



PÕLLUMAJANDUS- JA TOIDUAMET



Euroopa Maaelu Arengu
Põllumajandusfond:
Euroopa investeringud
maapiirkondadesse

Põllumajandus- ja Toiduameti tegevused

Triinu Allika, peaspetsialist
Põllumajandus- ja Toiduamet
25. november 2022



Teemad

- PTA strateegia
- Järelevalve ja selle tulemused
- Mille vastu kõige enam eksitakse ja kuidas vigu vältida?
- Nõustamine
- Hea hügieenitava



PÕLLUMAJANDUS- JA TOIDUAMET

PTA strateegia





Teadlikkuse paranemine ettevõtjate, tarbijate ja partnerite seas, mille aluseks on paremini sihitatud teavitustöö ja ettevõtjate suurem valmisolek võtta oma tegevuse eest ise vastutus.

Selle tulemusena väheneb teadmatusest tekkivate rikkumiste hulk ja paraneb ettevõtjate enesekontroll, mida toetab ka nõudlikum tarbija.

PTA saab oma tegevuse suunata senisest enam tahtlike rikkumiste ja pettuste tuvastamisele.



Tegevused eesmärgini jõudmiseks:

- teavitame avalikkust potentsiaalsetest riskidest ja ohtudest;
- planeerime ja korraldame teadlikkuse tõstmist toetavad tegevused vastavalt sihtrühmadele.



PÕLLUMAJANDUS- JA TOIDUAMET

Järelevalve



Järelevalve

Meie tööks on efektiivne, tõhus ja järjepidev kontroll nõuete täitmise üle kogu toidukäitlemise ahela ulatuses: looma- ja taimekasvatusest kuni toidu tarbijani jõudmiseni.

Põhivastutus nõuete järgimise eest lasub toidu tootjal, töötlejal, müüjal, toitlustajal.

Järelevalve on riskipõhine – igale tegevuskohale on määratud oma risk ja sellele vastav kontrollisagedus.



Järelevalve

- Seisuga 01.01.2022 oli PTA järelevalve all **16875** toiduga sh toiduga kokkupuutuvate materjalide (TKM) käitlemisega tegelevat ettevõtet.
- 2021. aastal viidi läbi üle **9700** kontrolli.



Järelevalve – peamised eksimused toiduvaldkonnas (2021 a andmed)

Kontrollitavad nõuded	Kontrollitud kokku	% mittevastavusi
Proovide võtmine ja analüüsimine	5816	33%
Toidualane teave	6148	32%
HACCP põhimõtted	5842	30%
Joogivesi	5819	27%
Töötajad - personali koolitamine; personali tervisetõendid	6980	18%
Temperatuuri vastavus nõuetele - toodet on hoitud tootja/töötleva/pakendaja poolt määratud säilitustemperatuuril	1696	16%
Toidu ja selle käitlemise nõuetele vastavus	6704	16%
Toidu jälgitavus	10470	10%



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%



Järelevalve – peamised eksimused

- Proovide võtmine ja analüüsimine – pinnaproove ei võeta; tooteproovid tegemata
- Toidualane teabe esitamine pole nõuetekohane – tarbijat eksitatakse valede toitumis- ja tervisealaste väidetega; puudulik informatsioon allergeenide kohta; lahtiselt müüdava toidu kohta esitatav teave ei ole õigesti esitatud
- HACCP põhimõtted – seirelehtede puudulik täitmine; EKP ülevaatus tegemata; tehnoloogilised skeemid täiendamata



Järelevalve – peamised eksimused

- Joogivesi – joogivesi ei vasta nõuetele; joogivee perioodiline analüüsimine tegemata
- Toidu käitlemine ei vasta nõuetele – ei peeta kinni säilitustingimustest (temperatuur ja aeg); toidu tehnilised kirjeldused puuduvad; ristasaastumist ei ole välditud
- **Toidu jälgitavus** – saatelehed puudu või ei vasta nõuetele; loomse toidu puhul kehtivad erinõuded (partiipõhisus); kas toode on saatelehega kokkuviidav



Jälgitavus – miks see nii oluline on?

- Toidu tootja ning valmistaja peavad teadma, kellelt toit on tarnitud ja kellele toitu tarnitakse (samm ettepoole - samm tahapoole).
- Kui turule satub ohtlik toit, tuleb see kiirelt turult tagasi kutsuda ja käitlemisest kõrvaldada. Kaalul on inimeste elud ja tervis!
- Kui puudub toidu jälgitavuse süsteem, siis pead hävitama kõik toidud, mis võivad sisaldada ohtlikku toorainet. Korrektnel jälgitavus = majanduslik kasu + toidu raiskamise vähendamine



Jälgitavus – miks see nii oluline on?

- Toiduteave.ee lehelt leitav materjal [Toidu jälgitavuse](#) kohta
- PTA kodulehel rubriik [Ohtlikust toidust teavitamine](#)
- Ohtliku toidu tagasikutsumise kohta leiab informatsiooni [J.Oona 02.11.2022 ettekandest](#).



PTA tegevused 2022. aastal – Ohutu toidu müük avalikel üritustel

- Avalikul üritusel peab **tarbijani jõudma ainult nõuetekohane, kvaliteetne ja ohutu toit**
- Täpsem info ohutu toidu müümise ja valmistamise kohta on leitav Põllumajandus- ja Toiduameti (PTA) [kodulehel](https://pta.agri.ee/kodulehel).
(<https://pta.agri.ee/avalikud-uritused>)
- Juhendid on leitavad eesti-, inglise- ja venekeelsena
- Teavitamiseks tuleb esitada majandustegevusteade PTA [piirkondlikule esindusele](#)



PTA tegevused 2022. aastal – Ohutu toidu müük avalikel üritustel

Järelevalves pööratakse erilist tähelepanu:

- teavitamisele
- toidu jälgitavusele (saatedokumendid)
- temperatuuri nõuete täitmisele (külmaahel, kuumtöötlemine)



PTA tegevused 2022. aastal – Ohutu toidu müük avalikel üritustel

Koostöö KOV-idega tulenevalt toiduseadusest (ToiduS § 47. (3)).

Ootused KOV-idele – täiendataks avalike ürituste loa saamise tingimusi:

- ürituse korraldaja **peab tagama**, et toidu käitleja on **enne üritust** enda tegevusest **PTAd teavitanud**;
- ürituse korraldaja **peab saatma** üritusel osalevate **toidukäitlejate nimekirja kolm päeva enne** ürituse toimumist **PTA kohalikule esindusele**.

Kohalik omavalitsus kontrollib loa saamise tingimuste täitmist.



PÕLLUMAJANDUS- JA TOIDUAMET

Nõustamine





Nõustamine enne tegevusega alustamist

- Käitlejal on idee/tahe valmistada/müüa toitu – mida ma tegema pean?

Tutvu PTA kodulehel leitava info ja materjalidega:

- [Eraelamus toidu valmistamine](#)
- [Avalikul üritusel toidu valmistamine/müük](#)
- [Toidu müük ja toitlustamine](#)
- [Tegevusest teavitamine/tegevusloa taotlemine](#)

- [Toiduteave.ee](#)



Nõustamine

- Järelevalve käigus tuvastatud mittevastavuse puhul selgitatakse käitlejale seadusest tulenevat nõuet, lisaks selgitatakse ka juurde miks see nõue on oluline.

Käitleja vastutab toidu ohutuse eest – vii end kurssi nõuetega!!



PÕLLUMAJANDUS- JA TOIDUAMET

Hea hügieenitava



Head hügieenitava juhendid

Toiduhügieeni üld- ja erinõuetega vastavuse tagamiseks ning HACCP-põhimõtetel põhinevate menetluste rakendamiseks ja haldamiseks võivad käitlejad kasutada hea tava juhendeid. Juhendeid liigitatakse riiklikeks ja ühenduse hea tava juhenditeks.

Riiklike hea tava juhendeid töötavad välja ja levitavad toidukäitlemissektorid ning hindab liikmesriik. Riiklike hea tava juhendite koostamise, rakendamise ja levitamise põhimõtteid selgitatakse määruse (EL) 852/2004 artiklites 7 ja 8 ja komisjoni teatises 2016/C 278/01 (9).

Ühenduse hea tava juhendite väljatöötamise ja levitamise tagab Euroopa Komisjon. Ühenduse hea tava juhendite koostamise ja levitamise põhimõtteid selgitatakse määruse (EL) 852/2004 artiklis 9.



Head hügieenitava juhendid

- Riik soodustab riiklike hea tava juhendite väljatöötamist (teadmussiirde pikaajaline programm)
- Juhendeid töötab välja ja levitab toidukäitlemissektor

Hea tava juhendis antakse selgitusi ja soovitusi toidukäitlejale õigusaktides kehtestatud toiduhügieeni nõuete täitmiseks, eesmärgiga tagada toidu ohutus ja tarbijate kaitse. Hea tava juhendi koostamisel lähtutakse toidukäitlemissektori (esmatoodete tootmine, kaubandus, toitlustamine, erinevad tööstused jne) vajadustest ja erisustest.

Käitlejale on hea tava juhendi kasutamine vabatahtlik!



Näited hea hügieenitava juhendite kohta

Euroopa komisjoni juhendid

Komisjoni teatis eeltingimuste programme ja HACCP põhimõtetel põhinevaid menetlusi hõlmavate toiduohutuse juhtimise süsteemide rakendamise kohta, sh rakendamise hõlbustamise / paindlikumaks muutmise kohta teatavates toidukäitlemisettevõtetes

Selles juhendis antakse juhiseid ka hea tava juhendite koostamiseks.

Liikmesmesriikide juhendid



Näited Eesti hea hügieenitava juhendite kohta

Toiduteave.ee lehelt leitavad juhendid:

- Hea hügieenitava juhend pagarikojale. EPKK. 2018
- Hea hügieenitava juhend piimatöötlejale. EPKK. 2018
- Hea hügieenitava juhend köögiviljatöötlejale. EPKK 2018
- PTA kodulehel:

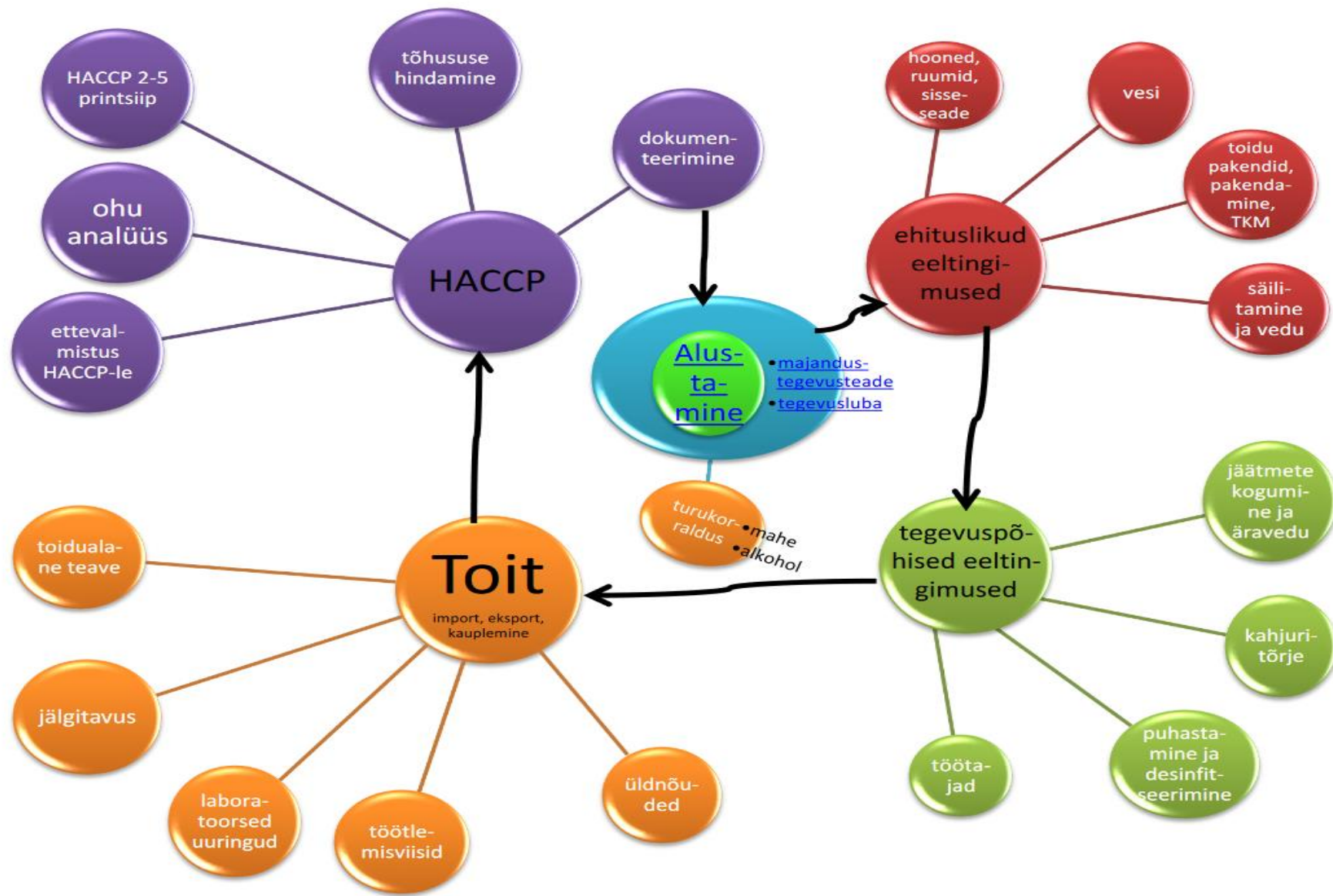
[HEA TAVA JUHENDID](#)

- [Täistera hea tava](#) | 69.25 KB | pdf
- [Energiajookide turustamise hea tava](#) | 87.38 KB | pdf
- [30% äädikhappe turustamise hea tava](#) | 143.41 KB | pdf
- [Kaupluse hea hügieenitava juhend](#) | 856.2 KB | pdf
- [Hea hügieenitava juhend pakendatava vee käitlemiseks](#) | 973.78 KB | pdf



Hea hügieenitava juhendi kasutamine

- **Hea tava juhendi järgimine on käitlejale vabatahtlik!**
- Käitleja ei pea kasutama juhendit, kui ta tagab vastavuse õigusaktides kehtestatud nõuetele teisiti.
- Kui käitleja kasutab ja rakendab oma ettevõttes hea tava juhendit ning on sellest teavitanud järelevalveametnikku, siis järelevalveametnik arvestab sellega ettevõtte hindamisel.



Täna kuulamast!

Triinu Allika

