



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

POOLAASTA ARUANNE

TOIDU JA TOIDUOHUTUSE VALDKOND

Aruandeperiood 01.01.2023 – 30.06.2023

Eesti Maaülikool,
Eesti Põllumajandus-Kaubanduskoda,
Eesti Toiduainetööstuse Liit,
Maaelu Edendamise Sihtasutus,
Maaelu Teadmuskeskus,
Mahepõllumajanduse Koostöökogu.

Juuli 2023

Sisukord

Sisukord	2
Sissejuhatus	2
1. Kokkuvõte 2023. a I poolaastal elluviidud tegevustest	3
1.1 Elluviidud tegevused	3
1.2 Ajakava täitmine ja selles esinenud muudatused	6
1.3 Osalejate tagasiside kokkuvõte	6
2. Ettepanekud jätkutegevuste osas	7
3. Konverentsid – põhjalikum ülevaade	8
4. Infopäevad – põhjalikum ülevaade	14
5. Täienduskoolitused – põhjalikum ülevaade	23
6. Veebiseminarid	29
7. Veebileht toiduteave.ee	29
8. Järgmise perioodi tegevused	31

Sissejuhatus

„Teadmusiirde 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.

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

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 2023. a I poolaastal elluviidud tegevustest

1.1 Elluviidud tegevused

2023. I poolaastal viidi ellu järgnevas tabelis toodud tegevused. Infopäevad ja koolitused toimusid enamasti veebikeskkonnas. Kontaktsena viidi läbi 2 infopäeva ja 1 koolitus. Konverentsid toimusid hübriidsündmusena – osalejad ja esinejad olid nii saalis kui ka veebis.

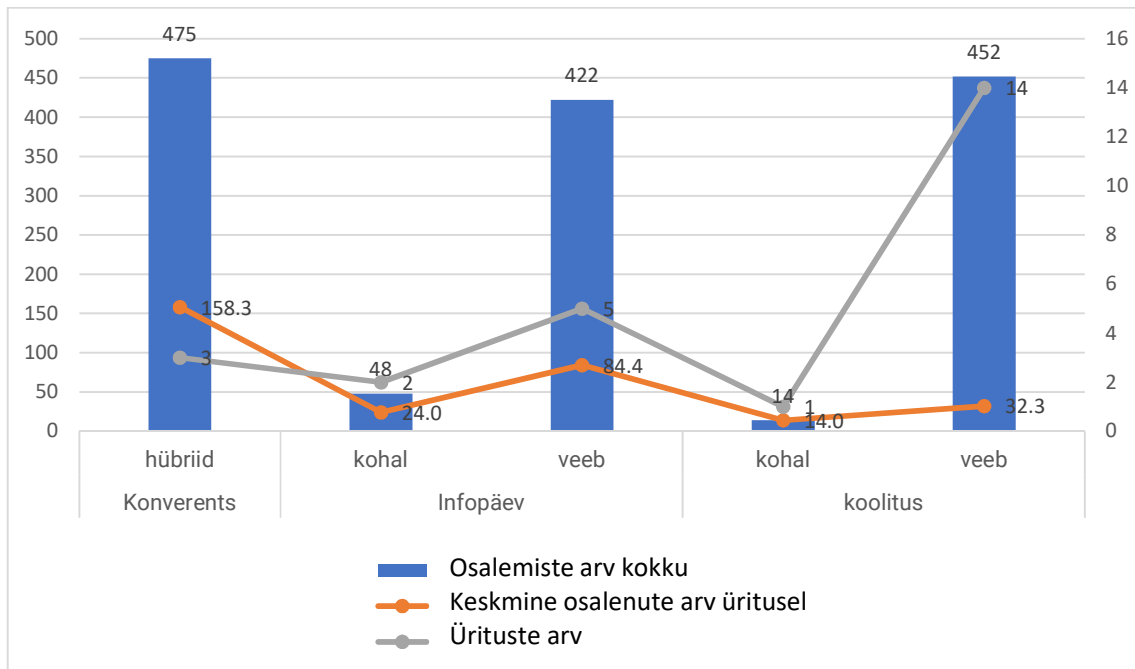
- Toimus 5 veebipõhist infopäeva, osavõtjaid kokku 422
- Toimus 2 kontaktinfopäeva, osavõtjaid kokku 48
- Toimus 14 veebipõhist täienduskoolitus, osavõtjaid kokku 452
- Toimus 1 kontaktkoolitus, osavõtjaid 14
- Toimus 3 hübriidkonverentsi, osavõtjaid kokku 475
- Avaldati 1 veebiseminari salvestust

Konverentsid (3)	
Pakendikonverents	Toiduliit 18.05. Pakendikonverents „Jätkusuutlik pakendamine“ (hübriid), osavõtjaid saalis 27, veebis 117, kokku 144. https://toiduteave.ee/pakendikonverents-18-05-2023-tallinnas-ja-veebis/
Toiduohutuse konverents	EPKK 07.06. Toiduohutuse konverents „Kestlikud toidusüsteemid“ (hübriid), osavõtjaid saalis 41, veebis 104, kokku 145. https://toiduteave.ee/toiduohutuse-konverents-07-06-2023/
Tootearenduse konverents	Toiduliit 15.06. Tootearenduse konverents “Pilk homsesse” (hübriid), osavõtjaid saalis 50, veebis 136, kokku 186. https://toiduteave.ee/tootearenduskonverents-tallinnas-ja-veebis-15-06-2023/
Infopäevad (7)	
Puhastamine toiduettevõttes	Toiduliit, 07.02. Tallinnas Puhastusimport OÜ koolitusklassis, osavõtjaid 34. https://toiduteave.ee/infopaev-07-02-2023-tallinnas-puhastamine-toiduettevottes/
Infopäev piima väikekäitlejatele	EPKK, 25.02. Metsavenna turismitalus, osavõtjaid 14. https://toiduteave.ee/infopaev-25-02-2023-metsavenna-turismitalus-piima-vaikekaitlejatele/
Lisaained ja saateained	Toiduliit, 22.03. MS Teams keskkonnas, osavõtjaid 86. https://toiduteave.ee/infopaev-22-03-2023-veebis-lisa-ja-saasteained-toidus/
Õigusaktid ja järelevalve (arengud ja uudised)	Toiduliit, 06.04. MS Teams keskkonnas, osavõtjaid 86. https://toiduteave.ee/infopaev-06-04-2023-veebis-toiduohutuse-oiigusaktid-ja-jarelevalve/
Toidualase teabe esitamine	EPKK, 20.04. Zoom-keskkonnas, osavõtjaid 83. https://toiduteave.ee/infopaev-20-04-2023-veebis-toidualase-

	teabe-esitamine/
Kodukohvikute infopäev, tõlkega vene keelde	EPKK, 05.05. Zoom-keskkonnas, osavõtjaid 106. https://toiduteave.ee/infopaev-5-05-2023-veebis-kodukohvikute-infopaev/
Toidutalumatused, eritoidud	EPKK, 10.05 Zoom-keskkonnas, osavõtjaid 61. https://toiduteave.ee/infopaev-10-05-2023-veebis-eritoit/
Täienduskoolitused (15)	
Toiduhügieen ja -ohutus, algaste	EMÜ, 10.02. veebipõhine (BigBlueButton (BBB) keskkonnas), osavõtjaid 46. https://toiduteave.ee/taienduskoolitus-10-02-2023-veebis-toiduhugieen-ja-ohutus-algaste/
<i>Listeria monocytogenes</i> e kontroll ja ohje toidukäitlemisel	EMÜ, 03.03. BBB-keskkonnas, osavõtjaid 33. https://toiduteave.ee/taienduskoolitus-3-03-2023-veebis-listeria-monocytogenes/
Toiduhügieen ja -ohutus, keskaste	EMÜ, 08.-10.03 BBB-keskkonnas, osavõtjaid 37. https://toiduteave.ee/taienduskoolitus-8-10-03-2023-veebis-toiduhugieen-ja-ohutus-keskaste/
Toiduhügieen ja enesekontroll eraelamus toidu valmistamisel	EMÜ, 17.03. BBB-keskkonnas, osavõtjaid 35. https://toiduteave.ee/taienduskoolitus-17-03-2023-veebis-toiduhugieen-ja-enesekontroll-eraelamus-toidu-valmistamisel/
Toidu kestvuskatsed ning toese säilimisaja määramine	EMÜ, 31.03. BBB-keskkonnas, osavõtjaid 34. https://toiduteave.ee/taienduskoolitus-31-03-2023-veebis-toidu-kestvuskatsed-ning-toese-sailimisaja-maaramine/
Enesekontrollisüsteemi loomine ja auditeerimine	EMÜ, 14.04. BBB-keskkonnas, osavõtjaid 29. https://toiduteave.ee/taienduskoolitus-14-04-2023-veebis-enesekontrollisusteemi/
Tootmishügieeni tagamine toidu käitlemisel	EMÜ, 21.04. BBB-keskkonnas, osavõtjaid 31. https://toiduteave.ee/taienduskoolitus-21-04-2023-veebis-tootmishugieen/
BRC Food Safety nõuetele vastav toiduohutuse juhtimissüsteem	Toiduliit, 02.05. Zoom-keskkonnas, osavõtjaid 19. https://toiduteave.ee/taienduskoolitus-02-05-2023-veebis-brc/
Proovide võtmine tootmiskeskonnast üldhügieeni ja patogeeni seireks	EMÜ, 05.05. BBB-keskkonnas, osavõtjaid 45. https://toiduteave.ee/taienduskoolitus-05-05-2023-veebis-proovide-votmine/
Keemilised ohud toidus	EMÜ, 09.05. BBB-keskkonnas, osavõtjaid 19. https://toiduteave.ee/taienduskoolitus-09-05-2023-veebis-keemilised-ohud-toidus/
Allergeenihje toidukäitlemisettevõtte	EMÜ, 12.05. BBB-keskkonnas, osavõtjaid 24.

enesekontrolli-plaanis	https://toiduteave.ee/taienduskoolitus-12-05-2023-veebis-allergeeniohje/
Kvaliteedijuhtimis-süsteemi siseaudiitorite koolitus	Toiduliit, 15.-16.05. Tallinnas, osavõtjaid 14. https://toiduteave.ee/taienduskoolitus-15-16-05-2023-tallinnas-kvaliteedijuhtimissusteemi-siseaudiitoritele/
<i>Salmonella spp</i> ja kampülobakterid toidupatogeenina	EMÜ, 19.05. BBB-keskkonnas, osavõtjaid 26. https://toiduteave.ee/taienduskoolitus-19-05-2023-veebis-salmonella-spp-ja-kampulobakterid/
Patogeenide algallikate väljaselgitamine toidukäitlemise ettevõttes	EMÜ, 26.05. BBB-keskkonnas, osavõtjaid 48. https://toiduteave.ee/taienduskoolitus-26-05-2023-veebis-patogeenide-algallikad/
Tapale suunatavate loomade ja lindude puhtus	EMÜ, 15.06. BBB-keskkonnas, osavõtjaid 26. https://toiduteave.ee/taienduskoolitus-15-06-2023-veebis-tapale-suunatavate-loomade-ja-lindude-puhtus/
Elektronilised väljaanded	
Veebiseminarid erinevatel aktuaalsetel toiduohutuse teemadel	21.03 veebiseminar: Toiduga kokkupuutuva plasti vastavusdeklaratsioon Salvestus avaldatud https://toiduteave.ee/salvestused/

Joonis 1.1 Ülevaade toiduohutuse valdkonna ÜhendPIPi tegevustes osalejate käitumisest sõltuvalt tegevuse tüübist ja toimumiskohast



1.2 Ajakava täitmine ja selles esinenud muudatused

Infopäevad, koolitused ja konverentsid toimusid planeeritud ajal.

Infopäeva „Puhastamine toiduettevõttes“ Tellimuses olnud formaat "infopäev veebis lektoritasuga" asendati kontaktinfopäevaga, mis võimaldas osalejatel vahetult puhastusvahendite ja -tarvikutega tutvuda.

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.

Läbi on viidud vaid 1 veebiseminar. Keeruline on olnud leida huvipakkuvaid teemasid ning võimalikud lektorid on väga hõivatud. Planeeritud veebiseminarid on kahjuks koondunud teise poolaastasse. Samuti on esimesel poolaastal olnud tegevusi sihtrühmale nii palju, et koormus neile oleks läinud liiga suureks. Muudetud tellimuse kohaselt on tellitud kokku 9 veebiseminari ja salvestatud loengut erinevatel aktuaalsetel toiduohutuse teemadel. Loodame, et teisel poolaastal on võimalust rohkem keskenduda veebiseminaridele ning läbi viia tegemist ootavad 8 seminari/loengut.

1.3 Osalejate tagasiside kokkuvõte

Huvi infopäevade ja koolituste vastu oli jätkuvalt suur. Veebiinfopäevadel (lisaained/saasteained, õigusaktid, toidualase teabe esitamine, toidutalumatused/eritoit, kodukohvikud) osales keskmiselt 84 inimest. EMÜ koolitustel oli õpperühmade keskmine täituvus 33 osalejat.

Infopäevad ja koolitused toimusid enamasti veebikeskkonnas. Kontaktsena viidi läbi 2 infopäeva ja 1 koolitus, mille sisu ja ülesehitus eeldasid pigem kontaktset õpet – sinihallitusjuustude teooria ja praktika, puhastamine toiduettevõttes ning siseaudiitorite õpe.

Kuigi enamiku infopäevade osalejate hulk on suur, jääb tagasiside andmine jätkuvalt kesiseks. Koolituste puhul on olukord parem - analüüsis kasutatavat tagasisidet saime tagasi 287 (n=433) osalejalt, mis teeb 66% kõigist osalejatest. Infopäevade/konverentside puhul jäi tagasiside andnute hulk 12-30% piirsesse.

Kuigi salvestuste järelevaatamise võimaldamine mõjutab ilmselt jätkuvalt inimeste kohusetunnet ja sündmuse toimumise ajal osalemist, ollakse salvestuse vaatamise võimaluse eest tihti tänulikud. Eriti konverentside tagasisides märgiti korduvalt, et päev oli pikk ning sisutihedus ja mitmeid ettekandeid, kas ei olnud võimalik otseülekandes jälgida või soovitakse neid uuesti vaadata.

Osavõtjate tagasisidet koguti elektroonilise tagasisidevormi kaudu, milles küsiti osavõtjate hinnangut infopäeva/koolituste/konverentsi 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 valdavalt positiivne. Kõiki kolme toimunud konverentsi hinnati hästi õnnestunuks, sisutihedaks ja põnevaks.

Osalenute hinnangu kohaselt on Eesti 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. Sellel poolaastal pakuti ka uue ülesehituse ja nimetusega koolitusi. 95% koolitustel osalenutest on saanud uusi teadmisi.

Kõikide infopäevade osas on enamasti 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 valdavalt kas väga heaks või heaks.

Täpsemat ülevaadet toimunud sündmustest ja antud tagasisidest saab lugeda aruande järgnevatest osadest.

2. Ettepanekud jätkutegevuste osas

Uurisime infopäevade ja koolituste tagasisides, milliste teemade käsitlemist osalejad edaspidi sooviksid. Esitatud soovet 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, s.t laboratoorsed keemilised ja füüsikalised analüüsid ning nende teostamine. Mitmel juhul küsiti ajakohastatud ülevaadet laboritest ning nende võimalustest. Enesekontrollisüsteemi loomine ja parendamine on endiselt olulised teemad. Küsitakse ka siseaudiitori koolitust ning erinevaid toiduohutuse ja kvaliteedijuhtimissüsteeme käsitlevaid koolitusi.

Infopäevade tagasisides märgitakse sageli, et huvi pakuvad kõik toiduohutuse teemad. Välja tuuakse erinevaid teemasid, mida on ka seni käsitletud. Tagasisides ilmneb, et soovitakse nii valdkonnaspetsiifilisi kui ka üldisi koolitusi/infopäevi. Uudsenä tulevad keskkonnaalaseid, keskkonda säästvad ja kestlikkuse teemad toiduainetööstuse seisukohalt. Märgiti, et oodatakse rohkem praktilist teavet, uuringute tulemusi, kogemuslugusid ning et huvitavaks teeb see, kui esinejad vaatavad teemad erinevatest seisukohtadest.

Täpsemat saab tagasisides soovitud teemade ja võimalike jätkutegevuste kohta lugeda toimunud sündmustest kaupa aruande järgnevatest osadest.

3. Konverentsid – põhjalikum ülevaade

Toimus 3 hübriidkonverentsi. Toiduliit korraldas 18. mail pakendikonverentsi „Jätkusuutlik pakendamine“ ja 15. juunil tootearenduse konverentsi “Piik homsesse”, EPKK korraldas 07. juuni toiduohutuse konverentsi. Konverentside veebiülekanne vastu oli suur huvi. Ka saali tuli osalejaid juba rohkem, kui eelmisel aastal. Konverentside ettekannete jaotusmaterjalid on avaldatud iga konverentsi juures esitatud lingil.

3.1 „Jätkusuutlik pakendamine“

Toimumise aeg: 18.05.2023

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

Korraldaja: Toiduliit

Osavõtnute arv: 144 (neist saalis 27)

<https://toiduteave.ee/pakendikonverents-18-05-2023-tallinnas-ja-veebis/>

<https://www.pikk.ee/sundmus/pakendikonverents-2/>

Seoses ringmajanduse strateegiale üleminekuga ning muude, eriti plasti ja pakendeid puudutavate regulatsioonidega, on pakenditega seonduv muutumas ka toidutootjatele üha olulisemaks. Teist korda toimunud pakendikonverentsil jagati teadmisi regulatsioonidest, räägiti pakenditrendidest ja -disainist ning tarbijate eelistustest, samuti vahendati praktikutelt tagasisidet ja uusi näiteid ning võimalusi tulevikuks.



Foto: Raul Ollõ

Teemad ja esinejad

Pakenditega seonduvate regulatsioonide hetkeseisust ja plastipaktist. Kertu Sapelkov, Keskkonnaministeeriumi keskkonnakorralduse osakonna nõunik

Pakendidisain ja selle tähtsus. Urmas Villmann, Kontuur LB juhatuse liige, loovjuht

Korduskasutatavate nõude/pakendite järelevalve tulemustest. Margot Paavel, Põllumajandus- ja Toiduameti toiduosakonna peaspetsialist

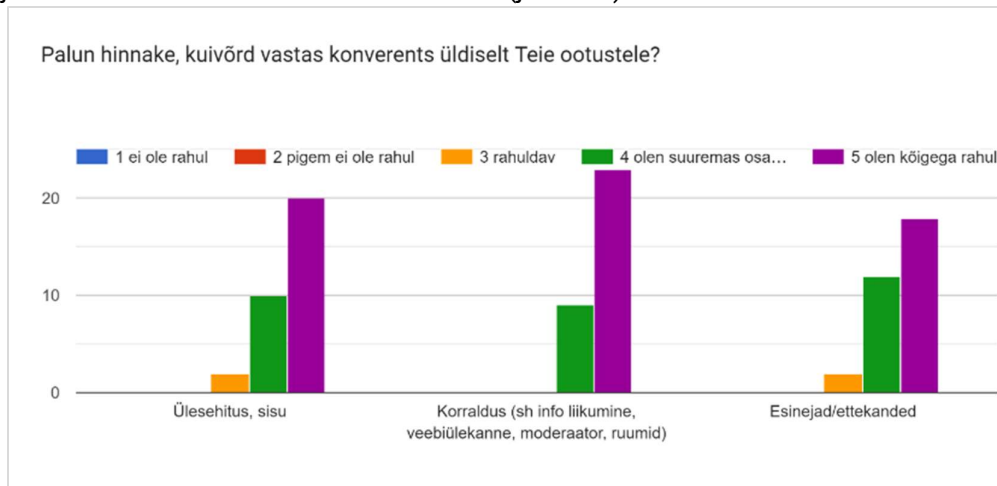
Euroopa pakenditrendid. Suan Janssen, Wipak Walsrodest Saksamaa esindusest

Pakendi valikul tarbija psühholoogia. Tiina Hiob, reklaamipsühholoog, Tallinna Ülikooli Balti filmi, meedia ja kunsti instituudi lektor

Teadustööst pakendivaldkonnas. Lauri Vares, Tartu Ülikooli tehnoloogiate instituudi orgaanilise keemia kaasprofessor
Innovaatilise toidupakendi edulugu. Meelis Laande, Atria Eesti AS müügidirektor
Pakenditootja arendustest. Taavi Tikk, Estiko Plastar tootearendusjuht
Uued suunad joogitööstuses. Marco Beggiora, Coca-Cola Europe jätkusuutlikkuse juht, World Without Waste valdkond
Korduspakendite roll ja areng toidukaubanduses. Janek Balõnski, Ringo Eco OÜ asutaja

Osavõtjate tagasiside

Tagasisidevormi täitis 32 osalenut (19%). Nii korralduse kui ka sisu osas oli suur enamus vastajaid kas täielikult või suuremas osas rahul (joonis 1).



Joonis 1. Üldine hinnang pakendikonverentsile. Vertikaalteljel vastanute arv (n=32)

Sõnalisest tagasisidest: „Oli väga kasulik ja sisukas päev, kuid samas ka päris pikk ja väsitav. Hea, et on olemas võimalus ka järgi kuulata...“; „Väga hea kooslus, erinevad valdkonnad ja sisutihe“; „Seekordne pakendikonverents oli väga hästi läbi viidud. Ettekanded olid huvitavad ja teemad vahetusid, mistõttu oli neid hea jälgida.“. Märkiti ka, et võrkeelsed esitlused võiks hommiku poole olla ning et üritus oleks võinud alata natukene varem.

Kokkuvõte

Pakendikonverents oli mitmekülgne ja sisutihe. Tagasisides märkiti, et nendel teemadel võiks kindlasti edasi rääkida, kuna valdkond on mahukas ja küsimusi/murekohti on palju. Hinnati võimalust salvestust vaadata, sest päev oli pikk ja ettekandeid palju.

3.2 „Kestlikud toidusüsteemid“

Toimumise aeg: 07.06.2023

Toimumise koht: L`Embitu hotell (Lembitu 12, 10114, Tallinn) + veebiülekanne

Korraldaja: EPKK

Osavõtjate arv: 145 (neist saalis 41)

<https://toiduteave.ee/toiduohutuse-konverents-07-06-2023/>

<https://www.pikk.ee/sundmus/toiduohutuse-konverents-2023-kestlikud-toidususteemid/>

Kestliku toidusüsteemi olemus on sõnastatud läbi viie tegevussuuna: kõigi inimeste ligipääs ohutule ja toitainerikkale toidule; üleminek säästvatele tarbimisharjumustele; loodust hoidev, taastav ja mahu poolest piisav tootmine; toidutootjate õiglane elatustase ja väärtuse jaotus ning riskide maandamine ja vastupidavuse suurendamine. Toiduohutuse konverentsi eesmärk

oli käsitleda kestlike toidusüsteemide eri aspekte ning arutleda, kuidas panna kokku Eesti, Euroopa ja maailma kestliku toidusüsteemide pusletükid.



Foto: EPKK

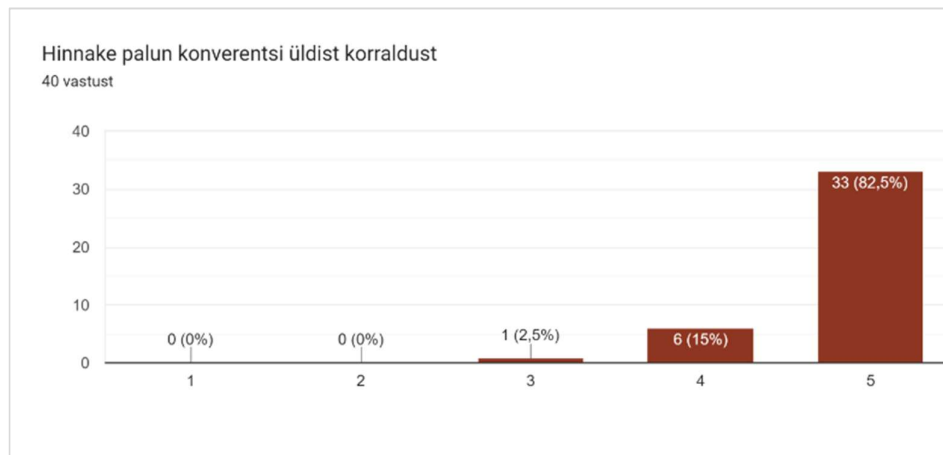
Teemad ja esinejad

KEVADised tuuled toidutootmises. Krista Kupits ja Ketre Kirs, Keskkonnaministeeriumi keskkonnakorralduse osakonna nõunikud
Kestliku toidusüsteemi olemus. David Butler, Iirimaa kestlike toidusüsteemide juht
Fudloop – maailm, kus toit ei lähe raisku. Tarmo Seliste, Fudloop asutaja
Elurikkus. Aleksei Lotman, Eestimaa Looduse Fondi mereprogrammi juht, põllumajandus- ja keskkonnaekspert
Valk on valk. Ly Villo, Tallinna Tehnikaülikooli vanemlektor
Taimsete alternatiivide varjatud saladused. Liis Lutter, BioCC teadur
Vestlusring „Kestlikud toidusüsteemid“: Anneli Tuvike, Maaeluministeeriumi toiduohutuse osakonna juhataja asetäitja; Mirjam Pikk mets, EPKK töötleva tööstuse grupi esinaine, Mätiku Talumeierei juhatuse liige; Liis Lutter, BioCC teadur.

Osavõtjate tagasiside

Tagasisidevormi täitis 40 osalenut (22%). 33 vastanut (83%) hindas konverentsi üldist korraldust väga heaks.

Osalenud andsid rohkelt sisukat tagasisidet. Toodi välja, et oli asjalik ja mõtlemapanev konverents. Lektoritest ja ettekannetest hinnati kõige kõrgemalt Liis Lutterit (Taimsete alternatiivide varjatud saladused) ja Tarmo Selistet (Fudloop). Konverentsi toimumiskohta peeti väga heaks ja mugavaks („Suurepärase toimumiskoht, väga mugav asukoht. Hotell ise ja konverentsiruumid ilusad ja mugavad, palju ruumi ja õhku. Söögid olid ka üle ootuste head...“). Meedivana märgiti ka, et ettekanneteks oli piisavalt aega, polnud ülesisustatud/planeeritud.



Joonis 2. Hinnang konverentsi „Kestlikud toidusüsteemid“ üldisele korraldusele. Skaala: 1 – kehv; 5 – väga hea. Vertikaalteljel vastanute arv (n=40)

Sõnaliselt tagasisides toodi veel välja, et kestlikkuse puhul tuleb vaadata palju erinevaid aspekte, erinevate nurkade all. See on sügav ja mitmekesine teema ning ülilooluline. Leiti, et päeva esimese poole ettekanded olid veidi tehnilised ja puised, meeldivad rohkem sisulisemad ja praktilisemad ettekanded. Huvitavaks peeti infot erinevatest valkudest, taimsete alternatiivide riskidest ning elurikkuse seostest kestlike toidusüsteemidega. Aga märgiti ka, et konverentsi nimi ja sisu väga hästi ei kattunud, kuid samas on kestlike toidusüsteemide teema huvitav ja oluline.

Edaspidi oodatakse huvitavamaid vestlusringe koos riigi, valitsuse, tööstuse, kasvatajate, teadlaste, kaubanduse ja tarbijate esindajatega ning praktiliste näidetega ja sisulise infoga esinejaid ja ettekandeid.

Kokkuvõte

Kestlikkuse ja kestlike toidusüsteemide teema on oluline ja see kajastus ka tagasisides. „Oli asjalik ja mõtlemapanev konverents.“ Samas märgiti ka, et konverentsi pealkiri tekitas veidi segadust. Tagasisidest: toiduohutuse konverentsil võiks rohkem käsitleda toiduohutust, ettekanded olid huvitavad, kuid suuresti oleksid võinud need teemad olla käsitletud mingi teise konverentsi (nt toidu jätkusuutlikkuse vms) nime all. Edaspidi oodatakse huvitavaid vestlusringe koos riigi, valitsuse, tööstuse, kasvatajate, teadlaste, kaubanduse ja tarbijate esindajatega ning praktiliste näidetega ja sisulise infoga esinejaid ja ettekandeid.

3.3 „Pilk homsesse“

Toimumise aeg: 15.06.2023

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

Korraldaja: Toiduliit

Osavõtnute arv: 186 (neist saalis 50)

<https://www.pikk.ee/sundmus/tootearenduskonverents/>

Tootearendus on muutunud kiiremaks ja toodete eluiga lühemaks kui aastaid tagasi. Samas on tarbijad järjest teadlikumad ja nõudlikumad, aga ka hinnatundlikumad. Esimest korda toimunud tootearenduse konverentsil räägiti, millised on suunad tootearenduses ja kuidas tootearendus ettevõtetes toimub, kuidas riik ettevõtteid toetab, milline on meie tarbija ja kuidas ta tooteid valib ning millist tähtsust omab pakend ja selle disain.



Foto: Sven Tupits

Teemad ja esinejad

Tootearenduse trendid maailmas. Rain Kuldjärv, AS Toidu- ja Fermentatsioonitehnoloogia Arenduskeskuse teadur ja suunajuht

Eesti tarbijad kui sihtgrupp. Anet Mürsoo, Statistikaameti rahvastiku- ja sotsiaalstatistika osakonna juhataja

Tootearenduse toetusmeetmed. Kaupo Reede, EAS/Kredex rakendusuringute programmi arendusjuht

Ostukäitumine ja tarbija psühholoogia. Heidi Reinson, Kantar Emori tarbimiskäitumise juhtekspert

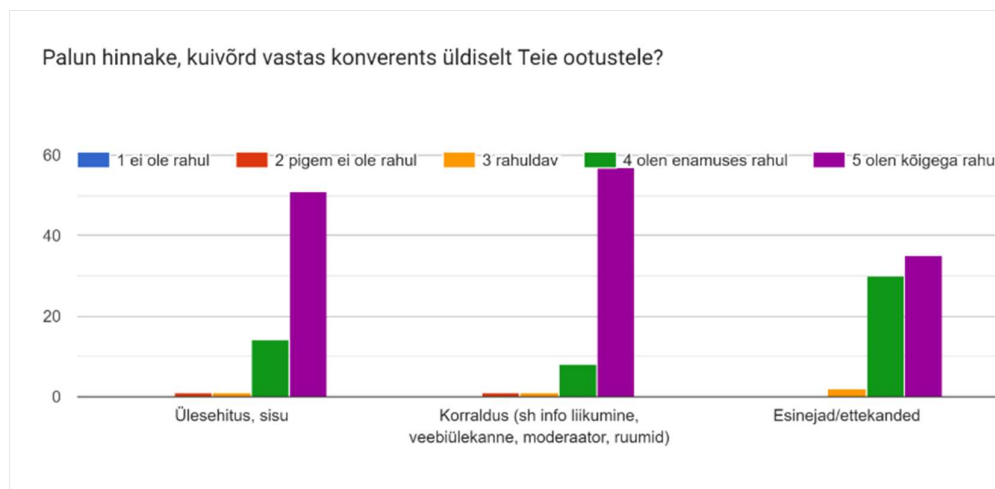
Pakendidisain – väljakutse õnnestumiseks. Urmas Villmann, Kontuur LB juhatuse liige, loovjuht

Praktiline näide tootearendusest välisettevõtte näitel. Heino Lapins, HKScan Latvia jaekaubanduse direktor

Diskussioonivoor: Kust leida ideid!? Sirje Potisepp (Toiduliit), Anne Tääkre (Balbiino), Janne Laik-Lõhmus (HKScan Estonia), Merike Olop (Fazer Eesti), Eve Nõmm (Liviko)

Osavõtjate tagasiside

Tagasisidevormi täitis 67 osalenut (28%). Üle 75% vastanutest olid konverentsi sisu, ülesehituse ja korraldusega väga rahul (joonis 3). „Väga hea konverents“, „Digiülekanne oli väga kõrgel tasemel“, „Tore üritus ja hästi korraldatud! Konverentsi ettekanded läksid päeva arenedes järjest huvitavamaks“.



Joonis 3. Üldine hinnang tootearenduskonverentsile. Vertikaalteljel vastanute arv (n=67)

Lektoritest ja ettekannetest hinnati kõige kõrgemalt Rain Kuldjärve (Tootearenduse trendid maailmas) ja Heidi Reinsoni (Ostukäitumine ja tarbija psühholoogia) ning praktilist näidet Heino Lapinsilt („Heino ettekanne oli väga hea, konkreetsete nõuannetega ja praktiliste näidetega...“). Häirivana toodi välja ja sooviti, et konkreetsete kaubamärkide ja firmade esiletoomisel oleks esinejad mõõdukamad.

Edasiste soovidenähtude märgiti mitmeid tootearenduse teemasid. „Kuidas praktiliselt tootearendust kõige efektiivsemalt läbi viia - eksperimentaalselt rakendamine, agiilne lähenemine tootearendusprotsessile, eeluurimused jms“, „Tootearenduse protsessi ülesehitus erinevates ettevõtetes.“, „Tootearenduse suundade määramine läbi erinevate ettevõtete. Mille alusel ja kust võtavad ettevõtteid ideid toodete jaoks?“. „Ettevõtete suurimad ebaõnnestumised ja suurimad võidud“.

Kokkuvõte

Tootearenduskonverents oli mitmekülgne, ettekanded olid huvitavad ja mõtlemapanevad. Tagasisides märgiti mitmeid konkreetseid tootearendusega seotud teemasid, mille käsitlemist edaspidi soovitakse. Kindlasti õigustaks ennast iga-aastane tootearendusele keskenduv konverents.

4. Infopäevad – põhjalikum ülevaade

Kokku toimus 2023. a I poolaastal 5 veebipõhist ja 2 kontaktinfopäeva. Teave infopäevade kohta ja jaotusmaterjalid on avaldatud <https://toiduteave.ee/toimunud-infopaevad/aasta-2023/>

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

4.1 Puhastamine toiduettevõttes

Toimumise aeg: 07.02.2023

Toimumise koht: Tallinn, Puhastusimport OÜ koolitusklass, Kadaka tee 3/2.

Korraldaja: Toiduliit

Osavõtjate arv: 34

<https://www.pikk.ee/sundmus/infopaev-tallinnas-puhastamine-toiduettevottes-2/>

Infopäeval jagati teavet toiduettevõtete seadmete, ruumide ja pindade puhastamise ning desinfitseerimise kohta, räägiti töövahendite valikust ja anti muid soovitusi puhtuse tagamiseks ning töötajate kaitseks.



Fotod: Kairi Ringo

Teemad ja esinejad

Toiduainetööstuse seadmete, töövahendite ja pindade puhastamise ning desinfitseerimise juhend. Vilma Tatar, EMÜ toiduteaduse ja toiduainete tehnoloogia õppetooli lektor

Kuidas valida, kasutada ja hooldada töövahendeid toiduainetööstuses. Ally Scott, Vikan A/S

Ergonoomiline töö koristuses rahvusvaheliste uuringute andmetel. Helge Alt, Puhastusekspert OÜ

Lahendused nahaprobleemidele toiduainetööstuses. Fadi Hamade ja Joacim Theorell, Sterisol AB

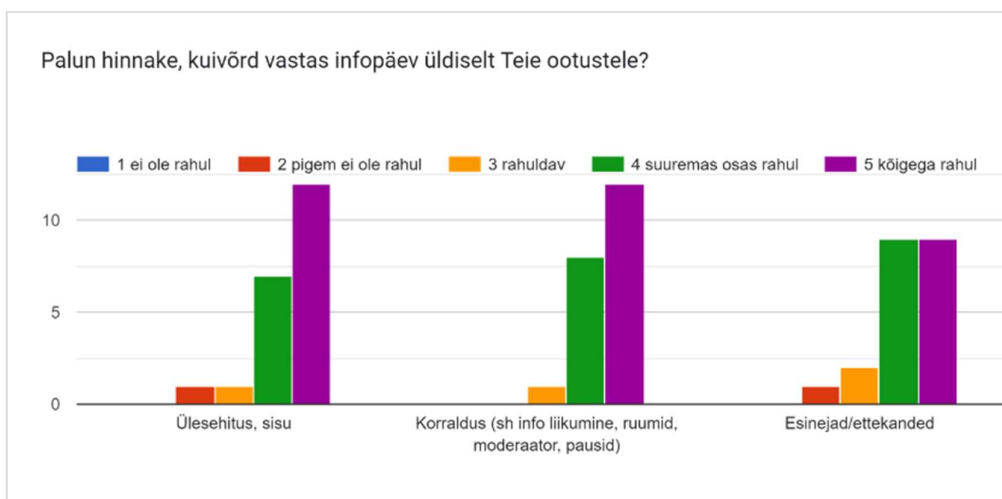
Isikukaitsevahendid toiduainetööstuses. Georgi Nikolov, Ansell Healthcare Europe N.V.

Nutikad lahendused ja vahendid toiduainetööstusele. Tauno Abel, Puhastusimport OÜ
SOL Baltics kogemuslugu. Rinel Pius, SOL Baltics
Masinate ja tarvikutega tutvumine

Osavõtjate tagasiside

Tagasisidevormi täitis 21 osalenut (62%). Hinnang infopäeva sisule, korraldusele, esinejatele ja ettekannetele oli valdavalt positiivne – enamus vastanutest olid kas suuremas osas rahul või kõigega rahul.

Tagasisides märgiti, et saadi teavet uute vahendite ja masinate ning koristusvahendite kohta. Samuti, et oli meeldetuletav ja inspireeriv. Mõned vastajad leidsid, et keskenduti liigselt konkreetsete firmade toodetele, oleks oodatud rohkem ülevaatlikku, põhimõtteid tutvustavat ja neutraalset vaadet. Samuti leiti, et ettekannete jaoks oli üsna vähe aega ning seetõttu olid enamus ettekandeid väga üldised. Vastaja märkis ka, et oleks väga huvitatud kuulama Vilma Tatari ja Helge Alti põhjalikke ettekandeid.



Joonis 4. Üldine hinnang infopäevale „Puhastamine toiduettevõttes“. Vertikaalteljel vastanute arv (n=21)

Kokkuvõte

Infopäev täitis eesmärgi, andes uemat teavet puhastusvahendite, seadmete ja tarvikute kohta. Vastajad märkisid tagasisides häirivana liigset keskendumist konkreetsetele tootjatele, kuid leidsid, et sellegi poolest saadi uut teavet ning soovitakse jätkuvalt põhjalikumaid ettelandeid toiduainetööstuse puhastamise ja desinfitseerimise teemadel. Jätkutegevused: Tagasisides sooviti järgmiste teemade käsitlemist edaspidi: toiduainetööstuse puhastamise ja desinfitseerimise teemalisi ettekandeid põhjalikumalt; märkusi elust enesest, reaalseid koristusi s.t videoid jne; koristusplaanide-skeemide koostamine koos soovitustega; probleemsete pindade puhastamine; teaduspõhine ohtude analüüsi tegemine.

Kindlasti on tegemist olulise teemaga, mida käsitleda ka järgnevatel infopäevadel.

4.2 Infopäev piima väikekäitlejatele

Toimumise aeg: 25.02.2023

Toimumise koht: Metsavenna turismitalu (Vastse-Roosa, Rõuge vald, Võrumaa, 66013)

Korraldaja: EPKK

Osavõtjate arv: 14

<https://toiduteave.ee/infopaev-25-02-2023-metsavenna-turismitalus-piima-vaikekaitlejatele/>

Teemad ja esinejad

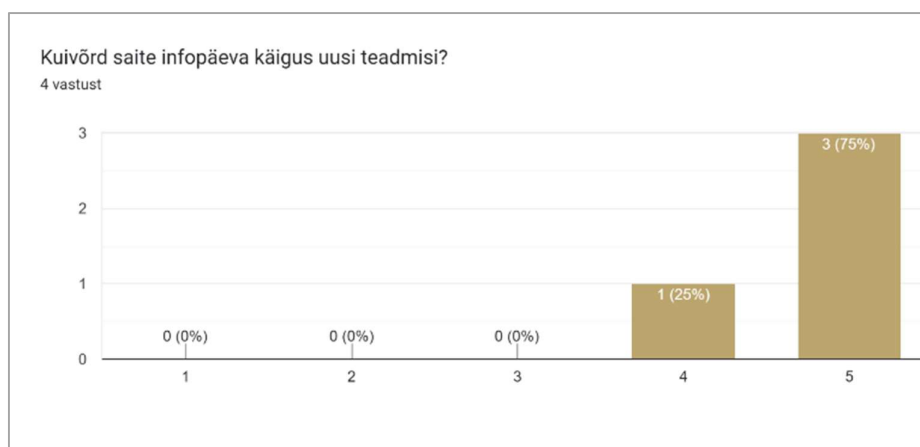
Infopäeval tutvuti Prantsusmaalt tulnud juustukoolitaja Michel Lepage käe all sinihallitusjuustude teooria ja praktikaga. Õpiti lähemalt tundma 2 erinevat tüüpi sinihallitusjuustu.



Fotod: Mirjam Pikk mets

Osavõtjate tagasiside

Tagasisidet andis 4 osalenut, kes kõik pidasid nii infopäeva korraldust kui ka esinejat väga heaks. 3 vastanut (75%) leidsid, et said palju uusi teadmisi ning et saadud teadmised on täielikult töös kasutatavad.



Joonis 5. Hinnang sinihallitusjuustude infopäeva käigus saadud teabe uudsusele. Skaala: 1 – ei saanud uusi teadmisi, 5 – sain palju uusi teadmisi. Vertikaalteljel vastanute arv (n=4)

Kokkuvõte

Osalenud leidsid, et infopäev oli väga hästi korraldatud ning lektor oli samuti väga hea. Saadi palju töös kasutatavaid uusi teadmisi.

Jätkutegevused: Ilmselt õigustaksid ennast ka edaspidi piima või mõne muu toidugrupi

väikekäitlejatele suunatud infopäevad, kus tegeletakse suhteliselt spetsiifilise (tehnooloogilise) teemaga. Tagasisides märgiti huvipakkuvate teemadena ära innovaatilised pakkematerjalide võimalused juustutootmises, kõvad juustud, vorsti valmistamine, külmuivatamine.

4.3 Lisa- ja saasteained toidus

Toimumise aeg: 22.03.2023

Toimumise koht: Microsoft Teams keskkonnas

Korraldaja: Toiduliit

Osavõtjate arv: 86

<https://toiduteave.ee/infopaev-22-03-2023-veebis-lisa-ja-saasteained-toidus/>

<https://www.pikk.ee/sundmus/infopaev-22-03-2023-veebis-lisa-ja-saasteained-toidus/>

Teemad ja esinejad

Lisaainete seadusandlusest ja kasutamisest. Praktiline harjutus lisaainete kasutamise kohta. Marit Priinits, Maaeluministeeriumi toiduohutuse osakonna peaspetsialist

Lisaained meie toidus. Tõnu Püssa, Eesti Maaülikooli Veterinaarmeditsiini ja loomakasvatuse instituudi Veterinaarse biomeditsiini ja toiduhügieeni õppetooli professor, vanemteadur

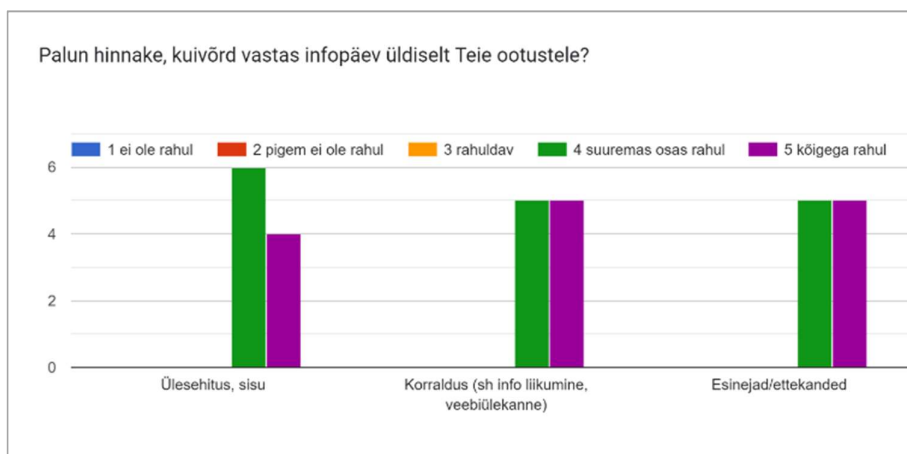
Taimetikaitsevahendite jäägid ja saasteained meie toidus. Merike Toome, Riigi Laboriuuringute ja Riskihindamise Keskuse (LABRIS) peaspetsialist

Saasteainete järelvalve tulemustest. Kaisa Orgusaar, Põllumajandus- ja Toiduameti peaspetsialist

Risks of contaminants & additive's in food. Ruben Thomaes, Eurofins Netherlands

Osavõtjate tagasiside

Tagasisidevormi täitis 10 osalenut (12%). Pooled vastanud olid infopäeva sisu ja ülesehituse, korralduse ning esinejate ja ettekannetega väga rahul ning pooled leidsid, et on suuremas osas rahul (joonis 6).



Joonis 6. Üldine hinnang lisa- ja saasteainete infopäevale. Vertikaalteljel vastanute arv (n=10)

Lektoritest ja ettekannetest hinnati kõige kõrgemalt Marit Priinitsat (Lisaainete seadusandlusest ja kasutamisest), Tõnu Püssat (Lisaained meie toidus) ja Kaisa Orgusaart (Saasteainete järelvalve tulemustest).

Sõnalises tagasisides märgiti, et oli kasulik ja informatiivne päev. Praktilised näited ettekannete osana olid väga kasulikud. Saadi uusi teadmisi määruste ja andmebaaside

kasutamise osas. Toodi välja, et harjutuse aeg oli lühike („ise ei jõudnud üldse leida vastuseid, hea, et need kohe ka üle räägiti“).

Veebikeskkonna vestlusaknas esitati aktiivselt küsimusi. Ajapuudusel ei jõutud kõigile küsimustele vastata, mistõttu saadeti kõigile osalenutele hiljem vastused nende küsimustele.

Kokkuvõte

Huvi infopäeva vastu oli suur, osalejad osalesid aktiivselt ka praktilise ülesannete lahendamisel ning esitasid kirjalikult küsimusi vestlusaknas. Leiti, et oli kasulik ja informatiivne.

Jätkutegevustena nimetati saasteaineid („saasteainetest võiks veel rääkida ja nende riskihindamisest“) ning uuendtoitu (rohkem infot, registreerimine, kasutamine, kuidas neid leida jne).

4.4 Toiduohutuse õigusaktid ja järelevalve

Toimumise aeg: 06.04.2023

Toimumise koht: Microsoft Teams veebikeskkonnas

Korraldaja: Toiduliit

Osavõtjate arv: 86

<https://toiduteave.ee/infopaev-06-04-2023-veebis-toiduohutuse-oigusaktid-ja-jarelevalve/>

<https://www.pikk.ee/sundmus/infopaev-veebis-toiduohutuse-oigusaktid-ja-jarelevalve/>

Toimus traditsiooniline infopäev kus koostöös Maaeluministeeriumi (MeM), Riigi Laboriuuringute ja Riskihindamise Keskuse (LABRIS) ning Põllumajandus- ja Toiduametiga (PTA) käsitleti uudiseid, arenguid ja suundumusi toiduohutuse nõuete ning järelevalve osas.

Teemad ja esinejad

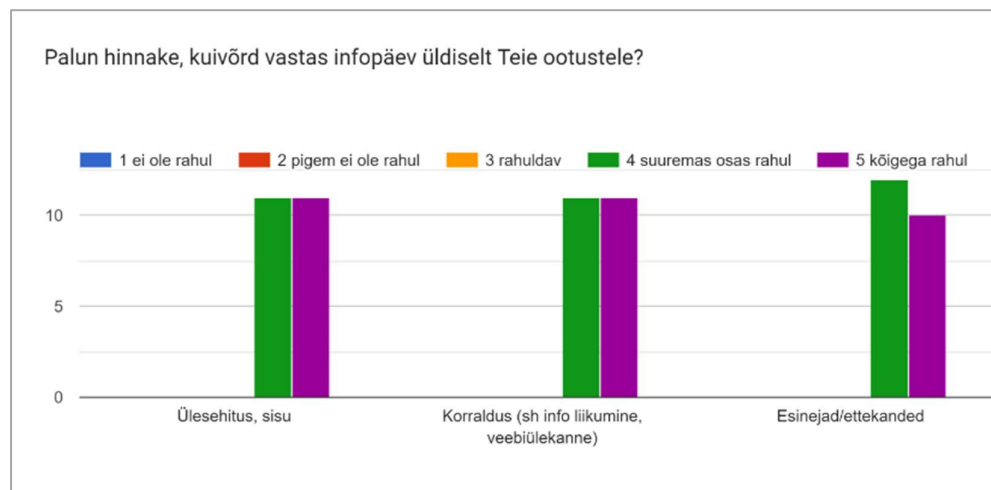
Toiduseaduse muutmise seadus. Maia Radin, MeM toiduohutuse osakonna valdkonnajuht
Uuendtoidu määrusest. Marit Priinits, MeM toiduohutuse osakonna peaspetsialist
Chaga riskihinnangu tutvustus. Jüri Ruut, LABRIS riskihindamise osakonna peaspetsialist
Müügipakendisse pakendamata toidu toidualase teabe muudatused. Hellika Kallaste, MeM toiduohutuse osakonna nõunik
Külmutatud toidu käitlemise erinõuded. Elsa Peipman, MeM toiduohutuse osakonna peaspetsialist
Käitleja kohustused zoonooside uurimisel. Katrin Kempfi, MeM toiduohutuse osakonna nõunik
Toiduga kokkupuutuvad materjalid – plaanitav piirnorm stüreeni migratsioonile. Külli Suurvarik, MeM toiduohutuse osakonna nõunik
Säilimisaja määramisel nakatamiskatsete ja prognoosmudelite kasutamise võimalustest. Maiu Kuningas, LABRIS mikrobioloogia osakonna juhataja ja Kristjan Soo, LABRIS mikrobioloogia osakonna peaspetsialist
Toiduohutuse olukord – Eesti toiduohutuse baromeeter ja Toiduohutuse Eurobaromeeter (2022). Katrin Lõhmus, MeM toiduohutuse osakonna valdkonnajuht
Oliiviõlide nimetuste kasutamine. Ave Raie, PTA kalapüügi- ja turukorralduse osakonna peaspetsialist

Osavõtjate tagasiside

Tagasisidevormi täitis 22 osavõtjat (26%). Pooled vastanud olid infopäeva sisu ja ülesehituse, korralduse ning esinejate ja ettekannetega väga rahul ning pooled leidsid, et on suuremas osas

rahul (joonis 7).

Esinejate kaupa ettekannete sisule antud hinnangud jagunesid valdavalt „olen kõigega rahul“ ja „olen suuremas osas rahul“ vahel. Kõrgemalt hinnati Helliika Kallaste, Marit Priinitsa, Katrin Lõhmuse ja Elsa Peipmani ettekandeid.



Joonis 7. Üldine hinnang infopäevale „Toiduohutuse õigusaktid ja järelevalve“. Vertikaalteljel vastanute arv (n=22)

Tagasisides märgiti veel näiteks, et nakatamiskatse ja prognoosimudelite teemadele oleks olnud vaja rohkem aega ning Chaga-teemaline ettekanne oli väga huvitav. Meeldis, et oli erinevaid ettekandeid.

Kokkuvõte

Kokkuvõttes saab infopäeva „Toiduohutuse õigusaktid ja järelevalve“ lugeda taas kordaläinuks. Isegi kui kogu info ei ole alati uus ja teatud asju korratatakse, on ka see vajalik. Tagasisides märgiti „väga informatiivne, kusjuures praktiliselt vajalikud teadmised, olgu siis uued või vanade ülerääkimine.“ Jätakuvalt on oluline viia sektorini teavet uute õigusaktide ning planeeritavate muudatuste kohta.

Jätkutegevused: Kindlasti on vajalik selliste infopäevade jätkamine. Konkreetsetest teemadest toodi tagasisides välja järgnevad: ulukiliha toitlustuses - hankimise nõuded, uuringud; magusained, vitamiinide kasutamine toidus.

4.5 Toidualase teabe esitamine

Toimumise aeg: 20.04.2023

Toimumise koht: Zoom-keskkonnas

Korraldaja: EPKK

Osavõtjate arv: 83

<https://toiduteave.ee/infopaev-20-04-2023-veebis-toidualase-teabe-esitamine/>

<https://www.pikk.ee/sundmus/epkk-infopaev-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. Infopäeval keskenduti reklaamiseaduse nõuetele ning toidutoodete korrektsetele müüginimetustele. Samuti käsitleti rohevaidete teemat.

Teemad ja esinejad

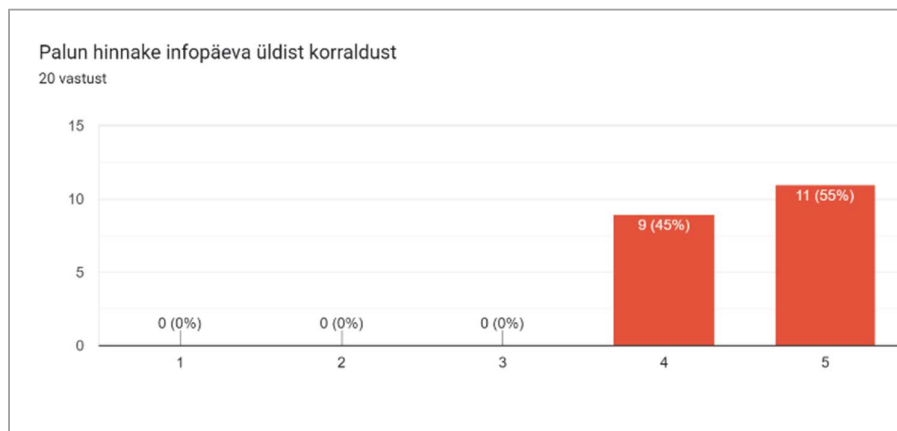
Toidu reklaam, reklaamiseaduse kohaldumine. Merike Koppel, Majandus- ja Kommunikatsiooni-ministeeriumi ettevõtluskeskkonna valdkonnajuht

Korrektset toidu seaduslikud müüginimetused. Tiiu Rand, Põllumajandus- ja Toiduameti toiduosakonna nõunik

Sissejuhatus roheväidete maailma, avalikustatud direktiiv. Meeli Lindsaar, EPKK toiduvaldkonna juht

Osavõtjate tagasiside

Tagasisidevormi täitis 20 osalenut (24%). Infopäeva üldist korraldust hindas suurepäraseks 55% (joonis 8). Märgitati, et oleks võinud paremini väljakuulutatud ajakavas püsida.



Joonis 8. Üldine hinnang infopäevale „Toidualase teabe esitamine“. Skaala: 1 – kehv, 5 – suurepärane. Vertikaalteljel vastanute arv (n=20).

Infopäeva ettekannete ja esinejate osas hinnati võrdselt kõrgelt Tiiu Ranna (toidu nimetused) ja Merike Koppeli (reklaamiseadus) ettekandeid. Meeldivana toodi välja, et esimene ja viimane ettekanne olid vabamas vormis, sõbralikud, toetavad, harivad ja nõuandvad. Meeldisid ettekannetes toodud näited - neid oleks võinud isegi veel rohkem olla.

Kokkuvõte

Infopäeval peamiseks eesmärgiks oli tuletada meelde, et ka toidu puhul tuleb järgida reklaamiseaduse nõudeid. Veebikeskkonna vestlusaknas toimub aktiivne küsimine-vastamine. Peamiselt arutati toidu korrektsete (õigusaktidest tulenevate) nimetuste üle. Tagasisidest nähtus, et 70% vastanutest sai väga palju või palju uusi teadmisi. Seega võib öelda, et teave sai edastatud ja infopäev läks korda.

Jätkutegevused: Toidualase teabe (märgistamise) nüansside osas on alati küsimusi, mistõttu on asjakohane sellel teemal vähemalt mõni infopäev aastas teha. Tagasisides sooviti edaspidi: koostisosade lahti kirjutamine; väidete arvutamine ja kontroll; infot teiste riikide nõuete/tõlgenduste kohta.

4.6 Kodukohvikute infopäev

Toimumise aeg: 05.05.2023

Toimumise koht: Zoom-keskkonnas

Korraldaja: EPKK

Osavõtjate arv: 106

<https://toiduteave.ee/infopaev-5-05-2023-veebis-kodukohvikute-infopaev/>

<https://www.pikk.ee/sundmus/epkk-kodukohvikute-infopaev/>

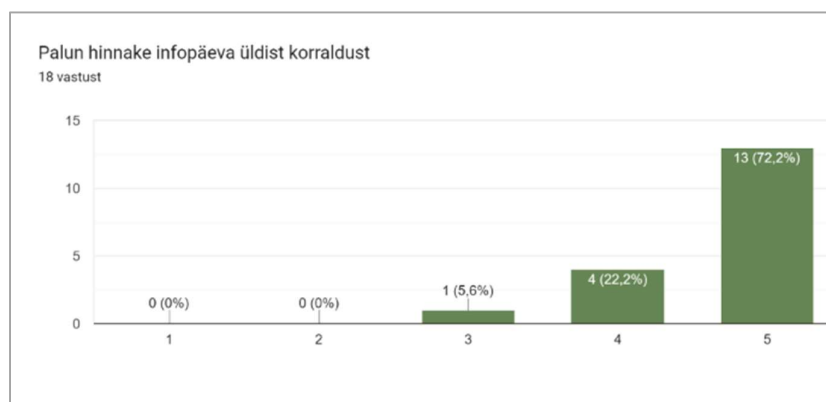
Infopäeva korraldati, et jagada kodukohvikute pidajatele praktilist infot ja kogemuslugusid, et kodukohviku pidamine korraldajale võimalikult sujuvalt, edukalt ja ka kõikidele nõuetele vastavalt läheks. Infopäeval oli sünkroontõlge vene keelde.

Teemad ja esinejad

Toiduhügieeni nõuded ja nende tagamine koduköögis. Hilja Pillisner, toiduhügieeni koolitaja (Dokumendiabi OÜ)
Sündmuse korraldaja vaade ja näpunäited. Marit Oja, Kalamaja Päevad 2023 projektijuht
Kodukohviku pidaja praktiline kogemus. Lembe Levo, kodukohviku pidaja ja Merivälja kodukohvikute eestvedaja
Gluteenivabad tooted kodukohvikus. Aive Antson, Eesti Tsöliaakia Selts

Osavõtjate tagasiside

Tagasisidevormi täitis 18 osavõtjat (17%). Infopäeva üldist korraldust pidasid 72% vastanutest suurepäraseks (joonis 9).



Joonis 9. Üldine hinnang kodukohvikute infopäevale. Skaala: 1 – kehv, 5 – suurepärane. Vertikaalteljel vastanute arv (n=18).

Sõnalises tagasisidest nähtus mõningane ebakõla kuulajate ootuste ja ettekannete sisu osas – „Esinejatel tuleks keskenduda teemale (väga palju oli seoses antud üritusega mitte vajalikku teavet) ja ajakavast peaks kinni pidama.“. Samas kiitis üks vastaja eriti Hilja Pillisneri esitlust – „Hilja poolt super esitlus - ladus, selge, lihtsalt ja põhjendatult esitatud“.

Kokkuvõte

Huvi infopäeva vastu oli väga suur. Tagasisidet andsid küll vähesed, kuid sealt nähtus mõningane ebakõla kuulajate ootuste ja ettekannete sisu osas. Samas pidas 72% vastanutest infopäeva üldiselt väga hästi kordaläinuks. 44% märkis, et sai palju uusi teadmisi.

Jätkutegevused: Kodukohvikutele suunatud infopäev toimus ka aastal 2022. Kui sellist infopäeva ka järgmisel aastal planeerida, siis tuginedes tagasisidele, peaksid korraldajad eriti keskenduma just kodukohviku kontekstile, s.t sündmusele, mis on aastast ühekordne pereettevõtmine kogukonnaasumi raames.

4.7 Toidutalumatused ja eritoidud

Toimumise aeg: 10.05.2023

Toimumise koht: Zoom-keskkonnas

Korraldaja: EPKK

Osavõtjate arv: 61

<https://toiduteave.ee/infopaev-10-05-2023-veebis-eritoit/>

<https://www.pikk.ee/sundmus/epkk-infopaev-toidutalumatused-ja-eritoit/>

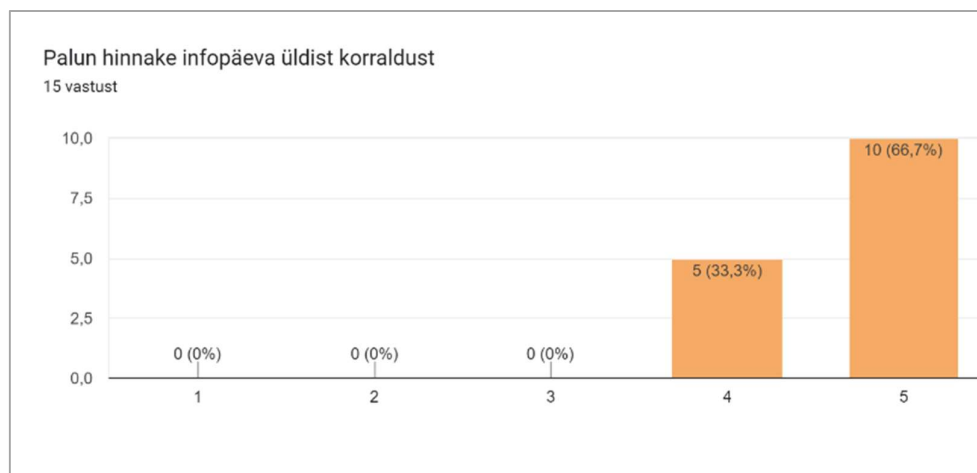
Infopäeval räägiti toidutalumatusdest, eritoitumisest ja eritoitudest.

Teemad ja esinejad

Toidutalumatusdest üldiselt. Annely Soots, Eesti Toitumisteraapia Assotsiatsiooni juhatuse esimees
Toidutalumatusesega klientide vajadused, ootused, murekohad toidukäitlejatele. Triin Muiste, toitumisterapeut
Eesti Tsöliaakia Seltsi tutvustus ja roll toidukäitlejate partnerina. Katre Trofimov, Eesti Tsöliaakia Selts
Eritoit. Svetlana Jankovenko, Põllumajandus- ja Toiduameti toiduosakonna juhataja

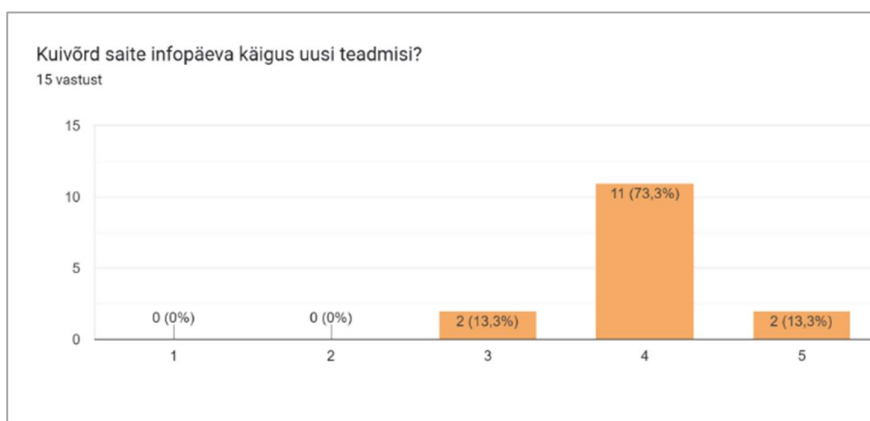
Osavõtjate tagasiside

Tagasisidevormi täitis 15 osavõtjat (25%), kellest 10 hindasid infopäeva üldist korraldust suurepäraseks (joonis 10). Vastajad märkisid: „ootan veel selliseid seminare“; „koolitus oli vahva“.



Joonis 10. Üldine hinnang infopäevale „Toidutalumatused ja eritoidud“. Skaala: 1 – kehv, 5 – suurepärane. Vertikaalteljel vastanute arv (n=15).

Enamus vastanutest märkis, et uusi teadmisi saadi mõõdukal (hinnang 4 skaalal 1-ei saanud uusi teadmisi 5-sain palju uusi teadmisi) (joonis 11).



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

Kokkuvõte

Infopäeva ettekanded olid sisukad ja pakkusid kuulajatele huvi. Hoolimata teema spetsiifilisusest oli palju osalejaid. Samas märkis enamus vastanutest, et nad ei saanud väga palju uusi teadmisi.

Otsest vajadust samal teemal ka edaspidi infopäevi korraldada ei tundu olevat.

5. Täienduskoolitused – põhjalikum ülevaade

2023 I poolaastal toimus 14 veebipõhist täienduskoolitust, millest 13 korraldas Eesti Maaülikool ning ühe Toiduliit. Lisaks toimus 1 Toiduliidu korraldatud kontaktkoolitus. EMÜ korraldatud koolitustel osales kokku 433 osalejat (292 erinevat isikut) 169-st erinevast ettevõttest. Õpirühmade keskmiseks täituvuseks oli 33 osalejat. Koos Toiduliidu koolitustega osales PIPi raames elluviidud koolitustel 466 inimest.

5.1 Läbiviidud täienduskoolitused

	Teema	Aeg ja koht	Lektorid	Osavõtjate arv
1.	Toiduhügieen ja -ohutus, algaste	10.02. veebipõhine (BigBlueButton keskkonnas, BBB) https://www.pikk.ee/sundmus/toiduhugieen-ja-ohutus-algaste-veebipohine-ope/	Katrin Laikoja	46
2.	<i>Listeria monocytogenes</i> e kontroll ja ohje toidukäitllemisel	3.03. veebipõhine (BBB) https://www.pikk.ee/sundmus/listeria-monocytogenese-kontroll-ja-ohje-toidukaitlemisel-veebipohine-kursus/	Mati Roasto	33
3.	Toiduhügieen ja -ohutus, keskaste	8.-10.03. veebipõhine (BBB) https://www.pikk.ee/sundmus/toiduhugieen-ja-ohutus-keskaste-veebipohine-kursus-5/	Katrin Laikoja Mati Roasto	37
4.	Toiduhügieen ja enesekontroll eraelamus toidu valmistamisel	17.03. veebipõhine (BBB) https://www.pikk.ee/sundmus/toiduhugieen-ja-enesekontroll-eraelamus-toidu-valmistamisel-veebipohine-kursus-4/	Katrin Laikoja	35
5.	Toidu kestvuskatsed	31.03. veebipõhine (BBB)	Mati Roasto	34

	Teema	Aeg ja koht	Lektorid	Osavõtjate arv
	ning tõese säilimisaja määramine	https://www.pikk.ee/sundmus/toidu-kestvuskatsed-ning-toese-sailimisaja-maaramine-veebipohine-kursus/		
6.	Enesekontrolli-süsteemi loomine ja auditeerimine	14.04. veebipõhine (BBB) https://www.pikk.ee/sundmus/enesekontrollisusteemi-loomine-ja-auditeerimine-veebipohine-kursus-5/	Katrin Laikoja	29
7.	Tootmishügieeni tagamine toidu käitlemisel	21.04. veebipõhine (BBB) https://www.pikk.ee/sundmus/tootmishugieeni-tagamine-toidu-kaitlemisel-veebipohine-kursus-3/	Mati Roasto	31
8.	BRC Food Safety nõuetele vastav toiduohutuse juhtimissüsteem	02.05 veebipõhine, (Zoom) https://www.pikk.ee/sundmus/koolitus-veebis-brc-food-safety-standard/	Tauno-Jussi Onoper	19
9.	Proovide võtmine tootmiskeskonnast üldhügieeni ja patogeeni seireks	5.05.2023 veebipõhine (BBB) https://www.pikk.ee/sundmus/proovide-votmine-tootmiskeskonnast-uldhygieeni-ja-patogeeni-seireks-veebipohine-kursus-2/	Mati Roasto	45
10.	Keemilised ohud toidus	9.05.2023 veebipõhine (BBB) https://www.pikk.ee/sundmus/keemilised-ohud-toidus-veebipohine-kursus-2/	Tõnu Püssa	19
11.	Allergeenihje toidukäitlemisettevõtte enesekontrolliplaanis	12.05.2023 veebipõhine (BBB) https://www.pikk.ee/sundmus/allergeenihje-toidukaitlemisettevotte-enesekontrolliplaanis-veebipohine-kursus-5/	Katrin Laikoja	24
12.	Kvaliteedijuhtimissüsteemi siseaudiitorite koolitus	15.-16.05 Tallinn https://www.pikk.ee/sundmus/koolitus-15-16-05-tallinnas-siseaudiitoritele/	Ain Reinbusch	14
13.	Salmonella spp ja kampulobakterid toidupatogeeni	19.05.2023 veebipõhine (BBB) https://www.pikk.ee/sundmus/salmonella-spp-ja-kampulobakterid-toidupatogeeni-veebipohine-kursus/	Mati Roasto	26
14.	Patogeeni algallikate väljaselgitamine toidukäitlemisettevõttes	26.05.2023 veebipõhine (BBB) https://www.pikk.ee/sundmus/patogeeni-algallikate-valjaselgitamine-toidukaitlemisettevottes-veebipohine-ope/	Mihkel Mäesaar	48
15.	Tapale suunatavate loomade ja lindude puhtus	15.06.2023 veebipõhine (BBB) https://www.pikk.ee/sundmus/tapale-suunatavate-loomade-ja-lindude-puhtus-veebipohine-koolitus/	Terje Elias	26

5.2 Eesti Maaülikooli täienduskoolitused

Osavõtjate tagasiside

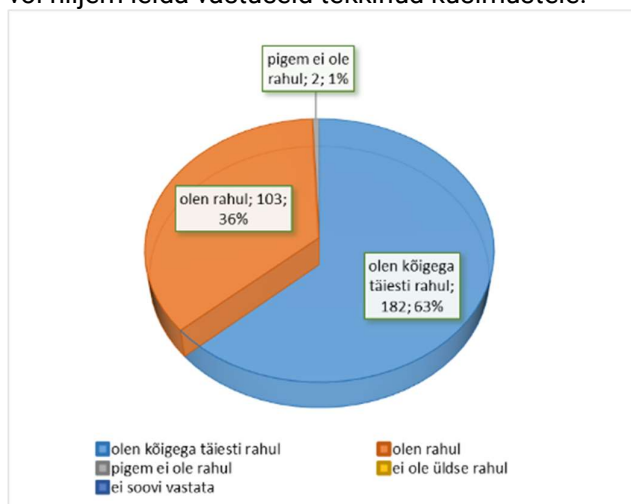
Kogusime osalejatelt elektroonilise kirjaliku tagasiside, kus palusime anda vabas vormis üldise hinnangu koolitusele (sh korraldusele), palusime määratleda 5-astmelisel skaalal saadud uute teadmiste hulga ning õpitu rakendatavuse igapäevatoos. Soovi korral said osalejad tuua ka näiteid. Uurisime ka seda,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

Analüüsis kasutatavat tagasisidet saime tagasi 287 (n=433) osalejalt, mis teeb 66% kõigist osalejatest.

Üldine hinnang sisule, lektoritele ja korraldusele

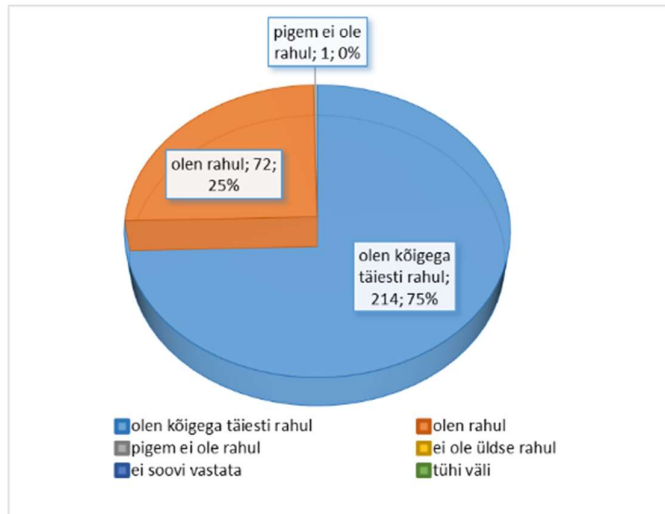
Osalenute üldhinnangu kohaselt koolitaja, koolituse sisu ja õppematerjalide kohta oli tegemist väga heade, huvitavate, informatiivsete, kompaksete, motiveerivate ja hästi ülesse ehitatud koolitustega. Õppijad hindasid kõrgelt õppejõudude sõnaselgust ja asjatundlikkust, aga ka oskust tuua näiteid ning virtuaalselt läbi viia 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 12. Koolitustel osalenute üldhinnang EMÜ koolitustele (rahulolu koolitajaga, koolituse sisu ja õppematerjalidega) (n=287)

Üldise tehnilise korralduse osas (BBB koolituskeskkond, ajakava, info kättesaadavus) oli 75% vastanutest kõigea täiesti rahul ning 25% rahul. 1 osalenu andis tagasisideks „pigem ei ole rahul“, mille tingis tema soov õppida pigem auditoorselt, kui kehva netiühendusega kohas veebipõhiselt.



Joonis 13. Koolitustel osalenute hinnang EMÜ koolituste korraldusele (n=287).

Keskmiselt hinnati koolitused sujuvalt ja korrektselt korraldatuks. Info liigub kiirelt, tagasiside ja osalejatega ühenduse hoidmine on operatiivsed, pausid õigel ajal ja sobiva pikkusega. Väga palju mõjutab koolituse tehnilist kvaliteeti osaleja isiklik netiühendus ja seade, millega koolitusel osaletakse.

Kui vaadelda uute teadmiste saamist (sain olulisel määral (43%); pigem sain (52%)), siis on näha, et 95% koolitustel osalenutest leidnud enda jaoks läbitud koolitustes ikka midagi uut. Koolitustel omandatud teadmisi hinnati 95% ulatuses igapäevatoos rakendatavateks (57% „saan olulisel määral“; 38% „pigem saan“), 10 osalejat (4%) ei osanud öelda ning 1 osaleja vastas, et ei saa üldse õpitut töös kasutada.

Osalenute hinnangu kohaselt on Eesti Maaülikooli koolituste puhul tegemist väga heade, huvitavate, informatiivsete, kompaktsete, motiveerivate ja hästi ülesse ehitatud koolitustega. Mitmed pakutud koolitused on toimunud aastast-aastasse, kuid siiski on osalemise huvi suur. Sellel poolaastal pakuti ka uue ülesehituse ja nimetusega koolitusi. 95% koolitustel osalenutest on saanud uusi teadmisi. Osalejatele meeldis, et õppematerjalid saadeti ette ning nendega oli võimalik varem tutvuda. Koolitused hinnati sujuvalt ja korrektselt korraldatuks. Kokku oli koolitustel 433 osalejat (292 erinevat isikut) 169-st erinevast ettevõttest. Õpirühmade keskmiseks täituvuseks oli 33 osalejat. Kuigi igatsetakse ka kontaktõpet on veebikoolitusel osalenu jaoks väga oluline aja kokkuhoid.

Jätkutegevused: Väga palju tuntakse huvi mikrobioloogia temaatika vastu sh labori igapäevatoos st laboratoorsed keemilised ja füüsikalised analüüsid ning nende teostamine. Mitmel juhul küsiti ajakohastatud ülevaadet laboritest ning nende võimalustest. Enesekontrollisüsteemi loomine ja parendamine on endiselt olulised teemad. Küsitakse ka siseaudiitori koolitust.

5.3 Toiduliidu korraldatud täienduskoolitused

Toiduliit korraldas ja TJO Konsultatsioonid OÜ viis läbi 2 koolitust.

BRC Food Safety nõuetele vastav toiduohutuse juhtimissüsteem

Toimumise aeg: 02.05.2023

Toimumise koht: Zoom-keskkonnas

Osavõtjate arv: 19

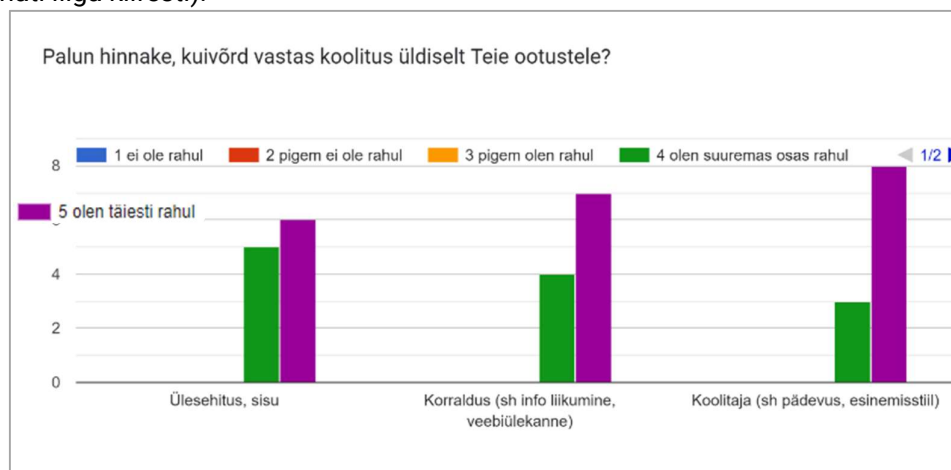
<https://www.pikk.ee/sundmus/koolitus-veebis-brc-food-safety-standard/>

Koolituse eesmärgiks oli anda osalejatele selge ja praktiline ülevaade, mida tuleb teha BRC Food Safety nõuetele vastava toiduohutuse juhtimissüsteemi väljaarendamiseks oma organisatsioonis. Koolitus andis ülevaate standardist ning käsitles täpsemalt BRC Food Safety standardi muutunud nõudeid. Koolituse viis läbi Tauno-Jussi Onoper.

Osavõtjate tagasiside

Osales 19 inimest, kellest tagasisidevormi täitis 11 (53%). Üldhinnangu kohaselt olid osalejad koolituse ülesehituse, sisu, korralduse ja koolitajaga väga rahul või suuremas osas rahul (joonis 14). 55% vastanutest märkisid, et said palju uusi teadmisi.

Koolitaja on pädev, tempo suhteliselt intensiivne, teema mahukas. Osalejad märkisid ka, et saadi põhjalik ülevaade standardi uuenenud nõuetest ja lisaks kiirülevaade ülejäänud nõuetest. Hinnati seda, et õppijad said väga hea ülevaatliku materjal standardi mahukate muudatuste kohta ning et koolitaja edastas infot selgesõnaliselt ja rahulikult (mõne arvates aga kohati liiga kiiresti).



Joonis 14. Üldine hinnang koolitusele „BRC Food Safety nõuetele vastav toiduohutuse juhtimissüsteem“. Vertikaalteljel vastanute arv (n=11)

Sõnalisest tagasisidest: „Koolitusel oli palju neid kellel pole veel BRC ja soovisid rohkem üldist infot aga need kellel on BRC nemad soovisid infot muudatuste kohta. Seetõttu koolitaja rääkis üle põgusalt ka olemasolevad nõuded ja muudatused ja seetõttu tehti koolitus vuristades läbi. Soovitus teha 2 koolitust kus üks on BRC tutvustav koolitus ja neile kellel pole veel BRC ja teine neile kellel on BRC ja soovivad ülevaadet muudatuste kohta.“ „Kuna standard on mahukas, siis jäi lõpus aega väheks. Aga enamus asju sai läbi vaadatud“. Sooviti ka, et slaidid oleksid eelnevalt saadetud olnud, oleks saanud paremini märkmeid teha.

Kvaliteedijuhtimissüsteemi siseaudiitorite koolitus

Toimumise aeg: 15.-16.05.2023

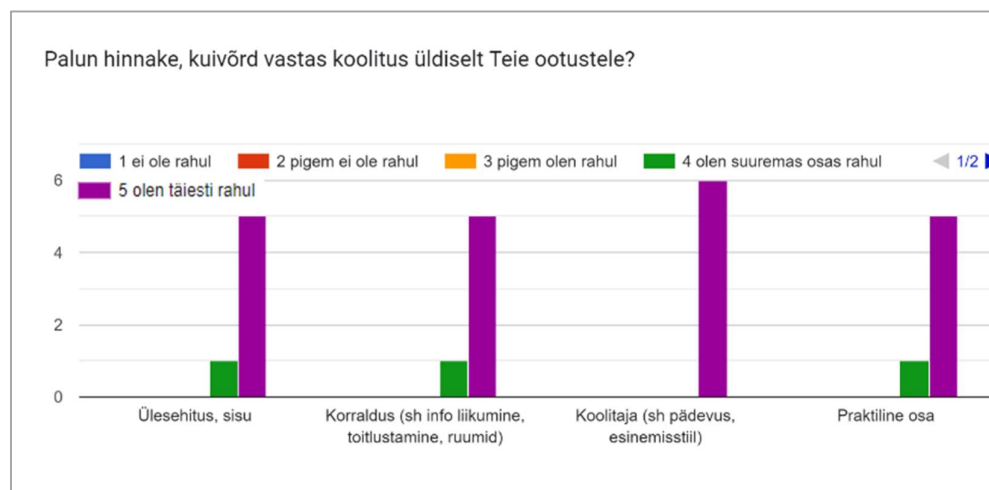
Toimumise koht: Tallinnas, Väike-Paala 1

Osavõtjate arv: 14

Koolituse eesmärgiks on anda osalejatele vajalikud teadmised ja oskused kvaliteedijuhtimissüsteemi sisemiste auditite ettevalmistamiseks ja läbiviimiseks. Koolitus sobib ka juba kogunud siseaudiitoritele, kes ei ole mõnda aega praktikas siseauditeid läbi viinud ning soovivad oma teadmisi ja oskusi värskendada. Koolituse tulemusena on osalejad võimelised auditit tulemuslikult ette valmistama, läbi viima ja tulemusi hindama ning asjakohaselt dokumenteerima. Audiitori tunnistuse saamiseks tuleb koolituse lõpus edukalt sooritada eksam. Koolituse viis läbi OÜ TJO Konsultatsioonid konsultant Ain Reinbusch.

Osavõtjate tagasiside

Tagasisidevormi täitis 6 osalenut (43%). Üldhinnangu kohaselt olid osalejad koolituse ülesehituse, sisu, korralduse ja koolitajaga väga rahul (joonis 15). 83% vastanutest märkisid, et said palju uusi teadmisi. Õppijatele meeldis, et selgitati kuidas toimub auditeerimise protsess, õpiti konkreetse tagasiside andmist läbi standardi/nõuete punktide, ka praktiline intervjuerimine auditeeritavaga oli põnev ja hariv kogemus. Positiivsena toodi välja ka, et koolitaja ei õpetanud ainult ühe standardi põhisedelt, vaid nii et õppija saaks aru, kuidas peab ükskõik millise standardiga töötama ja aruandlust koostama.



Joonis 15. Üldine hinnang kvaliteedijuhtimissüsteemi siseaudiitorite koolitusele. Vertikaalteljel vastanute arv (n=6)

Sõnalisest tagasisidest: „See oli minu jaoks esimene nii hästi korraldatud koolitus, lahkudes oli väga positiivne emotsioon.“ „Lektor oli väga-väga hea, ei väsi kiitmast, sest nii hästi seletati kõik lahti ja tehti asi loogiliseks“. Toitlustus väga hea, konspekt väga hästi ja arusaadavalt koostatud, lektor rääkis just piisavalt konspektile juurde. Arengukohtadena märgiti, et rühmatöös kasutatud näidissettevõtte oleks võinud olla toidutööstus ning natukene rohkem oleks võinud peatuda auditileidude sõnastamisel/vormistamisel.

Kokkuvõte

Toiduliidu korraldatavad koolitused tegelevad ettevõtte kvaliteedijuhtimissüsteemide erinevate aspektidega. Koolituste ja koolitajatega olid osalenud üldiselt väga rahul. Teema detailirohkuse ning koolituste ülesehituse tõttu saab kahjuks võtta vaid 15-20 osalejat. Koolitusi hinnati väga heaks ja kasulikuks, koolitajaid professionaalseteks. Eriti kiideti kontaktkoolitusena toimunud siseaudiitorite koolitust.

Jätkutegevused: Soov saada toiduohutuse ja kvaliteedijuhtimissüsteemide koolitusi jookseb läbi erinevate sündmuste tagasisidest. Näiteks küsiti BRC, IFS, FSSC koolitust, kus võrreldakse erinevaid standardeid. Märgitakse ka üldisemalt toidutööstuse juhtimise, planeerimise ja kvaliteedi tagamisega seotud koolituste vajadust. Kindlasti on need olulised teemad ka edaspidi. Toiduohutuse juhtimissüsteemide standardite osas võiks kaaluda eraldi koolitusi alustajatele ja edasijõudnutele.

6. 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/>.

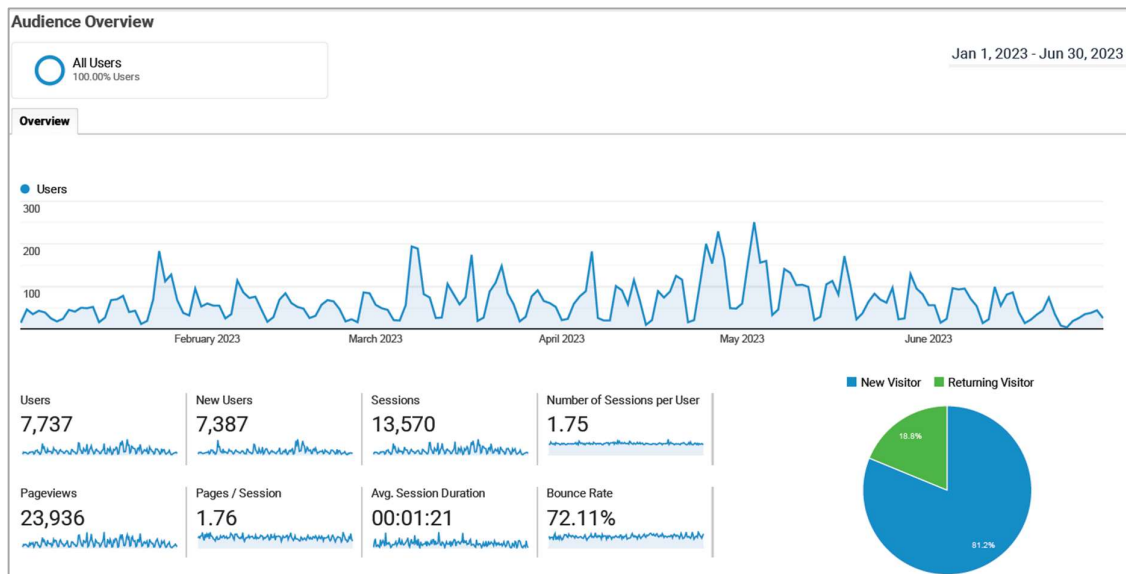
21. märtsil 2023 toimunud veebiseminaril rääkis **toiduga kokkupuutuva plasti** teemadel Külli Suurvarik, Maaeluministeeriumi toiduohutuse osakonna nõunik.

Seminaril selgitab ta, mis on plastiga kaasneva vastavusdeklaratsiooni eesmärk, millistesse turustamisetappidesse peab see jõudma ning millised andmed tuleb vastavusdeklaratsioonil esitada. Veebiseminariga liitus ca 80 inimest, seisuga 30.06 oli seminari salvestust vaadatud 96 korda.

7. Veebileht toiduteave.ee

„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.-30.06.2023. Nimetatud perioodil toimus 13 570 sessiooni (2022. a samal perioodil 12 283) 7737 külastaja poolt ning 23 936 lehekülje vaatamist (2022. a samal perioodil 21 609). Keskmine lehel oldud aeg (sessiooni pikkus) oli 1,2 minutit. Külastajatest 72% vaatasid ainult seda lehte, kus nad maandusid (bounce rate). Keskmiselt vaadati sessiooni jooksul 1,75 lehte. Kõige suurema külastatavusega päevad olid 24. jaanuar (183 külastajat), 7. märts (194), 27. aprill (229) ja 3. mai (251). Võrreldes eelmise aasta sama perioodiga oli veebilehe külastatavus veidi aktiivsem, kuid mingit olulist erinevust külastajate arvus ega käitumismustris ei ole.



Joonis 16. Veebilehe toiduteave.ee külastatavus perioodil 1.01.-30.06.2023

Veebilehte toiduteave.ee hallati 2023. aasta esimesel poolaastal „Teadmussirde pikaajalise programmi põllumajanduse, toidu ja maamajanduse tegevusvaldkonnas“ (riigihange nr 222076) raames teabesalve osana. Haldamise eest vastutab Toiduliit. Veebilehel tehti nii tehnilisi kui ka sisulisi uuendusi. Tekste muudeti jooksvalt uue info lisandumisel nii veebilehel toiduteave.ee kui ka märgistamise e-käsiraamatus (<https://toiduteave.ee/margistamine/>). Avaldati teave 7 infopäeva, 18 täienduskoolituse (3 koolitust toimusid horisontaalse valdkonna raames) ja 3 konverentsi kohta.

Konverentsidele, infopäevadele ja Toiduliidu korraldatud täienduskoolitustele registreerumine toimus toiduteave.ee lehe kaudu, EMÜ koolitustele registreerumine EMÜ avatud ülikooli veebilehe kaudu. Avaldati ka teave toimuvate veebiseminaride kohta, millel sai osaleda eelregistreerumiseta. Osalejate registreerimisega kaasneb registreerunute andmete jälgimine ja vajadusel täpsustamine, samuti nimekirjade allalaadimine ja puhastamine ning edastamine korraldajale. Vajadusel toimub registreerimise lõpetamine ja osalemisest loobujate kustutamine nimekirjast. Infopäevale, konverentsile ja Toiduliidu korraldatud koolitusele registreerunutele saadeti sündmuse eel meeldetuletuskirjad (sh veebisündmuste korral veebikeskkonna link osalemiseks) ja toimumise järgselt järelkajakirjad tagasiside kogumiseks, lisainfo ja materjalide ning enamasti ka infopäeva/konverentsi salvestuse lingi edastamiseks.

Jaotusmaterjalid on üles laetud vastava sündmuse postituse juurde <https://toiduteave.ee/toimunud-infopaevad/aasta-2023/> ja <https://toiduteave.ee/konverentsid/>.

Avaldati 8 uudist. Need käsitlesid peamiselt lehel avaldatud olulisemat uut teavet ja meie korraldatavaid sündmusi, kuid ka muud toiduohutuse valdkonnas olulist teavet.

Teavitused saadetakse nimekirjas olevale 733 meiliaadressile. Saadeti 22 teavitust olulisema uue teabe (eesootavad sündmused, avaldatud materjalid) kohta. Lisaks ÜhendPIPi toiduvaldkonna raames elluviidavatele tegevustele, edastati toiduvaldkonna inimeste jaoks olulist teavet ka partnerite ja muude organisatsioonide tegevuste kohta.

Veebilehe tagasisidevormi ja e-posti info@toiduteave.ee infovahetuse haldamise osana vastatakse saabunud küsimustele. Peamiselt puudutavad küsimused planeeritavaid sündmusi, osalejate abikõlblikkust, osavõtjate registreerimist, osalemistõendeid, infopäevade salvestuste vaatamise võimalusi jm tehnilist teavet. Samas esitatakse vahel ka sisulisi küsimuse avaldatud materjalide, toiduohutusala nõuete ja nende täitmise kohta.

8. Järgmise perioodi tegevused

8.1 Tellitud ja järgmisel poolaastal elluviidavad tegevused

Nr.	Teema	Kogus, tegevuse vorm
Infopäevad		
1	Õigusaktid ja järelevalve (arengud ja uudised)	Infopäev veebis (üks toimus 06.04)
3/4	Toidualase teabe esitamine	2 infopäeva veebis + Infopäev vähemalt 3 ak tundi (üks toimus 20.04.)
5/6	Lühikesed tarneahelad ja toiduohutus	Infopäev veebis + Infopäev vähemalt 3 ak tundi
8	Trendid toidutootmises	Infopäev veebis välislektoriga ja/või tõlkega
9	Pakendid (s.h pakendijäätmed, ringlusesse võtmine, tähistamine, toiduga kokkupuutuvate esemete nõuded)	Infopäev veebis
10	Toiduraiskamise vähendamine ja toiduohutus toidu annetamine	Infopäev veebis
11	Toidu jälgitavus	Infopäev vähemalt 3 ak tundi
12	Toidupettuste ennetamine	Infopäev veebis
13	Toiduohutuskultuuri kujundamine ja hindamine	Infopäev veebis
16	Toiduhügieeni algkursus	Infopäev veebis
Koolitused		
24	Enesekontrollisüsteemi loomine ja auditeerimine	1 (üks toimus 14.04) Ühepäevane täienduskoolitus
25	Toiduhügieen ja enesekontroll eraelamus toidu valmistamisel	1 (üks toimus 17.03) Ühepäevane täienduskoolitus
26	Toiduhügieen ja -ohutus, algaste	1 (üks toimus 10.02) Ühepäevane täienduskoolitus
27	Toidu kestvuskatsed ning tõese säilimisaja määramine	1 (üks toimus 31.03) Ühepäevane täienduskoolitus
31	Liha ja lihatoodete hügieen ja ohutus	1 ühepäevane täienduskoolitus
32	Tootmishügieeni tagamine toidu käitlemisel	1 (üks toimus 21.04) Ühepäevane täienduskoolitus
35	Muna ja munatoodete ohutus ja kvaliteet	1 (kavandatud 25.08) Ühepäevane täienduskoolitus
37	Taimedest pärit toidu- ja söödämürgid	Ühepäevane täienduskoolitus
38	FSSC 22000 nõuetele vastav toiduohutuse juhtimissüsteem	Ühepäevane täienduskoolitus

Nr.	Teema	Kogus, tegevuse vorm
40	IFS Food nõuetele vastav kvaliteedi- ja toiduohutuse juhtimissüsteem	Ühepäevane täienduskoolitus
41	Teise osapoole audiitorite koolitus (tarnijate auditeerimine)	Ühepäevane täienduskoolitus
43	Toiduhügieen ja -ohutus, keskaste	1 (üks toimus 8.-10.03) 24-tunnine täienduskoolitus
Materjalid, videoloengud		
44	Käsiraamat "Tapale suunatavate loomade ja lindude puhtus"	Käsiraamat ca 70 lk
45	Hea hügieenitava toidu ümberjagamisel ja annetamisel	Ca 15 lk
46	Toidupakendi kujundamise/disaini hea tava, 1. ja 2. osa	Ca 35+35 lk
48	Nõuded mikroettevõtetele	Ca20 lk
49	Nõuded alkoholi väikekäitlejatele	Ca 50 lk
50	Uuendtoit	Teabeleht 4 lk
51	Toiduohutuse tagamise põhialused	Teabeleht A4
52	Veebiseminarid ja salvestatud loengud	9 tk

Kuigi enamik valdkonna tegevusi on kajastatud selle hankelepingu sees, hõlmatakse Toidu ja toiduohutuse valdkonna teemasid teisel poolaastal ka horisontaalse valdkonna raames ning teadmussirde tegevuste elluviimine jätkub riigihankes 257107.