



PÕLLUMAJANDUS- JA TOIDUAMET

Põllumajandus- ja Toiduameti tegevused, toidu järelevalve 2021 a

Kairi Sisask, Toiduosakond, peaspetsialist
aprill 2022.a.

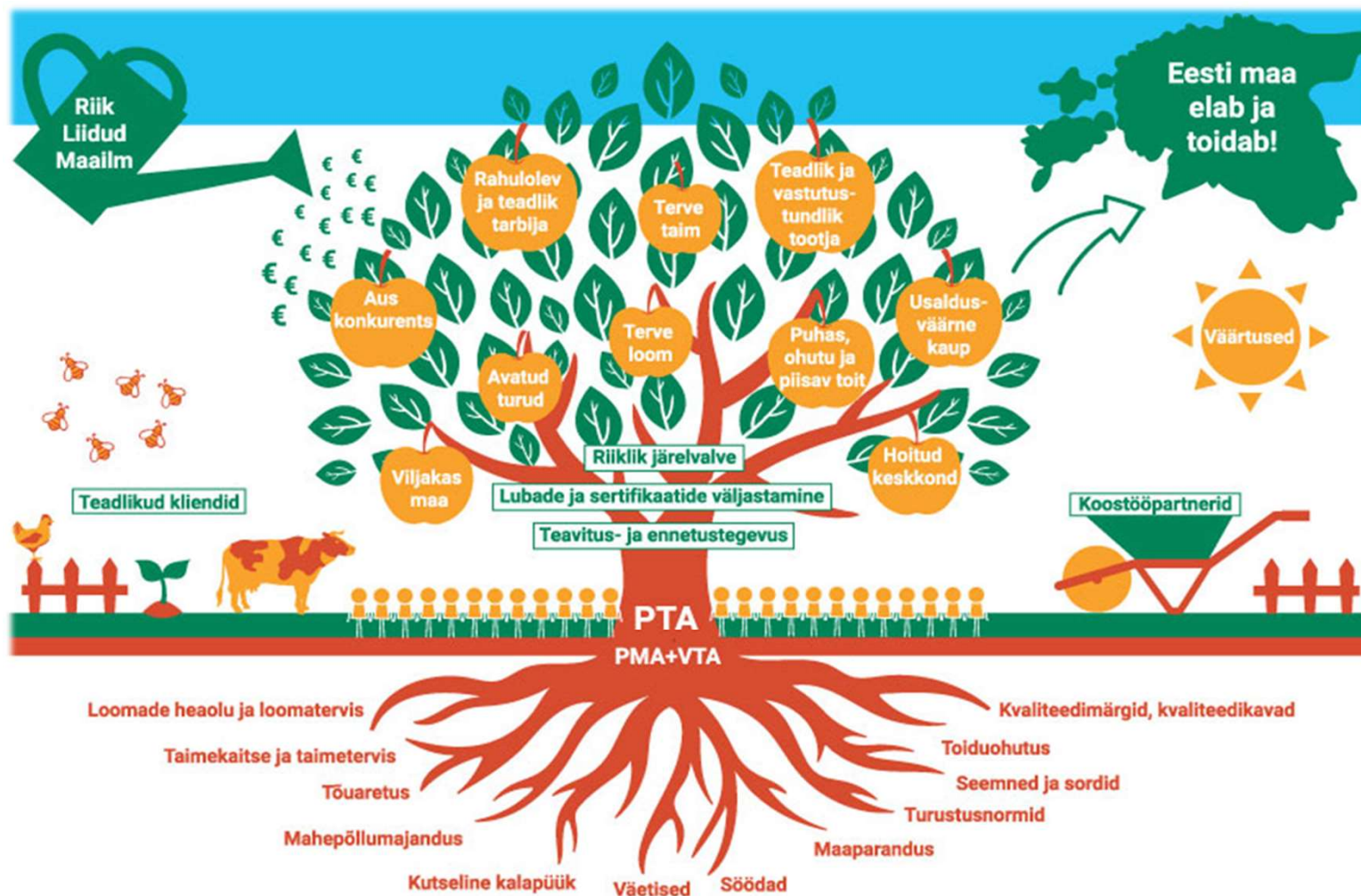


PÕLLUMAJANDUS- JA TOIDUAMET

1. jaanuaril 2021 alustas PMA ja VTA liitumisel tekkinud Põllumajandus- ja Toiduamet



PTA hõlmab kogu toidutarneahelat





PTA regioonid





PÕLLUMAJANDUS- JA TOIDUAMET

PTA numbrates

- Aastane eelarvemaht on umbes 19 miljonit eurot
- Ameti peakontor asub Sakus ja Tallinnas
- Ametis on 550 töökohta

Toiduvaldkonna töötajad

- 2021 aasta lõpu seisuga ca 90 toiduametnikku ja 8 juhtivspetsialisti regioonides. Keskasutuses on toiduosakonnas 18 ametikohta.
- Lihakontrolli teostab 67 töötajat.
- Piiriametnikud teostavad ka toidukontrolle



“Laudast lauani”

„Põllult pöske”





PÕLLUMAJANDUS- JA TOIDUAMET

Toidu valdkonna protsessid

Toiduohutuse järelevalve

1. Toidukäitlejate tegevusload ja teatised
2. Toidu käitlemise järelevalve

Toiduohutusega seotud riskide haldamine

3. Toiduga seotud ohuolukordadele reageerimine
4. Toiduseired



1) Toidukäitlejate tegevusload ning teatised

- Toidu käitlemise teatisei/tegevusloa taotlusi esitati 2021 a 5921
- Teatiseid toidulisandi esmakordse turuleviimise kohta 701, teatiste arv on peaaegu saja võrra kasvanud.
- Teatiseid eritoidu esmakordse turuleviimise kohta 18, see arv on stabiilne



2. Toidu käitlemise järelevalve

	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 ettvõtte kiiresti parandusmeetmed esitanud	2021	1 212
Ettekirjutused	882	668
Peamised puudused nõuete osas, ettekirjutused	Toidualane teave, laboratoorsed uuringud, HACCP põhimõtted, joogivesi, töötajad	Töötajad, laboratoorsed uuringud, üldnõuded toidule, toidualane teave, toidu jälgitavus



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)
- **Joogivesi** – eraelamute puhul ei olnud uuritud vastavalt määrusele või tulemused ei vasta MB nõuetele



2. Toidu käitlemise järelevalve

- 2021 a jooksul on aasta **plaanilistest** kontrollidest läbi viidud (6771). Lisaks tulevad **plaaniväliseid** kontrollid (järelkontroll, teavitamisele/tegevusloa menetlemiseks järgnev kontroll, kaebus, RASFF teate menetlemine, nakkuspuhang) kokku 2021 a tehti **9730 kontrolli**.
- Kontrollide arvud on 5 a jooksul vähenenud, kontrolli all olevate objektide arv on kasvanud 5000 võrra ning on ületanud juba 19000 künnise. Aastatel 2016-2018 oli kontrollide keskmine arv 11000 ja 12 000 vahel. Paar aastat tagasi pandeemia eriolukorra ajal oli kontrollide arv väiksem ka seoses ettevõtete seisakutega ning riiklike piirangutega. Palju vähendas kontrollide arvu eelmisel aastal ettevõtete riskihinnangute muutmine.



3. Toiduga seotud ohuolukordadele reageerimine

2021. aastal

koostasime Eestis:

RASFF teateid 31

rikkumisteateid 39

pettuseateid 11

menetlesime

RASFF teateid 145

rikkumisteateid 20

pettuseateid 8

2020 aastal

koostasime Eestis:

RASFF teateid 27

rikkumisteateid 26

pettuseateid 6

menetlesime

RASFF teateid 92

rikkumisteateid 25

pettuseateid 6

2016 aastal

koostasime Eestis:

RASFF teateid 15

menetlesime

RASFF teateid 65



3. Toiduga seotud ohuolukordadele reageerimine

- Nakkuspuhangud (7 kontrolli 2021 a)
- Bambust sisaldavate toiduga kokku puutuvate plastesemete edasise käitlemise peatamisega seotud tegevused.
- Etüleenoksiidiga (ETO) saastunud toidu tagasi kutsumine.
- Mee autentsuse tuvastamine - kokku tuvastati viies tootes võõrsuhkruid, kõik tooted olid välismaist päritolu.
- Toidulisandite tootmine koos vet. ravimitega



PÕLLUMAJANDUS- JA TOIDUAMET

4. Toiduseired

	Võetud proovide arv kokku 2021
Loomsest toidust ja põllumajandusloomadelt uuritavate saasteainete seire	1 686
Zoonooside seire	939
AMR seire	458
Saasteainete kontrollprogramm	458
Taimkaitsevahendite jääkide kontrollprogramm	249
GMO seire	10
Toiduga kokku puutuvate materjalide vastavus	40
Järelevalve (sh piir)	7 605
KOKKU	10 987



4. Toiduseired

- Toiduproove on võetud kokku 10 987 (koos piiripunktides võetud proovidega), nendest 289 mittenõuetekohased (2,6%)
- Toiduproovide arv on viie aastaga kahekordistunud. Aastatel 2016-2018 oli proovide arv 5000 ümber, eelmise aasta seisuga ületas proovide arv ligi 11000.



Mida järelvalveametnik 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
- väärteo menetlemine

Toidu töötlemine

Üldteave

Nt toidu nimetus, toitumisalane teave, allergeenid, koostisosad, netokogus

Säilivusaeg (kestvuskatsed)

Nt "kõlblik kuni", "parim enne"

Hügieen

Nt käitlemiskeskond, töötajad

Mikroorganismid

Nt patogeensed, toidu riknemist põhjustavad, protsessihügieen

Saasteained

Nt akrüülamiid, taimekaitsevahendite jäägid, ravimijäägid, nitraadid

Lisaained

Nt säilitusained, toiduvärv, magusained

Koostis ja kvaliteet

Nt moos, mahl, alkohol

Toidugrupid

Nt toidulisand, geneetiliselt muundatud toit, uuendtoit, gluteenivaba toit

Väited

Nt C-vit rikas, tervislik, antioksüdantidega, oomega-3, suhkruvaba

Rikastamine

Nt vitamiinide ja mineraalainete lisamine

Toiduga kokku puutuvad materjalid ja esemed

Nt plast, kartong, paber, klaas, puit

Päritolu

Nt Eesti sealiha, linnuliha

Jälgitavus

identifitseerimismärk, kellelt ostad, kellele müüd

Turukorraldus

Nt või, piim, muna, oliiviõli, mahe kvaliteedikavad



2022 aasta toiduosakonna prioriteet

- Selgitada, nõuda ning veenduda, et toidukäitlejad on valmis mittenõuetekohast toitu kiirelt ja tõhusalt tuvastama, kontrollima ja turult kõrvaldama ning tagasi kutsuma.
- Meie ühine eesmärk on koostöös toidukäitlejatega vähendada riski tarbijale.





Küsimused:

- **Miks poes ajutise leti peal võib vorsti müüa?** Kui tootja näeb ette säilitamise temp. nt +2..+6 kraadi, siis ei või, kui aga tootja näeb ette hoiustamist toatemp.il ja ta on teinud ka vastavad kestvuskatsed, siis võib.
- **Kui sageli tehakse trahve, kui suured need on?**

Vastutus: Toiduseadus 10 ptk [Toiduseadus–Riigi Teataja](#) – tegemist väärteomenetlusega

Kui ettekirjutus ei ole täidetud, siis saab rakendada sunniraha, ülemmäär toidu puhul kuni 9600 EUR KorS ist tulenev (eriseadustes vo suurem nt LoomaKS 13 000 EUR)

2021 a sunniraha määratud 29 korral, kokku summas: 24850 EURi (alates 100- 3000 EUR)



Küsimused

- Ametnik võib tulla ükskõik kuna (kas ka mitu korda aastas?) ning et nende palk on tunnipõhine. Kuna palk on tunnipõhine istuvad mitmed ametnikud nõ 'tühja' mingit aega täis kirjutades nt ajaviiteks ümber sama protokoli, mis eelnevalt neile niigi saadetud juba on - ning et ettevõtja peab siis ametniku aja kinni maksma. Sellest ka küsimus, et kas ametnikud võivad külastada ettevõtet aastas mitmeid kordi ning ametnike nõ tunnipõhise palga tõttu täis istunud aja peavad kinni maksma ettevõtjad/toitlustajad?

Ametlikke kontrole tuleb teha üldjuhul ilma ette teatamata!
(Kontrollimäärusest tulenev nõue)- et näha tegelikku olukorda

Palk ei ole tunnipõhine- kindel kuupalk

Protokoli peab ikka ametnik ise koostama, koguma tõendeid ja tuvastama asjaolud ning need kirja panema, seejärel tooma välja nõuetele mittevastavused, ettekirjutuse projekti tegema, küsima käitlejalt tagasisidet, seda analüüsima....

Kontrolli sagedus määratakse vastavalt ev riskitasemele:



Toitlustusettevõtete riskitasemed

- Riske hinnatakse järgmiseid riskitegureid arvestades:
 - tarbija liik (tundlik tarbija, kooliealine tarbija);
 - tegevused seoses toidu käitlemisega (valmistamine, taaskuumutamine, serveerimine);
 - üldhügieeni olukord ettevõttes;
 - enesekontrollisüsteemi toimimine.

Jaekaubandusettevõtete riskitasemed

- Riske hinnatakse järgmiseid riskitegureid arvestades:
 - käideldavast toidust tulenev risk,
 - tarbijarühma suurus,
 - üldhügieeni olukord ettevõttes,
 - enesekontrollisüsteemi toimimine.



Järelevalve tasu

- Toidujärelevalve tasu on teatamis- või loakohustusega ning selle kohustuse täitnud ettevõtja ettevõtte, toidu ja toidu käitlemise nõuetekohasuse ametliku kontrolli ja muude ametlike toimingute tegemise eest (sisse ei arvestata kohale mineku aega)
- Toidujärelevalve tasuga seonduvat reguleerib [toiduseadus](#).
- Toidujärelevalve toimingute tegemise eest võetava tunnitasu määr 2021. aastal on 23,84 eurot – mida teadlikum käitleja, korras ev – seda vähem aega kulub.
- Kui tuvastatud nõuete rikkumisega seoses on vaja teha laboratoorseid **lisauuringuid**, maksab kohustatud isik järelevalvetasu ka nende uuringute kogukulu ulatuses

Mida ev nõ ametliku kontrolli ulatuses saab? Ev kasud: nõustamine, proovide võtmine ja transport laborisse ka analüüsi hinna maksab riik (nt Lmon ca 25EURx5osaproovist= 125 EUR, TKVJ 500-1200EUR), sisuliselt audit – keegi kolmas isik vaatab kõik üle; kui soovitakse oma tooteid eksportida või kaubelda EL turul – tasuta kinnituskiri ev tegevuse kohta.





Ettekirjutuse näide elust enesest:

1 Toit - kahjuritõrje 21.06.2019

- Veterinaar- ja Toiduamet (edaspidi VTA) on kontrolli käigus tuvastanud ja kontrollaktis nr XXX (edaspidi *kontrollakt*) fikseerinud, et OÜ YYY kuulvas käitlemiskohas XY külas, lõigatud liha hoiukambri põrandal ning ruumi põrandal, kus paiknevad külmakirstud, leidis inspeksiooni läbiviimise ajal näriliste väljaheiteid meenutavat saastet. Külmakirstude ruumi eraldas ruumidest, mis ei ole ettevõtte enesekontrolliplaani ja käitleja esindaja kinnituse kohaselt ettevõtte osa, plastikust kardinad, millede alt saavad närilised tungida ettevõtte ruumidesse. Ukse, mille kaudu väljastatakse lõigatud liha, paremas alumises nurgas oli auk, kust on närilistel võimalik tungida tootmisruumidesse.
- VTA edastas tuvastatud asjaolud OÜ YYY juhatuse liikmele 08.04.2019 ning andis võimaluse arvamuse ja/või vastuväidete esitamiseks. VTA edastas 16.04.2019 OÜ YYYe ka kontrollakti lisad 1-29 (digifotod). OÜ YYY edastas omapoolse arvamuse ja seisukohad VTA e-postile 24.04.2019, milles eelkirjeldatud asjaolude kohta andis teada, et selle puuduse kõrvaldamiseks on ruumid puhastatud, üle vaadatud näriliste tõrje ja koostatud koristamise graafik.
- Ettevõtte vastusest paraku ei nähtu, milliste meetmetega välditakse näriliste pääsu käitlemisruumidesse. Kahjurite ja näriliste sattumisega käitlemisruumidesse kaasneb kõrge risk toidu saastumiseks haigustekitajatega. Vastavalt määruse 852/2004 II lisa I ptk lg 1) ja lg 2 p c) sätestatule peavad toidukäitlemishooned olema puhtad ja heas seisukorras, seejuures nende projektlahendus, planeering ja ehitus peavad võimaldama heade hügieenitavade kasutamist, kaitset saastumise eest ja eriti kahjuritõrjet. Juhindudes nõudest, mille kohaselt toidukäitlemishoone peab ehituslikult võimaldama kaitset saastumise eest, ei saa VTA hinnangul pidada piisavaks üksnes tõrjemeetmete ülevaatamist ja graafiku koostamist, vaid tuleb lisaks ette võtta ka konkreetseid tegevusi korrarikkumise kõrvaldamiseks

RESOLUTSIOON

OÜ YYY on kohustatud:

- **1) kasutama talle kuulvas käitlemiskohas XY külas külmakirstude ruumi sissepääsudel ruumide eraldamise lahendust (nt paigaldada ukсед), mis tõkestab kahjurite ja muu saaste tungimise toidu käitlemisega mitteseotud ruumidest käitlemisruumidesse;**
- **2) remontima lõigatud liha väljastamise ruumi ukse paremas alumises nurgas tuvastatud augu selliselt, et välistatud oleks selle kaudu näriliste sissepääs ja saaste kandumine käitlemisruumidesse.**
- Kui ettekirjutus nr 1 on jäetud määratud tähtjaks täitmata rakendab Veterinaar- ja Toiduamet ettekirjutuse adressaadile KorS § 28 lg 2 alusel sunniraha 800 (kaheksasada) eurot asendustäitmise ja sunniraha seaduses ettenähtud korras. Sunniraha võib määrata korduvalt, kuni ettekirjutus on täidetud. Kui adressaat ei tasu sunniraha edastatakse see kohtutäiturile täitemenetluse alustamiseks.

Täna kuulamast!

Kairi Sisask

PTA toiduosakonna peaspetsialist