



MAAELUMINISTEERIUM

Hügieeninõuete ja toiduseaduse planeeritavad muudatused

21.03.2017 Tallinn
22.03.2017 Tartu

Ingrid Vesmes
Toiduohutuse osakond
Toiduhügieeni büroo juhataja

Teemad ettekandes

- Hügieeninõuded, sh juhendid
- Majandustegevusteade või tegevusluba
- Võimalikud erisused väikeettevõtetele
- Võimalikud muudatused loomse toidu turustamisvõimalustes

Hügieeninõuded

Hügieeninõuded ⁽¹⁾

Määrus (EÜ) nr
852/2004

- nõuded esmatootmisele ja sellega seotud tegevustele
- nõuded hoonetele
- nõuded toidukäitlemise ruumidele
- nõuded eraelamule ja ajutisele/teisaldatavale käitlemiskohale

Hügieeninõuded ⁽²⁾

Määrus (EÜ) nr
852/2004

- nõuded veole
- nõuded seadmetele
- nõuded toidujäätmete käitlemisele
- nõuded veevarustusele
- nõuded isiklikule hügieenile
- nõuded toiduainetele
- nõuded pakendamisele ja pakkimisele
- nõuded väljaõppele

Hügieeni erinõuded

Määrus (EÜ) nr
853/2004

- värske liha ja lihatooted; kahepoolsed molluskid; kalandustooted; piim ja piimatooted; munad ja munatooted; konnakoivad ja teod; töödeldud loomsed rasvad ja kõrned; töödeldud maod ja sooled; želatiin; kollageen
- töötlemine, märgistamine, pakendamine, ladustamine, transport
- ID-märk, tervisemärk

Määrus (EÜ) nr
2073/2005

Mikrobioloogilised nõuded

- Toit ei tohi sisaldada mikroorganisme määral, mis seab ohtu inimeste tervise

1. peatükk. Toiduohutuskriteeriumid

Toidu liik	Mikroorganismid/hende toksiidid, metaboolid	Proovi võetakava (*)		Piirmäärad (*)		Analüütiline standardmeetod (*)	Kriteeriumi kohaldamise etapp
		n	c	m	M		
1.11. Juust, või ja koor, mis on valmistatud toorpiimast või piimast, mida on kuumtöödeldud vähem kui pastöriseerimisel (**)	<i>Salmonella</i>	5	0	Puudub 25 g-s		EN/ISO 6579	Kõlblikkusajal turule viidud tooted

Säilitamisnõuded

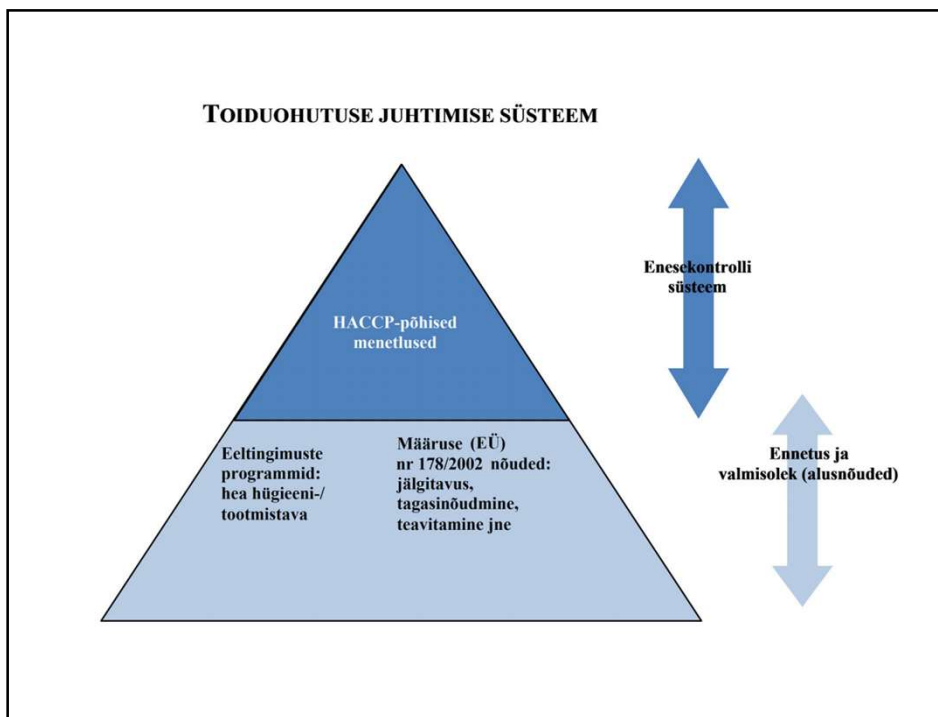
Toidu säilitamisnõuete sh toidu minimaalse säilimisaja või tarvitamise tähtpäeva ning säilitamistingimuste määramisel lähtutakse

- kestvuskatsed
- standard
- erialaliidu poolt kehtestatud standard
- seadme tehnoloogiline normdokument
- PMm nr 66 (toidugrupp, säilitamistemperatuur, säilimisaeg)

Toiduohutuse juhtimise süsteem

Food Safety Management System - FSMS

Terviklik süsteem, milles on ühendatud ennetus, valmisolek ja enesekontrollitoimingud, et tagada toidukäitlemisettevõttes toiduohutus ja hügieen



Eeltingimuste programm ⁽¹⁾

- Taristu (hoone, seadmed)
- Puhastamine ja desinfitseerimine
- Kahjurikontroll (keskendumine ennetamisele)
- Tehnohooldus ja kalibreerimine
- Füüsikaline ja keemiline saastumine tootmiskeskonna tõttu
- Allergeenid

Eeltingimuste programm ⁽²⁾

- Jäätmekäitlus
- Vee ja õhu kontrollimine
- Töötajad (hügieen, tervislik seisund)
- Tooraine (tarnija valik, spetsifikatsioonid)
- Hoiukeskkonna temperatuuri kontrollimine
- Töömetoodika (tööjuhised)

HACCP põhimõtetel tuginevad menetlused

- 1) teha kindlaks ohud**, mida tuleb ennetada, mis tuleb kõrvaldada või mida tuleb vähendada vastuvõetavale tasemele (ohuanalüüs);
- 2) teha kindlaks kriitilised kontrollpunktid** seoses etapi või etappidega, kus kontroll on kõikide asjaomaste ohtude ennetamiseks, kõrvaldamiseks või vajalikule tasemele vähendamiseks hädavajalik;

- 3) kehtestada kriitilised piirid kriitilistes kontrollpunktides**, mis eraldavad kindlakstehtud ohtude ennetamise, kõrvaldamise ja vähendamise korral vastuvõetava vastuvõetamatust;
- 4) kehtestada tõhusad seireprotseduurid kriitilistes kontrollpunktides** ja rakendada neid;
- 5) kehtestada korrigeerivad meetmed** juhuks, kui seire tulemusel selgub, et kriitiline kontrollpunkt ei ole kontrolli all;

- 6) kehtestada** sellised **toimingud**, mida teostatakse korrapäraselt punktides 1–5 esitatud **meetmete tõhususe verifitseerimiseks**;
- 7) määrata** toidukäitlemisettevõtja laadist ja suuruselt olenevalt kindlaks sellised **dokumendid ja andmed**, mis tõendavad punktides 1–6 esitatud meetmete rakendamise tõhusust.

Pea meeles!

Ametnik kontrollib hiljem sinu tegevuste vastavust **sinu enda** koostatud plaanile! 😊

Käitleja vastutab oma tegevuse ja oma toodete ohutuse eest!!!

Juhendid (1)

<http://www.vet.agri.ee/?op=body&id=847>

VETERINAAR- JA TOIDUAMET

Faailid:

- Enesekontrolliplaani koostamise juhend eraelamus toidu valmistamisele ja selle turustamisele
- Enesekontrolliplaani koostamise juhend eraelamus toidu valmistamisele ja selle turustamisele (no-русски)
- Enesekontrolliplaani koostamise juhend ettevõtetele, kus müiakse pakendatud toitu, käideldakse toatemperatuuril hoitavaid toitu ja/või valmistatakse/serveeritakse kuumasid jooke
- Enesekontrolliplaani koostamise juhend toitlustusettevõtetele
- Enesekontrolliplaani koostamise juhend toitlustusettevõtetele (no-русски)
- Enesekontrolliplaani koostamise juhend jaemüügiettevõtetele
- Enesekontrolliplaani koostamise juhend jaemüügiettevõtetele (no-русски)
- Ladustamisettevõtte enesekontrolli korraldamise juhend eritemperatuuri mittevajava toidu käitlemisel
- Ladustamisettevõtte enesekontrolli korraldamise juhend eritemperatuuri mittevajava toidu käitlemisel (no-русски)
- Ladustamisettevõtte enesekontrolli korraldamise juhend eritemperatuuri vajava toidu käitlemisel (no-русски)
- Nõuded külmutatud toidu mõõtevahenditele
- Mittelooset toitu ja/või liittoitu käitleva ja kombineeritud tegevusega ettevõtte enesekontrolli korraldamise juhend
- Listeria monocytogenes'e tuvastamiseks toidutöötlemisaladelt ja seadmetelt proovide võtmise juhend

Juhendid (2)

Euroopa Komisjoni veebileht

http://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food_hygiene/guidance_en

FOOD

Guidance


- ESSA hygiene guideline: Sprouts and seeds for sprouting
- Guidance document on addressing microbiological risks in fresh fruits and vegetables at primary production through good hygiene
- Good Hygiene Practices in the production of artisanal cheese and dairy products
- Web Platform on Food Safety Management Systems including HACCP
- Guidance document on the hygiene of all foodstuffs
- Guidance document on hygiene of food of animal origin
- Guidance document on rules on food hygiene and official controls
- EU guide to good hygiene practices at the wholesale market
- Illustrative Guidance on import conditions
- Guidelines for developing EU Guides to Good Practice
- Guidelines for Distributors and Operators of Plumbed-in POU issued by Water Coolers Europe
- Food Donation Guidelines "EVERY MEAL MATTERS"

Suunised õigusaktide rakendamiseks

Guidance document on the hygiene of all foodstuffs

Guidance document  EN  on the implementation of certain provisions of Regulation (EC) No 852/2004 [Search for available translations of the preceding link](#)  luffs


Choose available translations

български	latviešu
čeština	lietuvių
dansk	magyar
Deutsch	Malti
eesti	Nederlands
ελληνικά	polski
English 	português
español	română
français	slovenčina
	slovensčina
	suomi
italiano	svenska



KOMISJONI TEATIS eelingimuste programme ja HACCP põhimõtetele põhinevaid menetlusi hõlmavate toiduohutuse juhtimise süsteemide rakendamise kohta, sh rakendamise hõlbustamise / paindlikumaks muutmise kohta teatavates toidukäitlemisettevõtetes (2016/C 278/01)

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ET/TXT/PDF/?uri=CELEX:52016XC0730\(01\)&from=EN](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ET/TXT/PDF/?uri=CELEX:52016XC0730(01)&from=EN)

30.7.2016  Euroopa Liidu Teataja C 278/1

II
(Teatiste)

EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

EUROOPA KOMISJON

KOMISJONI TEATIS eelingimuste programme ja HACCP põhimõtetele põhinevaid menetlusi hõlmavate toiduohutuse juhtimise süsteemide rakendamise kohta, sh rakendamise hõlbustamise / paindlikumaks muutmise kohta teatavates toidukäitlemisettevõtetes (2016/C 278/01)

1. SISSEJUHATUS

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 852/2004 (1) toiduainete hügieeni kohta artikliga 4 nõutakse toiduainetele I ja II liisi käsitlendamise hügieeni aluste säätamist. Need säätavad määrused (EÜ) nr 852/2004 sätestavad hügieeni eeskirjad loomset päritolu toidu kohta (2). Need nõuavad meetmeid rahvusvahelises komisioonis (nt Maailma Terveisorganisatsioonis (WHO), ÜRO Toidu- ja Põllumajandusorganisatsioonis (FAO), „Codex Alimentarius“, Rahvusvahelise Standardisorganisatsioonis (ISO)) eelingimuste programmideks (v 1. liites esitatud määratledes).

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 852/2004 artikliga 5 nõutakse toidukäitlejate allise omandamist ja koolituste kontrollpunktide põhimõtetele põhineva meetmete kehtestamist, rakendamist ja haldamist (edaspidi „HACCP-põhine meetmete“ või „HACCP“). HACCP põhimõtetele peetakse sõltuvat toidukäitlejat, peksa kasutajaks toiduohutuse tagamise vahendiks ja need tunnustatakse sellisena ka rahvusvahelises.

Need kaks eespool nimetatud artikli moodustavad koos määruse (EÜ) nr 1781/2002 sätestatud põhimõtete (3) ettevalmistamise meetod, ennetuspõhine, läbipaistvusorientitud, toidukäitlejate enesene vastutus ja jälgitavus õigusliku aluse Euroopa toiduohutuse juhtimise süsteemide, mida toidukäitlejad peavad järgima.

Käesolev teatis on järgi komisjoni teatise ja toiduohutuse pedidoktrinaadi Toidu- ja Veterinaararsti (PVO) loomset päritolu toidukäitlemisel, „Ettevõteli arvamus ohuandluse ja kriitilise kontrollpunktide süsteemi (HACCP) rakendamise kohta I ja II liisi toidukäitlemisel toidukäitlejate kohta“ (4). Eesmärk on kindlalt, et on õige seadme dokumenti laadida. Selle teatise dokumendi koostamine ei ole piiratud üksnes HACCP-põhise meetmetega, vaid on kavandatud teavikute liikumise, mis hõlmab toiduohutuse juhtimise süsteemi raudseid eelingimuste programme kui ka HACCP-i, võimaldades olla muu hulgas paindlik suhtes erinevate vahet.

Komisjon korraldab liikmesriikide ekspertidega hulga kohtumisi, et neil oleksid üsna kiire ja jõusa nende suhtes üksteisega.

2. EESMÄRK

Käesolevate teatise eesmärk on hõlbustada ja ühtlustada eelingimuste programme ja HACCP-põhise menetluse süsteemi rakendamise, pakides praktilisi juhiseid järgimise võimaldamiseks.

— eelingimuste programme ja HACCP-põhise menetluse vahelise seos toiduohutuse juhtimise süsteemis

— eelingimuste programme rakendamise liinid

(1) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 29. aprilli 2004. aasta määruse (EÜ) nr 852/2004 toiduainete hügieeni kohta (ELT L 18, 30.4.2004, lk 1).

(2) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 29. aprilli 2004. aasta määruse (EÜ) nr 853/2004 nälga sätestavate loomset päritolu toidu hügieeni eeskirjad (ELT L 18, 30.4.2004, lk 33).

(3) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 28. jaanuari 2002. aasta määruse (EÜ) nr 1781/2002 nälga sätestavate toiduohutuse juhtimise süsteemide aluste põhimõtete ja nõude, määratledes Euroopa Toiduohutuse ja kehtestatakse toidu ohutusega seotud meetmed (EÜT L 31, 12.2002, lk 3).

(4) http://ec.europa.eu/food/food/series/teatise/teatise_en.htm

Hea hügieenitava juhendid⁽¹⁾

➤ Ühenduse juhendid

Näiteks:

- Hea hügieenitava talu- ja käsitöö-piimatoodete ja -juustu kohta
- Hügieenijuhend idude ja idandamiseks mõeldud seemnete tootmiseks
- Hea hügieenitava juhend veeautomaatide turustajatele ja käitlejatele

Hea hügieenitava juhendid⁽²⁾

➤ Riiklike juhendite register

<https://webgate.ec.europa.eu/dyna/hygienelegislation/>

The screenshot shows the website interface for the Register of National Guides to Good Food and Feed Hygiene Practice. At the top, there is a blue header with the European Commission logo and the text 'FOOD National Guides to Good Food and Feed Hygiene Practice'. Below the header, the page title is 'Register of national guides to good hygiene practice' with translations in French and German. A 'Welcome' section follows, containing a paragraph about Regulation (EC) No 853/2004 and a link to 'Update the Register (restricted)'. The main section is 'Consult/Search the Register', which includes several filter dropdown menus: 'Filter on country:' (All countries), 'Filter on stage:' (All), 'Filter on issue:' (All), 'Filter on product:' (All), 'Filter on focus:' (All), and 'Filter on year/edition:' (All). There is a 'Filter' button, a 'Show 10 entries' option, and a search box. At the bottom, there are columns for 'Original Title', 'Title in English', 'Stage', 'Issue', 'Product', and 'Focus'.

Hea hügieenitava juhendid⁽³⁾

➤ Eestis koostatud hea tava juhendid:

[Kaupluse hea hügieenitava juhend - Eesti Kaupmeeste Liit](#)

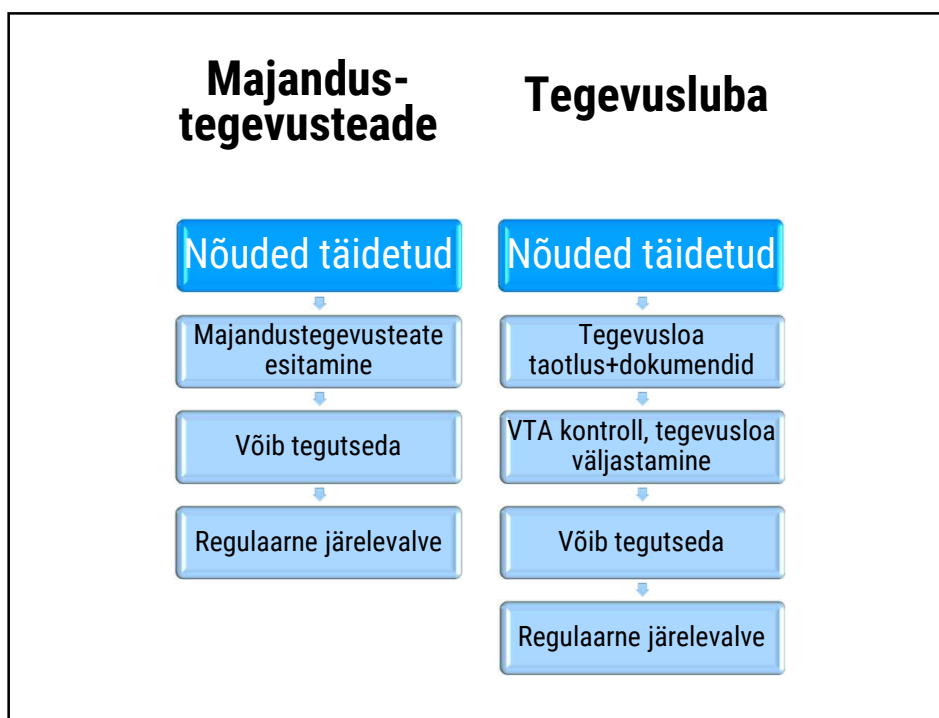
[Toitlustamine turismiettevõttes. Hea hügieenitava juhend - Eesti Maaturism MTÜ](#)

[Abiks põllumajandussaaduste väikekäitlejale III osa Tera- ja kaundviljade ning õlikultuuride töötlemine - Eesti Maepõllumajanduse Sihtasutus](#)

Majandustegevusteade või tegevusluba

Kas piisab
majandustegevusteate
esitamisest või pean taotlema
tegevusluba?!?

**NB! Nõuded kehtivad mõlemal
juhul !!!**



Millal tuleb esitada majandustegevusteade

- ✓ **taimsete esmatoodete** tootmine ja seonduvad tegevused
- ✓ **loomsete esmatoodete** tootmine ja seonduvad tegevused tootmiskohas
- ✓ **eraelamus ja ajutises/teisaldatavas käitlemiskohas** toidu valmistamine turuleviimise eesmärgil (v.a. loomne toit teisele käitlejale)
- ✓ toidu **vahendamine**, sh interneti- ja postimüük
- ✓ toidu **import/eksport, transiit** läbi EL

- ✓ **toatemperatuuril** hoitava toidu **ladustamine**, või sellega seotud teenuse pakkumine
- ✓ **jaekaubanduses** üksnes **toatemperatuuril** hoitava toidu **käitlemine**
- ✓ toidu **vedamine**
- ✓ toidu müümine **müügiautomaatides**
- ✓ **farmis tapetud** kodulindude ja jäneseliste liha **väikeses** koguses käitlemine
- ✓ **kütitud uluki** rümba ja rümba raietükkide **väikeses** koguses käitlemine
- ✓ **kütitud ulukite** käitlemine ulukite **kogumiskeskuses**
- ✓ toiduga kokkupuutumiseks ettenähtud **materjalide** ja **esemete** valmistamine, töötlemine ja turustamine

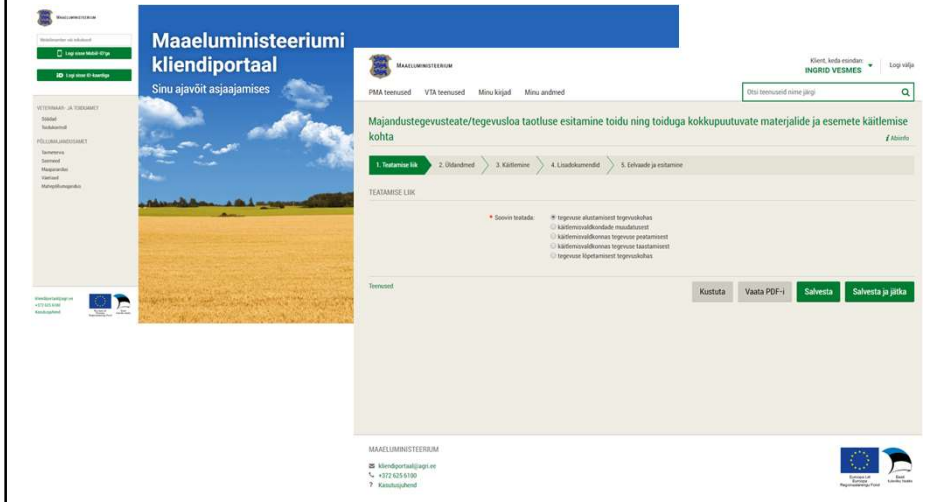
Millal peab taotlema tegevusluba

- ✓ loomsete esmatoodete käitlemine väljaspool tootmiskohta
- ✓ mitteloomsete esmatoodete käitlemine, mille käigus muutuvad nende esialgne kuju ja esialgsed omadused
- ✓ idude tootmine
- ✓ loomse toidu käitlemine
- ✓ eraelamus ja ajutises/teisaldatavas käitlemiskohas loomse toidu käitlemine turustamiseks teisele käitlejale
- ✓ toidu töötlemine, sealhulgas valmistamine, või pakendamine
- ✓ toatemperatuurist erineval temperatuuril hoitava toidu ladustamine
- ✓ toatemperatuurist erineval temperatuuril hoitava toidu käitlemine jaekaubanduses

Andmete edastamine

- Eesti teabevärava eesti.ee kaudu (vajalik autentimine)
- Maaeluministeeriumi kliendiportaali kaudu (vajalik autentimine)
- digiallkirjastatult e-posti teel ettevõtte asukohajärgsele Veterinaar-ja Toiduameti kohalikule asutusele
- posti teel või toimetades ettevõtte asukohajärgsele Veterinaar-ja Toiduameti kohalikule asutusele
- notari kaudu

Maaeluministeriumi kliendiportaal



Võimalikud erisused väikeettevõtetele

Erisused väikeettevõttele

ehituse, projektlahenduse ja seadmete suhtes

Nõuded hoonetele – nt tualeti asukoht, põranda äravoolutrapp, puhastus- ja desinfitseerimisvahendite hoidmine

Nõuded toidukäitlemise ruumidele – nt puitpindade kasutamine

Nõuded seadmetele – nt puidust anumad

Vaja: leppida kokku erisused ja määratleda kogused

Erisused toidukäitlemisruumidele

KAVAND – võimalik jõustumine 2018

- erinevate tehnoloogiliste protsesside etappe ja/või erinevaid tooteid võib toota **samas ruumis** piisava ajalise või ruumilise eraldatuse korral
- käitlemisruumi **uksed võivad avaneda otse õue**, kui käitlemise ajal on tagatud tootmise hügieenilisus
- maitseaineid, muid koostisosi ja pakkematerjale võib **hoida käitlemisruumis või väljaspool käitlemisruumi** (nt eramu), kui on tagatud määruse 852/2004 X peatüki nõuete täitmine
- käitlemisruumi juures **ei pea olema tualetti**, kui seda on võimalik hügieeniliselt kasutada käitlemisruumide läheduses
- põrandapindadel, kus **puudub äravoolutrapp**, peab olema tagatud põrandapinna hügieeniline puhastamine
- **üleriideid või kaitseriideid võib hoida käitlemisruumis**, kui need on piisavalt toidukäitlemisalast eraldatud ja välistatud on toidu saastumine

KAVAND – võimalik jõustumine 2018

- puhastus- ja desinfitseerimisvahendeid **võib hoida käitlemisruumis**, kui need on selgelt tähistatud ja hoitakse toidust piisavalt eraldatuna, soovitatavalt selleks ette nähtud kapis
- tootmisprotsessi ühe etapi (nt *suitsutamine, kuivatamine, mahla pressimine*) võib vajaduse korral läbi viia **väljaspool käitlemisruumi** vältides toidu saastumist (nt *liha/kala suitsutamine õues asuvas suitsutusahjus*)
- tehnoloogilisest protsessist tulenevalt võib kasutada **puitpindasid** (nt *taigna kergitamine/vormimine, juustu valmitamine, ürtide kuivatamine, kapsa hapendamine*)
- **taarat võib pesta käitlemisruumis**, kui see on käitlemisest piisavalt ajaliselt eraldatud. Taarat võib pesta ka väljaspool käitlemisruumi, kui on tagatud taara saastumise vältimine (nt *eraelamus*)
- **tööriistade steriliseerimine** võib toimuda väljaspool käitlemisruumi

KAVAND – võimalik jõustumine 2018

Erisused väiketapamajadele

Ei pea olema:

- **ootetarandikke**, kui loomade heaolu on tagatud
- eraldi lukustatavaid rajatisi või tarandikke **haigetele ja taudikahtlastele** loomadele
- eraldi **ruumi magude** ja **soolte** tühjendamiseks, kui seda on võimalik teha samas ruumis ajalise eristatusega
- **tööriistade steriliseerimine** võib toimuda väljaspool käitlemisruumi
- eraldi lukustatavaid ruume **kinnipeetud liha** jahutatud ladustamiseks

KAVAND – võimalik jõustumine 2018

- vahendeid elusloomade **transpordivahendite** puhastamiseks, pesuks ja desinfitseerimiseks, kui sellised kohad asuvad tapamajast ? kilomeetri kaugusel
- eraldi ruumi **veterinaarteenistusele** kasutamiseks
- **lihalõikusel** eraldi ruume, kuid lihalõikusel tuleb tagada, et liha temperatuur ei tõuseks üle 7° C
- **puhastus-** ja **desinfitseerimisvahendid** võivad asuda käitlemisruumist eraldi
- pakitud ja lahtist liha võib hoida **samas ruumis** kui on tagatud ajaline eraldatus

KAVAND – võimalik jõustumine 2018

Koguselised piirangud väikeettevõttele

?!?

Tooraine kogus?

Toodangu kogus?

Käive?

Nt mikroettevõtte mõiste – kuni 10 töötajat ja/või kuni 2 milj. € käivet aastas

KAVAND – võimalik jõustumine 2018

Koguselised piirangud väiketapamajale

- väiketapamajas tapetakse kuni 20 LÜ*/nd;
- väiketapamajas, kus samas ruumis toimub ka lihalõikus, tapetakse kuni 4 LÜ*/nd.

* veis/punahirv 1 LÜ; siga/jaanalind 0,2 LÜ;
lammas/kits 0,1 LÜ; kodulinnud/jäneselised 0,01
LÜ

Võimalikud muudatused loomse toidu turustamisvõimalustes

Seotud peamiselt eraelamus valmistatud
loomse toidu turustamisega

Mis on eraelamu

- ehitisi/rajatis/ruum, mida toidu käitleja kasutab peamiselt elamise ja/või oma tarbeks kasutamise eesmärgil

nt eramaja ja selle juurde kuuluv kelder, saun, garaaž, köök, suve- ja väliköök, samuti toidu käitlemiseks kasutatavad vahendid või seadmed nagu suitsuahi, väligrill jms ning korter ja ridaelamu

- toidukäitlemiskohtadeks **ei loeta** ehitisi, rajatisi ja ruume, mis on spetsiaalselt kohaldatud toidu käitlemiseks

nt juustu valmistamine piimafarmis, kus piimafarmi juurde on piima edasiseks käitlemiseks kohaldatud spetsiaalne ruum; toidu käitlemine garaažis või muus spetsiaalselt kohaldatud ruumis – lihalõikus, pagaritöökoda jne

Eraelamus toidukäitlemine

Olemas:

- erisustega ruuminõuded – määruse 852/2004 II lisa III peatükk
- VTA juhendid:
 - * eraelamus turustamise eesmärgil regulaarse toidukäitlemise kohta
 - * enesekontrolliplaani koostamise kohta

Vaja: määratleda kogused ja mõiste „kohalik“

Miks...

Eraelamu ja tegevusluba

Toiduseadus ja hügieenimäärus 853/2004:

Loomse toidu turustamisel teisele käitlejale peab olema tunnusustus ehk tegevusluba!

Toiduseadus – võimalik muuta

Määrus 853/2004 – ei ole võimalik muuta (*otsekohalduv, 28 liikmesriiki, Euroopa Komisjoni soov ...*)

Siiski ...

Loomne toit ilma tegevusloata

Erand määrusest 853/2004:

loomset päritolu toitu tarnitakse **jaettevõttest üksnes teistele jaettevõtetele** ning tegevus on kooskõlas siseriiklike õigusaktidega **marginaalne, kohaliku ulatusega ning piiratud**

Eraelamu = jaeettevõtte ?!?

jaemüük – toidu käitlemine ja/või töötlemine ning toidu hoiustamine müügikohas või tarnimine lõpptarbijale, kaasa arvatud jaotusterminalid, toitlustusettevõtjad, tehasesööklad, asutuste toitlustusettevõtjad, restoranid ja muud samalaadsed toiduteenust pakkuvad ettevõtjad, kauplused, selvehallide jaotuskeskused ja hulgimüügipunktid

Euroopa Komisjon on nõus, et eraelamus käitleja, kes turustab ka otse tarbijale, võib lugeda jaeettevõtjaks.

Jaeettevõtte erand

Tuleb määratleda:

- **marginaalne** – tooraine/toodangu maht, käive ja teisele jaeettevõtjale antava toodangu maht, % kogutoodangust
- **kohaliku ulatusega** – km, transpordi aeg, regionaalne jaotus ...
- **piiratud** – kehtib teatavat liiki toodetele või ettevõtetele

KAVAND – võimalik jõustumine 2018

Piirangud eraelamule kui jaeettevõttele

- **marginaalne** – 150 kg toodangut nädalas ??
Maksustatav käive kuni 16 000 €/a ??
Teisele jaeettevõtjale antav toodangu maht võib olla 75% kogutoodangust ??
- **kohaliku ulatusega** – teine jaeettevõtte, sh tootlustusettevõtte võib asuda 4 h autosõidutee kaugusel ?? 250 km kaugusel ??
- **piiratud** – loomne toit poodi või restorani



MAAELUMINISTEERIUM

Täna!

Ingrid Vesmes
ingrid.vesmes@agri.ee

