



MAAELUMINISTEERIUM



Euroopa Maaelu Arengu  
Põllumajandusfond:  
Euroopa Investeeringud  
maapiirkondadesse

## Mida toob kaasa jõustunud toiduseaduse muudatus?

Katrin Kemp  
Toiduohutuse osakond

Infopäev: Toiduseaduse muutmise seaduse rakendusaktid

30.04.2021

1

## Toiduseaduse muutmise seadus

Eesmärgid:

- Käitleja halduskoormuse vähendamine
- Ettevõtluse arengu soodustamine
- Võrdsete võimaluste loomine võrreldes käitlejatega teistes liikmesriikides

Jõustus alates 01.04.2021

2

**NB!**

Toiduhügieeninõuete paindliku rakendamise võimaldamise ning tegevusloakohustuse asendamise korral teatamiskohustusega **ei vähene inimese tervise kaitse kõrge tase toidu valdkonnas ning nõuetekohaselt käideldud toit on ohutu inimese tervisele.**

Toiduhügieeninõuded kehtivad ka edaspidi ning alustavad ja juba tegutsevad toidukäitlejad peavad neid täitma olenemata ettevõtte suurusest või tegevusest.

3

**Maaeluministri määrused**

- Nende käitlemisvaldkondade ja toidugruppide täpsustatud loetelu, mille puhul peab käitleja esitama majandustegevusteate või mille puhul peab käitlejal olema tegevusluba
- Jaekaubandusettevõttes loomse toidu käitlemise hügieeninõuded
- Ettevõtte ehituse, projektlahenduse ja seadmete hügieeninõuded toidu väikesemahulisel käitlemisel

4

**Põllumajandusministri 25.06.2014 määrus nr 63  
„Nende käitlemisvaldkondade ja toidugruppide  
täpsustatud loetelu, mille puhul peab käitleja  
esitama majandustegevusteate või mille puhul  
peab käitlejal olema tegevusluba“**

5

**Riigisisese tegevusloakohustuse asendamine  
teatamiskohustusega osas käitlemisvaldkondades**

**Riigisisene tegevusluba asendatakse käitlemisvaldkondades, kus EL õiguse alusel loakohustus ei ole nõutav**

**EL õiguse alusel on loakohustus nõutav:**

- ettevõtte asukoha liikmesriigi riiklike õigusnormide alusel (riigisisene tegevusluba),
- loomse toidu käitlemisel määruse (EÜ) nr 853/2004 alusel,
- Euroopa Komisjoni otsuse alusel (meede, mille eesmärk on muuta määruse (EÜ) nr 852/2004 sätteid)

6

### **Põllumajandusministri määrus nr 63**

Loakohustus asendati teatamiskohustusega:

- mitteloomse toidu ja liittoidu käitlemisel;
- loomse esmatoote käitlemisel, mille käigus ei muutu nende esialgne kuju ja esialgsed omadused;
- toatemperatuurist erineval temperatuuril hoitava toidu ladustamisel hulgikaubandusettevõttes, kui ladustamine on ainus tegevus (NB! temperatuurinõudeid tuleb tagada);

7

### **Põllumajandusministri määrus nr 63**

Loakohustus asendati teatamiskohustusega:

- toatemperatuurist erineval temperatuuril hoitava toidu käitlemisel jaekaubandusettevõttes;
- toitlustamisel, välja arvatud toitlustamisel või toitlustusteenuse osutamisel koolieelses lasteasutuses, põhikoolis, gümnaasiumis, tervishoiu- ja hoolekandenasutuses, kinnipidamisasutuses ning Kaitseväes;
- loomse toidu käitlemisel jaekaubandusettevõttes, sealhulgas toitlustusettevõttes, ja põhiliselt elamiseks kasutatavas käitlemiskohas, kui tegevus on marginaalne, kohaliku ulatusega, piiratud ja vastab jaekaubanduse mõistele.

8

**Maaeluministri 25.02.2021 määrus nr 19  
„Jaekaubandusettevõttes loomse toidu käitlemise  
hügieeninõuded”**

9

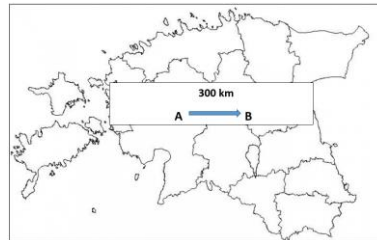
**Maaeluministri määrus nr 19  
„Jaekaubandusettevõttes loomse toidu käitlemise  
hügieeninõuded”**

- Kehtestatakse Eestis jaekaubandusettevõttes loomse toidu käitlemise, sealhulgas teisele jaekaubandusettevõttele tarnimise hügieeninõuded
- Määratletakse kohaliku tarnimise mõiste
- Võimaldatakse jaekaubandusettevõttes või põhiliselt elamiseks kasutatavas käitlemiskohas loomse toidu käitlemist teatamiskohustuse alusel

10

## Maaeluministri määrus nr 19 „Jaekaubandusettevõttes loomse toidu käitlemise hügieeninõuded”

- Kohalik ulatus:
  - ✓ Loomse toidu tarnimine sama ettevõtja jaekaubandusettevõttesse või üksnes teise jaekaubandusega tegeleva ettevõtja ettevõttesse, mis asuvad Eestis kuni 300 kilomeetri kaugusel ettevõttest, millest loomset toitu tarnitakse



11

## Maaeluministri määrus nr 19 „Jaekaubandusettevõttes loomse toidu käitlemise hügieeninõuded”

### Jaekaubandusettevõtte

- Teise jaekaubandusettevõttesse tarnitava **loomse toidu kogus on marginaalne ega ületa 2000 kilogrammi nädalas või 35 protsenti nädalas** käideldud loomse toidu üldkogusest.
- Siinkohal nimetatud loomse toidu hulka ei arvata värsket liha, hakkliha, lihavalmistisi ega -tooteid
- Kohalduvad määruse (EÜ) nr 852/2004 nõuded
- Teatamiskohustus

12

## Maaeluministri määrus nr 19 „Jaekaubandusettevõttes loomse toidu käitlemise hügieeninõuded”

Näide:

- Kaupluses kala käitlemine - soolatakse kalafileed ja suitsutatakse kala
- Nädalas kokku 2500 kg, millest
  - ✓ turustatakse otse tarbijale 2000 kg
  - ✓ tarnitakse 200 km kaugusel asuvasse teise poodi 500 kg
- Saab lähtuda nimetatud määruses toodud nõuetest.
- Kohalduvad määruse (EÜ) nr 852/2004 hügieeninõuded.
- Teatamiskohustus

<300 km

<35%

13

## Maaeluministri määrus nr 19 „Jaekaubandusettevõttes loomse toidu käitlemise hügieeninõuded”

### Jaekaubandusettevõtte

- Teise jaekaubandusettevõttesse tarnitava **värske liha, hakkliha, lihavalmististe ja -toodete kogus on marginaalne ega ületa kokku 1500 kilogrammi nädalas või 30 protsenti nädalas käideldud värske liha üldkogusest**
- Kohalduvad määruse (EÜ) nr 852/2004 nõuded
- Teatamiskohustus

14

## Maaeluministri määrus nr 19 „Jaekaubandusettevõttes loomse toidu käitlemise hügieeninõuded”

Näide:

- Kaupluses liha käitlemine - valmistatakse hakkliha ja lihavalmistisi
- Nädalas kokku 500 kg, millest:
  - ✓ turustatakse otse tarbijale 300 kg
  - ✓ tarnitakse 75 km kaugusel asuvasse teise poodi 200 kg

<300 km

<1500 kg

- Saab lähtuda nimetatud määruses toodud nõuetest.
- Kohalduvad määruse (EÜ) nr 852/2004 hügieeninõuded.
- Teatamiskohustus

15

## Maaeluministri määrus nr 19 „Jaekaubandusettevõttes loomse toidu käitlemise hügieeninõuded”

### Põhiliselt elamiseks kasutatavas käitlemiskoht

Teise jaekaubandusettevõttesse tarnitava loomse toidu kogus **on marginaalne ega ületa 100 kilogrammi nädalas ega 35 protsenti nädalas käideldud loomse toidu üldkogusest**

- Toiduga käitlemisega seotud maksustatav käive ei ületa 40 000 euro kalendriaastas (Toiduseadus § 26 lõige 3<sup>4</sup>)
- Kohalduvad määruse (EÜ) nr 852/2004 nõuded
- Teatamiskohustus

16



## Maaeluministri määrus nr 19 „Jaekaubandusettevõttes loomse toidu käitlemise hügieeninõuded”

Näide:

- Valmistatakse juustu ja kohupiima
- Nädalas kokku 200 kg, millest
  - ✓ turustatakse otse tarbijale 150 kg
  - ✓ tarnitakse 25 km kaugusel asuvasse poodi 50 kg ehk 25% nädalas käideldud loomse toidu üldkogusest

<300 km

<100 kg ja <35%



NB! Käive

- Saab lähtuda nimetatud määruses toodud nõuetest.
- Kohalduvad määruse (EÜ) nr 852/2004 hügieeninõuded.
- Teatamiskohustus

17

## Maaeluministri 25.02.2021 määrus nr 21 „Ettevõtte ehituse, projektlahenduse ja seadmete hügieeninõuded toidu väikesemahulisel käitlemisel”

18

## Maaeluministri määrus nr 21 „Ettevõtte ehituse, projektlahenduse ja seadmete hügieeninõuded toidu väikesemahulisel käitlemisel”

Eesmärk: kasutada EL õigusaktidest tulenevat võimalust kehtestada väikesemahulise toidukäitlemisettevõtte ehituse, projektlahenduse ja seadmete kohandatud hügieeninõuded.

Kellele?

- Mikroettevõtte
- Väiketapamaja

19

## Maaeluministri määrus nr 21 „Ettevõtte ehituse, projektlahenduse ja seadmete hügieeninõuded toidu väikesemahulisel käitlemisel”

### Mikroettevõtja

- Mikroettevõtte annab tööd kuni 10 inimesele ning käibe või bilansi maht ei ületa 2 miljonit eurot
- Toiduseadusega kehtestatakse, et käitleja mikroettevõtjana käsitamiseks arvestatakse tema maksustatava käibena üksnes toidu käitlemisega seotud käivet

### Väiketapamaja

- Ettevõtte, kus tapetakse loomi või käideldakse ulukeid üksnes osa tööpäeva jooksul või kus tapetakse loomi ja käideldakse ulukeid kogu tööpäeva jooksul, aga mitte igal tööpäeval nädalas, ning kus tapetakse:

- 1) kuni 1000 loomühikule vastaval arvul loomi aastas,
- 2) kuni 200 loomühikule vastaval arvul loomi aastas, kui samas ruumis tegeletakse ka lihalõikusega või
- 3) kuni 150 000 kodulindu, jäneseliste või väikeulukit aastas

Nt: E 8.00-11.00

Nt: ainult E ja N

20

**Maaeluministri määrus nr 21**  
**„Ettevõtte ehituse, projektlahenduse ja seadmete hügieeninõuded**  
**toidu väikesemahulisel käitlemisel”**

Kehtestatakse loomühiku võrdusmäärad loomaliikide kaupa.

Näiteks:

- täiskasvanud veis 1 loomühik
- üle 100-kilogrammise eluskaaluga siga 0,20 loomühikut
- lammas 0,05 loomühikut

Toidu ohutus tuleb tagada.

Toidu ohutust tagavaid meetmeid tuleb kirjeldada enesekontrolliplaanis.

21

**Maaeluministri määrus nr 21**  
**„Ettevõtte ehituse, projektlahenduse ja seadmete hügieeninõuded**  
**toidu väikesemahulisel käitlemisel”**

**Mikroettevõtte**

- võimalus viia mõni tootmisprotsessi etapp läbi väljaspool käitlemisruumi, sealhulgas välitingimustes. Nt suitsutusahju või õunapressi kasutamine välitingimustes
- puitpindade kasutamine. Nt juustu laagerdamisel
- kui käitlemisruumi põrandamaterjal võimaldab hügieenilist puhastamist, siis ei pea olema põrandas äravoolutrappi
- käte ja toidu pesemiseks ei pea olema eraldi valamut, kui käitlemise väikesemahulisus võimaldab kasutada sama valamut ja välistatud on ristsaastumine

22

### **Maaeluministri määrus nr 21**

#### **„Ettevõtte ehituse, projektlahenduse ja seadmete hügieeninõuded toidu väikesemahulisel käitlemisel”**

##### **Mikroettevõtte ja väiketapamaja**

- võimalus käidelda erinevaid tooteid samas ruumis eri ajal või eri kohas
- käitlemisruumi uks võib avaneda otse õue, kui tootmisprotsessi ajal on uks suletud
- üleriided ja kaitseriideid võib hoida käitlemisruumis, kui need on käitlemisalast piisavalt eraldatud
- tualettruum võib asuda käitlemisruumidest eemal. Nt põhiliselt elamiseks kasutatavas käitlemiskohas, kui tootmishoone on ehitatud kõrvalhoonesse

23

### **Maaeluministri määrus nr 21**

#### **„Ettevõtte ehituse, projektlahenduse ja seadmete hügieeninõuded toidu väikesemahulisel käitlemisel”**

##### **Mikroettevõtte ja väiketapamaja**

- pakendamis- ja pakkimismaterjalide, samuti puhastus- ja desinfitseerimisvahendite hoidmiseks ei pea olema eraldi ruume, kui neid hoitakse eraldatuna ja välistatud on ristsaastumine
- käitlemisvahendeid ja taarat võib pesta toidukäitlemisruumis, kui seda ei tehta tootmise ajal

24

**Maaeluministri määrus nr 21**  
**„Ettevõtte ehituse, projektlahenduse ja seadmete hügieeninõuded**  
**toidu väikesemahulisel käitlemisel”**

**Väiketapamaja**

- Nõuded tapamajale:
  - ✓ ei pea olema eraldi ootetarandikku, kui tapamaja asub farmi juures või tapamajja saabuvad loomad suunatakse otse tapmisele ja loomade heaolu on tagatud
  - ✓ eraldi rajatist ei ole vaja haigetele ja taudikahtlastele loomadele eeldusel, et tapamajja tuuakse vaid kliiniliselt terveid loomi

25

**Maaeluministri määrus nr 21**  
**„Ettevõtte ehituse, projektlahenduse ja seadmete hügieeninõuded**  
**toidu väikesemahulisel käitlemisel”**

**Väiketapamaja**

- Ettevõtte ruumide planeerimine:
  - ✓ ei pea olema eraldi ruumi loomade magude ja soolte tühjendamiseks
  - ✓ ei pea olema eraldi ruumi lindude ja jäneseliste puhul siseelundite eemaldamiseks ja rümpade korrastamiseks
  - ✓ ei pea olema eraldi lukustatavat ruumi kinnipeetud liha jahutatuna ladustamiseks, kui tapamajja tuuakse vaid kliiniliselt terveid loomi

26

**Maaeluministri määrus nr 21**  
**„Ettevõtte ehituse, projektlahenduse ja seadmete hügieeninõuded**  
**toidu väikesemahulisel käitlemisel”**

**Väiketapamaja**

- Ettevõtte ruumide planeerimine:
  - ✓ kui tapamajas toimub ka lihalõikus, ei pea selleks olema eraldi ruumi (liha temperatuur)
  - ✓ kütitud ulukeid võib käidelda samas ruumis, kui seda tehakse eri ajal põllumajandusloomade käitlemisest

27

**Maaeluministri määrus nr 21**  
**„Ettevõtte ehituse, projektlahenduse ja seadmete hügieeninõuded**  
**toidu väikesemahulisel käitlemisel”**

**Väiketapamaja**

- Elusloomade veovahendi puhastamist, pesemist ja desinfitseerimist võib teha selleks spetsiaalselt ettenähtud kohas, mis asub tapamajast mõistlikus kauguses
- Võimalus steriliseerida tööriistu väljaspool käitlemisruumi, kui on tagatud piisavas koguses steriliseeritud tööriistade kättesaadavus tapmise ajal.

28

**Maaeluministri määrus nr 21**  
**„Ettevõtte ehituse, projektlahenduse ja seadmete hügieeninõuded**  
**toidu väikesemahulisel käitlemisel”**

**Väiketapamaja**

- Tingimused järelevalveametniku tööks:
  - ✓ tapajärgse kontrolli tegemiseks peab tapaliinil olema piisavalt ruumi, asjakohane varustus ja piisav valgustus.
  - ✓ kui liha tapajärgset kontrolli ei tehta vahetult pärast loomade tapmist tapaliinil, peab külmkambris olema piisava valgustusega eraldi ala tapajärgse kontrolli tegemiseks ning tagatud rümpade ja organite kokkukuuluvus.

29



MAAELUMINISTEERIUM

Aitäh!

30