

Kurb seis: laadal müüdava vorsti eest ei vastuta keegi



Sirje Niitra



267



8

27. veebruar 2020, 10:12

5 min lugemist



- Turgudel ja laatadel müüdava toodangu eest ei vastuta keegi.
- Riigil napib võimekust kontrollida esmatasandi tootjaid.
- VTA teeb aastas ligi 10 000 kontrolli.



Toiduliit on aastaid pööranud tähelepanu sellele, et sageli pole turgudel ja laatadel müüdava kauba puhul tagatud nende asjakohane säilitamine ning kontrollitav nende päritolu ja tegelik sisu.

FOTO: Urmas Luik/Pärnu Postimees

Viimasel ajal räägime järjest rohkem ausast toidust, samas näeme nädalavahetustel paljudes kaubakeskustes ja suvel kõigil Eesti laatadel hulganisti singi- ja vorstilette, mille kohta tekib küsimus, kas müüjad ikka järgivad kõiki valmistamise ja säilitamise nõudeid ning kas müüdav kaup on tervisele täiesti ohutu.

Mõni selline improviseeritud lihalett tekitab kahtlusi. Kui singid-vorstid on päev läbi lahtiselt sooja käes seisnud, pole need õhtuks enam kindlasti värsked. Ka pole need kaitstud pisikute eest, mida uudistajad levitada võivad. Teine teema on toodete päritolu. Lugejad on kurtnud, et toodangut müüakse ühe konkreetse talu nime all, ent tooteid võetakse ühest, teisest ja kolmandast lihatööstusest. Või kuidas saame olla kindlad, et põdra- või hirvevorst ikka nimetatud looma liha sisaldab ja on just lepasuitsu saanud, nagu sildil kirjas?

Mõningaid eelpool toodud kahtlusi jagavad ka toiduliidu ja suurte lihatööstuste esindajad, keda olukord häirib, sest petturid solgivad turgu ja tekitavad ebatervet konkurentsi.

Suurtel lihatööstustel eksimisruumi ei ole

HKScan Estonia juhatuse esimees Anne Mere ütles, et kõiki turuosalisi peaks kohtlema võrdselt, sest ainult nii säilib terve konkurents. „Inimeste tervist ja toiduohutust silmas pidades on väga oluline, et hügieeni- ja toiduohutuse nõuete täitmist järgitaks ühtviisi rangelt kõikides turusegmentides.”

Ta tõi näiteks, et Rakvere lihatööstuses töötab kohapeal 13 sõltumatut riiklikku veterinaararsti ja Talleggi Tabasalu lihatööstuses lisaks kaks sõltumatut riiklikku veterinaararsti. Riiklikud järelevalveametnikud jälgivad iga päev, kuidas ettevõtte tootmisprotseduuridest kinni peab, ja kontrollivad ühtlasi toodangu kvaliteeti. Lisaks toimuvad suurtes lihatööstustes regulaarsed Veterinaar- ja Toiduameti (VTA) ringkäigud, suurbüroo klientide etteteatamata kontrollauditid ning eksportriikide kontrollvisiidid.

„Usutavasti on HKScan Estonia kõige kontrollitum toiduettevõtte Eestis. Kas ja kui palju kontrollitakse soojas kaupluse vahetähtsuses müüdavat toodangut või tootjat ennast, ei ole teada, aga küsimusi see kindlasti tekitab. Õigusaktide lihtsustamisest tulenevate piirangute leevendamise vastu ei ole meil midagi, kuid küsimusi tekitab, kuidas riik tagab näiteks väikeettevõtte hügieenitaseme kontrolli, kui see toimetab näiteks mõnes Lasnamäe korteris,” küsis Mere.

Keegi ei vastuta

Toiduliidu juht Sirje Potisepp leiab samuti, et kui toidutööstused on pidevalt väga põhjaliku ja süsteemse seire all, et oleks tagatud toiduhügieen, toodete säilivus ja pakendiinfo vastavus toote sisule, siis turgudel ja laatadel müüdava toodangu eest ei vastuta keegi. „Ega asjata investeeritud tööstused ja kaupmehed tehnoloogiasse, töötajate väljaõppesse ja kõrghügieeni tagamisse, et garanteerida toiduainete kvaliteeti ja säilivus kogu ahela vältel kuni tarbija toidulauani välja,” selgitas ta.

Toiduliidu juht tunnustab väiketootjaid selle eest, et need pakuvad vaheldust meie igapäevamenüüsse. Samas on liit aastaid pööranud tähelepanu sellele, et sageli pole turgudel ja laatadel müüdava kauba puhul tagatud nende asjakohane säilitamine ja kontrollitav nende päritolu ning tegelik sisu. Samuti maksuraha korrektne laekumine riigi tuludesse.

Rikkumistest ja rikkujatest tuleb avalikult rääkida, seda isegi siis, kui see on valus ja riivab mõne tootja huve.

„Oleme mures, et toiduohutuse seire on meil selgelt alarahastatud. Riigikontroll pööras juba oma eelmise aasta auditis tähelepanu, et riigil napib võimekust esmatasandi tootjate kontrolliks. Tänapäevaks pole aga midagi muutunud. On elementaarne, et toidu kvaliteedi kontrolli panustaksid ka põllumajandustootjad – nii puu- ja köögivilja kui ka looma- ja kalakasvatajad, samuti piima- ja munatootjad. Riskipõhistel kontrollidel tuleb kasutusele võtta täiendav metoodika, et lisaks toiduhügieenist kõrvalekalletele avastada ebaausad tootmis- ja kauplemisvõtted. Protsesse tuleb muuta, et pettus avastataks juba rutiinse kontrolli käigus. Kui vaja, tuleb tõsta karistumäärasid, et kaoks soov katsetada valedel põhinevat tegevust. Rikkumistest ja rikkujatest tuleb avalikult rääkida, seda isegi siis, kui see on valus ja riivab mõne tootja huve. Küsimus on rahva tervises, millesse ei tohi vastutustundetult suhtuda,” ütles Potisepp.

VTA: kontrollime pidevalt

Veterinaar- ja Toiduameti toiduosakonna juhataja Kairi Ramjalg ütles, et amet kontrollib toidu nõuetekohasust läbi terve toidukäitlemise ahela ja kontrolli all on üle 16 000 käitleja, aastas tehakse ligikaudu 10 000 kontrolli. Lihakäitlemisettevõtete järelevalve on riskipõhine ja kontrollisagedus oleneb ettevõtte valdkonnast, tootmismahust, ettevõtte enesekontrolli asjakohasusest ja toimivusest ning eelnevate kontrollide tulemustest.

VTA kontrollimistulemused aastal 2019

Turgudel, laatadel ja tänavatel tehtud kontrollide käigus tuvastatud puudused

1. Toidu jälgitavus (saatedokumentide puudumine või puudulikkus)
2. Toidu toidualane teave puudulik või puudus üldse
3. Temperatuurinõuete rikkumine
4. Personalil puudus tervisekontroll
5. Enesekontrolliplaani puudumine või puudulikkus
6. Teavitamata tegevus

Avalike ürituste kontrollide tulemused

1. 184 käitlejal puudusi ei tuvastatud
2. 153 juhul tehti käitlejale märkusi
3. 66 käitlejale tehti ettekirjutusi
4. 25 käitlejale tehti märkusi ja ettekirjutusi
5. Viie käitleja tegevus peatati

Tänaval tehtud kontrollide tulemused

1. 43 juhul puudusi ei tuvastatud
2. 79 korral tehti ettevõtetele märkusi
3. 30 korral tehti ettekirjutusi
4. 12 korral tehti nii ettekirjutus kui ka märkus
5. Ühel juhul peatati ettevõtte tegevus

Maanteede ääres tehtud kontrollide tulemused

1. Viiel ettevõttel puudusi ei tuvastatud
2. Kolmele ettevõttele tehti märkusi
3. Kahe käitleja tegevus peatati

Müük turul, laadal ja tänaval

VTA võttis eelmisel aastal üheks prioriteediks avalikel üritustel, tänavatel ja maanteede ääres kauplejate järelevalve. Kontrollimiste käigus pöörati erilist tähelepanu toidu jälgitavusele saatelehtede kaudu ning säilitamise tingimustele. Toidu jälgitavus tähendab seda, et müüja peab tõendama, kust või kellelt pärineb toit, mida müüakse või mida kasutatakse toidu valmistamiseks. Teatud toitu peab säilitama ohutuse tagamiseks kindlates tingimustes, näiteks jahedas ehk külmikutemperatuuril. Avalike ürituste, tänavate ja maanteede äärsete kauplejate järelevalvet lubab amet jätkata ka sel aastal. Kui tuvastatakse raske rikkumine, siis käitleja tegevus peatatakse, sest tähtis on, et tarbijani jõuaks aus ja tervisele ohutu toit.

2019. aasta kontrolliti 598 käitlejat, kes kauplesid avalikel üritustel, tänavatel ja maantee ääres. Enim kontrolle tehti Harjumaal (194), järgnes Jõgevamaa-Tartumaa (102) ja Virumaa (77). Kõige enam tehti mullu kontrolle avalikel üritustel (420 käitlejale), mis on ligikaudu 70 protsenti kõigist kontrollidest. VTA toiduosakonna juhataja Kairi Ramjalg tõi olulise puudusena välja, et 25 protsenti kontrollitud käitlejatest polnud VTAd oma tegevusest teavitanud. „See protsent on väga suur ja kindlasti jätkame käitlejate teavitamist nende kohustusest anda oma tegevusest järelevalveametile teada,” lausus ta.

„Olenemata ettevõtte suuruselt peavad olema loodud tingimused ohutu toidu tootmiseks. Selleks rakendatavaid tegevusi kirjeldatakse enesekontrolli plaanis. Ilma sellise plaanita ei saa üksi ettevõtte tegevust alustada,” märkis Ramjalg. Kontrollide käigus hinnatakse, kas ettevõttes on jätkuvalt tagatud tingimused ohutu toidu tootmiseks ning kas enesekontrolliplaanis planeeritud tegevusi tehakse. Kui järelevalve käigus võetud toidu proov ei vasta nõuetele, tehakse käitlejale ettekirjutus. Ettekirjutusega kohustatakse ettevõtjat välja selgitama näiteks mikrobioloogilise või keemilise saastumine põhjus ja rakendama meetmed selle likvideerimiseks. Ta peab tõendama rakendatud meetmete tõhusust uute analüüside tulemustega.

Kui ohtlik toit on juba jõudnud turule, tuleb see käitlejal tagasi kutsuda.

VTA kontrollib ettevõttes rakendatud meetmeid ja võtab vajadusel järelevalveproovid, veendumaks, et rakendatud meetmed on olnud tõhusad. Samuti kontrollib toodete müügil tagasikutsumist. Kontrollitakse nii Eesti päritolu kui ka siia sisse toodud ehk importtooteid.

Kui rääkida VTA töövõitudest toiduvõltsimise alal, võib välja tuua näiteks veisehakkliha, kus tootele oli lisatud kanaliha, mida toote märgistusel ei näidatud. Kui tootes kasutatakse liha, mida pole märgistusel esitatud, või esitletakse hoopis mõne muu looma lihana, on tegemist toidu võltsimisega. Toidu võltsimisena käsitletakse ka teise ettevõtja ärinime või kaubamärgi ilma loata kasutamist. Selliste pettuste avastamisel tuleks tarbijal kohe järelevalveasutuse poole pöörduda.

Loomade tapmine ja toidu valmistamine kodus

Põllumajandusloomade tapmine eesmärgiga saadud liha turustada võib toimuda üksnes tegevusloaga tapamajas, kus on täidetud kindlad nõuded. Tapamajades peab olema tagatud veterinaarkontroll. Esmalt tagatakse loomade tapaeelse kontrolliga, et loomad on terved, ning tapajärgse kontrolliga, et tarbija lauale jõuaks inimtoiduks kõlblik liha.

Põllumajanduslooma võib oma tarbeks tappa üksnes füüsiline isik ja seda tööd tegeval isikul peavad olema oskused ja teadmised. Sel viisil saadud loomseid saadusi võib tarbida üksnes loomapidaja enda pere.

Eraelamus toidu käitleja on füüsiline või juriidiline isik, kes valmistab turustamise eesmärgil regulaarselt toitu kohas, mida põhiliselt kasutatakse elamuna. Sellisest tegevusest tuleb VTA maakondlikku keskust tingimata teavitada.

Kui on soov kodus valmistada toitu eesmärgiga seda turustada, peavad seal olema tagatud ohutu toidu valmistamise tingimused. Mullu tehti eramus toidu tootmise kontrollimisel kokku 131 ettekirjutust. Enim puudusi tuvastati dokumentatsioonis, proovide võtmisel ja analüüsimisel, toidu säilitamistingimustes ja teabes.