



PÕLLUMAJANDUS- JA TOIDUAMET



Euroopa Maaelu Arengu
Põllumajandusfond:
Euroopa investeeringud
maapiirkondadesse

Ülevaade järelevalvest toiduohutuse tagamisel

Jaana Oona, juhtivspetsialist
Põllumajandus- ja Toiduamet
02. november 2022



Teemad

- Toidu ümberjagamine
- Ohtliku toidu tagasikutsumine
- Temperatuuride tagamine
- Ohutu toidu müük avalikel üritustel
- PTA strateegia



- **TOIDU ÜMBERJAGAMINE**

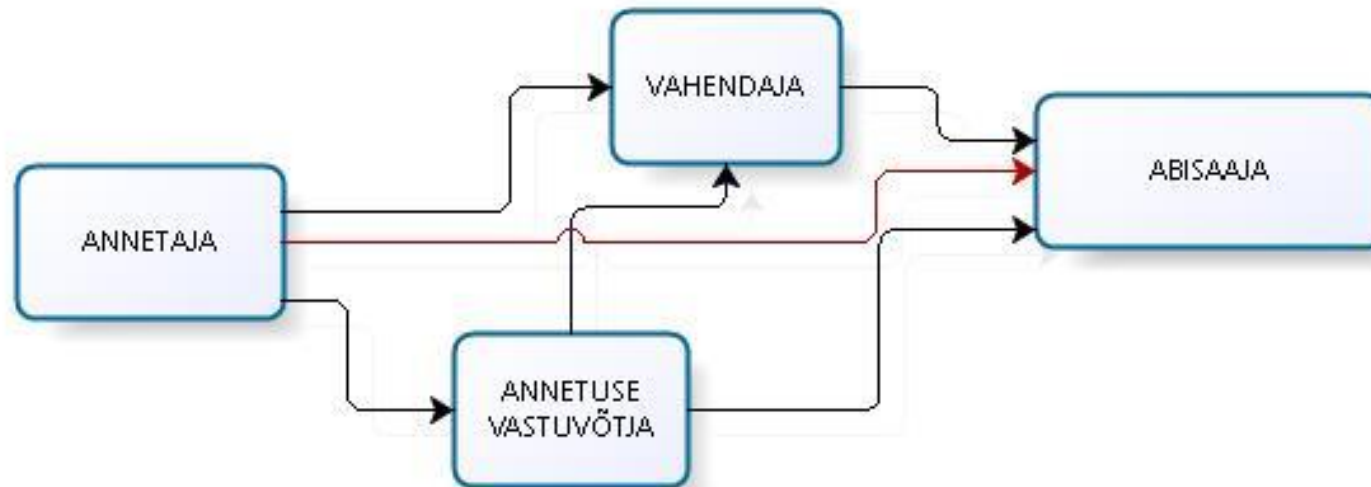


- 2022.a uuendatud juhend „Toiduohutus annetamisel“
„Toiduohutus annetamisel (vene keele)“
- Toiduainete annetamist käsitlevad ELi suunised
- EK teatis, milles esitatakse toiduohutuse juhtimise süsteeme käsitlevad suunised toidu jaemüügi, sealhulgas toidu annetamise kohta



Kes võivad toitu ümber jagada ja annetada?

Kõik toidu käitlejad võivad toidu ülejääki ümber jaotada ja annetada igas toidutarneahela etapis, kas heategevusasutusele, organisatsioonile, toidupangale või ka otse tarbijale



Antud tegevuse raames saavad ka heategevusasutustest ja organisatsioonidest **toidu käitlejad**.



Millist toitu võib ümber jagada?

Ümber jagada võib toite:

- mille „parim enne“ kuupäev on möödas, kuid mida võib veel ohutult tarbida;
 - v.a munad
- mille „kõlblik kuni“ tähtpäev EI OLE veel möödas;
- mille pakend ja/või märgistus on kannatada saanud, kuid toidu ohutus on tagatud sh kohustuslik toidualane teave on esitatud (nt muljutud pakendis toit).



Müügi pakendisse pakendamata toidu ümber jagamine

- Abivajajale tuleb annetatud toidu kohta esitada vahetult toidu juures või toidu üleandmise kohas füüsilise (nt sildi) või elektroonilise vahendi (nt tabloo) kaudu järgnev teave:
 - toidu nimetus;
 - toidus sisalduvad allergeenid, viitega allergeeni nimetusele;
 - käitleja nimi, kelle nime all toitu turustatakse;
 - „parim enne“ või „kõlblik kuni“ tähtpäev, kui see on asjakohane (nt müügi pakendisse pakendamata kommide, küpsiste ja lihatoodete puhul)
 - päritoluriik või lähtekoht, kui see on nõutud (teatud toidugruppide puhul) või kui selle puudumine võib tarbijat toidu päritolu suhtes eksitada.



Toidujagamiskapp

- Toidu käitleja, kes vastutab kapis oleva toidu ohutuse ja nõuetekohasuse eest – teavita oma tegevusest; koosta EKP; taga toidu jälgitavus.
- Koostöölepe annetajatega (toidu käitlejad), millistel tingimustel ja millist toitu ümber jagatakse.
- Koosta reeglid eraisikutest annetajatele, jälgi nende täitmist!



- OHTLIKU TOIDU
TAGASIKUTSUMINE



Ohtliku toidu turult kõrvaldamine

- ✓ Lõpetada toodete tarnimine
- ✓ Seotud osaliste teavitamine
- ✓ Ohtliku toote eemaldamine käitlemisahelast/ müügilt
- ✓ Tagastamise korraldamine
- ✓ Tagasikutsumisel müügikoha teatise koostamine ja väljaandmine
- ✓ Tarbija teavitamine ohtliku toote tagasikutsumisest
- ✓ Tarbijatelt toodete tagasivõtmine
- Esitada PTA-le [teatis ohtlikust toidust teavitamise kohta](#). Esitada tagasikutsumatud toodete kohta järgnev info : tagasi kutsutud toote nimetus, kogus ning mis sellega edasi tehakse.



Ettevalmistus juhtumiteks

Ettevõttel peavad olema protseduurid, mille eesmärgiks on teavitada ja tõhusalt tegeleda juhtumite ning võimalikke hädaolukordadega, mis mõjutavad toiduohutust. Seega on soovitatav koostada plaan järgmiste juhtumite kohta:

- peamiste teenuste, nagu vee-, energia-, transpordi-, jahutusprotsesside, töötajate kättesaadavuse ja side häired
- sündmused, nagu tulekahju, üleujutus või looduskatastroof
- pahatahtlik saastamine või sabotaaž
- rünnakud digitaalse küberturvalisuse vastu.

Kui sündmuskohalt välja lastud tooteid võib intsident mõjutada, tuleb kaaluda vajadust tooted turult kõrvaldada või tagasi kutsuda.



Vajalikud eeldused

Ohtliku toidu tagasikutsumise plaani toimimiseks on vajalik lisaks plaanile ka:

- toimiv jälgitavus
- toimiv kaebuste lahendamise süsteem
- toimiv koostisosade hindamise süsteem



Toimiv tagasikutsumise süsteem

- **Eesmärk**

Mittenõuetekohase toidu kiire ja tõhus tuvastamine, kontrollimine ja turult kõrvaldamine ning tagasikutsumine vähendab riski tarbijale.

- **Tulemus, millele peab enesekontrolliplaan vastama**

Tooted on piisavalt jälgitavad, et võimaldada turult eemaldamist ning hõlbustada muude piirangute rakendamist. Nõuetele mittevastavat toitu ei viida turule ning võimaldatakse kiire toidu kõrvaldamine ja hävitamine. PTA-d teavitatakse nõuetele mittevastavast tootest.



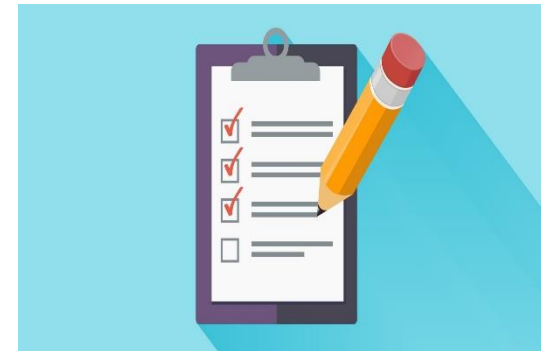
Turult kõrvaldamise ning tagasikutsumise süsteem

Käitleja jälgitavussüsteem peab vastama allolevatele kriteeriumitele ning peab võimaldama:

- jälgida ning tuvastada tooraine ja koostisosade tarnijad,
- jälgida ning tuvastada toidu (sh kõrvalsaaduste) liikumist järgmisse turustuspunkti,
- hoida ning hallata täpseid jälgitavuse andmeid.

Ettevõttes rakendatud turult kõrvaldamise ning tagasikutsumise kontrollisüsteem peab kirjeldama ning võimaldama:

- lõpetada edasine toidu turule viimine ja müük,
- võtta ühendust klientide ja PTA-ga,
- tagasi saada ja leida mittenõuetekohast toitu.





- **TEMPERATUURIDE TAGAMINE**



Temperatuuri kontroll järelevalves

- Kontrollitakse külmiku termomeetri näitu.
- Seirelehtede täitmine ja tulemused.
- Külmiku temperatuuri mõõtmine.
- Jaekauplustes mõõdetakse nii sügavkülma, külmkapi kui ka sooja toidu temperatuuri.



Temperatuuri kontroll jaekauplustes

Mõõtmisel pööratakse suuremat tähelepanu järgmistele toodetele, millele on tootja, töötaja või pakendaja poolt määratud säilitamistemperatuuriks:

- +2 °C (nt hakkliha)
- +3 °C.... +4 °C (nt kalatooted)
- +5 °C.... +6 °C (nt sink, piim)

Lubatud on temperatuuri lühiajalised kõikumised, mis on vajalikud nt toodete väljapanekuks.



2021. aastal järelevalve tulemused

- Enim tuvastati rikkumisi järgmiste toodete säilitustingimuste täitmisel:
 - Hakkliha;
 - Liha ja lihavalmististe;
 - Kala;
 - Valmistoidu (soe toit).

NB! Toidutekkeliste puhangute risk on just nende toodete puhul kõige suurem.



Milliseid meetmeid rakendatakse

Otsustatakse juhtumipõhiselt näiteks:

- Toidu ümberpaigutamine toidu tootja kehtestatud säilitustingimustele.
- Müügivitriinis toidu koguste vähendamine (toodetest „tornid“ madalamaks).
- Toit kõrvaldatakse müügit.



PTA tegevused 2022. aastal

- Jätkasime temperatuuri mõõtmist jaekaubandusettevõtetes, hulgimüügi- ja ka toiduveo ettevõtetes.
- Kohtumised KOV ja suuremate kaubanduskeskuste esindajatega.
- Avalikuse teavitamine temperatuuri nõuetest ja PTA järelevalve tulemustest.



Külmutatud toidu hoiuruumide mõõtevahendid

- Kui toiduettevõtte väljastab külmutatud toitu teise ladustamisettevõttesse, tegeleb toidu ladustamisega või turustab toitu Eestist välja, siis peab temperatuuri mõõtmiseks kasutama salvestavat seadet ja see peab vastama standardi EVS-EN 12830 nõuetele ning seda seadet peab perioodiliselt kontrollima vastavalt standardile EVS-EN 13486.
- <https://pta.agri.ee/ettevotjale-tootjale-ja-turustajale/toidu-tootmine/uldised-nouded#kulmutatud-toiduaine>



Külmutatud toidu hoiuruumide mõõtevahendid

- Kui toitu väljastatakse tööstusest külmutatult otse jaekaubandusse, siis sel juhul ei pea olema isesalvestavat mõõtevahendit, kuid termomeeter peab vastama standardi EVS-EN 13485 nõuetele ja seda termomeetrit peab perioodiliselt kontrollima vastavalt standardi EVS- EN 13486 nõuetele. Seega tuleb termomeeter viia mõõtevahendite kalibreerimisega tegelevasse ettevõttesse, mis seda teenust ka pakub.
- Ka poes ning toitlustuses võib kasutada ainult termomeetrit ning ka see termomeeter peab vastama standardi EVS-EN 13485 nõuetele.



- OHUTU TOIDU MÜÜK AVALIKEL ÜRITUSTEL



Ohutu toidu müük avalikel üritustel

- Avalikul üritusel peab **tarbijani jõudma ainult nõuetekohane, kvaliteetne ja ohutu toit**
- Täpsem info ohutu toidu müümise ja valmistamise kohta on leitav Põllumajandus- ja Toiduameti (PTA) [kodulehel](https://pta.agri.ee/kodulehel).
(<https://pta.agri.ee/avalikud-uritused>)
- Juhendid on leitavad eesti-, inglise- ja venekeelsena
- Teavitamiseks tuleb esitada majandustegevusteade PTA [piirkondlikule esindusele](#)



Järelevalve fookus

Järelevalves pööratakse erilist tähelepanu:

- teavitamisele
- toidu jälgitavusele (saatedokumendid)
- temperatuuri nõuete täitmisele (külmaahel, kuumtöötlemine)



Koostöö KOV-idega tulenevalt Toiduseadusest

*Põllumajandus- ja Toiduamet teeb valla- või linnavalitsusega koostööd **teabe edastamisel valla või linna territooriumil toimuva sellise avaliku ürituse kohta, kus käideldakse toitu.***
(ToiduS § 47. (3))



PTA ootused KOV-idele

Täiendatakse avaliku ürituse loa saamise tingimusi:

- ürituse korraldaja **peab tagama**, et toidu käitleja on **enne üritust** enda tegevusest **PTAd teavitanud**;
- ürituse korraldaja **peab saatma** üritusel osalevate **toidukäitlejate nimekirja kolm päeva enne** ürituse toimumist **PTA kohalikule esindusele**.

Kohalik omavalitsus kontrollib loa saamise tingimuste täitmist.



PTA STRATEEGIA



Teadlikkuse paranemine ettevõtjate, tarbijate ja partnerite seas, mille aluseks on paremini sihitatud teavitustöö ja ettevõtjate suurem valmisolek võtta oma tegevuse eest ise vastutus.

Selle tulemusena väheneb teadmatusest tekkivate rikkumiste hulk ja paraneb ettevõtjate enesekontroll, mida toetab ka nõudlikum tarbija. PTA saab oma tegevuse suunata senisest enam tahtlike rikkumiste ja pettuste tuvastamisele.

Tegevused eesmärgini jõudmiseks:

- teavitame avalikkust potentsiaalsetest riskidest ja ohtudest;
- planeerime ja korraldame teadlikkuse tõstmist toetavad tegevused vastavalt sihtrühmadele.

Täna kuulamast!



Euroopa Maaelu Arengu
Põllumajandusfond:
Euroopa investeeringud
maapiirkondadesse