

Lisa 5: Toidu ja toiduohutuse valdkond 2024. aastal

Toidu ja toiduohutuse valdkonnas toimus ÜhendPIP-2 raames kokku 17 üritust

- 28. veebruar Videoloeng Toidu märgistuse loetavuse ja teksti paigutuse hea tava
- 1. märts Toidupatogeenide ülekandeteed, kasvu mõjutavad faktorid ning ohu minimeerimise võimalused
- 7. märts Toiduhügieen ja enesekontroll eraelamus toidu valmistamisel
- 15. märts Toidu kestvuskatsed ning tõese säilimisaja määramine
- 22. märts Toiduhügieen ja -ohutus, algaste
- 04. aprill Toidualane teave algajatele
- 16. aprill Toiduainetööstuse aastakonverents + salvestus
- 19. aprill Enesekontrollisüsteemi loomine ja auditeerimine
- 25. aprill Arukas külaturism – toitlustuse korraldamise võimalused
- 30. aprill Suitsutatud lihatoodete valmistamine
- 3. mai Patogeenide algallikate välja-selgitamine toidukäitlemise ettevõtetes
- 16. mai Toiduohutuse õiguaktid ja järelevalve
- 17. mai Säilivusaegade määramine, kestvuskatsed
- 23. mai Allergeeniohje toidukäitlemisettevõtte enesekontrolliplaanis
- 07. juuni Toiduohutuse aastakonverents Teaduspõhine toiduohutus
- 12. juuni Kvaliteedijuhtimissüsteemi siseaudiitorite täiendkoolitus
- 14. juuni Tapale suunatavate loomade ja lindude puhtus

Videoloeng Toidu märgistuse loetavuse ja teksti paigutuse hea tava

Aeg: 28. veebruar 2024

Korraldaja: Maaelu Teadmuskeskus

Vidoloeng on avaldatud toiduteave You-tube kanalis:

<https://www.youtube.com/watch?v=4s9cJBkePW8> ning nii pikk.ee kui toiduteave.ee veebis

Sisu kokkuvõte: 2022. aasta maikuus startis Regionaal- ja Põllumajandusministeeriumi valitsemisala teenusedisaini arenguprogramm. Poole aasta jooksul tegeles iga arenguprogrammis osalenud meeskond ühe oma valdkonna murekohaga. Koostöös otsiti lahendusi, rakendades selleks teenusedisaini meetodikat ja disainmõtlemist. **Selge märgistuse meeskonna** fookus oli pakenditel toidu kohta esitatava teabe loetavusel, kuna Eesti tarbijate seas tehtud uuringud näitavad, et rahulolematust pakenditel esitatud teabe loetavusega on märkimisväärne. Arenguprogrammi vältel sai selgeks, et kõige suuremat kasu nähakse visuaalses materjalis, mis võiks märgistuse tegijaid selles protsessis toetada – nii jõudiski meeskond hea tava ideeni ja teostuseni.

Toidupatogeenide ülekandeteed, kasvu mõjutavad faktorid ning ohu minimeerimise võimalused

Aeg: 1. märts 2024

Korraldaja: Eesti Maaülikool

Koht: Maaülikooli videosilla vahendusel BigBlueButton keskkonnas.

Lektor: Mati Roasto

Teave veebis: <https://www.pikk.ee/sundmus/toidupatogeenide-ulekandeteed-kasvu-mojutavad-faktorid-ning-ohu-minimeerimise-voimalused-veebipohine-kursus-2/>

Osalenute arv: Koolitusele registreerus ja osales 33 osalejat. Kolmandik registreerunud osalejatest töötas mõnes sellises ettevõttes, mis tegeles peamiselt lihatoodete tootmise ja säilitamisega. 5 osalejat oli registreerunud ettevõtetest, mis tegeles maiustuste tootmisega. 4 osalejat tegelesid pagaritoodete tootmisega. Lisaks oli esindatud veel puu- ja köögiviljade töötlemise, piimatoodete tootmise, õlletootmise, konserve valmistamise, valmistoitude tootmise, jaekaubanduse, plasttaara tootmise, toiduettevõtete nõustamise ja teadus- ja arendustegevusega ning biotehnoloogia vallas tegeleva ettevõtte esindajad.

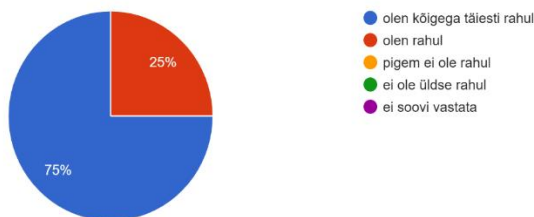
Sündmuse lühikirjeldus: Koolituse eesmärgiks oli anda ülevaade olulisematest toidupatogeenidest nende ohtlikkusest, kasvuparameetritest, levikuteedest ning ohjamise meetoditest.

Käsitletud põhiteemad:

- Toidupatogeenide olulisus rahvatervise tasandil;
- Eestis ja EL-s olulised toidupatogeenid ning nendest tingitud haigusjuhud;
- Toidutekkelised haiguspuhangud EL-s;
- *Salmonella enterica*, *Campylobacter spp*, *Listeria monocytogenes*, STEC jt. toidupatogeenid k.a. nende allikad, ülekandeteed ning riskide vähendamise ja ohjemeetmed.

Tagasiside: Koolitusele andis tagasisidet 16 osalejat. 56,3% vastanutest jäid lektorite, koolituse sisu ja õppematerjalidega täiesti rahule ja 37,5% rahule.

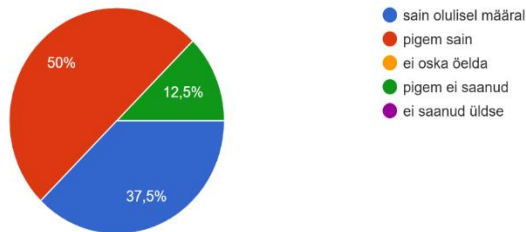
1. Palun hinnake, kas jäite koolitaja, koolituse sisu ja õppematerjalidega rahule?
16 vastust



Tagasisides kirjutati, et koolitaja rääkis huvitavalt ning tõi palju elulisi näiteid, materjalid olid põhjalikud ning andsid väga hea ülevaate. Kiideti, et koolitaja on suurepärase ja pädev ning oskas rasket teemat arusaadavalt edasi anda. Uusi teadmisi sai koolitusest olulisel määral 50% vastanutest, pigem sai 37,5%. 12,5% (2 vastajat) hindasid, et nad ei saanud koolitusest uusi teadmisi.

2. Palun hinnake, kas saite koolituselt uusi teadmisi?

16 vastust

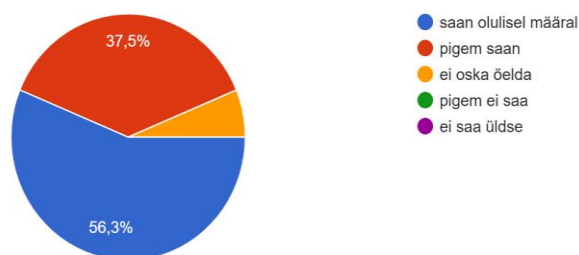


Uue teadmisenä toodi välja nt erinevate patogeeni tähtsus toidupatogeeni, nende levik ja hoidumise võimalused (Salmonelloos, Listeria spp). Uue teadmisenä mainiti ka infot statistiliste uurimuste kohta. Kuigi 2 osalenut hindasid, et nad ei saanud koolituselt uusi teadmisi, kirjutati ka seda, et vaatamata sellele, et samalaadsetel koolitustel on ka varasemalt osaletud, leidub alati midagi uut ning alati on hea juba kuulnud teemasid ka meelde tuletada.

Oma igapäevatoos saab õpitud rakendada olulisel määral 56,3%, pigem saab 37,5% ja 6,3% (1 vastanu) ei osanud öelda.

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

16 vastust



Kirjutati, et kõik õpitu oli otseselt tööga seonduv kuna töötlemine erinevaid toiduaineid igapäevaselt. Plaaniti nt patogeeni ohjeldamiseks täiendada sanitatsiooni skeemi ja tsoonide vahelist liikumist. Aga kirjutati ka seda, et koolituspäevast saadi uusi teadmisi selle kohta, millest hoiduda ja mida kontrollida.

Arutelu seminariruumis oli täiesti olemas. Kuna koolitus andis osalejatele võimaluse mõelda ja arutleda toidupatogeeni ennetamise, otsimise ning hävitamise teemadel, siis võib hinnata, et koolitus täitis oma eesmärgi antud sihtgrupile.

Ettepanekud uuteks koolitusteks:

- Koolitusteemad katavad minu huvi antud teema vastu, teie poolt tuleb järjest antud eriala koolitusi, kust saab osa võtta.
- Toidupakendite tootmishügieen.
- Proovide võtmine koolitus.
- Enamus koolitusi on seotud patogeensete mikroobidega, kuid võiks olla koolitus hügieeniga seotud mikroobidega kohta, nende levimisest, probleemidest (biokile, des. resistentsus jne).

Toiduhügieen ja enesekontroll eraelamus toidu valmistamisel

Aeg: 7. märts 2024

Korraldaja: Eesti Maaülikool

Koht: Maaülikooli videosilla vahendusel BigBlueButton keskkonnas.

Lektor: Katrin Laikoja

Teave veebis: <https://www.pikk.ee/sundmus/toiduhugieen-ja-enesekontroll-eraelamus-toidu-valmistamisel-veebikoolitus/>

Osalenute arv: Koolitusele registreerus ja osales 29 osalejat. Antud koolitusel osalejaid kirjeldab kõige paremini see, et enamik neist olid toidutootmisega alles alustavate ettevõtete esindajad. 10 osalejat tuli toitlustamisega tegelevast ettevõttest (nt restoran, majutusettevõtte, turismitalu, eralasteaed vmt). 8 osalejat märkisid, et esindavad mõnda toidu kasvatamisega tegelevat ettevõtet. 2 osalejat oli lihatootmisega ettevõttest ja 2 pagaritoodete tootjat. Lisaks veel mesinik, müsli valmistaja ja päikeseenergia kuivatite abil toidu kuivataja.

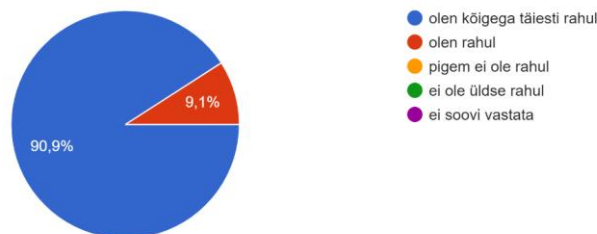
Sündmuse lühikirjeldus: Koolituse eesmärgiks oli anda ülevaade enesekontrolli olemusest ja toiduhügieeni tagamise võtetest toidu käitlemisel eraelamus.

Käsitletud põhiteemad:

- Eraelamus toidu valmistamine
- Toidukäitleja kohustused (toidu ohutus, enesekontroll, jälgitavus jne) ja vastutus
- Enesekontrolliplaani koostamise juhend, enesekontrolli põhimõtted, eeltingimusprogrammid ja HACCP
- Toiduhügieeni põhimõtted
- Mikroorganismid ja nende kasvu ja paljunemist mõjutavad tegurid
- Toiduainete kaudu levivad haigused, toidumürgistused ja -infektsioonid
- Toidu füüsikaline, keemiline ja mikrobioloogiline saastumine ja selle vältimine
- Puhastamine, desinfitseerimine
- Toidukäitlemisruumi korrashoid, kahjuritõrje
- Isiklik hügieen

Tagasiside: Koolitusele andis tagasisidet 22 osalejat. 90,9% vastanutest jäid lektorite, koolituse sisu ja õppematerjalidega täiesti rahule ja 9,1% (2 osalejat) rahule.

1. Palun hinnake, kas jäite koolitaja, koolituse sisu ja õppematerjalidega rahule?
22 vastust

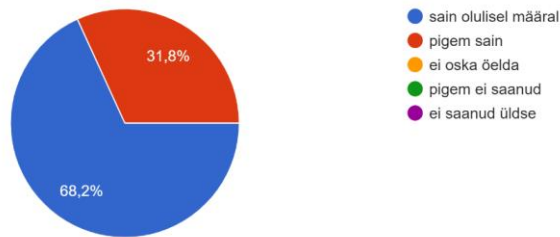


Tagasisides kirjutati, et lihtne oli kuulata ja kaasa mõelda, väga hea lektor. Hästi kokkuvõtlik info ja palju täpsustavaid lisamaterjale. Väga põhjalik koolitus! Lektorit kiideti, kui head spetsialisti, kes teab millest räägib ja suudab teemat kenasti edasi anda. Head, elulised ja arusaadavad näited ja selgitused. Hästi loogiliselt ja lihtsalt seletused keerukatele toidu saastumise teemadele.

Uusi teadmisi sai koolituselt olulisel määral 68,2% vastanutest, pigem sai 31,8%.

2. Palun hinnake, kas saite koolituselt uusi teadmisi?

22 vastust



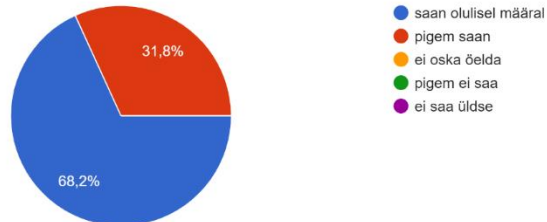
Uue teadmisenä toodi välja nt see, et kui muidu mõtlesin, et eraldi ruumi loomine toiduainete käitlemiseks on lihtsam valik, siis selgus, et see on hoopis keerulisem. Hea meeldetuletus ja arusaam erisustest koduköögi ja tavatootmise vahel. Kiideti viiteid, kust mida vaadata ja millised materjalid on kõigile kättesaadavad riigi poolt.

Lisati veel nt, et keemilise saastumise teema on alati keeruline- see sai oluliselt selgemaks. Sain uusi teadmisi ka seadusandluse lihtsustamise osas. Ja muidugi on oluline tead kust mida leida, et ei tekiks lootusetuse tunnet :-). Üks osalenu kirjutas, et enne koolitust ei teadnud, et allergeenid peab eraldi välja tooma.

Oma igapäevatoos saab õpitut rakendada olulisel määral 68,2% ja pigem saab 31,8%.

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

22 vastust



Kirjutati, et toiduohutuslaseid teadmisi saab alati igapäevaelus kasutada. Pean omas ettevõttes dokumendid ja süsteemid korda tegema sh enesekontrolliplaani koostamine. Lisati nt et tekkis soov vaadata taas üle oma enesekontrolliplaan ja võrrelda värskendatud teadmiste põhjal, et kas see, mida teeme, on ikka piisav, et kõik ümberringi terveks jääksid. Aga kirjutati ka, et olen uuendamas oma töö süsteeme/korraldust ja selleks ma ka soovisin sellel koolitusel osaleda.

Arutelu seminariruumis oli täiesti olemas. Räägiti nt sellest, mis vahe on toitlustamisel kodukohvikute päeval ning toidu müümisel nt laadal. Missugune dokumentatsioon missuguses olukorras peab olema. Aga räägiti ka toidu säilitamisest ja säilimisaegade määramisest, toitumislase teabe esitamise kohustusest, pakendi märgistamisest (käsitöö vs käsitsi valmistatud) ning võõrapärase nimega sisse toodud toiduainete puhul eestipärasema nime kasutamisest.

Kuna koolitus andis osalejatele võimaluse mõelda ja arutleda erinevate toidujääkide väärindamise võimaluste üle ning pakkus põnevaid uusi ideid, võib hinnata, et koolitus täitis oma eesmärgi antud sihtgrupile.

Ettepanekud jätkutegevusteks: Praktilised õppetunnid inimestelt, kes ise oma kodus müügiiks toitu valmistavad oleksid väga kasulikud ja inspireerivad.

Toidu kestvuskatsed ning tõese säilimisaja määramine

Aeg: 15. märts 2024

Koht: Koolitus toimus maaülikooli videosilla vahendusel BigBlueButton keskkonnas.

Korraldaja: Eesti Maaülikool

Lektor: professor Mati Roasto

Teave veebis: <https://www.pikk.ee/sundmus/toidu-kestvuskatsed-ning-toese-sailimisaja-maaramine-veebikoolitus/>

Osalenute arv: Koolitusele registreerus 62 ja osales 50 osalejat. Umbes poole koolitusel osalejatest moodustasid toidu toorme kasvatamisega seotud ettevõtete esindajad nt puu- ja köögiviljade kasvatajad, töötajad ja säilitajad. Kuid esindatud olid ka liha- ja piimatoodete tootjaid, leiva- ja kondiitritoodete tootjaid sh müsli valmistaja, jookide valmistajaid (tee, kohv, õlu) ning toitlustamisega tegelevate ettevõtete esindajaid.

Sündmuse lühikirjeldus: Koolituse eesmärgiks oli anda ülevaade toidu kestvuskatsete teostamise alustest ning toidu säilimisaja määramisest.

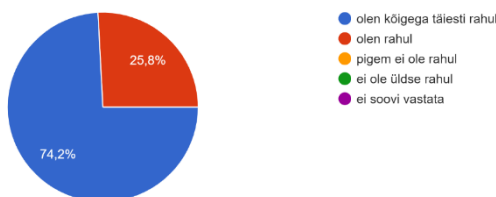
Käsitletud põhiteemad:

- Toidu säilitamisaja määramisega seonduv seadusandlus ja selle tõlgendamine
- Toidu säilimisajaga seonduvad terminid ning nende tähendus
- Toidus mikroorganismide kasvu mõjutavad tegurid
- "Kõlblik kuni" või "Parim enne" tähendus ja rakendamine
- Toidu riknemise viisid ja selle mõju toidu ohutusele ja kvaliteedile
- Toidu mikrobioloogilised kriteeriumid
- Toidu säilimisaja määramise otsesed ja kaudsed meetodid
- Toidu säilimisaja määramise etapid, kestvuskatsete läbiviimine
- Kestvuskatsete proovivõtuvalim ja analüüsid
- *L. monocytogenes*'e olulisus valmistoitude kestvuskatsete planeerimisel.

Tagasiside kokkuvõte: Koolitusele andis tagasisidet 30 osalejat. 74,2% vastanutest jäid lektori, koolituse sisu ja õppematerjalidega täiesti rahule ja 25,8% rahule. Koolitust hinnati väga põhjalikuks, ladusaks ja huvitavaks. Õppematerjalid olid õppejõu poolt hästi koostatud ning osalenutele meeldis, et need saadeti juba eelmisel päeval ette.

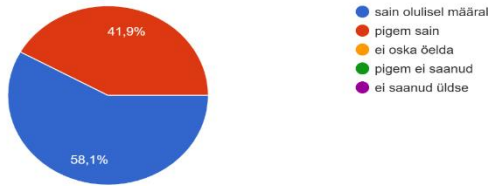
Kuna koolitusel osales nii alles alustavaid kui ka juba pikaajalise toidutootmise valdkonnas töötamise kogemusega inimesi, siis kirjutai nt ka nii: „Kuna mul puudub varasem kokkupuude toidu/toiduohutuse teemadega, siis paljud mõisted olid võõrad ja pidin neid googeldama. Ilmselt oleks pidanud materjalidega eelnevalt tutvuma. Muus osas oli koolitus väga mõnusalt jälgitav.“

1. Palun hinnake, kas jäite koolitaja, koolituse sisu ja õppematerjalidega rahule?
31 vastust



Uusi teadmisi sai koolituselt olulisel määral 58,1% vastanutest, pigem sai 41,9%.

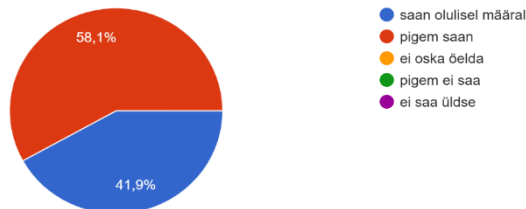
2. Palun hinnake, kas saite koolituselt uusi teadmisi?
31 vastust



Kirjutati, et koolitus andis teemast tervikpildi ning saadud teadmised aitavad teha just toiduohutuse ja enesekontrolli raames vajalikke tegevusi. Kirjutati veel, et õppematerjalis oli väga palju teemat käsitlevat olulist teavet, mida on plaanis nüüd peale koolitust põhjalikumalt uurima ja rakendama hakata.

Oma igapäevatoos saab õpitut rakendada olulisel määral 41,9% ja pigem saab 58,1%.

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



Saadud teadmisi plaaniti hakata kasutama igapäevases töös, kuna kirjutaja töötas laboris, kus teostatakse ka kestvuskatseid. Aga kirjutati ka nii: „Pole kindel, et neid katseid tegema hakkavad, aga julgust seda ära otsustada on nüüd kindlasti rohkem! Või vähemalt tean, mis puhkudel on see vajalik.“ Lisaks kirjutati, et tuleb teha uuendusi olemasolevas dokumentatsioonis, tuleks loendada ja tuvastada listeeriat, uurida E. Coli-t.

Üks väiketootja kirjutas aga, et kuna ta toodab hetkel vähe, käsitsi ja ilma säilitusaineteta pagari- ja kondiitritooteid, on teema tema jaoks väga aktuaalne, kuna plaanis on tootmismahu suurendamine.

Arutelu seminariruumis oli olemas. Küsimusi küsiti. Kuna koolitus andis osalejatele võimaluse mõelda ja arutleda säilivusaja määramise ning kestvuskatsete teostamise teemadel, pakkudes osalejatele uusi mõtteid, võib hinnata, et koolitus täitis antud sihtgrupile oma eesmärgi.

Ettepanekud uuteks koolitusteks:

- Kuivatatud tooraine säilivusajad.
- Võiks teha A4 infolehe Pseudomonas aeruginosa kohta. Oli praktikas hiljuti vaja.
- Joogivee analüüsid ja vee proovivõtt.
- Säilitamine on nii lai teema, et tuleb korduvalt kuulata.
- Kas suitsutatud tooted on kahjulikud?
- Võiks rohkem rääkida Listeria monocytogenesist.
- Värskeste puu- ja köögiviljade säilitamise ja müümisega kaasnevad bioloogilised ohud: nt pakendites lõigatud salatiled, seemned jne.

Toiduhügieen ja -ohutus, algaste

Aeg: 22. märts 2024

Koht: Koolitus toimus Maaülikooli videosilla vahendusel BigBlueButton keskkonnas.

Korraldaja: Eesti Maaülikool

Lektor: Katrin Laikoja

Osalejad: Koolitusele registreerus ja sellel osales 71 osalejat. Seekordset koolitusrühma iseloomustas tõeline valdkondlik mitmekesisus. Esindatud olid nii piimatoodete tootjad, pagaritoodete tootjad, lihatootjad, köögiviljade ja puuviljade (marjade) kasvatajad, üritustel toilitustajad, turismitalud, toidukohad (kohvik, restoran), jaemüüjad ning ka puhastus-vahendite tootjad. Väga mitme ettevõtte puhul oli osalema tulnud mitmekesi, meeskonnana.

Teave veebis: <https://www.pikk.ee/sundmus/toiduhugieen-ja-ohutus-algaste-veebikoolitus/>

Sündmuse lühikirjeldus: Koolituse eesmärgiks oli anda baasteadmised toiduhügieeni põhimõtetest ja toidu käitlemisega seotud kohustustest ja vastutusest.

Käsitletud põhiteemad:

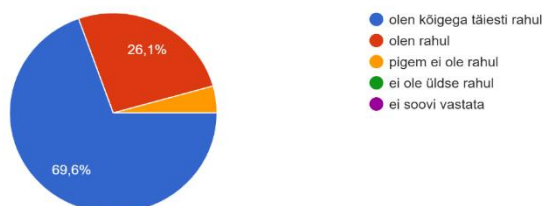
- Toitu käsitlevad õigusaktid;
- Toiduhügieeni põhimõtted;
- Toidukäitleja kohustused (toidu ohutus, enesekontroll, jälgitavus jne) ja vastutus;
- Enesekontrolli põhimõtted, eeltingimusprogrammid ja HACCP;
- Mikroorganismid ja nende kasvu ja paljunemist mõjutavad tegurid;
- Toiduainete kaudu levivad haigused, toidumürgistused ja -infektsioonid;
- Toidu füüsikaline, keemiline ja mikrobioloogiline saastumine ja selle vältimine;
- Puhastamine, desinfitseerimine;
- Tootmisruumide korrashoid;
- Kahjuritõrje;
- Isiklik hügieen.

Tagasiside: Koolitusele andis tagasisidet 47 osalejat. 69,6% vastanutest jäid lektorite, koolituse sisu ja õppematerjalidega täiesti rahule ja 26,1% rahule. 4,3% (2 vastanut) arvasid, et nad pigem ei ole rahul.

Kirjutati, et koolitaja viis koolituse läbi väga põhjalikult. Arusaadav ja lihtsalt jälgitav sisu. Väga selged ja konkreetsed vastused küsimustele ja materjalid ajakohased. Lisaks infot, kust veel saab lisa lugeda ja otsida, kellel mis vajadus peaks olema. Filmiklipp bakteritest oli tore.

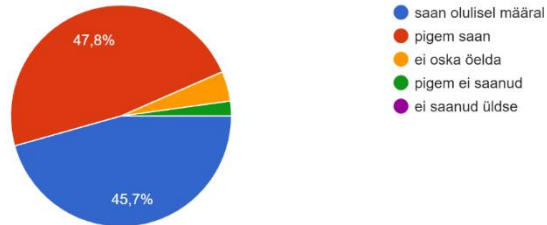
Aga arvati ka seda, et koolituse sisus oli liialt palju peatumist seadusandlusel („algtasemel on meil vajadus teadlik olla hügieenist ja ohutust tootmisest, seadusandluse nõuded annab meile teada spetsialist“).

1. Palun hinnake, kas jäite koolitaja, koolituse sisu ja õppematerjalidega rahule?
46 vastust



Uusi teadmisi sai koolituselt olulisel määral 45,7% vastanutest, pigem sai 47,8%. 2 vastanut ei osanud öelda ning 1 vastanu arvas, et pigem ei saanud.

2. Palun hinnake, kas saite koolituselt uusi teadmisi?
46 vastust

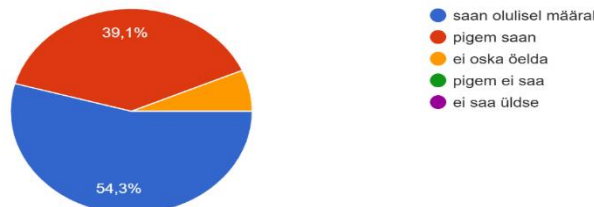


Kuna tegemist oli toiduhügieeni algastme koolitusega, siis nii mitmegi osalenu jaoks oli tegemist teadatumtud toiduohutuse põhitõdede kordamisega („Pigem meeldetuletused, kuna varasemalt osaletud ning pikalt erialal töötatud“). Samas aga lisati, et kuigi olen varem koolitustel osalenud, siis üldine info pole võõras, aga paljud välja toodud näited, neid polnud uudistes kuulnud või ei ole kursis statistikaga. Kuigi olen toiduainetetööstuses töötanud üle 40 aasta, pakuvad sellelaadsed teemad alati huvi ja ikka on midagi uut.

Päris uue teadmisenäena toodi välja toiduainete säilivus ja hoiustamise protsessid, jälgitavus, dokumenteerimine, uuenenud seadused, nõuded materjalidele, mütsi kandmise vajalikkus, toiduainete säilitamise temperatuurid, haiguste sümptomid ja tekkepõhjused, allergeenid, bakterite paljunemine ja areng.

Oma igapäevatöös saab õpitut rakendada olulisel määral 54,3%, pigem saab 39,1% ja 6,5% (3 vastanut) ei osanud öelda.

3. Palun hinnake, mil määral saate õpitut rakendada igapäevatöös?
46 vastust



Kirjutati, et toiduainetetööstuses hügieen väga oluline ning edaspidi püütakse rohkem jälgida hügieenireegleid. Lubati täiendada oma ettevõtte enesekontrolliplaani.

Aga kirjutati ka nii „Saad koostada plaani ja ladustamise nõuded toodangule, hea on teada, mida täpselt silmas peab pidama ja kust otsida lisainformatsiooni. Igapäeva töös saab juhtida tähelepanu ja märgata rohkem. Oluline on ära hoida saastumise kohad ning teavitada kahtlastest olukordadest.“. Samas mikrobioloogidele on toiduohutus igapäevane töö.

Arutelu seminariruumis oli täiesti olemas. Küsimusi küsiti palju. Kuna koolitus andis osalejatele võimaluse mõelda ja arutleda toiduohutuse teemadel, võib hinnata, et koolitus täitis oma eesmärgi antud sihtgrupile.

Ettepanekud uuteks koolitusteks:

- Enesekontrolliplaani üksikasjalik koostamine või mõni kodukööki alles nullist planeerivale inimesele "puust ette ja punaseks" koolitus. Praegused koolitused on natuke rohkem juba tegutsevate ettevõtete jaoks vist siiski mõeldud.

- Toiduainete etikettide koostamine/lugemine vms.
- Roheteemad.
- Vajadus on alati koolituste, infotundide või seminaride järgi, mis hõlmavad nt taimekasvatusestevõtete eripärasid, samuti tööohutus.
- Soovin alustada puuvilja- ja marjakultuuridest hoidiste tootmist ja oleksin väga -väga huvitatud mõnest koolitusest, mis käsitleks just mooside/mahlade/siirupite tootmise tehnoloogiatega seotud teemasid. Samuti pakendamise ja märgistamisega seotud koolitus oleks vajalik.

Toidualane teave algajatele

Toimumise aeg: 4. aprill 2024

Koht: Tallinnas, Tallinna Teeninduskooli ruumides, Majaka 2

Koolituse läbiviija: Eesti Toiduainetööstuse Liit

Koolitajad: Hellika Kallaste, Evelin Kivima ja Külli Johanson ReM toiduohutuse osakonnast, Tiiu Rand PTA toiduosakonnast, Kairi Ringo toidu märgistamise e-käsiraamatu tekstide koostaja, infopäeva moderaator

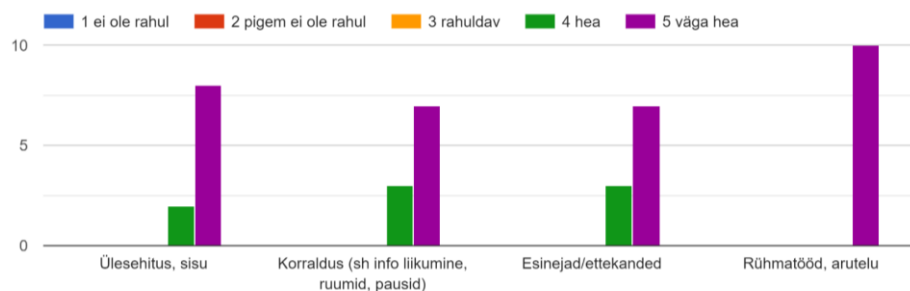
Teave veebis: <https://www.pikk.ee/sundmus/infopaev-toidualane-teave-algajatele/>

Osalejad: 35 inimest

Lühikirjeldus: Käsitletud teemad: toidu märgistamise nõuded; toitumis- ja tervisealased väited; toidu nimetused ja toidugruppide märgistamise erinõuded; märgistamise e-käsiraamatu ja teabematerjalid veebilehel toiduteave.ee. Iseseivad tööd gruppides ja tagasiside andmine. Küsimustele vastamine.

Tagasiside: andis 10 inimest.

Palun hinnake infopäeva üldiselt



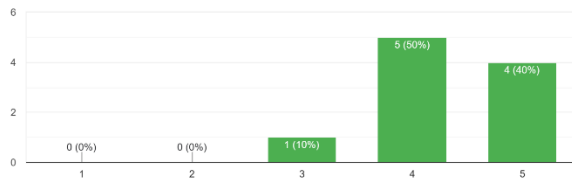
Kirjeldage mõne märksõnaga Teie jaoks olulisi teadmisi või taipamisi, mida infopäevalt kaasa võtsite: 10 vastust

- Väga palju uut infot, konkreetselt ei tooks midagi välja.
- Täpsemad teadmised märgistamise nõuetest; oma toodete jaoks vajalik info, mida pean märgistusele lisama ja mida mitte.
- Infopäeval sain huvitavaid teadmisi, huvitav oli teha grupitööd.
- Eesti tooted
- Toidugruppide nõuded
- Nimetusele lisatavad kohust. andmed, koostisosade loetelu, allergeenid, lõhna- ja maitseained

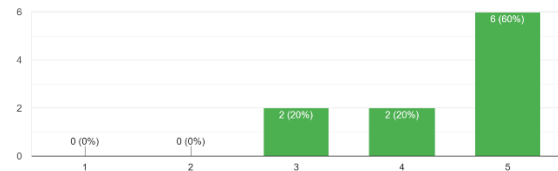
Pigem sain kinnitusi eelnevatele teadmistele.

Infopäevadel kuuleb alati midagi uut ja vajalikku, nt et menetlemisel eelnõu mis puudutab moosimärgistuse muutmist, uuendoiduga seonduvad teemad alati huvitavad jne.

Kuivõrd saite infopäeva käigus uusi teadmisi?
10 vastust



Kuivõrd on saadud teadmised kasutatavad igapäevases töös?
10 vastust



Soovi korral esitage lisakommentaare infopäeva kohta - esinejate/ettekannete ja läbiviimise kohta; mis meeldis; mis oleks võinud olla teisiti jms. 6 vastust

- Ruumikitsikus.
- Võibolla oleks võinud infopäeva jaoks arvestada pikema ajaga, et ettekandjad poleks pidanud kiirustama ja oleks saanud rahulikumalt küsimusi esitada.
- Ettekanded olid hästi esitatud, aega oleks võinud rohkem olla.
- Esinejate osas võiks olla rohkem näiteid erinevatest olukordadest ja vähem slaididelt mahalugemist.
- Ruum oleks võinud olla suurem, istumine mugavam.
- Selliseid rühmatöö laadseid teabepäevi võiks olla rohkem. Võtta erinevaid hetkel turul olevaid tooteid (nii liikmeriigis toodetud, kui ka imporditud) ja nende märgistust läbi analüüsida. Selline töövorm on õppimise mõttes väga hea

Milliste teemade käsitlemist sooviksite edaspidi? Palun nimetage. 3 vastust

- Lisaaained ja allergeenid nende esitamine
- Võõrkeelse info esitamine pakendil
- Vabatahtliku teabe lisamine eriti, mis puudutab just allergeene. Kõik toidutootjad tahavad ennast maksimaalselt kaitsta. Mis oleks asjakohane ja mis mitte.

Toiduainetööstuse aastakonverents

Aeg: 16. aprill 2024

Korraldaja: Eesti Toiduainetööstuse Liit

Koht: Veebis ja Radisson Blu Hotel Olümpia Konverentsikeskuse saalis (Tallinn, Liivalaia 33)

Teave veebis: <https://www.pikk.ee/sundmus/18-toiduainetoostuse-aastakonverents-ued-olud-ued-voimalused/> ja <https://toiduteave.ee/toiduainetoostuse-aastakonverents-16-04-2024/>

Osalenute arv: 251 kohapeal ja 63 veebis, kokku 314. Konverents oli suunatud eelkõige toiduainetööstuse töötajatele, kuid ka kaubandusele, toitlustajatele, tarnijatele, koostööpartneritele, avalikule sektorile ning kõigile, kes oma töös toiduga kokku puutuvad.

Eesmärk, sisu kirjeldus: 16.04.2024 toimus 18. Toiduainetööstuse Aastakonverents „Uued olud, uued võimalused?“ Konverents toimus osalejatele hübriidversioonina, kohapeal Radisson Blu Hotel Olümpia Konverentsikeskuse saalis ja veebis.

Toiduainetööstuse aastakonverents on iga-aastane oodatud ja hinnatud üritus sisuliselt kogu tarneahelale. Hinnatud on konverentsi just sisukate kavade osas ning peetud informatiivseks ning innustavaks ürituseks, kus lahatakse toiduahelat puudutavaid aktuaalseid teemasid – majanduskeskkonda nii maailmas kui siseturul, tootearendust, turunduse suundumusi, teaduse saavutusi ja koostööd teadusasutustega, keskkonnaga seotud teemasid, ekspordi tähtsust, tarbijate eelistusi ja käitumismudeleid, kaubandusega seonduvat, riigi rolli toidutööstuste teostamisel ja innustamisel ning diskussioonivoorud aktuaalsetel temadel. Teist sarnast üritust Eestis toidutöösturitele ei korraldata.



18. Toiduainetööstuse Aastakonverentsi diskussioonivoor



Toiduliit tunnustas juba 30. korda parimaid kodumaiseid toidutooteid, kuulutades Eesti Parim Toiduaine 2024 tiitli saajaks Tere AS uudse tofu vanillibatoonikese.

Päeva esimeses pooles **I. sessioon: Toiduainetööstus ja majanduskeskkond** anti konverentsil ülevaate majandusarengutest maailmas, kuulata sai eksperdilt inimeste ja ettevõtete kindlustundest ja jagati kogemuslugu Eestis toodetu ekspordist.

Päeva teises pooles **II. sessioon: Toiduainetööstus ja mõjutegurid** peatuti konverentsil toidutööstuste mõjuteguritel, eelkõige nendel, mis seotud Pakendite ja jäätmekorraldusega. Sessioon lõppes diskussioonivooruga, kus ekspertide poolt lahati toidu pakenditega seonduvat.

Eesmärgiks oli anda konverentsil ülevaade toiduainetööstuse sektori hetkeseisust ja prognoosidest tulevikuks. Põhiteemadeks: Toiduainetööstus ja majanduskeskkond ning toiduainetööstuse mõjutegurid.

Tänavuse aastakonverentsi raames räägiti majandusarengutest maailmas, tutvustati Eesti jäätmereformi, jäätmereformi korraldust Soomes ja jagati praktilisi näiteid Eesti toidu müügist välisriikidele. Selle aasta konverentsi fookuses oli toiduainetööstuse majanduskeskkond ja mõjutegurid sh jäätmemajandus, mida lahati ka diskussioonivoorus.



Eesti Parim Toiduaine 2024 võitjad

Traditsiooniliselt autasustati konverentsil ka tootekonkursi “Eesti Parim Toiduaine 2024” võitjaid. Tseremoonial osalesid regionaalminister Madis Kallas ja Vabariigi Presidendi abikaasa pr Sirje Karis.

Osalejate tagasiside: Tagasiside vormi täitis 21 osalenut (6,6%). Konverentsi üldist korraldust hindas suurepäraseks 67%.

Mis teema kohta/millised olid peamised küsimused, ettepanekud, millise teema juures muutusid osalejad rahutuks?) Eesmärgiks on anda ülevaade toiduainetööstuse sektori hetkesisust ja prognoosidest tulevikuks. Põhiteemadeks olid konverentsil Toiduainetööstus ja majanduskeskkond ning toiduainetööstuse mõjutegurid. Osalejaid huvitavad ettevõtete kogemuslood tööstustest, tootearendusest, brändi arendusest, edu kogemused, Eesti toidujulgeolek kriisiolukordades, toidutootmise maksustamise võrdlus eri riikides (Euroopa), Eesti toidutootmise konkurentsivõime, jäätmereform ja sellega seonduv.

Osalejate poolt antud tagasiside põhjal on oodatud pakenditeemad, finantsülevaated, statistika, toit ja toiduohutus, majanduse olukord jm aktuaalsed teemad majanduses toidutootmises ja tarbimises sh makro- ja mikrovaade. Soovitakse kuulda nii suurtest trendidest, kui ka kogemuslugusid.

Konverentsil osalejaid huvitab toidutootmise tooraine pool, toormaterjali kvaliteet, tarnete kindlus, tooraine päritolu jms. Seda just tootja perspektiivist. Millised on muutused ajalisel võrdlusperioodil: mis võrrelduna nt 10 aasta või 25 aasta taguse ajaga on täna teisiti, millistes lõikudes on toimunud head arengud, kus aga esile kerkinud murekohad (ei pea silmas ainult geopoliitikaga seonduvaid sanktsioone, vaid teemasid laiemalt). Huvitavad panga ja Konjunktuuriinstituudi ettekanded ja diskussioonipaneel. Pakendite teema kajastamist soovitakse ka edaspidi.

Tulemuslikkuse analüüs: Konverents toimus plaanipäraselt. Teemasid mida kajastati oli piisavalt ja rohkem kui juba planeeritud ei oleks päevakavasse mahtunud. 18. Toiduainetööstuse Aastakonverentsi käigus anti ülevaade toiduainetööstuse sektori hetkesisust ja prognoosidest tulevikku. 2024. aasta konverentsi fookuses oli toiduainetööstuse majanduskeskkond ja mõjutegurid sh jäätmemajandus, mida lahati ka diskussioonivoorus.

Enesekontrollisüsteemi loomine ja auditeerimine

Koolituse läbiviijad: Eesti Maaülikooli lektor Katrin Laikoja

Toimumise aeg: 19. aprill 2024

Toimumise koht: Maaülikooli videosilla vahendusel BigBlueButton keskkonnas.

Teave veebis: <https://www.pikk.ee/sundmus/enesekontrollisusteemi-loomine-ja-auditeerimine-veebikoolitus/>

Osalejate arv: Koolitusele registreerus ja osales 43 osalejat. Antud koolitusel osalejaid kirjeldab kõige paremini see, et enamik neist olid toidutootmises juba pikemat aega tegutsevate ettevõtete esindajad. 5 osalejat tegeles piimatootmise, 6 lihatootmise valdkonnas. 4 tegeles leivatootmisega, 2 magusatootmisega, 7 puu- ja köögiviljade või marjade kasvatamise ja töötlemisega, 1 veinivalmistamisega. Lisaks 5 jaemüüjat, 7 toitlustajat ning 7 toidu lisaainete tootjat.

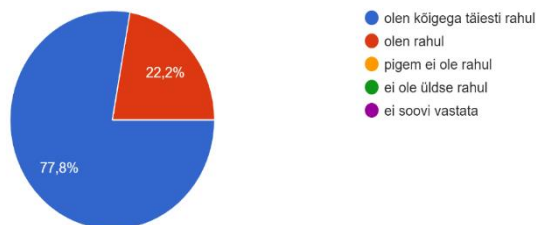
Sündmuse lühikirjeldus: Koolituse eesmärgiks oli anda ülevaade enesekontrollisüsteemi välja töötamisest ja juurutamisest ettevõttes ning selle auditeerimisest ja ajakohastamisest.

Käsitletud põhiteemad:

- Enesekontrollisüsteem kui toidukäitleja kohustus
- Juhendmaterjalid ja infoallikad
- Toiduohutuskultuuri kujundamine, säilitamine ja hindamine ettevõttes
- HACCP 7 põhimõtet ja 12 etappi
- Töörühma loomine, tootekirjelduste ja toorainelehtede koostamine
- Ohtude analüüs, ennetavate abinõude määramine
- Riskide analüüsimine
- KKPde, kriitiliste piiride ja korrigeerivate tegevuste määramine
- Seire kehtestamine
- Enesekontrolliplaani ja HACCP süsteemi dokumenteerimine
- Süsteemi tõendustegevused
- Auditi põhimõtted
- Eeltingimusprogrammide/heade hügieenitavade auditeerimine
- HACCP põhimõtete auditeerimine

Tagasiside: Koolitusele andis tagasisidet 27 osalejat. 77,8% vastanutest jäid lektorite, koolituse sisu ja õppematerjalidega täiesti rahule ja 22,2% - 2 - rahule.

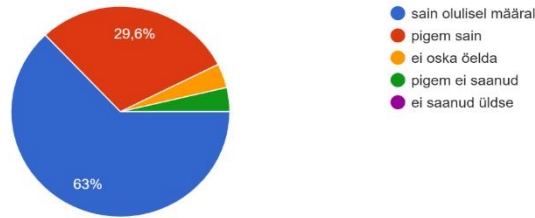
1. Palun hinnake, kas jäite koolitaja, koolituse sisu ja õppematerjalidega rahule?
27 vastust



Tagasisides kirjutati, et oli palju uusi teadmisi ja meeldetuletamisi, väga informatiivne ja paljude kasulike juhustega. Koolitaja selgitas väga arusaadavalt ja tõi välja väga palju huvitavaid näiteid. Üks osalenu kirjutas, et ta on koolitusega rahul, aga tunneb, et koolitus on mahukam kui ettenähtud aeg. Viimased teemad said pigem kiiresti üle vaadatud.

Uusi teadmisi sai koolituselt olulisel määral 63% vastanutest, pigem sai 29,6%. 1 vastanu ei osanud öelda ning 1 arvas, et ta pigem ei saanud uusi teadmisi.

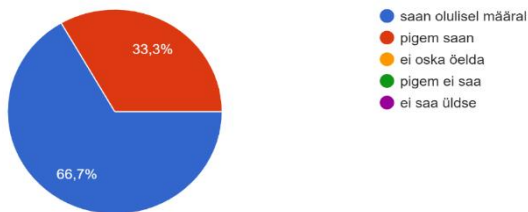
2. Palun hinnake, kas saite koolituselt uusi teadmisi?
27 vastust



Uue teadmisenä toodi välja nt ohtude määramine, enesekontrolliplaani täiendamine, seirenäitajad, kuidas siseaudit teha ja enesekontrolli süsteemist üldiselt. Kiideti, et väga kasulikud on lingid, mida saab edaspidi iseseisvalt uurida.

Oma igapäevatoos saab õpitut rakendada olulisel määral 66,7% ja pigem saab 33,3%. Kirjutati nt, et kuna hakkab üsna pea enesekontrollisüsteemi ise looma, siis saan koolitusel saadud infot kindlasti rakendada.

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



Arutelu seminariruumis oli täiesti olemas. Oli osalejaid, kes kuulusid toiduohutuse meeskonda ning seeläbi saavad saadud teadmisi kasutada enesekontrolliplaani täiendamisel, uue hinnangu andmisel ohuanalüüsidele või siseauditi läbiviimisel.

Kuna koolitus andis osalejatele võimaluse mõelda ja arutleda erinevate toiduohutuse tagamise võimaluste üle ning pakkus uusi ideid ja lahendusi, võib hinnata, et koolitus täitis oma eesmärgi antud sihtgrupile.

Ettepanekud uuteks koolitusteks:

- Sensoorne hindamine, toiduohutuskultuur, erinevate tehnoloogiate meeldetuletus.
- Statistika - kust leida kõikvõimalike maamajanduslikke statistikat ja kuidas seda kõige efektiivsemalt kasutada.
- Toidulisandite tootmist puudutav koolitus, sest toidulisanditele on kehtestatud vähem konkreetseid nõudeid kui toidule ja toidulisandite säilivusaja ning milliseid parameetreid toidulisandis analüüsida peab tootja suuresti ise välja mõtlema ja põhjendama.
- Midagi seotud toidulisanditega. Lähteainete sisekontroll.
- Vabatahtliku märgistuse kandmine pakendile, mida ja kuipalju.

Arukas külasturism – toitlustuse korraldamise võimalused

Toimumise aeg: 25. aprill 2024

Koolituse läbiviija: Maaelu Teadmuskeskus

Toimumise koht: Taikse külamajas Järvamaal

Teave veebis: <https://www.pikk.ee/sundmus/infopaev-arukas-kulaturism-toitlustuse-korraldamise-voimalused-kulamajas-kogukonnakookides/>

Teave, sh ettekanded ja eelregistreerunud osalejad maaeluvõrgustiku veebilehel:
<https://maainfo.ee/index.php?id=8276&page=3394&>

Osalejad: Eelregistreerunuid oli 33, kuid kohale tuli 29 inimest, lisaks 6 esinejat. Infopäeval osalejateks olid külamajade esindajad (22 MTÜ esindajat) ning toitlustajad (2 OÜ esindajat), kes plaanivad toidu valmistamist ja pakkumist külamajas/kogukonnaköögis, ülejäänud olid füüsilised isikud.



Sisu ja eesmärk: Infopäeva eesmärgiks oli näidata, kas ja kuidas on ohutu toidu pakkumine võimalik külamaja köögis/kogukonnaköögis. Millised on nõuded köögi teavitamisele/tunnustamisele. Kogemuste jagamine toidusündmuse korraldamisel. METK maaeluvõrgustiku teenistus tegi sissejuhatava ettekande ning tutvustas maaeluvõrgustiku kohaliku toidu suunalisi tegevusi. Põhiettekanne oli Põllumajandus- ja Toiduameti toiduohutuse osakonna esindajal, kes tutvustas erinevaid võimalusi ja nõudeid. Kokku esitati ka kolm näidet: Kohvik-resto Ajatu Türi kogukonnamajas, Taikse külamaja ja Kamari kogukonnaköök. Lisaks toimus ka arutelu, kus kõik kohaletulnud said oma kogemusi jagada.

Lektorid ja teemad:

- Reve Lambur (METK maaeluvõrgustiku teenistus) – Maaeluvõrgustiku kohaliku toidu suunalised tegevused
- Külli Joakit (PTA toiduosakonna peaspetsialist) – Ohutu toidu pakkumine (toitlustamise võimalused külamajas/kogukonnaköökides)
- Kaia ja Tarmo Kaugeranna - Türi kogukonnamajas ehk Konna majas tegutseva kohvik-resto Ajatu saamislugu
- Kristina Gudinas, MTÜ Taikse Külaseltsi esindaja ning Lõuna-Järvamaa Koostöökogu konsultant - Taikse külamaja ja külaseltsi tegevuste tutvustus
- Indrek Eensalu - Kamari seltsimaja kogukonnaköök ja Kamari supifestivali korraldamine

Tulemuslikkuse analüüs – Lektorite ettekanded olid praktilised ja asjakohased, võib-olla oleks PTA esindajalt oodanud rohkem erinevaid näiteid, lisaks nõuete lahti seletamisele. Mitmed osalejad said juurde julgust oma toimetamistega edasi minna ning mitmed osalejad avastasid, et nõuded on

aastatega leebemaks muutunud. Ka osalejate omavahelised arutelud olid väga elavad. Oli tunda, et külamajade/kogukonnaköökidete omavahelised kogemuste jagamised eelkõige toitlustuse pakkumise valdkonnas on vajalikud.

Kokkuvõtteks: Taolised kohtumised annavad võimaluse õppida teiste kogemustest ning saada häid ideid oma tegevuste planeerimiseks oma külamajas/kogukonnaköögis.

Tagasiside osalejatelt: Infopäevaga ja korraldusega jäädi suuresti rahule. Saadi innustavaid ideid, kuidas oma külas toimetada. Küsimusele kuidas saate infot oma ettevõtmises kasutada, saadi vastuseks „Kuidas enesekontrolliplaani lihtsas söögikohas tegelikult täidetakse, kuna planeerimine oma külamajas uut köögi ehitust. Kuulata teiste kogemusi“ ja „Sain julgust juurde“.

Teemade soovid edasiseks: Mitmelt osalejalt tuli tagasiside, et võiks toimuda külustusreidi teistesse külamajadesse/kogukonnaköökidesse, et kohapeal kuulata-näha teiste lugusid. Eraldi toodi välja jäätmekäitluse teema. Oodatakse praktilisi lahendusi, kuidas külamaja ehitamisel/renoveerimisel elektripaigaldust jms järgida. Kuidas korraldada lastelaagreid – millised on nõuded, head näited.

Infopäev Suitsutatud toodete valmistamine

Toimumise aeg: 30. aprill 2024

Koolituse läbiviija: Maaelu Teadmuskeskus

Toimumise koht: Olustvere Teenindus- ja Maamajanduskool

Teave veebis: <https://www.pikk.ee/sundmus/infopaev-suitsutatud-lihatoodete-valmistamine/>

Osalejate arv: 15 inimest

Infopäeva eesmärgiks oli anda edasi teadmisi lihatoodete suitsutamise tehnoloogiast ning PAH-ide vältimise ja vähendamise meetoditest. Osalejate hulgas oli nii looma- kui ka linnukasvatajaid, lihatöötajaid kui ka hobikorras lihasuitsutajaid.

Koolitaja Eve Klettenberg viis läbi kolmeosalise infopäeva, millest esimeses osas räägiti suitsulihatoodete valmistamiseks kasutatavast toorainest ja erinevatest soolamismeetoditest. Lisaks soolamismeetodite tutvustamisele tehti osalejate soovil läbi ka sellega seotud arvutusi. Teises osas keskenduti tehnoloogiliselt õige protsessi läbiviimisele, rõhutades kuumtöötlemise erinevaid etappe suitsulihatoodete valmistamisel. Viimases osas tutvustati PAH-ide vältimise ja vähendamise võimalusi, arvestades erinevaid suitsutusviise ja -režiime ning suitsutuskambreid. Loengutega paralleelselt viidi läbi kanalaha suitsutamine ning osalejad said loengute vahepeal koos koolitajaga suitsutamise protsessi jälgimas käia ja suitsuahju funktsioonidega tutvuda. Lisaks pakuti osalejatele degusteerimiseks erinevaid suitsulihatooteid.



Osavõtjate tagasiside Osales 15 inimest, kellest tagasisidevormi täitis 13 (87%) vastanutest. Infopäevaga jäädi väga rahule. 10-palli skaalal (10 - „jään rahule“, 1 - „ei jäänud üldse rahule“) oli osalejate keskmine hinnang 9,3 palli. Samuti täitis infopäev vastanute arvates oma eesmärgi. Toodi välja, et nii soolamisega, temperatuurirežiimide ja PAHide vältimisega seoses saadi kasulikku infot, mida oleks hiljem võimalik praktikas kindlasti ka rakendada.

Infopäeva korraldusliku poolega jäädi samuti rahule. 10-palli skaalal (10 - „jään rahule“, 1 - „ei jäänud üldse rahule“) oli keskmine hinnang 9,7 palli. Osalejatele meeldis see, et infopäev ei piirdunud ainult loenguga, vaid oli võimalik tutvuda ka suitsuahjudega ning näha kõrvalt suitsutamisprotsessi.

Info ürituse toimumise kohta jõudis osalejateni läbi Facebooki (5), meililisti (4), pikk.ee kalendri (2) ja tuttavate kaudu (2).

Ettepanekud järgmiste tegevuste/teemade osas: suitsuvorsti valmistamine (6), konservide valmistamine (2), lihatoodete valmistamine (3), veinitootmise koolitus (1).

Kokkuvõte. Infopäev pakkus olulist teavet lihatoodete töötlemise valdkonnas ning võimaldas osalejatel paremini mõista suitsutamise protsessi ning selle mõju lõpptoodetele. Osalejad oskasid liha suitsutamise teemal kaasa rääkida, kuid said ka lisaks uusi teadmisi. Võttes arvesse infopäevalt saadud nii kirjalikku kui ka suulist tagasisidet, siis võib öelda, et üritus täitis oma eesmärgi.

Patogeenide algallikate välja-selgitamine toidukäitlemise ettevõtetes

Aeg: 3. mai 2024

Koht: Koolitus toimus Maaülikooli videosilla vahendusel BigBlueButton keskkonnas.

Korraldaja: Eesti Maaülikool

Lektor: Mihkel Mäesaar

Osalejad: Koolitusele registreerus 25 ja osales 21 osalejat. Toidutootmisega tegelevate ettevõtete esindajad.

Teave veebis: <https://www.pikk.ee/sundmus/patogeenide-algallikate-valjaselgitamine-toidukaitlemise-ettevotetes-veebikoolitus/>

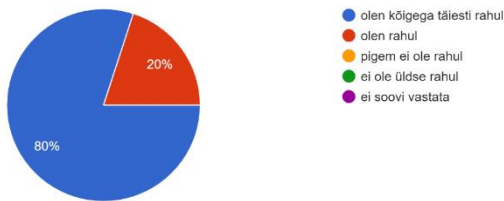
Sündmuse lühikirjeldus: Koolituse eesmärgiks oli anda ülevaade patogeenide algallikate väljaselgitamise põhimõtetest toidukäitlemise ettevõttes.

Käsitletud põhiteemad:

- Ülevaade algpõhjuste analüüsi kasutamisest toidupatogeenide algallikate väljaselgitamisel toidukäitlemise ettevõttes;
- Otsustusmaatriksi (põhimõtete) kasutamine algpõhjuste analüüsi läbiviimise vajalikkuse hindamisel;
- Algpõhjuste analüüsi kuus etappi;
- Enim kasutatavad meetodid ja nende kasutamine toidupatogeenidega saastumise algpõhjuste väljaselgitamisel

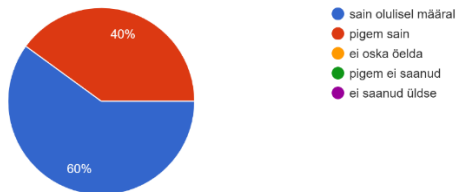
Tagasiside: Koolitusele andis tagasisidet 15 osalejat. 80% vastanutest jäid lektorite, koolituse sisu ja õppematerjalidega täiesti rahule ja 20% rahule.

1. Palun hinnake, kas jäite koolitaja, koolituse sisu ja õppematerjalidega rahule?
15 vastust



Tagasisides kirjutati, et lektoril oli hea tempo, selgitas põhjalikult ning mõnus oli teda jälgida. Kinnitati, et uusi teadmisi tuli juurde ning koolitus oli väga õpetlik ja põhjalik kombo teadusest ja toiduhügieenist. Uusi teadmisi sai koolituselt olulisel määral 60% vastanutest, pigem sai 40%.

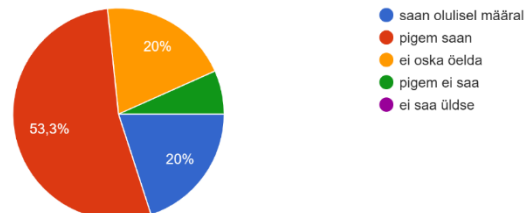
2. Palun hinnake, kas saite koolituselt uusi teadmisi?
15 vastust



Uue teadmisenäna toodi välja nt see, kuidas läbi viia algpõhjuste analüüsi. Tutvuti ka genoomse sekveneerimisega juurpõhjuste selgitamisel, patogeenide geenide analüüsiga (nt. resistentsus, stressisaar). Kiideti hästi kirjeldatud protseduuri intsidentite käsitlemiseks enne juhtumit ja post-incident.

Oma igapäevatoos saab õpitut rakendada olulisel määral 20%, pigem saab 53,3%. 20% ei osanud öelda ning 1 osalenu arvas, et pigem ei saa. Kirjutati, et saadud teadmisi saab kasutada nt algpõhjuste analüüsi läbiviimise juhtimisel.

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



Arutelu seminariruumis oli täiesti olemas. Kuna koolitus andis osalejatele võimaluse mõelda ja arutleda erinevate patogeenide algallikate leidumise võimaluste üle ning pakkus põnevaid uusi vaatenurki, võib hinnata, et koolitus täitis oma eesmärgi antud sihtgrupile.

Ettepanekud uuteks koolitusteks:

- Praktilised toiduohutuselased koolitused juurpõhjuste analüüsist (case-study).
- Linnukasvatusega seonduvaid koolitusi.

- Toiduohutus, mikrobioloogia tööstuses, HACCP/ enesekontrollisüsteem, valideerimised, toidu tehnoloogia uued tendentsid jmt
- Piimatooted.

Toiduohutuse õigusaktid ja järelevalve

Aeg: 16. mai 2024 kell 10.00-14.30

Toimumisvorm ja -koht: Veebis Teams platvormil

Korraldaja: Eesti Toiduainetööstuse Liit

Infopäeva sisu: infopäeval anti ülevaade viimasel ajal jõustunud, vastuvõtmise või aruteluetaapis olevatest õigusaktidest ning suundumustest. Ettekandeid tegid ja küsimustele vastasid konkreetse valdkonna spetsialistid.

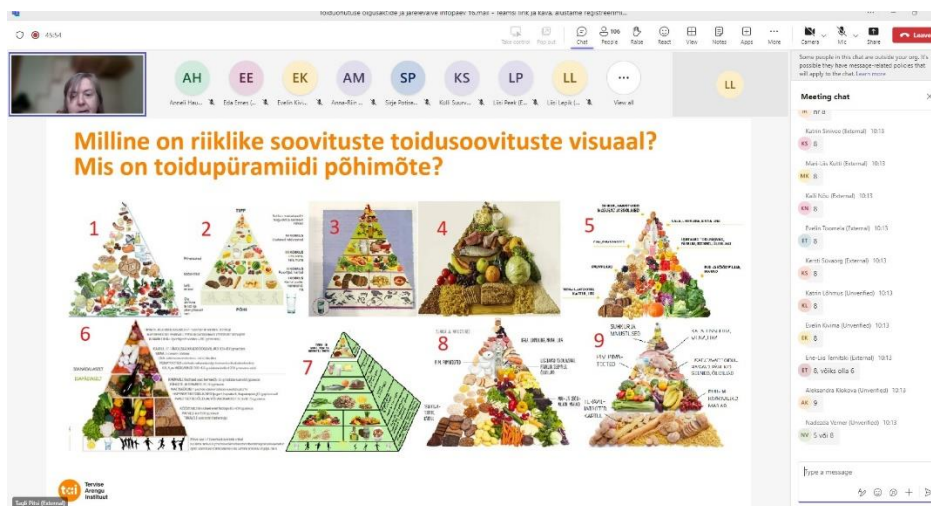
Sihtgrupp: toidu töötajad, kes tegelevad toiduainete ja toidu müügiks pakkumisega sh tootlustamisega; toidu müüjad

Osalejad: 103 inimest, sh eraiskud

Infopäeva saab järele kuulata:

- Esimene osa veebis <https://youtu.be/-2uV4ayS4tE>
- Teine osa veebis <https://youtu.be/9XYnD4pq07k>

Eesmärk, sisu kirjeldus: Infopäeval anti ülevaade viimasel ajal jõustunud, vastuvõtmise või aruteluetaapis olevatest õigusaktidest ning suundumustest. Ettekandeid tegid ja küsimustele vastasid konkreetse valdkonna spetsialistid. Infopäeva sihtgrupp olid toidu töötajad, kes tegelevad toiduainete ja toidu müügiks pakkumisega sh tootlustamisega; toidu müüjad.

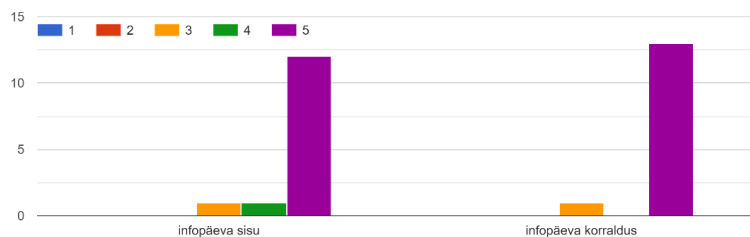


- Uued riiklikud toitumissoovitused. Tagli Pitsi Tervise Arengu Instituudi toitumise ja liikumise valdkonna ekspert
- Muudatustest toidu saasteainete valdkonnas. Anneli Haugas Regionaal- ja Põllumajandusministeeriumi toiduohutuse osakonna nõunik
- Ülevaade hommikusöögi direktiividest. Evelin Kivima Regionaal- ja Põllumajandusministeeriumi toiduohutuse osakonna peaspetsialist
- EL jäätmedirektiiv ja toidu raiskamise vähendamise nõuded. Ketre Kirs Kliimaministeeriumi ringmajanduse osakonna nõunik

- Toiduga kokkupuutuvatest materjalidest – bisfenoolA ja selle kasutamine. Külli Suurvarik Regionaal- ja Põllumajandusministeeriumi toiduohutuse osakonna nõunik
- Muudatused loomse toidu EL hügieenimääruses. Katrin Kempfi Regionaal- ja Põllumajandusministeeriumi toiduohutuse osakonna nõunik
- Ülevaade suitsutuspreparaatide-esmatoodete ülehindamise taotluste hetkeseisust. Katrin Kempfi Regionaal- ja Põllumajandusministeeriumi toiduohutuse osakonna nõunik
- Tingimisi toidukõlblik liha, Katrin Kempfi Regionaal- ja Põllumajandusministeeriumi toiduohutuse osakonna nõunik ja Tiit Piirimäe Põllumajanduse- ja Toiduameti Ida regiooni juhtivspetsialist
- EL metsade raadamise määrusest (EUDR). Anna-Riin Meensalu Regionaal- ja Põllumajandusministeeriumi põllumajanduspoliitika osakonna peaspetsialist
- Toidu jääkide kasutamine söödaks. Eda Ernes Regionaal- ja Põllumajandusministeeriumi toiduohutuse osakonna nõunik
- VVTP memorandum: avaliku sektori asutuste toitlustamises kohaliku ja mahetoidu osakaalu suurendamine, tervist toetava toitumise edendamine ning toidu raiskamise vähendamine. Anneli Tuvike Regionaal- ja Põllumajandusministeeriumi toiduohutuse osakonnajuhataja asetäitja

Osalejate tagasiside: Tagasisidevormi täitis 14 osalenut (14%). Nii korralduse kui ka sisu osas oli suur enamus vastajaid kas täielikul või suuremas osas rahul.

Kuidas vastas infopäev Teie ootustele?



Tulemuslikkuse analüüs: Infopäeval tegid ettekanded ja vastasid osalejate küsimustele konkreetse valdkonna spetsialistid. Nii said osalejad hea ülevaate viimasel ajal jõustunud, vastuvõtmise või aruteluetapis olevatest õigusaktidest ning suundumustest. Kõik päevakavas olevad teemad said infopäeval käsitletud. Huvi infopäeva vastu oli suur. Osalejad said infopäevalt väga palju uut infot. Osalejate poolne huvi toiduohutuse õigusakte ja järelevalvet puudutavate infopäevade vastu on jätkuvalt suur.

Säilivusaegade määramine, kestvuskatsed

Aeg: 17. mai 2024

Koht: Koolitus toimus maaülikooli videosilla vahendusel BigBlueButton keskkonnas.

Korraldaja: Eesti Maaülikool

Lektor: Mati Roasto

Osalejad: Infopäevale registreerus 104 ja osales 88 osalejat. Toidutootmisega tegelevate ettevõtete esindajad jt füüsilistest isikutest huvilised.

Teave veebis: <https://www.pikk.ee/sundmus/toidu-kestvuskatsed-ning-toese-sailimisaja-maaramine-infopaev-veebis/>

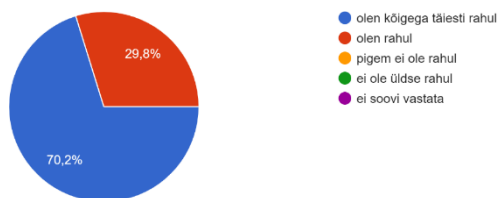
Sündmuse lühikirjeldus: Infopäeva eesmärgiks oli pakkuda toidutootjatele lühiülevaadet toidu kestvuskatsete teostamise alustest ning toidu säilimisaja määramisest.

Käsitletud põhiteemad:

- Toidu säilitamisaja määramisega seonduv seadusandlus ja selle tõlgendamine
- Toidu säilimisajaga seonduvad terminid ning nende tähendus
- Toidus mikroorganismide kasvu mõjutavad tegurid
- "Kõlblik kuni" või "Parim enne" tähendus ja rakendamine
- Toidu riknemise viisid ja selle mõju toidu ohutusele ja kvaliteedile
- Toidu mikrobioloogilised kriteeriumid
- Toidu säilimisaja määramise otsesed ja kaudsed meetodid
- Toidu säilimisaja määramise etapid, kestvuskatsete läbiviimine

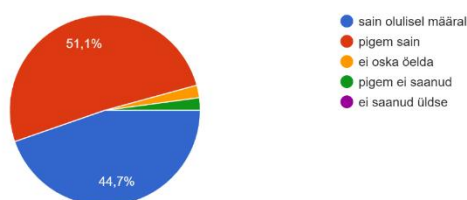
Tagasiside: Infopäevale andis tagasisidet 47 osalejat. 70,2% vastanutest jäid lektori, infopäeva sisu ja õppematerjalidega täiesti rahule ja 29,8% rahule. Infopäeva hinnati väga asjalikuks ja informatiivseks. Osalenutele meeldisid lisaseletused ja suunised materjalidele. Kiideti aktiivõppe meetodite kasutamist ning mainiti, et sellist õpilaste vastama kaasamist kasutatakse täiskasvanuõppes harva.

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



Uusi teadmisi sai infopäevalt olulisel määral 44,7% vastanutest, pigem sai 51,1%. 1 osalenu ei osanud öelda ning 1 arvas, et pigem ei saanud. Kirjutati, et enamus teemasid olid küll teada, kuid kuuldu aitas värskendada teadmisi. Pigem saadi kinnitust ja meeldetuletust.

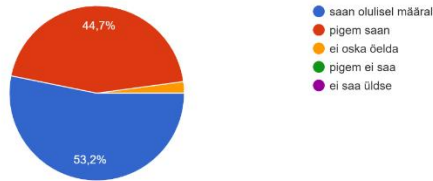
2. Palun hinnake, kas saite infopäevalt uusi teadmisi?
47 vastust



Uue teadmisenäidena toodi välja teadmine millises mahus ja millisel ajahetkel on parim teha kestvuskatseid. Sai veelkord selgemaks 'Parim enne' ja 'Kõlblik kuni' erinevus, pani mõtlema ka 'tervisliku toidu' teemadel ja kriitilisemalt analüüsima, kas ikka kõik E-ained on kahjulikud. Sain oma tootegrupi kohta häid näited mikroorganismide uurimise ja seoste kohta sh kuidas planeerida proovivõtu kava.

Oma igapäevatoos saab õpitut rakendada olulisel määral 53,2% ja pigem saab 44,7%. 1 vastanu ei osanud öelda.

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



Saadud teadmisi plaaniti hakata kasutama igapäevases töös, nt plaani koostamine, mudeldamine, protokoll koostamine oli väga põhjalik ja tõesti on mõistlik kõik dokumenteerida, sest hiljem tekib küsimusi, aga ei mäleta enam.

Säilivuskatse dokumenteerimise nimekirja saan kasutada ettevõtte säilivuskatsete tegemisel, et olla oma töös veel täpsem ja korrektsem. Sain olulise info selle kohta, kuidas 5-s osaproovis analüüse tellida (koondproovina)- aitab säästa palju raha. Eelkõige "parim enne" ja "kõlblik kuni" teema. Et "kõlblik kuni" on tihti ülepingutatud märged.

Arutelu seminariruumis oli olemas. Küsimusi küsiti. Kuna infopäev andis osalejatele võimaluse mõelda ja arutleda säilivusaja määramise ning kestvuskatsete teostamise teemadel, pakkudes osalejatele uusi mõtteid, võib hinnata, et infopäev täitis antud sihtgrupile oma eesmärgi.

Ettepanekud uuteks koolitusteks:

- Toiduohutus, labori teemad.
- Uute nõuete tutvustamine.
- Allergeenid tootlustusel.
- Kõik mis puudutab väiketootmist.
- Oleksin soovinud ka kuulata infot matemaatilistest prognoosimudelitest ja nakatustestidest.
- Käitlemisel võimalike ohtude hindamine erinevat laadi toitude tootmisel, ohtude maandamine ja tegevused olukorra parandamiseks.
- Võib-olla sellest mudeldamisest põhjalikumalt, valikutest, võimalustest. Tööstusena pole eriti tööl aega süvitsi minna, hea on sellised infopäevad, kus meile antakse oluline info ja need kohad kust saab vajadusel ise edasi uurida.
- Toidu lisaained (säilitusained, suhkruasendajad).
- Toidu keemiliste analüüside metoodikat, uued suunad.
- Toiduohutuse ja laboriga seotud teemad.

Allergeeniohje toidukäitlemisettevõtte enesekontrolliplaanis

Aeg: 23. mai 2024

Koht: Koolitus toimus maaülikooli videosilla vahendusel BigBlueButton keskkonnas.

Korraldaja: Eesti Maaülikool

Lektor: Katrin Laikoja

Osalejad: Koolitusele registreerus 41 huvilist, kellest ettenähtud mahus läbis koolituse 38. Toidutootmisega tegelevate ettevõtete esindajad.

Teave veebis: <https://www.pikk.ee/sundmus/allergeeniohje-toidukaitlemisettevotte-enesekontrolliplaanis-veebikoolitus/>

Sündmuse lühikirjeldus:

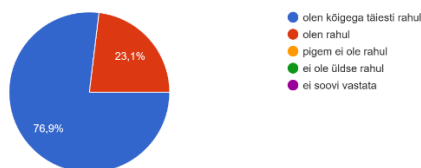
Koolituse eesmärgiks oli anda ülevaade toiduallergeenidest, toiduallergeenidega seotud ohtudest ja allergeeniohjest toidukaitlemise ettevõttes.

Käsitletud põhiteemad:

- Mõisted: toiduallergia, toidutalumatuse, ristkontakt;
 - Infoallikad, sh CXC 80-2020
 - Toiduallergia ja tsöliaakia esinemisest Eestis;
 - Õigusaktidest tulenevad kohustused toidukaitlejatele, sh märgistamine: määrused 1169/2011, 828/2014, 2021/382, PõM määrus 24;
 - Allergeenid enesekontrolliplaanis, sh HACCP plaanis;
 - Allergeenide juhtimine ettevõttes;
- Vead käitlemisel, märgistamisel, ennetamine.

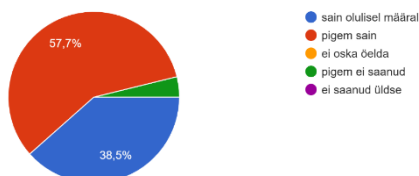
Tagasiside: Koolitusele andis tagasisidet 26 osalejat. 76,9% vastanutest jäid lektorite, koolituse sisu ja õppematerjalidega täiesti rahule ja 23,1% rahule. Tagasisides kirjutati, et oli palju uusi teadmisi ja meelde tuletamist, väga informatiivne ja paljude kasulike juhistega. Huvitavalt, faktipõhiselt ja näidetega rikastatud esitus.

1. Palun hinnake, kas jäite koolitaja, koolituse sisu ja õppematerjalidega rahule?
26 vastust

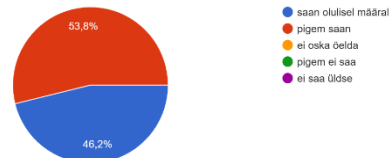


Uusi teadmisi sai koolituselt olulisel määral 38,5% vastanutest, pigem sai 57,7%. 1 vastanu arvas, et ta pigem ei saanud uusi teadmisi. Uue teadmisenä toodi välja nt toidutalumatuse ja allergia erinevuse selgitamine ettevõttesiseselt või *cross-contact* ja *cross contamination* mõistete erisus.

2. Palun hinnake, kas saite koolituselt uusi teadmisi?
26 vastust



3. Palun hinnake, mil määral saate õpitut rakendada igapäevätöös?
26 vastust



Oma igapäevätöös saab õpitut rakendada olulisel määral 46,2% ja pigem saab 53,8%. Kirjutati nt, et saan nüüd kolleegile rääkida allergeenide olulisusest ja ohust valeinfo andmisel. Kohe tuli ette ristasaatumise juhend, mis tuleb nüüd üle vaadata. Sama presentatsioon on hea algmaterjal maja sisese koolituse ettevalmistamiseks. Presentatsioonis oli mitu head näidet, mida kasutada, et inimestele selgeks teha allergeenide tähtsust.

Arutelu seminariruumis oli täiesti olemas. Kuna koolitus andis osalejatele võimaluse mõelda ja arutleda erinevate toiduohutuse tagamise võimaluste üle ning pakkus uusi ideid ja lahendusi, võib hinnata, et koolitus täitis oma eesmärgi antud sihtgrupile.

Ettepanekud uuteks koolitusteks:

- CIP pesusüsteemid ja puhastusprogrammide verifitseerimine/valideerimine.
- Toidukäitlemine ettevõttes, toiduohutus, enesekontrolliplaan, valideerimised jmt.
- Toiduohutuse juhtimissüsteemid (erinevad) ja kvaliteedikontroll.
- Tegelikult võiks rääkida ka audititest ja inspeksioonidest. Ja pigem need mis on siseaudit ja siseinspeksioon (hügieeniring).
- Vitamiinid, suhkrud
- Toiduohutuse ja toidukultuuri teemad. Keskkond, jätkusuutlik tootmine, ESG jms.

Toiduohutuse aastakonverents Teaduspõhine toiduohutus



Aeg: 07. juuni 2024

Koht: Taltech Tudengimaja saalis (STU) (Ehitajate tee 5/1, Tallinn) ja veebiülekanne

Korraldaja: EPKK

Osalejad: Konverentsil osales kokku 125 osalejat, 26 osalejat kohapeal ja 99 veebis.

Teave veebis: <https://www.pikk.ee/sundmus/toiduohutuse-konverents-2024/>

Salvestus on leitav <https://video.saundland.ee/epkk070624/>

Konverentsipäeva kokkuvõte ja kasu valdkonnale: Teaduspõhise lähenemise tugevdamine: Konverents rõhutas teaduspõhise toiduohutuse olulisust, pakkudes valdkonna spetsialistidele teaduslikke värskaid teadmisi ja lähenemisviise. See aitab tõsta teadlikkust teaduse rollist toiduohutuses, mis omakorda toetab teaduspõhiste otsuste tegemist toidutootmises ja -regulatsioonides.

Rahvusvahelise koostöö ja poliitikate ühtlustamine: Veronica M.T. Lattanzio esinemine Euroopa Liidu toiduohutuse poliitikate ja koostööprojektide teemal aitab luua ja tugevdada rahvusvahelisi sidemeid. See võimaldab paremat koostööd ja teadmistele tuginevat lähenemist toiduohutuse tagamisel.

Interdistsiplinaarne ja kuluefektiivne seireprogramm: Epp Songisepp tutvustas kaasaegse toiduohutuse ja kvaliteedi seireprogrammi disainimist, mis on toidutööstustele kasulik. Sellised programmid aitavad toidutootjatel tõhusamalt ja kuluefektiivsemalt jälgida ja tagada toiduohutust, mis lõppkokkuvõttes parandab toodete kvaliteeti ja tarbijate usaldust.

Toiduohutuse kultuuri edendamine: Katrin Laikoja rõhutas toiduohutuse kultuuri olulisust, mis aitab toidutööstustes juurutada ohutust tagavaid tavasid ja tõsta töötajate teadlikkust ning vastutust. See on oluline samm jätkusuutlike ja ohutute tootmisprotsesside arendamisel.



Teaduspõhine riskihindamine ja hügieeni uuenduslikud vaatenurgad: Mari Reinik tõi esile teaduspõhise riskihindamise ja uued lähenemised hügieenile, mis aitavad paremini mõista ja hallata riske toiduohutuses. See omakorda toetab tõhusamat ennetustööd ja ohutumate toidutoodete tootmist. Kaisa Vooremäe tutvustas küberhügieeni, teemat, mis tänapäeval puudutab iga ettevõtet ja igahüht meist.

Võrgustike loomine ja koostöö: Konverents pakkus osalejatele võimaluse kohtuda ja suhelda teiste valdkonna spetsialistidega, vahetada kogemusi ja luua uusi kontakte. See aitab kaasa teadmiste levikule ja koostööprojektide algatamisele, mis on toiduohutuse valdkonna arenguks kriitilise tähtsusega.

Kokkuvõttes andis TOIDUOHUTUSE KONVERENTS 2024 olulise panuse toiduohutuse valdkonna arendamisse, pakkudes uusimaid teaduslikke teadmisi, tugevdades rahvusvahelist koostööd, edendades toiduohutuse kultuuri ja toetades praktiliste ja kuluefektiivsete lahenduste kasutuselevõttu toidutootmises.

Tagasiside küsimustikule vastas 29 osalejat. Kõige kõrgema tagasiside said lektoritest Kaisa Vooremäe, Epp Songisepp ja Katrin Laikoja. Moderaator Rain Kuldjärv jäi silma suurepärase moderaatoritööga, kus mõjus vaatajatele paindlikkuse, mittedomineerimise ja heatahtlikkusega.

Ettepanekud teemadeks:

- Labrise murekohad erinevate meetodite juurutamisel ja reaalsed lahendused
- Enesekontrollisüsteemi digivõimalustest (praktilisi kogemusi lisaks FoodDocsile): KKPde seired, kahjurite seired jne.
- Allergeenid, enesekontroll kuidas jõuda töötajani
- PTA järelevalve ja seire tulemustest
- uued tehnoloogiad- liigid, võimalused

Kvaliteedijuhtimissüsteemi siseaudiitorite täiendkoolitus

Aeg: 12. juuni 2024 kell 9.30-16.30

Toimumiskoht: kontaktkoolitusena Tallinnas aadressil Väike-Paala 1, VTA ruumides

Korraldaja: Eesti Toiduainetööstuse Liit

Läbiviija: TJO Konsultatsioonid OÜ

Osalejad : 16 osalejat

Teave veebis:

<https://www.pikk.ee/sundmus/koolitus-kvaliteedijuhtimissusteemi-siseaudiitorite-taiendkoolitus/> ja

<https://toiduteave.ee/taienduskoolitus-12-06-2024-tallinnas-siseaudiitoritele/>





Eesmärk: Anda osalejatele teadmisi siseauditite läbiviimisest. Arendada tulemusliku siseauditi ettevalmistamise, läbiviimise ja kokkuvõtete tegemise oskuseid.

Sisu kirjeldus: Koolitusel käsitleti ettevalmistavaid tegevusi tulemusliku siseauditi kavandamiseks ja auditi planeerimiseks.

Kuidas meeskonnas ülesanded jaotada, millised on auditi ettevalmistamise tehnikad. Kuidas küsimustikke koostada, auditit kavandada, sh intervjuusid ette valmistada, töötada efektiivselt dokumentidega ja hinnata nende vastavust ja seoseid. Kuidas küsida õigeid küsimusi, auditi käigus infot koguda ja millele tähelepanu pöörata. Kuidas otsida ja leida olulist ning sisulist auditi läbiviimise käigus ja vältida tüüpvigu. Kuidas toimub efektiivse auditi kokkuvõtmine ja auditi leidude sõnastamine. Räägiti auditi aruande koostamisest ja sellest, kuidas muuta valmiv aruanne sisukakas ja lihtsasti loetavaks.

Osalejate tagasiside: Tagasisidevormi täitis 16 osalenut (100%). Nii korralduse kui ka sisu osas oli suur enamus vastajaid kas täielikul või suuremas osas rahul (tabel).

		Keskmine hinnang
KOOLITUSE SISU	Koolitus täitis püstitatud ootused	8,80
MATERJALID	Materjalid olid arusaadavad ja kasutatavad	9,13
LEKTOR	Lektor esitas teemasid selgelt ja loogiliselt	9,13

Koolitus oli üle ehitatud nii, esmalt anti ülevaade auditi läbiviimise eesmärkidest ja olulisematest mõistetest. Miks üldse vaja auditeid läbi viia ja kuidas seda tulemuslikult teha. Kohapeal anti kiire teooria ülevaade koos asjakohaste näidetega. Tänu väga heale konspektile ja oskuslikult esitatud näidetele oli koolitusel osalemine huvitav kaasa mõtlema panev. Koolituse käigus toimus osalejate vahel aktiivne kaasmõtlemine ja näidete varal arutelu.

Edaspidi sooviskid osalejad sellistel koolitustel kuulda veelgi rohkem praktilisi näiteid.

Kommentaariid: Osalejad tõid välja, et neile meeldis koolitusel:

- Koolitaja professionaalsus ja kergelt arusaadavad seisukohad.
- Esitatud materjali andis hea ülevaade auditi läbiviimise protsessist tervikuna.
- Koolitus oli selge, arusaadav ja huvitav
- Väga hea ja ladusate selgituste ja seletusega lektor. Vahepeal suhtlus ja arutelu.
- Koolitus oli ladus, sisukas, teemas püsiv, näited analüüsi võimaldavad.
- Meeldisid tüüpvigade käsitlemine ja head praktilised näited

Tulemuslikkuse analüüs: Koolitus viidi läbi plaanipäraselt ja päevakavaga püsiti ajagraafikus. Koolituse tulemusena said osalejad teadmised ettevalmistavatest tegevustest tulemusliku siseauditi kavandamiseks ja auditi planeerimiseks.

Tapale suunatavate loomade ja lindude puhtus

Aeg: 14. juuni 2024

Koht: Koolitus toimus Maaülikooli videosilla vahendusel BigBlueButton keskkonnas.

Korraldaja: Eesti Maaülikool

Lektorid: kaasprofessor Terje Elias ja professor Mati Roasto

Osalejad: Infopäevale registreerus 48 ja osales 41 osalejat. Loomakasvatusega ja toidutootmisega tegelevate ettevõtete esindajad jt füüsilistest isikutest huvilised.

Teave veebis: <https://www.pikk.ee/sundmus/infopaev-veebis-tapale-suunatavate-loomade-ja-lindude-puhtus/>

Sündmuse lühikirjeldus: Infopäeva eesmärgiks on pakkuda toidutootjatele lühiülevaadet tapaloomade ja -lindude puhtuse olulisusest, fekaalse saastega seonduvatest patogeenidest ning tapaeelsest ja -järgsest kontrollist.

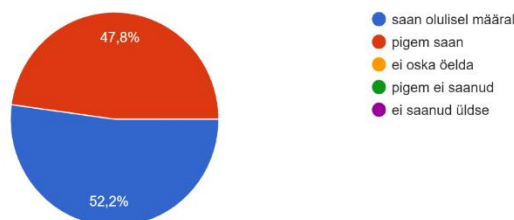
Käsitletud põhiteemad:

- Fekaalse saaste teel levivad toidupatogeenid ja nende vältimine;
- Tapaloomade ja -lindude puhtuse olulisus ja seonduv seadusandlus;
- Puhaste tapaloomade ja -lindude tagamise põhilised punktid;
- Tapaloomade ja -lindude tapaeelne puhtuse kontroll ja puhastamise võimalused;
- Tapaloomade ja -lindude tapaeelse ja -järgne kontroll sh kontrolli meetodid.

Tagasiside: Infopäevale andis tagasisidet 23 osalejat. 60,9% vastanutest jäid lektori, infopäeva sisu ja õppematerjalidega täiesti rahule ja 39,1% rahule. Infopäeva hinnati mahukaks ning kiideti nii lektoreid, kui teemade omavahelist seotust.

Uusi teadmisi sai infopäevalt olulisel määral 52,2% vastanutest, pigem sai 47,8%.

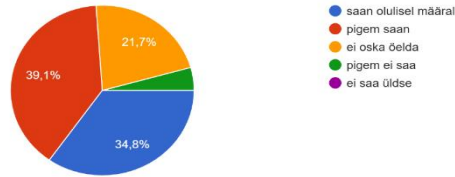
2. Palun hinnake, kas saite infopäevalt uusi teadmisi?
23 vastust



Kirjutati, et loomapidajale on väga oluline teadmine tapale suunatavate loomade puhtusest ja selle järgi klassifitseerimisest. Infopäev andis komplekssema ülevaate teemast ja tänapäevastest probleemidest ning lähenemistest, mille järgi oma karjas paremaid otsuseid teha. Uue teadmisenä toodi välja nt arusaam, milliseid loomi saab kohe tapale saata ning milliseid peab natuke muutma. Oskan hinnata loomade puhtust. Sain aimu bakterite levikust tapamajas ja puhtuse kvaliteedist tapale suunatud loomadel.

Oma igapäevatoos saab õpitut rakendada olulisel määral 34,8% ja pigem saab 39,1%. 21,7% (5 osalejat) ei osanud öelda ning 1 vastanu arvas, et pigem ei saa.

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



Saadud teadmisi plaaniti hakata kasutama igapäevases töös, nt loomade paremal jälgimisel, tapamajja saabunud loomade heaolule ja puhtusele rohkem tähelepanu pöörates, hoolitsedes selle eest, et loomad oleks piisavalt allapanu ja farmi tasandil oleks nii puhas kui saab.

Arutelu seminariruumis oli olemas. Küsimusi küsiti.