

Toiduohutuse juhtimissüsteem toiduainete töötlemisel

Kompetentsus toiduohutuse alal.

Parendamisvõimalused Eesti toidusektoris.

Toiduohutus ja –hügieen.

Toiduohutuskultuur.

Toiduhügieeni eesmärgid.

Toidu turvalisus. FAO, WHO, ISO, FDA

Toiduohutus ja EL. EFSA, RASFF



Kompetentsus toiduohutuse alal

- **Kompetentsus on mõiste, mis ühendab teadmisi, oskusi ja hoiakuid.**
- **Teoreetiline teadmine:**
 1. Toiduohutuse põhimõtted (HACCP, mikrobioloogilised, keemilised, füüsikalised ohud, allergeenide ohjamine).
 2. Õigusaktid ja standardid (nt EL toiduohutuse määrused, *Codex Alimentarius* tavade juhised, standardid IFS, BRC).
- **Praktilised oskused:**
 1. Ohuanalüüsi/riskianalüüsi ja kriitiliste kontrollpunktide (KKP) rakendamine.
 2. Hügieenimeetmete ja puhastusprotseduuride hindamine.
 3. Seire ja auditite läbiviimine.
- **Hoidakud ja vastutustunne:**
 1. Pühendumus toiduohutuse kultuurile.
 2. Oskus kriitiliselt hinnata ja parandada protsesse.
 3. Vastutustunne tarbijate tervise ees.

Igal aastal põhjustavad toidust tingitud haigestumised

ühel inimesel **kümnest**
haigestumise

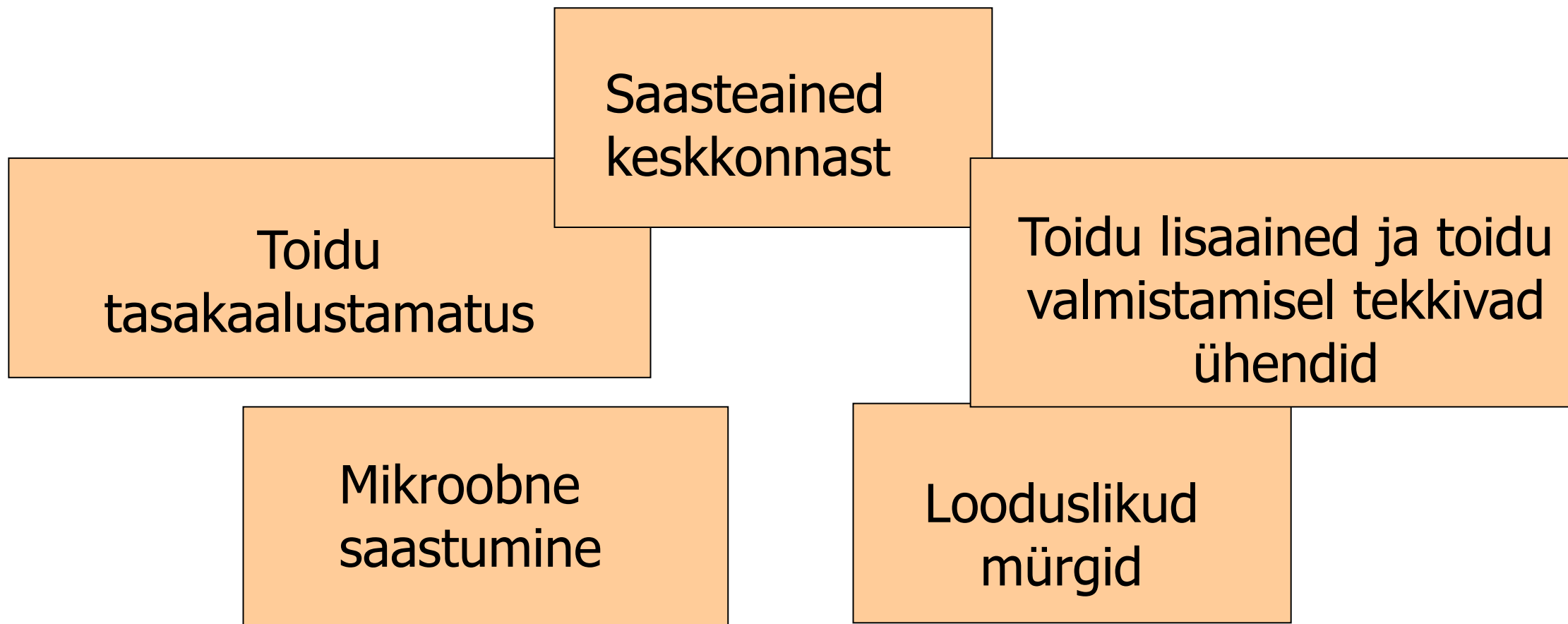


420 000 surmajuhtu
sh **1/3** on lapsed



- Vaata neid haigestumise põhjusi raportist
- Pole teada, palju said alguse kodutoidust

Kas muretsed millegi pärast seoses toiduga?



Toidust tingitud haiguste tähtsuse järjestus

<http://www.kliinik.ee/index.php?20,4>

NB see tabel on liikvel 2000te algusest! Mis võiks olla muutunud?

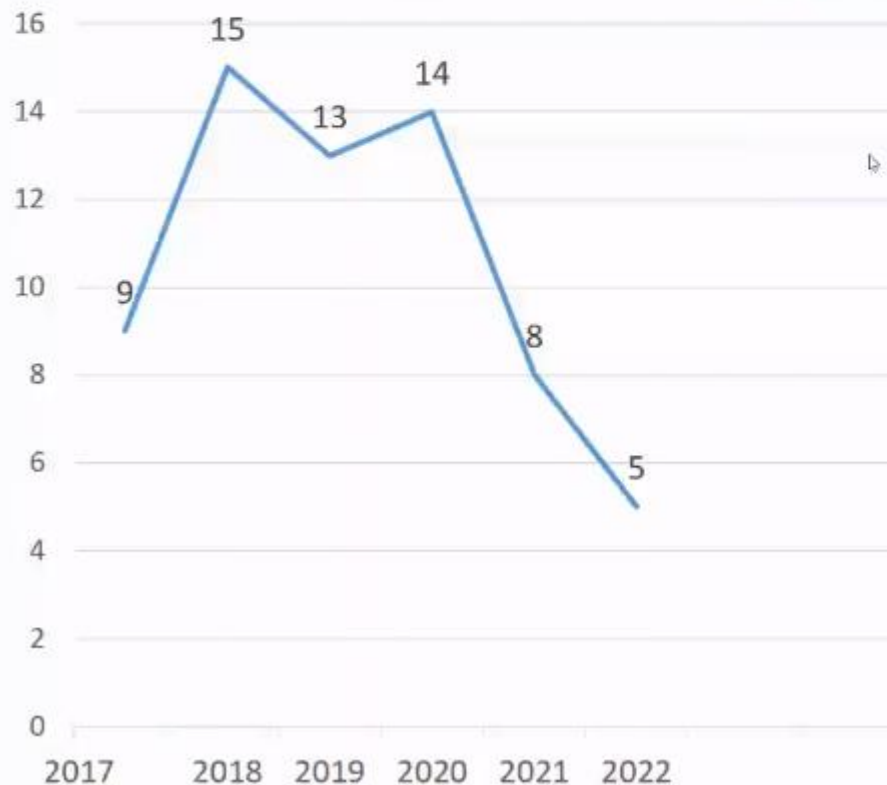
Elanikkonna arvates
Lisaained toidus ja toidu valmistamisel tekkivad ained
Saasteained keskkonnast
Toidu tasakaalustumatus
Looduslikud esinevad mürgid
Mikroobne saastumine

Teaduslike kriteeriumide alusel
Toidu tasakaalustamatus
Mikroobne saastumine
Looduslikud esinevad mürgid
Saasteained keskkonnast
Lisaained toidus ja toidu valmistamisel tekkivad ained

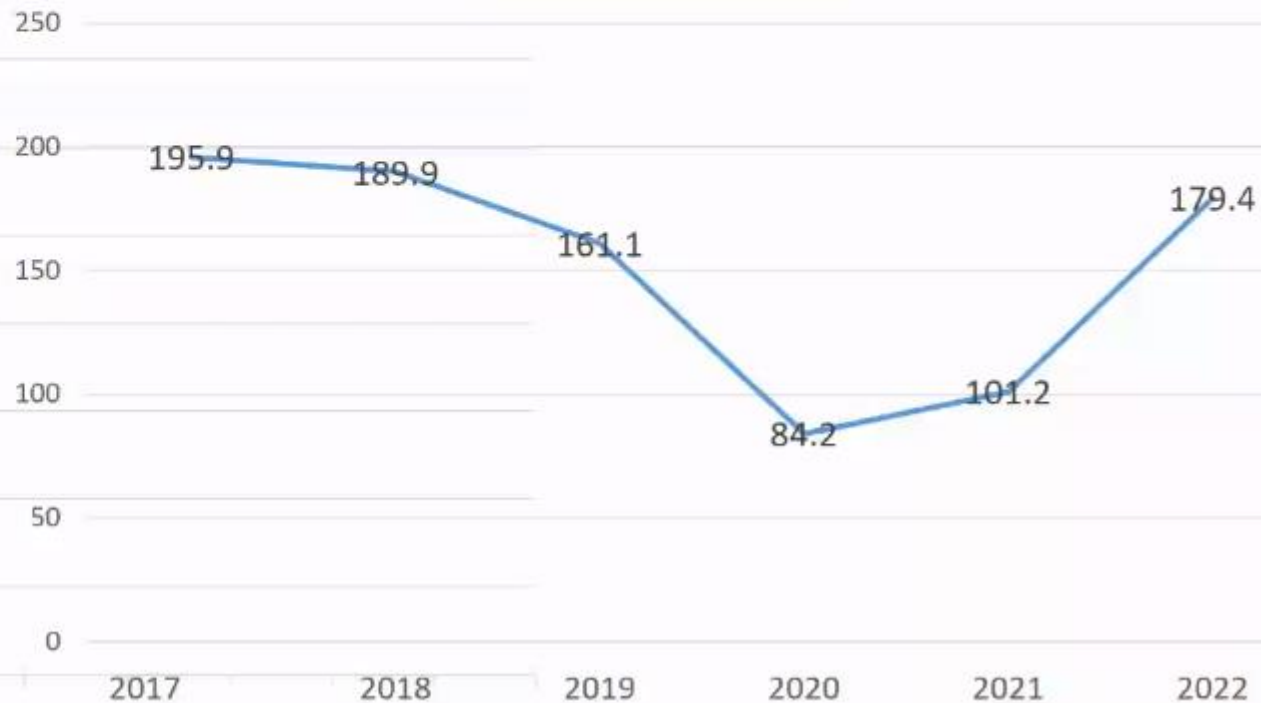
Haigestumus

Hinnanguliselt 600 miljonit inimest (peaaegu iga kümnes inimene) maailmas haigestub saastunud toidu söömise tulemusel ning 420 000 inimest sureb selle tõttu igal aastal. Eesti riigi soov on **hoida elanikkonna toidutekkelistesse nakkushaigustesse haigestumuse arv alla 200 juhtumi 100 000 elaniku kohta aastas**. Kui varasematel aastatel on see näitaja olnud 189–195, siis 2019. a oli 161.

Toidutekkeliste nakkushaiguste puhangud



Toidutekkelistesse nakkushaigustesse haigestumus
100 000 elaniku kohta



Kolm kuud müügil olnud Rimi pelmeenides tuvastati salmonelloosinakkus (26)



Madis Must
Reporter

209



27.03.2018, 17:02

Olümpial puhkenud noroviirus sai alguse välikäimlatest

Delfi Sport



Kristjan Jõevere
toimetaja

Fred Püss
reporter

28



11.04.2017, 19:01

Õpilasesinduste liit haiguspuhangust Lihulas: põhjuseid, kuidas viirus levida võis, on väga palju (7)

03.08.2018, 16:58

Veterinaaramet leidis restoranis Noa salmonelloosipuhangu põhjustanud toiduained olevat nakkusvabad, seega võis haigus levida kokkamise tagajärjel (184)



Stella Artois recalls beer bottles that could contain particles of glass

David Carrig | USA TODAY
Published 9:11 PM EDT Apr 3, 2018



Glutenberg recalls non-alcoholic beer because it contains alcohol



Published Sunday, July 29, 2018 10:13PM EDT

Mac's recalls 'non-alcoholic' ginger beer which may contain alcohol

07:08, Sep 21 2018

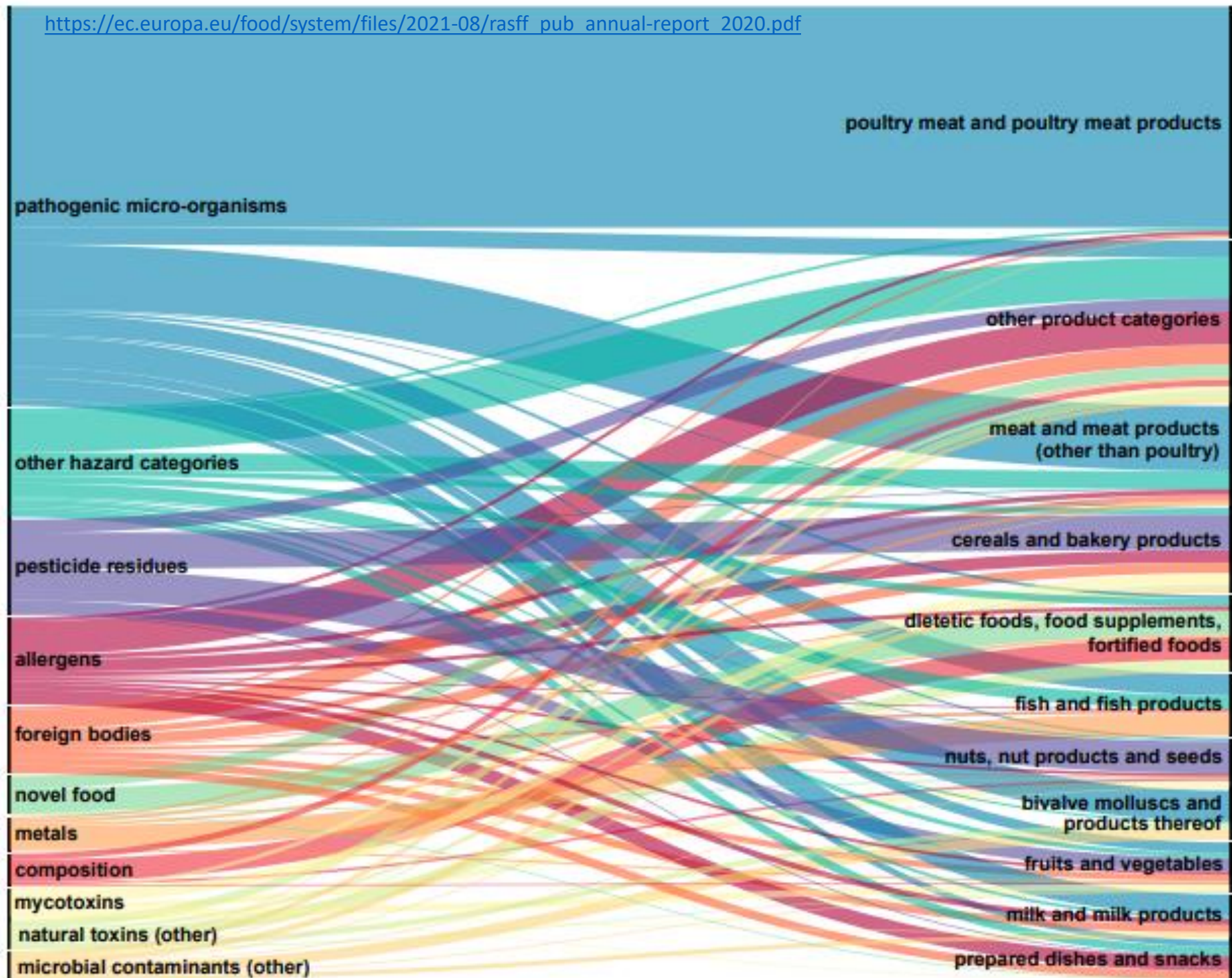


Recall at Penny: Beer mistakenly labeled as "non-alcoholic"

10/26/2018, 4:19:54 PM

A beer available in the Penny supermarket chain is recalled by the brewery. "Turmbräu Export" was declared as alcohol-free - although it contains alcohol.





Järgnevalt on võrdlev tabel 2021 ja 2020 kontrollide ning mittevastavuste kohta.

	2021	2020
Objektide arv	19283	17982
Teostatud kontrollide arv	6771	9197
Nõuetele vastavused	86193	94 780
Nõuetele mittevastavused	15337	9 565
Ettekirjutuse projekti järgselt on ettevõtte parandusmeetmed esitanud	2021	1 212
Ettekirjutused	882	668

Kui tuvastatud puudustest 2020. a suurem osa oli seotud töötajate, laboratoorsed uuringute, toidu üldiste nõuete, toidualase teabe, toidu jälgitavusega, siis **2021. a peamised mittevastavused** tuvastati seoses toidualase teabe, laboratoorsete uuringute, HACCP põhimõtete, joogivee ning töötajatega.

<https://pta.agri.ee/media/5410/download>

2023.a. aruande
struktuur ja
infograafika
teistsugused, saab
tutvuda
https://pta.agri.ee/sites/default/files/documents/2024-05/PTA%202023.a_tegevusaruanne.pdf

Peamised eksimused toiduvaldkonnas

Toit - toidu jälgitavus sh saatelehed	862
Toit - Toidu ja selle käitlemise nõuetele vastavus	735
Toit - toidu toidualane teave	671
Toit - HACCP enesekontrolliplaanis	539
Toit - proovide võtmine ja analüüsimine	533
Toit - toidukäitlemise ruumid	509
Toit - mittenõuetekohane toit	494
Toit - personali koolitus	442
Toit - personali tervisekontroll	440

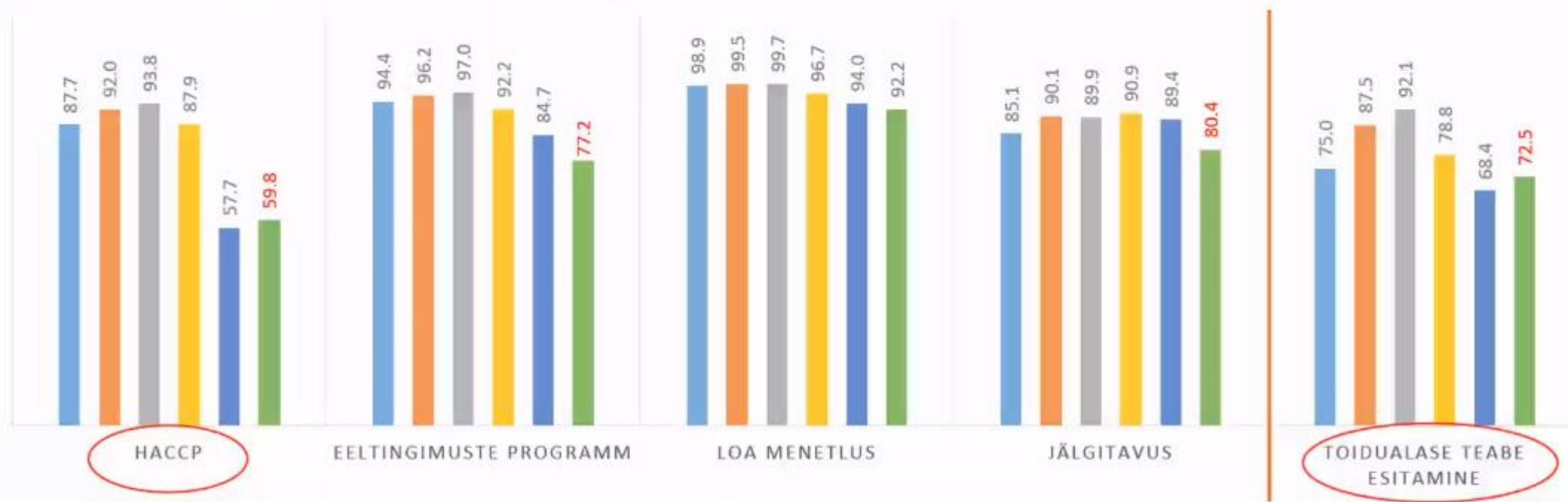
Peamised eksimused toiduvaldkonnas

- Toidu **jälgitavus** ei ole tagatud (saatelehed puudu või ei vasta nõuetele, loomisel toidul erinõuded, partiipõhine, kas toode on saatelehega kokku viidav?)
- Toidu **käitlemine** ei vasta nõuetele (peamiselt hügieeninõuete rikkumised, ei peeta kinni toidu säilitustingimustest T ja aeg, toidu tehniline kirjeldus puudu TS§24, ristsaastumine)
- Toidualase teabe esitamine pole nõuetekohane (Tarbijat eksitatakse valede toitumis- ja tervisealaste väidetega, gluteenivaba, allergeenide kohta käiv info puudulik, LA märkimine puudulik, valed mõisted-nt aroomid; jaemüügis –lahtiselt müüdava toidu puhul kõige enam rikkumisi, II kohal tootmisev. - mitteloomne ja liittoit.)
- **HACCP enesekontrolliplaanis** (seirelehtede täitmine, EKP ülevaatus tegemata, tehnol. skeemid täiendamata)
- Proovide võtmine ja analüüsimine (pinnaproove ei võeta, tooteproovid tegemata, valmistoidud, mis võivad põhjustada ohtlikud Listeria monocytogenes'e tõttu)

Ennetavad meetmed/ Toidualane teave

NÕUETELE VASTAVATE PROOVIDE/KONTROLLIDE % 2017-2022

■ Nõuetele vastavate proovide % 2017 ■ Nõuetele vastavate proovide % 2018 ■ Nõuetele vastavate proovide % 2019
■ Nõuetele vastavate proovide % 2020 ■ Nõuetele vastavate proovide % 2021 ■ Nõuetele vastavate proovide % 2022

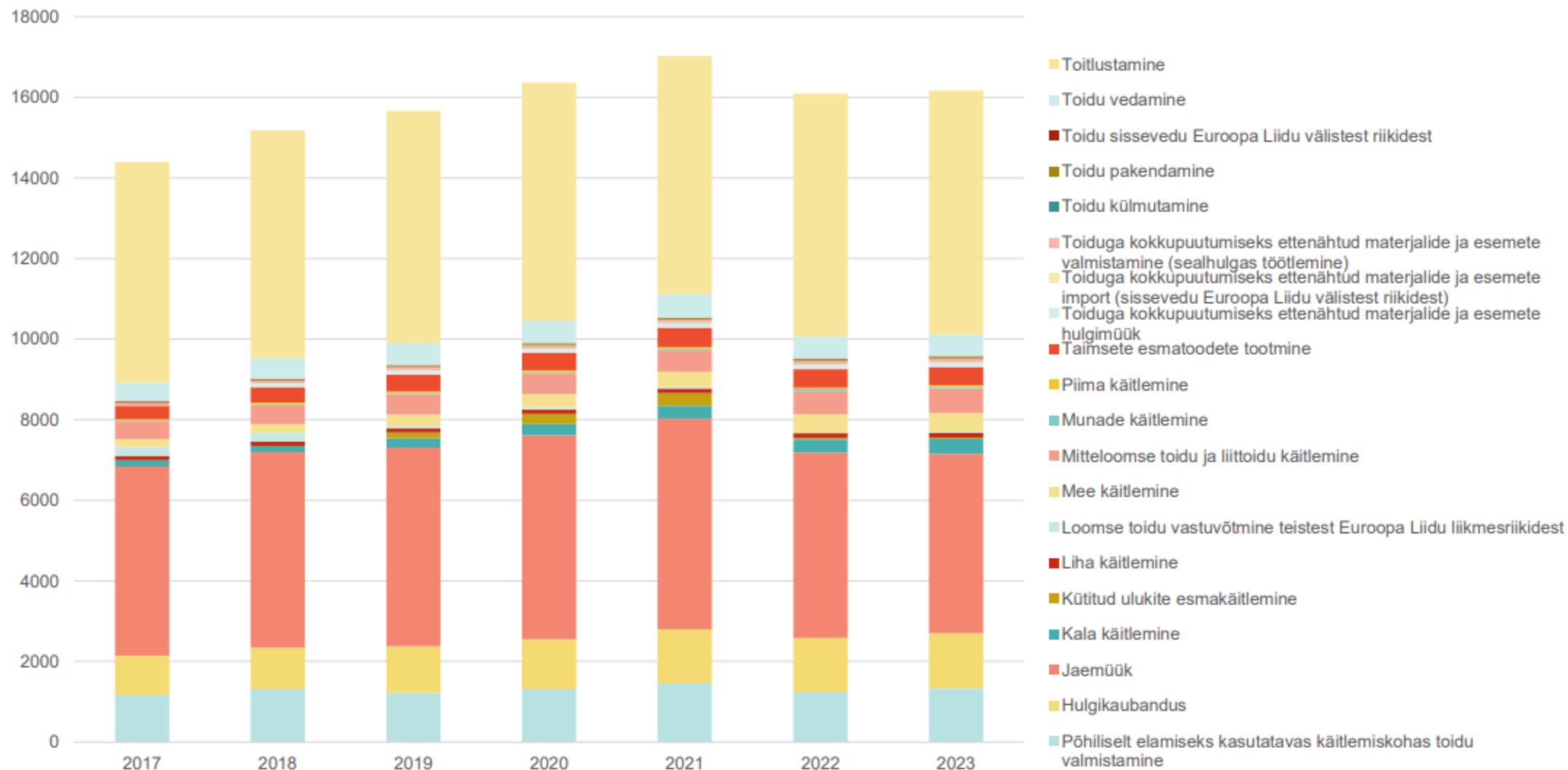




PÕLLUMAJANDUS- JA TOIDUAMET

Toiduvaldkonna tegevuskohtade muutus

Toiduvaldkonna tegevuskohtade arv muutub igal aastal, kasvutrendi on näha vahendamise ning e-kaubandusega tegelemises!





2023a ja 2024a I pa numbrates

- Tegevuskohti üle 16 000
- üle 8500 kontrolli aastas
 - 6900 plaanilist kontrolli
 - 359 vihje/kaebuse kontrolli
 - 123 RASFF teate kontrolli
- Üle 90 000 nõude kontrolli, mittevastavusi üle 16 000 tuvastatud
- 69% kontrollidest on tuvastatud mittevastavus
- Tegevuskohti aasta alguse seisuga 16144
- Teostatud kontrole – ...
 - Planeeritud kontrole üle 7300
 - Edastatud vihjeid – üle 400
 - RASFF teateid 



2023a numbrates

- Üle 700 ettekirjutust.
 - Toidualane teave – 109 ettekirjutust
 - Laboratoorsed uuringud – 95 ettekirjutust
 - HACCP põhimõtted – 94 ettekirjutust
- 1 väärtegu – jälgitavuse nõude rikkumine
- Peaaegu 5000 plaanilist järelevalve proovi
- 577 kaebust/vihjet, u 30% vihjetest on olnud põhjendatud

Tegevusloaga ja teatatud ettevõtete register

<https://pta.agri.ee/riiklikud-registrid-ja-andmekogud>

Tarbijale ja
eraisikule ▼

Järelevalve korraldus
ja tulemused ▼

Ametist, uudised ja
kontaktid ▼

🏠 > Ametist, uudised ja kontaktid > Registrid, dokumendid, vihjed > Registrid ja andmekogud

Registrid ja andmekogud

Siit leiad kõik ameti registrid ja andmekogud.



☺ Mis oli ametkonna tegelik nimetus?

☺ Mis on täna?

Alkoholiregister

Võimaldab teha päringuid riiklikusse alkoholiregistrisse kantud alkoholi kohta ning kehtivuse kaotanud või kehtetuks tunnistatud registrikannete kohta.

Teavitatud toidulisandid ja eritoidud

Võimaldab kontrollida, millised toidulisandid ja eritoidud on teavitatud. Andmebaasis olevaid tooteid võib Eestis turustada ja nende turule viimisest uuesti teavitama ei pea.

Teavitatud ja tegevusloaga toidukäitlejad

Võimaldab kontrollida, millised ettevõtted võivad tegeleda toidu käitlemisega ja mis valdkonnas.

LOOM

KALANDUS

Kalalaevade register (Euroopa Liit)

Euroopa Liidu kalalaevaregistris saab otsida infot kõigi registrisse kantud või sealt välja kantud laevade kohta. Nähtavad on kõik laevaga tehtud toimingud ja kogu laevaga seotud info, välja arvatud laevaga seotud isikuid puudutav info.

Kutselise kalapüügi register (KIR)

Registrisse on koondatud andmed kutselisel kalapüügil kasutatavate laevade kohta.

Tegevusloaga vesiviljelustootmisettevõtted | 71.12 KB | pdf

Siit leiate tegevusloaga ehk tunnustatud vesiviljelustootmisettevõtted.



Põhimõisted

- **Toidu hügieen** (*food hygiene, пищевая гигиена*)-kõik **tingimused** ja **meetmed**, mis on vajalikud toidu **ohutuse** ja **sobivuse** tagamiseks toiduahela kõigis etappides. Sobimatu, st inimtoiduks kõlbmatu (nt võõrkehad, vastuvõetamatu maitse või lõhn, kvaliteedi muutused—mädanemine, lagunemine)
- **Toidu ohutus** (*food safety, пищевая безопасность*) – kindlustunne, et toit ei põhjusta ettenähtud viisil valmistamisel ja/või kasutamisel kahju tarbijale.
- **Toiduohutuskultuur** (*food safety culture, культура безопасности пищевых продуктов*)— ühised väärtused, uskumused ja normid, mis mõjutavad mõtteviisi ja käitumist toiduohutuse osas läbi kogu organisatsiooni, igal tasandil
 - *[GFSI: shared values, beliefs and norms that affect mindset and behaviour toward food safety in, across and throughout an organization]*

Codex Alimentariuse toiduhügieeni
põhimõtted—loe lisalugemistest Moodles!

Toiduhügieen (määrus 852/2004)

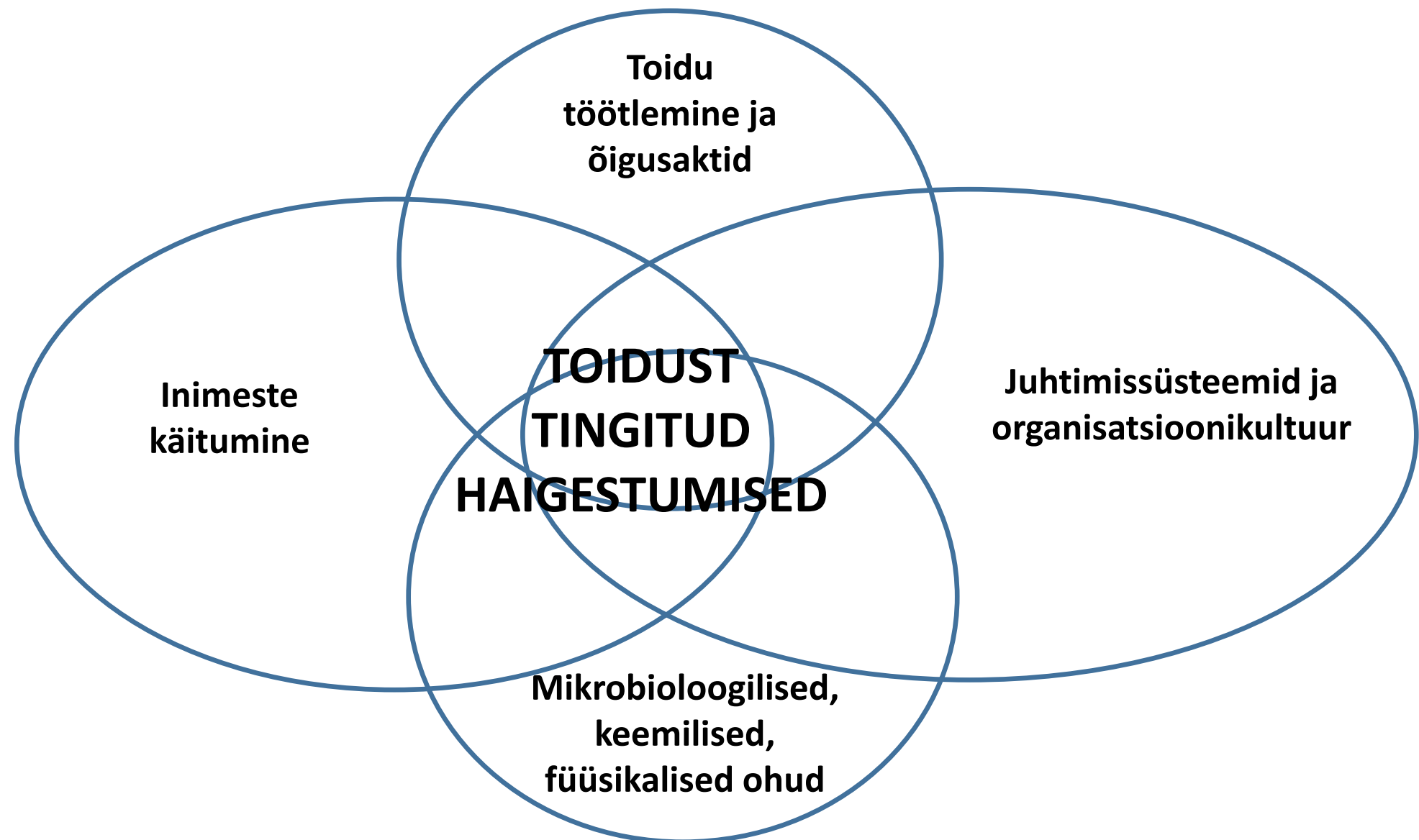
- *toiduhügieen*, edaspidi *hügieen* – **meetmed** ja **tingimused** ohtude **ohjamiseks** ning toidu **kõlblikkuse tagamine** inimtoiduks, võttes arvesse selle otstarbekohast kasutust



Toiduhügieeni ülesanded

- Pole lihtsalt puhtus, vaid **kõik tegevused, mis**
 - **Kaitsevad** toitu saastumise (sh kahjulike bakterite, mürgiste ühendite ja võõrkehade) ees
 - **Hoiavad ära** olemasolevate bakterite paljunemise piirini, mis muudab toidu ohtlikuks või enneaegselt riknenuks
 - **Hävitavad** kahjulikud toidus kuumtöötlemise või muu meetodi abil

Andmete kogumine on oluline olemuse ja ulatuse mõistmiseks probleemist. Egiptuses teatatakse tavaliselt ainult kolmest juhtumist 100 000 elaniku kohta, kusjuures Rootsi teatab 5770. Erinevus ei ole tingitud paremast hügieenist, tegelikkuses on vastupidine, kuid parema aruandluse ja andmete kogumise tõttu



Salmonelloosijuhtum Taco Expressis

- 02.09.12 alguse saanud salmonelloosipuhangu jooksul hospitaliseeriti 20 inimest, kokku pöördus arsti poole 64 inimest.
- Harjumaa veterinaarkeskuse juhataja V. Vahesaare sõnul **sai nakkus alguse ühest töötajast**, kes salmonelloosi nakatanult nakatas toidu, mille kaudu nakkus edasi levis.
- Vahesaare sõnul on **haigestunuid** 14. septembri seisuga **80**, mõned neist saavad veel ravi ja mõningad ootavad analüüside vastuseid.
- Esialgu kahtlustati, et haiguspuhang võis alguse saada kanavrapist, kuid selle toorained olid puhtad.



Kokku haigestus ja leidis kinnitust seos haiguspuhanguga **86** inimese puhul

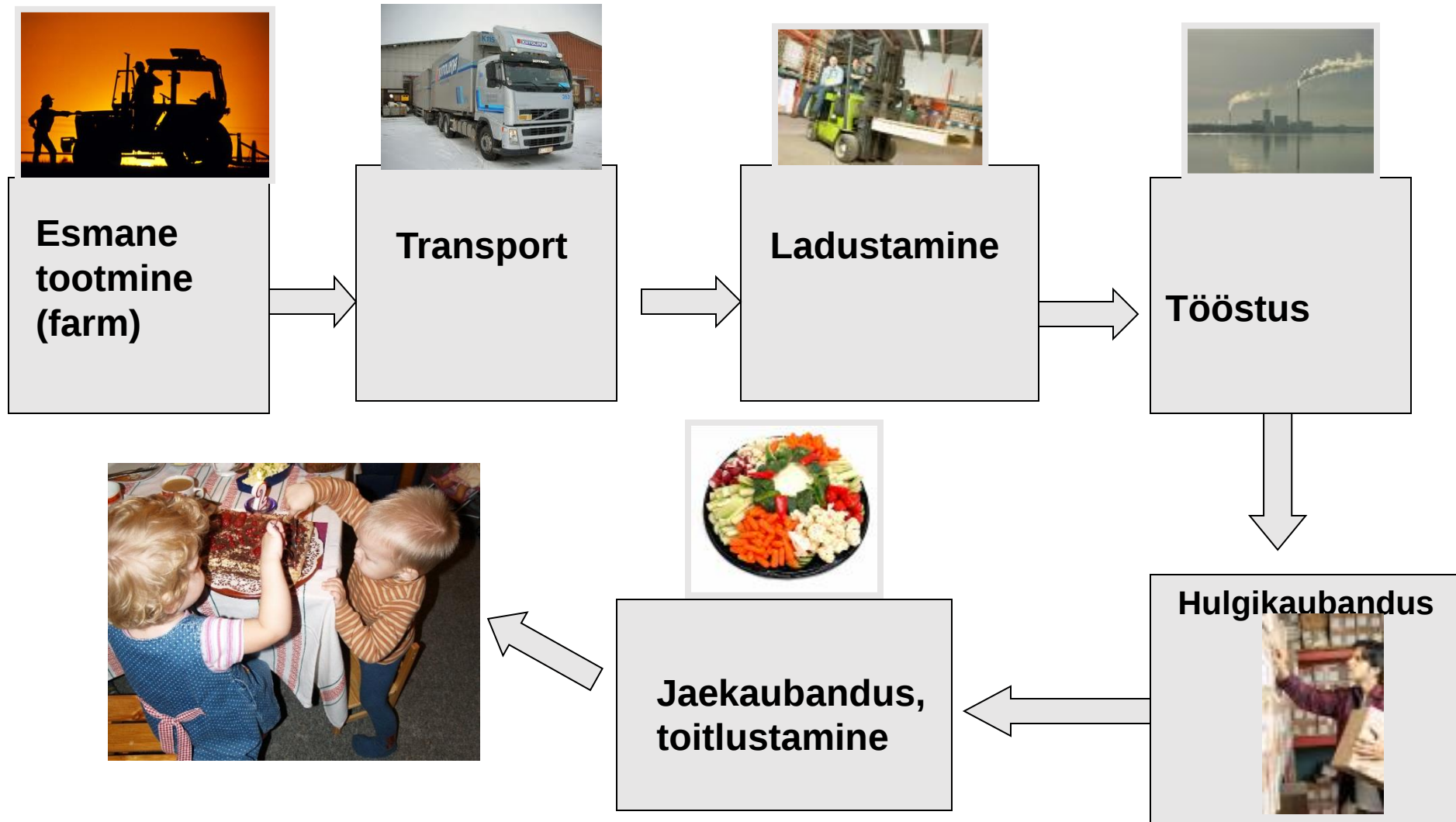
Fekaal-oraalne
saastumine
Kätepesu!!!!

Toiduhügieeni võib üldiselt jagada kolmeks:

- hügieen farmitasandil;
- ettevõtte tootmishügieen;
- kodune toiduhügieen.
- **Toidu ohutust ning kvaliteeti saab tagada üksnes siis, kui on kindlustatud kontroll kogu toidukäitlemisahela ulatuses („laudast lauale“), toorme tootmine kaasaarvatult.**

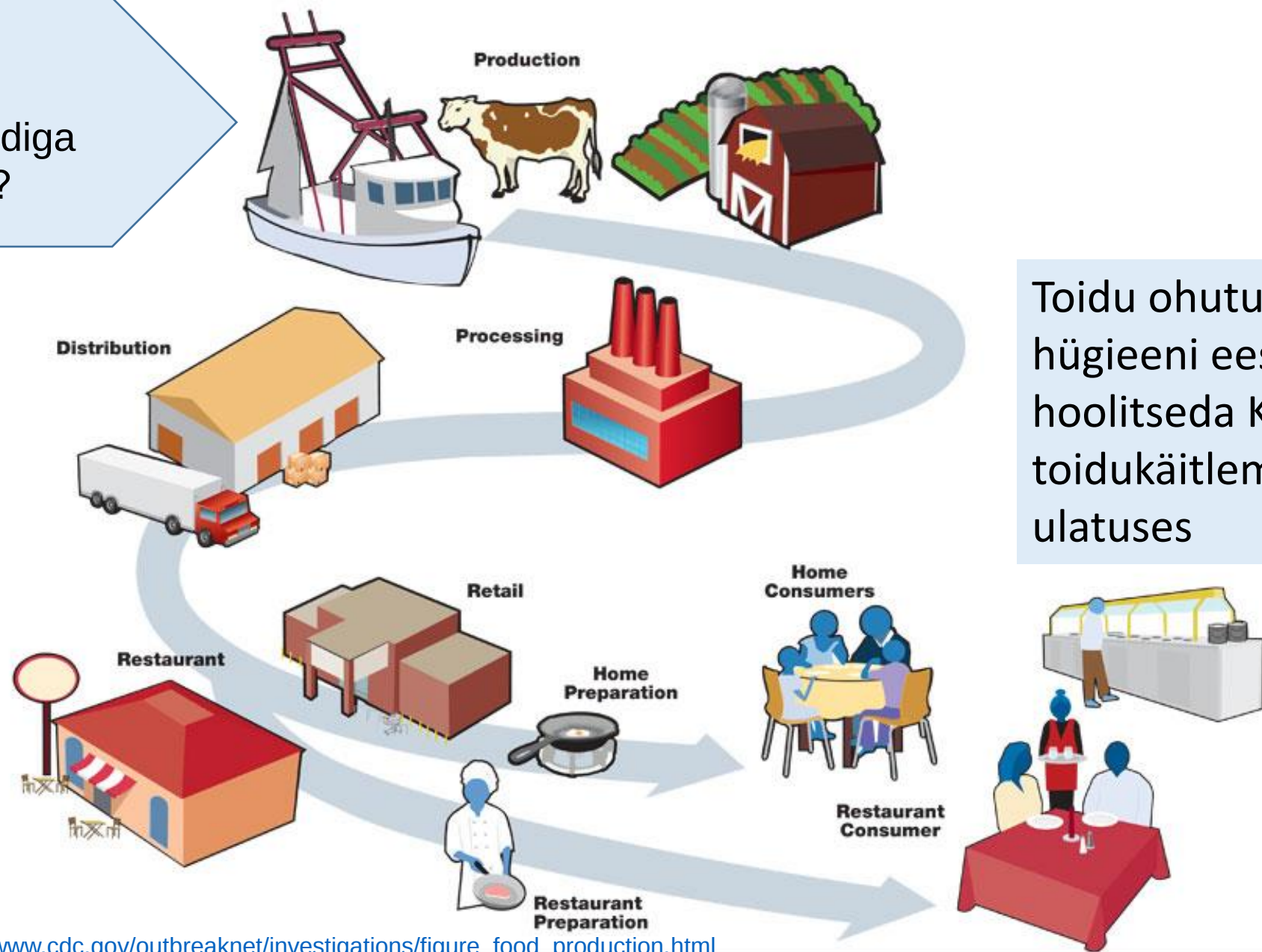


Toiduhügieeni kogu käitlemisahela ulatuses, igas etapis oma spetsiifika



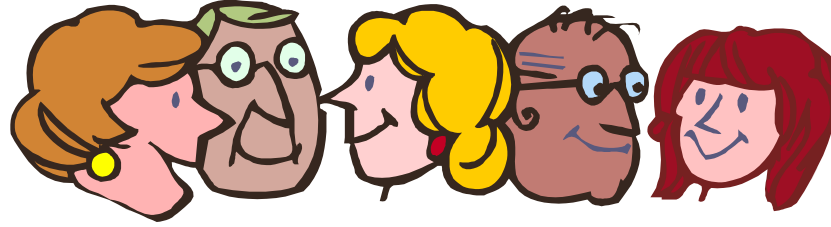
Mida mõeldakse
toiduohutuse
kontekstis väljendiga
‘laudast lauale’?

The Food Production Chain



Toidu ohutuse ja –
hügieeni eest tuleb
hoolitseda KOGU
toidukäitlemisahela
ulatuses

Milleks?



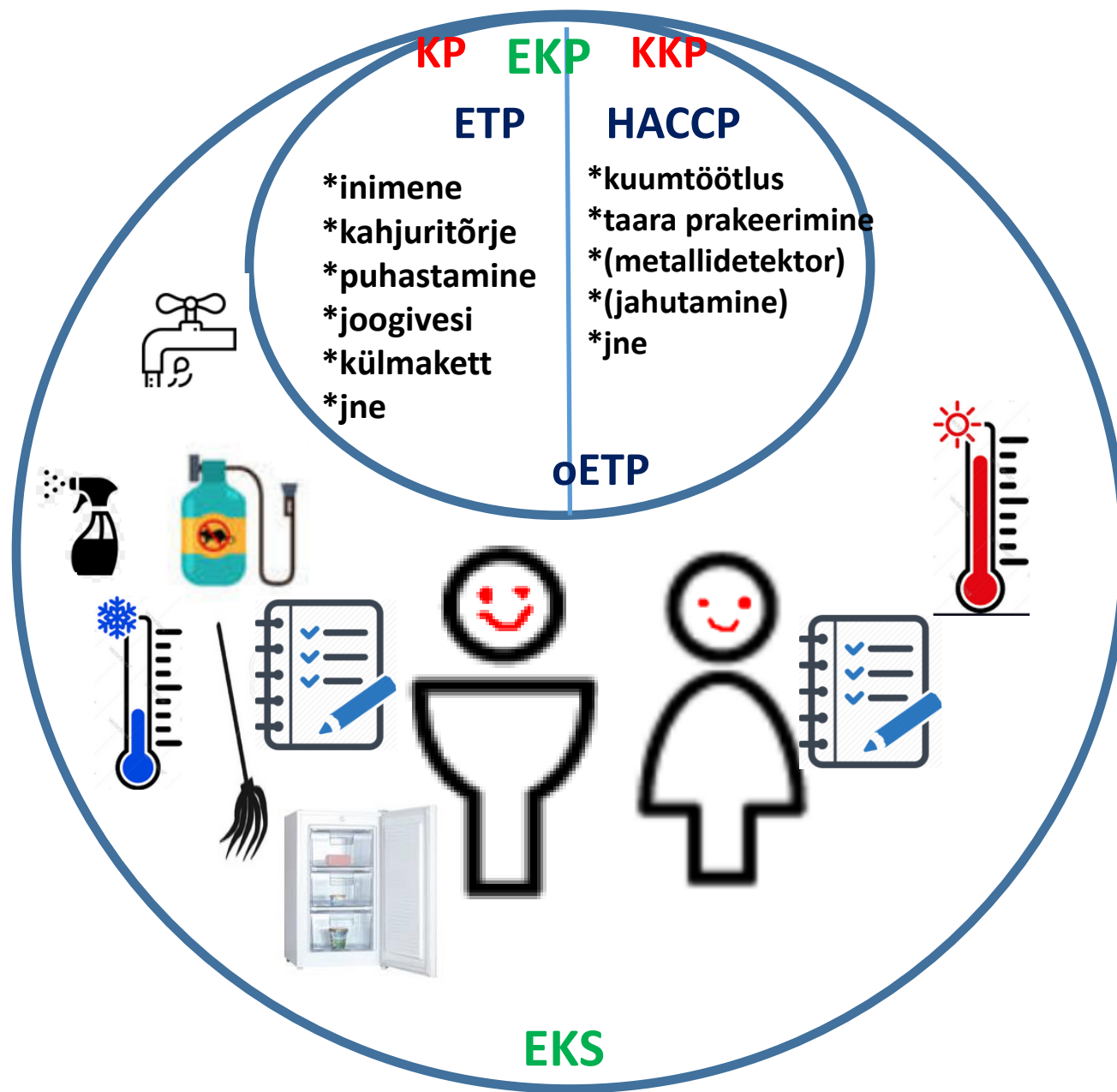
- Parim reklaam on rahulolev tarbija
- Nurisev tarbija räägib ebameeldivatest kogemustest ca 10-le inimesele
- 91% rahuldamata klientidest ei osta sama tootja tooteid enam kunagi *Allikas: Lee Resource Inc*
- Iga kliendi kohta, kes esitab kaebuse, lahkub vaikides kuid rahulolematuna 25 - 26 klienti. *Allikas: Lee Resource Inc, Business e-coach*
- Rahulolematusest annab teada vaid 4% rahulolematutest klientidest, 96% lähevad lihtsalt minema ja 91% neist ei tule enam kunagi tagasi.

Allikas: "Understanding Customers" by Ruby Newell-Legner

Enesekontrollikohustus kirjas Toiduseaduses

- TS 5. peatükk KÄITLEJA ENESEKONTROLL, § 34.
 - (1) Käitleja on kohustatud kontrollima toidu ja selle käitlemise nõuetekohasust (edaspidi **enesekontroll**) ning rakendama abinõud selle tagamiseks.
 - Rakendatavaid abinõusid kirjeldatakse **enesekontrolliplaanis**.
 - Enesekontroll koos kirjalikult vormistatud enesekontrolliplaaniga moodustab **enesekontrollisüsteemi**.
 - (2) Käitleja peab määrama kindlaks toidu **ohutuse seisukohalt olulised käitlemisetapid**, sealhulgas **kriitilised kontrollpunktid**, **kontrollima neid** ning **registreerima kontrolli tulemused**
 - (5¹) Enesekontrolli raames **võetud proovide** analüüsimise korral rakendatakse asjakohast kvaliteedisüsteemi.

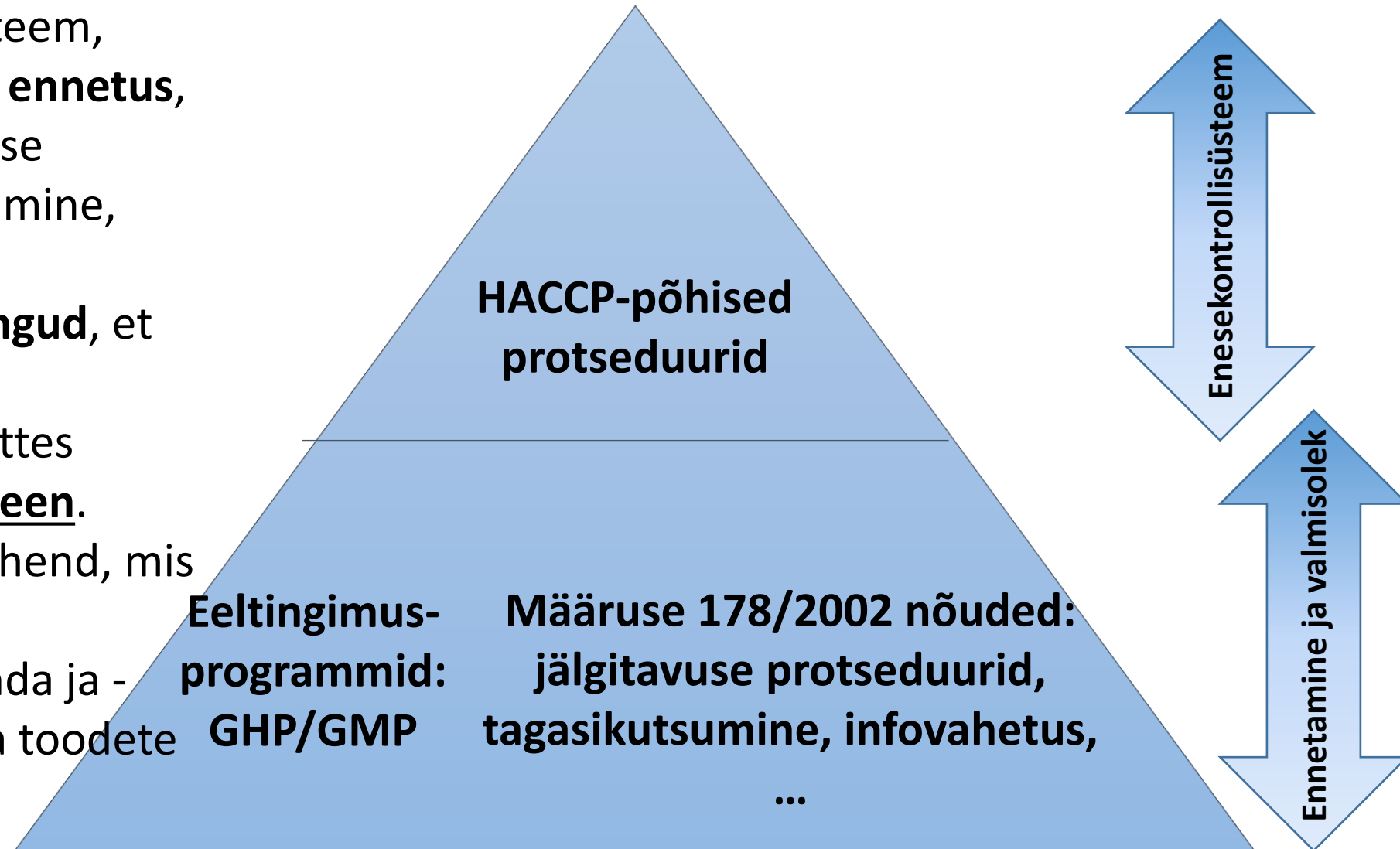
EKP- enesekontrolli-plaan
ETP – eeltingimus-programmid
ehk hea hügieenitava
HACCP – ohu analüüs ja
kriitiliste kontroll-punktide ohje
oETP– olulised
eeltingimusprogrammid
KP – kontrollpunkt
KKP- kriitiline kontroll-punkt
EKS- enesekontrolli-süsteem



Toiduohutuse juhtimissüsteem (TOJS)

(FSMS- Food Safety Management System)

- TOJS on terviklik süsteem, milles on ühendatud **ennetus**, **valmisolek** (jälgitavuse süsteem, tagasikutsumine, infovahetus) ja **enesekontrollitoimingud**, et tagada toidukäitlemisettevõttes **toiduohutus ja -hügieen**.
- TOJS on praktiline vahend, mis aitab kontrollida toidutootmiskeskkonda ja -protsessi ning tagada toodete ohutuse



Donald Rumsfeld, USA kaitseminister, 2002:

- *There are known knowns. These are things we know that we know. There are known unknowns. That is to say, there are things that we know we don't know. But there are also unknown unknowns. There are things we don't know we don't know.*

-

Olemas on **teada-tuntud teadmisi**. On olemas asju, mida me teame, et me teame. On olemas ka **teada-tuntud mitteteadmisi**; võib öelda, et me teame, et on mõningaid asju, mida me ei tea. Kuid on ka **teadmata mitteteadmisi** – need, mida me ei tea, et me ei tea.”

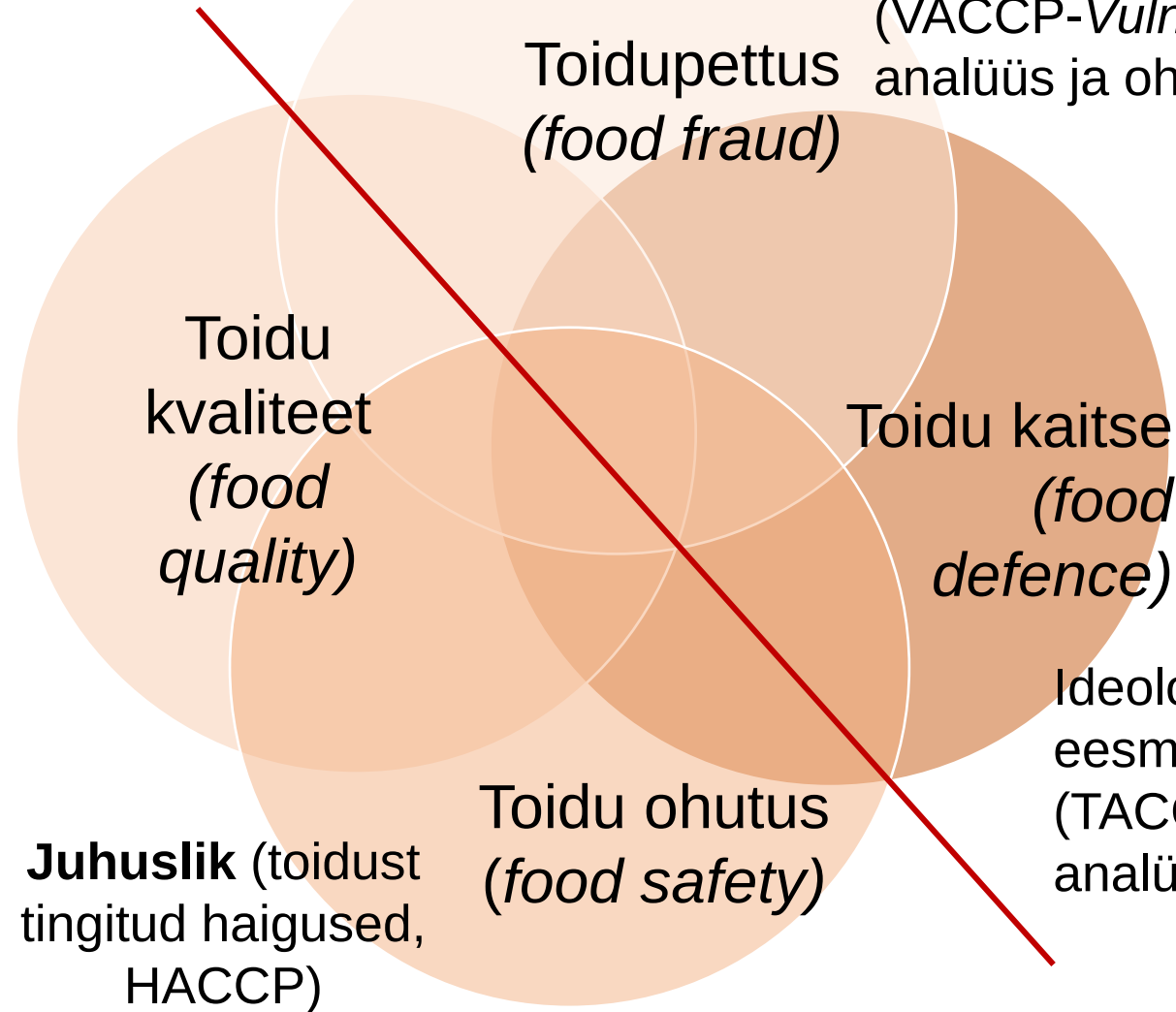
- ☺ Ehk lihtsamalt
- On asju, mida me teame, et me teame.
- On asju, mida me teame, et me ei tea.
- On asju, mida me ei tea, et me ei tea.



HARA-Hazard Analysis Risk assessment elektroonikatööstusest
CAPA-Corrective and Preventive Action (nt FDA)

Majanduslikel eesmärkidel, eesmärgiks on
TEENIDA
(VACCP-Vulnerability, haavatavuse
analüüs ja ohje)

**Mittetahtlik
või
juhuslik
võltsimine**



**Tahtlik
võltsimine
(adulteration)
(pahatahtlik
rünnak)**

Ideoloogilistel eesmärkidel,
eesmärgiks on KAHJU
(TACCP-Threat, turvariskide
analüüs ja ohje)

Juhuslik (toidust
tingitud haigused,
HACCP)

Toiduga kindlustatus, julgeolek (varem ka turvalisus = *food security*, *продовольственная безопасность*)

- **“Toiduga kindlustatus e turvalisus** eksisteerib siis, kui kõigil inimestel on pidevalt füüsiline ja majanduslik juurdepääs piisavale kogusele ohutule ja täisväärtuslikule toidule tervislikuks ja aktiivseks eluks” (§1, World Food Summit Plan of Action, 1996)
- Hõlmab 4 tingimust:
 - kohane või kättesaadav toiduvaru;
 - stabiilne toiduvaru ilma kõikumisteta või sesoonsusest või aastatest tingitud kitsikusest;
 - juurdepääs toidule või võimalus seda endale lubada;
 - kvaliteetne ja ohutu toit.

Toiduga kindlustatus

- Arenenud riikides ohustavad toidu kättesaadavust
 - kliimamuutused (ekstreemsete ilmaolude tõttu hävinevad saagid, kasvab veepuudus),
 - nafta- ja fossiilkütuste hinnatõus,
 - toiduvilja kasvatamine bioenergia saamiseks,
 - laienev loomasööda kasvatamine toiduteravilja asemel kasvava lihatoodangu rahuldamiseks jne.





Food and Agriculture Organization
of the United Nations

Institutsioonid

- **FAO—Food and Agriculture Organisation**
 - **ÜRO** Toidu- ja Põllumajandusorganisatsioon, 1945
- FAO peamised eesmärgid:
 - kaotada maailmast näljahäda, alatoitumine ja toiduga kindlustamatus;
 - vähendada vaesust ning toetada majanduslikku ja sotsiaalset arengut;
 - muuta loodusressursside majandamine säästvamaks.
- Eesti võeti FAO liikmeks **11. novembril 1991.** aastal
- Eestit esindab ja koostööd korraldab Regionaal- ja Põllumajandusministeerium.
- FAO liikmesriigina on Eesti automaatselt ka maailma toiduprogrammi (WFP – World Food Programme) liige.



SAVING LIVES
CHANGING LIVES

Institutsioonid

- **WHO**— World Health Organisation
 - Maailma Terviseorganisatsioon, 07.04.1948
 - <https://www.who.int/estonia/our-work/who-national-counterpart-and-national-technical-focal-points>
 - <https://geneva.mfa.ee/et/maailma-terviseorganisatsioon/>
 - 2025? (Euroopa Liidu ja väliskoostöö osakonna nõunik Elen Ohov.)



Institutsioonid

- **CAC— Codex Alimentarius Comission** (*Codex Alimentarius'* Komisjon, töö toimub alakomisjonides, komiteedes, töögruppides)
- <https://www.agri.ee/toiduohutus-toidumargistus/toiduohutus/codex-alimentarius>
- Eestis kontaktpunktiks ReM* toiduohutuse osakond
- *ReM-Regionaal- ja põllumajandusministeerium, MeM-Maaeluministeerium, varem PõM-Põllumajandusministeerium



Codex Alimentarius ehk “toidukodeks”

- Standardite, suuniste ja tegevusjuhendite kogu, mida riikide valitsused saavad vastu võtta toidu ohutuse ja kvaliteedi ning õiglase kaubanduse tagamiseks.
- Alates **1963.** a. välja töötatud sadu rahvusvaheliselt tunnustatud standardeid, suunised ja kodeksid.
- Standarditega on kehtestatud nt lisaainete, saasteainete ja muude keemiliste jääkide lubatud tasemed/piirid
- Lõppeesmärk: **tagada ohutu toit kõigile ja igal pool.**
- Maailma Kaubandusorganisatsioon (*WTO-World Trade Organisation*) kasutab kodeksi tekste vaidluste lahendamise olulise mehhanismina.
- Standardid võtab vastu *Codex Alimentariuse komisjon*, mis praegu koosneb **188 liikmesriigist ja ühest liikmesorganisatsioonist (Euroopa Liit)** =189 liiget, ja 237 vaatlejat, kellest 58 on valitsustevahelised organisatsioonid, 163 valitsusvälised organisatsioonide ja 16 ÜRO agentuuriga.

Institutsioonid

- **DG SANTE (end DG SANCO)— European Commission, Directorate General for Health and Food Safety**

- Tervise- ja Toiduohutuse Peadirektoraat
- https://commission.europa.eu/about/departments-and-executive-agencies/health-and-food-safety_en?prefLang=et

Volinik: Oliver Varhelyi

Olivér Várhelyi

COMMISSIONER (2024-2029) | Health and Animal Welfare



PEADIREKTOR

Sandra Gallina

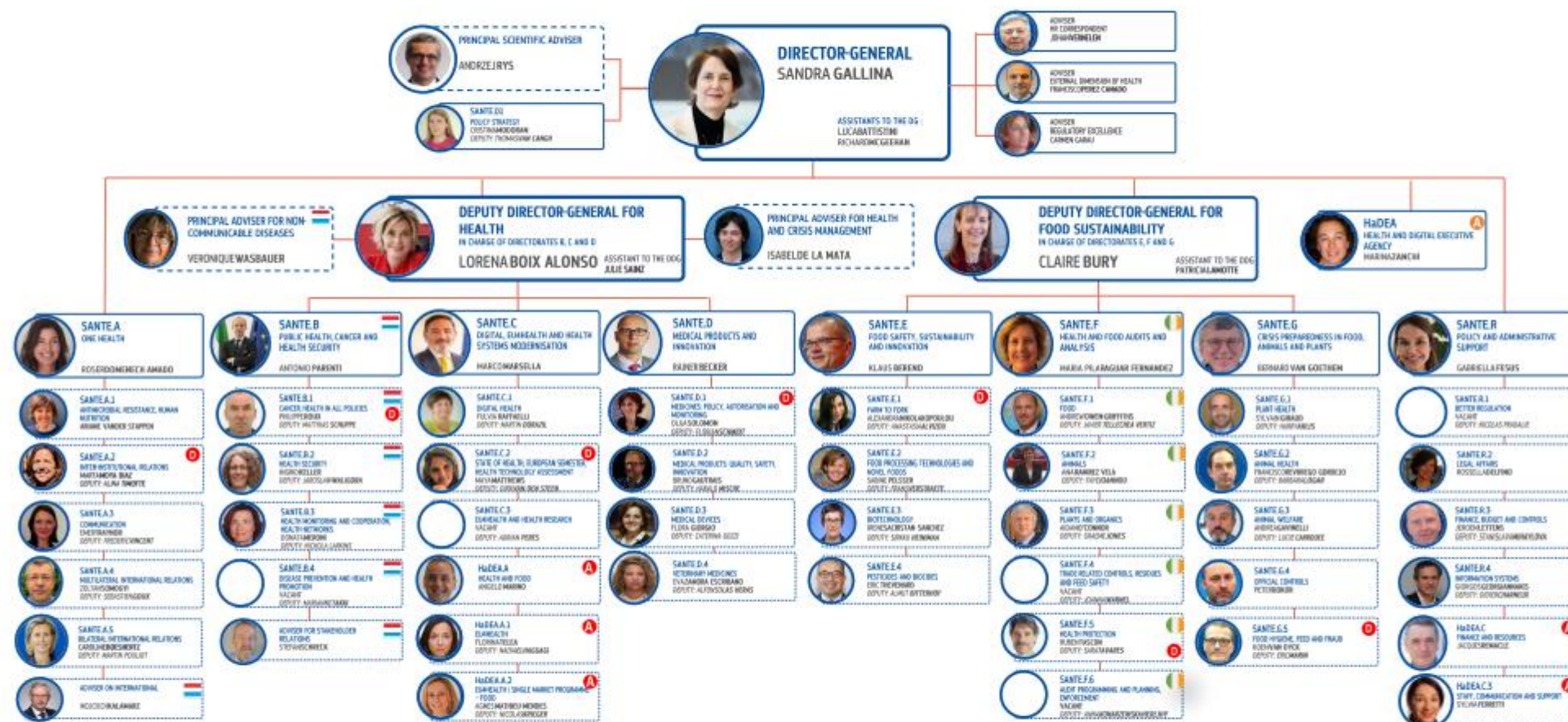


ASEPEADIREKTOR

Claire Bury



Martin Minjajev
Euroopa Komisjoni
tervise ja
toiduohutuse
peadirektoraadis
taimetervise
valdkonna audiitor



D DEPUTISING FOR THE DIRECTOR
A MIRROR ENTITY IN AN EXECUTIVE AGENCY

EFSA— European Food Safety Authority



- Euroopa Toiduohutusamet <http://www.efsa.eu.int/>
- <https://agri.ee/toiduohutus-toidumargistus/toiduohutus/euroopa-toiduohutusamet-efsa>
 - teadusliku riskihindamise asutus EL-s
 - toidu- ja söödaohutuse,
 - toitumise,
 - loomaterwise- ja kaitse
 - taimeterwise ja -kaitse valdkonnas
 - Loodi Euroopa Parlamendi ja Nõukogu määrusega **178/2002** 28. jaan 2002
- Asub Itaalias Parmas
- Eestis täidab EFSA kontaktasutuse ülesandeid MeM toiduohutuse osakond, kontaktisik Eestis: Piret Priisalu



EFSA artikkel 36: koostöö liikmesriikide toiduohutuse vallas tegutsevate asutuste vahel

- liikmeriikide asutused (n-ö artikkel 36 asutused).
- Koostöö nende asutustega aitab EFSA-l kasutada laia teaduskompetentsi kogu Euroopast.
- Eesti liitus MRA võrgustikuga (*Network of Microbiological Risk Assessment*) 2015.a. → prof Mati Roasto
- AAC – Haldusabi ja –koostöö süsteem (AAC- Administrative Assistance and Cooperation System) on võrgustik mille kaudu saavad liikmesriikide pädevad asutused vahetada teavet, mida on vaja toidu õigusnormide täitmise kontrollimiseks koos teiste liikmesriikide vastavate asutustega.

[Artikli 36 asutused Eestis](#)

Eesti Maaülikool ➞

Maaeluministeerium ➞

Põllumajandus- ja Toiduamet ➞

Põllumajandusuuringute Keskus ➞

Tartu Ülikool ➞

Tervise Arengu Instituut ➞

Veterinaar- ja Toidulaboratoorium ➞



Euroopa toiduamet kahtleb ka Helluse bakterite kasulikkuses (2)

14.04.2011 13:40

Euroopa toiduohutusamet EFSA on lisaks Südamejuustu toimele seadnud kahtluse alla ka Helluse toodete kasulikkuse.

\ andis hinnangu väidetele seoses Lactobacillus ntum ME-3 piimhappebakterite ja võimalike kahjulike iku mikroorganismide vähendamise. Hinnang on stavalt teadlaste esitatud informatsioonile.



(Foto: Postimees/Scanpix)

► [Teadlane kavatseb ümber lükata kahtlused Helluse bakteri kohta 14.04.2011](#)

kohta väidetakse: "Probiotiline

[Maaleht > Tarbija > Tervis](#)

Kas südamejuustu tervislikkus on bluff?

Heli Raamets

05. märts 2011 12:24

✉ Saada sõbrale

✉ Teade toimetajale

💬 Loe kommentaare (18)

🖨️ Prindi uudis

roopa toiduohutusameti hinnangul ei pea E-Piima detava Harmony Südamejuustu vererõhku alandav ne paika. Eestlased pole sellega nõus ja esitavad ndavaid dokumente.

on reklaaminud Eesti teadlastega koostöös valminud nv Südamejuustu kui vererõhku reguleerivat ia



TURUNDUS

Potisepp: EFSA hinnang on Südamejuustu ekspordile tagasilöök

01.03.2011 09:10

Toiduliidu juhataja Sirje Potisepp tõdes, Euroopa toiduohutusameti (EFSA) E-Piima Südamejuustu kasulikule toimele antud hinnang on kurb tagasilöök, mis mõjutab ka ettevõtte eksporti.

Response to comments on the Scientific Opinion of the EFSA Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies (NDA) on the scientific substantiation of a health claim related to “*Lactobacillus plantarum* TENSIA® in the semi-hard Edam-type ‘heart cheese’ of Harmony™” and maintenance of normal blood pressure pursuant to Article 13(5) of Regulation (EC) No 1924/2006

European Food Safety Authority

Abstract

Following a request from the European Commission, EFSA was asked to address the scientific comments received on the Scientific Opinion of the EFSA Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies (NDA) on the scientific substantiation of a health claim related to “*Lactobacillus plantarum* TENSIA® in the semi-hard Edam-type ‘heart cheese’ of Harmony™” and maintenance of normal blood pressure pursuant to Article 13(5) of Regulation (EC) No 1924/2006. Comments submitted to EFSA via the European Commission Services originated from the applicant (E-piim production Ltd). The comments received were related to the evaluation of one human intervention study, data on the mechanism of action and administrative procedural aspects. EFSA has reviewed the scientific comments and shared them with the chair of the NDA Panel and the chair of the NDA Working Group on Claims. In its opinion adopted on 18 September 2014, the NDA Panel concluded that a cause and effect relationship has not been established between the consumption of “*Lactobacillus plantarum* TENSIA® in the semi-hard Edam-type ‘heart cheese’ of Harmony™” and maintenance of normal blood pressure. The comments received do not require any change to the conclusions of the NDA Panel.

© European Food Safety Authority, 2015

Muud institutsioonid

- FDA
 - USA Toidu- ja Ravimiamet (*Food and Drug Administration*)

<https://www.fda.gov/>

- ISO
 - Rahvusvaheline standardiorganisatsioon (*International Organization for Standardisation*)
 - ISO 22000:2018 Toiduohutuse juhtimissüsteemid

<https://www.iso.org/home.html>



International
Organization for
Standardization

Mida kaasa võtta?

- Toiduohutuse eest vastutab toidukäitleja
- Ettevõtte toiduohutuse juhtimissüsteemi raamdokument on ettevõtte enesekontrolliplaan
- Toiduohutus, toiduhügieen, toidujulgeolek on omaette valdkonnad, ühisosadega
- Tean, kuidas on seotud Codex Alimentarius, FAO, WHO, DG Sante ja EFSA ning toiduohutus



- Kohtumiseni!