



PÕLLUMAJANDUS- JA TOIDUAMET

Toiduohutus kodukohvikus

Keidi Leppik
Peaspetsialist
7. Juuni 2022



Euroopa Maaelu Arengu
Põllumajandusfond:
Euroopa investeeringud
maapiirkondadesse



Teemad

- Eraelamus ehk kodus toitlustamine
- Avalikul üritusel müümine
- Kodukohvikute päev



PÕLLUMAJANDUS- JA TOIDUAMET

<https://pta.agri.ee/>

Juurdepääsetav

Kliendiportaal

Maaeluministeerium

PRIA

VTL

PMK

Eesti.ee

EST

RUS

ENG



PÕLLUMAJANDUS- JA TOIDUAMET



Otsing



Põllumehele ja
maaomanikule ▾

Ettevõtjale, tootjale ja
turustajale ▾

Tarbijale ja
eraisikule ▾

Järelevalve korraldus
ja tulemused ▾

Ametist, uudised ja
kontaktid ▾

Taimeterwise
päev



Põllumajandus- ja Toiduamet väljastab ka
digitaalset veterinaarsertifikaati



Lääne-Virumaal toimus eriti ohtliku loomataudi
õppus

Põllumajandus- ja Toiduamet:
taimekaitsetööl peavad kõik
kasutajad järgima...

Ohutusnõudeid on kohustatud järgima kõik



Toitlustamine

Põllumehele ja
maaomanikule ▾

**Ettevõtjale, tootjale ja
turustajale ^**

Tarbijale ja
eraisikule ▾

Järelevalve korraldus
ja tulemused ▾

TOIDU TOOTMINE

Tegevusload ja teavitamine
Üldised nõuded
Erinõuded toidugruppidele
Mahetoit
Tootmine, töötlemine, transport
Toidu märgistamine
Toidupakendid ja materjalid
Toidukvaliteedikavad ja
kvaliteedimärgid
Toidu annetamine

MAAPARANDUS JA -KASUTUS

TAIMEKASVATUS

Sordid
Seemned
Väetised
Taimekahjustajad
Taimekaitse
Taimed
Kartul

KUTSELINE KALAPÜÜK

Püügiload ja -võimalused
Püügistatistika
Kala esmaost ja üleandmine

LOOMAKASVATUS

Kaitse ja heaolu
Loomade ravi ja veterinaaria
Loomade vedu
Sööda tootmine
Taudid, tõrje ja ennetus
Tõuaretus
Loomsed kõrvalsaadused
Vesiviljelus

SISERIIKLIK KAUBANDUS

Toit
Toidu turustamisstandardid



Toitlustamine

⊕ AVA KÕIK

AJUTISED JA TEISALDATAVAD ETTEVÕTTED (FOODTRUCK, LÜHIAJALINE JAEKAUBANDUS/TOITLUSTAMINE) ▾

AVALIKUD ÜRITUSED (SH LAADAD) ▾

TOITLUSTAMINE ▾

HULGIMÜÜK JA VAHENDAMINE ▾

E-KAUBANDUS, KAUGMÜÜK ▾

JAEKAUBANDUSETTEVÕTTES LOOMSE TOIDU KÄITLEMISE HÜGIEENINÕUDED ▾

JAEKAUBANDUSETTEVÕTTES VÄIKESES TOOTMISMAHUS VALMISTATUD HAKKLIHA JA LIHAVALMISTISTE PROOVIVÕTU SAGEDUS ▾

ALKOHOLI MÜÜK ▾



Avalikud üritused

Mai 2022



E	T	K	N	R	L	P
25	26	27	28	29	30	1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31	1	2	3	4	5

KÕIK SÜNDMUSED

❖ **Kodus toidu valmistamine müügiks**

Kui valmistate kodus regulaarselt müügiks toitu, siis tuleb sellest Põllumajandus- ja Toiduametit teavitada. Rohkem infot leiate [siit](#).

❖ **Avalikud üritused**

Enne avalikule üritusele müüma minekut tuleb ametit teavitada. Rohkem infot [siit](#).

❖ **Maasikad**

Meelespea kasvatajale, müüjale ja tarbijale [siit](#).

❖ **Toiduohutuse viis võtit**

Kodus süüa tehes jälgige lihtsaid toiduohutuse reegleid. Lugege neist [siit](#).

Kiirelt kätte

Kõik uudised

Sigade Aafrika katk (SAK)

Lindude gripp

Toidulisandite "must nimekiri"

Lemmikloomaga reisimine

Marutaudi vastu vaksineerimine

Alkoholiregister

Toidu müük

Taimede kahjustajad ja kaitse

Mahepõllumajandus

Maaparandussüsteemid

Vihjete esitamine

Järelevalvetasud ja riigilõivud

Sertifikaadi taotlemine ja väljastamine

Toitlustamine



Valdkondade erisus

- Kodus toidu valmistamine (põhiliselt elamiseks kasutatavas käitlemiskohas toidu valmistamine...) – kohapeal süüa ei saa
- Toitlustamine – saab süüa kohapeal



Käitlemiskoht eraelamu

Mis on eraelamu toidu käitlemise mõistes?

See on elukohana ja/või oma tarbeks kasutatav ehitis või ruum, mida kasutatakse lisaks regulaarselt ka toidu valmistamise kohana ja seal valmistatud toitu soovitakse turustada.



Toitlustamine

Toitlustamine on toidu valmistamine ja turustamine otse tarbijale (sh toidu tasuta üleandmine). Toitlustamise alla kuuluvad näiteks toidu valmistamine, taaskuumutamine ja serveerimine.



Toidu valmistamine

Mis tahes algset toodet muutev tegevus nagu näiteks lõikamine, koorimine, jahvatamine, jahutamine, külmutamine, peenestamine, hapendamine, soolamine, kuumutamine, suitsutamine, laagerdamine, kuivatamine, marineerimine, maitsestamine, ekstraheerimine või nende protsesside kombinatsioon ning saadud toote edasine töötlemine.



Toidu käitleja

Isik, kes tegeleb toidu käitlemisega - füüsiline isik, füüsilisest isikust ettevõtja või äriühing (OÜ, AS vm).



Turuleviimine

- Turuleviimine on eraelamus valmistatud toidu müügiks pakkumine ja mis tahes muul viisil tasu eest või tasuta üleandmine.
- Turuleviimisena käsitletakse näiteks selliseid tegevusi:
 - ❖ toidu (mitteloomse ja ka loomse toidu) üleandmine tarbijale otse eraelamust, sh kohapeal toitlustamine;
 - ❖ toidu (mitteloomse ja ka loomse toidu) üleandmine toidu käitlejalt otse tarbijale näiteks laadal, turul vms kohas;
 - ❖ toidu üleandmine teisele käitlejale nt kauplusele, toitlustusettevõtjale, hulgikaubandusettevõttele, vahendajale.



Enne tegevusega alustamist

- Enesekontrolliplaan
- Tervisetõend
- Toiduhügieenikoolitus
- Joogivee analüüs
- Tingimused – ruumid ja seadmed
- Märgistamine



Enesekontrolliplaan

Toidu käitlejad on kohustatud kontrollima toidu ja selle käitlemise nõuetekohasust ning rakendama abinõusid selle tagamiseks.

Üheks abinõuks on enesekontrolliplaani koostamine, mille koostamine on toidu käitlejatele kohustuslik.



Enesekontrolliplaan

Enesekontrolliplaanis on kirjas järgmine info:

- toidu käitlemisega seonduvad tegevused;
- toidu käitlemisega kaasnevad ohud;
- meetmed ohtude hindamiseks;
- tegevused ohtude ennetamiseks;
- tegevused ohtude kõrvaldamiseks või viimiseks vastuvõetavale tasemele;
- tegevused juhuks, kui tuvastatakse ohtlik või mittenõuetekohane toit.



Enesekontrolliplaan

Enesekontrolliplaanis tuleb kajastada alljärgnev info (sisukord):

1. Asendiplaan
2. Ruumide plaan koos seadmete ja sisseseade paigutuse ning veevõtu/kätepesukoht
3. Toidu valmistamisega seotud etapid:
 - a. Toidu varumine/hankimine/vastuvõtmine sh toidu jälgitavus ja arvestuse pidamine
 - b. Toidu säilitamine
 - c. Toidu valmistamine ja käitlemine
 - i. Tootekirjeldus/toidu tehniline kirjeldus
 - ii. Tehnoloogiline skeem
 - iii. Tehnoloogia lühikirjeldus
4. Puhastamine ja desinfitseerimine
5. Isiklik hügieen
6. Töötaja tervis
7. Kahjuritõrje
8. Jäätmekäitlus
9. Veevarustus
10. Laboratoorsed uuringud
11. Kaebused ja toidutekkelised nakkushaiguskahtlused, ohtliku toidu tagasikutsumine
12. Töötajate koolitamine
13. Toidu vedu
14. Enesekontrolliplaani tutvustamise kord töötajatele
15. Enesekontrolli dokumentatsiooni koostamine ja säilitamine
16. Enesekontrollisüsteemi perioodilise ülevaatuse kord



Asendiplaan

- Asendiplaan peab olema täpne ja korrektne ja sellel peab olema ära märgitud kõik hooned/ruumid, kus toitu käideldakse.
- Plaanil tuleks näidata ka veevõtukoht juhul kui käitleja kasutab enda puurkaevust/salvkaevust pärinevat vett.



Ruumide plaan

- Koostada toidukäitlemisruumide plaan, kus oleks näidatud ruumide paigutus sh sisseseade ning seadmete paigutus ruumides sh veevõtu/kätepesukohad ja tualett. Plaanil märkida ruumi, seadme või sisseseade nimetus ja positsiooni number.
- Liikumisteed – toit, töötaja, jäätmed, pakkematerjalid
- Asendi- ja ruumide plaani võib joonistada vabas vormis



Toidu varumine/hankimine

- Ohutu toidu valmistamise aluseks on ohutu tooraine.
- Tooraine hankimisel tuleb arvestada eelkõige seda, et toit ostetakse usaldusväärselt tarnijalt.
- Samuti on oluline see, et tooraine ei oleks ettevõttesse saabudes riknenud või saastunud.
- Selleks tuleb välja töötada tooraine vastuvõtul toidu kontrollimiseks tegevused.



Toidu jälgitavus

- Toidu käitleja peab suutma kiiresti välja selgitada iga toidu või aine tarnija ja saaja.
- Kogu käitlemises kasutatava, toodetava ja müüdava kauba kohta peab toidu käitleja arvestust, sh näitab ära, kellelt mingi tooraine pärineb ja kuhu/kellele/kus toitu turustati.
- Jälgitavuse tagamiseks peab käitlejal olema esitada kauba saamise dokumendid (näiteks ostutšekk, saateleht), mis on kaubaga üheselt kokkuviidav.



Toidu säilitamine

- Kõiki toorained ja koostisaineid tuleb käitlemisettevõttes hoida tingimustes, mis on ette nähtud nende riknemise vältimiseks ja saastumise kaitsmiseks
- Kui ettevõttes käideldakse toitu, mida peab säilitama külmkapis st jahutatuna, tuleb külmaahela katkematus tagamiseks kontrollida regulaarselt, et külmikus on tagatud vastavale toidule nõutav temperatuur.
- Toidu kvaliteeti ja realiseerimisaegu peab regulaarselt kontrollima ning järgima põhimõtet „esimesena sisse, esimesena välja“.



Toidu säilitamine

- Kuivaineid, nagu riisi ja jahu, peaks hoidma ruumides, mis on puhtad, kuivad ja hästi ventileeritud.
- Toitu ei tohi hoida pörandal.
- Toitu peaks hoidma toiduga kokku puutuda lubatud kinnistes hoiunõudes (konteinerites).
- Kui te panete toiduained nende originaalpakenditest ümber hoiunõudesse, peaksite alles hoidma toidu koostisosade nimekirja, et teaksite, millised koostisosad võivad põhjustada allergiat. Hoiunõule peaks märkima ka säilimisaja.



Toidu valmistamine

- Enesekontrolliplaanis tuleb kirjeldada kõiki toidu valmistamise ja käitlemisega seonduvaid etappe alates toidu vastuvõtust kuni tarbijale väljastamiseni.
- Eraelamus toitlustamise korral koosta loetelu valmistatavatest toitudest. Kui menüü on pidevas muutuses, siis kasutada toidu gruppe

Näiteks:

Valmistatav toit: Valmistatav kogus keskmiselt päevas (portsjonites/tükkides)

Supid: 25 kg

Toorsalatid: 15 kg

Praed: 45 kg



Puhastamine ja desinfitseerimine

- Plaanis tuleb kirjeldada, kui tihti ja mida puhastatakse/desinfitseeritakse, milliseid aineid kasutatakse ning kus neid aineid hoitakse ning kes vastutab ruumide ja seadmete puhtuse eest.
- **Miks on puhastamine ja desinfitseerimine nii tähtis?**
 - et ennetada toidumürgitust – nõuetekohane puhastamine ja desinfitseerimine vähendab toidumürgitust põhjustavate bakterite arvu ohutule tasemele ja aitab vähendada ristsaastumise riski;
 - et eemaldada võõrkehi, mis võivad toitu saastata.



Isiklik hügieen

- On väga tähtis, et töötajad järgivad isikliku hügieeni häid tavasid, et takistada toidu võimalikku saastumist haigusttekitavate bakteritega.
- Toiduohutuse tagamiseks on oluline, et iga isik, kes töötab toidukäitlemisalas hoiaks kõrgel tasemel isiklikku puhtust ning kandma sobivat puhast riietust ja vajaduse korral kaitseriietust.
- Toiduhügieenikoolitus



Töötaja tervis - tervisetõend

- Kõigil toitu käitlevatel inimestel peab enne tööle asumist olemas olema kirjalik kehtiv tervisetõend.
- Enesekontrolliplaani tuleb lisada toitu käitlevate töötajate nimekiri koos tervisetõendiga.
- Nakkushaiguste ennetamise ja tõrje seaduses (NETS)



Kahjuritõrje

- Kahjurikontroll on oluline, sest kahjurid võivad kanda toidumürgistust põhjustavaid baktereid, mis võivad toitu saastada ja põhjustada haigestumist või toidu riknemist.
- Toidumürgitust tekitavad bakterid võivad kanduda toidule kokkupuutest kahjurite karvade, väljaheidete ja uriiniga.
- Vältida koduloomade juurdepääsu toidu käitlemise ruumidesse/kohtadesse, kus toitu valmistatakse, ladustatakse, pakendatakse.



Allergeenid ja toidutalumus, gluteenivaba toit

- Allergeenid ja toidutalumatust põhjustada võivad ained või tooted on toodud toidualase teabe määruse 1169/2011 II lisas
- Ainult gluteeni mittesisaldavate koostisosade kasutamine ei garanteeri gluteenivaba toitu.
- Ristsaastumine
- [Juhend](#), millele tähelepanu pöörata gluteenivaba tootmise korral.



Toidu toidualane teave toitlustusettevõttes

- Esitatakse tarbijale toidu müügikohas füüsilise või elektroonilise vahendi kaudu või suuliselt järgmine teave:
 - 1) toidu nimetus;
 - 2) allergiat või talumatust põhjustada võiv koostisosa või aine, mis on sätestatud Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1169/2011 II lisas
- Kui see teave esitatakse tarbija soovil suuliselt, esitatakse toidu müügikohas kergesti nähtavalt ja selgesti loetavalt teade



Jäätmekäitlus

- Kuidas toimub jäätmete kogumine, kõrvaldamine, eemaldamine, kes viib jäätmeid ära, kes on jäätmeveo lepingupartner jne.
- Toidu käitlemisel (valmistamisel) tekkivad jäätmed tuleb kõrvaldada koheselt selleks ettenähtud jäätmete kogumisnõusse.
- Jäätmete kogumisnõu peab olema suletud kaanega, soovitatav on kasutada pedaaliga avatavaid prügikaste, et vältida kaane puudutamist



Vee varustus

- Kuidas on joogivee nõuetele vastava vee olemasolu ettevõttes korraldatud;
- Toidu valmistamiseks kasutatav joogivesi peab olema analüüsitud joogivee tavakontrolli näitajatele;
- Kui tihti analüüsitakse joogivee vastavust nõuetele;
- Milliseid analüüse tehakse; millises laboratooriumis proove analüüsitakse; mida tehakse juhul kui analüüsitulemused ei vasta nõuetele



Vee varustus

- Alates 01.10.19 kehtib joogivee nõudeid reguleeriv Sotsiaalministri 24.09.2019 määrus nr 61 „Joogivee kvaliteedi-ja kontrollinõuded ning analüüsimeetodid“.
- *Juhend [Toidu käitlemisel kasutatav vesi](#).*
- **Erand** - joogivee analüüse ei pea tegema, kui joogivett kasutatakse AINULT inventari ja pindade pesuks.



Vee varustus

- **Puurkaevu ja salvkaevu** vee puhul:
Tava-ja süvakontrolli uuringuid
- Kui ettevõttel on oma puurkaev/salvkaev, siis ta on joogivee käitlejaja peab täitma kõik Veeseadusest ja määrusest nr 61 tulenevad nõuded
- Puurkaevu või salvkaevu vett kasutav toidu käitleja peab kooskõlastama Terviseametiga joogivee kontrollikava.
- Puur-ja salvkaevude vett kasutavad toidu käitlejad peavad joogivee proovide võtmiseks kutsuma atesteeritud proovivõtja.
(Määruse nr 61 §9 lg 6)



Vee varustus

- **Ühisveevärgi** vee perioodilise analüüsimise osas:

Ühisveevärgi puhul tuleb joogivett lasta analüüsida joogivee tavanäitajate osas ning seejärel vastavalt kasutatud mahule perioodiliselt.

Perioodiliselt analüüsida 3 mikrobioloogia näitajat:

- kolooniate arv 22°C juures
- E.Coli
- Coli-laadsed



Laboratoorsed uuringud

- Toidukäitlejad, kes valmistavad valmistoitu, mis võib olla tervisele ohtlik *Listeria monocytogenes*'e tõttu, peavad võtma proovivõtukava osana töötlemisaladelt ja seadmetelt proove *Listeria monocytogenes*'e analüüsimiseks



Kaebused

- Kui keegi esitab teie poolt valmistatud toidu tarbimise järgselt kaebuse või kahtluse võimaliku toidutekkelise nakkushaiguskahtluse kohta, tuleb teil ette näha teatud tegevusi olukorra analüüsimiseks, selgitamiseks ja lahendamiseks.
- Analüüsida, mis võis kaebuse tekitada
- Registreerida kaebus
- Vajalikud muudatused



Toidutekkeline nakkushaiguskahtlus

- teavitada olukorrast viivitamatult Põllumajandus - ja Toiduametit
- kahtlusega seotud toitu ei tohi ära visata enne kui järelevalveametnik on kohapeal asjaolusid kontrollinud ja vajadusel võtnud toidust proove
- peatada kahtlusega seotud toidu käitlemine ja turustamine
- sisejälgitavuse süsteem, et igal hetkel oleks võimalik kindlaks teha millest, mida ja kui palju valmistati



Ohtliku toidu tagasikutsumine ja käitlemisest kõrvaldamine

- Toitlustamisettevõttes saab tagasi kutsuda toite, mis on pikema realiseerimisajaga (nt.küpsiseid, komme vms)
- Toidu tagasikutsumine ja/või käitlemisest kõrvaldamine võib osutuda vajalikuks siis kui:
 - ettevõtte ise tuvastab ohtliku toidu
 - kauba tarnijalt tuleb info
 - järelevalveasutuselt tuleb info



Enesekontrolliplaani toimimise kontrollimine ja dokumentide säilitamine

- Enesekontrolliplaani ülevaatuse kord
- Vastavus tegelikule olukorrale
- Dokumentide säilitamiseaeg

Enesekontrolliplaani võib vormistada endale sobival viisil.

Dokumentatsioon peab olema korrektne, täpne ja ajakohane.



Nõuded toidukäitlemisele

- Toiduseadus
- Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus nr 178/2002, millega sätestatakse toidualaste õigusnormide üldised põhimõtted ja nõuded
- Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus nr 852/2004 toiduainete hügieeni kohta, selle üldosa ning II lisa ptk III-XII.
- Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse nr 1169/2011 milles käsitletakse toidualase teabe esitamist tarbijatele
- Sotsiaalministri 24.09.2019 määrus nr 61 „Joogivee kvaliteedi-ja kontrollinõuded ning analüüsimeetodid“
- Nakkushaiguste ennetamise ja tõrje seaduses
- Põllumajandusministri määrus nr 24 Müügipakendisse pakendamata toidu toidualase teabe esitamise nõuded
- Komisjoni määrus nr 2073/2005 toiduainete mikrobioloogiliste kriteeriumide kohta



Teavitamine ja üldised nõuded

Põllumehele ja
maaomanikule ▾

**Ettevõtjale, tootjale ja
turustajale ▲**

Tarbijale ja
eraisikule ▾

Järelevalve korraldus
ja tulemused ▾

Ametist, uudised ja
kontaktid ▾

Taim
päev

TOIDU TOOTMINE

Tegevusload ja teavitamine

Üldised nõuded

Erinõuded toidugruppidele

Mahetoit

Alkohol

Tootmine, töötlemine, transport

Toidu märgistamine

Toidupakendid ja materjalid

Toidukvaliteedikavad ja
geograafilised tähised

Toidu annetamine

TAIMEKASVATUS

Sordid

Seemned

Väetised

Taimekahjustajad

Taimekaitse

Taimed

Kartul

KUTSELINE KALAPÜÜK

Püügiload ja -võimalused

LOOMAKASVATUS

Kaitse ja heaolu

Loomade ravi ja veterinaaria

Loomade vedu

Sööda tootmine ja müük

Taudid, tõrje ja ennetus

Tõuaretus

Loomsed kõrvalsaadused

Vesiviljelus

SISERIIKLIK KAUBANDUS

RAHVUSVAHELINE KAUBAVAHE

Taimed ja taimsed saadused

Loomad ja loomsed saadused

Mitteloome toit

Liittoit

Sööt

Mahetooted

Toidupakendid ja materjalid

ELi-välised avatud turud

Puidust pakkematerjal



Tegevusest teavitamine

- Kodus toitlustamine on tegevus, millest tuleb Põllumajandus- ja Toiduameti piirkondlikku esindust teavitada.
- Teavitus on soovitatav esitada läbi Maaeluministeeriumi kliendiportaali.



Tegevusest teavitamine

- Majandustegevusteate esitamise hetkeks peavad toidu käitlejal olema täidetud kõik nõuded, mis ettevõttele kohalduvad.
- Majandustegevusteate esitamise eest riigilõivu tasuma ei pea.

Peale teatise esitamist:

- võib tegevusega alustada
- käitlemistingimuste sh dokumente hindamine
- järelevalveametnik teostab tegevuskohas kontrolli, mille eest tuleb tasuda järelevalvetasu



Toidukäitlejate register

- Teavitatud ja tegevusloaga käitlejate otsing: <https://jvis.agri.ee/jvis/avalik.html#/toitKaitlemisettevotedparing>
- Maaelministeeriumi kliendiportaal: <https://portaal.agri.ee>

MAELUMINISTEERIUM

Sisene portaali

VETERINAAR- JA TOIDUAMET

- Toit
- Sööt
- Väljaveosertifikaadid
- Mahe
- Kontrolltoimingud
- Veterinaararst

PÕLLUMAJANDUSAMET

- Maaparandus
- Taimekaitse
- Seemned
- Mahepõllumajandus
- Taimetervis
- Väetised

Maaeluministeeriumi kliendiportaal

Sinu ajavõit asjaajamises



Tegevuse lõpetamine, peatamine või taasalustamine

- Kõigist muutustest tuleb ametit teavitada
- [Teatis tegevuse lõpetamiseks, peatamiseks või taasalustamiseks | 52.5 KB | doc](#)



Ajutine toitlustamine

- Kestab kuni 3 kuud ÜHEL müügialal
- Teavitamisel tuleb märkida tegevuse alustamise ning lõpetamise kuupäevad
- Kui ettevõtte soovib pärast 3 kuud jätkata oma tegevust või tegutseda periooditi samal müügialal (nt suveperioodil avatud turismitalud, hotellid, maakauplused jms), siis sel juhul ei loeta ettevõtte tegevust ajutiseks. Ettevõtet loetakse tavaliseks jaekaubandusega/toitlustamisega tegelevaks ettevõtteks



Avalikud üritused

- Avalikul üritusel toidu müüjate ja valmistajate puhul on tegemist ajutise ja/või teisaldatava ettevõttega ning see on tegevus, millest tuleb Põllumajandus- ja Toiduametit teavitada.



Kodukohvikute päev

- Erand
- Toiduohutuse 5 võtit

Hoia puhtust - <https://www.youtube.com/watch?v=sNa-HriGeic>

Hoia toores ja valmis toit eraldi - <https://www.youtube.com/watch?v=3O16dfZCsQ0>

Kuumuta põhjalikult - https://www.youtube.com/watch?v=haCJMLa_Vts

Säilita toitu õigel temperatuuril - https://www.youtube.com/watch?v=9lsv_Twyo1Q

Kasuta puhast vett ja värsket toorainet - <https://www.youtube.com/watch?v=rYTpT22tmH0>

Köögis teadlikult ja ohutult - <https://www.youtube.com/watch?v=Q6JGwBDJMhU>



Kokkuvõte

- Toitlustamine – saab kohapeal süüa, tegevus on kauem kui 3 kuud või jätkuv sh periooditi
- Ajutine toitlustamine – saab kohapeal süüa, tegevus kestab alla 3 kuu
- Kodus toidu valmistamine – kohapeal ei saa süüa



Kliendiportaalis teatise esitamine: portaal.agri.ee

MAAELUMINISTEERIUM

Sisene portaali

PÕLLUMAJANDUS- JA TOIDUAMET

- Kontrolltoimingud
- Maaparandus
- Mahe toit ja sööt
- Mahepõllumajandus
- Seemned
- Sööt
- Taimekaitse
- Taimetervis
- Toit

Maaeluministeeriumi kliendiportaal


Sinu ajavõit asjaajamises



Kliendiportaalis teatise esitamine

Palun valige kellena sisenete

Palun valige isik, kelle nimel Te Kliendiportaali sisenete ja toiminguid teete. Isikut saate hiljem vahetada, ülemiselt menüüribalt



Lugege täpsemalt esindusõiguste saamise võimalustest

Katkesta sisenemine



Kliendiportaalis teatise esitamine

Minu teenused Minu kirjad Minu andmed Ettekirjutused

Minu koondvaade

Minu koondvaade

PÕLLUMAJANDUS- JA TOIDUAMET

TEENUSED, MIDA KASUTAN

Maaparandus

Mahe toit ja sööt

Mahepõllumajandus

Seemned

Sööt

Taimekaitse

Taimetervis

Toit

Väetised

Väljaveosertifikaadid

Veterinaararst

Te ei ole veel alustanud ühegi teenusega. Teenuste lisamiseks palun valige sobiv teenus menüüst valdkondade alt.

TELLI UUSI TEENUSEID

Majandustegevusteate/tegevusloa taotluse esitamine toidu ning toiduga kokkupuutuvate materjalide ja esemete käitlemise kohta ✓

Toidulisandi või eritoidu esmakordse turuleviimise teatis ✓



Kliendiportaalis teatise esitamine

Minu teenused Minu kirjad Minu andmed Ettekirjutused

Minu koondvaade

Minu koondvaade

PÕLLUMAJANDUS- JA TOIDUAMET

TEENUSED, MIDA KASUTAN

Maaparandus

Mahe toit ja sööt

Mahepõllumajandus

Seemned

Sööt

Taimekaitse

Taimetervis

Toit

Väetised

Väljaveosertifikaadid

Veterinaararst

Te ei ole veel alustanud ühegi teenusega. Teenuste lisamiseks palun valige sobiv teenus menüüst valdkondade alt.

TELLI UUSI TEENUSEID

Majandustegevusteate/tegevusloa taotluse esitamine toidu ning toiduga kokkupuutuvate materjalide ja esemete käitlemise kohta

Majandustegevusteate PTAle on kohustatud esitama mõnede eranditega kõik toidu käitlejad alates tootmisest kuni toidu tarbijale üleandmiseni, kusjuures teatud majandustegevused eeldavad tegevusloa olemasolu. Kliendiportaalis käib majandustegevusteate esitamine või tegevusloa taotlemine ühe taotlusena. Majandustegevusteate/tegevusloa taotlus tuleb esitada enne käitlemise alustamist. [Lisainformatsioon PTA kodulehel](#)

Alusta uut taotlust

Toidulisandi või eritoidu esmakordse turuleviimise teatis



Kliendiportaalis teatise esitamine

Majandustegevuste/tegevusloa taotluse esitamine toidu ning toiduga kokkupuutuvate materjalide ja esemete käitlemise kohta

Teatamise liik

Üldandmed

Käitlemine

Lisadokumendid

Eelvaade ja esitamine

TEATAMISE LIIK

Soovin teatada: **uues tegevuskohas tegevuse alustamine** ⓘ

toimivas tegevuskohas uue tegevuse alustamine / tegevuse muutmine / osaline tegevuse lõpetamine ⓘ

käitlemisvaldkonnas tegevuse peatamisest

käitlemisvaldkonnas tegevuse taastamisest

toidukäitlemise täielik lõpetamine tegevuskohas ⓘ

Katkesta

Kustuta

Salvesta

Salvesta ja jätk



Kliendiportaalis teatise esitamine

Teatamise liik **Üldandmed** Käitlemine Lisadokumendid Eelvaade ja esitamine

KÄITLEJA ANDMED

Nimi:

Isikukood:

Telefon:*


E-mail:

Faks:

KÄITLEJA POSTIAADDRESS

Vali olemasoleva tegevuskoha andmed

Riik:* Eesti

Tegevuskoha asukoha aadress:* 

Sihtnumber:




Kliendiportaalis teatise esitamine

TEGEVUSKOHA ANDMED

Vali olemasoleva tegevuskoha andmed


Riik:* Eesti

Otsi aadressi: 

Tegevuskoha asukoha aadress:* XXXXXXXXXX

Sihtnumber:

Tegevuskoha nimi:*

Kehtiv alates:* 24.08.2021 

Kehtiv kuni:

Tegevuskohaks on veebipood

Telefon:*

E-mail:

Veebileht:

TEGEVUSKOHA KONTAKTISIKU ANDMED

Nimi:*

Telefon:*

E-mail:

Tagasi

Katkesta Kustuta Salvesta **Salvesta ja jätk**



Kliendiportaalis teatise esitamine

Teatamise liik > Üldandmed > **Käitlemine** > Lisadokumendid > Eelvaade ja esitamine

Salvestamine õnnestus

KÄITLEMISVALDKOND

Käitlemisvaldkond	Käitlemiskoht	Alamkäitlemisvaldkond	Toidugrupp / esemerühm	Alamtoidugrupp / materjalirühm
Hulgimüük				
Jaekaubandus				
Kala käitlemine				
Liha käitlemine				
Mee käitlemine				
Mitteloomse toidu ja liittoidu käitlemine				
Munade käitlemine				

Käitlemisvaldkond	Käitlemiskoht	Alamkäitlemisvaldkond	Toidugrupp / esemerühm	Alamtoidugrupp / materjalirühm	Tegevusluba
-------------------	---------------	-----------------------	------------------------	--------------------------------	-------------

PÕHIKÄITLEMISVALDKOND

Põhikäitlemisvaldkond:*



Kliendiportaalis teatise esitamine

Käitlemisvaldkond	Käitlemiskoht	Alamkäitlemisvaldkond	Toidugrupp / esemerühm	Alamtoidugrupp / materjalirühm
(sealhulgas töötlemine) Toiduga kokkupuutumiseks ettenähtud materjalide ja esemete hulгимүүк Toitlustamine Mahetoitlustamine <input type="checkbox"/> Loomse toidu vastuvõtmine teistest Euroopa Liidu	----- Lastehoid/päevahoid Teisaldatav vahend, sõiduk (sh laev, lennuk, rong, buss jne) Söögikoht (restoran, baar, kohvik, pubi jne) Töötlemisettevõte Erapind (eramaja / korter)	<input checked="" type="checkbox"/> Toitlustamine, välja arvatud toitlustamine või toitlustusteenuse osutamine koolieelses lasteasutuses, põhikoolis, gümnaasiumis, tervishoiu- ja hoolekandeesutuses, kinnipidamisasutuses ning Kaitseväes		

Käitlemisvaldkond	Käitlemiskoht	Alamkäitlemisvaldkond	Toidugrupp / esemerühm	Alamtoidugrupp / materjalirühm	Tegevusluba
Toitlustamine	Erapind (eramaja / korter)	Toitlustamine, välja arvatud toitlustamine või toitlustusteenuse osutamine koolieelses lasteasutuses, põhikoolis, gümnaasiumis, tervishoiu- ja hoolekandeesutuses, kinnipidamisasutuses ning Kaitseväes			



Kliendiportaalis teatise esitamine

PÕHIKÄITLEMISVALDKOND

Põhikäitlemisvaldkond:*

LISAINFO

Palun kirjeldage oma tegevust lühidalt, sealhulgas kas valmistate toitu ise, kas müüte toitu ka teistele ettevõtetele, kas hoiate või komplekteerite oma käitlemiskohas toitu?

1. Juhul, kui olete rakendanud ettevõtte ehitamisel maaeluministri 25.02.2021 määruse nr 21 „Ettevõtte ehituse, projektlahenduse ja seadmete hügieeninõuded toidu väikesemahulisel käitlemisel” §-s 2 sätestatud kohandatud nõudeid, **palun kinnitage**, et ettevõtte töötajate arv on alla 10 ja käive ei ületa 2 miljonit eurot.
2. Juhul, kui olete rakendanud **tapamaja** ehitamisel maaeluministri 25.02.2021 määruse nr 21 „Ettevõtte ehituse, projektlahenduse ja seadmete hügieeninõuded toidu väikesemahulisel käitlemisel” §-s 3 sätestatud kohandatud nõudeid, **palun kinnitage**, et tapamajas tapetakse loomi või käideldakse ulukeid üksnes osa tööpäeva jooksul või tapetakse loomi ja käideldakse ulukeid kogu tööpäeva jooksul, aga mitte igal tööpäeval nädalas, ning tapetakse kuni 1000 loomühikule vastaval arvul loomi aastas või kuni 150 000 kodulindu, jäneselist või väikeulukit aastas.
3. Juhul, kui olete rakendanud **tapamaja** ehitamisel maaeluministri 25.02.2021 määruse nr 21 „Ettevõtte ehituse, projektlahenduse ja seadmete hügieeninõuded toidu väikesemahulisel käitlemisel” §-s 3 sätestatud kohandatud nõudeid ka lihalõikusele, **palun kinnitage**, et tapamajas tapetakse loomi või käideldakse ulukeid üksnes osa tööpäeva jooksul või tapetakse loomi ja käideldakse ulukeid kogu tööpäeva jooksul, aga mitte igal tööpäeval nädalas, ning tapetakse kuni 200 loomühikule vastaval arvul loomi aastas või kuni 150 000 kodulindu, jäneselist või väikeulukit aastas.

*

[Tagasi](#)

[Katkesta](#)

[Kustuta](#)

[Salvesta](#)

[Salvesta ja jätk](#)



Kliendiportaalis teatise esitamine

Teatamise liik > Üldandmed > Käitlemine > **Lisadokumendid** > Eelvaade ja esitamine

Salvestamine õnnestus

LISADOKUMENDID

Kui olete valinud käitlemisvaldkonna/toidugrupi, mille kohta ilmub märg "Tegevusluba", tuleb teatisele lisada **Toiduseaduse paragrahv 9 lõikes 2** nimetatud andmed ja dokumendid. Teatisele lisatavate dokumentide koostamise juhised on kättesaadavad [Põllumajandus- ja Toiduameti veebilehel](#)

Dokument	Kommentaar

Faili valimine

Tagasi

Katkesta Kustuta Salvesta **Salvesta ja jätk**



Kliendiportaalis teatise esitamine

Eelvaade ja esitamine: kontrolli üle andmed ja esita teatis

[Juhend portaali kasutamiseks: Kuidas esitada jaekaubanduse, e-kaubanduse, toitlustamise ja eraelamu majandustegevusteate, tegevusloa taotlust Maaeluministeeriumi kliendiportaalis | 1.23 MB | pdf](#)



Kasulikud lingid PTA kodulehel

- Toitlustamine - <https://pta.agri.ee/toidu-muuk#toitlustamine>
- Kodus toidu valmistamine müügiks - <https://pta.agri.ee/tarbijale-ja-eraisikule/toit/kodus-toidu-valmistamine-muugiks>
- Avalikud üritused - <https://pta.agri.ee/avalikud-uritused>
- Toidu üldised nõuded - <https://pta.agri.ee/ettevotjale-tootjale-ja-turustajale/toidu-tootmine/uldised-nouded>
- Tegevusest teavitamine - <https://pta.agri.ee/ettevotjale-tootjale-ja-turustajale/toidu-tootmine/tegevusload-ja-teavitamine>
- Toidu märgistamine - <https://pta.agri.ee/ettevotjale-tootjale-ja-turustajale/toidu-tootmine/toidu-margistamine#pakendamata-toit>
- Toidu pakendid ja materjalid - <https://pta.agri.ee/ettevotjale-tootjale-ja-turustajale/toidu-tootmine/toidupakendid-ja-materjalid>



Kokkuvõte

Toidu valmistamine suuremale tarbijaskonnale ei ole sama, mis perele söögi tegemine.

Toiduohutuse tagamiseks tuleb tagada kõrgeim hügieenitase.

Toidu ohutuse eest vastutab toidu käitleja!



Teadmine = Ennetus



Küsimused

1. Milliste seadustega pean kursis olema? Milliseid seadusest tulenevaid nõudeid pean täitma? Kas ja kellelt pean eriloa taotlema? Kuidas ja kes võib mind kontrollida?
2. Kui on huvi teha kodukohvikut väljaspool kohaliku omavalitsuse kohvikutepäeva (nt 1x kuus suvel), siis kas selleks peab olema teavitatud Põllumajandus- ja Toiduametit?
3. Mida vajan, et alustada teenusena tordikaunistuste, täpsemalt šokolaadist liblikate, tootmist.
4. Kas lühiajalist tegevust saab teha nii, kui kasutada ettevõtluskontot? näiteks sel juhul kui kohviku tegevus toimub vaid suvekuudel
5. Kuidas korrektselt vormistada, kui tegemist on ühepäevase kohvikuga? millega üldse arvestada (et tegemist oleks legaalne ja korrektne)?



Küsimused

6. Milliseid lubasid on vaja kodukohviku tegijal?
7. Kui ettevõtte on kolinud kortermajast eramajja, millised tegevused on vajalikud?
8. Küsimus veeproovi kohta: kas seda pean ise laborisse viima või tulevad nad seda ise võtma? Kas koduköögi teavituse puhul peab olema läbitud toiduhügieeni koolitus?

Täna kuulamast!

Keidi Leppik

pta@pta.agri.ee

