



PÕLLUMAJANDUS- JA TOIDUAMET

PTA ülevaade järelevalvest toiduohutuse tagamisel

Triinu Allika

Osakonnajuhataja

7. November 2024



Euroopa Maaelu Arengu
Põllumajandusfond:
Euroopa investeeringud
maapiirkondadesse

A stylized landscape illustration featuring rolling green hills in various shades of green. Several trees of different shapes and sizes are scattered across the hills. The background is a light grey gradient.

Tänaſed teemad:
1. Järelevalve korraldus
2. Tulemused



Euroopa ühtne toiduohutuse alane kontrollisüsteem

- EL sisene kaupade **vaba liikumine ei oleks võimalik**, kui kõiki tooteid kontrollitaks igas riigis erinevate nõuete ja reeglite järgi.
- EL **ühtsed toiduohutuse poliitika aluspõhimõtted** on kehtestatud 2002. aastal vastu võetud EL üldiste toidualaste õigusnormidega. Need kehtivad erinevate toidu ja eelkõige just toiduohutusega seotud teemade kohta.
- **Lihtsustatult tooks esile:**
 - ✓ *Määrus (EC) 2017/625 „Kontrolli määrus“*
 - ✓ *Määrus (EC) 178/2002 „Üldine toidumäärus“*
 - ✓ *Määrus (EC) 852/2004 „Hügieeni määrus“*
 - ✓ *Määrus (EC) 853/2004 „Loomse toidu hügieen“*
 - ✓ *Määrus (EC) 1169/2011 „Toidualase teabe määrus“*
 - ✓ *Määrus (EC) 1935/2004 „Toiduga kokkupuutuvad materjalid ja esemed“*



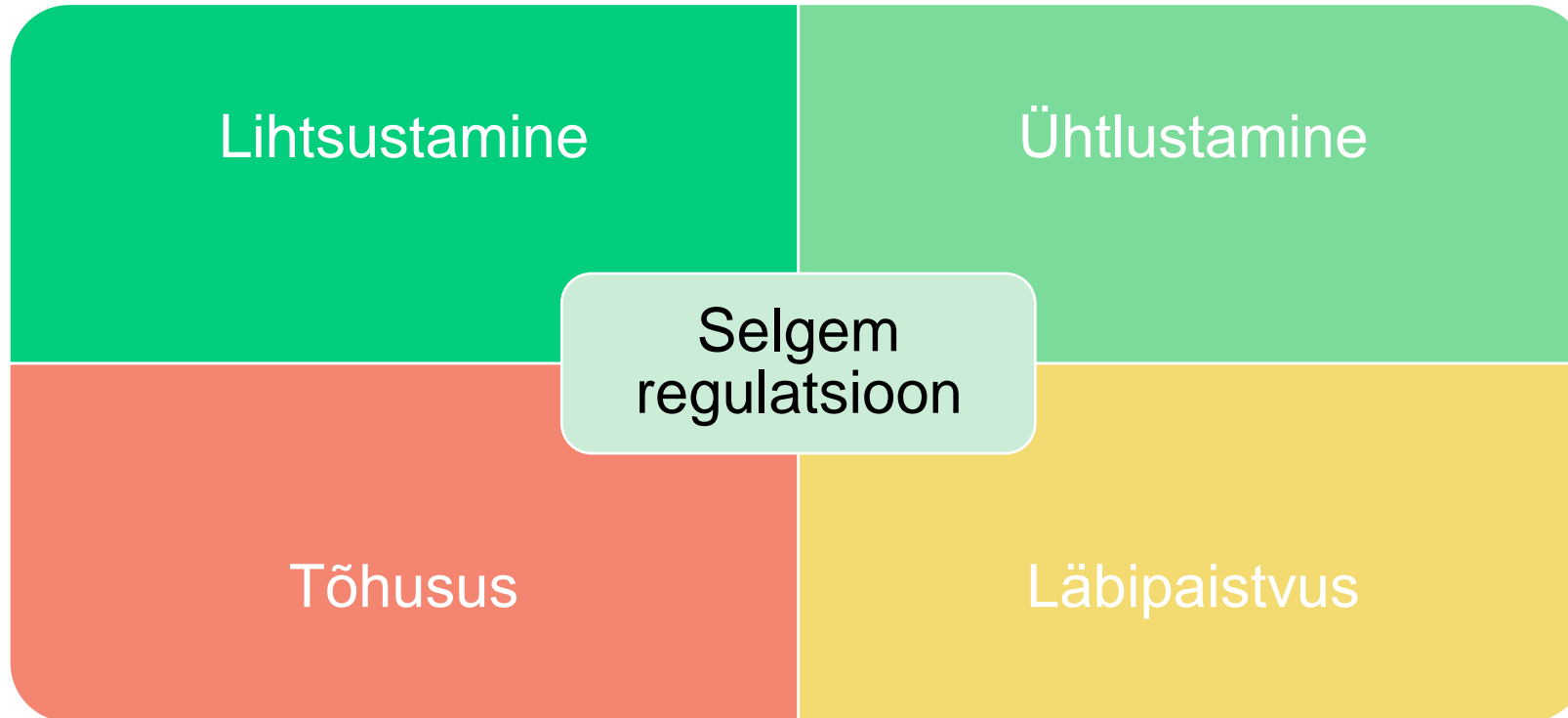
Euroopa ühtne toiduohutuse alane kontrollisüsteem

- EL toidualaste õigusaktidega on pandud paika **riskianalüüsi põhimõtted**, st igas riigis tuleb toiduohutuse alases järelevalves kinni pidada vähemalt seatud miinimumstandarditest.
- **Euroopa Toiduohutusamet (EFSA)** teeb riskihindamisi enne uute toodete EL turule lubamist ning **annab sõltumatuid eksperthinnanguid** toidu ohutuse ja kvaliteedi osas Euroopa Komisjonile (ja vajadusel ka liikmesriikidele).
- Näiteks *lisaaineid, GMO tohib toitudes kasutada ainult siis, kui EFSA poolt on teaduslikult tõestatud, et need ei ohusta tarbijate tervist. Nt ELis on kasutusel üle 2000 heakskiidetud lõhna- ja maitseaine. EFSA hinnangu alusel ei pikendatud teatud suitsutuspreparaatide luba, mistõttu nende kasutamine keelatakse (kujutavad endas genotoksilist ohtu).*



**Riskipõhine
lähenemine**

Ametliku kontrollimääruse põhi printsiibid





Riskipõhine lähenemine

Riskipõhised
plaanelised
kontrollid

Suunatud
kontrollid

Vihjed



Toidukäitlemise järelevalve – lihakäitlemisettevõtte näite varal

- **Ettevõtete kontroll**, mille sagedus põhineb **riskihindamisel**.
- Riskihinnang koosneb käitlejast sõltumatutest ja sõltuvatest teguritest.
- Sõltumatud tegurid:
 - Käitlemisviis/käitlemisvaldkond
 - Tootmismaht/tarbijaskond/käideldava toidu liik



Toidukäitlemise järelevalve – lihakäitlemisettevõtte näite varal

- **Ettevõtete kontroll**, mille sagedus põhineb riskihindamisel.

Sõltuvad riskitegurid:

- Eelmiste kontrollide tulemused (käitleja toiduohutusala teadlikkus ja seaduskuulekus);
 - Enesekontrollisüsteemi ajakohasus ja toimivus
 - Kolmandate osapoolte auditid
- Alustav ettevõte
- Järelevalveproovide võtmise sagedus sõltub tegevuskoha riskitasemest.



Toidukäitlemise järelevalve – lihakäitlemisettevõtte näite varal

Näide:

Ettevõtte ABC, kes valmistab kuus natukene üle 100 tonni hakkliha. Ta on juba pikaaegne ettevõtte, kellel ei ole kasutusel toiduohutusega seotud standardeid ning kellel on aeg-ajalt probleeme ka nõuete täitmisega tulenevalt kaadrivoolavusest.



Toidukäitlemise järelevalve – lihakäitlemisettevõtte näite varal

- **Ettevõtete kontroll**, mille sagedus põhineb riskihindamisel.

Sõltumatud riskitegurid:

- Käitlemisviis/käitlemisvaldkond

- Tootmismaht, sh käideldav loomaliik

Käitlemisvaldkond	Riskiskoor
Loomade tapmine ja töötlemine	12
Lihalõikus, liha ümberpakendamine, lihamassi valmistamine	
Hakkliha, lihavalmististe valmistamine	
Lihatoodete valmistamine, lihatoodete ümberpakendamine	8
Kütitud ulukite töötlemine	4
Rasvade sulatamine, soolte töötlemine	
Kütitud ulukite hoidmine kogumiskeskuses	4

Hakkliha valmistamine (t/kuus)	Riskiskoor
üle 200	12
üle 100-200	8
üle 20-100	4
kuni 20	0



Toidukäitlemise järelvalve – lihakäitlemisettevõtte näite varal

Ettevõtte riskiskoor kokku on 24.
Milles tulenevalt on tema kontrollisagedus 3 korda aastas.

Riskiskoori summa	Riskitase	Kontrollide sagedus aastas
28 ja suurem	Kõrge	4
24-27	Keskmine	3
17-23	Madal	2
1-16	Väga madal	1

Elmised kontrollitulemused

Ettevõttes on korduvalt tuvastatud toiduohutust puudutavaid rikkumisi ja korrarikkumiste lõpetamiseks on koostada ettekirjutused.

Ettevõttes tuvastatud toiduohutusnõuetele mittevastavused on korduvad.

Käitleja takistab kontrolli läbiviimist sh ei ole suuteline kontrolli käigus küsimustele vastama ega küsitud dokumente esitama.

Ettevõtte tegevus ei vasta enesekontrolliplaanile. Enesekontrolliplaani rakendamisel on tõsised puudused.

Kriitiliste kontrollpunktide seires on tuvastatud korduvalt puuduseid.

Ettevõttele tehtud toiduohutuslaseid ettekirjutusi ei täideta õigeaegselt.

Ettevõttes valmistatud tootest või tootmiskeskonnast on tuvastatud *Listeria monocytogenes* sekveneermistüvi, mis on geneetiliselt sarnane listerioosi haigestunud inimeselt isoleeritud sekveneermistüvega.

Ettevõttes on tuvastatud toiduohutust puudutavaid rikkumisi, kuid käitleja kõrvaldab puudused vabatahtlikult.

Ettevõttes on koostatud asjakohane, ettevõtte tegevusele ja suurusele vastav enesekontrolliplaan.

Enesekontrolliplaanis sätestatud tegevuste täitmisel on tuvastatud üksikuid puuduseid.

Ettevõttes on tuvastatud vähemolulisi rikkumisi, ettevõtte mõistab nõuetele mittevastavusi ja kõrvaldab need vabatahtlikult.

Ettevõttes on koostatud asjakohane, ettevõtte tegevusele ja suurusele vastav enesekontrolliplaan. Ettevõttes täidetakse sihipäraselt enesekontrolliplaanis määratud tegevusi.

Ettevõtte omab rahvusvahelist toiduohutussüsteemi sertifikaati (nt BRC, IFS, FSSC 22 000, ISO 22 000) ja sertifitseerimisorgani poolt läbiviidud auditi raportis kajastatu (üksikud nõuetele mittevastavused) vastab ettevõttes valitsevale tegelikule olukorrale.

Riskiskoor

8

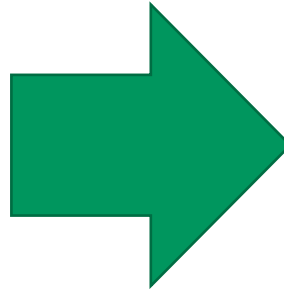
4

0



Mida järelevalveametnik ettevõttes teeb?

- vaatleb
- küsib
- küsitleb
- võtab proovi
- mõõdab T°
- pildistab
- teeb märkmeid/väljavõtteid
- hindab dokumente
- hindab süsteemide toimimist
- hindab märgistust



- kontrollitulemuste dokumenteerimine
- märkus/tähelepanek
- ettekirjutus → tähtaeg
- sunniraha rakendamine
- tegevuse peatamine



Toidukäitlemise järelvalve – lihakäitlemisettevõtte näite varal

- Teostab plaanilised kontrollid aasta jooksul
- Hinda aasta lõpus üle tegevuskoha riskid ning vajadusel/võimalusel korrigeerib
- Risk ei saa langeda nulli!

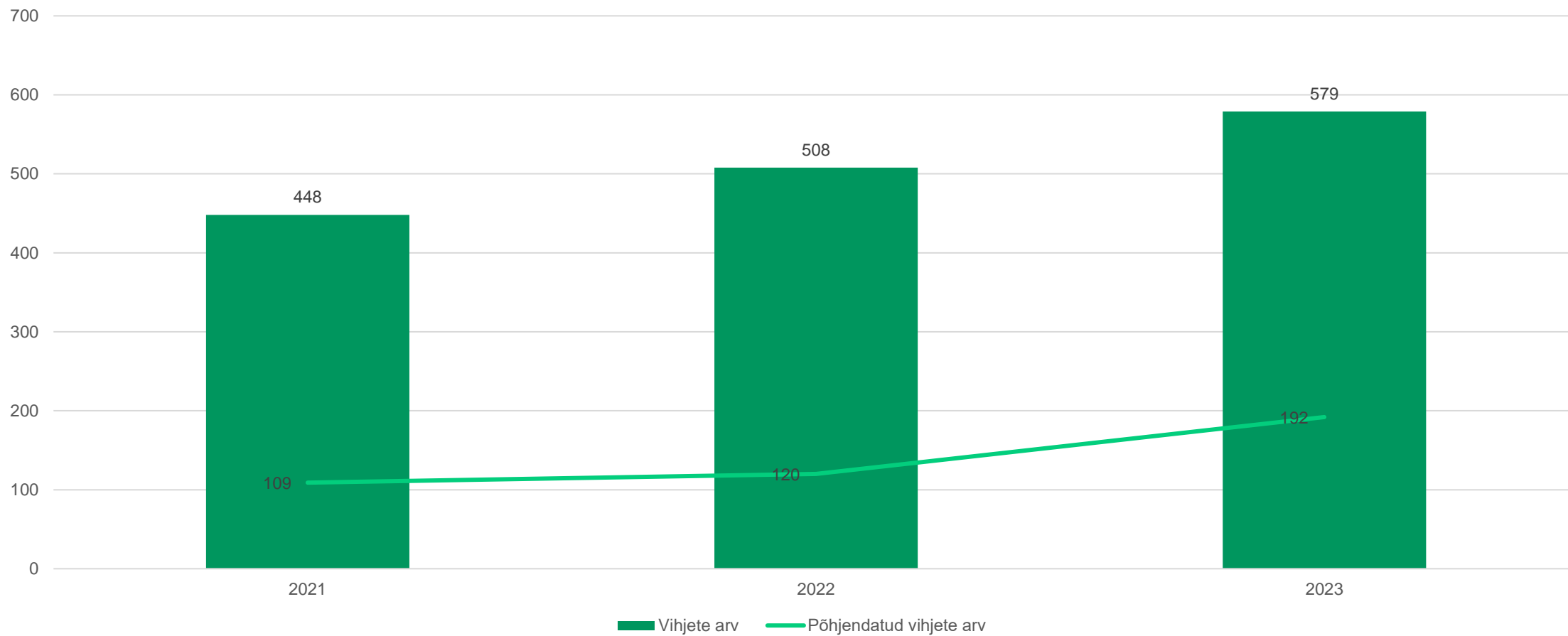


Suunatud kontrollid

- Eelneb täpsem ohuproгноos
- Väga suunatult toodete kontrollimine
- Toidupettused



Vihjed






Toidukäitlejate järelevalve tulemused



2023a ja 2024a I pa numbrites

- Tegevuskohti üle 16 000
 - üle 8500 kontrolli aastas
 - 6900 plaanilist kontrolli
 - 359 vihje/kaebuse kontrolli
 - 123 RASFF teate kontrolli
 - Üle 90 000 nõude kontrolli, mittevastavusi üle 16 000 tuvastatud
 - 69% kontrollidest on tuvastatud mittevastavus
- Tegevuskohti aasta alguse seisuga 16144
 - Teostatud kontrollid – ...
 - Planeeritud kontrollid üle 7300
 - Edastatud vihjeid – üle 400
 - RASFF teateid 



2023a numbrates

- Üle 700 ettekirjutust.
 - Toidualane teave – 109 ettekirjutust
 - Laboratoorsed uuringud – 95 ettekirjutust
 - HACCP põhimõtted – 94 ettekirjutust
- 1 väärtegu – jälgitavuse nõude rikkumine
- Peaaegu 5000 plaanilist järelevalve proovi
- 577 kaebust/vihjet, u 30% vihjetest on olnud põhjendatud



Toidu jälgitavus

- Kõrgendatud tähelepanu all
- Üldine ning loomse toidu jälgitavus
- Tarbija kaebuste käsitlemine
- Turult kõrvaldamine / tagasikutsumine



Toiduohutuskuultuur

Kultuur on alati. Kuid kui küps?



pta.agri.ee