



VETERINAAR- JA TOIDUAMET

Veterinaar- ja Toiduameti tegevused. Mille vastu kõige enam eksitakse ja kuidas vigu vältida? Hea hügieenitava, kui abimaterjal nõuete täitmisel:

Hea hügieenitava
juhend piimatöötlejale

Hea hügieenitava
juhend pagarikojale

Hea hügieenitava
juhend puu- ja
köögivilja töötlejale

Kairi Sisask

Veterinaar- ja Toiduamet
mittelomse ja kombineeritud toidu peaspetsialist
15.10.2020



Euroopa Maaelu Arengu
Põllumajandusfond:
Euroopa investeeringud
maapiirkondadesse

Veterinaar- ja Toiduamet :

Käsitlemist leiavad veebipõhiseid hea hügieenitava juhendid:

- ❑ Hea hügieenitava juhend piimatöötlejale
<http://epkk.ee/heatavajuhend/piimatootleja/>
- ❑ Hea hügieenitava juhend pagaritöökojale
<http://epkk.ee/heatavajuhend/pagarikoda/>
- ❑ Hea hügieenitava juhend puu- ja köögivilja töötlejale
<http://epkk.ee/heatavajuhend/pktootleja/>

ning Veterinaar– ja Toiduameti tegevusest nõuete täitmise kontrollimisel.

Veterinaar- ja Toiduamet :

- Seisab **tarbimisväärse (ohutu ja kvaliteetse) toidu ja tervete loomade eest Eestis.**
- Teeme järelevalvet toiduohutuse, aga ka veterinaartegevuse, söötade, põllumajandusloomade aretuse, turukorralduse ja mahepõllumajanduse valdkondades
- Põhivastutus nõuete järgimise eest lasub toidu tootjal, töötlejal, müüjal, toitlustajal
- Meie tööks on efektiivne, tõhus ja **järjepidev kontroll nõuete täitmise üle kogu toidukäitlemise ahela ulatuses:** looma- ja taimekasvatusest kuni toidu tarbijani jõudmiseni

“Laudast lauani”

„Põllult pöske“



Strateegiline eesmärk:

Eestis toodetav ja tarbitav toit on ohutu ja tarbija on informeeritud

Maaeluministeeriumi arengukavast 2018-2021

Järelevalve põhimõtted

Prioriteetidid

- pettuste avastamised
- zoonoosid ja AMR
- e-kaubandus
- eksport

Ennetav ja selgitav

- teadlikkuse tõstmine
- koostöö
- kontrollid (riskipõhised, kohustuslikud)
- seired

Reageeriv

- vihjed
- mittevastavused
- puhangud
- taudid

Toidu kontrollisüsteem



- Seisuga 01.01.2019 oli VTA järelevalve all **16 315** toidu sh toiduga kokkupuutuvate materjalide (TKM) käitlemisega tegelevat ettevõtet. Võrreldes 2018 a on ettevõtete arv suurenenud 4%. Enim kasvas mee ja mesindussaaduste käitlemisega ning kala ja kalatoodete käitlemisega tegelevate ettevõtete arv.
- 2019. aastal viidi läbi **11 410** kontrolli. Suunatud kontroll jaekaubanduse valdkonnas, keskenduti turgudele-laatale, avalikele üritustele + maanteeäärsed müügikohad (598 käitlejat).
- Keskmine kontrolli sagedus ettevõtte kohta aastas oli 0.7 korda (2018. aastal keskmiselt 0.8 korda).
- Toitu käitlevatest ettevõtetest võeti **5353** proovi, millest nõuetele vastavaks osutus 96%. Mikrobioloogia, saasteained (nt PAH, TKVJ, raskemetallid), lisaained (nt säilitusained ja antioksüdandid), GMO,



Peamised eksimused toiduvaldkonnas

Toit - toidu jälgitavus sh saatelehed	862
Toit - Toidu ja selle käitlemise nõuetele vastavus	735
Toit - toidu toidualane teave	671
Toit - HACCP enesekontrolliplaanis	539
Toit - proovide võtmine ja analüüsimine	533
Toit - toidukäitlemise ruumid	509
Toit - mittenõuete kohane toit	494
Toit - personali koolitus	442
Toit - personali tervisekontroll	440

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 võ rahvatervisele ohtlikud *Listeria monocytogenes*'e tõttu)

Toidu jälgitavus – miks see on nii oluline?

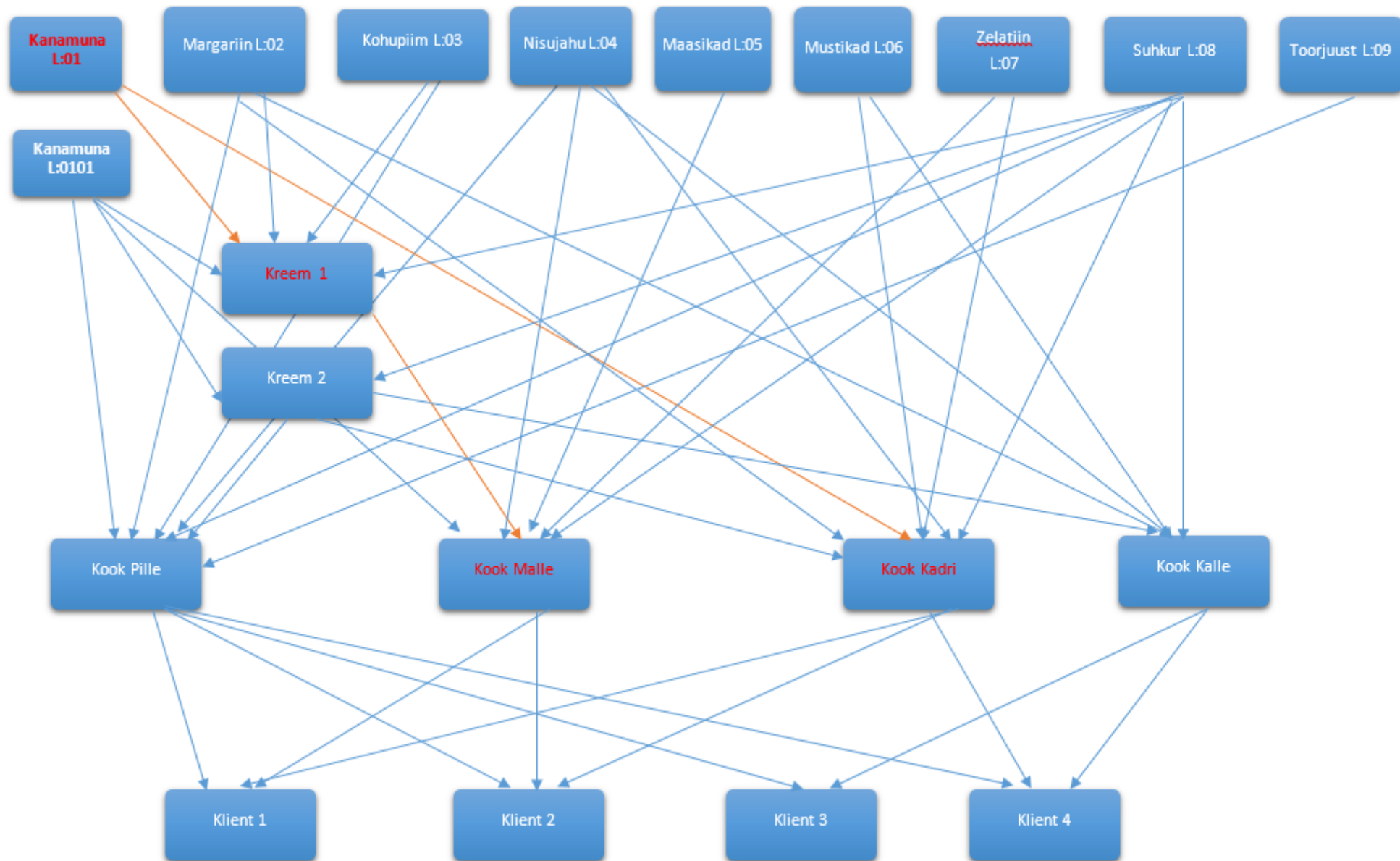
- Toidu tootja ning valmistaja peavad teadma, kellelt toit on tarnitud ja kellele toitu tarnitakse (samm ettepoole - samm tahapoole)
- Kui turule satub ohtlik toit, tuleb see kiirelt turult tagasi kutsuda ja käitlemisest kõrvaldada. Kaalul on inimeste elud ja tervis!
- Kui puudub toidu jälgitavuse süsteem, siis pead hävitama kõik toidud, mis võivad sisaldada ohtlikku toorainet ehk korrektne jälgitavus = majanduslik kasu + toidu raiskamise vähendamine
- https://toiduteave.ee/wp-content/uploads/2020/06/TOIDU-J%C3%84LGITAVUS_28.05.20_KOOSK%C3%95LASTATUD.pdf



Miks on jälgitavus nii oluline?

Näiteks: Kui kauba tarnija saadab ettevõttele B info, et tema poolt X kuupäeval saadetud munamassi partiis nr Y oli sees fiproniil ja selline toit on inimtoiduks kõlbmatu, siis tegutse kiirelt!





Gluteenivaba, laktoosivaba, nisuvaba ...

Viimase aja trendiks on lisada menüüsse, toidu pakedile vms kohta märge „gluteenivaba“ G, „laktoosivaba“L...

Kahjuks ei teata sageli, mis selle taga on

Gluteenivaba toidu valmistamise puhul ei piisa sellest, kui lihtsalt välistatakse gluteeni sisaldavad toorained

Gluteen on väga lenduv! Tuleb välistada ka ristsaastumine gluteeniga (nt. kokk valmistab jahukastet, pannkoogitaigent vms. ja kõrval keegi valmistab „gluteenivaba“ toitu)

Kuidas saaks paremini?

- Vii end nõuetega kurssi

Abiks:

- VTA koduleht: <https://vet.agri.ee/>
- <https://toiduteave.ee/> (väljaanded, koolitused, infopäevad jne.)

Head hügieenitava juhendid

Määrus (EÜ) nr 852/2004

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).

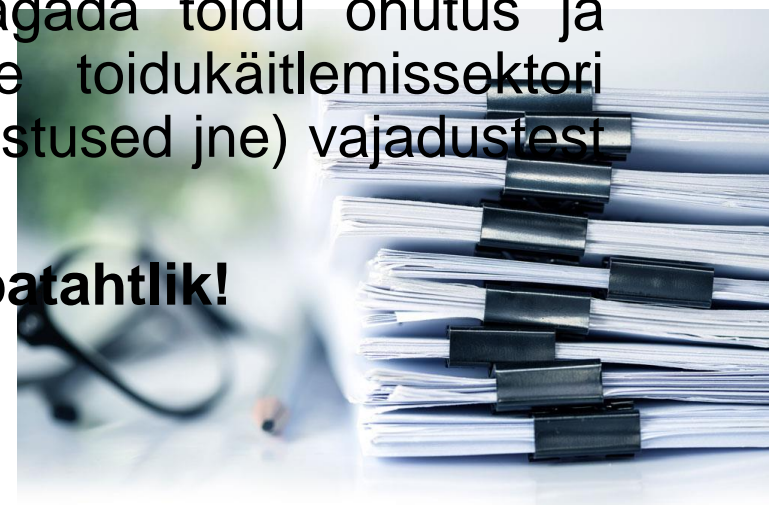
Ühenduse hea tava juhendite väljatöötamise ja levitamise tagab Euroopa Komisjon. Ühenduse hea tava juhendite koostamise ja levitamise põhimõtteid selgitatakse määruse (EL) 852/2004 artiklis 9.

Riiklikud hea hügieenitava juhendid

- Riik soodustab riiklike hea tava juhendite väljatöötamist (teadmussiirde pikaajaline programm)
- Juhendeid töötab välja ja levitab toidukäitlemissektor
- Juhendite väljatöötamisel konsulteeritakse nende asjaosaliste esindajatega, kelle huve see oluliselt mõjutab
- Juhendi koostamisel arvestatakse asjakohaseid *Codex Alimentarius*'e standardeid

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!



Ühenduse hea hügieenitava juhendid

Enne Ühenduse hea tava juhendi väljatöötamist Komisjon konsulteerib Taimede, loomade, toidu ja sööda alalise komiteega (Komisjoni juures) juhise vajaduse, ulatuse ja sisu kohta.

Ühenduse juhiseid arutatakse alalise komitee istungil, et teha kindlaks:

- kas juhise on välja töötatud vastavalt nõuetele,
- kas juhise sisu on nimetatud sektoris rakendatav kogu Ühenduses ja
- kas juhise sobib, et tagada vastavus õigusaktis kehtestatud nõuete täitmiseks

Istungil arutatakse juhise liikmesriikide esindajatega ning otsustatakse, kas juhise vajab veel täiendamist või saab heakskiidu. Komisjon avaldab Ühenduse heakskiidetud juhise Euroopa Liidu Teataja C-seerias.

Hea hügieenitava juhendid

Euroopa Komisjoni veebilehel

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

avaldatakse

Euroopa Komisjoni juhendid

Euroopa sidusrühmade juhendid

liikmesriikide juhendid

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

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ET/TXT/PDF/?uri=OJ:C:2016:278:FULL&from=EN>

Selles juhendis antakse juhiseid ka hea tava juhendite koostamise kohta.

Euroopa Sidusrühmade juhendid

ESSA hügieenijuhend idandite ja idandamissemnete tootmiseks

https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety_fh_guidance_essa_sprouts-and-seeds_et.pdf

Liikmesriikide juhendid

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

Eesti hea hügieenitava juhendid (näited)

- Kaupluse hea hügieenitava juhend. Eesti Kaupmeeste Liit. 2005, täiendatud 2010
<https://kaupmeesteliit.ee/juhendid-ja-seadused/juhendid/hugieenitavade-juhend/>
- Toitlustamine turismiettevõttes. Hea hügieenitava juhend. MTÜ Eesti Maaturism. 2013
<https://www2.maaturism.ee/index.php?id=hea-hygieenitava-juhend>

„Eesti maaelu arengukava 2014-2020“ raames välja töötatud juhendid

<https://toiduteave.ee/valjaanded/toiduhugieen-ja-enesekontroll/>

- Hea hügieenitava juhend pagarikojale. EPKK. 2018
- Hea hügieenitava juhend piimatöötlejale. EPKK. 2018
- Hea hügieenitava juhend köögiviljatöötlejale. EPKK. 2018

jt

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.



VETERINAAR- JA TOIDUAMET

Aitäh!

Kairi Sisask

Kairi.Sisask@vet.agri.ee

