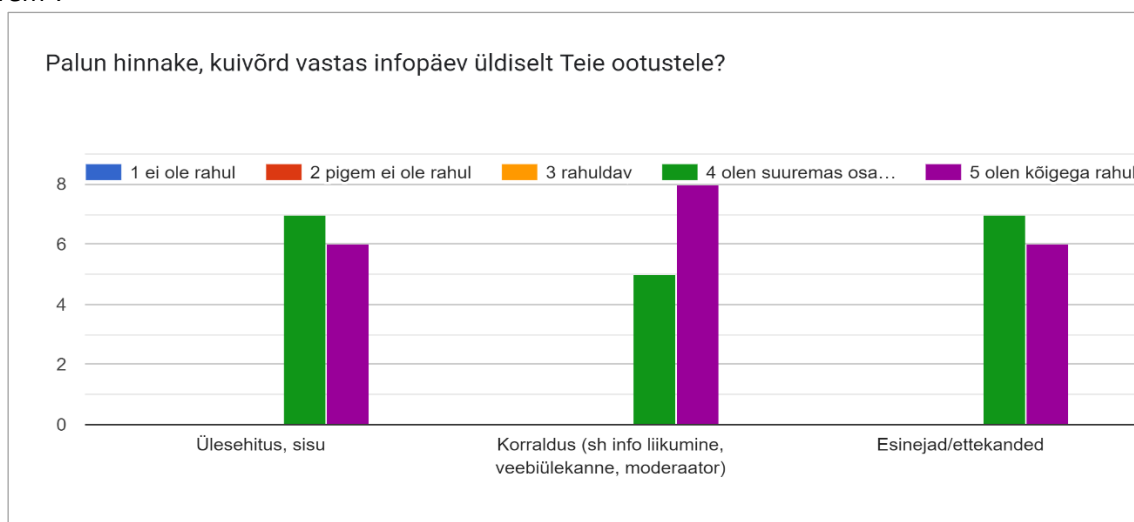
Toimus traditsiooniline infopäev kus koostöös Maaeluministeeriumi ning Põllumajandus- ja Toiduametiga käsitleti uudiseid, arenguid ja suundumusi toiduohutuse nõuete ning järelevalve osas.

#### 4.4.1 Päevakava

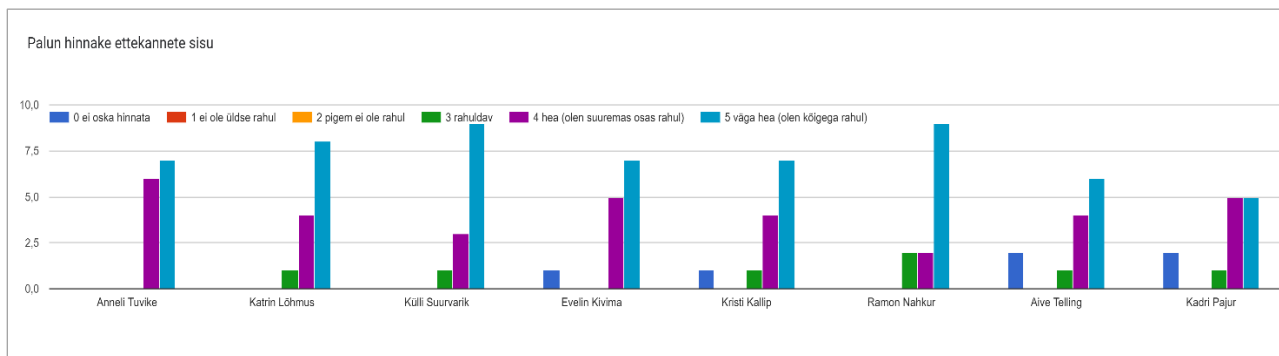
10:00-10:35	Strateegia “Talust taldrikule” algatuste hetkeseis ja kestlikkuse õigusraamistik. Anneli Tuvike Maaeluministeeriumi (MeM) toiduohutuse osakonna juhataja asetäitja
10:35 – 11:05	Märgistuse nõudeid käsitlevate algatuste hetkeseis. Katrin Lõhmus MeM toiduohutuse osakonna valdkonnajuht
11:05 – 11:50	Toiduga kokkupuutuvad materjalid – ringlussevõetud plasti määruse eelnõu; plastimääruse (EL) 10/2011 muudatus (määrus (EL) 2020/1245). Külli Suurvarik MeM toiduohutuse osakonna nõunik
11:50 – 12:20	Toidu rikastamise ja toidulisandite valdkondade arengud. Evelin Kivima MeM toiduohutuse osakonna peaspetsialist
12:20 – 13:00	Lõunapaus
13:00 – 13:20	Arengud seoses etüleenoosiidi juhtumiga. Kristi Kallip Põllumajandus- ja Toiduameti (PTA) toiduosakonna peaspetsialist
13:20 – 13:40	Olmevee kvaliteedinõuete direktiivi (EL) 2020/2184 ülevõtmise hetkeseis. Ramon Nahkur Sotsiaalministeeriumi (SoM) rahvatervise osakonna nõunik
13:40 – 14:00	Kemikaalistrateegia ja REACH-määruse muutmise algatus. Aive Telling SoM rahvatervise osakonna keskkonnatervise ja kemikaaliohutuse juht
14:00 – 14:20	Piiritusjookide määruse (EL) 2019/787 teatavaid märgistamise sätteid käsitleva Euroopa Komisjoni suunisdokumendi tutvustus. Kadri Pajur PTA kalapüügi- ja turukorralduse osakonna peaspetsialist
14:20 – 14:30	Päeva kokkuvõte

#### 3.4.2 Osavõtjate tagasiside

Tagasisidevormi täitis 13 osavõtjat 84st, mistõttu ei saa tagasisidet pidada esinduslikuks. Valdavalt olid vastajad infopäeva sisu, korralduse, esinejate ja ettekannetega suuremas osas rahul (joonis 17). Esinejate kaupa ettekannete sisule antud hinnangud jagunesid valdavalt „väga hea (olen kõigega rahul)“ ja „hea (olen suuremas osas rahul)“ vahel, kaldudes rohkem „väga hea“ poole (joonis 18). Sõnaliselt tagasisidest: „Kuna mõned teemad, mis huvitasid rohkem, jäi osadel ettekannetel ajapuudusel lühemaks, siis olekski tahtnud neid pikemalt kuulata“; „Ajakava jälgimine võinuks olla parem“.

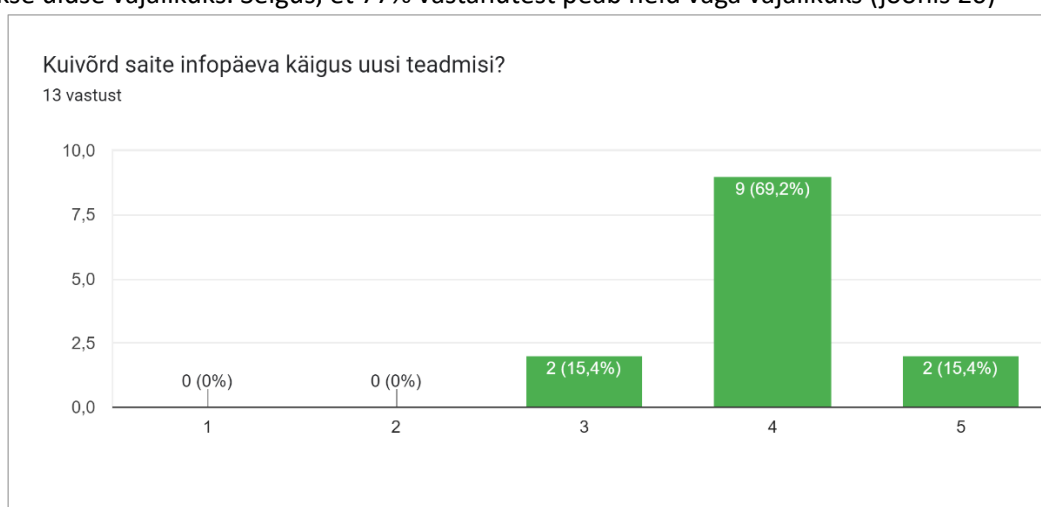


Joonis 17. Üldine infopäevale „Toiduohutuse õigusaktid ja järelevalve“. Vertikaalteljel vastanute arv (n=13)

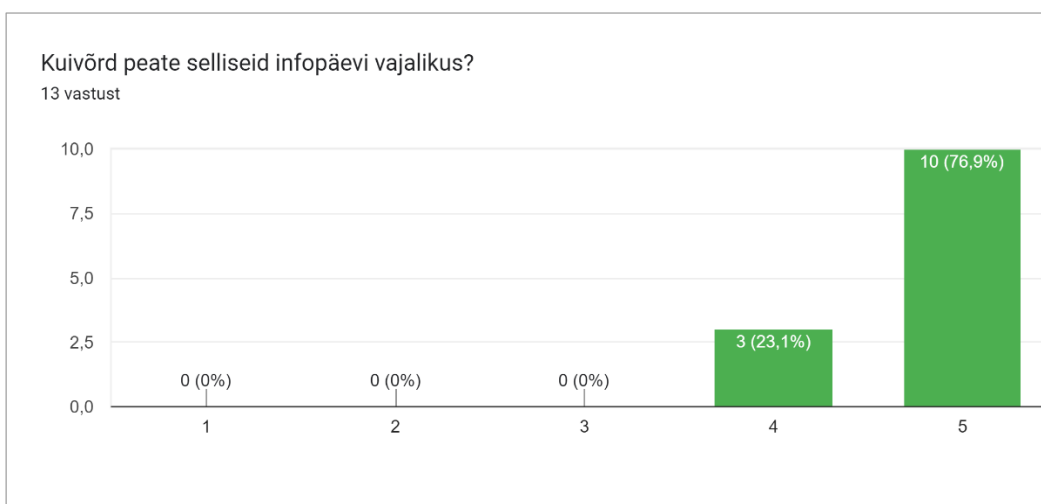


Joonis 18. Hinnang infopäeva „Toiduohutuse õigusaktid ja järelevalve“ ettekannete sisule. Vertikaalteljel vastanute arv (n=13)

Saadud teadmiste uudsuse hinnangutes domineeris 4 (joonis 19). Küsisime ka, kas selliseid infopäevi peetakse üldse vajalikuks. Selgus, et 77% vastanutest peab neid väga vajalikuks (joonis 20)



Joonis 19. Hinnang infopäeva „Toiduohutuse õigusaktid ja järelevalve“ käigus saadud teabe uudsusele. Skaala: 1 – ei saanud uusi teadmisi, 5 – sain palju uusi teadmisi. Vertikaalteljel vastanute arv (n=13)



Joonis 20. Hinnang infopäeva „Toiduohutuse õigusaktid ja järelevalve“ vajalikkusele. Skaala 1 – ei ole vajalikud, 5 – on väga vajalikud. Vertikaalteljel vastanute arv (n=13)

#### 4.4.3 Kokkuvõte

Kokkuvõttes saab infopäeva „Toiduohutuse õigusaktid ja järelevalve“ lugeda taas kordaläinuks. Jätkuvalt on oluline viia sektorini teavet uute õigusaktide kohta. Hea on, kui ministeeriumi ja ametite esindajad on nõus seda teavet jagama. Kuna „uudiseid“ ei tule nii sageli, siis olid kuulajad käsitletud teemadest ka varem kuulnud. Seekordsel infopäeval märgiti ära mitu teemat, mida tuleks kindlasti veel edaspidigi käsitleda - kas seetõttu, et teema arutelu on alles algusjärgus või seetõttu, et teema on spetsiifiline ning vajaks täpsemat käsitlemist. Äramärgitud teemad olid: toidualase teabe esitamise nõuete uued algatused; olemveega seonduvad arengud ja muudatused; toiduga kokkupuutuvad materjalid, ringlussevõetud plasti määrus; kemikaalistrateegia ja REACH-määruse muutmise algatus.

## 4.5 Infopäev piima väikekäitlejatele

**Toimumise aeg:** 19.04.2022

**Toimumise koht:** Zoom-keskkonnas

**Korraldaja:** EPKK

**Osavõtjate arv:**

<https://toiduteave.ee/infopaev-19-04-2022-veebis-kvaliteedikavade-ulesehitamine-ja-rakendamine/>

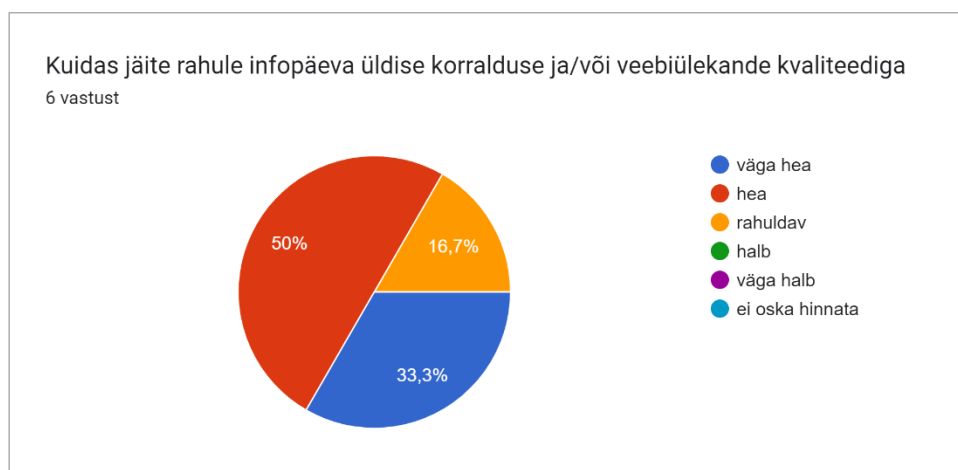
### 4.5.1 Päevakava

- Investeeringutoetused lõppeval perioodil ja väljavaated tulevikuks. Janeli Tikk, Maaeluministeeriumi põllumajanduspoliitika osakonna valdkonnajuht
- Soome juustumaja Herkkujuustola lugu. Kõikehõlmav lühike tarneahel – käsitööjuustude tootmine juustumeister Peter Dörigi käe all. Peter Dörig

### 4.5.2 Osavõtjate tagasiside

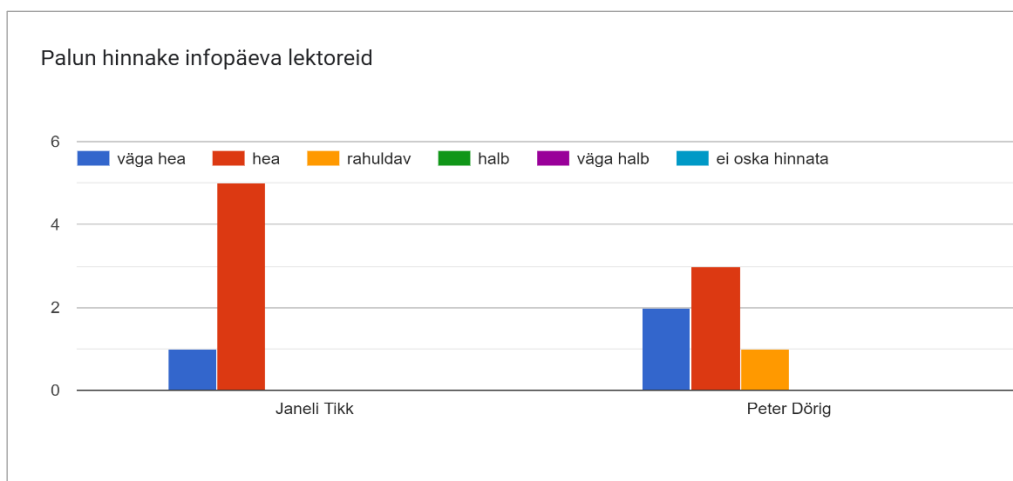
Tagasisidevormi täitis 6 osavõtjat. Infopäeva üldist korraldust pidas valdav osa vastajatest heaks (50%) või väga heaks (16,7%) (joonis 17).

Sõnaliselt tagasisides märgiti positiivsena ära, et korraldatakse infopäevi just väikekäitlejatele.

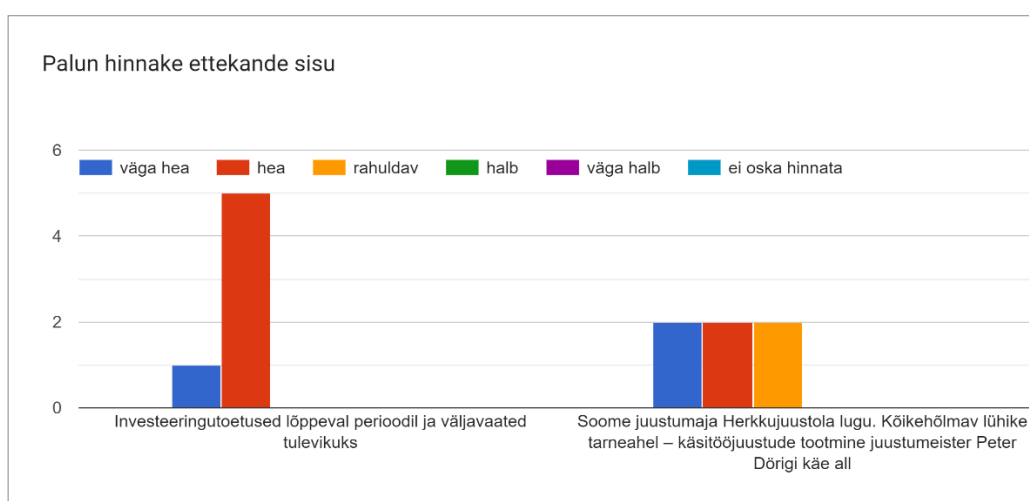


Joonis 21. Üldine hinnang piima väikekäitlejate infopäevale.

Lektoreid ja ettekannete sisu hinnati pigem heaks, mõne vastaja poolt väga heaks ja mõne poolt rahuldavaks (joonised allpool).



Joonis 22. Hinnang piima väikekäitlejate infopäeva lektoritele. Vertikaalteljel vastanute arv (n=6)



Joonis 23. Hinnang piima väikekäitlejate infopäeva ettekannete sisule. Vertikaalteljel vastanute arv (n=6)

#### 4.5.3 Kokkuvõte

Infopäev oli suunatud suhteliselt kitsale osalejate ringile – juustutootmisest huvitatud väikekäitlejatele. Kuigi osalejate hinnangud põhiesinejale ei olnud kõige kõrgemad, olid osalejad siiski aktiivsed ja esitasid küsimusi. Samas oldi ka tänulikud, et korraldatakse infopäevi just väikekäitlejatele. Ilmselt pakuks huvi ka teiste tootegruppide käsitlemine, näiteks märgiti tagasisides, et huvitab lihaste lihast toodete valmistamine.

## 4.6 Kvaliteedikavade ülesehitamine ja rakendamine

**Toimumise aeg:** 18.04.2022

**Toimumise koht:** Zoom-keskkonnas

**Korraldaja:** EPKK

**Osavõtjate arv:** 34

<https://toiduteave.ee/infopaev-piima-vaikekaitlejatele-18-04-2022-veebis/>

Infopäeval tutvustati erinevaid kvaliteedikavasid. Kirjeldati kuidas töötatakse välja kvaliteedinõudeid, räägiti kvaliteedikavade igapäevasest rakendamisest ning kasust nii tootjatele kui ka tarbijatele. Toidukvaliteedikavade loomise ja ellu rakendamise kogemust jagasid erinevate välisriikide ja kavade



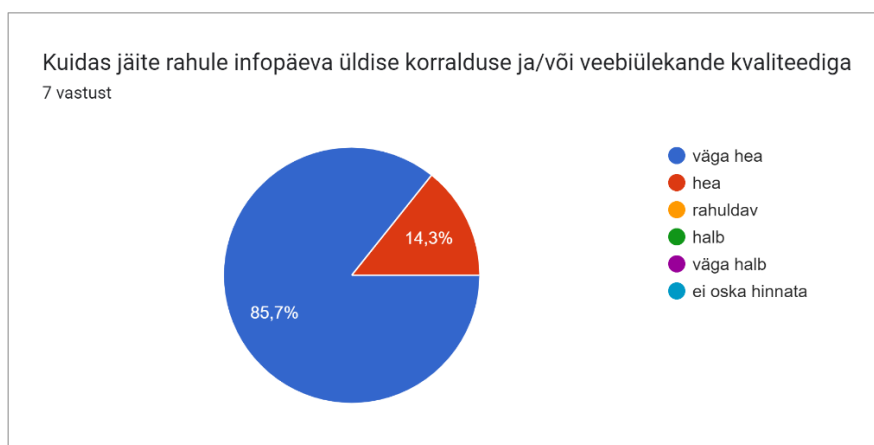
esindajad. Infopäev oli sünkroontõlkega.

#### 4.6.1 Päevakava

10:00 – 10:30	Läti toidukvaliteedikava “Green Spoon” – Juris Zinārs, Läti Põllumajandusministeerium
10:30 – 11:30	Poola kvaliteetliha programm (Quality Meat Program, QMP) – Jerzy Wierzbicki, Poola Lihaveisekasvatajate Selts
11:30 – 12:20	Šotimaa sealiha kvaliteedikava (Quality Meat Scotland Pigs Assurance Scheme) – Andy McGowan, Šoti Seakasvatajate Ühistu
12:20 – 12:50	Austria toidukvaliteedikava, AMA kvaliteedimärk – Benedikt Fritz

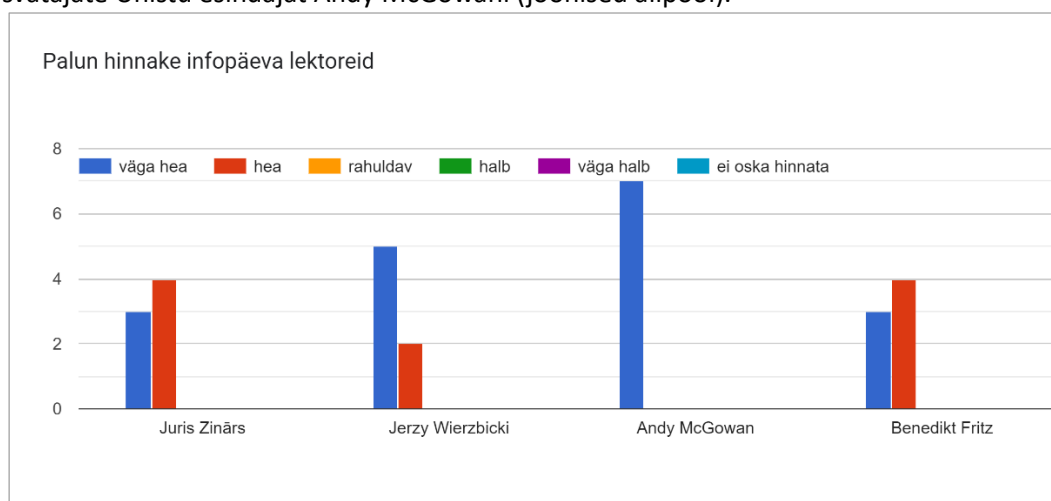
#### 4.6.2 Osavõtjate tagasiside

Tagasisidevormi täitis 7 osavõtjat 34st. Infopäeva üldist korraldust pidasid 86% vastanutest väga heaks (joonis 24). Sõnaliselt tagasisidest: „väga head teemad! Jõudu edaspidiseks!“.

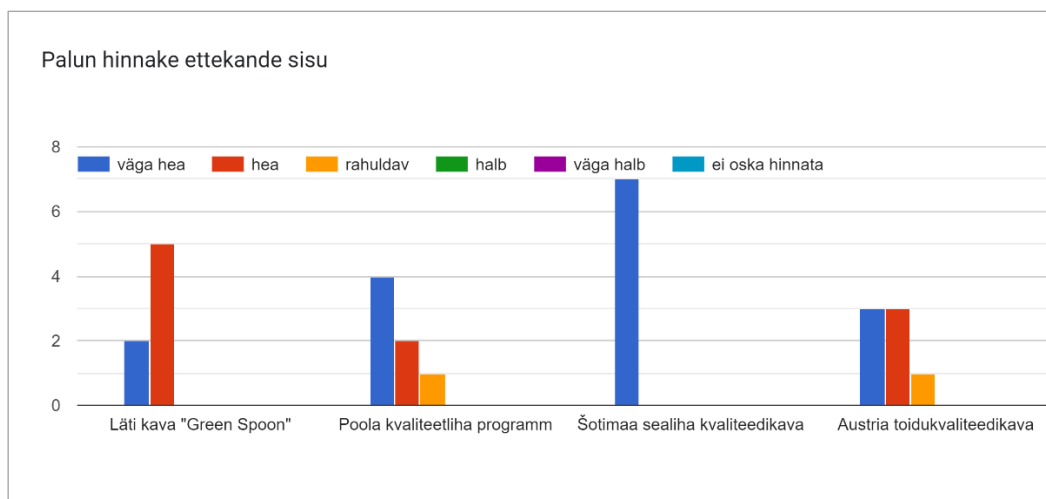


Joonis 24. Üldine hinnang infopäevale „Kvaliteedikavade ülesehitamine ja rakendamine“

Lektoreid ja ettekannete sisu hinnati valdavalt väga heaks või heaks. Kõige kõrgemalt hinnati Šoti Seakasvatajate Ühistu esindajat Andy McGowani (joonised allpool).



Joonis 25. Hinnang infopäeva „Kvaliteedikavade ülesehitamine ja rakendamine“ lektoritele. Vertikaalteljel vastanute arv (n=7)



Joonis 26. Hinnang infopäeva „Kvaliteedikavade ülesehitamine ja rakendamine“ ettekannete sisule. Vertikaalteljel vastanute arv (n=7)

#### 4.6.3 Kokkuvõte

Infopäev oli järjekordne sarjas, kus jagatakse info toidukvaliteedikavade olemuse, eesmärgi, kasutegurite ja sisu kohta. Infopäevade laiem eesmärk on jõuda ka Eestis mõne kvaliteedikava loomise ja juurutamiseni. Väga tänuväärne on, et korraldaja leidis rääkima nelja välisriigi kvaliteedikava esindajad. Tagasisides märgiti, et jätkuvalt soovitakse infot samal teemal – „[käsitleda] erinevate riikide kvaliteetikavade toimimist tegijate vaates ( tarneahela põhist koostööd)“.

## 4.7 Toidualase teabe esitamine

**Toimumise aeg:** 05.05.2022

**Toimumise koht:** Microsoft Teams veebikeskkonnas

**Korraldaja:** Toiduliit

**Osavõtjate arv:** 49

<https://toiduteave.ee/infopaev-05-05-2022-veebis-toidualase-teabe-esitamine/>

Kuigi peamised toidualase teabe esitamise nõuded on sätestatud määruses (EL) 1169/2011, peab toidukäitleja arvestama, et on veel õigusakte, millega kehtestatakse muu hulgas nõudeid toidu märgistusele. Sellel infopäeval keskendusime turukorralduslikele erinõuetele (s.h toidu seaduslikud nimetused), mis kehtivad teatud toidugruppide kohta.

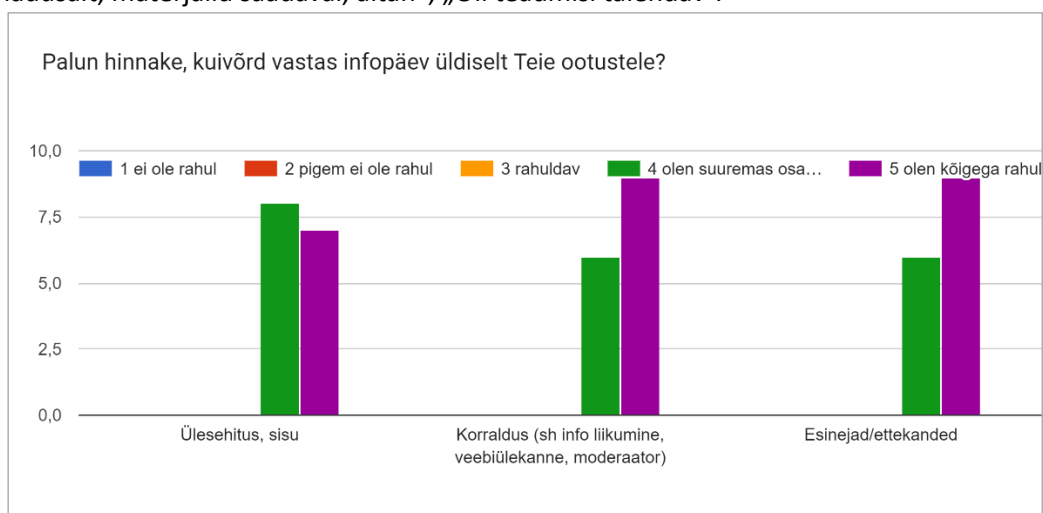
#### 4.7.1 Päevakava

10:00 – 10:30	Ülevaade turukorralduse nõuete järelevalvest ja tulemustest. Aivar Alt Põllumajandus- ja Toiduameti (PTA) kalapüügi- ja turukorralduse osakonna juhtivspetsialist
10:30 – 11:15	Piima ja piimapõhiste toodete, kala ja kalandustoodete ning oliiviõli turukorralduslikud nõuded ja märgistamise erinõuded. Ave Raie PTA kalapüügi- ja turukorralduse osakonna peaspetsialist
11:15 – 11:45	Kanamunade turukorralduslikud nõuded ja märgistamise erinõuded. Günter Võro PTA kalapüügi- ja turukorralduse osakonna peaspetsialist
11:45 – 12:15	Puu- ja köögivilja turustamise nõuded ja märgistamise erinõuded. Marika Arula PTA kalapüügi- ja turukorralduse osakonna nõunik
12:15 – 13:00	Lõunapaus
13:00 – 13:20	Praktiku kogemus – puu- ja köögiviljade turustamise ja märgistamise nõuete järgimine. Ingrid Vesmes Coop Eesti Keskühistu koolitaja

13:20 – 13:50	Linnuliha turukorralduslikud nõuded ja märgistamise erinõuded. Aivar Alt PTA kalapüügi- ja turukorralduse osakonna juhtivspetsialist
13:50 – 14:20	Kaitstud geograafiliste tähiste kasutamise seotud erinõuded. Kadri Pajur PTA kalapüügi- ja turukorralduse osakonna peaspetsialist
14:20 – 14:50	Praktiku kogemus turukorralduslikest nõuetest tulenevate märgistamise erinõuete rakendamisest. Monika Liias Metrosert AS audiitor
14:50 – 15:00	Päeva kokkuvõte

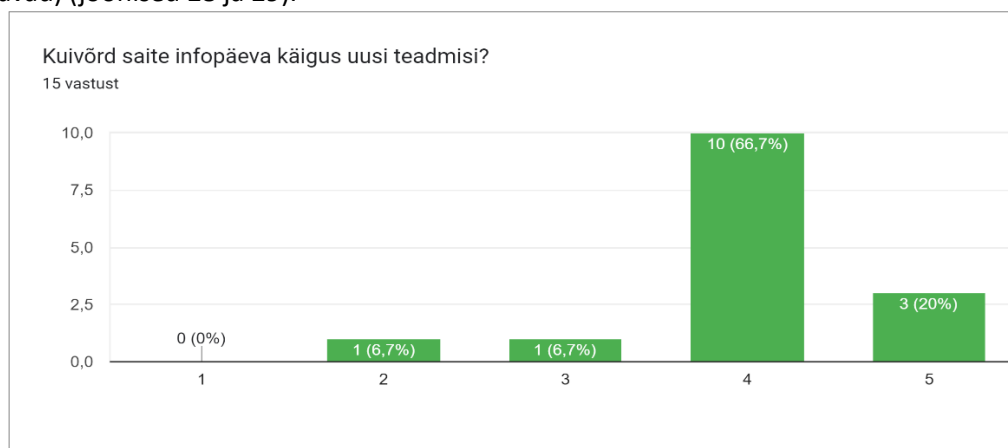
#### 4.7.2 Osavõtjate tagasiside

Tagasisidevormi täitis 15 osalenut. Hinnang infopäeva sisule, korraldusele, esinejatele ja ettekannetele jagunes peaaegu arvamuste „olen suuremas osas rahul“ ja „olen kõigega rahul“ vahel, kaldudes rohkem „olen kõigega rahul“ poole (joonis 27). Esinejatest hinnati kõige kõrgemalt praktikute (Monika Liias ja Ingrid Vesmes), samuti Kadri Pajuri, Marika Arula ja Ave Raie ettekandeid. Sõnalisest tagasisidest: „Kõik laabus ladusalt, materjalid saadaval, aitäh“; „Oli teadmisi täiendav“.

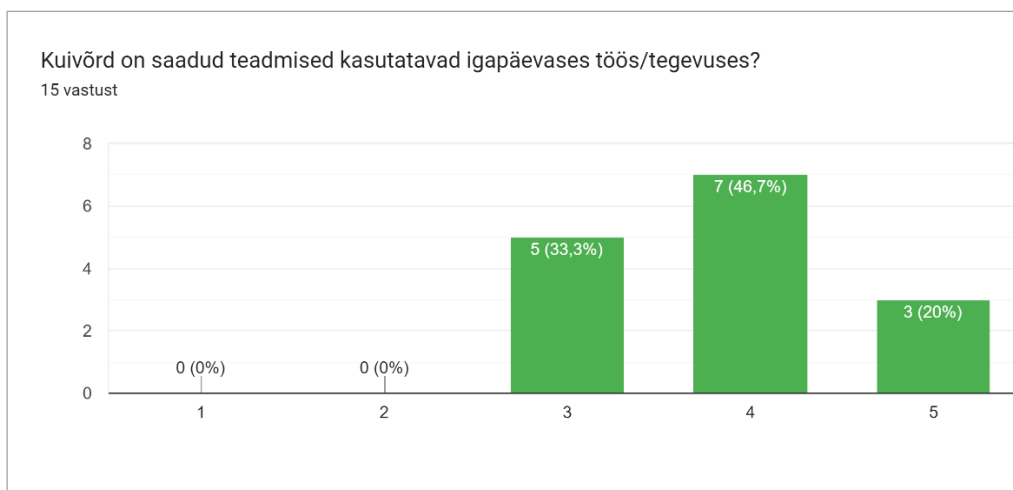


Joonis 27. Üldine hinnang infopäevale „Toidualase teabe esitamine“. Vertikaalteljel vastanute arv (n=15)

Uute teadmiste saamist hindasid 67% vastanutest hindega 4 (skaala 1 – ei saanud uusi teadmisi, 5 – sain palju uusi teadmisi). Saadud teadmiste töös kasutatavust hindas 20% väga kõrgeks ning ülejäänud arvamused jagunesid hinnangute 3 ja 4 vahele (skaala 1 – ei ole kasutatavad, 5 – on täielikult kasutatavad) (joonised 28 ja 29).



Joonis 28. Hinnang infopäeva „Toidualase teabe esitamine“ käigus saadud teabe uudsusele. Skaala: 1 – ei saanud uusi teadmisi, 5 – sain palju uusi teadmisi. Vertikaalteljel vastanute arv (n=15)



Joonis 29. Hinnang infopäeva „Toidualase teabe esitamine“. käigus saadud teabe kasutatavusele igapäevatoos. Skaala 1 – ei ole kasutatavad, 5 – on täielikult kasutatavad. Vertikaalteljel vastanute arv (n=15)

#### 4.7.3 Kokkuvõte

Infopäeval eesmärgiks oli tuletada meelde, et ka turukorralduslikes nõuetes on sätestatud toidu märgistamise nõudeid s.h toidu seaduslikud nimetused. Tagasisidest nähtus, et 87% vastanutest sai uusi teadmisi ning 67% vastanutest saab saadud teadmisi täielikult või suurel määral oma igapäevases töös kasutada. Seega võib öelda, et teave sai edastatud ja infopäev läks korda.

## 4.8 Toidu e-kaubandus

**Toimumise aeg:** 20.05.2022

**Toimumise koht:** Microsoft Teams veebikeskkonnas

**Korraldaja:** Toiduliit

**Osavõtjate arv:** 67

<https://toiduteave.ee/infopaev-20-05-22-veebis-toidu-e-kaubandus/>

2022. aasta alguse seisuga oli Eestis 1167 toidu jaemüügiga tegelevat veebipoodi. Hetkeolukord esitava teabe osas erinevates e-poodides/e-platvormidel on paranenud, teadlikkus on tõusnud, kuid endiselt on seadusandluse järgimine ja info edastamine tarbijatele väga erinev ja sageli puudulik. Seetõttu käsitleti infopäeval toidu e-kaubandusega kaasnevaid nõudeid ning e-kaubandusega seonduvat laiemalt.

#### 4.8.1 Päevakava

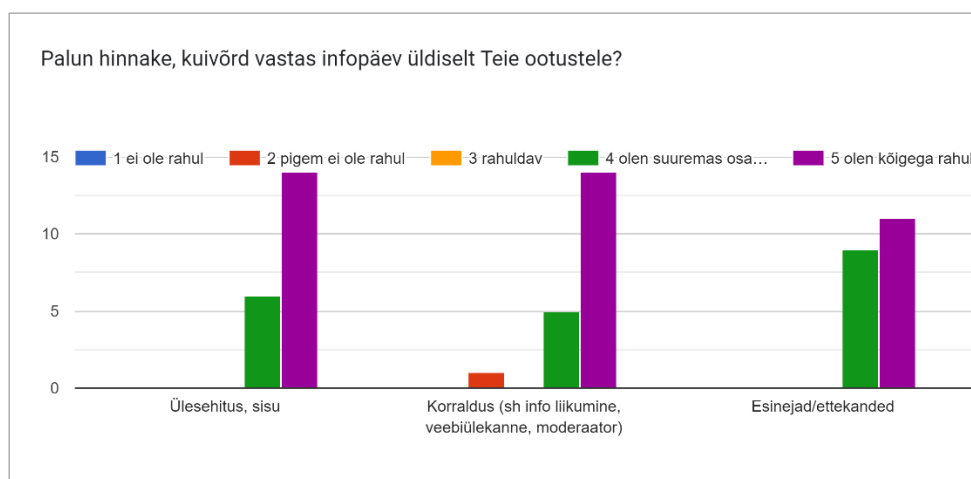
10:00 – 10:30	Toidu müük ja reklaam e-kaubanduses ning nõuete järgimise järelevalve. Brigitte Salmus Põllumajandus- ja Toiduameti toiduosakonna peaspetsialist
10:30 – 11:00	Toidualase teabe esitamise nõuded kaugmüügi (e-poe) korral. Hellika Kallaste Maaeluministeriumi toiduohutuse osakonna
11:00 – 11:30	Seadusandluse muudatused e-kaubanduses. Tõnu Väärt E-kaubanduse Liidu tegevjuht
11:30 – 12:20	E-kaubanduse areng ja väljakutsed. Jean-Albert Nysens Eurocommerce Chief Economist
12:20 – 12:50	LÕUNAPAUUS
12:50 – 13:20	Seaduste tõlgendamisest advokaadi pilgu läbi. Keijo Lindeberg vandeadvokaat, tarbijavaidluste komisjoni liige
13:20 – 13:50	Praktiline kogemus toidutööstuselt. Elina Piirmets Be More Superfoods OÜ

	turundusjuht
13:50 – 14:20	Praktiline kogemus jaeketilt. Helen Lednei Rimi Eesti AS e – poe juht
14:20 – 14:30	Päeva kokkuvõte

#### 4.8.2 Osavõtjate tagasiside

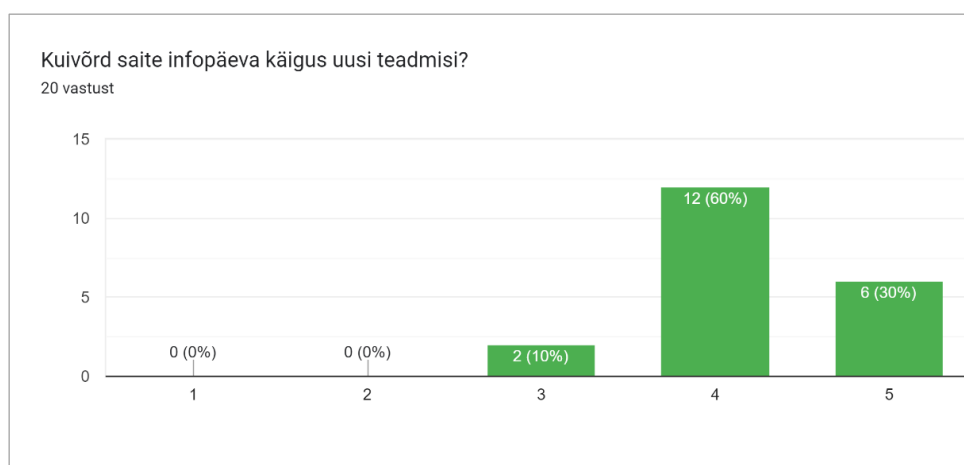
Tagasisidevormi täitis 20 osalenut. Infopäeva ülesehitus ja korraldus sai suures osas hinnangu „olen kõigega rahul“, esinejate ja ettekannete osas jagunes üldine hinnang peaaegu võrdselt arvamuste „olen suuremas osas rahul“ ja „olen kõigega rahul“ vahel (joonis 30). Esinejatest hinnati kõige kõrgemalt praktikute (Helen Lednei ja Elina Piirmets) ettekandeid, samuti said kõrge hinnangu PTA ja MeM esindajad ning välisesineja.

Sõnalisest tagasisidest: „Ettekanded olid kõik asjakohased, aga väga häiris kellegi lobbys ootamise signaal.... Samuti tundus ebavajalik eesti keelne tõlge välisesitleja puhul, võibolla kaaluda eelnevalt kaardistada vajadus selliseks lisaks“; „Väga hästi valitud esinejad, kes oskasid enda teemasid hästi edasi anda“.

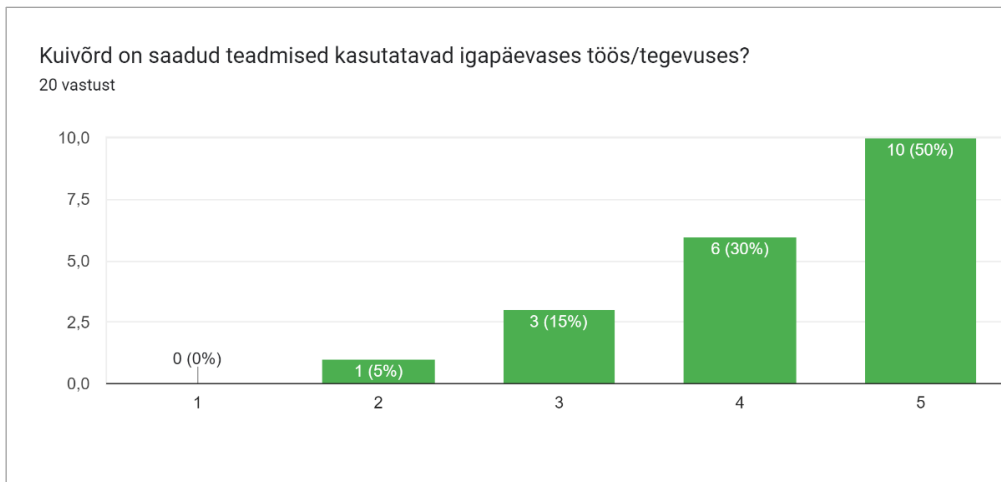


Joonis 30. Üldine hinnang toidu e-kaubanduse infopäevale. Vertikaalteljel vastanute arv (n=20)

90% vastanutest said mõõdukalt või palju uusi teadmisi. 50% hinnangul on saadud teadmised täielikult ning 30% arvates suurel määral töös kasutatavad (joonised allpool).



Joonis 31. Hinnang toidu e-kaubanduse infopäeva käigus saadud teabe uudsusele. Skaala: 1 – ei saanud uusi teadmisi, 5 – sain palju uusi teadmisi. Vertikaalteljel vastanute arv (n=20)



Joonis 32. Hinnang toidu e-kaubanduse infopäeva käigus saadud teabe kasutatavusele igapäevatoös. Skaala 1 – ei ole kasutatavad, 5 – on täielikult kasutatavad. Vertikaalteljel vastanute arv (n=20)

#### 4.8.3 Kokkuvõte

E-kaubandust on ka varem infopäevadel käsitletud. 13.04.2021 toimunud infopäeval osales 65 inimest ning tagasiside oli üldjoontes sarnane nüüd toimunud infopäeva tagasisidega. Näha on, et e-kaubanduse teema vastu on jätkuv huvi ning osalenud said ka seekord palju uusi ja igapäevatoös kasutatavaid teadmisi. Osalejad olid võrreldes mõne teise infopäevaga aktiivsemad, infopäeva käigus esitati küsimusi nii vestlusakna kaudu kui ka suuliselt. Kõrgelt hinnati välisesinejat, kuid 1 vastaja seadis kahtluse alla järeltõlke vajaduse.

## 4.9 Kodukohvikute korraldamine

**Toimumise aeg:** 07.06.2022

**Toimumise koht:** Zoom-keskkonnas

**Korraldaja:** EPKK

**Osavõtjate arv:** 90

<https://toiduteave.ee/infopaev-07-06-2022-veebis-kodukohviku-korraldamine/>

Tellitud oli kolm infopäeva üldise teema „Toiduohutuse tagamise nõuded valdkonnas alustajatele, väikekäitlejale“ all. Üks nendest suunati toitlustusettevõtlusega alustajatele, kodukohvikute korraldajatele ja tegijatele.

Infopäeva vastu oli huvi väga suur. Kuigi algse tellimuse kohaselt oleks infopäev pidanud toimuma kontaktpäevana, korraldati see siiski veebis, sest teemast huvitatud paiknevad üle Eesti ja veebilahendus võimaldas oluliselt suuremal hulgal infost osa saada.

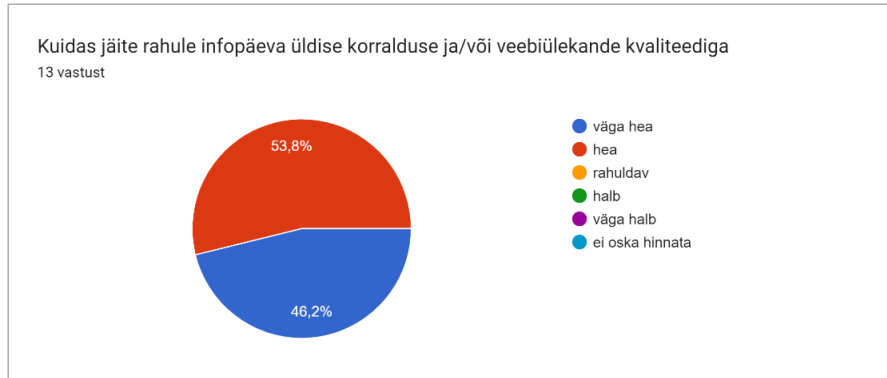
#### 4.9.1 Päevakava

- Erasmus toitlustamine ja toiduohutus – Keidi Leppik, Põllumajandus- ja Toiduameti peaspetsialist
- Kodukohviku korraldamise praktiline pool ja kogemused – Ly Johansen, Hiiumaa kohvikutepäeva peakorraldaja
- Ülevaade veebilehel toiduteave.ee avaldatud teabest – Kairi Ringo, toiduteave.ee projektijuht

#### 4.9.2 Osavõtjate tagasiside

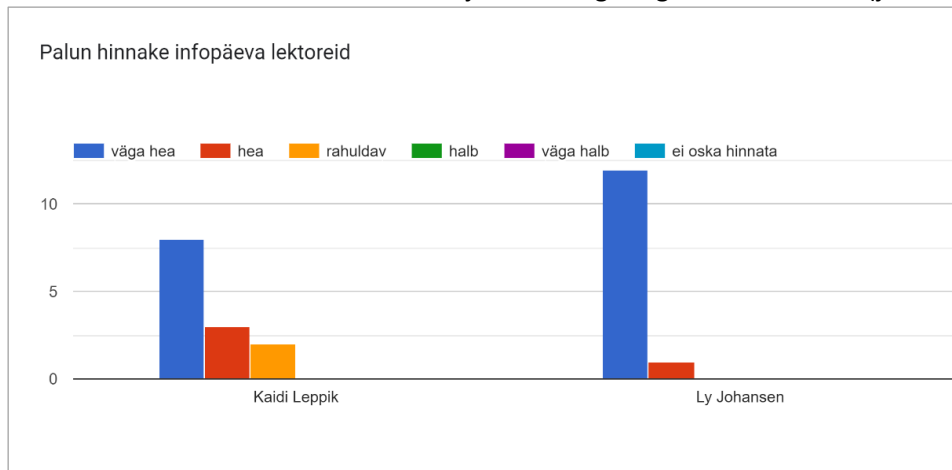
Tagasisidevormi täitis 13 osavõtjat 90st. Märkimist väärrib ka, et registreerus 168 osalejat, kellest 90 ka tegelikult veebikeskkonda sisse logisid. Infopäeva üldist korraldust pidasid pisut üle poole vastanuteks

heaks ja ülejäanud väga heaks (joonis 33).

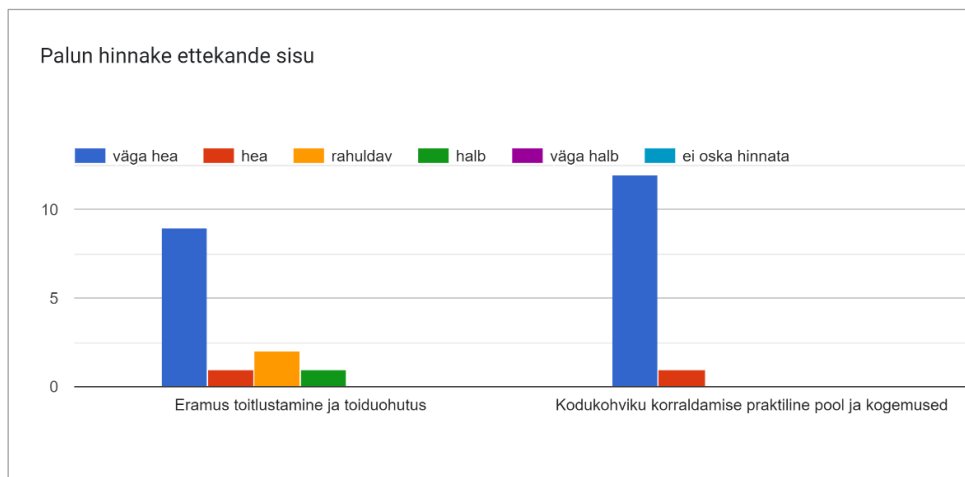


Joonis 33. Üldine hinnang kodukohvikute infopäevale

Tagasisides toodi välja pisut kriitiline arvamus: “Eraelamus toidu valmistamise ettekanne oleks võinud rohkem keskenduda toiduohutusele kodukohvikute pidamisel, sest see oli ju ka infopäeva teema...”. Samas olid enamik vastanutest siiski ettekannete ja lektoritega väga rahul või rahul (joonised allpool).



Joonis 34. Hinnang kodukohvikute infopäeva lektoritele. Vertikaalteljel vastanute arv (n=13)



Joonis 35. Hinnang kodukohvikute infopäeva ettekannete sisule. Vertikaalteljel vastanute arv (n=13)

#### 4.9.3 Kokkuvõte

Huvi infopäeva vastu oli väga suur. Registreerus 168 osalejat, kellest 90 ka tegelikult veebikeskkonda sisse logisid. Kahjuks vastas tagasiside küsimustikel vaid 13 osalenut, mistõttu ei ole tagasiside ilmselt esinduslik. Enamik vastanutest olid ettekannete ja lektoritega väga rahul või rahul. Siiski võib

tagasiside põhjal täheldada teatud vastuolu infopäeva eesmärgi, pealkirja, ettekannete sisu ja kuulajata ootuste vahel.

## 4.10 Tooraine mõju lõpptootete piimatootmises

**Toimumise aeg:** 08.06.2022

**Toimumise koht:** Zoom-keskkonnas

**Korraldaja:** EPKK

**Osavõtjate arv:** 20

<https://toiduteave.ee/infopaev-08-06-2022-veebis-tooraine-moju-lopptootele-piimatootmises/>

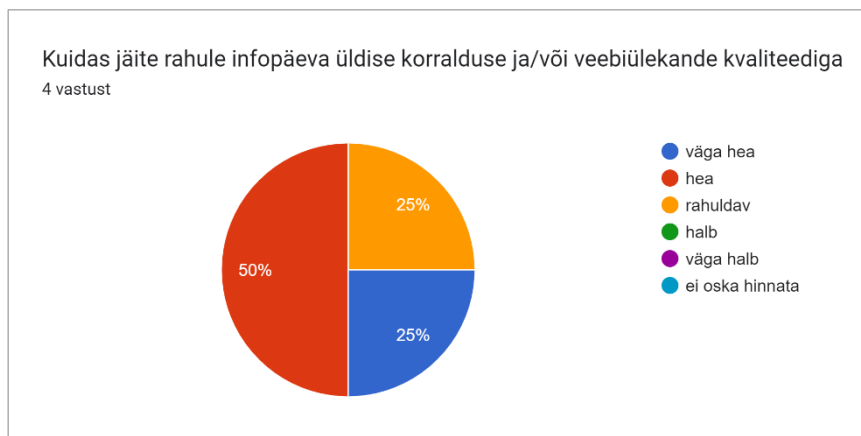
Piimatoodete valmistamisel mängib suurt rolli kasutatava toorpiima kvaliteet. Infopäeval käsitleti erinevaid tegureid, mis mõjutavad toorpiima ning sellest valmivate lõpptoodete kvaliteeti ja ohutust.

### 4.10.1 Päevakava

10:00 – 10:45	Uuemad arengud maailmas piimakarja söötisel. Cătălin Necula, Alltech Euroopa veisefarmide koordinaator
10:45 – 11:30	Kvaliteetse piimatoota aluseks on õige, toitaineterikas sööt ja farmihügieen. Pilleriin Puskar, Alltech Eesti juhataja
11:30 – 12:30	Sekundaarse mikroobse saastumise põhihallikad piimatööstuses. Priit Elias, BioCC OÜ juhtivteadur
12:30 – 13:00	Ettevõtja kogemuslugu: Kuidas valmib kvaliteetne piimatood? Mirjam Pikk mets, Mätiku Talumeierei perenaine

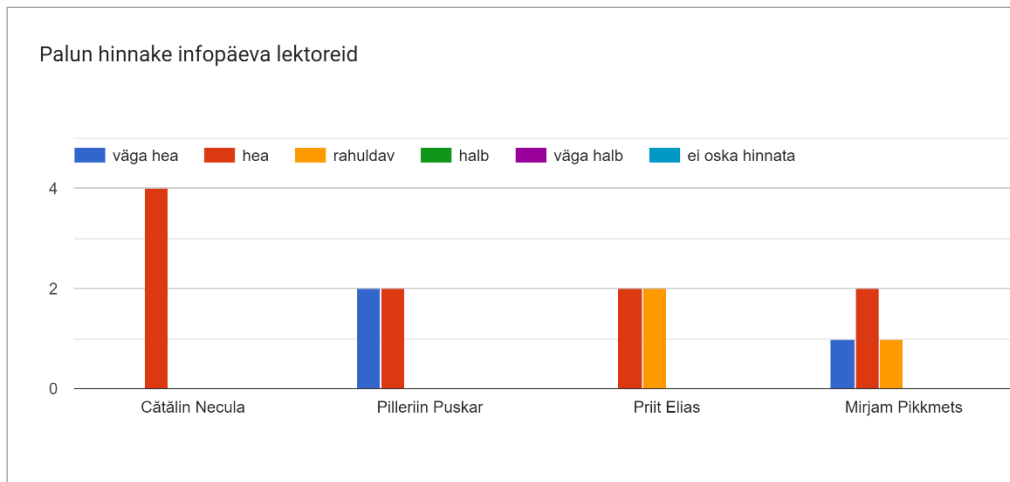
### 4.10.2 Osavõtjate tagasiside

Tagasisidevormi täitis 4 osavõtjat, kellest 50% ehk 2 inimest leidsid, et infopäev oli kokkuvõttes hea ning 1 arvas, et väga hea (joonis 36). Nende inimeste arvamus lektorite ja ettekannete kohta on näha allpool joonistel 37 ja 38.

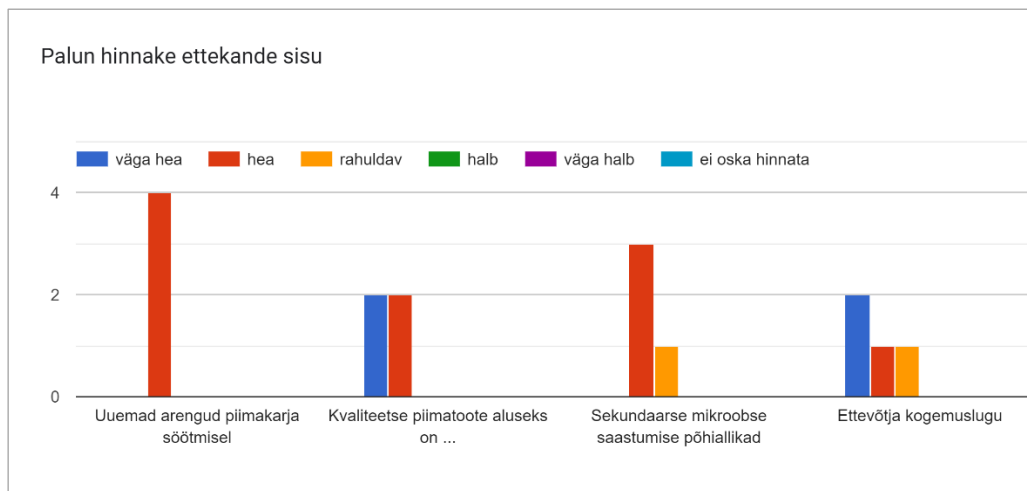


Joonis 36. Üldine hinnang infopäevale „Tooraine mõju lõpptootete piimatootmises“





Joonis 37. Hinnang infopäeva „Tooraine mõju lõpptootele piimatootmises“ lektoritele. Vertikaalteljel vastanute arv (n=4)



Joonis 38. Hinnang infopäeva „Tooraine mõju lõpptootele piimatootmises“ ettekannete sisule. Vertikaalteljel vastanute arv (n=4)

#### 4.10.3 Kokkuvõte

Huvi infopäeva vastu ei olnud suur. 20 osalenust vastas tagasiside küsimustikule 4, kelle valdav vastus infopäeva, lektorite ja ettekannete kohta oli „hea“.

### 4.11 Gluteenivabad tooted

**Toimumise aeg:** 15.06.2022

**Toimumise koht:** Zoom-keskkonnas

**Korraldaja:** EPKK

**Osavõtjate arv:** 26

<https://toiduteave.ee/infopaev-15-06-2022-tallinnas-gluteenivabad-tooted/>

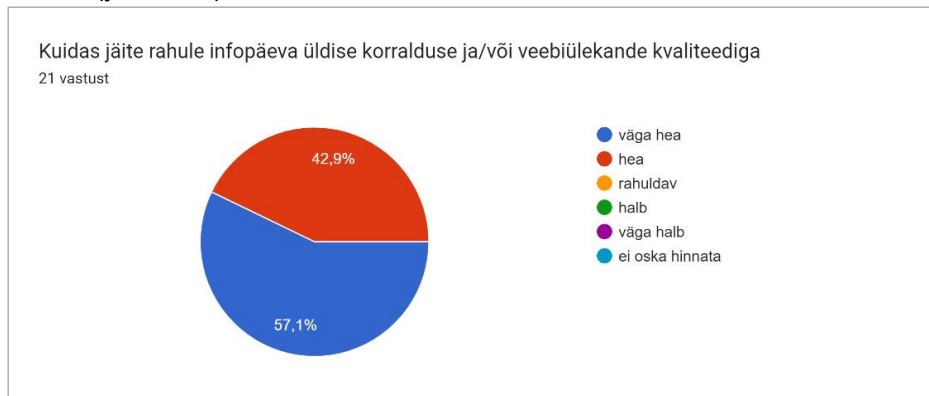
Tellitud oli kolm infopäeva üldise teema „Toiduohutuse tagamise nõuded valdkonnas alustajatele, väikekäitlejale“ all. Üks nendest suunati gluteenivabade toodete arendamise ning tootmise nõuete ja toiduohutuse teemadele. Infopäeva planeeriti algsel korraldada kontaktinfopäevana Tallinnas, kuid huvi selle vastu oli oodatust väiksem. Infopäeva veebi üleviimisega kasvas osalejate arv oluliselt.

#### 4.11.1 Päevakava

- Nõuded gluteenivabade toodete tootmiseks ning toiduohutus – Katre Trofimov, Eesti Tsöliaakia Selts
- Gluteenivabade toodete tootmine ja arendamine ning mida selle juures silmas pidada – Sigrít Keerd, Eesti Tsöliaakia Selts

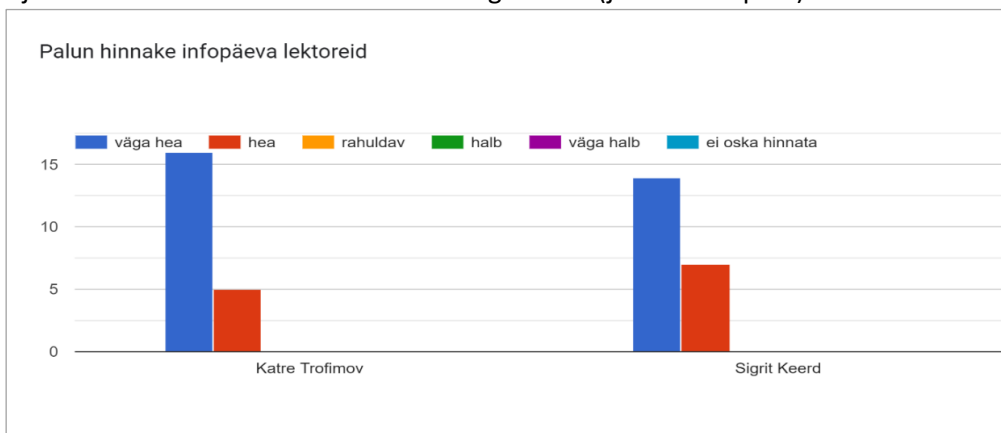
#### 4.11.2 Osavõtjate tagasiside

Tagasisidevormi täitis 21 osavõtjat. Infopäeva üldist korraldust pidasid ligi 60% vastanuteks väga heaks ja ülejäänud heaks (joonis 39).

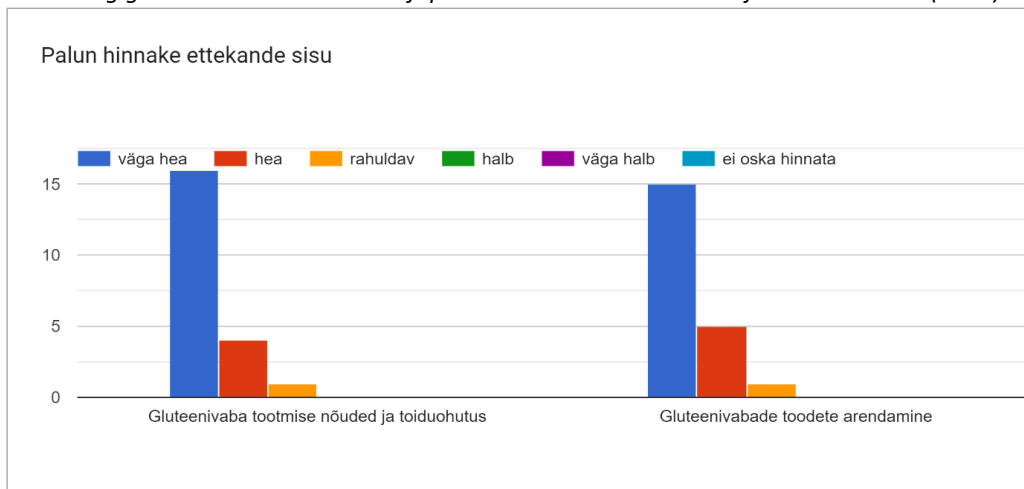


Joonis 39. Üldine hinnang gluteenivabade toodete infopäevale

Lektoreid ja ettekannete sisu hinnati valdavalt väga heaks (joonised allpool).



Joonis 40. Hinnang gluteenivabade toodete infopäeva lektoritele. Vertikaalteljel vastanute arv (n=21)



Joonis 41. Hinnang gluteenivabade toodete infopäeva ettekannete sisule. Vertikaalteljel vastanute arv (n=21)

#### 4.11.3 Kokkuvõte

Infopäeva ettekanded olid sisukad ja praktilised. Kuigi algne huvi kontaktinfopäeval osaleda oli väga vähene, tuli veebiinfopäevale tuli siiski piisav hulk huvilisi, kes jäid infopäeva ettekannete ja esinejatega rahule.

## 5. Täienduskoolitused – põhjalikum ülevaade

2022 II poolaastal toimus 10 täienduskoolitust, millest 9 korraldas Eesti Maaülikool ning ühe Toiduliit. Maaülikooli koolitustel osales õppetöös ühtekokku 293 osalejat (199 erinevat isikut) 118-st erinevast ettevõttest. Õpirühmade keskmiseks täituvuseks oli 33 osalejat. Koos Toiduliidu koolitusega osales PIPi raames elluviidud koolitustel 311 inimest.

### 5.1 Läbiviidud täienduskoolitused

	Täienduskoolituste loetelu	Toimumise aeg ja koht	Päevakava	Lektorid	Osavõtjate arv
1.	<b>Proovide võtmine tootmiskeskonnast üldhügieeni ja patogeenide seireks</b>	21.01.2022 veebipõhine (BigBlueButton keskkonnas)	09.00 - 10.30 õppetöö 10.30 - 10.45 paus 10.45 - 12.15 õppetöö	Mati Roasto	36
2.	<b>Toiduhügieen ja -ohutus, algaste</b>	26.01.2022 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	32
3.	<b>Tootmishügieeni tagamine toidu käitlemisel</b>	04.02.2022 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	31
4.	<b>Allergeeniohje toidukäitlemisettevõtte enesekontrolliplaanis</b>	28.02.2022 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	34
5.	<b>Toiduhügieen ja -ohutus, keskaste</b>	9.-11.03.2022 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	31
6.	<b>Riskide mõjus juhtimine</b>	18.02.2022 Veebipõhine (zoom)	9.30-11.00 õppetöö 11.00-11.15 paus 11.15-12.45 õppetöö 12.45-13.15 lõuna 13.15-14.45 õppetöö 14.45- 15.00 paus 15.00-16.00 õppetöö	Tauno- Jussi Onoper	18

	Täienduskoolituste loetelu	Toimumise aeg ja koht	Päevakava	Lektorid	Osavõtjate arv
			16.00-16.30 koolitus-päeva kokkuvõte		
7.	<b>Toiduhügieen ja enesekontroll eraelamus toidu valmistamisel</b>	18.03.2022 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	35
8.	<b>Toidupatogeenide ülekandeteed, kasvu mõjutavad faktorid ning ohu minimeerimise võimalused</b>	25.03.2022 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	32
9.	<b>Enesekontrollisüsteemi loomine ja auditeerimine</b>	01.04.2022 veebipõhine (BigBlueButton keskkonnas)	10.00 - 11.30 õppetöö 11.30 - 12.00 kohvipaus 12.00 - 13.30 õppetöö 13.30 - 13.45 paus 13.45 - 15.15 õppetöö	Katrin Laikoja	35
10.	<b>Toidu säilivusaja määramise põhimõtted ja kestmuskatsete teostamine</b>	22.04.2022 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	27

## 5.2 Eesti Maaülikooli täienduskoolitused

### Osavõtjate tagasiside

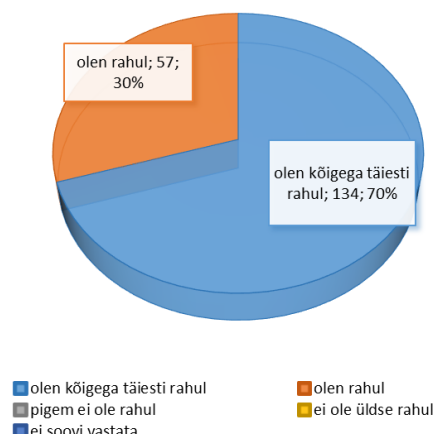
Kogusime osalejatelt elektroonilise kirjaliku tagasiside, kus palusime anda vabas vormis üldise hinnangu koolitusele (sh korraldusele), palusime määratleda 5-astmelisel skaalal saadud uute teadmiste hulga ning õpitu rakendatavuse igapäevatoos. Soovi korral said osalejad tuua ka näiteid. Uurisime ka seda,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

Analüüsis kasutatavat tagasisidet saime tagasi 191 (n=293) osalejalt, mis teeb 65% kõigist osalejatest.

### Üldine hinnang sisule, lektoritele ja korraldusele

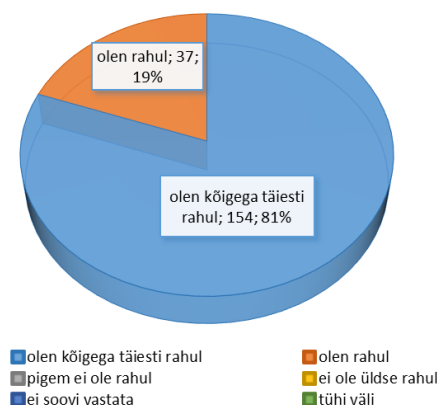
Kursuslaste üldhinnangu kohaselt koolitaja, koolituse sisu ja õppematerjalide kohta oli tegemist väga heade, huvitavate, informatiivsete, kompaksete, motiveerivate ja hästi ülesse ehitatud koolitustega. Õppijad hindasid kõrgelt õppejõudude sõnaselgust, asjatundlikkust ja kuulajate kaasamise oskust (sh 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. Samuti kirjutati, et materjalid on hea allikas, kust edaspidi asju meelde tuletada või hiljem leida vastuseid tekkinud küsimustele.



Joonis 42. Koolitustel osalenute üldhinnang koolitustele (rahulolu koolitajaga, koolituse sisu ja õppematerjalidega) (n=191)

Uurisime tagasisides ka osalenute rahulolu koolituskeskkonna (Big Blue Button), ajakava ja info kättesaadavusega st üldise tehnilise korraldusega. 81% vastanutest oli kõigega täiesti rahul ning 19% rahul.

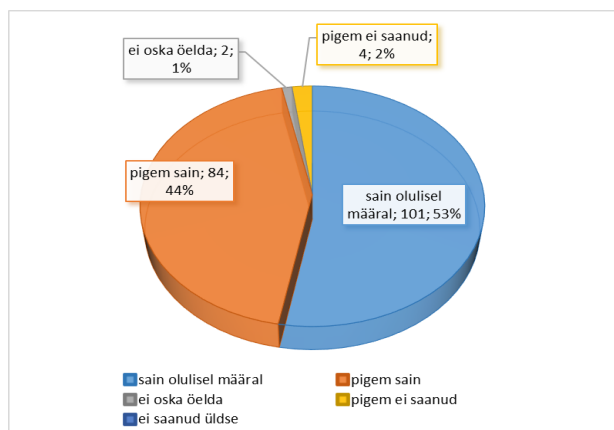


Joonis 43. Koolitustel osalenute hinnang koolituste korraldusele (n=191).

Keskmiselt hinnati koolitused sujuvalt ja korrektselt korraldatuks. Info ja teave liigub kiirelt. Tagasiside ja osalejatega ühenduse hoidmine on operatiivsed, pausid õigel ajal ja sobiva pikkusega. Kuigi igatsetakse ka kontaktõpet on veebikoolitusel osalenu jaoks väga oluline aja kokkuhoid st et ei pea kulutama aega sõidu ja sättimise peale. Väga palju mõjutab koolituse tehnilist kvaliteeti osaleja isiklik netiühendus ja seade, millega koolitusel osaletakse.

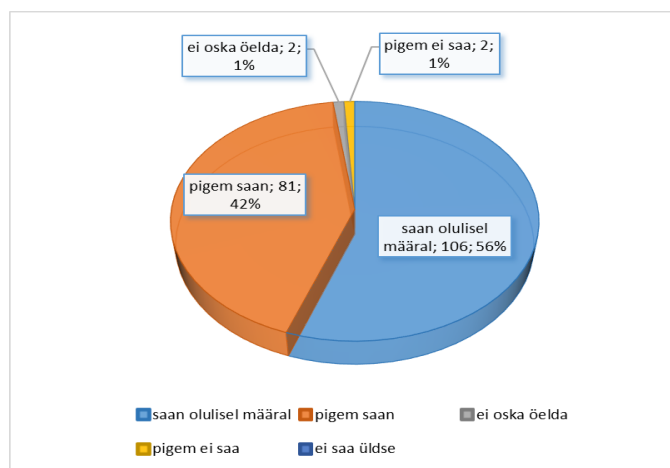
#### Hinnang teemade uudsusele ja töös kasutatavusele

Kui vaadelda uute teadmiste saamist (sain olulisel määral (53%); pigem sain (44%)), siis on näha, et 97% koolitustel osalenutest leidnud enda jaoks läbitud temaatikates ikka midagi uut.



Joonis 44. Koolitustel osalenute hinnangud uute teadmiste omandamisele (n=191).

Väga palju uut saadi teada patogeenidest ja biokirmetest, erinevatest proovide võtmise meetodikatest ja analüüsitulemuste tõlgendamisest. Kasulikke teadmisi koguti ka enesekontrolliplaani tegemiseks või täiendamiseks ning lükati ümber vananenud teadmisi ja müüte. Väga kasulikuks peetakse endiselt viiteid adekvaatse info leidmiseks: raamatud, juhendid, andmebaasid netiaadressid, teabematerjalid (toiduteave.ee leheküljelt). Lisaks täpsed juhiseid, kuidas vajaliku infoni mõnel veebilehel jõuda. Koolitustel omandatud teadmisi hinnati 98% ulatuses igapäevatoos rakendatavateks (56% „saan olulisel määral“; 42% „pigem saan“), 2 osalejat (1%) ei osanud öelda ning 2 osalejat (1%) vastas, et pigem ei saa.



Joonis 45. Koolitustel osalenute hinnangud saadud teadmiste rakendatavusele igapäevatoos (n=191).

Esitatud näidete kohaselt kasutatakse saadud teadmisi peamiselt asutusesisese järelevalve (enesekontrolliplaanide, riskianalüüside, siseauditi, proovide võtmise) 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.

Osalenute hinnangu kohaselt on Maaülikooli koolituste puhul tegemist väga heade, huvitavate, informatiivsete, kompaksete, motiveerivate ja hästi ülesse ehitatud koolitustega. Mitmed pakutud koolitused on toimunud aastast-aastasse, kuid siiski on osalemise huvi suur. Õppejõud täiendavad jooksvalt õppematerjale ja uuendavad koolituse sisu. Sellel aastal pakuti ka uue ülesehituse ja nimetusega koolitusi. 97% koolitustel osalenutest on saanud uusi teadmisi (sain olulisel määral (53%); pigem sain (44%)). Osalejatele meeldis, et õppematerjalid saadeti juba eelmisel päeval ning nendega oli võimalik varem tutvuda. Keskmiselt hinnati koolitused sujuvalt ja korrektselt korraldatuks. Õppetöös osales ühtekokku 293 osalejat (199 erinevat isikut) 118-st erinevast ettevõttest. Õpirühmade keskmiseks täituvuseks oli 33 osalejat. Kuigi igatsetakse ka kontaktõpet on veebikoolitusel osalenu jaoks väga oluline aja kokkuhoid.

### 5.3 Muud täienduskoolitused

Toiduliit korraldas ja TJO Konsultatsioonid OÜ viis läbi koolituse „Riskide mõjus juhtimine“. Koolitus toimus veebipõhisena. Selle eesmärgiks oli anda osalejatele ülevaade riskijuhtimise põhimõtetest ning olulisematest ja praktikas enimkasutatavatest riskihindamise meetoditest, samuti tutvustada ISO 31000 ja ISO 31010 standardite sisu. Koolituse viis läbi hinnatud koolitaja Tauno-Jussi Onoper.

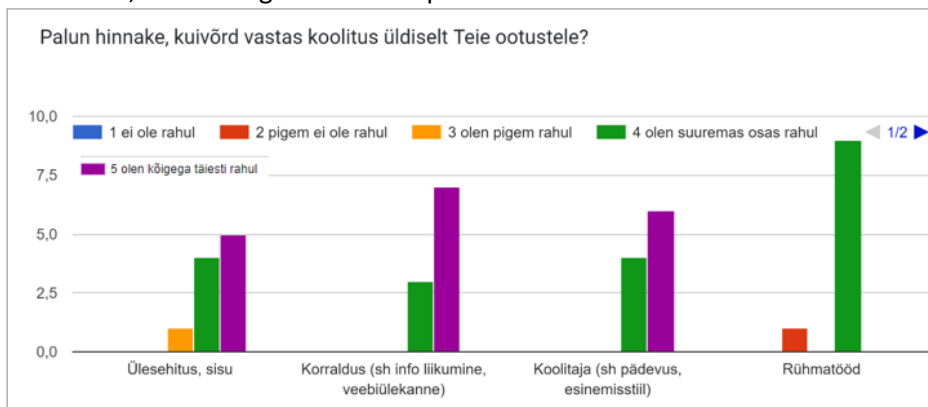
#### Päevakava

9:30-10:00	9.30 – 10.00 Sissejuhatus
10.00 – 11.00	Riskijuhtimise põhimõtted ja raamstruktuur. Riskijuhtimise aluspõhimõtted ja terminid, arutelu
11.00 – 11.15	Sirutuspaus
11.15 – 12.45	Raamstruktuuri kavandamine ja rakendamine. Riskijuhtimise raamistik ISO 31000 alusel, arutelu. Riskide kaalutlemine (riski tuvastamine, analüüsimine, hindamine), grupitöö, arutelu
12.45 – 13.15	Lõuna
13.15 – 14.45	Riskijuhtimise protsess ISO 31000 alusel. Riskide kaalutlemise lõpetamine, grupitöö, arutelu
14.45 – 15.00	Sirutuspaus
15.00 – 16.00	Riskijuhtimise protsess (jätkub). Riskikaalutlemisele järgnevad tegevused, grupitöö, arutelu. Seosed erinevate standarditega
16.00 – 16.30	Koolituspäeva kokkuvõte

#### Osavõtjate tagasiside

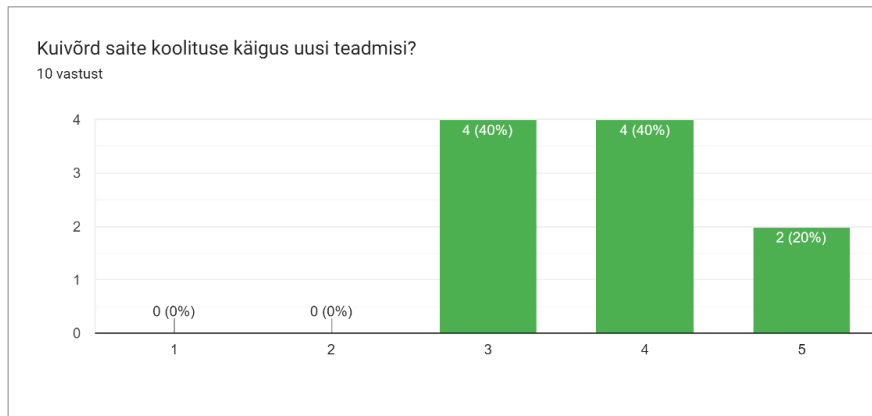
Osalet 18 inimest, kellest elektroonilise tagasisidevormi täitis 10. Koolituse sisuga olid vastajad väga rahul või suuremas osas rahul. Vastustest ei tule selgelt välja, miks rühmatöödega rahulolu oli madalam, kui üldine rahulolu koolituse sisu ja koolitajaga. Võimalik, et rolli mängis ka tagasisides märgitud osalejate suhteliselt madal aktiivsus (joonis 46).

Sõnalisest tagasisidest: „sisutihe koolitus - inspireeriv on olla oma ala proffi koolitusel. Osalejad oleksid võinud aktiivsemad olla.“; „Oleks soovinud veel rohkem teada saada erinevate riskihindamise meetodikate kohta. Aga kokkuvõttes jäin rahule.“ „Rühmatöödeks oleks isegi võinud rohkem aega olla. Teistega jagamine avardab teadmisi ja mõttesuundi“. Negatiivsena toodi välja, et koolituse algus venis, kuna küsiti iga osaleja käest eraldi, mida ta ootab koolituselt. Seda oleks vastaja hinnangul võinud teistmoodi lahendada, näiteks registreerimisel paluda täita küsimustikku.

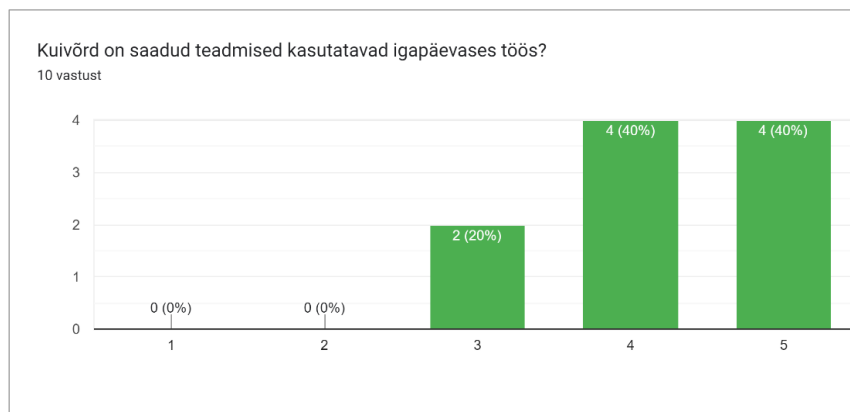


Joonis 46. Üldine hinnang koolitusele „Riskide mõjus juhtimine“. Vertikaalteljel vastanute arv (n=10)

Valdavalt said vastanud koolituselt mõõdukalt uusi teadmisi (8 vastanut hinnang 3 või 4). Igapäevases töös kasutatavust hinnangud jagunesid enamasti 4 ja 5 vahel (8 vastanut) (joonised allpool).



Joonis 47. Hinnang koolituse „Riskide mõjus juhtimine“ käigus saadud teabe uudsusele.  
Skaala 1 – ei saanud uusi teadmisi, 5 – sain palju uusi teadmisi. Vertikaalteljel vastanute arv (n=10)



Joonis 48. Hinnang koolituse „Riskide mõjus juhtimine“ käigus saadud teabe kasutatavusele igapäevätöös.  
Skaala 1 – ei ole kasutatavad, 5 – on täielikult kasutatavad. Vertikaalteljel vastanute arv (n=10)

### Kokkuvõte

Koolituse ja koolitajaga olid osalenud üldiselt väga rahul. Koolitust hinnati väga heaks ja kasulikuks, koolitajat professionaalseks. Tagasisides avaldati lootust, et koolitus tuleb kordamisele. Tegemist oli suhteliselt keerulise koolitusega, mis eeldas osaleja sisulist ettevalmistust ja soovi aktiivselt panustada. Oli märgata, et mõned osalejad olid väga aktiivsed, kuid teised mitte. Oli palju rühmatöösid. Kasuteguri suurendamiseks võiksid sellised koolitused võimalusel edaspidi toimuda kontaktkoolitustena.



## 6. Väljaantud teabematerjalid

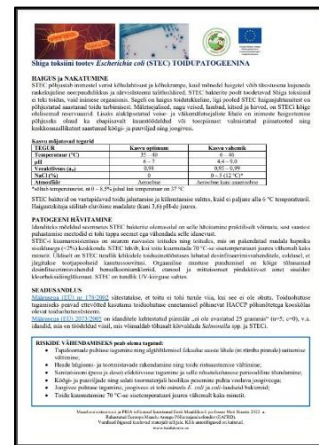
### 6.1 Shiga toksiini tootev *Escherichia coli* (STEC) toidupatogeenina

Maht: A4, 1 lk

Koostamise ja väljaandmise korraldas EMÜ

Avaldatud elektrooniliselt

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



Seoses võimega põhjustada inimestel raskekujulisi infektsioone peetakse Shiga toksiini tootvat *E. coli* (STEC) kõige olulisemaks *E. coli* patotüübiks. Eesti Maaülikooli professor Mati Roasto koostatud teabelehes on esitatud olulised andmed STEC-i leidumise, kasvu mõjutavate tegurite ja hävitamise kohta. Samuti tuuakse välja asjaolud, millele peab toidukäitleja tähelepanu pöörama riskide vähendamiseks. Teabeleht on toidupatogeneene tutvustavast sarjast, kus on varem ilmunud teabelehed *Salmonella*, *Campylobacter* spp., *Staphylococcus aureuse*, *Listeria monocytogenese*, A-hepatiidi ja noroviiruste kohta.

### 6.3 Akrüülamiid toidus ja selle vähendamise võimalused

Maht: 19 lk

Koostamise ja väljaandmise korraldas Toiduliit

Avaldatud elektrooniliselt

<https://toiduteave.ee/valjaanded/keemiline-ohutus/>



Toidu kaudu saadavale akrüülamiidile (AA) hakati suuremat tähelepanu pöörama 2002. aastal, kui avastati selle teke teatud süsivesikuterikastes toitudes, mida kuumutati temperatuuril üle 120 °C. Kuna akrüülamiid on genotoksiline kantserogeen, tuleks hoida sellega kokkupuude nii väike, kui on mõistlikkuse piires võimalik. Teabematerjal on varem koostatud materjali ajakohastatud ja uuesti kujundatud versioon, kus käsitletakse AA omadusi, leidumist, toksilist toimet ja esinemist toidus. Samuti antakse ülevaade asjakohastest õigusaktidest ja AA sisalduse vähendamise võimalustest ning uusimast Eestis läbiviidud seirete tulemustest. Teabematerjali teksti koostas veterinaar- ja toidulabori riskihindamise osakonna juhataja Mari Reinik.

## 6.2 *Listeria monocytogenes* toidupatogeenina

Maht: A4, 1 lk

Koostamise ja väljaandmise korraldas EMÜ

Avaldatud elektrooniliselt

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

Eesti Maaülikooli professor Mati Roasto uuendas 2022. aastal teabematerjali *Listeria monocytogenes* kohta.



## 7. Veebiseminarid

Detsembris 2021 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/>.

18. veebruaril 2022 rääkis EPKK piimatoimkonna esinaine Pilleriin Puskar piimatootmise trendidest ning Eesti Põllumajandusloomade Jõudluskontrolli AS-i klientideeninduse juht Aire Pentjärv käsitles piimaproovide võtmist ja usaldusväärsete jõudluskontrollitulemuste tagamist. Veebiseminar korraldas Eesti Põllumajandus-Kaubanduskoda. Vahetult kuulas seminari ligikaudu 56 osalejat, salvestust on seni vaadatud 19 korda.

## 8. Veebileht toiduteave.ee

### 8.1 Veebilehe toiduteave.ee külastatavus

„Teadmussiirde pikaajalise programmi põllumajanduse, toidu ja maamajanduse tegevusvaldkonnas“ raames on hallatud veebilehte toiduteave.ee, kus jätkuvalt 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 1.01.-30.06.2022. Nimetatud perioodil toimus 12 283 sessiooni 7672 külastaja poolt ning 21 609 lehekülje vaatamist.

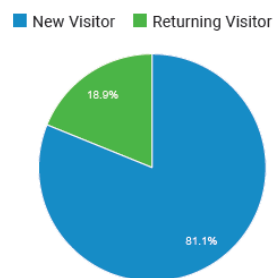
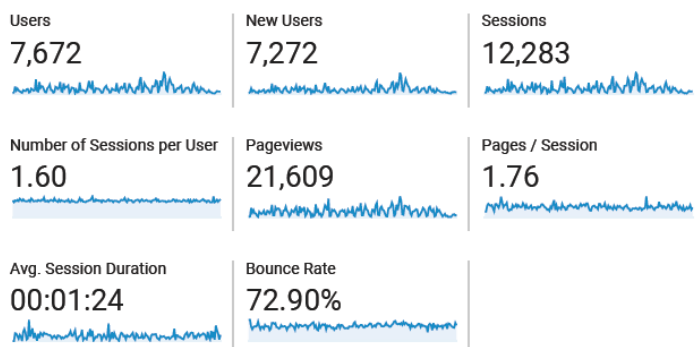
Keskmine lehel oldud aeg (sessiooni pikkus) oli 1,2 minutit. Külastajatest 73% vaatasid ainult seda lehte, kus nad maandusid ja läksid siis ära (*bounce rate*). Keskmiselt vaadati sessiooni jooksul 1,76 lehte. Kõige suurema külastatavusega päevad olid 21. jaanuar (171 külastajat), 22. aprill (199), 12. mai (252), 17. mai (180).

### Audience Overview

All Users  
100.00% Users

Jan 1, 2022 - Jun 30, 2022

#### Overview



Joonis 49. Veebilehe toiduteave.ee külastatavus perioodil 1.01.-30.06.2022