

Toiduohutuse juhtimissüsteem toiduainete töötlemisel

Õigusaktidest.

RASFF süsteem

Toidust tingitud haiguste esinemine arenenud
riikides.

Järelevalve korraldus.

Ettevõtte tegevusluba/teatamine.

Kodus (eraelamus) toidu tootmine müügiks.



Infoallikaid

- Regionaal- ja Põllumajandusministeerium ReM www.agri.ee
- Põllumajandus- ja toiduamet PTA www.pta.agri.ee/
- Pikaajaline infosiirde programm toiduohutuse valdkonnas nn toiduohutuse PIP www.toiduteave.ee
- Kalanduse teabekeskus <https://www.kalateave.ee/et/>
- Terviseamet www.terviseamet.ee
- Põllumajandus-Kaubanduskoda EPKK <https://epkk.ee/>
- Laevu otsisime siit: <https://www.vesselfinder.com/>

Reguleerimise aluseks on

- **EV Toiduseadus**
- **EL määrused**
 - liikmesriikides **vahetult kohaldatavad**, et neid tuleb täita ilma, et nende sisu oleks sätestatud vastava liikmesriigi õiguses
- **EL direktiivid**
 - **sisu tuleb** endiselt Eesti õigusaktidesse **üle võtta**.
- **EL otsused**
 - vahetult kohaldatavad on ka, kuid seda vaid **nende suhtes**, kellele otsus on **suunatud**.
- Teised seadused (veterinaarseadus, tarbijakaitseseadus, kaubandustegevuse seadus, veeseadus, pakendiseadus, rahvatervise seadus, taimekaitseseadus, EL ühise põllumajanduspoliitika rakendamise seadus, mahepõllumajanduse seadus, alkoholiseadus)



Euroopa ühtne toiduohutuse alane kontrollisüsteem

- EL sisene kaupade **vaba liikumine ei oleks võimalik**, kui kõiki tooteid kontrollitaks igas riigis erinevate nõuete ja reeglite järgi.
- EL **ühtsed toiduohutuse poliitika aluspõhimõtted** on kehtestatud 2002. aastal vastu võetud EL üldiste toidualaste õigusnormidega. Need kehtivad erinevate toidu ja eelkõige just toiduohutusega seotud teemade kohta.
- **Lihtsustatult tooks esile:**
 - ✓ Määrus (EC) 2017/625 „Kontrolli määrus“
 - ✓ Määrus (EC) 178/2002 „Üldine toidumäärus“
 - ✓ Määrus (EC) 852/2004 „Hügieeni määrus“
 - ✓ Määrus (EC) 853/2004 „Loomse toidu hügieen“
 - ✓ Määrus (EC) 1169/2011 „Toidualase teabe määrus“
 - ✓ Määrus (EC) 1935/2004 „Toiduga kokkupuutuvad materjalid ja esemed“

Peamised õigusaktid

- Määrus **178/2002**
 - Toidu- ja loomasööda **ohutus**
 - 'laudast lauale'
 - **Jälgitavus**-ettevõtja suudab kiiresti välja selgitada toodete iga tarnija ja saaja
 - Euroopa Toiduohutusamet **EFSA** ↔ teadus
- Kiirhoiatussüsteem **RASFF**
- Nn Hügieenipakett alates 01.01.06
 - Toiduhügieeni määrus 852/2004 **JÄRGMISEKS KORRAKS KODUS LÄBI TÖÖTADA**
 - Loomset päritolu toiduainete määrus 853/2004
 - jt
- Märgistamisnõuded: EL määrus **1169/2011** Toidualase teabe esitamine tarbijatele, 432/2012 tervisealased väited

Ajakohased õigusaktid

- Eesti õigusaktid: Riigi Teataja
- <https://www.riigiteataja.ee/index.html>

Toiduseadus (lühend - ToiduS)

Meeldetuletused ▾ Laadi alla ▾ Trüki RSS Abiinfo

Õigusakt EL õigus Kohtulahendid Lisateave Rakendusasutused Tõlked Rakendusaktid

Väljaandja: Riigikogu
Akti liik: seadus
Teksti liik: terviktekst
Redaktsiooni jõustumise kp: 01.12.2021
Redaktsiooni kehtivuse lõpp: Hetkel kehtiv
Avaldamismärge: RT I, 17.11.2021, 20

Vali redaktsioon: Eelmine ↓ Hetkel kehtiv
Võrdle redaktsioone Vaata digitemplit

↓ Otsing dokumendi numbr järgi
2004 852
Kõik dokumendiliigid

Euroopa Liidu õigusaktid: Eurlex

<https://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=et>

- ☐ Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EÜ) nr 852/2004, 29. aprill 2004, toiduainete hügieeni kohta

ELT L 139, 30.4.2004, lk 1–54 (ES, DA, DE, EL, EN, FR, IT, NL, PT, FI, SV)

eestikeelne eriväljaanne: Peatükk 13 Köide 034 Lk 319 - 337

Muu eriväljaanne (CS, LV, LT, HU, MT, PL, SK, SL, BG, RO, HR)

● Kehtivad

Praegune konsolideeritud versioon: 24/03/2021

CELEXi number: 32004R0852

Autor: Euroopa Parlament, Euroopa Liidu Nõukogu

Dokumendi kuupäev: 29/04/2004

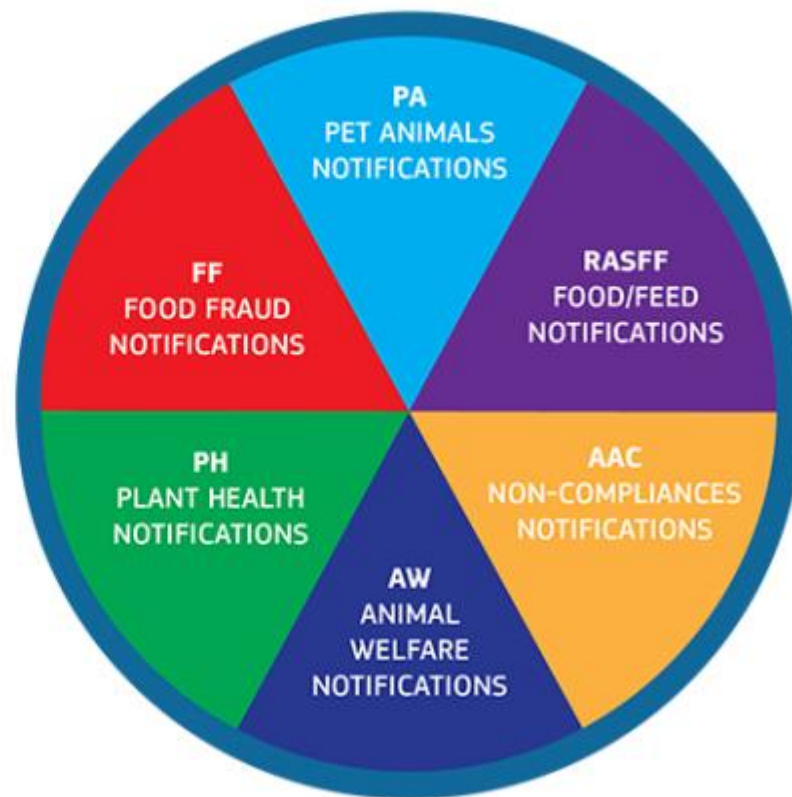
Toidu inimtarbimiseks sobivuse üle otsustamine (178/2002 art 14 lg 5)

- Inimtoiduks **kõlbmatu** all mõistetakse inimtoiduks **vastuvõetamatut toitu**. Toit võib otseselt **mitte ohtlik** olla, kuid olla siiski vastuvõetamatu inimtarbimiseks.
 - halvaks minev kala, mis haiseb või
 - sõrmeküüs vorstis.
- Vastuvõetamatu toit võib olla **ka ohtlik**, sõltuvalt saastumise määrast.
 - teatavad hallitanud toiduained; riknemine võib olla mitte kohe märgatav (nt puuvili on seest riknenud) ja hallitus ei ole sellele tootele omane;
 - kala, milles on parasiidid;
 - rohkesti mittepatogeenseid mikroorganisme sisaldav toit.



<http://www.awriterfoot.com/2009/01/20/the-most-disgusting-food-ever/>

Alert and Cooperation Network (ACN)



Alates 2021 hoiatus- ja koostöövõrgustiku **ACN** (*Alert and Cooperation Network*) kokkuvõttes kolme valdkonna: **RASFF** (toidu- ja sööda ohuteadete süsteem), **AAC** (haldusabi- ja koostöösüsteem *Administrative Assistance and Cooperation Network*) ja **FFN** (põllumajandussaaduste toidupettuse võrgustik *Agri-Food Fraud Network*) kohta. 2024 lisandusid lemmikloomade (PA), taimetervise (PH) ja loomade heaolu (AW) teemad.



Date

Countries

Type

Start Date

End Date

Any

Any

Click twice to input a date directly in text

Product

Risk

Any

Any

Reference

Subject

Per page

1234.5678

Search

Reset

Palun mine guugeldades **RASFF portaali**.

Leia Eesti toodete kohta tulnud teated?

Leia teateid Eesti toodetes leitud mükotoksiinide kohta?

Leia Eesti kalatoodete kohta tulnud teated?

Leia Eesti avaldatud teated?

Komisjon hindab kogu sissetulnud teavet ja edastab selle kõikidele RASFFi liikmetele, kasutades üht neljast teavitusvormist

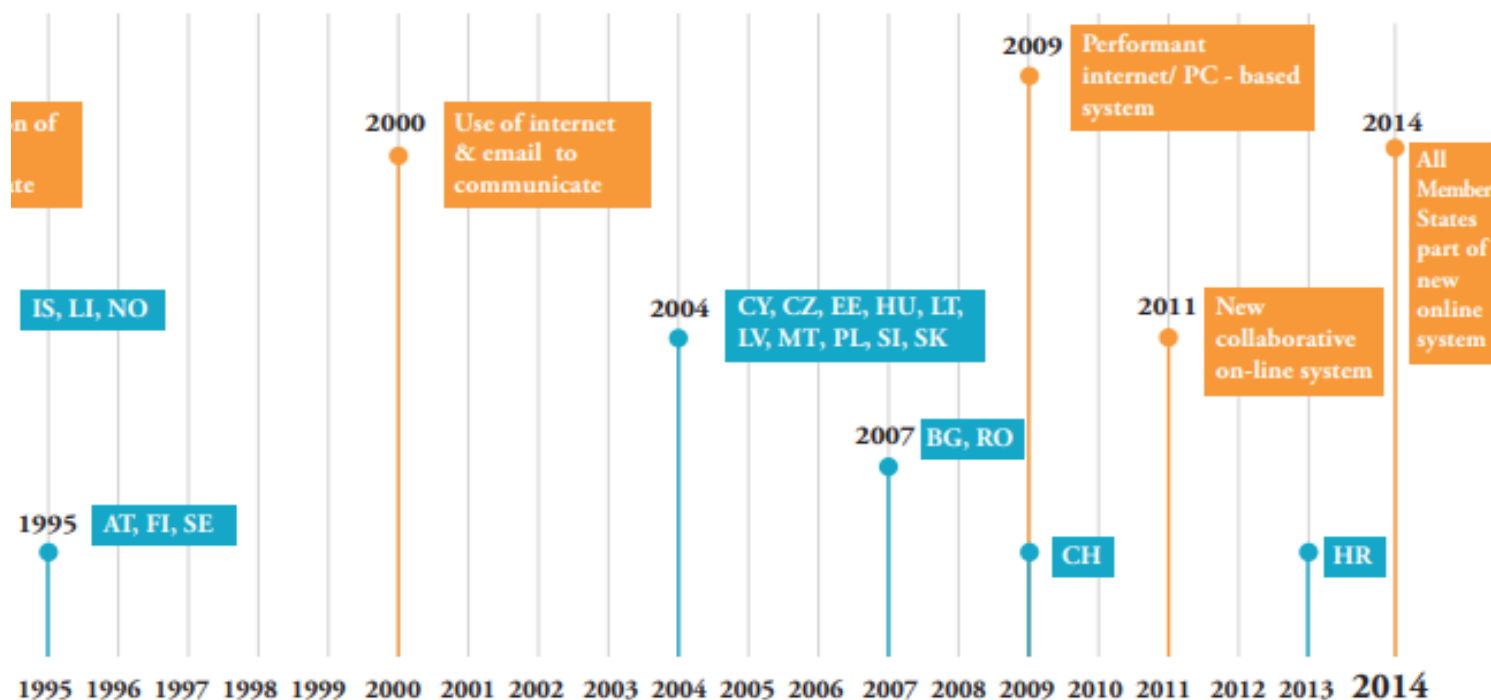
- **Hoiatusteade** saadetakse juhul, kui tõsist ohu põhjustav toit või sööt on **tarbijatele turul kättesaadav** ning nõutav on **kiire tegutsemine**.
- **Informatsioonilist** teadet kasutatakse **samasugustes olukordades** juhul, kui teised liikmed **ei pea võtma kiireid meetmeid**, sest toodet **ei müüda turul või riski ei peeta tõsiseks**.
- **Sisseveokeeld** puudutab toidu- ja söödasaadetisi, mille kontrollimisel EL (ja EMÜ) **välispiiril on avastatud terviserisk** ning saadetis on **tagasi lükatud**.
- Kogu muu toidu- ja söödaohutusalane teave, mida ei edastata hoiatusteade või informatsiooniliste teadetenä, kuid mida peetakse kontrolliasutustele huvipakkuvaks, saadetakse liikmetele **uudistena**.



GEOGRAPHICAL DIMENSION



SAFETY CASES



Viimase 20 aasta suuremad toiduohutuse probleemid Euroopa Liidus (40 aasta nägemiseks vaata linki):

Nn hullulehmatõbi (BSE), dioksiinikriis Belgias, keelatud värvaine Ungari paprikapulbris, 50+ surmajuhtumiga lõppenud idanditest alguse saanud E.coli puhang, hobuselihasandaal jms

2017.a. Hollandi munades pestitsiid fipronil

Toiduseadus

- **Vastu võetud** 25.02.1999.a.
- **Muudetud**
 - 08.04., 22.04.2004, 01.07.06, 01.07.07, 21.04.08, 30.09.09, 10.12.09, 01.01.10, 20.01.10, 15.10.10, 01.01.11, 20.01.11, 22.02.13, 01.06.2013, 01.07.13, 01.07.14, 13.12.14, 01.01.15, 01.09.15, 20.07.2016, 01.01.17, 01.01.18, 01.01.19, 10.10.19, 14.12.19, 17.01.20, 01.01.21, 01.04.21, 01.12.21, 01.07.23, 01.07.24, 18.10.25, 01.09.25
- **Eesmärk:**
 - Tagada tarbijatele **ohutu** ja nõuetelevastav toit
 - Tagada tarbijale toidu kohta **adekvaatse teabe** jõudmine
- **Reguleerib:**
 - Toidutoorme ja toidu käitlemist
 - Käitleja enesekontrolli
 - Riiklikku järelevalvet
- Alates **01.07.07 kogu** toidu- ja söödajärelevalve Eestis Veterinaar- ja Toiduameti, nüüd PTA pädevuses

Alates 01.01.2021
Põllumajandus- ja
Toiduamet

Toiduseaduse reguleerimisalasse kuuluvad:

- ettevõtetest **teavitamine** ja ettevõtete **tunnustamine**;
- **üldnõuded** toidule, käitlemisele, ettevõttele;
- teatud toidugruppide **koostis- ja kvaliteedinõuded**;
- **erinõuded** toidulisanditele, eritoitudele, geneetiliselt muundatud toidule, uuendtoidule ja külmutatud toidule;
- toidus lubatud **saasteained**;
- toidu **mikrobioloogilised nõuded**;
- toidus lubatud **lisaained** ning **lõhna- ja maitseained**;
- **toiduhügieeninõuded**;
- **nõuded toitu käitlevate töötajate** ning nende toiduhügieeni- ja kutsealaste **teadmiste kohta**;
- toiduga kokkupuutumiseks ettenähtud **materjalid ja esemed**;
- **puhastamise, desinfitseerimise ja kahjuritõrjenõuded**;
- nõuded ettevõttes kasutatavale **veele**;
- toidu **märgistamise** ja muul viisil teabe edastamise nõuded;
- käitleja **enesekontroll**;
- **toidu Eestisse toimetamine** (sh import) Euroopa Liitu mittekuuluvast riigist ja **eksport** Euroopa Liitu mittekuuluvasse riiki;
- **riiklik järelevalve** ja järelevalve käigus võetud **proove analüüsivad laborid**.

Toidust tingitud haigused

- **Toidust tingitud haigus** ehk toidupõhine haigus ehk toidutekkeline haigus on iga nakkus või mürgistus, mille on põhjustanud toidu tarbimine.
- **Zoonoos** on otseselt või kaudselt loomulikul teel loomade ja inimeste vahel edasikanduv haigus või nakkus
- **Toiduinfektsioon** tüüpiline nakkushaigus, mis levib toiduaine kaudu
- **Toidumürgistus**
 - toit sisaldab mikroobset toksini ja/või toksini tootvaid mikroobe
 - toidus on muu (mittemikroobse) päritoluga mürgiseid ühendeid
- **Helmintoos**
 - tekib parasiitidega saastunud toidu söömisel
 - areneb parasiitide munadega saastunud toidu tarbimisel

Toidust tingitud haigused

- **Toidutekkeline haiguspuhang** /---/on teatavatel asjaoludel **kahel või enamal** inimesel täheldatud **haigus- või nakkusjuhtumi esinemine** või olukord, kus haigus- ja nakkusjuhtumite arv ületab prognoositud arvu ning **kus need on seotud või on tõenäoliselt seotud sama toiduga** (Veterinaarseadus <https://www.riigiteataja.ee/akt/130062023103>).
 - **Puhang toidukäitlemise asutuses/majapidamises** (*household outbreak*) on rühmaviisiline toidutekkeline haigestumine **ühes asutuses/majapidamises**;
 - **Üldpuhang** (*general outbreak*) – puhang haarab **rohkem kui ühte** majapidamist või toidukäitlemise asutust;
 - **Rahvusvaheline puhang** (*international outbreak*) on **rohkem kui ühes riigis** esinev ja omavahel epidemioloogiliselt seotud toidutekkelise nakkushaiguse puhang.
- Harva esinevate nakkushaiguste (siberi katk, botulism, brutselloos, trihhinelloos, ehhinokokkoos jm) puhul, loetakse **iga haigusjuht puhanguks**

Toidust tingitud haiguste kasvu põhjused arenenud riikides

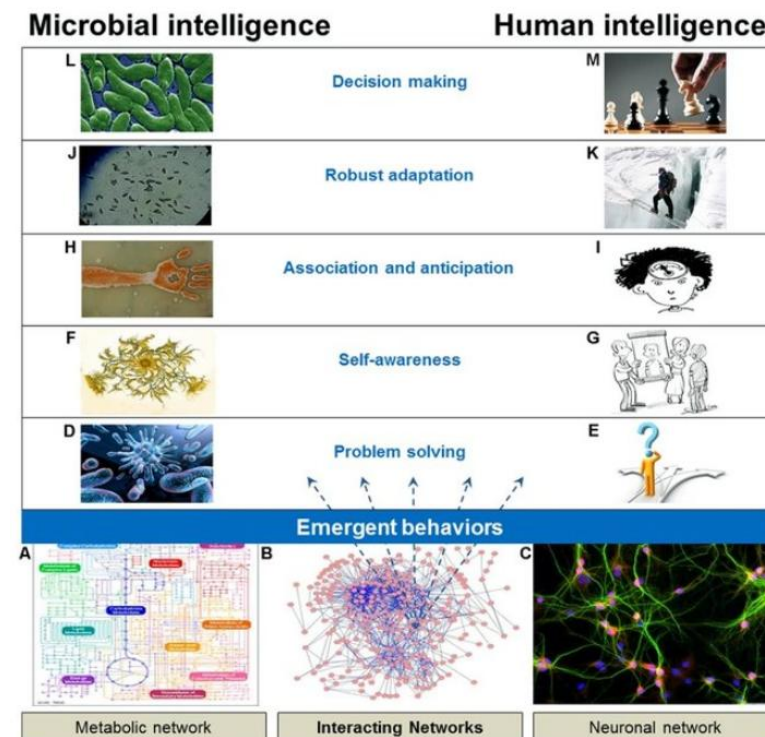
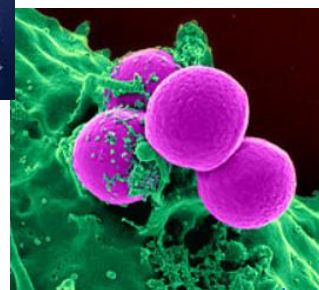
- Elustandardi arenemine, kasvav nõudlus loomse päritolu toidu järele
- Kasvanud toortoidu, pooltoore liha ja valmistoitude tarbimine
- Urbaniseerumine, toitumistavade muutus
- Tarbijad soovivad pika säilivusajaga tooteid (sobib listeeriatele ja jersiiniatele)
- Rohkem pooltooteid, vähem aega valmistamiseks, rohkem väljas einestamist
 - vale hoidmine, säilitamine
 - puu- ja köögiviljade tarbimise kasv
 - säilitusainete väiksemad kontsentratsioonid valmistoitudes



Toidust tingitud haiguste kasvu põhjused

arenenud riikides

- Äri- ja turismireisid
- Globaliseerumine, rahvusvaheline kaubandus
- Riskirühmadesse kuuluvate inimeste arvukuse kasv (YOPI)
- Mikroorganismide kohanemine, antibiootikumide ületarbimine
- Parem haiguste registreerimine
 - Sh labordiagnostika täienemine



Riskirühmad toidust tingitud haigestumistele (ingl. k. *YOPI*)



Toidumürgistuste 10 peamist põhjust (I)

Sprenger, 1993, 2008 (Inglismaa ja Wales 1479 puhangut 1970—1982)

- Toit valmistatakse liiga varakult (57% juhtudest) ja säilitatakse toatemperatuuril (38%)
- Liiga aeglane (üle 2 tunni) jahutamine enne külmikusse panemist (*Cl. perfringens*!)
- Ebapiisav toidu taas-kuumutamise temperatuur (26%) (õige 75 °Cni 1 tunni jooksul, serv. mitte alla 60 °C)
- Patogeenidega saastunud kuumtöödeldud toiduainete ja konservide kasutamine (17%)



Naiskodukaitsjad on Erna retke toitlustamisel saanud aastate jooksul hea välitoitlustamispraktika.



Toidumürgistuste 10 peamist põhjust II

Sprenger, 1993, 2008 (Inglismaa ja Wales 1479 puhangut 1970—1982)

- Liha- ja lihatoodete mittetäielik kuumtöötlemine (15%)
- Külmutatud liha ja linnuliha mittetäielik sulatamine (6%)
- Ristsaastumine tooretelt toiduainetelt (6%)
- Kuuma toidu säilitamine temperatuuril alla 63 °C (5%)
- Nakatunud toidukäitlejad (4%)
- Toidu ülejääkide kasutamine (4%)
- Ülisuurte toidukoguste valmistamine (3%)



EFSA 2016 zoonooside aruanne:
toidu kui nakkusesiirutaja
käitlemine nakatunud
toidukäitleja poolt registreeriti 56
puhangul (23%)

Mäletate Taco Expressi
lugu?
Salmonelloosipuhang
2012, üle 80 haigestunu.
Salmonella pärines ühelt
töötajalt

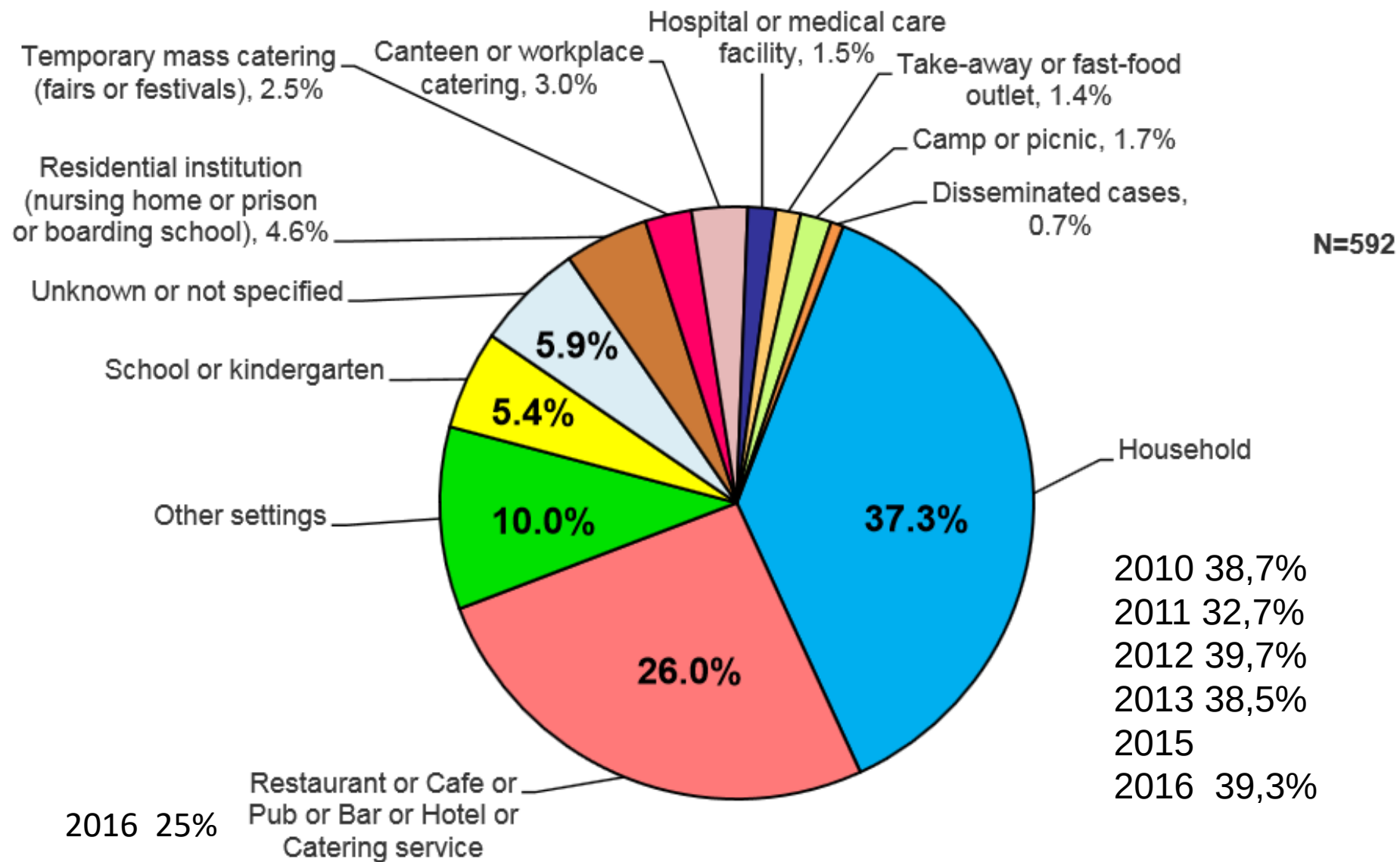
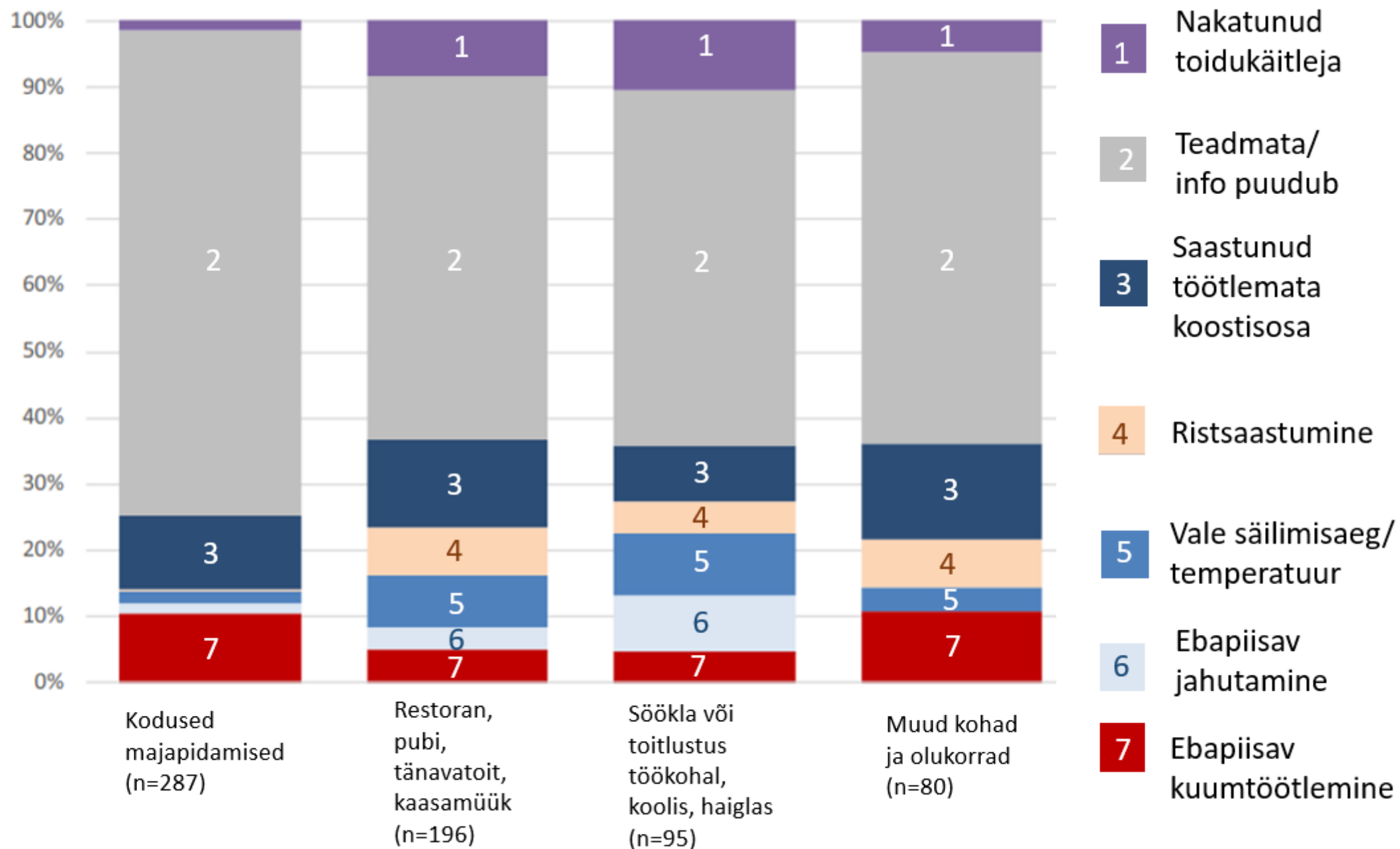


Figure 59: Distribution of strong-evidence outbreaks by settings in the EU, 2014



Joonis.1. Riskitegurid 2018.a. haiguspuhangutes (n=462, so 65,1% tugeva tõendusega haiguspuhangutest), EFSA 2020 järgi

Toiduohutuse ja -järelvalve korraldus

- Lisaks üldistele majandustegevust reguleerivatele õigusaktidele tuleb toidukäitlejatel järgida spetsiifilisi nõudeid ja norme.
- Eesmärgiks tagada tarbijatele
 - ohutu toidu kättesaadavus
 - võimalus teha teadlikke valikuid.
- Alates 1. juulist 2007 on toiduohutuse ja -järelvalve **korraldajaks Regionaal- ja põllumajandusministeerium (ReM)** ning **järelvalveasutuseks** ReM haldusalas olev **Veterinaar- ja Toiduamet** → **2021 Põllumajandus- ja toiduamet (PTA).**



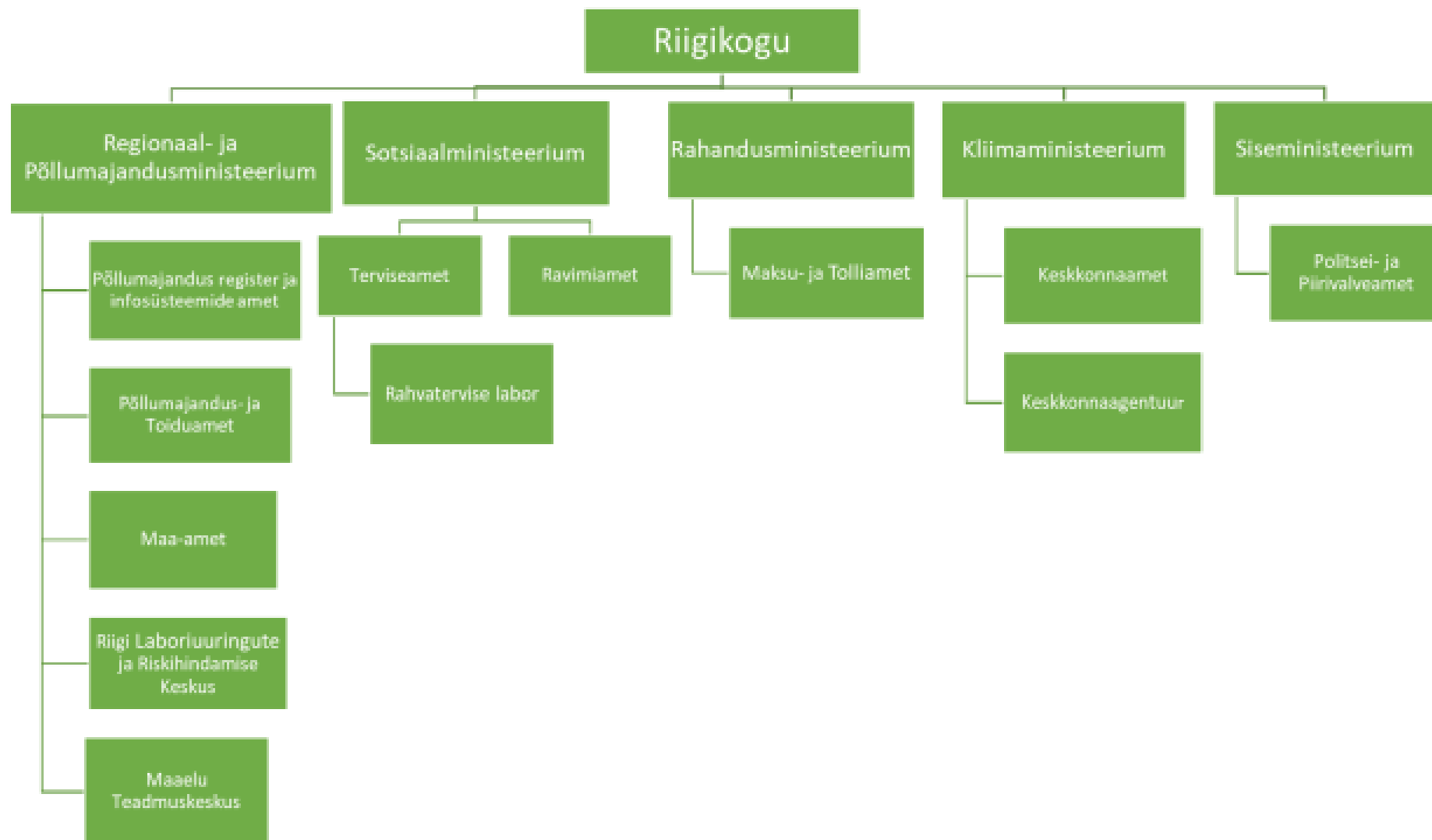
Ministeeriumide ühishoone (2017)





Järelevalve korraldus **ENNE 01.07.2007**

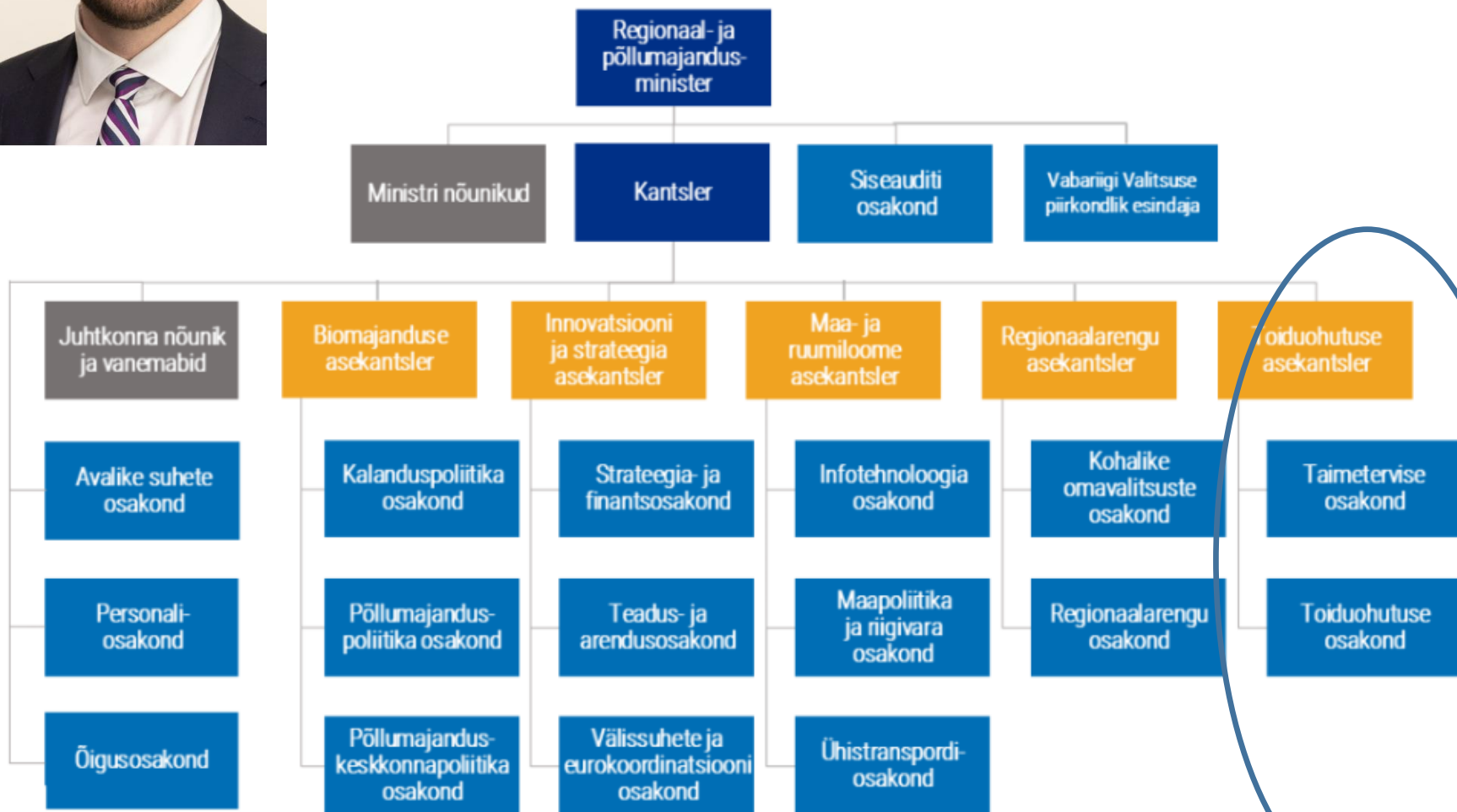
Joonis 1. Toiduhügieenialane riiklik järelevalve 2000. aastatel



Joonis 1. Toidu, geneetiliselt muundatud organismide, sööda, loomatervise, loomsete kõrvalsaaduste, loomade heaolu, taimetervise, taimekaitse, mahepõllumajanduse, turukorraldusemeetmete valdkond ja impordi valdkonna ametlike järelevalve korraldusse hõlmatud ministeeriumid ning nende haldusala asutused.



Regionaal- ja põllumajandusminister Hendrik Johannes Terras



Triin Kõrgmaa
toiduohutuse asekanstler



Tõnis Tänav
innovatsiooni ja strateegia
asekanstler



Madis Pärtel
biomajanduse asekanstler



Sigrid Soomlais
regionaalarengu asekanstler



Inimeste varustamine kestlikult toodetud kohaliku toiduga

- **Eesti toidu konkurentsivõimeline hind**
 - ✓ Toiduainete käibemaksu erandi analüüs
 - ✓ Fookused: tarneahel; toidutootjate läbirääkimisjõu suurendamine eelkõige läbi ebaausate kaubandustavade direktiivi ülevaatamise.
 - ✓ Ühistulise koostöö soodustamine.
- **Põllumeeste konkurentsivõime tagamine**
 - ✓ Praeguste Euroopa Liidu ühise põllumajanduspoliitika (ÜPP) meetmete rakendamine
 - ✓ Uute ÜPP meetmete ettevalmistamine
- **Loomade heaolu parandamine** – seadusemuudatuste vastuvõtmine Riigikogus
- **Varustuskindluse tagamine** – valmisolek kriisideks
 - ✓ Kütusemahutite meede
 - ✓ Kavandamisel meede akupankade ostmise toetamiseks
- **Ohutu toidu tagamine** – Põllumajandus- ja Toiduameti toetamine arengutes ja muudatuste elluviimisel
- **Valdkondliku pädevuse ja arengu igakülgne toetamine**
 - ✓ Plaani kokkuleppimine Haridus- ja Teadusministeeriumi ning Eesti Maaülikooliga loomaarstide järelkasvu tagamiseks
 - ✓ METKi võimestamine valdkonna arengukeskusena



Toiduohutuse osakonna põhiülesanne on kavandada arengusuunad toiduohutuse, loomatermise ja -kaitse ning põllumajandusloomade aretuse, taimekaitse, taimetermise, sordikaitse, seemne ja taimse paljundusmaterjali, mahepõllumajanduse, väetiste kasutamise ja sööda tootmise valdkonnas; välja töötada asjakohased arengukavad ja riiklikud abinõud ning korraldada nende rakendamine eesmärgiga tagada ohutu ja nõuetekohane toit, sööt ning elukeskkond.

2026: ReM
kodulehelt ei oska
leida....

Tabel 1. Toidu valdkonna ametlike kontrollide ja muude ametlike toimingutega seotud asutused

Poliitika, koordineerimine		Pädev asutus	Laboratooriumid
MeM, SoM		PTA, TA	VTL, TA laborid, KeA labor, PMK

<u>Pädevad asutused</u>	<u>Pädevusvaldkonna kirjeldus</u>
Põllumajandus- ja Toiduamet	Teostab ametlikku kontrolli kõigi toidukäitlejate üle (esmatootmise, toiduainetööstusettevõtete, hulgiladude, transpordiettevõtete, jaekaubandus-, sh tootlustusettevõtete) kõigis käitlemisvaldkondades ning toiduga kokkupuutuvate materjalide ja esemete ning nende käitlemise üle.
Terviseamet	Teostab järelevalvet veeseaduse alusel loodusliku mineraalvee ja allikavee ning ühisveevärgi joogivee terviseohutuse üle. Teostab seiret kohustuslikule registreerimisele kuuluvate zoonoosse päritolu haigusjuhtude üle inimestel.
<u>Volitatud isikud</u>	<u>Delegeeritud ülesanded</u>
Keskkonnaamet	KeA teostab vastavalt koostööleppele kala ja selle käitlemise nõuetele vastavuse hindamist kalalaeval ning kala lossimisel ning kala transpordivahendi nõuetele vastavuse hindamist.
<u>Teised seotud asutused</u>	<u>Tegevuse kirjeldus</u>
-	-

Toiduvaldkonna järelevalvega seotud pädevad asutused ning nende pädevusvaldkonnad <https://pta.agri.ee/media/3269/download>



PÕLLUMAJANDUS- JA TOIDUAMET

VISION

Tegutseme elujõulise
Eesti heaks!

Oleme tänapäevane ja
pühendunud organisatsioon

Kõik osapooled on teadlikud
oma õigustest ja kohustustest

MISSION

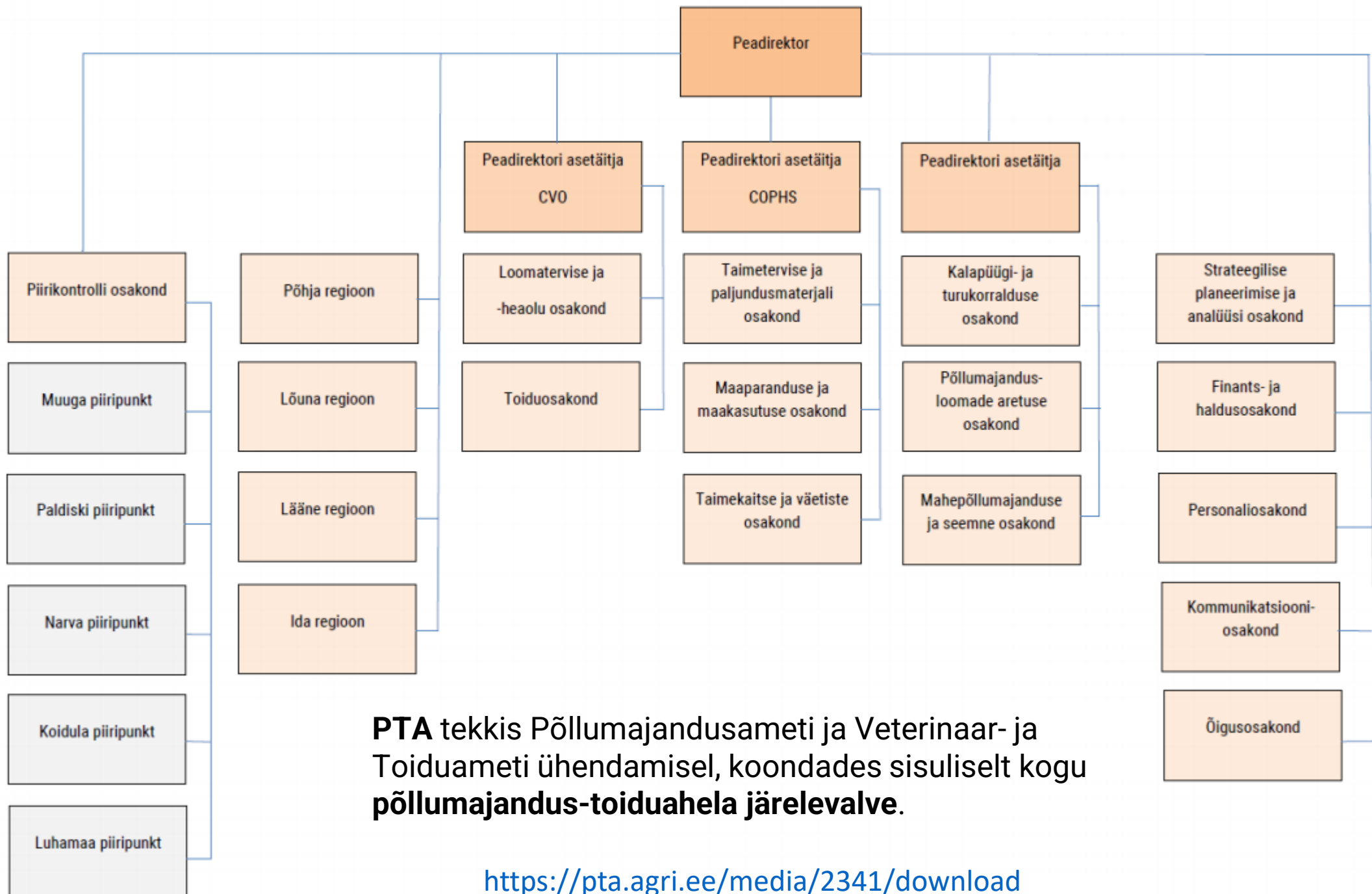
Hoiame silma peal toiduohutusel ning
tasakaalus põllumajanduskeskkonnal.

Oleme pädevad,
toetavad ja avatud

Meie teenuseid
osutatakse tõhusalt

Reageerime rikkumistele
operatiivselt ja tulemuslikult





PTA tekkis Põllumajandusameti ja Veterinaar- ja Toiduameti ühendamisel, koondades sisuliselt kogu **põllumajandus-toiduahela järelevalve**.

<https://pta.agri.ee/media/2341/download>



Põllumehele ja
maaomanikule ▾

Ettevõtjale, tootjale ja
turustajale ▾

Tarbijale ja
eraisikule ▾

**Järelevalve korraldus ja
tulemused ▾**

Ametist, uudised ja
kontaktid ▾

Taimetervise
päev



Järelevalve korraldus

Tasud ja riigilõivud

Järelevalve tulemused, ettekirjutused

Ametlikud laboratooriumid

Toetuste kontroll

🏠 > Järelevalve korraldus ja tulemused > Järelevalve korraldus

Järelevalve korraldus

Põllumajandus- ja Toiduamet on Maaeluministeeriumi valitsemisalas tegutsev järelevalveasutus.

PTA toidujärelevalve alased tegevused vastavalt ametlike kontrollide määrusele 2017/625

- **Kohustuslikud tegevused**
 - Kindel tegevuste loetelu (nt tegevload, mahe, tõrjed jne)
- **Riskipõhised tegevused**
 - Eesmärk seatud, aga pole ette antud läbiviimise viisi, kontroll on **riskipõhiselt piisav** (nt proovid, toidukontroll, GMO toidus ja söödas)
- **Prioriteetsed tegevused**
 - Ennetustöö (turud, laadad, tarbija teadlikkuse tõstmine)
 - Järelevalve arendustöö (ühetaoline järelevalve, juhised-töölehed, kompetentsi tõstmine)
 - Pettus-ebaausad tegevused
 - E-kaubandus

PTA struktuur

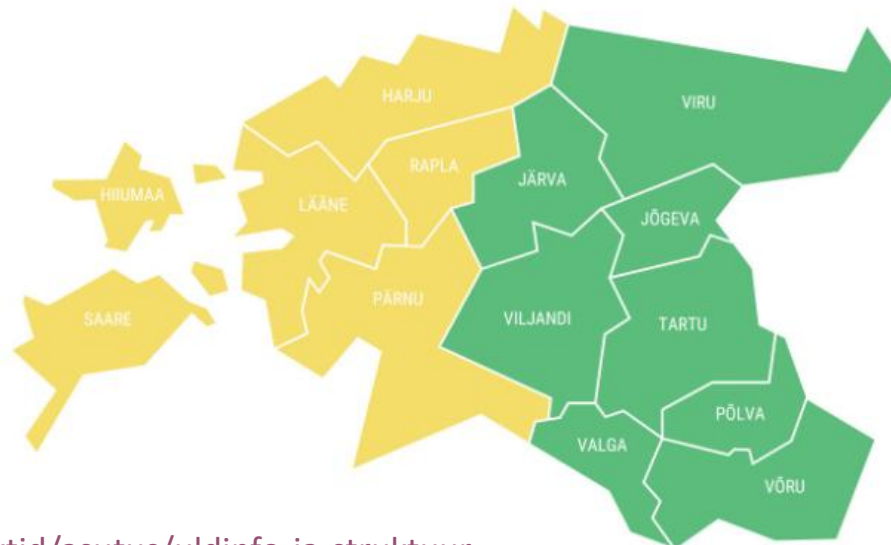
- Põllumajandus- ja Toiduameti struktuuris on **keskasutus** ja **kaks regiooni**, mis ühendavad esindusi maakondades.
- Põhja ja lääne regiooni kuuluvad Harju-, Rapla-, Lääne- Pärnu-, Saare- ja Hiiumaa.
- Lõuna ja ida regiooni kuuluvad Tartu-, Viljandi-, Põlva-, Valga- ja Võru-, Järva-, Jõgeva-, Lääne-Viru ja Ida-Virumaa. Ametis on 380 teenistujat.

PTA STRUKTUUR

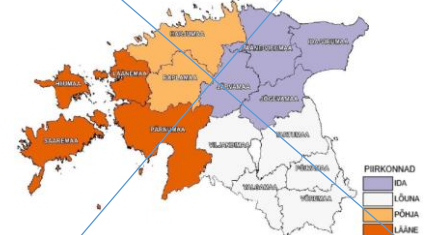
Põhja ja lääne regioon:



Lõuna ja ida regioon:



Ametis
on **550 töökohta**



Riigi Laboriuuringute ja Riskihindamise Keskus



<https://labris.agri.ee/et>

- Riigi Laboriuuringute ja Riskihindamise Keskus (Labris; endine Veterinaar- ja Toidulaboratoorium, VTL) on Regionaal- ja Põllumajandusministeeriumi valitsemisalas tegutsev **ministeeriumi hallatav riigiasutus**.
- asub **Tartus**, koosseisu kuuluvad piirkondlikud laboratooriumid **Tallinnas** ja **Saaremaal**.
- Kõik Labrise laboratooriumid on **akrediteeritud** Eesti Akrediteerimiskeskuse poolt ning vastavad EVS-EN ISO/IEC 17025 nõuetele.
- Regionaal- ja Põllumajandusministeerium on andnud Labrisele volituse tegutseda **riikliku referentlaboratooriumina** ligi 30s erinevas toidu- ja söödaohutuse ning loomateravishoiu valdkonnas.

Laboratooriumite pädevused

- Riiklike **referentlaboratooriumite** (nt Labris) tegevuse peamine eesmärk on tagada valdkonnas tegutsevate **ametlike laboratooriumite** uurimustulemuste usaldusväarsus ja võrreldavus nii riiklikul kui rahvusvahelisel tasemel.
- **Ametlikus laboratooriumis** analüüsitakse proove, mis on võetud ametliku kontrolli või mõne muu ametliku toimingu käigus. **Volituse** kindlas valdkonnas analüüside teostamiseks annab PTA.
- **Volitatud laborite nimekiri** on PTA kodulehel
- <https://pta.agri.ee/jarelevalve-korraldus-ja-tulemused/jarelevalve-korraldus/ametlikud-laboratooriumid>

Valdkonniti jagunevad ametlikud laboratooriumid järgnevalt.

[Taimetervise ja mikrobioloogia labor ➞](#)

[Söötade ja jääkide labor ➞](#)

[Seemnekontrolli laboratoorium ➞](#)

[Toidulaboratooriumid | 697.02 KB | pdf](#)

[Trichinella uurimisega tegelevad laboratooriumid | 259.14 KB | pdf](#)

[Väetiste laboratooriumid | 111.95 KB | pdf](#)

[Loomatervishoiu laboratooriumid | 598.51 KB | pdf](#)

[Söötade laboratooriumid | 419.9 KB | pdf](#)

Järelevalve

- Põllumajandus- ja Toiduameti tegevusvaldkonnad
 - **toidu- ja söödaohutus**,
 - loomatervis ja -heaolu,
 - põllumajandusloomade aretus,
 - maaparanduse ja maakasutuse,
 - taimekaitse, väetis
 - taimetervis, taimne paljundusmaterjali,
 - mahepõllumajandus
 - kutseline kalapüük ning Euroopa Liidu ühise põllumajanduspoliitika ning maaelu ja põllumajandusturu korraldamine

Järelevalve

- Ülesanded, kui täpsemalt soovid, vaata kodulehelt
 - põllumajandusloomade **aretuse alase järelevalve** teostamine
 - põllumajandusloomade **geneetiliste ressursside säilitamine**
 - järelevalve teostamine **turukorralduslike meetmete rakendamiseks** piima- ja lihaturul.
 - **alkoholi** kvaliteedi järelevalve korraldamine ja riikliku alkoholiregistri volitatud töötlejana tegutsemine
 - korraldada ja teostada järlevalvet **sööda ja söodatootmise** nõuatekohasuse üle ning tegutseda riigi söodaregistri volitatud töötlejana

Toiduga tegelevad ettevõtted peavad taotlema kas tegevusluba või teavitama oma tegevusest. Tegevusest teavitamine või tegevusloa taotlemine on **tasuta**.

Tegevusluba

- Ettevõtet **kontrollitakse** enne tegevusloa väljastamist
- Võib **tegutseda** peale tegevusloa saamist
- Tegevusloa taotlusega tuleb **esitada lisadokumente** (nt ruumide plaanid, kahjuritõrjeplaan)

Teavitamine

- Ettevõtet **kontrollitakse** peale tegevusest teavitamist
- Võib **tegutseda** peale tegevusest teavitamist
- **Lisadokumente** teavitamisel **esitama ei pea**
- Lisadokumendid, mis kinnitavad, et käitleja kontrollib toidu ja selle käitlemise nõuetekohasust ning on rakendanud abinõud selle tagamiseks. **Rakendatavad abinõud on kirjeldatud kirjalikult vormistatud enesekontrolliplaanis.**

Tegevusluba on vaja

Jäta mõned valdkonnad meelde, detaile saad alati PTA kodulehelt või siit üle kontrollida

- **toidu tootmine**, sh idude tootmine
- **munade** pakendamine, kanamunade kvaliteedi- ja kaaluklassidesse liigitamine
- **kodus loomse toidu valmistamine kui tooteid turustatakse teisele käitlejale ning tegevus ei ole marginaalne, kohaliku ulatusega ja piiratud**
- **loomse toidu käitlemine jaekaubanduses**
- **toitlustamine** koolieelses lasteasutuses, põhikoolis, gümnaasiumis, tervishoiu- ja hoolekandenasutuses, kinnipidamisasutuses ning Kaitseväes

Uus alates
01.04.21!

Tõin näite talus toodetud jogurtist, mida pakuti kõrvalasuvas turismitalus, vaja tegevusluba, jne

Tegevusluba on vaja

Jäta mõned valdkonnad meelde, detaile saad alati PTA kodulehelt või siit üle kontrollida

- loomse toidu **valmistamine ja müük** teisaldatavas ja/või ajutises käitlemiskohas (näiteks **müügitelgid, -kioskid ja -veokid**) kui tooteid turustatakse **teisele ettevõttele**
- teises ettevõttes valmistatud **loomse toidu pakendamine või külmutamine**
- toidu **töötlemine ioniseeriva** kiirgusega

Tegevusest on **vaja teavitada:**

Jäta mõned valdkonnad meelde, detaile saad alati PTA kodulehelt või siit üle kontrollida

- **töötlemata taimsete esmatoodete** tootmine ja turustamine hulgimüügi või tootmisettevõttele
- **taimsete esmatoodete töötlemine**, kui muudetakse toodete kuju ja omadusi, nt riivimine, koorimine, jahvatamine - sellisel juhul on tegemist mitteloomse toidu valmistamise valdkonnaga
- **mitteloomset päritolu** toidu ja liittoidu valmistamine
- **kodus** toidu valmistamine müügiks kui **loomset toitu ei tarnita** teisele käitlejale
- toidu **valmistamine ja müük avalikel üritustel**



Tegevusest on **vaja teavitada**:

Jäta mõned valdkonnad meelde, detaile saad alati PTA kodulehelt või siit üle kontrollida

- toidu **jaemüük** (sh müügiautomaadid), **hulgimüük**, **kaugmüük**
- üksnes toidu **vahendamine**
- toidu **import EL välistest riikidest**, loomse toidu **sissevedu EL riikidest** (ehk sihtkoha vastuvõtja)
- toidu **transport**
- **toitlustamine** (eritemperatuuri mittevajava toidu serveerimine ja kuumade jookide valmistamine/serveerimine)

Vrd
lasteaias,
koolis jms



Tegevusest on **vaja teavitada:**

- **toidu pakendite ja esemete** tootmine, töötlemine, müük ja import
- tegevused, mis **väljuvad mee esmatootmise mõiste alt**, nt teise mesiniku mee pakendamine, lisanditega meetoodete tootmine jne
- **kütitud ulukite** käitlemine kogumiskeskuses
- kütitud **ulukite rümba/raietükkide** käitlemine väikeses koguses
- farmis tapetud **kodulindude ja jäneseliste liha** väikeses koguses käitlemine



Tegevusluba ja teavitada ei ole vaja:

- **Taimsete esmatoodete** (aiasaadused, metsaannid) tootmine kui tooteid turustatakse otse tarbijale või jaemüügi- ja tootlustusettevõttele Eesti piires
- **loomsete esmatoodete tootmine väikeses koguses:**
 - mesi – kuni **15 taru** või mesilaspere
 - munad – kuni **50 lindu**
 - lehma toorpiim – kuni **100 kg päevas** või kuni **700 kg nädalas**
 - kitse toorpiim – kuni **20 kg päevas**
 - ute toorpiim – kuni **10 kg päevas**
 - kala – kuni **100 kg päevas**
- ettevõttel on ravimite käitlemise tegevusluba (nt toidulisandite turustajad)
- Kui tegeled marjade, metsaandidega müügiks, loe lisa:

<https://pta.agri.ee/pollumehele-ja-maaomanikule/taimekasvatus/aia-ja-metsasaadused#esmatoodete-turustam>

Kuidas esitada jaekaubanduse,
e-kaubanduse, toidlustamise ja
eraelamu majandustegevuste/
tegevusloa taotlust Regionaal- ja
Põllumajandusministeeriumi
kliendiportaal

JUHEND!

<https://pta.agri.ee/media/8234/download>



SÜGISHOIDISTE VALMISTAMISEL JA MÜÜMISEL TULEB AMETIT TEAVITADA.

Tegevusest teavitamine

- **Kodus toidu valmistamine müügiks on tegevus, millest tuleb PTA piirkondlikku esindust teavitada.** Rohkem infot teavitamise kohta leiab <https://pta.agri.ee/ettevotjale-tootjale-ja-turustajale/toidu-tootmine/tegevusload-ja-teavitamine>.
- Tegevusest **ei pea teavitama** kui enda valmistatud tooteid **müüakse ühekordselt**, nt koolilaadal või kodukohvikute päeval.



Järelevalve – peamised eksimused eraelamus toidu käitlejatel (2021a andmed)

Kontrollitavad nõuded	Kontrollitud kokku	% mittevastavusi
Proovide võtmine ja analüüsimine	339	48%
Toidualane teave	344	40%
HACCP põhimõtted	448	41%
Joogivesi	507	40%
Töötajad - personali koolitamine; personali tervisetõendid	528	15%
Temperatuuri vastavus nõuetele - toodet on hoitud tootja/töötleja/pakendaja poolt määratud säilitustemperatuuril	21	10%
Toidu ja selle käitlemise nõuetele vastavus	484	10%
Toidu jälgitavus	723	11%



Riskipõhine lähenemine

Riskipõhised
plaanilised
kontrollid

Suunatud
kontrollid

Vihjed



Toidukäitlemise järelevalve – lihakäitlemisettevõtte näite varal

- **Ettevõtete kontroll**, mille sagedus põhineb **riskihindamisel**.
- Riskihinnang koosneb käitlejast sõltumatutest ja sõltuvatest teguritest.
- Sõltumatud tegurid:
 - Käitlemisviis/käitlemisvaldkond
 - Tootmismaht/tarbijaskond/käideldava toidu liik



Toidukäitlemise järelevalve – lihakäitlemisettevõtte näite varal

- **Ettevõtete kontroll**, mille sagedus põhineb **riskihindamisel**.

Sõltuvad riskitegurid:

- Eelmiste kontrollide tulemused (käitleja toiduohutusalaane teadlikkus ja seaduskuulekus);
 - Enesekontrollisüsteemi ajakohasus ja toimivus
 - Kolmandate osapoolte auditid
- Alustav ettevõte
- Järelevalveproovide võtmise sagedus sõltub tegevuskoha riskitasemest.



Toidukäitlemise järelevalve – lihakäitlemisettevõtte näite varal

Näide:

Ettevõtte ABC, kes valmistab kuus natukene üle 100 tonni hakkliha. Ta on juba pikaaegne ettevõtte, kellel ei ole kasutusel toiduohutusega seotud standardeid ning kellel on aeg-ajalt probleeme ka nõuete täitmisega tulenevalt kaadrivoolavusest.



Toidukäitlemise järelevalve – lihakäitlemisettevõtte näite varal

- **Ettevõtete kontroll**, mille sagedus põhineb **riskihindamisel**.

Sõltumatud riskitegurid:

- Käitlemisviis/käitlemisvaldkond

Käitlemisvaldkond	Riskiskoor
Loomade tapmine ja töötlemine	12
Lihalõikus, liha ümberpakendamine, lihamassi valmistamine	
Hakkliha, lihavalmististe valmistamine	
Lihatoodete valmistamine, lihatoodete ümberpakendamine	8
Kütitud ulukite töötlemine	
Rasvade sulatamine, soolte töötlemine	4
Kütitud ulukite hoidmine kogumiskeskuses	

- Tootmismaht, sh käideldav loomaliik

Hakkliha valmistamine (t/kuus)	Riskiskoor
üle 200	12
üle 100-200	8
üle 20-100	4
kuni 20	0



PÕLLUMAJANDUS- JA TOIDUAMET

Toidukäitlemise järelvalve – lihakäitlemisettevõtte näite varal

Ettevõtte riskiskoor kokku on 24.
Milles tulenevalt on tema
kontrollisagedus 3 korda aastas.

Riskiskoori summa	Riskitase	Kontrollide sagedus aastas
28 ja suurem	Kõrge	4
24-27	Keskmine	3
17-23	Madal	2
1-16	Väga madal	1

Elmised kontrollitulemused	Riskiskoor
Ettevõttes on korduvalt tuvastatud toiduohutust puudutavaid rikkumisi ja korrarikkumiste lõpetamiseks on koostada ettekirjutused. Ettevõttes tuvastatud toiduohutusnõuetele mittevastavused on korduvad. Käitleja takistab kontrolli läbiviimist sh ei ole suuteline kontrolli käigus küsimustele vastama ega küsitud dokumente esitada. Ettevõtte tegevus ei vasta enesekontrolliplaanile. Enesekontrolliplaani rakendamisel on tõsised puudused. Kriitiliste kontrollpunktide seires on tuvastatud korduvalt puuduseid. Ettevõttele tehtud toiduohutusosalaseid ettekirjutusi ei täideta õigeaegselt. Ettevõttes valmistatud tootest või tootmiskeskonnast on tuvastatud <i>Listeria monocytogenes</i> e sekveneerimistüvi, mis on geneetiliselt sarnane listerioosi haigestunud inimeselt isoleeritud sekveneerimistüvega.	8
Ettevõttes on tuvastatud toiduohutust puudutavaid rikkumisi, kuid käitleja kõrvaldab puudused vabatahtlikult. Ettevõttes on koostatud asjakohane, ettevõtte tegevusele ja suurusele vastav enesekontrolliplaan. Enesekontrolliplaanis sätestatud tegevuste täitmisel on tuvastatud üksikuid puuduseid.	4
Ettevõttes on tuvastatud vähemolulisi rikkumisi, ettevõtte mõistab nõuetele mittevastavusi ja kõrvaldab need vabatahtlikult. Ettevõttes on koostatud asjakohane, ettevõtte tegevusele ja suurusele vastav enesekontrolliplaan. Ettevõttes täidetakse sihipäraselt enesekontrolliplaanis määratud tegevusi. Ettevõtte omab rahvusvahelist toiduohutussüsteemi sertifikaati (nt BRC, IFS, FSSC 22 000, ISO 22 000) ja sertifitseerimisorgani poolt läbiviidud auditi raportis kajastatu (üksikud nõuetele mittevastavused) vastab ettevõttes valitsevale tegelikule olukorrale.	0



Mida järelevalveametnik ettevõttes teeb?

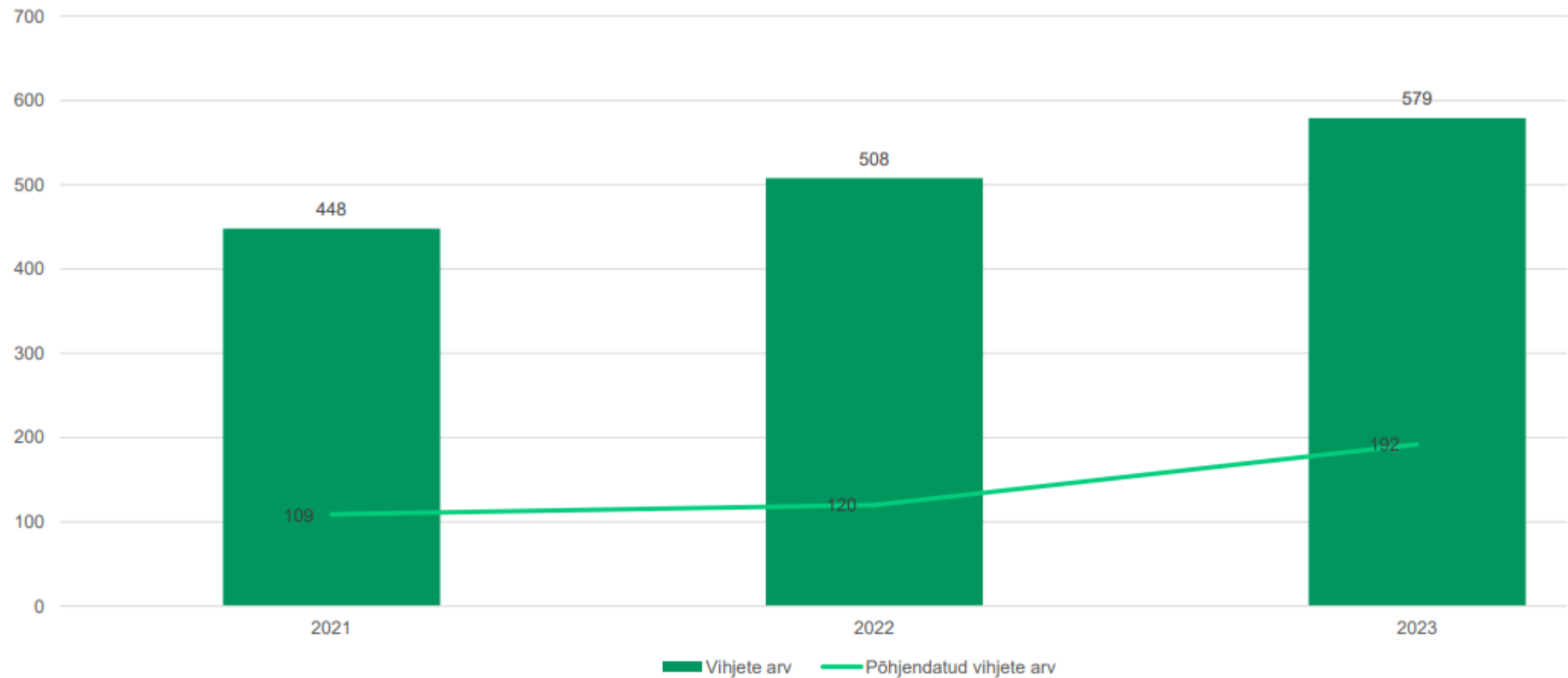
- vaatleb
- küsib
- küsitleb
- võtab proovi
- mõõdab T°
- pildistab
- teeb märkmeid/väljavõtteid
- hindab dokumente
- hindab süsteemide toimimist
- hindab märgistust



- kontrollitulemuste dokumenteerimine
- märkus/tähelepanek
- ettekirjutus → tähtaeg
- sunniraha rakendamine
- tegevuse peatamine



Vihjed

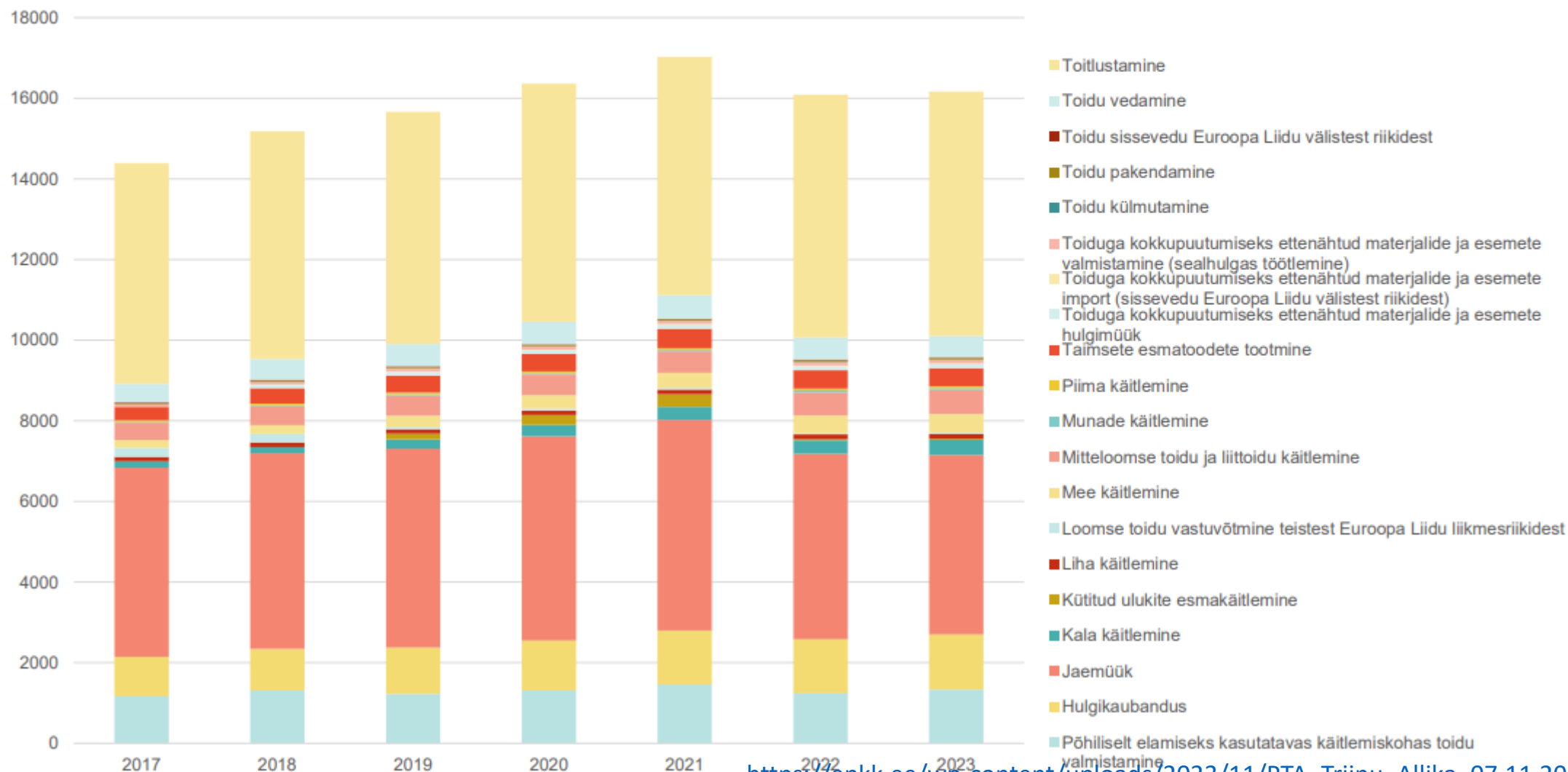




PÕLLUMAJANDUS- JA TOIDUAMET

Toiduvaldkonna tegevuskohtade muutus

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



„Kus asub Alpenrose tehas?“ Uuri ettevõtte identifitseerimismärki!

s **Ametist, uudised ja kontaktid ^** | Taimetervise päev

KONTAKT

- Kõik kontaktandmed
- Piirkondlike esinduste kontaktid
- Piiripunktid
- Pressikontakt
- Uudised

REGISTRID, DOKUMENDID, VIHJED

- Registrid, andmekogud ja dokumendiregister**
- Õigusaktid
- Dokumendivormid
- Vihjete esitamine
- Teabenõue



Valio Piimal olev märgis. Tootjamaa Eesti lühendiga EE, Tootja kood: Valio number 110, Euroopa Ühendus eestikeelse lühendiga EÜ.



Sifoonvahukoorel olev märgis. Tootjamaa Saksamaa lühendiga DE, Tootja kood NW 402, Euroopa Ühendus saksakeelse lühendiga EG (Europäischen Gemeinschaft).

<http://www.epkk.ee/3571>



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

TOIT

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.



2023a ja 2024a I pa numbrites

- 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

Eraelamu toidu käitlemise mõistes:

- Kui ümberkorraldusi on tehtud vaid hügieeni tagamiseks ja mõningase eristatuse loomiseks oma pere tegemistest ning kasutusele on võetud mõned täiendavad seadmed ja sisseseade (külmikud, riiulid, kapid, tööpinnad jne), ei ole tegemist spetsiaalse kohaldamisega.
- Ehitisi ja ruume, mis on turustatava toidu käitlemiseks *spetsiaalselt kohaldatud*, **ei loeta toidu valmistamise kohtadeks eraelamu mõistes** ning sel juhul tuleb juhinduda toidutöötlemise ettevõttele kehtestatud nõuetest.

Erisuste võimalusi võivad kasutada mikroettevõtted, kes vastavad järgmistele kriteeriumitele

- töötajaid vähem kui 10 ja
- käive aastas ei tohi ületada 2 miljonit.

Mikroettevõtjana käsitatava käitleja käibe hulka arvestatakse üksnes toidu käitlemisega seotud käive aasta algusest arvestatuna ja töötajate hulka arvestatakse ettevõtte kõik töötajad. Alustava ettevõtja puhul lähtume hinnangulistest näitajatest.

Enne tegevusega alustamist

- koosta **enesekontrolliplaan** <https://pta.agri.ee/media/2420/download> ;
- pöördu perearsti poole **tervisetõendi** saamiseks <https://pta.agri.ee/ettevotjale-tootjale-ja-turustajale/toidu-tootmine/uldised-nouded#tervisetendid>;
- **analüüsi** toidu valmistamiseks kasutatavat **vett**
- <https://pta.agri.ee/ettevotjale-tootjale-ja-turustajale/toidu-tootmine/uldised-nouded#joogivesi>;
- määra toidule **säilimisaeg**. Selleks tuleb toidule teha kestvuskatsed või kasutada säilimisaegade juhendi III osas
- https://toiduteave.ee/wp-content/uploads/2020/12/Toidu_s%C3%A4ilimisaja_m%C3%A4%C3%A4ramine_III_osa_01.12.2020_veebi.pdf välja toodud säilivusaegasid. Lehel toiduteave.ee leiab juhendid toidu säilivusaja määramiseks;
- tee kindlaks, et pakendimaterjalid ja muud TKM sobivad toiduga kokkupuutumiseks <https://pta.agri.ee/ettevotjale-tootjale-ja-turustajale/toidu-tootmine/toidupakendid-ja-materjalid>;

<https://pta.agri.ee/tarbijale-ja-eraisikule/toit/kodus-toidu-valmistamine-muugiks>

Enne tegevusega alustamist

- omada **teadmised toidu hügieenist ja ohutusest**. Selleks võib läbida toiduhügieeni/ohutuse teemalise koolituse või omandada vastavad teadmised muul moel, nt iseõppimise teel;
- loo **süsteem toidu jälgitavuse** tagamiseks, nt hakka pidama arvestust sisseostetud tooraine ja müüdud toidu kohta;
- loo **tingimused**, et toitu saaks **säilitada** selleks ettenähtud **temperatuuril** ning taga, et ruumid oleksid **puhtad** ning pinnad kergesti puhastatavad;
- uuri, kuidas toitu nõuetekohaselt märgistada
- <https://pta.agri.ee/ettevotjale-tootjale-ja-turustajale/toidu-tootmine/toidu-margistamine>.

Teavitamine, uus! (01.04.21)

- kui **mitteloomseid/liittoidu ja/või loomseid tooteid** plaanitakse **turustada otse tarbijale** –
 - teatisel tuleb siis valida '*Põhiliselt elamiseks kasutatavas käitlemiskohas toidu valmistamine, kui loomset toitu ei tarnita enda jaekaubandusettevõttesse ega teisele käitlejale*'.
 - Antud valiku alla kuuluvad ka need käitlejad, kes tarnivad **mitteloomset/liittoitu** (nt leib, mittealkohoolsed joogid, jms) kas **enda jaekaubandusettevõttesse** või **teisele käitlejale**
- kui plaanitakse **loomseid tooteid tarnida teisele käitlejale** –
 - teatisel tuleb siis valida '*'Jaekaubandus' -> 'Põhiliselt elamiseks kasutatavas käitlemiskohas loomse toidu valmistamine, kui seda tarnitakse enda jaekaubandusettevõttesse või üksnes teisele jaekaubandusega tegelevale käitlejale ning tarnimine on marginaalne, kohaliku ulatusega ja piiratud*'.

Loakohustus asendati teatamiskohustusega, mh

- „Nende käitlemisvaldkondade ja toidugruppide täpsustatud loetelu, mille puhul peab käitleja esitama majandustegevusteate või mille puhul peab kiitlejal olema tegevusluba“ (PõM määrus nr 63, 25.06.2014)
- Loomse toidu käitlemisel jaekaubandusettevõttes, sealhulgas toitlustusettevõttes, ja **põhiliselt elamiseks kasutatavas käitlemiskohas**, kus tegevus on **marginaalne, kohaliku ulatusega, piiratud ja vastab jaekaubanduse mõistele**

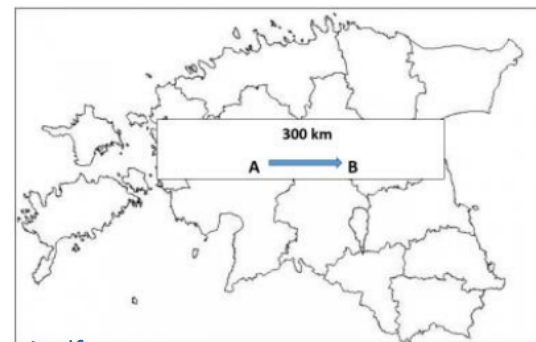
- ✓ **Marginaalne** – teise jaekaubandusettevõttesse tarnitav loomse toidu kogus ei ületa 100 kg nädalas ega 35% nädalas töödeldud loomse toidu üldkogusest;
- ✓ **Kohaliku ulatusega** – vastu võttev ettevõtte asub Eestis ja kuni 300 km kaugusel ettevõttest, millest loomset toitu tarnitakse;
- ✓ **Piiratud**- toidu käitlemisega seotud maksustatav käive ei ületa 40 000 eurot kalendriaastas.

Maaeluministri määrus nr 19

„Jaekaubandusettevõttes loomse toidu käitlemise hügieeninõuded”

- Kehtestatakse Eestis jaekaubandusettevõttes loomse toidu käitlemise, sealhulgas teisele jaekaubandusettevõttele tarnimise hügieeninõuded
- Määratletakse kohaliku tarnimise mõiste
- Võimaldatakse jaekaubandusettevõttes või põhiliselt elamiseks kasutatavas käitlemiskohas loomse toidu käitlemist teatamiskohustuse alusel
 - Kohalik ulatus:
 - ✓ Loomse toidu tarnimine sama ettevõtja jaekaubandusettevõttesse või üksnes teise jaekaubandusega tegeleva ettevõtja ettevõttesse, mis asuvad Eestis kuni 300 kilomeetri kaugusel ettevõttest, millest loomset toitu tarnitakse

Katrin Kempri ettekandest:



Maaeluministri määrus nr 19

„Jaekaubandusettevõttes loomse toidu käitlemise hügieeninõuded”

Põhiliselt elamiseks kasutatavas käitlemiskoht

Teise jaekaubandusettevõttesse tarnitava loomse toidu kogus on marginaalne ega ületa 100 kilogrammi nädalas ega 35 protsenti nädalas käideldud loomse toidu üldkogusest

- Toiduga käitlemisega seotud maksustatav käive ei ületa 40 000 euro kalendriaastas (Toiduseadus § 26 lõige 3⁴)
- Kohalduvad määruse (EÜ) nr 852/2004 nõuded
- Teatamiskohustus

Katrin Kempri ettekandest:

Maaeluministri määrus nr 19

„Jaekaubandusettevõttes loomse toidu käitlemise hügieeninõuded”

Näide:

- Kaupluses kala käitlemine - soolatakse kalafileed ja suitsutatakse kala
- Nädalas kokku 2500 kg, millest
 - ✓ turustatakse otse tarbijale 2000 kg
 - ✓ tarnitakse 200 km kaugusel asuvasse teise poodi 500 kg
- Saab lähtuda nimetatud määruses toodud nõuetest.
- Kohalduvad määruse (EÜ) nr 852/2004 hügieeninõuded.
- Teatamiskohustus

<300 km

<35%

Katrin Kempri ettekandest:

Maaeluministri määrus nr 19

„Jaekaubandusettevõttes loomse toidu käitlemise hügieeninõuded”

Näide:

- Valmistatakse juustu ja kohupiima
- Nädalas kokku 200 kg, millest
 - ✓ turustatakse otse tarbijale 150 kg
 - ✓ tarnitakse 25 km kaugusel asuvasse poodi 50 kg ehk 25% nädalas käideldud loomse toidu üldkogusest

<300 km

<100 kg ja <35%

NB! Käive

- Saab lähtuda nimetatud määruses toodud nõuetest.
- Kohalduvad määruse (EÜ) nr 852/2004 hügieeninõuded.
- Teatamiskohustus

Katrin Kempri ettekandest:

Olulist:

- Avalikul üritusel toidu müügist tuleb Põllumajandus- ja Toiduametit **eelnevalt eraldi teavitada**
 - <https://pta.agri.ee/toidu-muuk#avalikud-ritused-s> .
- Toodete kohta tuleb esitada nõuetekohast **toidualast teavet** nii **müügipakendil** kui ka **e-poes**.
 - <https://pta.agri.ee/ettevotjale-tootjale-ja-turustajale/toidu-tootmine/toidu-margistamine>
- Kodus valmistatud toodetele **ei pea lisama toitumisalast teavet**, kuid kui see lisatakse, siis peab see vastama nõuetele.
- **Toitumisalane teave** on **kohustuslik**, kui toote kohta esitatakse **toitumisalane väide**. Kasutada võib ainult lubatud toitumisalaseid väiteid, juhul kui väite kasutamise tingimused täidetud.
- Kui tegevus **peatatakse või lõpetatakse**, siis tuleb sellest Põllumajandus- ja Toiduametit **informeerida**, esitades vastava teatise

Kodus (ka: eraelamus) toidu valmistamine müügiks

- Kodus **regulaarselt** toidu valmistamine **müügiks**, on tegevus, millest **tuleb Põllumajandus- ja Toiduametit teavitada**.
- Juhul kui ruumid on toidu valmistamiseks **spetsiaalselt kohaldatud**, siis see tegevus kuulub juba **tavalise toidu tootmise** alla ning seetõttu kohalduvad **teised hügieeninõuded**.
- Kodus toidu valmistamise alla ei kuulu **teiste tootjate toodete ümberpakendamine ja ladustamine**. Sellisel juhul tuleb **teavitada hulgimüügist või pakendamisest**.
- Kui kodus valmistatud tooteid soovitakse müüa ka **avalikul üritusel** – näiteks laadal või turul, siis sel juhul **tuleb sellest tegevusest Põllumajandus- ja Toiduametit eraldi teavitada**.

Tegevusest teavitamine

Kodus toidu valmistamine müügiks on tegevus, millest tuleb **Põllumajandus- ja Toiduameti piirkondlikku esindust** teavitada. Rohkem infot teavitamise kohta leiab **siit**.

Erisus: Juhul kui kodus valmistatud **loomset päritolu** toitu soovitakse turustada **teisele käitlejale** (kauplusele, kohvikule vms), siis selleks tegevuseks on **vaja tegevusluba**.

Tegevusest **ei pea teavitama** kui **koolilaadal** või **kodukohvikute päeval** müüakse **ühelikordselt** enda valmistatud tooteid.

