



Euroopa Maaelu Arengu
Põllumajandusfond:
Euroopa investeeringud
maapiirkondadesse

METK



mes

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

**AASTAARUANNE
TOIDU JA TOIDUOHUTUSE VALDKOND**

Aruandeperiood 01.01.2023 – 31.12.2023

Tallinn 2023

Sisukord

Sisukord	2
Sissejuhatus	3
1. Kokkuvõte 2023. a elluviidud tegevustest	4
1.1 Elluviidud tegevused	4
1.2 Tulemuslikkuse analüüs 2023.....	11
2. Infopäevad – põhjalikum ülevaade 2023. II poolaasta	15
2.1 Toiduhügieeni algkursus vene keeles	15
2.2 Toidualase teabe esitamine.....	17
2.3 Toiduohutuskultuur.....	19
2.4 Trendid toidutootmises.....	21
2.5 Toiduraiskamise vähendamine	23
2.6 Toidualase teabe esitamine.....	24
2.7 Pakendivaldkonna infopäev.....	26
2.8 Toiduohutuse õigusaktid ja järelevalve	28
2.9 Toidupettuse ennetamine	30
2.10 Lühikesed tarneahelad ja toiduohutus 1.....	32
2.11 Toidualase teabe esitamine.....	34
2.12 Lühikesed tarneahelad ja toiduohutus 2.....	36
3. Täienduskoolitused – põhjalikum ülevaade 2023. II poolaasta	37
3.1 Läbiviidud täienduskoolitused	37
3.2 Eesti Maaülikooli täienduskoolitused.....	38
3.3 Toiduliidu korraldatud täienduskoolitused.....	42
4. Väljaantud teabematerjalid 2023 II poolaasta.....	47
4.1 Tapale suunatavate loomade ja lindude puhtus	47
4.2 Toidu märgistuse loetavuse ja teksti paigutuse hea tava	47
4.3 Teabelehed toiduohutuse tagamise põhialustest	48
4.4 Nõuded toitu käitlevale mikroettevõttele.....	49
4.5 Uuendtoit	49
5. Veebiseminarid/loengud 2023 II poolaasta.....	50

Sissejuhatus

„Teadmussiirde pikaajalise programmi põllumajanduse, toidu ja maamajanduse tegevusvaldkonnas“ (riigihange nr 222076) toidu ja toiduohutuse valdkond hõlmab järgnevat teemasid:

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

Toidu ja toiduohutuse valdkonna tegevused avaldatakse lisaks veebilehele <https://www.pikk.ee/> ka veebilehel <https://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).

Käesolev aastaaruanne lähtub tehnilise kirjelduse punktist 2.6.7 ja sisaldab alljärgnevat toidu ja toiduohutuse valdkonna kohta:

- aasta jooksul ellu viidud tegevuste koondloetelu koos osalenute arvudega;
- aasta jooksul ellu viidud tegevuste tulemuslikkuse analüüsi Täitja hinnangu ja osalejate tagasiside põhjal;
- teisel poolaastal elluviidud sündmuste täpsemat kirjeldust, tagasiside kokkuvõtet sündmuste kaupa ja jätkutegevusi;
- muude teisel poolaastal elluviidud tegevuste ülevaadet.

1. Kokkuvõte 2023. a elluviidud tegevustest

1.1 Elluviidud tegevused

2023. aastal viidi ellu järgnevas tabelis toodud tegevused. Infopäevad ja koolitused toimusid enamasti veebikeskkonnas. Kontaktsena viidi läbi 5 infopäeva ja 1 koolitus. Konverentsid toimusid hübriidsündmusena – osalejad ja esinejad olid nii saalis kui ka veebis.

- Toimus 14 veebipõhist infopäeva, osavõtjaid kokku 1055
- Toimus 5 kontaktinfopäeva, osavõtjaid kokku 112
- Toimus 26 veebipõhist täienduskoolitus, osavõtjaid kokku 892
- Toimus 1 kontaktkoolitus, osavõtjaid 14
- Toimus 3 hübriidkonverentsi, osavõtjaid kokku 475 (neist kokku saalis 118)
- Avaldati 9 veebiseminar/loengu salvestust
- Avaldati 7 teabematerjali, elektrooniliselt

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 (19)	
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-ogusaktid-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-eritoid/
Toiduhügieeni algkursus vene keeles	Toiduliit, 12.09. MS Teams keskkonnas, osavõtjaid 38. https://toiduteave.ee/infopaev-12-09-2023-veebis-toiduhugieeni-alkkursus-vene-keeles/
Toidualase teabe esitamine (koostisosade esitamine)	Toiduliit, 20.09. Tallinnas, Tallinna Teeninduskooli ruumides, osavõtjaid 19. https://toiduteave.ee/infopaev-20-09-23-tallinnas-toidualase-teabe-esitamine/
Toiduohutuskultuuri kujundamine ja hindamine toidukäitlemis-ettevõttes	EMÜ, 29.09. BBB-keskkonnas, osavõtjaid 92. https://toiduteave.ee/infopaev-29-09-23-veebis-toiduohutuskultuur/
Trendid toidutootmises	EPKK, 4.10. Zoom-keskkonnas, osavõtjaid 68. https://toiduteave.ee/infopaev-4-10-2023-veebis-trendid-toidutootmises/
Toiduraiskamise vähendamine	EPKK, 12.10. Tartus, EPA messi raames ERM-is, osavõtjaid 15 https://toiduteave.ee/infopaev-12-10-23-tartus-toiduraiskamise-vahendamine/
Toidualase teabe esitamine	Toiduliit, 13.10. MS Teams keskkonnas, osavõtjaid 52. https://toiduteave.ee/infopaev-13-10-23-veebis-toidualase-teabe-esitamine/
Pakendivaldkonna infopäev	Toiduliit, 17.10. MS Teams keskkonnas, osavõtjaid 69. https://toiduteave.ee/infopaev-17-10-2023-veebis-pakendivaldkonna-infopaev/
Toiduohutuse õigusaktid ja järelevalve	EPKK, 07.11. Zoom-keskkonnas, osavõtjaid 128. https://toiduteave.ee/infopaev-07-11-2023-veebis-toiduohutuse-oigusaktid-ja-jarelevalve/
Toidupettuse ennetamine	EMÜ, 24.11. BBB-keskkonnas, osavõtjaid 61. https://toiduteave.ee/infopaev-24-11-2023-veebis-toidupettuse-ennetamine/
Lühikesed tarneahelad ja toiduohutus (Agroturism ja toiduohutus)	METK, 12.12. Hindreku talu, Järvamaa, osavõtjaid 30 https://toiduteave.ee/infopaev-12-12-23-jarvamaal-agroturism-ja-toiduohutus/
Toidualase teabe esitamine	EPKK, 13.12. Zoom-keskkonnas, osavõtjaid 110. https://toiduteave.ee/infopaev-13-12-2023-veebis-toidualase-teabe-esitamine/

Lühikesed tarneahelad ja toiduohutus (Toiduvõrgustike ümarlaud)	METK, 21.12. Zoom-keskkonnas, osavõtjaid 15 https://toiduteave.ee/infopaev-21-12-23-veebis-toiduvorgustike-seminar/
Täienduskoolitused (27)	
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 tõese säilimisaja määramine	EMÜ, 31.03. BBB-keskkonnas, osavõtjaid 34. https://toiduteave.ee/taienduskoolitus-31-03-2023-veebis-toidu-kestvuskatsed-ning-toese-sailimisaja-maaramine/
Enesekontrollisüste emi 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 patogeenide 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/
Allergeeniohje toidukäitlemis-ettevõtte enesekontrolliplaanis	EMÜ, 12.05. BBB-keskkonnas, osavõtjaid 24. https://toiduteave.ee/taienduskoolitus-12-05-2023-veebis-allergeeniohje/

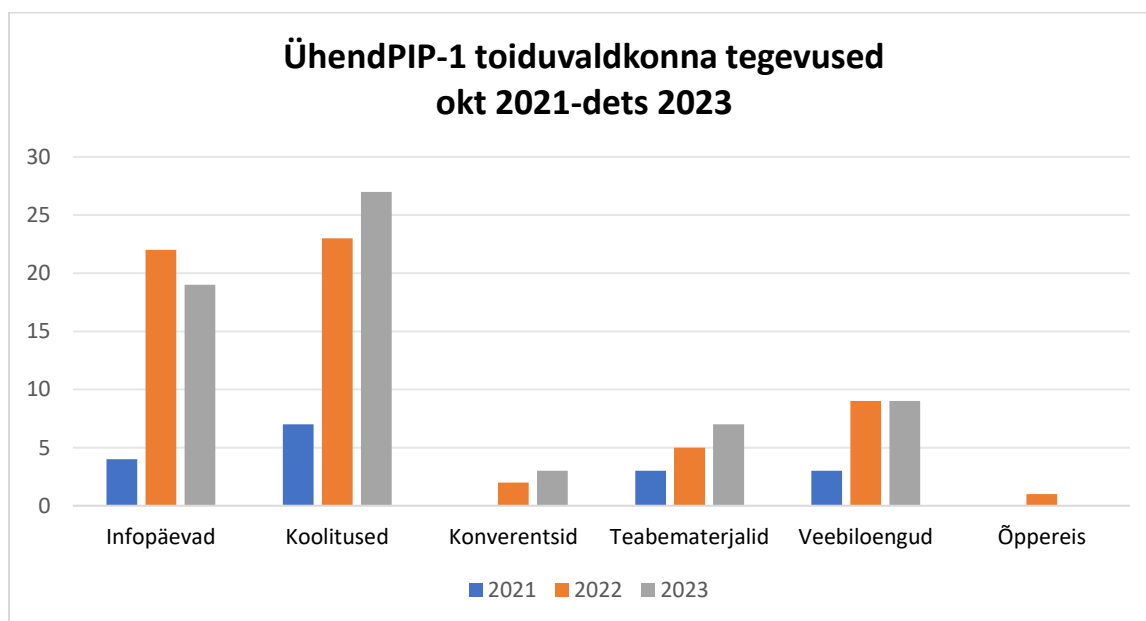
Kvaliteedijuhtimis-süsteemi siseaudiitorite koolitus	Toiduliit, 15.-16.05. Tallinnas, osavõtjaid 14. https://toiduteave.ee/taienduskooolitus-15-16-05-2023-tallinnas-kvaliteedijuhtimissusteemi-siseaudiitoritele/
<i>Salmonella spp</i> ja kampulobakterid toidupatogeenina	EMÜ, 19.05. BBB-keskkonnas, osavõtjaid 26. https://toiduteave.ee/taienduskooolitus-19-05-2023-veebis-salmonella-spp-ja-kampulobakterid/
Patogeenide algallikate väljaselgitamine toidukäitlemise ettevõttes	EMÜ, 26.05. BBB-keskkonnas, osavõtjaid 48. https://toiduteave.ee/taienduskooolitus-26-05-2023-veebis-patogeenide-algallikad/
Tapale suunatavate loomade ja lindude puhtus	EMÜ, 15.06. BBB-keskkonnas, osavõtjaid 26. https://toiduteave.ee/taienduskooolitus-15-06-2023-veebis-tapale-suunatavate-loomade-ja-lindude-puhtus/
Muna ja munatoodete ohutus ja kvaliteet	EMÜ 25.08. BBB-keskkonnas, osavõtjaid 33. https://toiduteave.ee/taienduskooolitus-25-08-23-veebis-muna-ja-munatoodete-ohutus-ja-kvaliteet/
Toiduhügieen ja -ohutus, keskaste	EMÜ, 28.-30.08. BBB-keskkonnas, osavõtjaid 38. https://toiduteave.ee/taienduskooolitus-28-30-08-2023-veebis-toiduhygieen-ja-ohutus-keskaste/
Teise osapoole audiitorite koolitus (tarnijate auditeerimine)	Toiduliit, 7.09. Zoom-keskkonnas, osavõtjaid 18. https://toiduteave.ee/taienduskooolitus-07-09-23-veebis-tarnijate-auditeerimine/
FSSC 22000 nõuetele vastav toiduohutuse juhtimissüsteem	Toiduliit, 26.09. Zoom-keskkonnas, osavõtjaid 19. https://toiduteave.ee/taienduskooolitus-26-09-23-veebis-fssc-22000/
Taimedest pärit sööda- ja toidumürgid	EMÜ, 3.10. BBB-keskkonnas, osavõtjaid 34. https://toiduteave.ee/taienduskooolitus-03-10-23-veebis-taimedest-parit-sooda-ja-toidumurgid/
Toiduhügieen ja -ohutus, algaste	EMÜ, 6.10. BBB-keskkonnas, osavõtjaid 62. https://toiduteave.ee/taienduskooolitus-06-10-23-veebis-toiduhygieen-ja-ohutus-algaste/
Toidu kestvuskatsed ning tõese säilimisaja määramine	EMÜ, 20.10. BBB-keskkonnas, osavõtjaid 51 https://toiduteave.ee/taienduskooolitus-20-10-2023-veebis-toidu-kestvuskatsed/
IFS Food nõuetele vastav toidu-ohutuse ja kvaliteedijuhtimis-süsteem	Toiduliit, 31.10. Zoom-keskkonnas, osavõtjaid 20. https://toiduteave.ee/taienduskooolitus-31-10-2023-veebis-ifs-food/

Enesekontrolli-süsteemi loomine ja auditeerimine	EMÜ, 9.11. BBB-keskkonnas, osavõtjaid 48. https://toiduteave.ee/taienduskooolitus-09-11-2023-veebis-enesekontrollisusteem/
Tootmishügieeni tagamine toidu käitlemisel	EMÜ, 17.11. BBB-keskkonnas, osavõtjaid 34 https://toiduteave.ee/taienduskooolitus-17-11-2023-veebis-tootmishugieen/
Toiduhügieen ja enesekontroll eraelamus toidu valmistamisel	EMÜ, 1.12. BBB-keskkonnas, osavõtjaid 33. https://toiduteave.ee/taienduskooolitus-01-12-23-veebis-toiduhugieen-ja-enesekontroll-eraelamus-toidu-valmistamisel/
Liha ja lihatoodete hügieen ja ohutus	EMÜ, 5.12. BBB-keskkonnas, osavõtjaid 50. https://toiduteave.ee/taienduskooolitus-05-12-23-veebis-liha-ja-lihatoodete-hugieen-ja-ohutus/
Teabematerjalid	
Käsiraamat "Tapale suunatavate loomade ja lindude puhtus"	EMÜ. Avaldatud elektrooniliselt, 86 lk ISBN 978-9916-719-46-6 (pdf) https://toiduteave.ee/wp-content/uploads/2023/12/Tapale_suunatavate_loomade_ja_lindude_puhtus_veebi.pdf
Toidupakendi kujundamise/disaini hea tava	Toiduliit. Avaldatud elektrooniliselt, 75 lk ISBN 978-9916-4-2221-2 (pdf) „Toidu märgistuse loetavuse ja teksti paigutuse hea tava“ https://toiduteave.ee/margistamine/wp-content/uploads/2023/12/Toidu-margistuse-loetavuse-ja-teksti-paigutuse-hea-tava-2023.pdf
Nõuded mikroettevõtetele	Toiduliit. Avaldatud elektrooniliselt, 28 lk ISBN 978-9916-4-2226-7 (pdf) „Nõuded toitu käitlevale mikroettevõttele“ https://toiduteave.ee/wp-content/uploads/2023/12/nouded_toitu_kaitlevale_mikroettevottele_2023_veebi.pdf
Uuendtoit	EPKK. Avaldatud elektrooniliselt, 7 lk. https://toiduteave.ee/wp-content/uploads/2023/12/Uuendtoit-teabematerjal_2023.pdf
Toiduohutuse tagamise põhialused	EMÜ. Avaldatud elektrooniliselt, 1 lk A4-formaadis. „Kaksteist võtet toiduohutuskultuuri toetamiseks“ https://toiduteave.ee/wp-content/uploads/2023/12/Toiduohutuskultuuri_toetamine_2023.pdf „Allergeeniohje toidu valmistamisel müügiks“ https://toiduteave.ee/wp-content/uploads/2023/12/Allergeeniohje_toidu_valmistamisel_myygiks_2023.pdf „Kasvamiseks vajavad mikroorganismid sobivat temperatuuri“ https://toiduteave.ee/wp-content/uploads/2023/12/Kasvamiseks-vajavad-mikroorganismid-sobivat-temperatuuri_2023.pdf

Elektronilised väljaanded	
Veebiseminarid ja videoloengud erinevatel aktuaalsetel toiduohutuse teemadel	Salvestused avaldatud https://toiduteave.ee/salvestused/ 21.03 veebiseminar: Toiduga kokkupuutuva plasti vastavusdeklaratsioon 11.10 veebiseminar: Kuidas kujunevad toidu hinnad? 12.10 veebiseminar: Kas toiduraiskamine on uue ajastu mood? 12.10 veebiseminar: Kes katab meie toidulaua kriisiajal? Videoloeng „ Salmonella (liha)patogeenina “, Mati Roasto Videoloeng „ Toiduohutuskultuur toidukäitlemisettevõttes “, Katrin Laikoja Videoloeng „ Nitraadid ja nitritid köögiviljades “, Terje Elias Videoloeng „ Glükoalkaloidid kartulis “, Jüri Ruut Videoloeng „ Toidu koostise parandamine “, Hanna Alajõe

ÜhendPIP-1 (riigihange nr 222076) raames viidi toiduvaldkonnas tegevusi läbi 2021. aasta oktoobrist kuni 2023. aasta detsembri lõpuni. Kõige rohkem tegevusi viidi ellu viimasel, 2023. aastal. Kogu perioodi tegevuste arvud olid alljärgnevad.

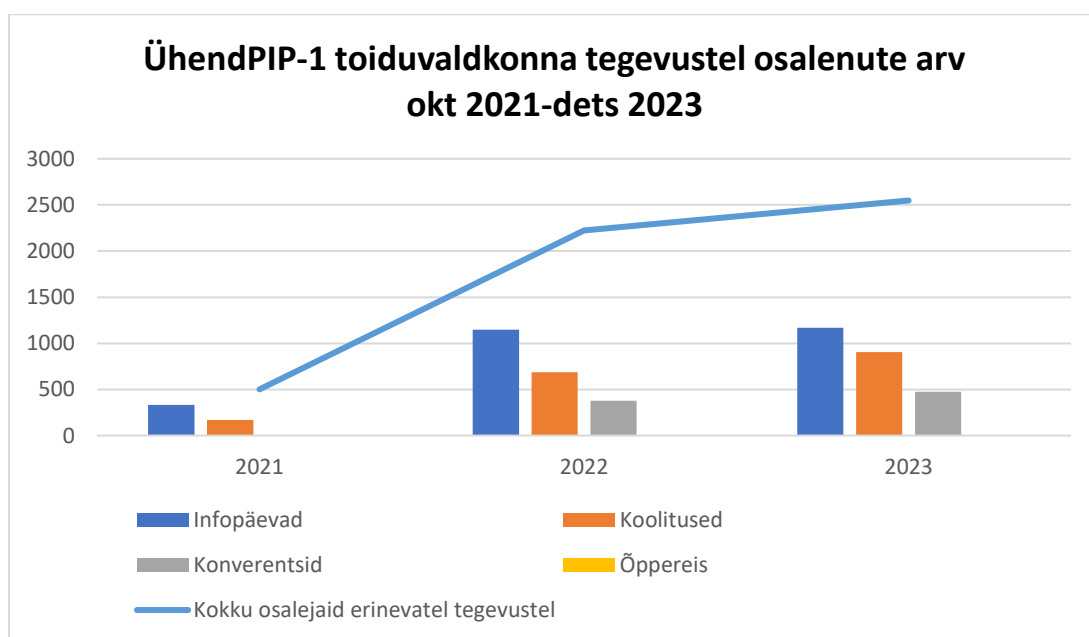
	2021	2022	2023	KOKKU
Infopäevad	4	22	19	45
Koolitused	7	23	27	57
Konverentsid	0	2	3	5
Teabematerjalid	3	5	7	15
Veebiloengud	3	9	9	21
Õppereis	0	1	0	1
Tegevusi kokku	17	62	65	144



Joonis 1. Kogu perioodi jooksul programmis läbiviidud tegevused.

Kogu perioodi jooksul toimusid enamus sündmusi veebis, mis tõi ka suurema osavõtjate arvu. Kas siin näeme, et 2023. aastal oli kõige rohkem osalejaid. See näitab, et sihtrühm on programmi tegevustega kursis ja harjunud ning need pakuvad üha suurenevat huvi. Kogu perioodi jooksul olid osalejate arvud alljärgnevad.

	2021	2022	2023	KOKKU
Infopäevad	332	1148	1167	2647
Koolitused	169	687	906	1762
Konverentsid	0	377	475	852
Õppereis		10		10
Kokku osalejaid erinevatel tegevustel	501	2222	2548	5271



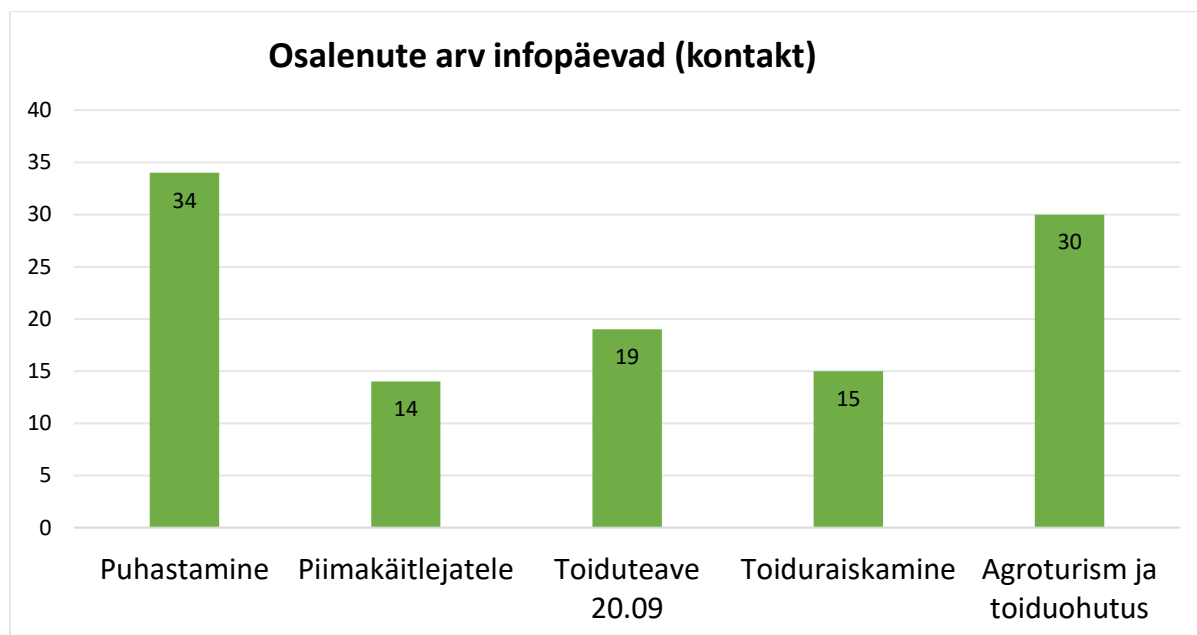
Joonis 2. Kogu perioodi jooksul programmi tegevustes osalenute arv.

1.2 Tulemuslikkuse analüüs 2023

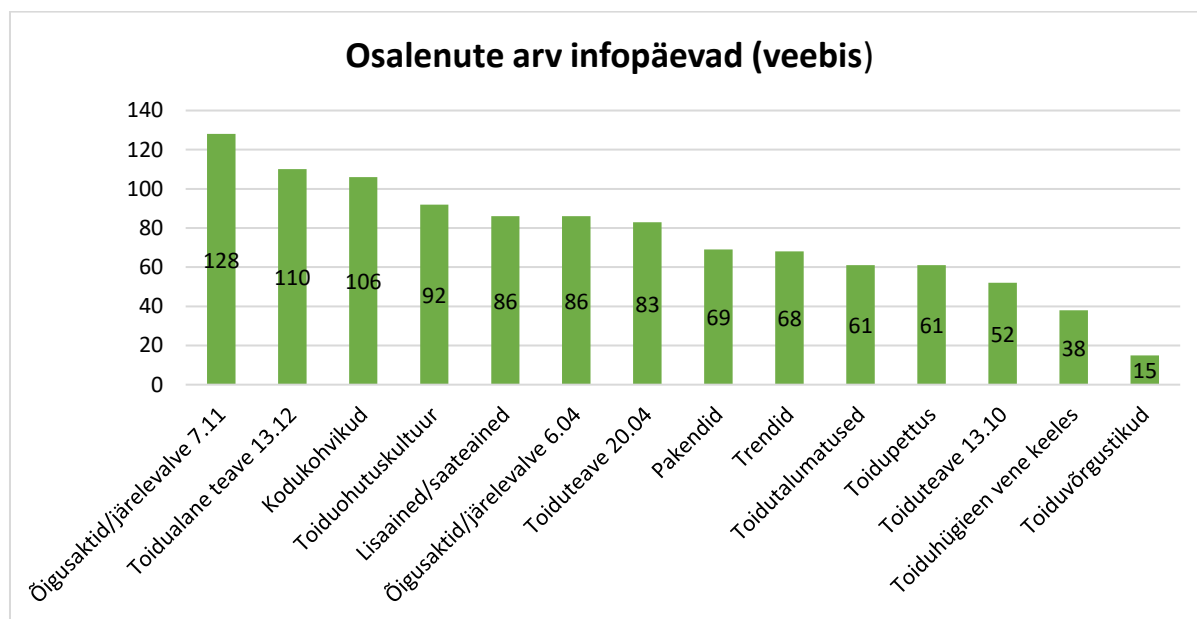
Infopäevad, koolitused ja konverentsid toimusid valdavalt vastavalt planeeritule. Üks infopäeva toidu jälgitavuse teemal jäi tegemata.

Kaks infopäeva, mis oleksid pidanud tellimuse kohaselt toimuma veebis viidi ellu kontaktinfopäevadena, mis oli osalejatele mugavam lahendus.

Huvi infopäevade ja koolituste vastu oli jätkuvalt suur. Veebiinfopäevadel osales keskmiselt 75 inimest. EMÜ koolitustel oli õpperühmade keskmine täituvus 37 osalejat. Kontaktinfopäevade osalejate arv on väiksem, sest vastuvõtvad ettevõtted või infopäeva toimumise ruumid seadsid piirid osalejate arvule. Huvi erinevate teemade lõikes näitavad osalejate arvud, mis on esitatud allolevatel joonistel.

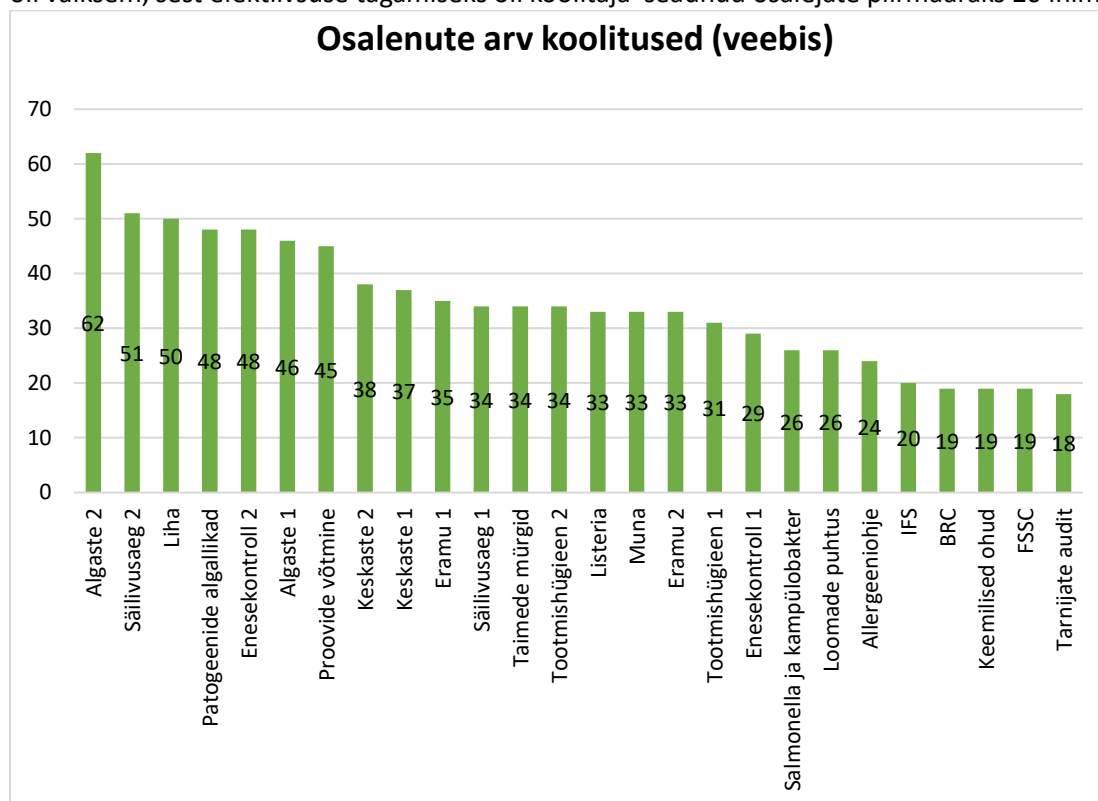


Joonis 3. Kontaktinfopäevadel osalenute arv 2023. aastal. Infopäevade kaupa toimumise ajalises järjestuses.



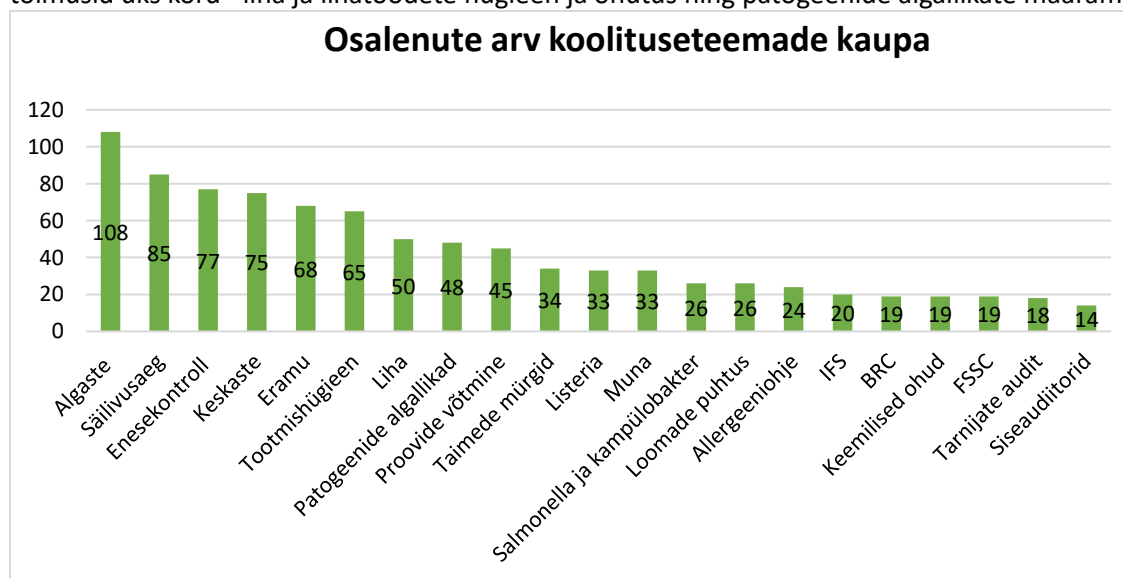
Joonis 4. Veebiinfopäevadel osalenute arv 2023. aasta infopäevade kaupa.

EMÜ koolitustel oli rühmade keskmine täituvus 37 osalejat. Osalejate arv erinevatel veebikoolitustel on näha alloleval joonisel. Kokkuvõttes ei eristu ükski koolitus osalejate arvu poolest oluliselt. Toiduohutuse ja kvaliteedijuhtimissüsteemide koolituste (tarnijate audit, IFS, BRC, FSSC) osalejate arv oli väiksem, sest efektiivsuse tagamiseks oli koolitaja seadnud osalejate piirmääraks 20 inimest.



Joonis 5. Veebikoolitustel osalenute arv 2023. aasta koolituste kaupa.

Huvi erinevate koolitusteemade lõikes näitavad osalejate arvud koolitusteemade kaupa, mis on esitatud joonisel 6. Võib märgata, et kõige suurem huvi on olnud laiale sihtrühma suunatud koolituste vastu – algastme toiduhügieeni ja -ohutuse koolitus, säilivusaegade määramine, enesekontroll. Neid kõiki on toimunud aasta jooksul 2 koolitust. Samuti toimus aasta jooksul 2 keskastme toiduhügieeni ja -ohutuse, eraelamu ja tootmishügieeni koolitust. Suuremat huvi tunti uute koolituste vastu, mis toimusid üks kord - liha ja lihatoodete hügieen ja ohutus ning patogeenide algallikate määramine.



Joonis 6. Veebikoolitustel osalenute arv 2023. aasta koolitusteemade kaupa.

Kuigi enamiku infopäevade osalejate hulk on suur, on tagasiside andnute hulk väga varieeruv jäädes 12-55% piirsesse. Koolituste puhul on olukord parem - EMÜ sai analüüsis kasutatavat tagasisidet tagasi 506 (n=816) osalejalt, mis teeb 62% kõigist osalejatest.

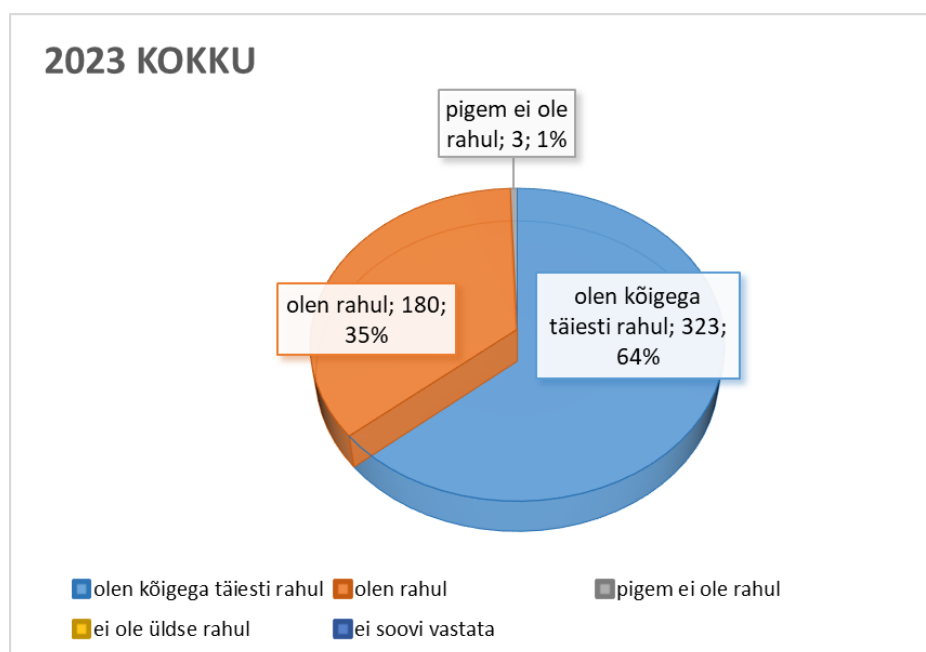
Kuigi salvestuste järeleivaatamise võimaldamine mõjutab ilmselt jätkuvalt inimeste kohusetunnet ja sündmuse toimumise ajal osalemist, ollakse salvestuse vaatamise võimaluse eest tihti tänulikud. Eriti konverentside tagasisides märgiti korduvalt, et päev oli pikk ning sisutihe ja mitmeid ettekandeid, 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 uudsus 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. 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 valdavalt kas väga heaks või heaks.

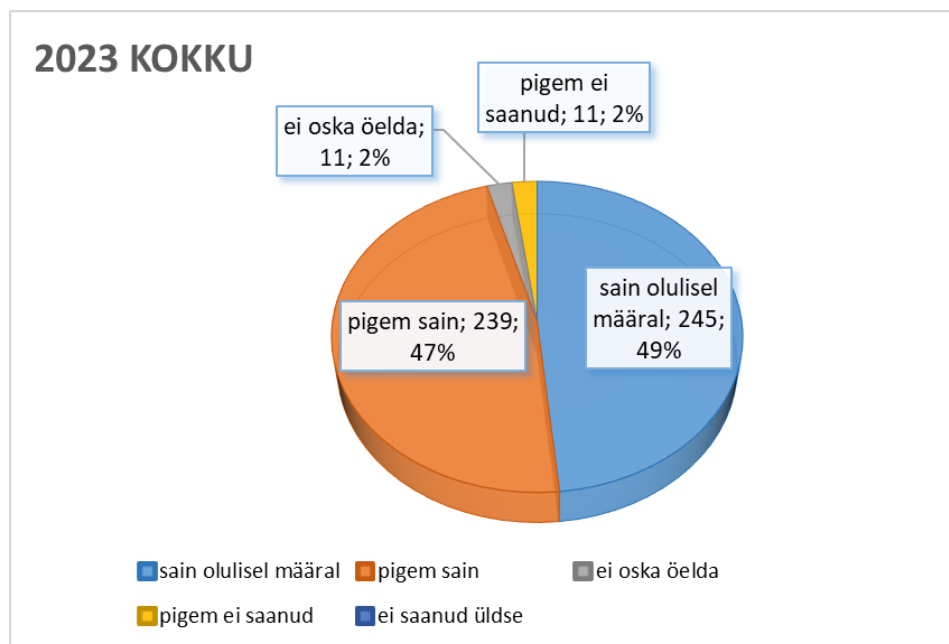
Maaülikooli koolitustel osalenute hinnangu kohaselt koolitaja, koolituse sisu ja õppematerjalide kohta oli tegemist väga heade, huvitavate, informatiivsete, kompaksete, motiveerivate ja hästi ülesse ehitatud koolitustega (joonis 7). Õppijad hindasid kõrgelt õppejõudude sõnaselgust, asjatundlikkust ja kuulajate kaasamise oskust (sh huumorimeelt ja positiivsust), aga ka oskust tuua näiteid ja rääkida lugusid päriselust ning hinnangutevaba suhtumist.

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. Kuigi mitmed pakutud koolitused on toimunud aastast-aastasse, on siiski huvi osaleda märkimisväärne. Sellel aastal pakuti ka uue ülesehituse ja nimetusega koolitusi.



Joonis 7. Osalenute üldhinnang EMÜ koolitusele (rahulolu koolitajaga, koolituse sisu ja õppematerjalidega) (n=506).

Kui vaadelda uute teadmiste saamist 2023. aasta koolitustel (sain olulisel määral (49%); pigem sain (47%)), siis on näha, et vaatamata kirjalikes kommentaarides mainitud „kinnituse saamine oma teadmistele“ on 96% koolitustel osalenutest leidnud ikka midagi uut.



Joonis 8. Osalenute hinnangud uute teadmiste saamisele EMÜ koolitustelt (n=506).

Täpsemat ülevaadet 2023. a teisel poolaastal toimunud sündmustest ja antud tagasisidest saab lugeda aruande järgnevatest osadest. Esimese poolaasta vastavad andmed on esitatud poolaasta aruandes, mis on leitav <https://www.pikk.ee/valdkonnad/teadmussiirde-pikaajalised-programmid/uhendpip/>

2. Infopäevad – põhjalikum ülevaade 2023. II poolaasta

Kokku toimus 2023. aastal 19 infopäeva, millest 5 kontaktsena ning 14 veebis. Teave infopäevade kohta ja jaotusmaterjalid on avaldatud <https://toiduteave.ee/toimunud-infopaevad/aasta-2023/>

Teisel poolaastal toimusid 3 kontaktinfopäeva ning 9 veebiinfopäeva. Üks tellitud infopäev toidu jälgitavuse teemal jäi tegemata.

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.

2.1 Toiduhügieeni algkursus vene keeles

Toimumise aeg: 12.09.2023

Toimumise koht: Microsoft Teams veebikeskkonnas

Korraldaja: Toiduliit

Osavõtjate arv: 38

<https://toiduteave.ee/infopaev-12-09-2023-veebis-toiduhugieeni-alkkursus-vene-keeles/>

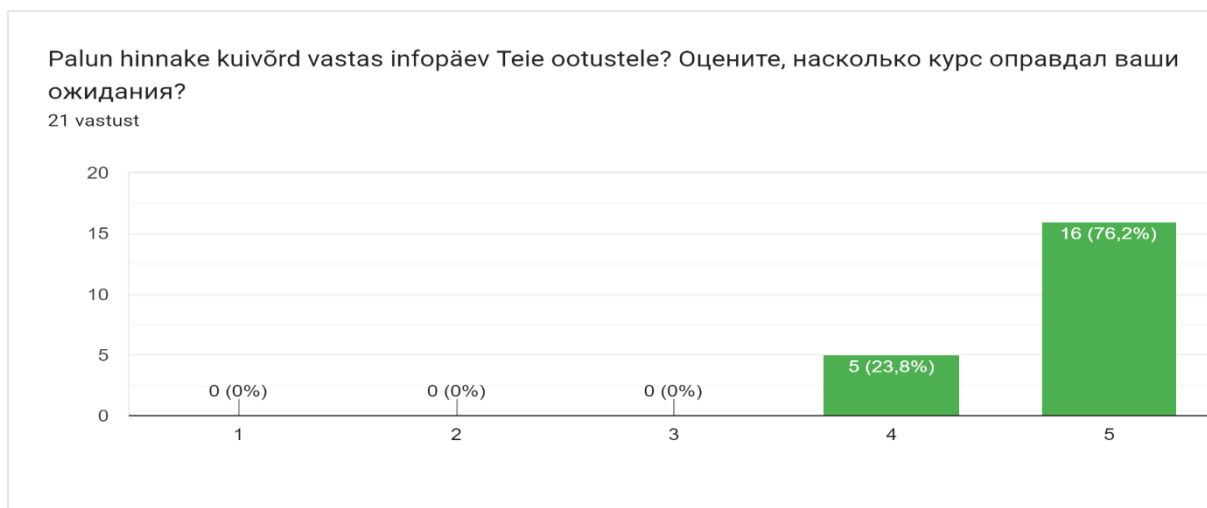
Infopäeval oli tellitud, et jagada toiduohutuse ja -hügieenialast teavet venekeelsele kuulajale. Infopäeva viis läbi toiduhügieeni koolitaja Hilja Pillisner. Erandina ei avaldatud selle infopäeva jaotusmaterjali veebis, kuid ettekande slaidid saadeti osalenutele.

Teemad

Toitu käsitlevad õigusaktid, toiduhügieeni põhimõtted, toidukäitleja kohustused.
Enesekontroll, eeltingimusprogrammid ja HACCP.
Mikroorganismid, nende kasvu ja paljunemist mõjutavad tegurid.
Toidu kaudu levivad haigused, toidumürgistused ja -infektsioonid.
Toidu füüsikaline, keemiline (s.h allergeenidega) ja mikrobioloogiline saastumine ning selle vältimine.
Puhastamine, desinfitseerimine ja kahjuritõrje.
Tootmisruumide korrashoid.
Isiklik hügieen.

Osavõtjate tagasiside

Tagasisidevormi täitis 21 inimest (55%). Osalejate seas oli palju ettevõtete töötajaid, kes pärit Ukrainast. Mõni vastaja märkis, et vastas mitme oma ettevõttest osalenu eest. Hinnang infopäevale ja lektorile oli valdavalt positiivne. Märkiti, et neile meeldis just seetõttu, et selgitati lihtsalt ja arusaadavalt. Toodi välja, et kõik oli hästi korraldatud ning selliseid kursuseid võiks rohkem olla. Lektori pädevuse, esinemisstiili ja keeleoskusega oli väga rahul 81% vastanutest.

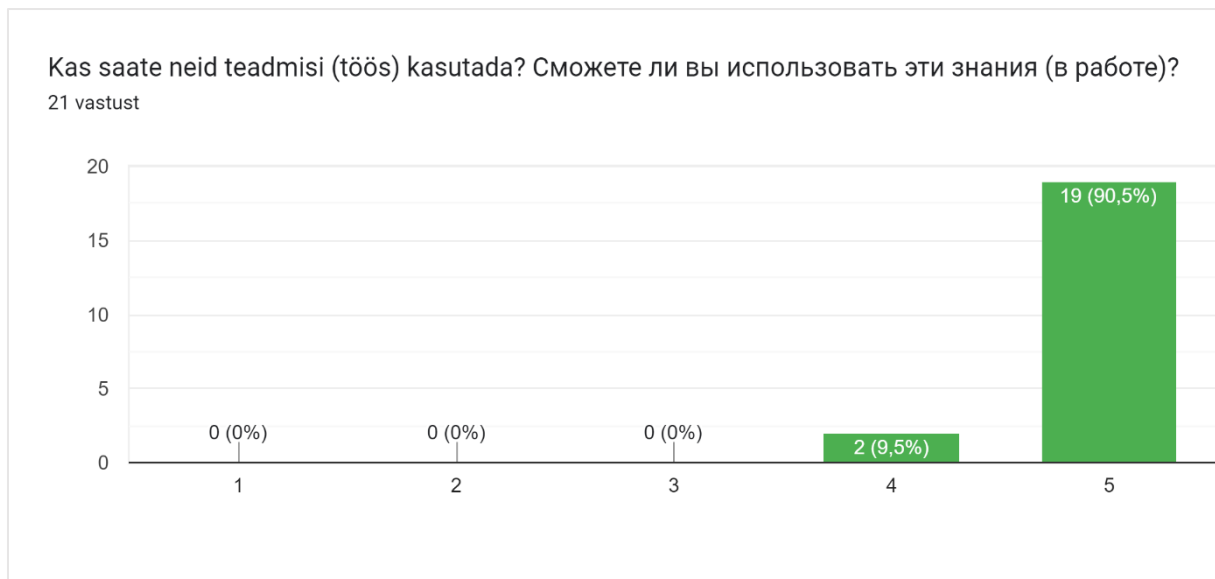


Joonis 9. Üldine hinnang infopäevale „Toiduhügieeni algkursus vene keeles“. Vertikaalteljel vastanute arv (n=21)

Üle poole vastanutest sai palju uusi teadmisi (joonis 10) ning üle 90% leidis, et saadud teadmisi saab täielikult töös kasutada (joonis 11).



Joonis 10. Hinnang infopäeva „Toiduhügieeni algkursus vene keeles“ käigus saadud teabe uudsusele. Skaala: 1 – ei saanud uusi teadmisi, 5 – sain palju uusi teadmisi. Vertikaalteljel vastanute arv (n=21)



Joonis 11. Hinnang infopäeva „Toiduhügieeni algkursus vene keeles“ käigus saadud teadmiste kasutatavusele töös. Skaala 1 – ei saa kasutada, 5 – saan palju kasutada. Vertikaalteljel vastanute arv (n=21)

Kokkuvõte

Infopäev täitis eesmärgi, osalejaid ei olnud küll väga palju, kuid tagasiside oli positiivne. Toiduhügieeni kursust vene keeles peeti heaks ja vajalikuks.

Jätkutegevused: Võiks kaaluda ka edaspidi venekeelsele sihtrühmale analoogseid infopäevi või muul viisil venekeelse teabe levitamist, kuna huvi ja vajadus on olemas. Oli ettevõtteid, kes olid väga huvitatud, kuid loobusid, sest aeg ei sobinud ja inimesi ei saanud tootmisest ära võtta.

2.2 Toidualase teabe esitamine

Toimumise aeg: 20.09.2023

Toimumise koht: Tallinna Teeninduskooli ruumides, Majaka 2

Korraldaja: Toiduliit

Osavõtjate arv: 19

<https://toiduteave.ee/infopaev-20-09-23-tallinnas-toidualase-teabe-esitamine/>

Infopäev oli mõeldud neile, kellel märgistamise alusteadmised juba olemas ja kes tunnevad huvi nüansside ning detailide vastu, s.t see oli n.ö edasijõudnute infopäev. Keskendusime koostisosade loetelu koostamise nüanssidele, mida käsitleti nii loengute kui ka arutelu ja küsimuste-vastuste vormis. Päev alguses oli 1,5 tundi loenguid, millele järgnes pärast pausi 1,5 tundi arutelu.

Teemad ja esinejad

Mida pidada meeles koostisosade loetelu koostamisel. Hellika Kallaste, Maaeluministeriumi toiduohutuse osakonna nõunik

Lisaainete esitamine, s.h tõlgendusotsused ja nende mõju märgistamisele. Marit Priinits, Maaeluministeriumi toiduohutuse osakonna peaspetsialist

Lõhna- ja maitseainete esitamine. Katrin Kemp, Maaeluministeriumi toiduohutuse osakonna nõunik

Aruteluring. Küsimustele vastamine, kogemuste jagamine. Hellika Kallaste, Marit Priinits, Katrin Kemp, Tiiu Rand, Kairi Ringo

Osavõtjate tagasiside

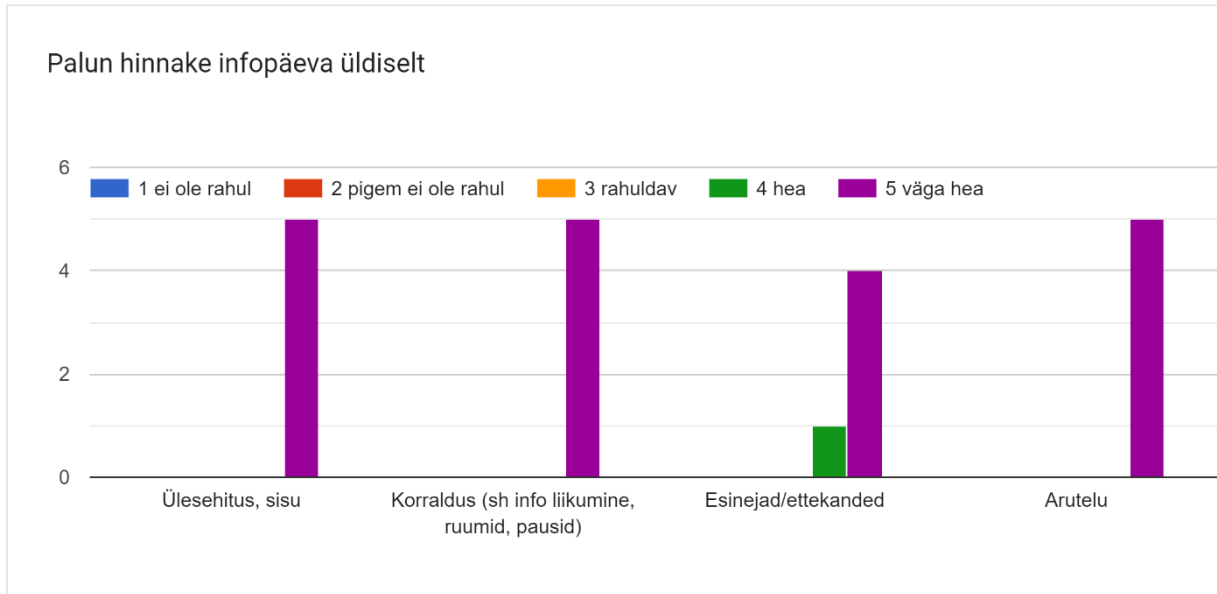
Tagasisidevormi täitis 5 osalenut. Infopäeva üldiselt ning kõiki ettekandeid eraldi võttes peeti väga heaks. Infopäeva tagasisides märgiti:

„Märgistus on lõputu teema...“.

„Arutelu osa peaks olema pikem- igaühel on lähtuvalt oma valdkonnast nüansilisi küsimusi. Ja palun korraldage selliseid infopäevi koos aruteluga tihedamini“;

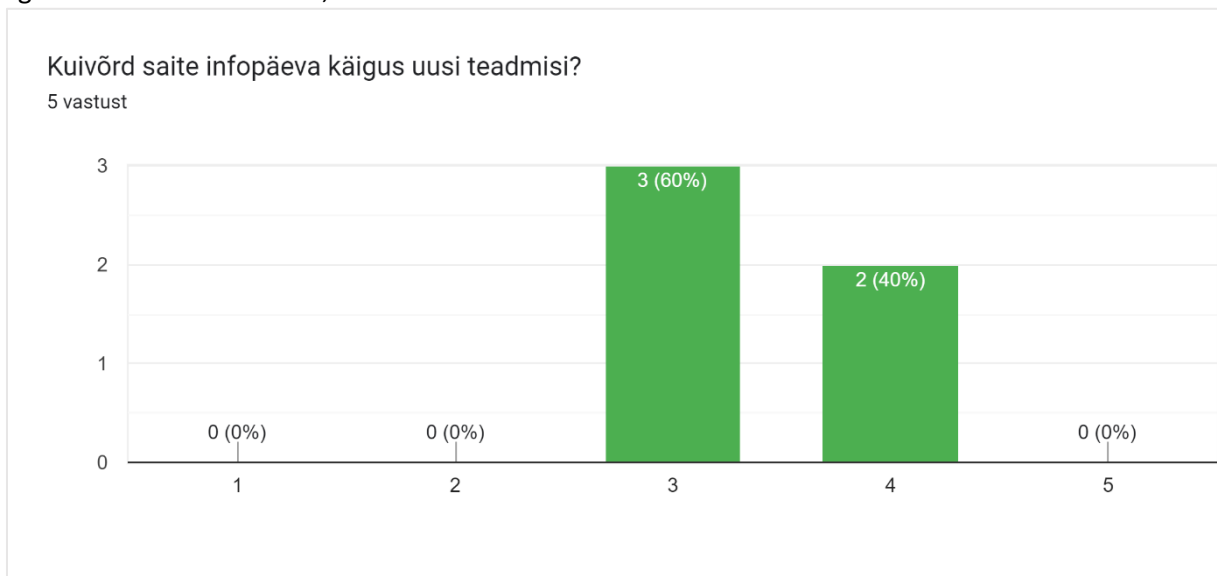
"Infopäeva võiks poole aasta pärast korrata." „sellise ülesehitusega koolitusi võiks olla kord kvartalis“

„Nõuete kiire ülekordamine oli kasulik. Infopäevalt sain uusi mõtteid ja üle küsida seda, mis on probleemiks olnud.“

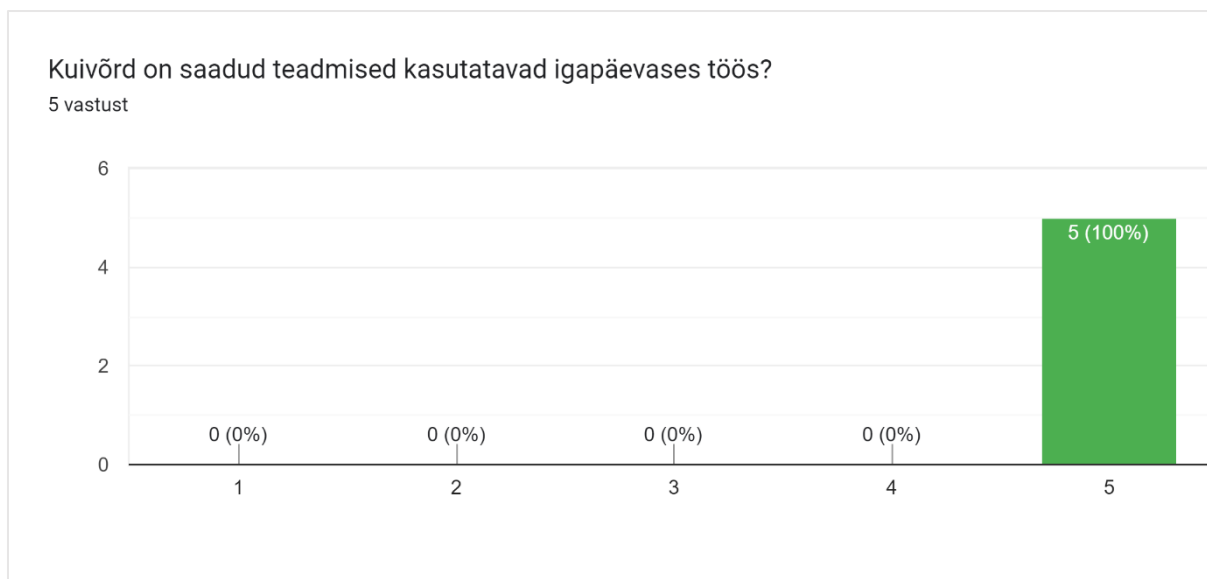


Joonis 12. Üldine hinnang infopäevale „Toidualase teabe esitamine, edasijõudnutele“. Vertikaalteljel vastanute arv (n=5)

Kuna osalejad olid teemaga üldiselt hästi kursis, siis on loomulik, et palju uusi teadmisi ei saadud. Küll aga märkisid kõik vastanud, et saavad teadmisi täielikult töös kasutada.



Joonis 13. Hinnang infopäeva „Toidualase teabe esitamine, edasijõudnutele“ käigus saadud teabe uudsusele. Skaala: 1 – ei saanud uusi teadmisi, 5 – sain palju uusi teadmisi. Vertikaalteljel vastanute arv (n=5)



Joonis 14. Hinnang infopäeva „Toidualase teabe esitamine, edasijõudnutele“ käigus saadud teabe kasutatavusele igapäevatoos. Skaala 1 – ei ole kasutatavad, 5 – on täielikult kasutatavad. Vertikaalteljel vastanute arv (n=5)

Kokkuvõte

Osalejad jäi infopäevaga väga rahule. Toidu märgistamise teemad on olnud kogu aeg aktuaalsed. See infopäev oli mõeldud neile, kellel märgistamise alusteadmised juba olemas ja kes tunnevad huvi nüansside ning detailide vastu. Infopäeva tagasisides märgiti: „Märgistus on lõputu teema...“ ning sellist aruteluga formaati peeti väga vajalikuks „Aruteluvõrk võiks olla iga infopäeva osaks“.

Jätkutegevused: Vajatakse nii üldisi infopäevi kui ka detailidele keskenduva aruteluga infopäevi toidualase teabe esitamise ja toidu märgistamise erinevatel teemadel.

2.3 Toiduohutuskultuur

Toiduohutuskultuuri kujundamine ja hindamine toidukäitlemisettevõttes

Toimumise aeg: 29.09.2023

Toimumise koht: veebikeskkond Big Blue Button (BBB)

Korraldaja: EMÜ

Osavõtjate arv: 92

<https://toiduteave.ee/infopaev-29-09-23-veebis-toiduohutuskultuur/>

Toiduhügieeni määruses 852/2004 kohaselt on nõutud ettevõtte toiduohutuskultuuri kujundamine, säilitamine ning sellekohaste tõendite esitamine. Infopäeval tutvustati toiduohutuskultuuri kujundamise ja hindamise võimalusi ettevõttes.

Teemad ja esineja

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

Toiduohutuskultuuri kujundamine, säilitamine ja hindamine ettevõttes.

Juhtkonna kohustused, töötajate roll toiduohutuskultuuri edendamisel.

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

Osavõtjate tagasiside

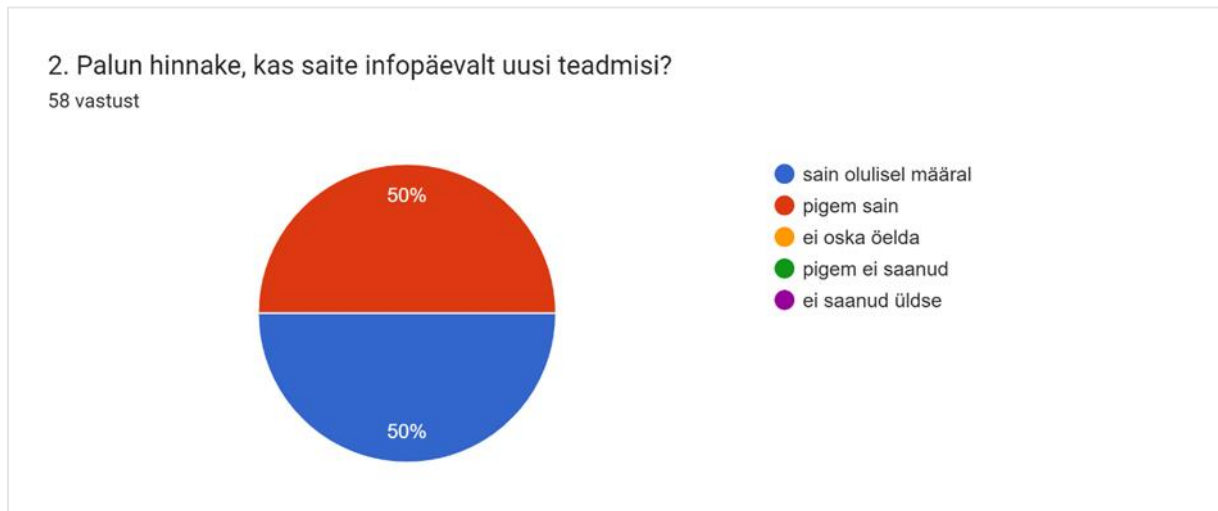
Infopäevale registreeris 105 huvilist, reaalseid osalejaid oli 92. Tagasisidet andis 58 osalejat.

74,1% vastanutest jäid lektori, infopäeva sisu ja õppematerjalidega täiesti rahule ja 25,9% rahule (joonis 15). Infopäev hinnati väga huvitavaks, põhjalikuks ja arusaadavaks. Kiideti lektori head teemavaldamist, sisu loogilisust ning sobivaid näiteid elust. Välja toodi häid jaotus- ja lisamaterjale, mida saab edaspidi kasutada.



Joonis 15. Üldine hinnang infopäevale „Toiduohutuskultuuri kujundamine ja hindamine toidukäitlemisettevõttes“ (n=58)

Uusi teadmisi sai koolituselt olulisel määral 50% vastanutest ja pigem sai 50%.



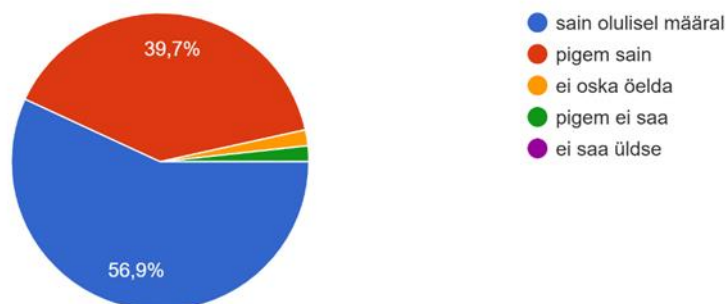
Joonis 16. Hinnang infopäeva „Toiduohutuskultuuri kujundamine ja hindamine toidukäitlemisettevõttes“ käigus saadud uutele teadmistele (n=58)

Uue teadmisenäe lubati täiendada oma ettevõtte TOK dokumenti, saadi teadmisi sellest kust saada abi ja ideid (erinevad lingid ja viited allikatele) ning kuidas töötajatele koostada ja vormistada sisukaid küsimustikke. Ära märgiti ka uued teadmised toiduohutuskultuuri sidumisest olemasoleva enesekontrollisüsteemiga ning toiduohutuskultuuri dokumenteerimisest.

Oma igapäevatöös saab õpitut rakendada olulisel määral 56,9% ja pigem saab 39,7% vastanutest.

3. Palun hinnake, mil määral saate õpitut rakendada igapäevatoos?

58 vastust



Joonis 17. Hinnang infopäeva „Toiduohutuskultuuri kujundamine ja hindamine toidukäitlemisettevõttes“ käigus saadud teabe kasutatavusele igapäevatoos (n=58)

Toodi välja nt järgnevad kasutamisploandid: toiduohutuslase küsimustiku koostamine, uuendamine; toiduohutuskultuuri loomine ettevõttes või selle juurutamisega edasimineku; teavitati oma töötajaid rohkem enesekontrollist ning teen koolitust.

Kokkuvõte

Infopäev hinnati osalejate poolt väga sisukaks, teema põnevaks ja Katrin Laikoja väga heaks koolitajaks. 2021. aastal osales samateemalisel infopäeval 65 inimest, 2022. aastal 82 ja 2023. aastal juba 92. See näitab, et huvi teema vastu on kasvanud. Ilmselt teadvustatakse teema olulisust üha rohkem. Kindlasti on vaja toiduohutuskultuuri juurutamise ja toetamisega seotud teavitustööd jätkata. Kuna infopäev andis osalejatele võimaluse mõelda ja arutleda oma ettevõtte toiduohutuskultuuri üle, siis võib hinnata, et infopäev täitis oma eesmärgi toidukäitlejate sihtgrupile. Arutelu seminariruumis oli täiesti olemas.

Edaspidi huvi pakkuvate teemadena märgiti palju erinevaid teemasid, nt järgnevaid: teemad, mis on seotud uute nõuete ja kohustustega; koolitused, mis seostuvad toidu ja toiduohutuse ning (kvaliteedi)juhtimisega; mikroettevõtte enesekontrolliplaan ja erisused; enesekontrolli auditi läbiviimine; toidu märgistamise erinõuded -praktiline koolitus; toidu tagasikutsumine; toidulisandid; uuendust; HACCP-iga seonduv; puhastamine- ja desinfitseerimine, puhastusprotsesside testimine; erinevad lihatööstuse nõuded.

2.4 Trendid toidutootmises

Toimumise aeg: 4.10.2023

Toimumise koht: Zoom veebikeskkond

Korraldaja: EPKK

Osavõtjate arv: 68

<https://toiduteave.ee/infopaev-4-10-2023-veebis-trendid-toidutootmises/>

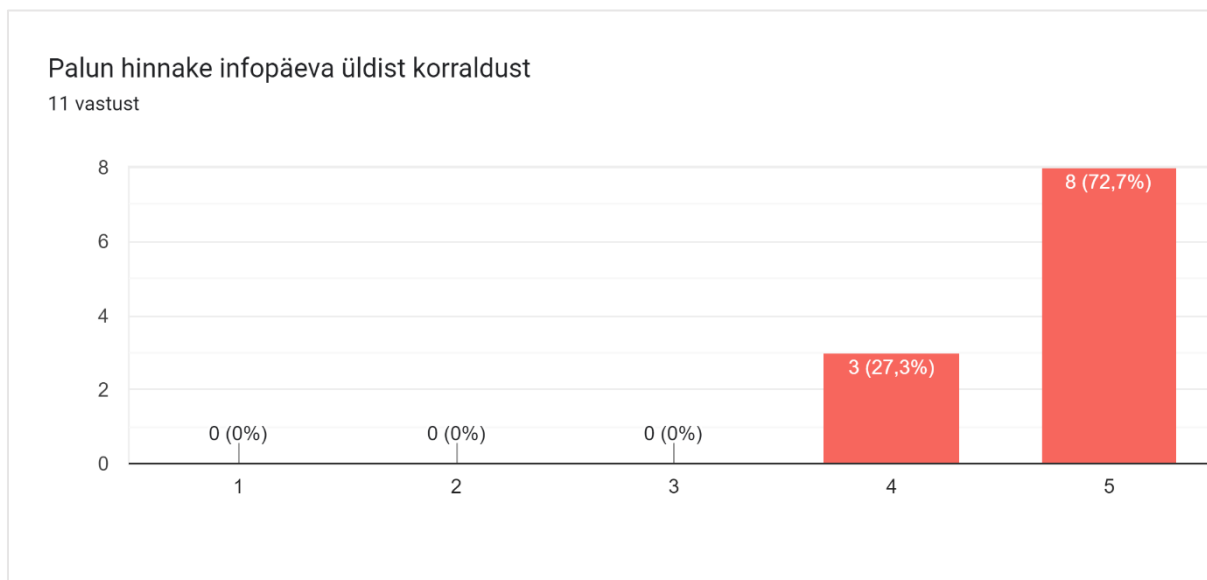
Infopäeval räägiti tänapäeva toidutootmise olulisimatest trendidest ja tulevikusuundadest. Jagati ettevõtjate kogemustlugusid tootmisjäakide väärdamisest ja uute trendide loomisest ning BioCC uudseid teadus- ja arendussuundi toidu ja toidulisandite tootmises. Euroopa Komisjoni esindaja käsitles uuendtoidu teemat.

Teemad ja esinejad

Shroomwelli arenguplaanid järgides tuleviku toidu- ja roheinnovatsiooni trende. Siim Kabrits, Shroomwell OÜ asutaja
BioCC uudsed teadus- ja arendussuunad toidu ja toidulisandite tootmises. Liis Lutter, BioCC OÜ teadur
FIBES'i lugu – uued suunad KODASE tooteportfellis. Ingmar Nõmmann, FIBES'i projektijuht
Euroopa Liidu uuendtoidu määrus. Takis Daskaleros, ELi Tervise ja Toiduohutuse Peadirektoraadi ametnik

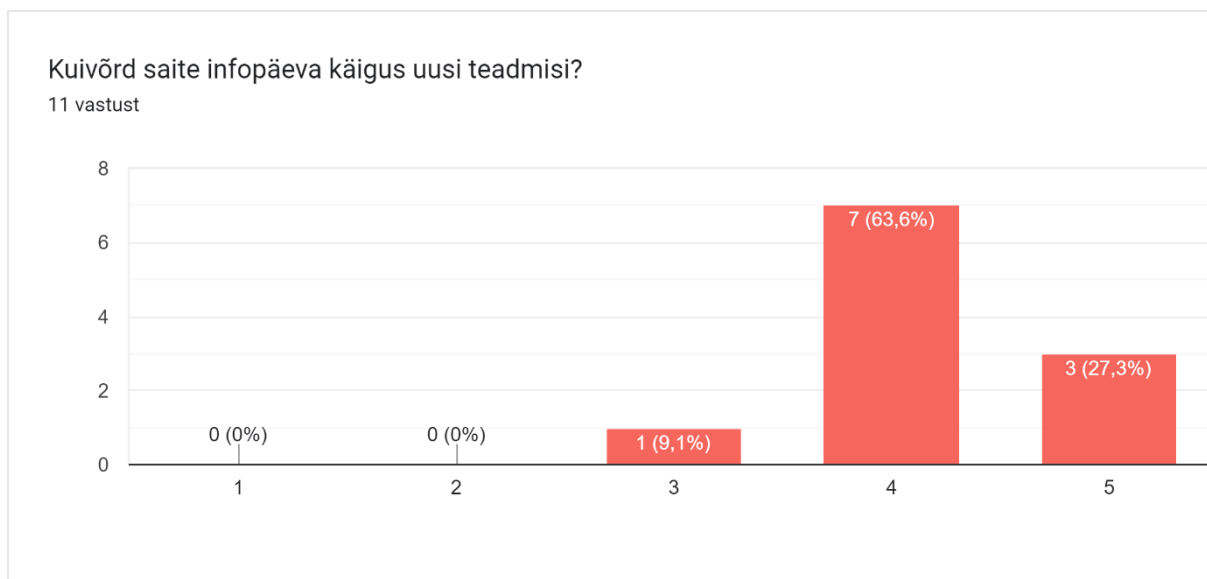
Osavõtjate tagasiside

Osalejaid oli 68, kuid tagasisidevormi täitsid 11 (16%). Vastajad hindasid infopäeva üldist korraldust väga heaks või heaks.



Joonis 18. Üldine hinnang infopäevale „Trendid toidutootmises“. Skaala: 1 – kehv; 5 – suurepärane. Vertikaalteljel vastanute arv (n=11).

Uute teadmiste saamist hinnati samuti suhteliselt kõrgeks. Uudsenä märgiti enim ära seente kohta saadud teadmisi.



Joonis 19. Hinnang infopäeva „Trendid toidutootmises“ käigus saadud teabe uudsusele. Skaala: 1 – ei saanud uusi teadmisi, 5 – sain palju uusi teadmisi. Vertikaalteljel vastanute arv (n=11)

Kokkuvõte

Tagasiside põhjal võib järeldada, et vastajad jäi infopäevaga rahule ning saadi uut teavet. Osalejaid oli palju, mis näitas huvi toidutrendide teema vastu üldiselt. Tagasisides märgiti: „Hea, et jagatakse materjale ja et pärast saab videot endale sobival ajal järgi vaadata“.

Edaspidi huvi pakkuvate teemadena nimetati töödeldud piim ja piimasaadused ja nende mõju tervisele; postbiootikumid; putukate kasutamine.

2.5 Toiduraiskamise vähendamine

Toimumise aeg: 12.10.2023

Toimumise koht: Tartus, EPA messi raames ERM-is.

Korraldaja: EPKK

Osavõtjate arv: 15

<https://toiduteave.ee/infopaev-12-10-23-tartus-toiduraiskamise-vahendamine/>

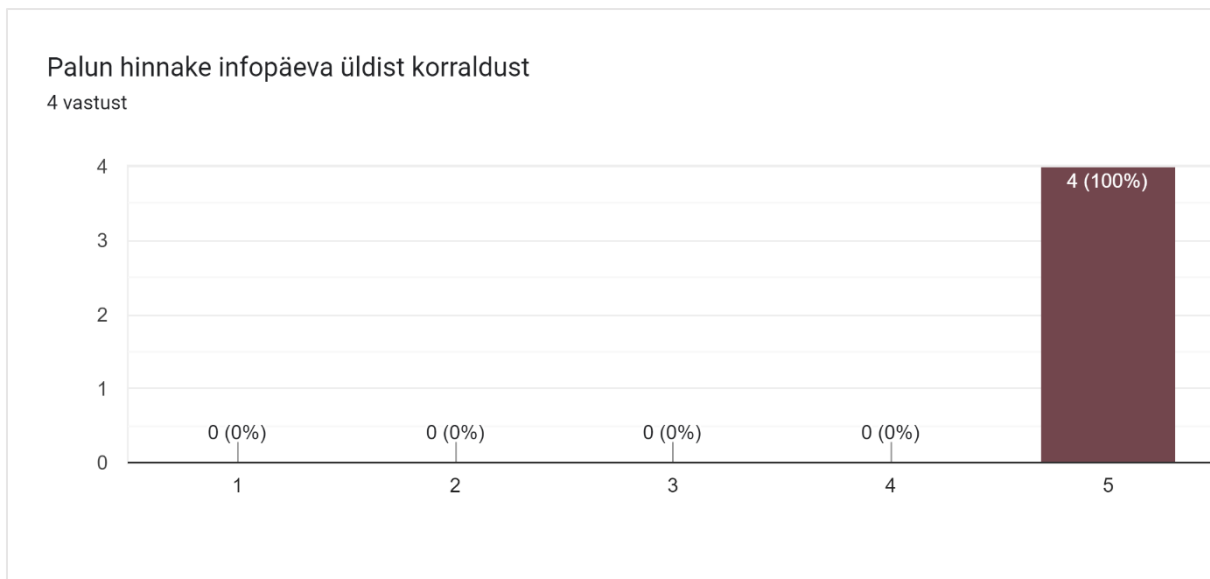
Infopäeva eesmärk oli arutleda toiduraiskamise vähendamise, toidu annetamise ja toiduohutuse teemadel.

Teemad ja esinejad

Toiduraiskamise vältimine Orkla Eesti näitel. Evelin Heiberg, Orkla jätkusuutlikuse juht
Kas lastega koos saame võimalikuks väiksemad toidukaod? Ülle Prommik, tervisespetsialist, Tartu Linnavalitsus
Toidukadude vähendamine ja jätkusuutlikus restoraniäris- kas võimalus või kohustus? Kristjan Peäske, Lore bistroo ja Lee resto peremees
Fudloop – maailm, kus toit ei lähe raisku. Tarmo Seliste, Fudloop asutaja

Osavõtjate tagasiside

Tagasisidet andis 4 inimest, kes kõik hindasin infopäeva üldist korraldust suurepäraseks.



Joonis 20. Üldine hinnang infopäevale „Toiduraiskamise vähendamine“. Skaala: 1 – kehv; 5 – suurepärase. Vertikaalteljel vastanute arv (n=4).

Märgiti, et oli väga huvitav ja silmaringi avardav infopäev. Ettekanded olid erinevatest valdkondadest. Kokku moodustus omamoodi tervikpilt. Korraldust ja ruume kiideti väga. Tagasisides leiti ka, et aina tähtsam on inimeste informeeritus toidu annetamise ja toidu väärindamise teemadel.

Kokkuvõte

Osalejaid oli vähe, kuid tagasiside andjad kiitsid infopäeva nii huvitava ja mitmekülgse sisu kui ka hea korralduse eest.

2.6 Toidualase teabe esitamine

Toimumise aeg: 13.10.2023

Toimumise koht: Microsoft Teams veebikeskkonnas

Korraldaja: Toiduliit

Osavõtjate arv: 52

<https://toiduteave.ee/infopaev-13-10-23-veebis-toidualase-teabe-esitamine/>

Üldisemat laadi toidualase teabe infopäeval anti seekord taas ülevaade toidualase teabe esitamise põhinõuetest ja teatud erinõuetest, räägiti järelevalve ja tarbija teadlikkuse uuringu tulemustest, ning lähtuvalt hooajalisusest, tutvustati ka puu- ja köögivilja turustamise nõudeid ja märgistamise erinõudeid.

Teemad ja esinejad

Toidualase teabe põhinõuded, s.h. e – kaubanduses. Hellika Kallaste, ReM toiduohutuse osakonna nõunik

Geograafilise tähise nõuded toidu märgistusel. Kadri Pajur, PTA kalapüügi ja turukorraldusosakonna peaspetsialist

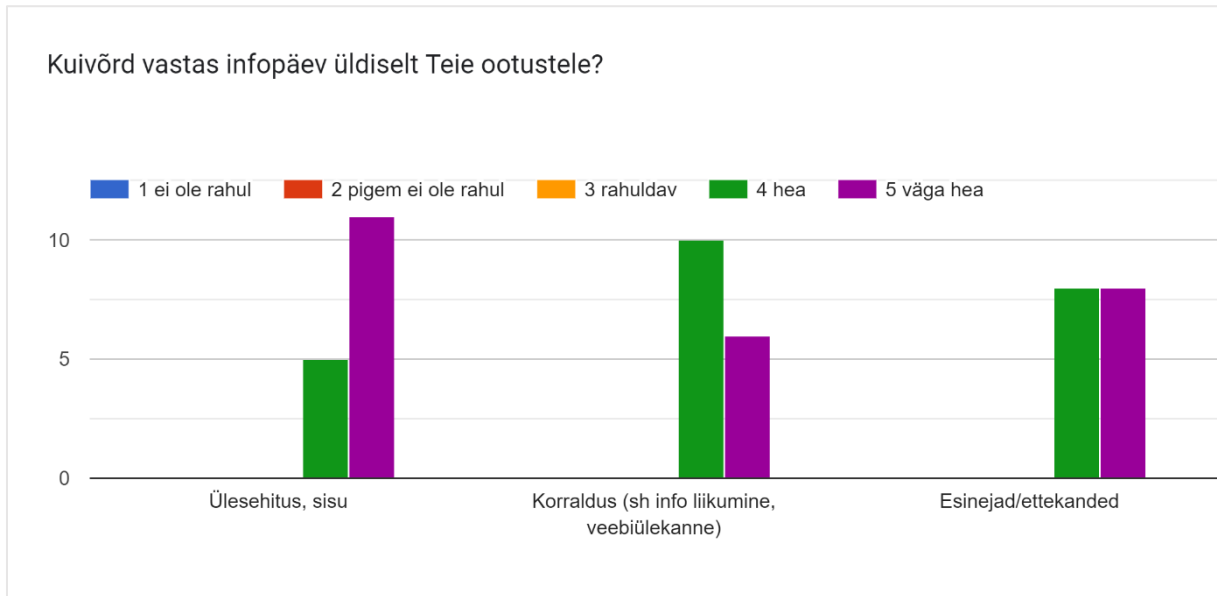
Puu- ja köögivilja turustamise nõuded ja märgistamise erinõuded. Marika Arula, PTA kalapüügi- ja turukorralduse osakonna nõunik

Ülevaade n.n hommikusöögi direktiivi hetkeseisust. Evelin Kivima, ReM toiduohutuse osakonna peaspetsialist

Tähelepanekuid märgistamise üksikasjadest ja ülevaade 2022. a toidualase teabe kontrolli tulemustest. Tiiu Rand, PTA toiduosakonna nõunik

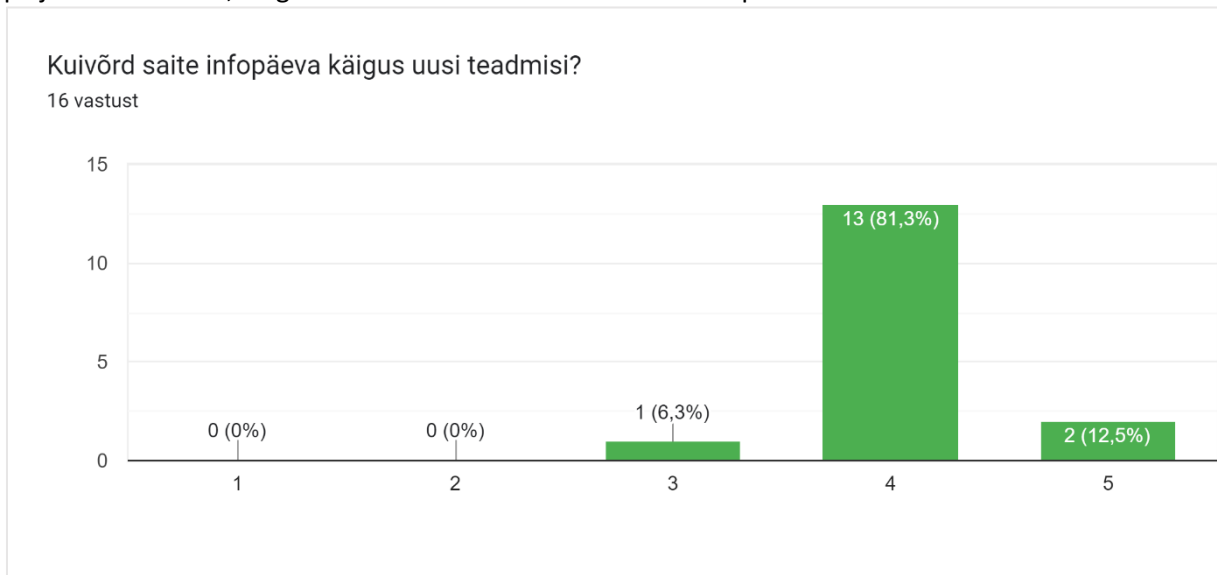
Osavõtjate tagasiside

Tagasisidevormi täitis 16 osalenut (31%). Infopäeva üldiselt ning ettekandeid/esinejaid peeti väga heaks või heaks. Ettekannete lõikes hinnata kõrgemalt Hellika Kallaste ja Tiiu Ranna ettekandeid. Infopäeva tagasisides märgiti, et meeldisid ettekanded ning see et kõik oli hästi loogiline. Meeldis kui info kohta oli ka näide, see tegi arusaamise selgemaks.



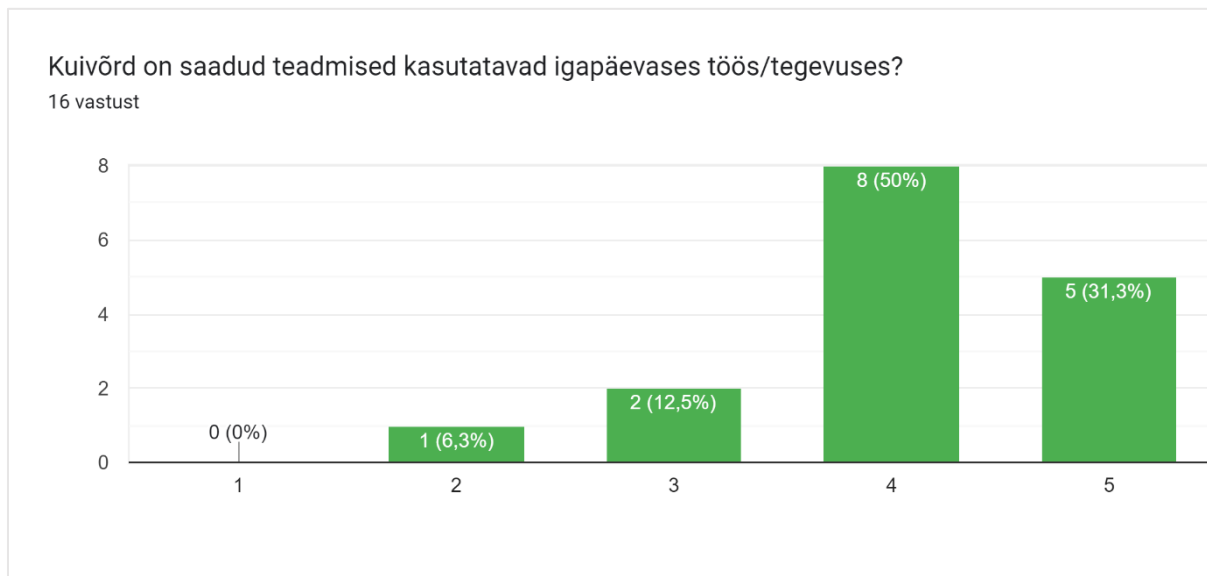
Joonis 21. Üldine hinnang infopäevale „Toidualase teabe esitamine“. Vertikaalteljel vastanute arv (n=16)

Uute teadmiste saamist hindas valdav enamuse (81%) hinnanguga 4. Seega said osalenud siiski küllaltki palju uusi teadmisi, kuigi käsitletud teemasid on ka varem infopäevadel korduvalt esitletud.



Joonis 22. Hinnang infopäeva „Toidualase teabe esitamine,“ käigus saadud teabe uudsusele. Skaala: 1 – ei saanud uusi teadmisi, 5 – sain palju uusi teadmisi. Vertikaalteljel vastanute arv (n=16)

Saadud teabe igapäevased töös kasutatavust hinnati samuti kõrgelt, kokku 81% vastanutest märkis, et saab teavet täielikult või suurel määral töös kasutada.



Joonis 23. Hinnang infopäeva „Toidualase teabe esitamine“ käigus saadud teabe kasutatavusele igapäevatoös. Skaala 1 – ei ole kasutatavad, 5 – on täielikult kasutatavad. Vertikaaltejel vastanute arv (n=16)

Kokkuvõte

Osalejad jäi infopäevaga rahule. Toidu märgistamise teemad on olnud alati huvipakkuvad ning osalejaid enamasti palju.

Jätkutegevused: Kindlasti vajatakse ka edaspidi nii üldisi infopäevi kui ka detailidele keskenduvaid aruteluga infopäevi toidualase teabe esitamise ja toidu märgistamise erinevatel teemadel. Tagasisides märgiti, et soovitakse hulgimüüjatele suunatud märgistamise nõudeid käsitlevaid koolitusi.

2.7 Pakendivaldkonna infopäev

Toimumise aeg: 17.10.2023

Toimumise koht: Microsoft Teams veebikeskkonnas

Korraldaja: Toiduliit

Osavõtjate arv: 69

<https://toiduteave.ee/infopaev-17-10-2023-veebis-pakendivaldkonna-infopaev/>

Infopäeval tutvustati pakenditele ja pakendite keskkonnamõju vähendamisele suunatud uusi algatusi, mis puudutavad tarbijate informeerimist, pakendiettevõtjatele kohalduvaid muudatusi ja uuenenud aruandlust. Infopäeva lõpus tehti lühitutvustus ka 2023. aasta alguses jõustunud kestlikkusaruandluse direktiivi standarditest (ESRS), kuna osadel ettevõtetel rakendub selle direktiivi kohane aruandluskohustus juba 2024. aastast.

Teemad ja esinejad

Ülevaade keskkonnaalastest pakendeid puudutavatest uutest sätetest. Sigrid Soomlais, Kliimaministeeriumi ringmajanduse osakonna juhataja

Toiduga kokkupuutuvate materjalidega seotud muudatused. Külli Suurvarik, ReM toiduohutuse osakonna nõunik

Avalikel üritustel korduskasutatud pakenditele ülemineku õppetunnid. Kaupo Karba, Eesti Pandipakendi tegevjuht

Ülevaade tarbija teadlikkuse uuringu tulemustest ja viimastest arengutest toidu märgistamise valdkonnas. Hellika Kallaste, ReM toiduohutuse osakonna nõunik

Pilootprojektist oma taara kasutamisest toidu ostmisel. Katrin Bats, RIMI Eesti vastutustundliku ettevõtluse juht

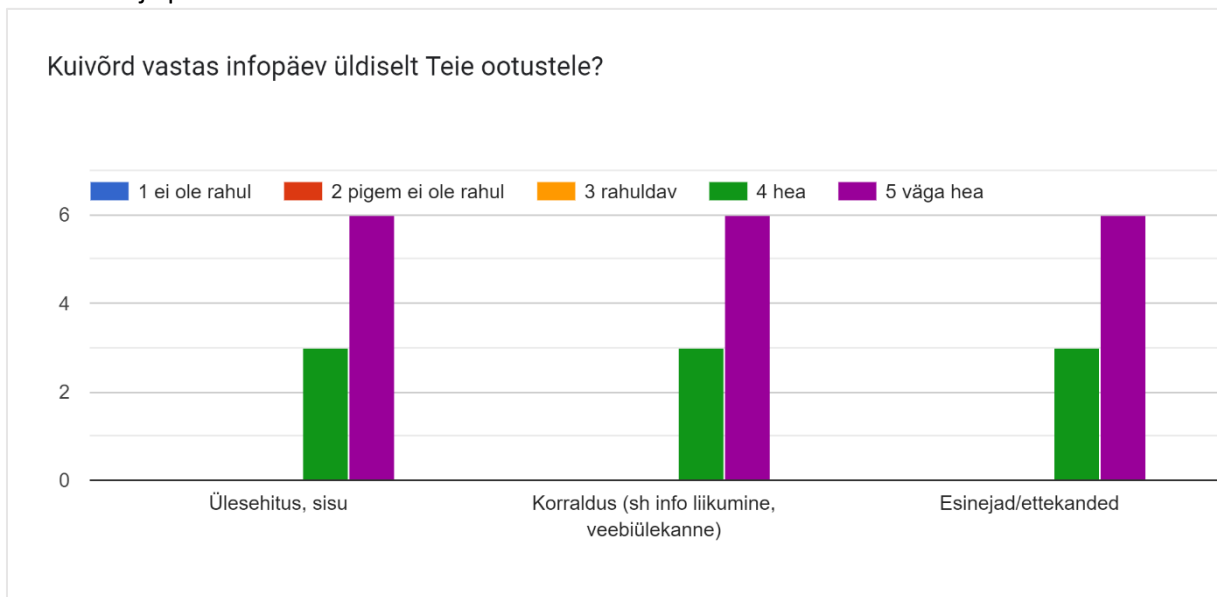
Ülevaade roheväidete direktiivist. Kristi Loit, Kliimaministeeriumi rohereformi osakonna nõunik

Taaskasutusmäärgiste kasutamine pakenditel. Margus Vetsa, Tallinna Ülikooli keskkonnakorralduse külalislektor

Kestlikkusaruandluse standardite (ESRS) tutvustus. Karina Rao, Rahandusministeeriumi projektijuht

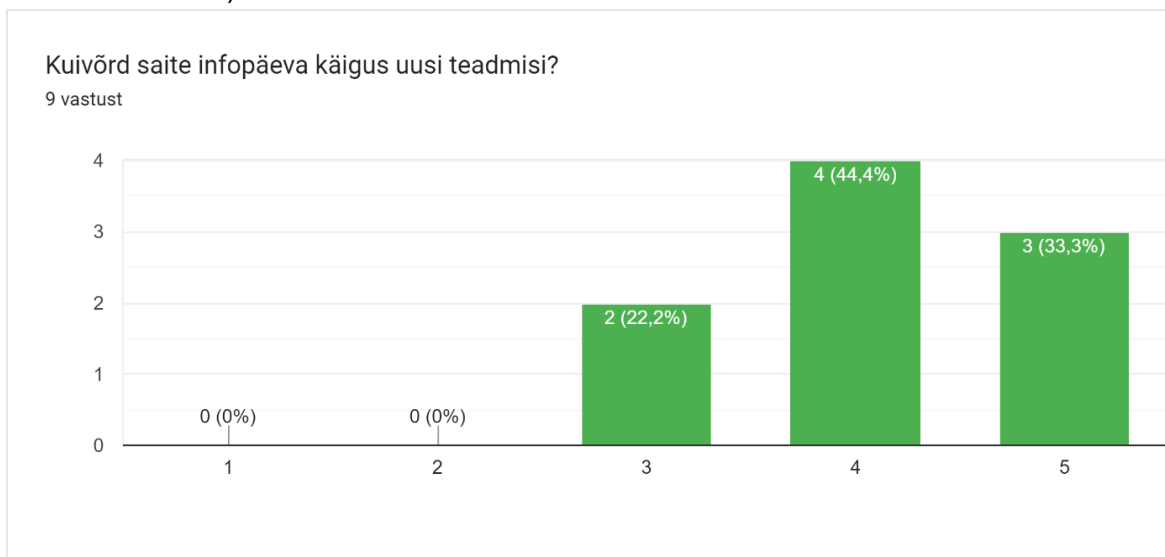
Osavõtjate tagasiside

Huvi infopäeva vastu oli suur, kuid tagasisidevormi täitis vaid 9 osalenut (13%). Infopäeva üldiselt ning ettekandeid/esinejaid peeti valdavalt väga heaks. Ettekannete lõikes hinnata kõrgemalt Sigrid Soomlasi, Kaupa Karba ja Hellika Kallaste ettekandeid. Infopäeva tagasisides märgiti, et teemad olid aktuaalsed ja päev informatiivne.

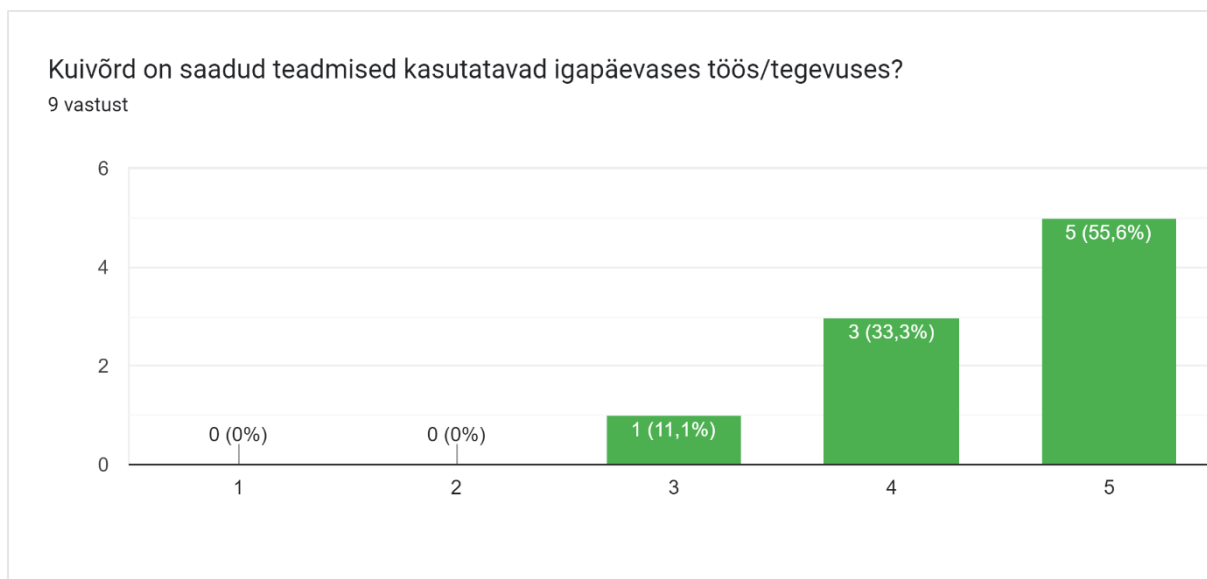


Joonis 24. Üldine hinnang „Pakendivaldkonna infopäevale“. Vertikaalteljel vastanute arv (n=9)

Uusi teadmisi saadi palju, 77% märkisid vastuseks 4 või 5 skaalal 1 – ei saanud uusi teadmisi, 5 – sain palju uusi teadmisi. Saadud teabe igapäevases töös kasutatavust hinnati samuti kõrgelt, kokku ligi 78% vastanutest märkis, et saab teavet täielikult või suurel määral töös kasutada.



Joonis 25. Hinnang „Pakendivaldkonna infopäeva“ käigus saadud teabe uudsusele. Skaala: 1 – ei saanud uusi teadmisi, 5 – sain palju uusi teadmisi. Vertikaalteljel vastanute arv (n=19)



Joonis 26. Hinnang „Pakendivaldkonna infopäeva“ käigus saadud teabe kasutatavusele igapäevatoös. Skaala 1 – ei ole kasutatavad, 5 – on täielikult kasutatavad. Vertikaalteljel vastanute arv (n=9)

Kokkuvõte

Osalejad jäi infopäevaga rahule. Esinejad ja ettekanded olid mitmekülgsed. Tagasisides märgiti, et teemad olid aktuaalsed ja päev informatiivne.

Jätkutegevused: Pakendivaldkond on pidevas ja kiires arengus ja seetõttu jätkuvalt käsitlemist vajav. Ka mais toimunud Pakendikonverentsi tagasisides märgiti, et nendel teemadel võiks kindlasti edasi rääkida, kuna valdkond on mahukas ja küsimusi/murekohti on palju.

2.8 Toiduohutuse õigusaktid ja järelevalve

Toimumise aeg: 7.11.2023

Toimumise koht: Zoom-veebikeskkonnas

Korraldaja: EPKK

Osavõtjate arv: 128

<https://toiduteave.ee/infopaev-07-11-2023-veebis-toiduohutuse-oigusaktid-ja-jarelevalve/>

Toimus traditsiooniline infopäev, kus käsitleti uudiseid, arenguid ja suundumusi toiduohutuse nõuete ning järelevalve osas. Suurem osa infopäeva sisust valmis tavapäraselt koostöös Maaeluministeeriumi ning Põllumajandus- ja Toiduametiga. Seekord oli huvi osalemise vastu eriti suur.

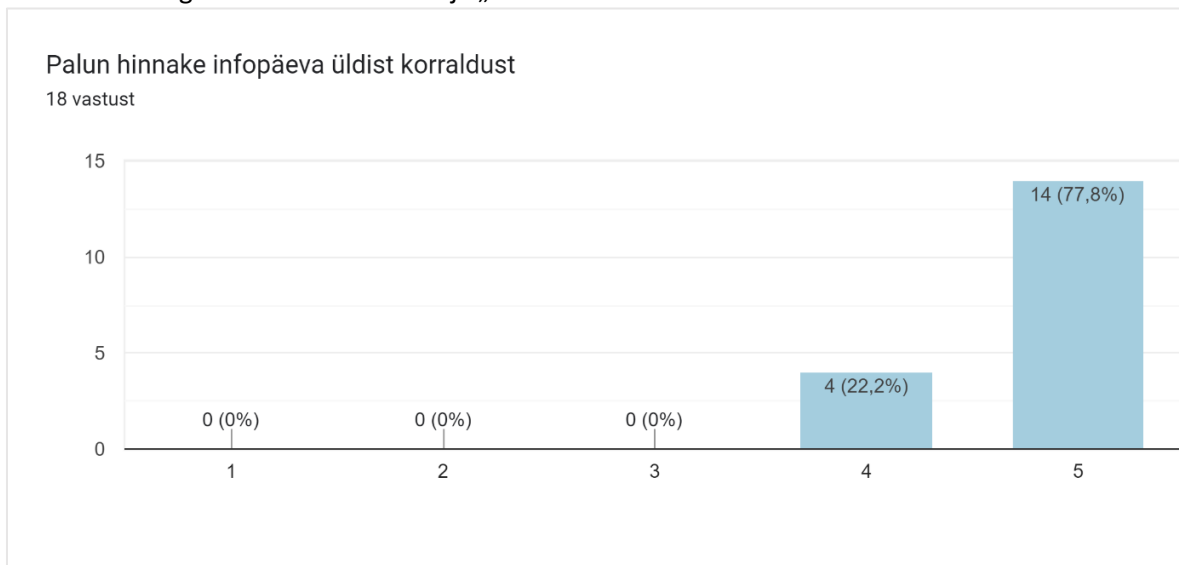
Teemad ja esinejad

Üldine turukorraldus. Aivar Alt, PTA turukorralduse osakonna juhtivspetsialist
Geograafiline tähis ja geograafilise tähisega koostisosa kasutamine toidu koostises. Kadri Pajur, PTA alkoholi ja kaitstud geograafiliste tähiste järelevalve peaspetsialist
Puu- ja köögivilja märgistamise erinõuded. Marika Arula, PTA värske puu- ja köögivilja turustamise nõunik
Toiduseaduse muudatused hädaolukorra seaduse kontekstis. Toomas Unt, ReM kriisijuht
Kavandatavad muudatused müügipakendisse pakendamata toidu toidualases teabes. Hellika Kallaste, ReM toiduohutuse osakonna nõunik
Plastimääruse muudatus. Külli Suurvarik, ReM toiduohutuse osakonna nõunik
Lisaainete määruse muudatus – nitraatide piirnormide muudatus. Külli Suurvarik

Osavõtjate tagasiside

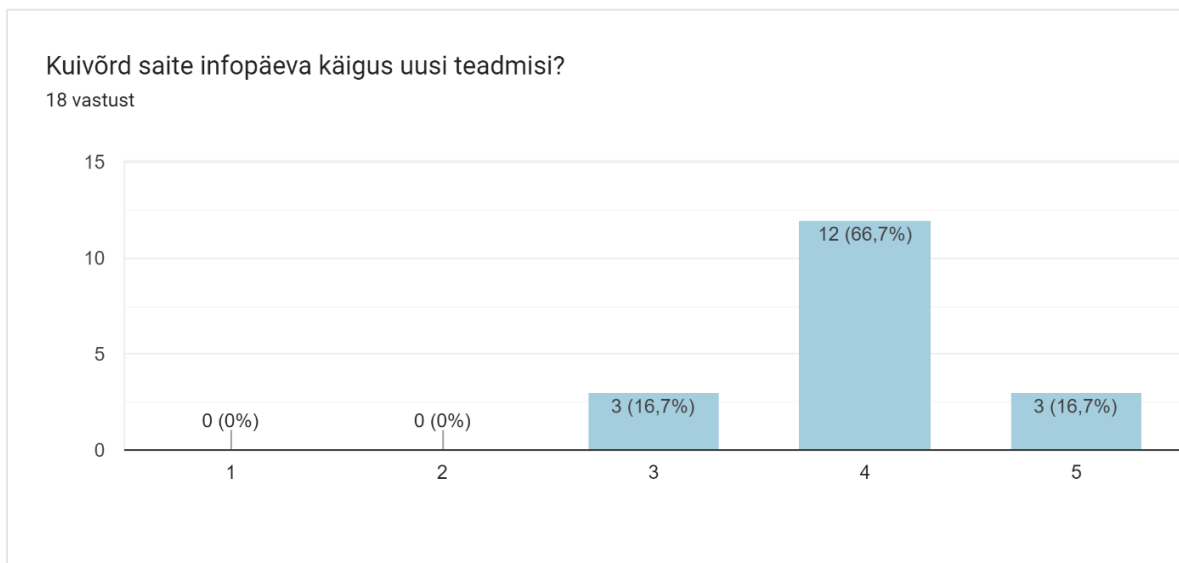
Tagasisidevormi täitis 18 osavõtjat 128st (14%). Üldises hinnangus arvasid ligi 78% vastanutest, et infopäeva korraldus oli väga hea. Tagasisides märgiti, et infopäev kinnitas taas tösiasi, et toiduvaldkonna õigusaktide ning järelevalve dokumentatsiooniga tuleb end väga hoolega järjepidevalt kursis hoida, ning et elus on alati kõik muutuses ja sellega tuleb pidevalt tegeleda.

Ka leiti, et kõik oli väga sujuv selge ning et poole tööpäevased infopäevad on sobiv pikkusega, samuti meeldis, et peetakse kinni ajakavast. Vastajad tundsid aga ka puudust vahetust kontaktist esinejate ja teiste osalejatega: „Paremaks kontaktiks võiks olla ka vahel hübriidkoosolekuid, et kohvipausil oma eriala inimestega mõtteid vahetada.“ ja „võimalusel korraldada kontaktüritusi“.



Joonis 27. Üldine hinnang infopäevale „Toiduohutuse õigusaktid ja järelevalve“ (n=18)

Saadud teadmiste uudsuse hinnangutes domineeris 4, skaalal 1 – ei saanud uusi teadmisi, 5 – sain palju uusi teadmisi.



Joonis 28. 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=18)

Kokkuvõte

Kokkuvõttes saab infopäeva „Toiduohutuse õigusaktid ja järelevalve“ lugeda taas kordaläinuks. Jätkuvalt on oluline viia sektorini teavet uute õigusaktide kohta. Kuigi selliseid infopäevi on igal aastal olnud 2, on huvi alati suur ning teemad uued. 6.04.23 toimunud päeval oli 86 osalejat. Ka tagasisides märgitakse, et planeeritavate või vastuvõetud uute õigusaktidega on oluline kursis olla – „infopäev kinnitas taas tõsiasja, et toiduvaldkonna õigusaktide ning järelevalve dokumentatsiooniga tuleb end väga hoolega järjepidevalt kursis hoida“. Vastajad hakkavad juba puudust tundma kontaktinfopäevadest.

Edaspidi huvi pakkuvate teemadena märgiti ära kaks uut teemat: toidu ümberjagamine toitlustusest ning Eesti puu- ja köögivilja tootjad, nende küsimused ja mured.

2.9 Toidupettuse ennetamine

Toimumise aeg: 24.11.2023

Toimumise koht: veebikeskkond Big Blue Button (BBB)

Korraldaja: EMÜ

Osavõtjate arv: 61

<https://toiduteave.ee/infopaev-24-11-2023-veebis-toidupettuse-ennetamine/>

Infopäeva eesmärgiks on tutvustada toidupettuse olemust ning selle tuvastamise ja ennetamise võimalusi ettevõtte enesekontrollisüsteemis. Sama sisu ja lektoriga infopäev toimus ka 2021 ja 2022, kuid huvi oli jätkuvalt suur (2021. a oli 73 osalejat, 2022.a 67 osalejat).

Teemad ja esineja

Toidupettuse vormid.

Toiduseaduse nõuded.

VACCP ja TACCP süsteemide olemus.

Tooraine ja materjalide riskihindamine.

Võltsimise ennetamise ja toidu kaitsmise võimalused toidukäitlemisettevõttes.

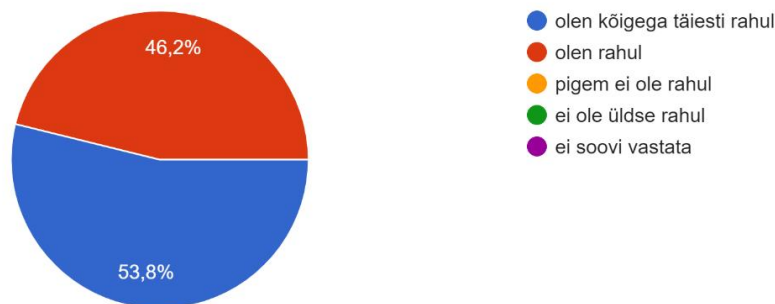
Õppejõud: Katrin Laikoja, mag (tehn), Eesti Maaülikooli veterinaarmeditsiini ja loomakasvatuse instituudi veterinaarse biomeditsiini ja toiduhügieeni õppetooli lektor

Osavõtjate tagasiside

Tagasisidet andis 39 osalejat. Ligi 54% vastanutest jäid lektori, infopäeva sisu ja õppematerjalidega täiesti rahule ja 46% rahule. Infopäev hinnati sisult põnevaks, inforohkeks, kaasahaaravaks. Välja toodi seda, et on hea, kui korraldatakse üle teooria ning seejuures kasutatakse konkreetseid näiteid reaalsest elust. Kiideti lektori pädevust ning tema ettekande tempokust ja väga head ning loogist ülesehitust.

1. Palun hinnake, kas jäite koolitaja, infopäeva sisu ja õppematerjalidega rahule?

39 vastust

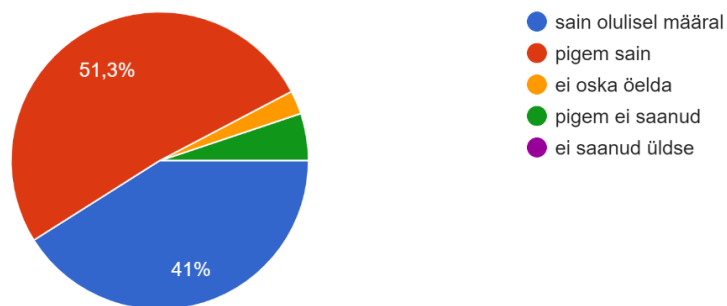


Joonis 29. Üldine hinnang infopäevale „Toidupettuste ennetamine“ (n=39)

Uusi teadmisi sai olulisel määral 41% vastanutest, pigem sai 51,3%. 5,1% (2 vastanut) pigem ei saanud midagi uut teada. Uue teadmisenäiteid toodi välja nt õigusaktid, allikad, praktiline rakendamine, näited ettevõtte tasandil, TACCP jne. Lisaks näpunäited, kuidas leida rahvusvahelisi materjale. Taas kiideti õpetlikke näiteid toitudest, milles on toimunud pettuse juhtumeid. Mainiti ka teadlikkuse tõusu toorainete kontrollimise osas.

2. Palun hinnake, kas saite infopäevalt uusi teadmisi?

39 vastust

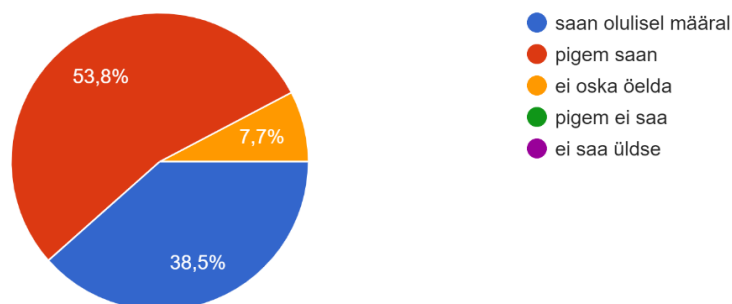


Joonis 30. Hinnang infopäeva „Toidupettuste ennetamine“ käigus saadud uutele teadmistele (n=39)

Oma igapäevatoos saab õpitut rakendada olulisel määral 38,5%, pigem saab 53,8% ja 7,7% (3 vastanut) ei osanud öelda. Kirjutati, et õpitut saab kindlasti igapäevatoos kasutada nt teatud näidete põhjal, mida koolitusel toodi, saab täiustada ka ettevõttes juurutatud toidupettuse kava. Plaaniti teha taustakontrolli tootele ja analüüsimisele ning lubati tutvuda TACCP jt standarditega.

3. Palun hinnake, mil määral saate õpitut rakendada igapäevatoos?

39 vastust



Joonis 31. Hinnang infopäeva „Toidupettuse ennetamine“ käigus saadud teabe rakendatavusele igapäevatoos (n=39)

Kokkuvõte

Kuna infopäev andis osalejatele võimaluse mõelda ja arutleda erinevate toidupettuse võimaluste üle, saada juhiseid, kuidas see kõik üle vaadata oma ettevõtte kontekstist siis võib hinnata, et infopäev täitis oma eesmärgi. Arutelu seminariruumis oli samuti täiesti olemas.

Tagasisides hinnati infopäeva sisult põnevaks, inforohkeks ja kaasahaaravaks. Sama sisu ja lektoriga infopäev toimus ka 2021 ja 2022, kuid huvi oli ka nüüd jätkuvalt suur (2021. a oli 73 osalejat, 2022. a 67, 2023. a 61). Toidupettuste teema on üha suurema tähelepanu all, mistõttu tuleks jätkata selle kajastamist nii infopäevade kui ka teabematerjalide vormis.

Näiteks märgiti tagasisides „Toidupettuste- ja võltsimiste teema, riskihindamised, meetmed on suunatud eelkõige toorme ja tarnijate kontrollile. Oleks hea sügavamalt kuulda headest praktikatest, kuidas kaitsta oma toodet võltsimiste, muundamiste jt pettuste eest.“

Edaspidi huvi pakkuvate teemadena märgiti erinevaid teemasid, mida on juba ka käsitletud, muu hulgas nt järgnevaid: allergeenid, pakendi märgistus, BRC, riskianalüüsi meetodid, kestva tootmise ja säilivusaja määramine, lisaained, GMO.

2.10 Lühikesed tarneahelad ja toiduohutus 1

Agroturism ja toiduohutus

Toimumise aeg: 12.12.2023

Toimumise koht: Hindreku talu, Järvamaa.

Korraldaja: METK

Osavõtjate arv: 30

<https://toiduteave.ee/infopaev-12-12-23-jarvamaal-agroturism-ja-toiduohutus/>

<https://www.pikk.ee/sundmus/agroturismi-seminar-luhikesed-tarneahelad-ja-toiduohutus/>

<https://maainfo.ee/index.php?id=8150&page=3394&>

Maaelu Teadmuskeskuse maaeluvõrgustiku teenistuse ja Eestimaa Talupidajate Liidu koostöös toimus agroturismi seminar, mille olulisteks teemadeks olid lühikesed tarneahelad ja toiduohutus. Kuna seminari sihtgrupp oli agroturismi valdkonnas tegutsevad või sellega tegeleda soovivad ettevõtted, siis korraldati seminar koostöös Taluliiduga, mis on Eestis agroturisminduse valdkonna eestvedaja. Päeva juhtis Taluliidu juht Kerli Ats. Päeva eesmärk oli anda agroturismi ettevõtetele ülevaade toiduohutusest

ja külalislahkusest oma ettevõttes ja laatadel, räägiti toiduturismist ja avatud talude päevadest.

Teemad ja esinejad

Ohutu toidu pakkumine (agroturism ja toiduohutus). Külli Joakit, Põllumajandus- ja Toiduamet
Külalislahkusest toidu pakkumisel. Raili Mengel, MTÜ Eesti Maaturism tegevjuht
BASCIL projekti tutvustus. Helen Orutar, Eesti Põllumajandus-Kaubanduskoja projektijuht
Ülevaade üheksandast üle-eestilisest avatud talude päevast. Reve Lambur, METK maaeluvõrgustik
Aktiivõppeprogrammides taludes. Annemari Polikarpus, Viinamärdi talu
Arutelu: Maapiirkondade tulevikuvision maaettevõtjate vaates

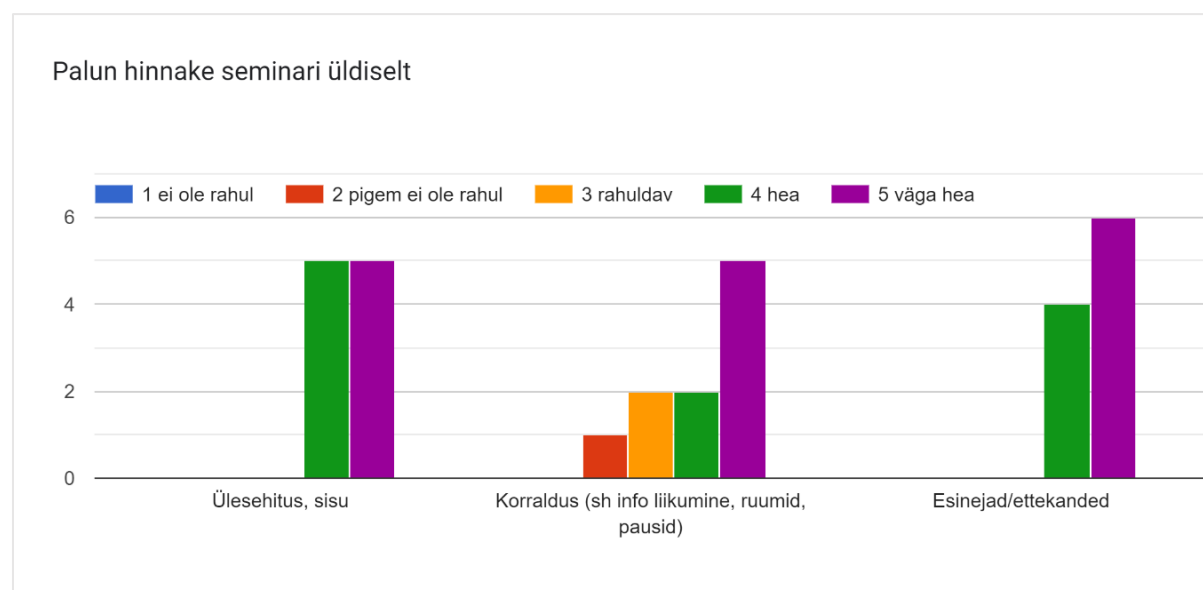
Osavõtjate tagasiside

Osalejateks olid mikro- ja väikesed põllumajandustootjad, maaturismi ettevõtteid, külaseltside esindajad, LEADER tegevusgruppide esindajad (toiduvõrgustike eestvedajad ja avatud talude päeva piirkondlikud koordinaatorid). Esindatud valdkonnad: mesindus, lihavesikasvatus, aiandus, veinivõrgustik, küülikukasvatus, lambakasvatus ja piimatöötlemine, hobusekasvatus, loomakasvatus. Kõik osalejad olid teemast väga huvitatud, enamusel oli ka agroturismi kogemus, kuid nad ei ole agroturismi ühingu liikmed. Lektorite ettekanded olid praktilised ja asjakohased.



Juba ettekande ajal toimus elav arutelu. Osalejad küsisid palju küsimusi ja said nendele ka vastused. Teema oli sihtrühmale väga oluline ja vajalik ning sellega tuleb agroturismi valdkonna ettevõtete seas jätkata. Päeva lõpus toimuma pidanud aruteluvõrk jäi kahjuks lühikeseks, kuid see-eest said kõik kohalolijad terve päeva jooksul oma küsimusi esitada ja pauside ajal omavahel kogemusi vahetada.

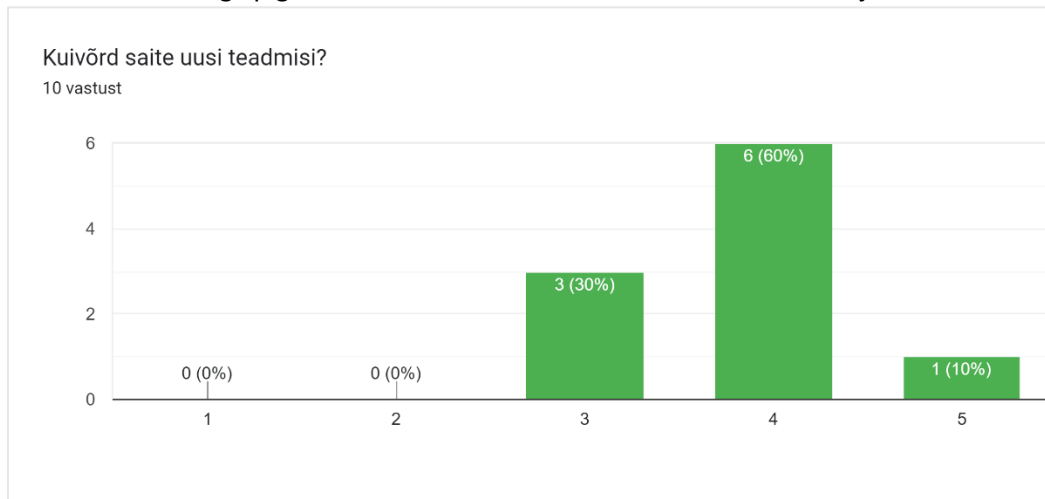
Kirjalikku tagasisidet andis 10 osalejat. Infopäeva üldine korraldus, ülesehitus ja sisu hinnati keskmisena heaks (hinnangud varieerusid 2-5, kuid keskmine tuli üle 4). Seminariruum oli hubane, kuid toolide ja laudade paigutus oli pigem ebamugav. Mõneti on see mõistetav, kuna Hindreku talu Rabamu seminarahoone valmis alles sellel sügisel ning see seminar oli seal alles kolmas ning alles kohanetakse ruumi võimalustega.



Joonis 32. Üldine hinnang infopäevale „Agroturism ja toiduohutus“ (n=10)

Lektoritega jäeti üldjoones rahule – PTA esindaja sai nii väga häid kui ka rahuldavaid hinnanguid. Põhjuseks võis olla see, et teemade ring oli väga lai, kuid aega ettekandeks oli vähe. Väga heaks hinnati MTÜ Eesti Maaturism esinejat, kes rääkis külalislahkuse teemadel ning tõi esile väga elulisi ja häid näiteid. Sõnaliselt tagasisides toodi välja, et toidupakkujale esitatavatest nõuetest rääkimist ja selgitamist ei ole kunagi liiga palju, osad töid positiivsena välja kogemuste vahetamist teiste ettevõtjatega, mitmetele meeldis väga just külalislahkuse teema.

Saadud teadmiste uudsuse hinnangutes domineeris 4, skaalal 1 – ei saanud uusi teadmisi, 5 – sain palju uusi teadmisi. Seega pigem saadi kinnitust olemasolevatele teadmistele ja kuulati teiste kogemusi.



Joonis 33. Hinnang infopäeva „Agroturism ja toiduohutus“ käigus saadud uutele teadmistele (n=10)

Kokkuvõte

Teema oli sihtrühmale väga oluline ja vajalik. Agroturismiga tegelevad ettevõtted vajavad toiduohutuse ja lühikese tarneahela teemalist eraldi kokkusaamist vähemalt 1-2 korda aastas. Edaspidi huvi pakkuvate teemadena märgiti elamusturismi ja innovatsiooni turismis, turundusvõrgustikke, erinevaid agroturismi läbiviimise võimalusi.

2.11 Toidualase teabe esitamine

Toimumise aeg: 13.12.2023

Toimumise koht: Zoom-veebikeskkonnas

Korraldaja: EPKK

Osavõtjate arv: 110

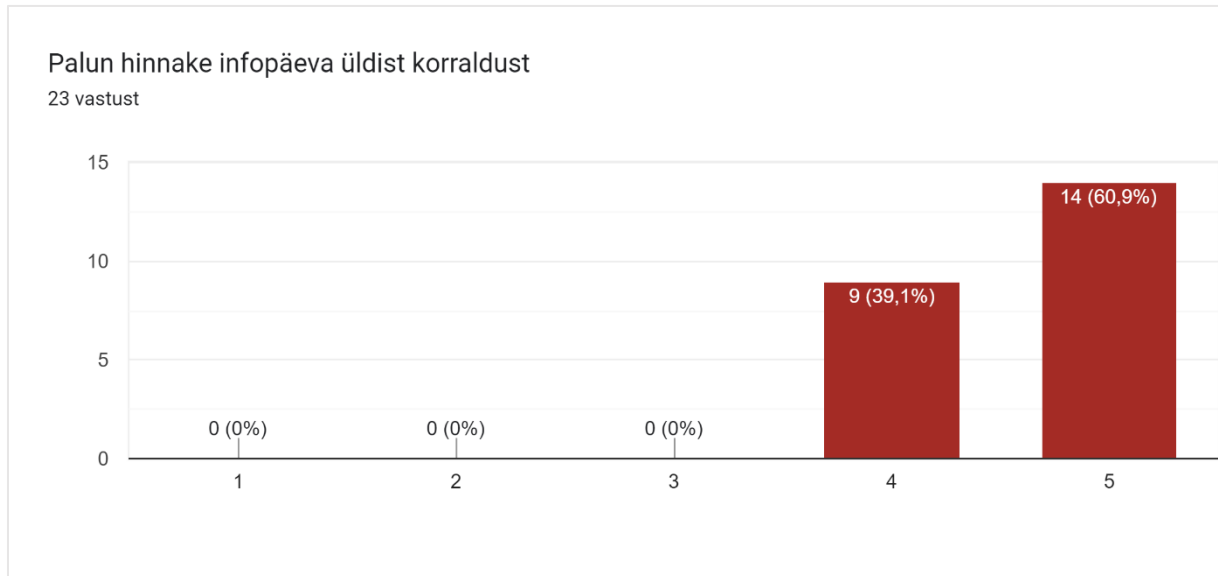
<https://toiduteave.ee/infopaev-13-12-2023-veebis-toidualase-teabe-esitamine/>

Teemad ja esinejad

Plekid toidualase teabe märgistamisel, kogemused Fuudishi näitel. Liis Tuur, Fuudish'i toiduekspert
Toidualase teabe kontrolli tulemused ning muudatused kontrollide planeerimisel. Tiiu Rand, Põllumajandus- ja Toiduameti toidu osakonna nõunik
Teave suitsutuspreparaatide- esmatoodete võimalikust keelustamisest. Maia Radin, Regionaal- ja Põllumajandusministeeriumi toiduohutuse osakonna valdkonnajuht
Tervisealase väite “probiootikum” kasutamine toidualases teabes. Külli Johanson, Regionaal- ja Põllumajandusministeeriumi toiduohutuse osakonna nõunik
Teadmusiirde pikaajalise programmi toiduvaldkonna sündmused aastal 2024. Meeli Lindsaar, Eesti Põllumajandus-Kaubanduskoja toiduvaldkonna juht

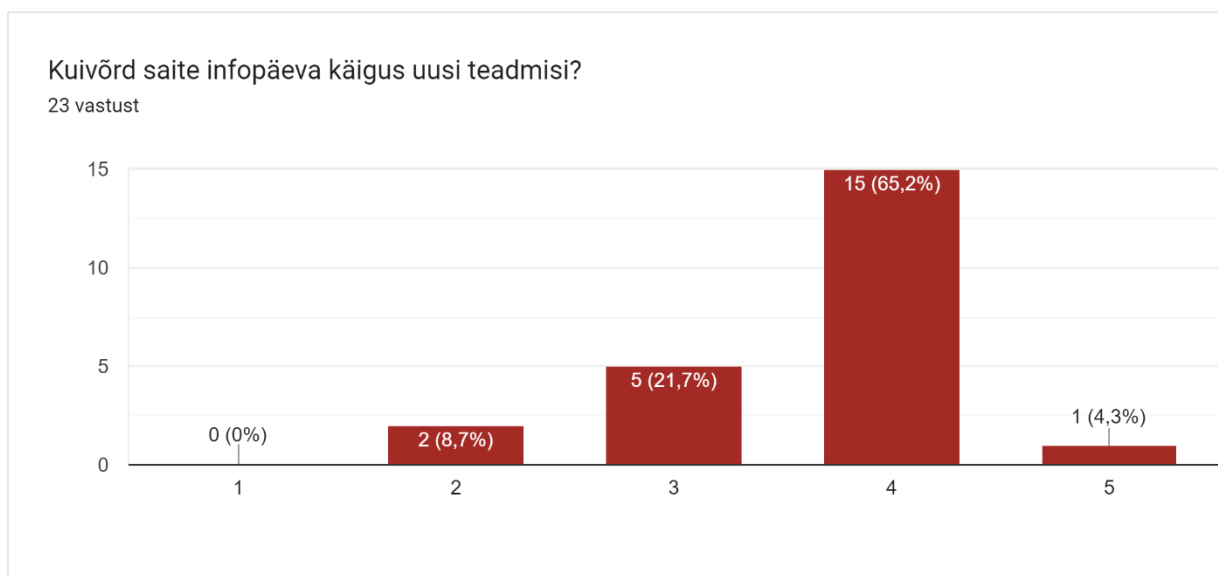
Osavõtjate tagasiside

Tagasisidevormi täitis 23 osalenut. Vastajad hindasid infopäeva üldist korraldust väga heaks või heaks. Tagasisides märgiti, et võiks rohkem kaasata praktikuid, ning et infopäev oli huvitav ja võiks kesta isegi pikemalt. Samas leiti ka, et sellised lühemad veebiinfopäevad on just hea formaat.



Joonis 34. Üldine hinnang infopäevale „Toidualase teabe esitamine“. Vertikaalteljel vastanute arv (n=23)

Uute teadmiste saamise kohta märkis 1 inimene, et sai palju uusi teadmisi. Valdavalt (65%) leidis siiski, et said küllaltki palju uusi teadmisi (hinnang 4 skaalal 1 – ei saanud uusi teadmisi, 5 – sain palju uusi teadmisi.)



Joonis 35. Hinnang infopäeva „Toidualase teabe esitamine“ käigus saadud teabe uudsusele. Skaala: 1 – ei saanud uusi teadmisi, 5 – sain palju uusi teadmisi. Vertikaalteljel vastanute arv (n=23)

Kokkuvõte

Osalejad hindasid üldiselt infopäeva positiivselt. Toidu märgistamise teemad on alati aktuaalsed. Meelde jäänud teemana märgiti mitu korda ära probiootikumidega seonduv.

Edaspidi huvi pakkuvate teemadena nimetati lõhna- ja maitseaineid ning uusi nõudeid, ka hulgimüüjatele suunatud nõudeid. Nimetati ka toidu raiskamise ja jäätmete teemat, tuntakse huvi suitsutuspreparaatide lubadega seotud arengute ning joogivee analüüsid ja kontrollikavade tegemise vastu seoses seadusandluse muudatusega.

2.12 Lühikesed tarneahelad ja toiduohutus 2

Toiduvõrgustike aastalõpu ümarlaua

Toimumise aeg: 21.12.2023

Toimumise koht: Zoom-veebikeskkonnas

Korraldaja: METK

Osavõtjate arv: 15

<https://toiduteave.ee/infopaev-21-12-23-veebis-toiduvorgustike-seminar/>

<https://www.pikk.ee/sundmus/toiduvorgustike-umarlaud/>

<https://www.maainfo.ee/index.php?id=8171&page=3394&>

Maaelu Teadmuskeskuse maaeluvõrgustiku teenistuse korraldatud kohtumisel oli toiduvõrgustikel võimalus jagada omavahel kogemusi ja rääkida kuidas võrgustikud toimivad (peamised tegevused oma piirkonnas, võrgustiku eestvedamine, liikmete omaosalus koolitustel, laatadel, õppereisidel, toiduohutuse teemad).

Teemad ja esinejad

Sissejuhatus päeva, sh maaeluvõrgustiku kohaliku toidu suunalised tegevused. Reve Lambur, METK maaeluvõrgustiku teenistuse juhataja

Eesti toidupiirkond 2023 - Mulgimaa: Mulgi süük - uus ja vana ütenkuun. Projektijuht Leana Liivson

Arutelu maitsete piirkonna valimise üle

Lauaring - mis toiduvõrgustikel teksil ja mis on plaanis (sh toiduohutuse valdkonnas)

Arutelu toiduvõrgustike koostöövõimaluste üle

Osavõtjate tagasiside

Lektorite ettekanded olid praktilised ja asjakohased ning arutelud väga elavad. Toiduvõrgustike omavahelised kokkusaamised on olulised ning sellega tuleb jätkata, kas siis ÜhendPIP või maaeluvõrgustiku tegevuste raames. Osalejad leidsid, et toiduvõrgustike regulaarsed kokkusaamised erinevatel teemadel võiksid toimuda regulaarselt – 3-4 korda aastas veebis ja üks kord suurema kokkusaamisena (nt konverents või suurem seminar).

Taolised kohtumised annavad võimaluse õppida teiste kogemustest ning saada häid ideid tegevuste planeerimiseks oma kohaliku toidu piirkonnas. Edaspidi võiks olla aastas üks üldine kohtumine (füüsiliselt) ning 3-4 korda aastas veebikohtumised erinevatel konkreetsematel teemadel.

Ettepanekud edaspidiseks: Kõige „põletavamad“ teemad hetkel on turundus ja võrgustiku hoidmine.

3. Täienduskoolitused – põhjalikum ülevaade 2023. II poolaasta

2023. a II poolaastal toimus 12 täienduskoolitust, millest 9 korraldas Eesti Maaülikool ning 3 Toiduliit. Maaülikooli koolitustel osales kokku 383 osalejat (298 erinevat isikut) 198-st erinevast ettevõttest. Koolitusrühmade keskmiseks täituvuseks oli 43 osalejat. Koos Toiduliidu koolitustega osales täienduskoolitustel 2023. a teisel poolaastal 440 inimest.

3.1 Läbiviidud täienduskoolitused

Muna ja munatoodete ohutus ja kvaliteet	EMÜ 25.08. BBB-keskkonnas, osavõtjaid 33. https://toiduteave.ee/taienduskoolitus-25-08-23-veebis-muna-ja-munatoodete-ohutus-ja-kvaliteet/
Toiduhügieen ja -ohutus, keskaste	EMÜ, 28.-30.08. BBB-keskkonnas, osavõtjaid 38. https://toiduteave.ee/taienduskoolitus-28-30-08-2023-veebis-toiduhugieen-ja-ohutus-keskaste/
Teise osapoole audiitorite koolitus (tarnijate auditeerimine)	Toiduliit, 7.09. Zoom-keskkonnas, osavõtjaid 18. https://toiduteave.ee/taienduskoolitus-07-09-23-veebis-tarnijate-auditeerimine/
FSSC 22000 nõuetele vastav toiduohutuse juhtimissüsteem	Toiduliit, 26.09. Zoom-keskkonnas, osavõtjaid 19. https://toiduteave.ee/taienduskoolitus-26-09-23-veebis-fssc-22000/
Taimedest pärit sööda- ja toidumürgid	EMÜ, 3.10. BBB-keskkonnas, osavõtjaid 34. https://toiduteave.ee/taienduskoolitus-03-10-23-veebis-taimedest-parit-sooda-ja-toidumurgid/
Toiduhügieen ja -ohutus, algaste	EMÜ, 6.10. BBB-keskkonnas, osavõtjaid 62. https://toiduteave.ee/taienduskoolitus-06-10-23-veebis-toiduhugieen-ja-ohutus-algaste/
Toidu kestvuskatsed ning tõese säilimisaja määramine	EMÜ, 20.10. BBB-keskkonnas, osavõtjaid 51 https://toiduteave.ee/taienduskoolitus-20-10-2023-veebis-toidu-kestvuskatsed/
IFS Food nõuetele vastav toiduohutuse ja kvaliteedijuhtimissüsteem	Toiduliit, 31.10. Zoom-keskkonnas, osavõtjaid 20. https://toiduteave.ee/taienduskoolitus-31-10-2023-veebis-ifs-food/
Enesekontrollisüsteemi loomine ja auditeerimine	EMÜ, 9.11. BBB-keskkonnas, osavõtjaid 48. https://toiduteave.ee/taienduskoolitus-09-11-2023-veebis-enesekontrollisusteem/
Tootmishügieeni tagamine toidu käitlemisel	EMÜ, 17.11. BBB-keskkonnas, osavõtjaid 34 https://toiduteave.ee/taienduskoolitus-17-11-2023-veebis-tootmishugieen/
Toiduhügieen ja enesekontroll eraelamus	EMÜ, 1.12. BBB-keskkonnas, osavõtjaid 33.

toidu valmistamisel	https://toiduteave.ee/taienduskoolitus-01-12-23-veebis-toiduhigieen-ja-enesekontroll-eraelamus-toidu-valmistamisel/
Liha ja lihatoodete hügieen ja ohutus	EMÜ, 5.12. BBB-keskkonnas, osavõtjaid 50. https://toiduteave.ee/taienduskoolitus-05-12-23-veebis-liha-ja-lihatoodete-higieen-ja-ohutus/

3.2 Eesti Maaülikooli täienduskoolitused

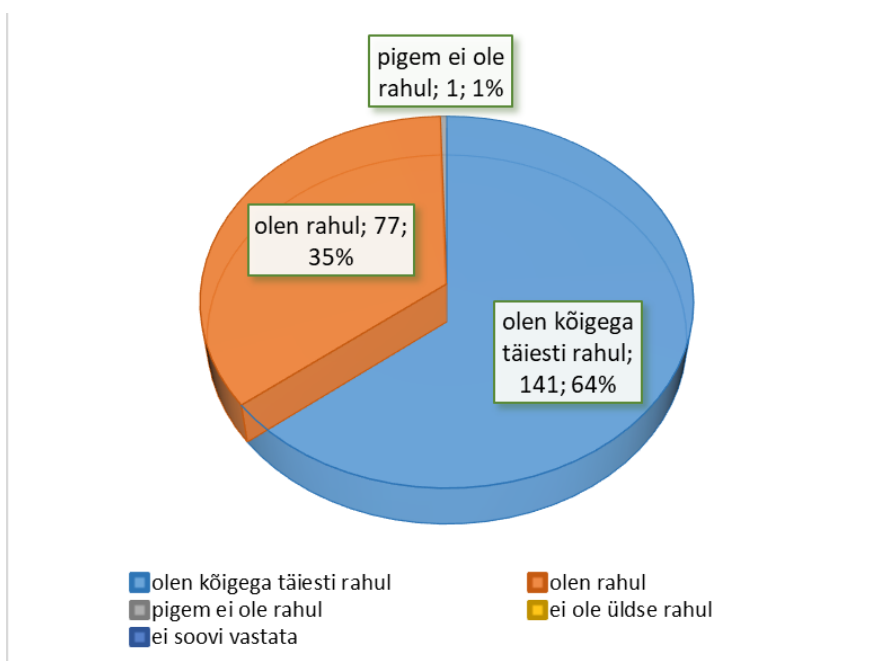
Osavõtjate tagasiside

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 sai EMÜ avatud ülikool 219 (n=383) osalejalt, mis teeb 57% kõigist koolitustel osalejatest.

Üldine hinnang sisule, lektoritele ja korraldusele

Vastanute 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 hinnangutevaba suhtumist. 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.

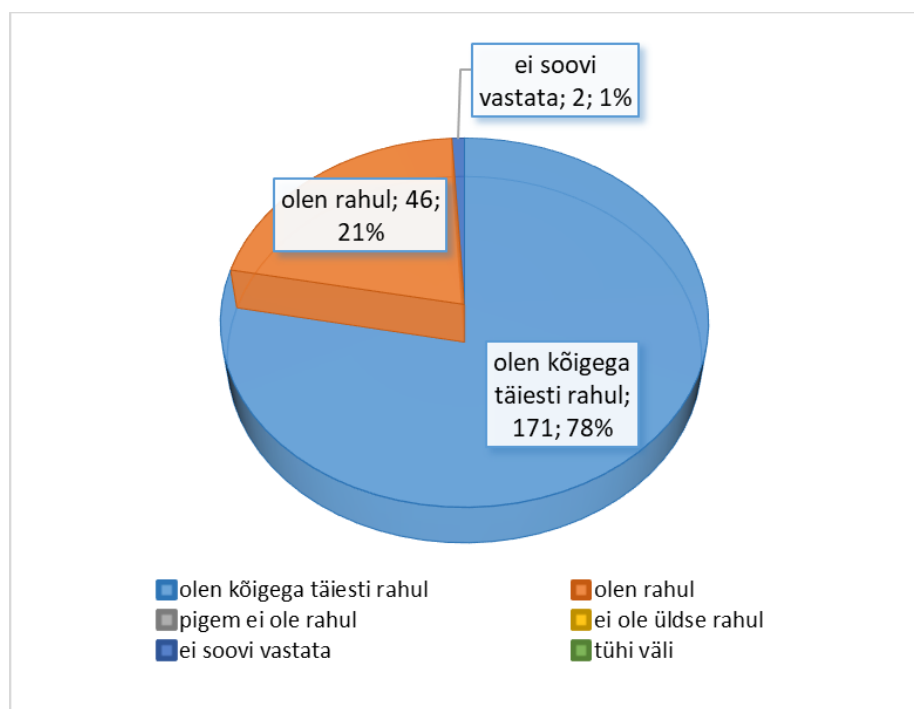


Joonis 36. EMÜ koolitustel osalenute üldhinnang koolitustele (rahulolu koolitajaga, koolituse sisu ja õppematerjalidega) (n=219)

Negatiivse poole pealt toodi välja ootus, et saadetud jaosmaterjalilt võiks jõuda läbi rääkida kõik slaidid ning kohatist liigset teaduslikkust. Samas sooviti ka, et tutvustataks Eestis tehtud teemakohaseid uurimistöid. Osalejate (eriti alustavate ettevõtjate) ootuseks on saada täpseid juhiseid, lahtiseletatud nõuandeid ohutuse ja kvaliteedi osas ning praktilisi näiteid sh näiteid negatiivsetest juhtumitest Eestis.

Kõik koolitused toimusid veebis, BigBlueButton (BBB) keskkonnas. Kuna BBB keskkond pole hetkel Eestis väga levinud veebikoolituste läbiviimise koht, on osalenute hulgas endiselt arvestatav hulk neid, kes kasutavad seda keskkonda esmakordselt. BBB keskkonda tajutakse, kui õppimiseks päris mugavat ja hästitoimivat kohta, kuigi tõdetakse, et telefoni vahendusel koolitusel osalemine pole ikkagi nii mugav, kui nt arvuti kaudu. Koolituse tehnilist kvaliteeti mõjutab väga palju osaleja isiklik netiühendus ja valitud seade, millega on otsustatud koolitusel osaleda (sh ka osaleja IT oskused valitud seadet kasutada).

Uurisime tagasisides ka osalenute rahulolu koolituskeskkonna, ajakava ja info kättesaadavusega st üldise tehnilise korraldusega. 78% vastanutest oli kõigea täiesti rahul ning 21% rahul.



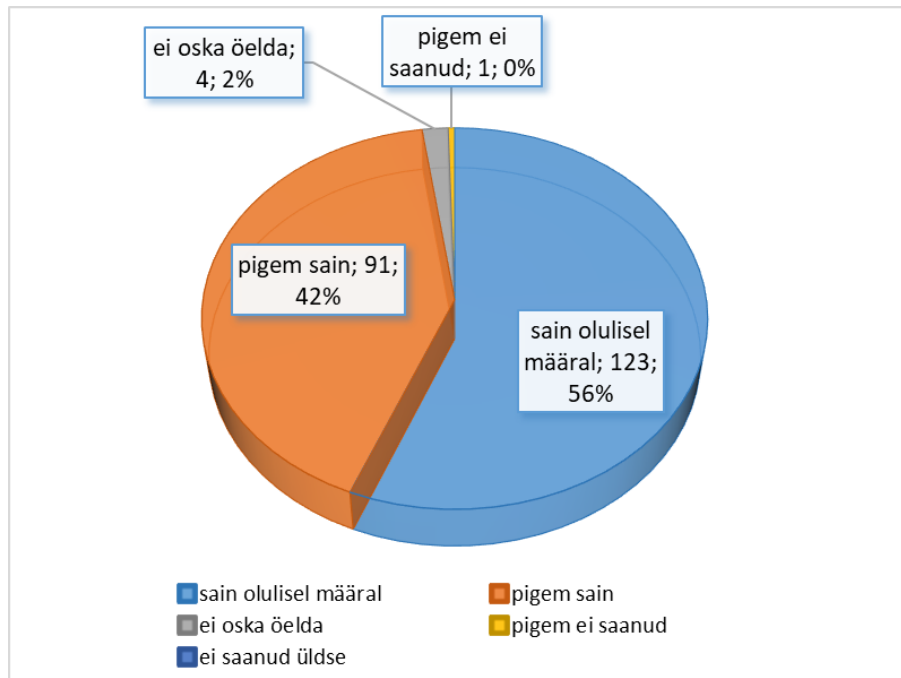
Joonis 37. EMÜ koolitustel osalenute hinnang koolituste korraldusele (n=219).

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 kontaktõpet on veebikoolitusel osalenu jaoks väga oluline aja kokkuhoid st et ei pea kulutama aega sõidu ja sättimise peale. Samuti jõuame veebikoolitustega Eestimaa äärealadeni sh saared, kust Tartusse koolitustele tulemine oleks eriti aja- ja ressursikulukas.

Hinnang teemade uudsusele ja töös kasutatavusele

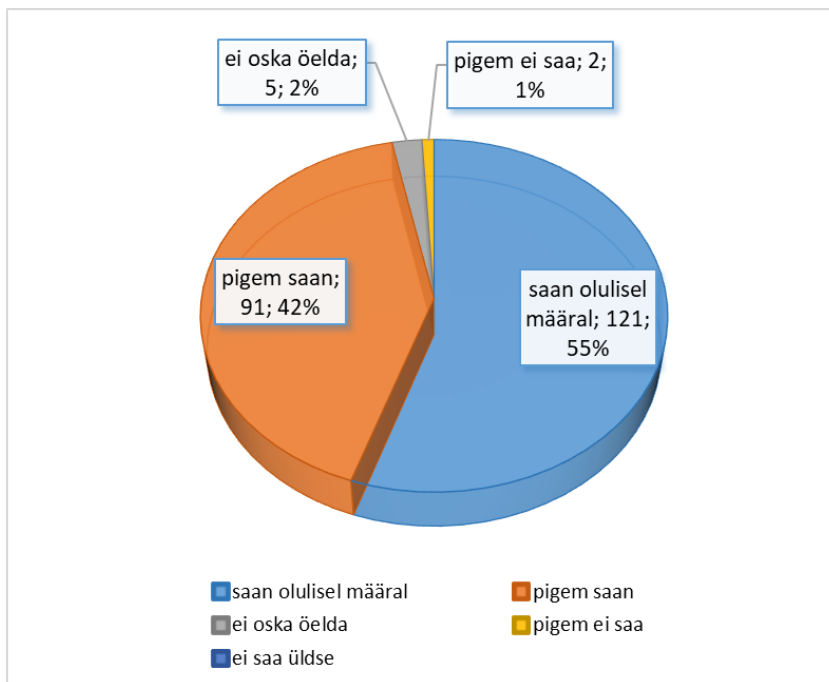
Kui vaadelda uute teadmiste saamist (sain olulisel määral (56%); pigem sain (42%)), siis on näha, et 98% koolitustel osalenutest leidnud enda jaoks läbitud temaatikates ikka midagi uut.



Joonis 38. EMÜ koolitustel osalenute hinnangud uute teadmiste saamisele (n=219).

Väga palju uut saadi teada toidu käitlemise ja bakterite hävimise temperatuuridest, sellest kui oluline on toidu töötlemisel hügieen ning toiduohutuskultuuri olemusest ja vajalikkusest. Samuti enesekontrolliplaanist ja selle osadest ning kõige tootmisega seonduva dokumenteerimisest. Kasulikke teadmisi koguti ka säilivusaja määramisest sh toidu riknemist põhjustavatest patogeenidest. Väga kasulikuks peetakse endiselt viiteid adekvaatse info leidmiseks: raamatud, juhendid, andmebaasid netiaadressid, teabematerjalid (toiduteave.ee ja PTA leheküljelt). Lisaks täpsed juhiseid, kuidas vajaliku infoni mõnel veebilehel jõuda.

Koolitustel omandatud teadmisi hinnati 97% ulatuses igapäevatöös rakendatavateks (55% „sain olulisel määral“; 42% „pigem saan“). 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) õpitud valdkonnas.



Joonis 39. EMÜ koolitustel osalenute hinnangud saadud teadmiste rakendatavusele igapäevatoös (n=219).

Tagasisides küsiti ka, mis võiks olla need koolitusteemad, millest tuntakse puudust?

Väga palju tuntakse huvi **pesukemikaalide** kasutamise kohta sh koristamise uued tehnoloogiad, pesuplaan, kus kasutada aluselist või happelist vahendit, vahupesu jmt. Lisatakse, et koolitustel tihti seda teemat puudutatakse, aga liiga üldiselt ning oodatakse rohkem praktilisi nõuandeid sellel teemal. **Enesekontrollisüsteemi** loomine ja parendamine on endiselt olulised teemad. Mainitakse ka **audititeks** valmistumist.

Aga küsitakse ka koolitusi:

- Bioohutuse erinevad teemad;
- Toksilised ühendid mees ja nende mõju inimesele;
- Keskkonnanõuded ja ringmajandus väiketootmises;
- Mahe teemad sh mahetoitlustus;
- Märgistus;
- Toiduohutusstandardid ja auditeerimised;
- Enesekontrolliplaani koostamine ja auditeerimine mahlatootmises;
- Enesekontrolliplaani detailne koostamine;
- Koduköögi tunnustamise tegevused „puust ja punaseks“;
- Kogukonnaköögi tegevuste seadusandlusega kooskõlla viimine;
- Jäätmemajandus;
- Tööstuslik komposteerimine;
- Parasiidid sh süvitsi ka inimese parasiidid;
- Mahlade ja mahlasegude valmistamine, pakendamine ja säilitamine;
- Jookide (veinide) valmistamine;
- Siidri valmistamine;
- Liha- ja taimetoitude konserveerimine;
- Autoglaavimise ohutus, standardid ja näpunäited;
- Kääritamine ja hapendamine;
- Marjakasvatus ja marjade säilitamine;
- Eluslindude transportimine sh eluslindude import ja eksport;
- Vutid ja vutimunad;

- Toitlustamine kodumajutuses;
- Ulukiliha ja lihatoodete hügieen ja ohutus;
- Suitsulihatoodete valmistamine, hügieen ja ohutus;
- Mittelloomne toit;
- Tapahügieen (vene keeles);
- Tapatoa või väiketapamaja rajamine;
- Enesekehtestamine kvaliteedijuhile sh kuidas vältida kvaliteedijuhi läbipõlemist.

Kokkuvõte

Osalenute hinnangu kohaselt on Maaülikooli koolituste puhul tegemist heade, huvitavate, innustavate, informatiivsete, kompaksete 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 nii uuendatud ülesehitusega kui ka täiesti uusi koolitusi. 98% koolitustel osalenutest on saanud uusi teadmisi (sain olulisel määral (56%); pigem sain (42%)).

Osalejatele meeldis, et õppematerjalid saadeti juba eelmisel päeval ning nendega oli võimalik varem tutvuda. Keskmiselt hinnati koolitused sujuvalt ja korrektselt korraldatuks. Koolitustel osales kokku 383 osalejat (298 erinevat isikut) 198-st erinevast ettevõttest. Koolitusrühmade keskmiseks täituvuseks oli 43 osalejat. Kuigi igatsetakse ka kontaktõpet on veebikoolitusel osalenu jaoks väga oluline aja kokkuvõtteid.

Tagasisides tuntakse väga palju tuntakse huvi pesukemikaalide kasutamise ja puhastamise korraldamise kohta. Lisatakse, et koolitustel tihti seda teemat puudutatakse, aga liiga üldiselt ning oodatakse rohkem praktilisi nõuandeid sellel teemal. Enesekontrollisüsteemi loomine ja parendamine on endiselt olulised teemad. Mainitakse ka audititeks valmistumist.

3.3 Toiduliidu korraldatud täienduskoolitused

Toiduliit korraldas ja TJO Konsultatsioonid OÜ viis 2023. teisel poolaastal läbi 3 toiduohutuse ja kvaliteedijuhtimissüsteeme käsitlevat koolitust. Koolitused toimusid veebipõhisena.

Teise osapoole audiitorite koolitus (tarnijate auditeerimine)

Toimumise aeg: 07.09.2023

Toimumise koht: Zoom-keskkonnas

Osavõtjate arv: 18

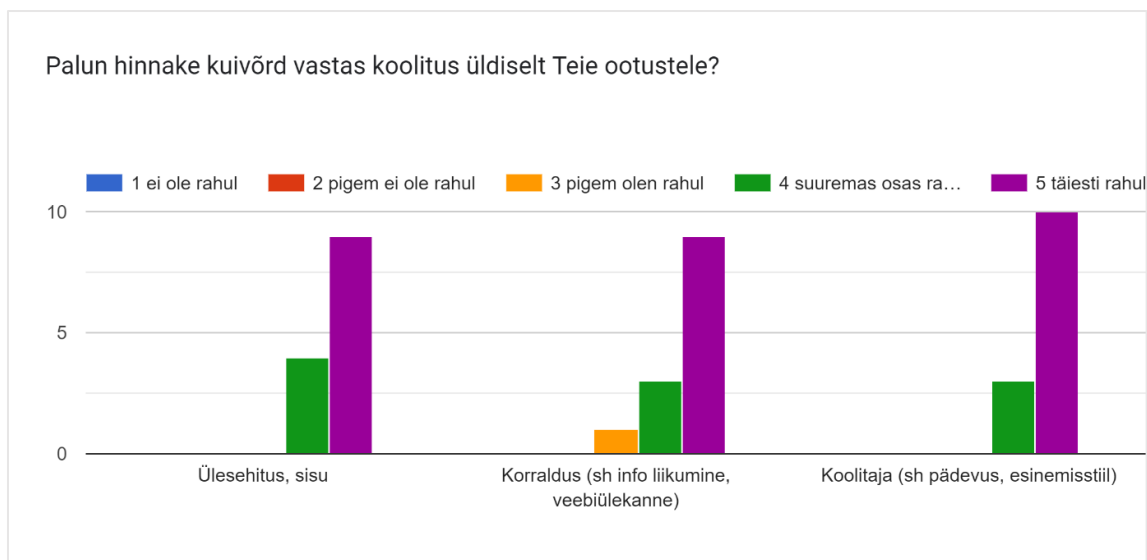
<https://toiduteave.ee/taienduskoolitus-07-09-23-veebis-tarnijate-auditeerimine/>

Koolituse eesmärgiks oli anda osalejatele selge ja praktiline ülevaade, kuidas tarnijate auditeerimist ette valmistada, audititeid läbi viia, saadud tulemusi hinnata ja dokumenteerida. Koolituse viis läbi Tauno-Jussi Onoper.

Osavõtjate tagasiside

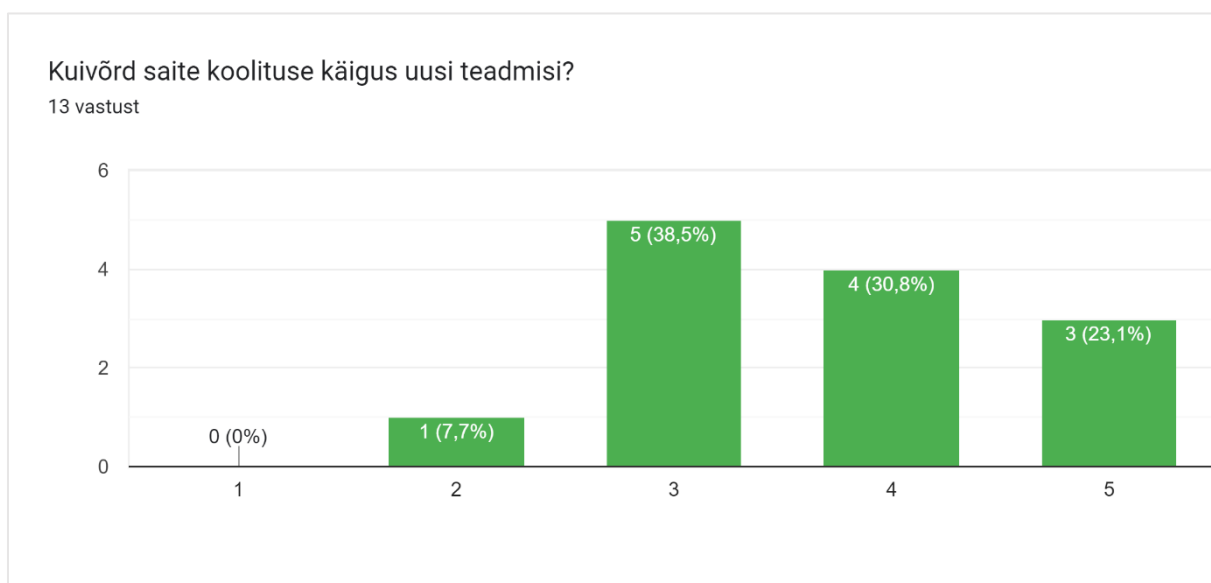
Osaletas 18 inimest, kellest tagasisidevormi täitis 13 (72%). Üldhinnangu kohaselt olid osalejad koolituse ülesehituse, sisu, korralduse ja koolitajaga valdavalt täiesti rahul või suuremas osas rahul.

Tagasisides toodi välja, et oli väga sisukas, ladus ja loogiline koolitus. Märkiti, et meeldis koolitaja laiem lähenemine auditile ning et koolituse käigus tuli välja huvitavaid näiteid, millele tähelepanu pöörata ja mida auditeeritavalt küsida. Samas oleks soovitud ka rohkem elulisi näiteid nt auditeerimiste ja näidis küsimustike kohta, mida kliendile saata. Negatiivsena toodi välja, et koolitusmaterjali oleks tahtnud natuke varem kätte saada (koolitaja annab konsepti päeva lõpus).



Joonis 40. Üldine hinnang „Teise osapoole audiitorite koolitusele (tarnijate auditeerimine)“. Vertikaalteljel vastanute arv (n=13)

Vaid 23% vastanutest märkisid, et said palju uusi teadmisi. Osalejad olid ilmselt juba piisavalt teemaga kursis, mis on samuti positiivne. Samas aga märkisid 12 vastajat, et saavad õpitut täielikult või suurel määral oma igapäevatöös kasutada.



Joonis 41. Hinnang „Teise osapoole audiitorite koolituse (tarnijate auditeerimine)“ käigus saadud teabe uudsusele. Skaala: 1 – ei saanud uusi teadmisi, 5 – sain palju uusi teadmisi. Vertikaalteljel vastanute arv (n=13)

FSSC 22000 nõuetele vastav toiduohutuse juhtimissüsteem

Toimumise aeg: 26.09.2023

Toimumise koht: Zoom-keskkonnas

Osavõtjate arv: 19

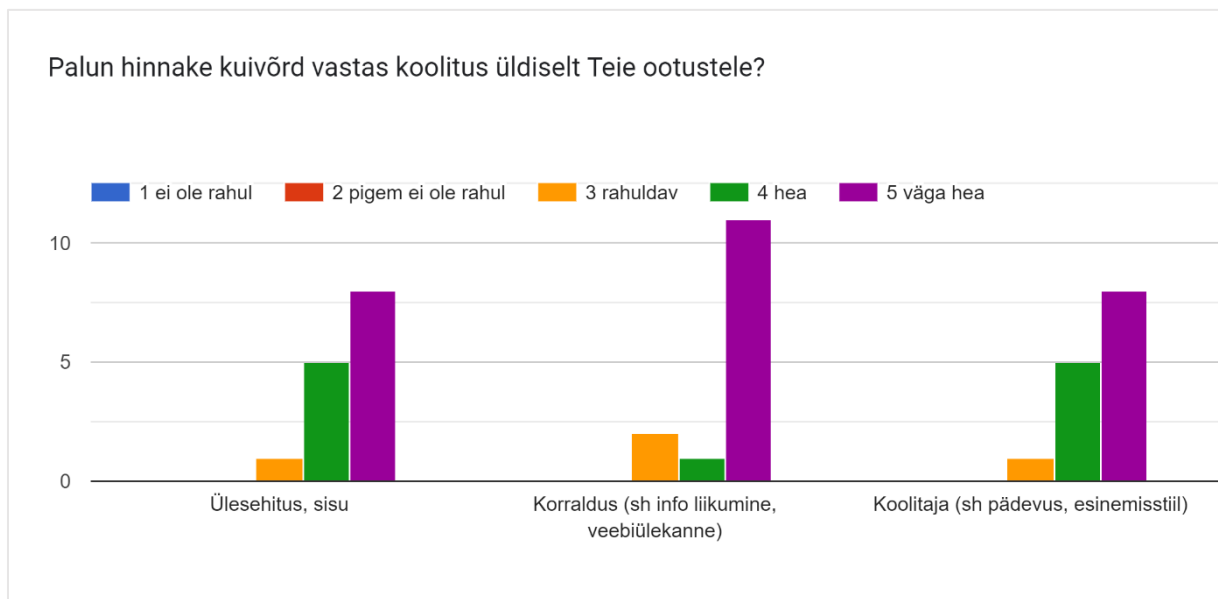
<https://toiduteave.ee/taienduskooolitus-26-09-23-veebis-fssc-22000/>

Koolituse eesmärgiks oli anda osalejatele selge ja praktiline ülevaade, mida tuleb teha FSSC 22000 nõuetele vastava toiduohutuse juhtimissüsteemi väljaarendamiseks oma organisatsioonis. Koolitusel

said osalejad ülevaate FSSC 22000 sertifitseerimisskeemi ja ISO 22000:2018 standardi muutunud nõuetest. Koolituse viis läbi Tauno-Jussi Onoper.

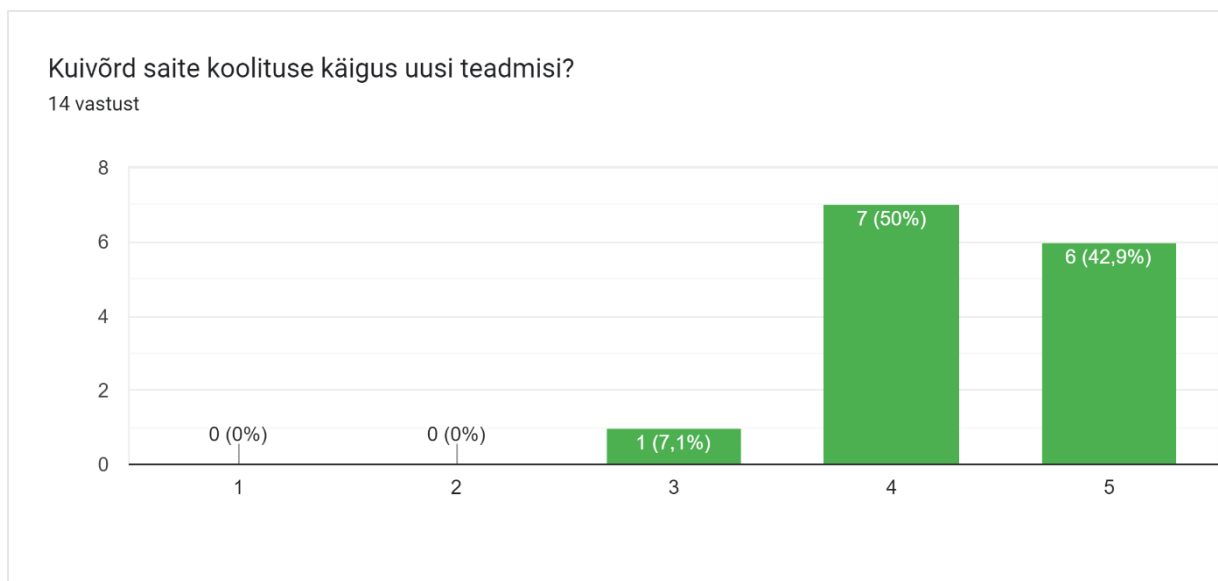
Osavõtjate tagasiside

Osaes 19 inimest, kellest tagasisidevormi täitis 14 (73,7%). Osaesjad hindasid koolituse ülesehitust, sisu, korraldust ja koolitajat valdavalt heaks või väga heaks. Märgiti, et saadi korraga palju uut infot ja et lektor andis sisuka ülevaate teemadest, mis standardi versioon 6 puhul on muutunud ja lisandunud. Taas tuli tagasisidest välja, et koolitaja rääkis arusaadavalt ja selgelt ning oli hästi ettevalmistunud, kuid koolituse konspekti oleks tahtnud koolituse alguses kätte saada, siis oleks koolitust olnud tunduvalt mugavam jälgida ja märkmeid teha.



Joonis 42. Üldine hinnang „FSSC 22000 standardi koolitusele“. Vertikaalteljel vastanute arv (n=14)

Selle koolituse puhul märkis üle 90% vastajatest, et said oluliselt uusi teadmisi. 64% vastas, et saavad õpitut oma töös täielikult kasutada.



Joonis 43. Hinnang „FSSC 22000 standardi koolitusele“ käigus saadud teabe uudsusele. Skaala: 1 – ei saanud uusi teadmisi, 5 – sain palju uusi teadmisi. Vertikaalteljel vastanute arv (n=14)

IFS Food nõuetele vastav toiduohutuse ja kvaliteedijuhtimissüsteem

Toimumise aeg: 31.10.2023

Toimumise koht: Zoom-keskkonnas

Osavõtjate arv: 20

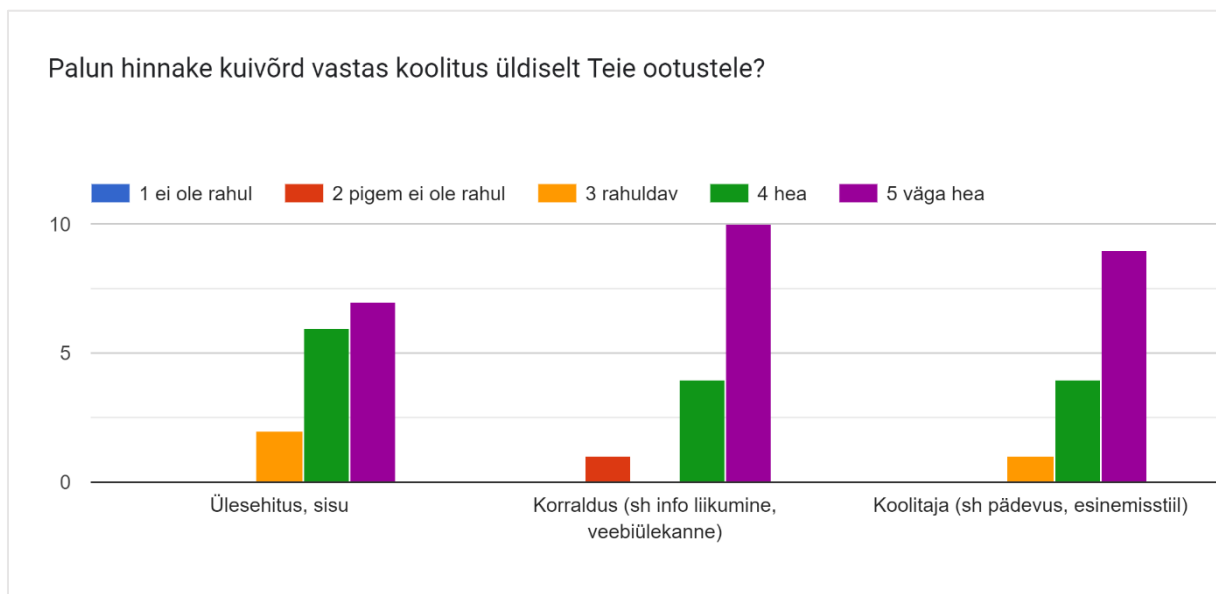
<https://toiduteave.ee/taienduskooolitus-31-10-2023-veebis-ifs-food/>

Koolituse eesmärgiks oli anda osalejatele selge ja praktiline ülevaade, mida tuleb teha IFS Food nõuetele vastava toiduohutuse ja kvaliteedijuhtimissüsteemi väljaarendamiseks oma organisatsioonis. Samuti said osalejad ülevaade IFS Food standardi muutunud nõuetest. Koolituse viis läbi Tauno-Jussi Onoper.

Osavõtjate tagasiside

Osales 20 inimest, kellest tagasisidevormi täitis 15 (75%). Osalejad hindasid koolituse ülesehitust, sisu, korraldust ja koolitajat valdavalt heaks või väga heaks, kuid oli ka rahulolematuid.

Sõnaliselt tagasisides märgiti, et saadi palju kasulikku infot, sai tekitada võrdlusmomente BRC standardiga, anti head teadmised erinevate standardite ja nende vaheliste seoste kohta, oli palju uut infot ja teiste tootmisettevõtete ideid, kuidas mingeid olukordi lahendatud on. Tagasisides heideti ette ka liigselt koolituse põhiteemast kõrvale kaldumist ning saab järeldada, et rahulolamatus oli tingitud sellest, et koolitaja lasi ühel osalejal liigselt domineerida. Toodi välja, et koolitaja on väga tore, hea suhtleja ning pädev, kuid aeg-ajalt annab tunda, et tal puudub praktiline toiduohutusteadust.

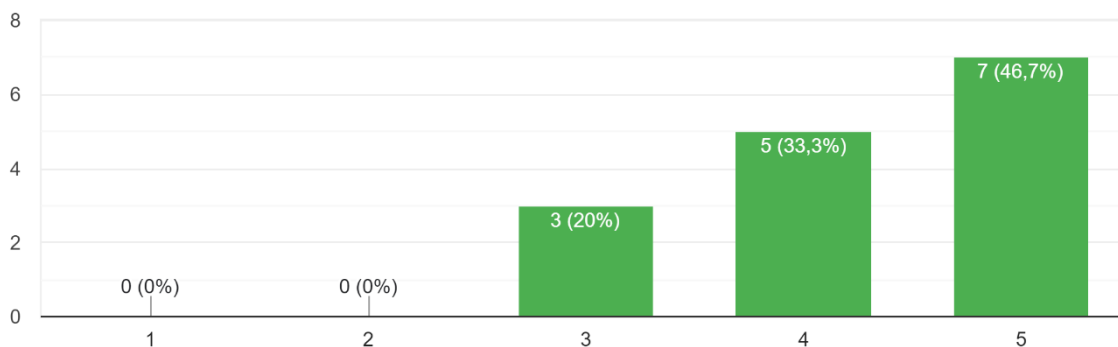


Joonis 44. Üldine hinnang „IFS Food standardi koolitusele“. Vertikaalteljel vastanute arv (n=15)

Selle koolituse puhul märkis ligi 47% vastajatest, et said palju uusi teadmisi. 27% vastas, et saavad õpitut oma töös täielikult kasutada ning suurem osas (40%) vastas, et pigem saab kasutada. Seega domineeris hinnang 4, skaalal 1 – ei ole töös kasutatavad, 5 – on täielikult töös kasutada.

Kuivõrd saite koolituse käigus uusi teadmisi?

15 vastust



Joonis 45. Hinnang „IFS standardi koolitusele“ käigus saadud teabe uudsusele. Skaala: 1 – ei saanud uusi teadmisi, 5 – sain palju uusi teadmisi. Vertikaalteljel vastanute arv (n=15)

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 kuni 20 osalejat. Koolitusi hinnati väga heaks ja kasulikuks, koolitajaid professionaalseteks.

Jätkutegevused: Soov saada toiduohutuse ja kvaliteedijuhtimissüsteemide koolitusi jookseb läbi erinevate sündmuste tagasisidest. Näiteks küsitakse ikka BRC, IFS, FSSC koolitust, kus võrreldakse erinevaid standardeid, koolitus tarnijate hindamiseks sõltuvalt sellest milline sertifikaat on ettevõttes, valideerimise ja verifitseerimise koolitust jms. Märgiti 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. Näiteks sooviti BRC standardi üldine tutvustus ettevõtetele, kellel seda pole.

4. Väljaantud teabematerjalid 2023 II poolaasta

4.1 Tapale suunatavate loomade ja lindude puhtus

Maht: 86 lk

ISBN 978-9916-719-46-6 (pdf)

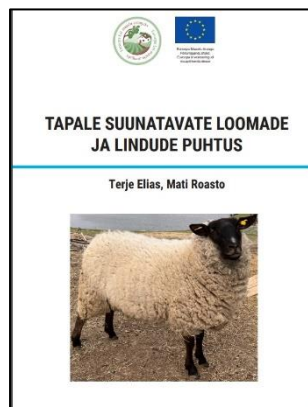
Väljaandja Eesti Maaülikool

Autorid: Terje Elias, Mati Roasto

Avaldatud elektrooniliselt

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

<https://toiduteave.ee/wp-content/uploads/2023/12/Tapale-suunatavate-loomade-ja-lindude-puhtus-veebi.pdf>



Käsiraamatus esitatakse Eestis kasutatavad tapaloomade ja -lindude puhtusklassid ning tuuakse välja erinevaid meetmeid, millega tagada loomade puhtus farmis, transpordil ja tapamajas. Antakse ülevaade teguritest, miks on oluline, et tapmisele suunatud loomad ja linnud oleksid puhtad ning millised ohud kaasnevad mustade loomade ja lindude tapmisega. Käsiraamatusse on lisatud erineva puhtusastmega loomade pilte, et näitlikustada loomade puhtuse hindamise põhimõtteid. Välja on toodud ka nõuded erinevatest õigusaktidest.

4.2 Toidu märgistuse loetavuse ja teksti paigutuse hea tava

Maht: 75 lk

ISBN 978-9916-4-2221-2 (pdf)

Väljaandja Eesti Toiduainetööstuse Liit

Autorid: Ekspertide töörühm

Avaldatud elektrooniliselt

<https://toiduteave.ee/margistamine/wp-content/uploads/2023/12/Toidu-margistuse-loetavuse-ja-teksti-paigutuse-hea-tava-2023.pdf>



Hea tava on välja töötatud koostöös pakendidisainerite ja toidutööstuse esindajatega, et anda märgistuse koostajale ja kujundajale soovitusi hästi nähtava ja loetava märgistuse loomiseks. Praktilised soovitusid on mõeldud eelkõige toiduettevõtetele, kes tegelevad müügipakendis toidu märgistamise, pakendimaterjalide valiku ning disainiga, samuti pakendidisaineritele, kes aitavad ettevõtetel pakendeid välja töötada ja kujundada. Heas tavas käsitletakse loetavust mõjutavaid tegureid, eeskätt teabe asukoha, selle paigutuse ja esitusviisi, tüpograafia ning pakendite ja trükitehnikaga seonduvat. Koostamisel on arvesse võetud 2022. aastal Maaeluministeriumi valitsemisalas toimunud teenusedisaini arenguprogrammi tulemusi. Materjali on koostanud, kujundanud ja visualiseerinud Koor OÜ koostöös Regionaal- ja Põllumajandusministeriumi ning Põllumajandus- ja Toiduametiga.

4.3 Teabelehed toiduohutuse tagamise põhialustest

Kaksteist võtet toiduohutuskultuuri toetamiseks

Maht: 1 lk
 Väljaandja Eesti Maaülikool
 Autor: Katrin Laikoja
 Avaldatud elektrooniliselt:
https://toiduteave.ee/wp-content/uploads/2023/12/Toiduohutuskultuuri_toetamine_2023.pdf



Toiduohutuskultuuri all mõistetakse ühiseid jagatud väärtusi, uskumusi ja norme, mis mõjutavad töötajate mõtteviisi ja käitumist toiduohutuse osas läbi kogu organisatsiooni, igal tasandil (GFSI, 2018). Teabelehel tuuakse välja 12 võtet positiivse toiduohutuskultuuri loomiseks ja toetamiseks.

Allergeeniohje toidu valmistamisel müügiks

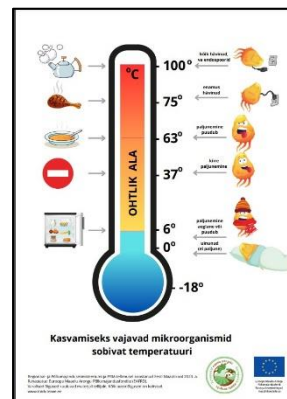
Maht: 1 lk
 Väljaandja Eesti Maaülikool
 Autor: Katrin Laikoja
 Avaldatud elektrooniliselt:
https://toiduteave.ee/wp-content/uploads/2023/12/Allergeeniohje_toidu_valmistamisel_myygiks_2023.pdf



Tundlikul inimesel võib iga toiduaine põhjustada allergilist reaktsiooni, kuid on 14 allergiat ja talumatust põhjustavat toiduainet või -toodet, millele tuleb erilist tähelepanu pöörata ja millest tuleb tarbijat teavitada. Teabelehes nimetatakse need 14 allergeeni ning antakse lihtsad soovitused allergeeniohjeks ning soovimatute allergiajuhtumite ärahoidmiseks.

Kasvamiseks vajavad mikroorganismid sobivat temperatuuri

Maht: 1 lk
 Väljaandja Eesti Maaülikool
 Autor: Katrin Laikoja
 Avaldatud elektrooniliselt:
https://toiduteave.ee/wp-content/uploads/2023/12/Kasvamiseks-vajavad-mikroorganismid-sobivat-temperatuuri_2023.pdf



Teabelehele on koondatud visualiseeritud teave mikroorganismide ellujäämiseks, kasvuks ja hävitamiseks vajaliku temperatuuri kohta.

4.4 Nõuded toitu käitlevale mikroettevõttele

Maht: 28 lk
ISBN 978-9916-4-2226-7 (pdf)
Väljaandja Eesti Toiduainetööstuse Liit
Autorid: Kairi Ringo, Katrin Laikoja
Avaldatud elektrooniliselt



Juhendis käsitletakse toidukäitlemise ettevõtteid, kus peab järgima määruse (EÜ) 852/2004 II lisa kehtestatud hügieeninõuded. Juhendis on kesksel kohal Maaeluministri 25.02.2021 määruses nr 21 „Ettevõtte ehituse, projektlahenduse ja seadmete hügieeninõuded toidu väikesemahulisel käitlemisel“ esitatud mikroettevõtte ehituse, projektlahenduse ja seadmete hügieeninõuded, mis lubavad erisusi üldistest hügieeninõuetest.

4.5 Uuendtoit

Maht: 7 lk
Väljaandja Eesti Põllumajandus-
Kaubanduskoda
Autor: EPKK koostöös Regionaal- ja
Põllumajandusministeeriumiga
Avaldatud elektrooniliselt
https://toiduteave.ee/wp-content/uploads/2023/12/Uuendtoit-teabematerjal_2023.pdf



Tutvustatakse uuendtoidu valdkonda. Selgitatakse mis on uuendtoit ja kuidas käib selle lubamine Euroopa Liidu turule. Antakse põhjalik ülevaade erinevatest uuendtoiduga seotud teabeallikatest.

5. Veebiseminarid/loengud 2023 II poolaasta

Avaldatud on 5 uut videoloengut ja 3 seminari salvestust.

Oktoobris salvestati 3 veebiseminari Eesti Põllumajanduse Aastanäituse raames.

11.10 veebiseminar: [Kuidas kujunevad toidu hinnad?](#)

12.10 veebiseminar: [Kas toiduraiskamine on uue ajastu mood?](#)

12.10 veebiseminar: [Kes katab meie toidulaua kriisiajal?](#)

Novembris 2023. a salvestatud videoloengus räägib Eesti Maaülikooli toiduhügieeni ja rahvatervise professor Mati Roasto teemal „Salmonella (liha)patogeenina“.

<https://youtu.be/Oi5u2Re1ZEo?si=wbqLKdP7vj1HOLDb>

Detsembris 2023 salvestatud videoloengus tutvustab Eesti Maaülikooli lektor Katrin Laikoja toiduohutuskultuuri olemust ning võimalusi selle kujundamiseks ja hindamiseks.

<https://youtu.be/NfAP5ljuQRA?si=GoZXc6OSBpzhgAA>

Eesti Maaülikooli biomeditsiini ja toiduhügieeni õppetooli toiduhügieeni ja -ohutuse üksuse kaasprofessor Terje Elias (PhD) räägib oma videoloengus nitraatidest ja nitrititest köögiviljades. Teemat palju uurinud teadlane selgitab, millest sõltub see, kui palju neid aineid köögiviljades ja mahlades sisaldub ning mida saame teha sisalduse vähendamiseks. Loeng on salvestatud 2023. aasta detsembris.

https://youtu.be/s1VRHbO_Sy0?si=i6cJ1daaKxHr912q

Riigi Laboriuuringute ja Riskihindamise Keskuse (LABRIS) riskihindamise osakonna juhtivspetsialist Jüri Ruut räägib videoloengus glükoalkaloidide sisaldusest kartulis ning selle vähendamise võimalustest. Samuti tutvustab ta LABRISes läbiviidud kartulites sisalduvate glükoalkaloidide saadavuse hindamise tulemusi.

https://www.youtube.com/watch?v=B6sJdQHI_og

Tervise Arengu Instituudi toitumise- ja liikumise osakonna vanemspetsialist Hanna Alajõe räägib videoloengus miks toidu koostise parandamine on oluline ning millised on Eestis seni tehtud sammud ja tulevikus planeeritavad tegevused. Ta räägib ka toidu koostise pakendipõhise kaardistamise tulemustest.

<https://www.youtube.com/watch?v=83rjrQGyHq4>