



EUROOPA KOMISJON
TERVISE JA TOIDUOHUTUSE PEADIREKTORAAT

Brüssel, 2018

Suunised toiduainete hügieeni käsitleva

määruse (EÜ) nr 852/2004

teatavate sätete rakendamiseks

Käesolev dokument on koostatud üksnes teavitamise eesmärgil. Euroopa Komisjon ei ole seda vastu võtnud ega ühelgi viisil heaks kiitnud.

Euroopa Komisjon ei taga esitatud teabe õigsust ega vastuta selle kasutamise eest. Suuniste kasutajad peaksid seega enne teabe kasutamist, mis toimub täielikult nende omal vastutusel, rakendama kõiki vajalikke ettevaatusabinõusid.

KÄESOLEVA DOKUMENDI EESMÄRK

Käesolevas dokumendis keskendutakse peamiselt toidukäitlemisettevõtetele ja pädevatele asutustele ning selle eesmärk on anda suuniseid uue toiduhügieeni üldeeskirja rakendamise ja sellega seotud küsimuste kohta.

MÄRKUS

Käesolev dokument on arenev dokument, mida uuendatakse pidevalt, et võtta arvesse liikmesriikide, pädevate asutuste, toidukäitlemisettevõtete ning komisjoni Veterinaar- ja Toiduameti kogemusi ja teavet.

1. SISSEJUHATUS

Määrus (EÜ) nr 852/2004 toiduainete hügieeni kohta¹ (edaspidi „määrus”) võeti vastu 29. aprillil 2004. Sellega kehtestatakse hügieeni üldeeskirjad, mida toidukäitlusettevõtteid peavad kõigis toiduainete tootmise, töötlemise ja turustamise etappides järgima. Pärast määruse vastuvõtmist on komisjonil palutud selgitada mitut sellega seotud seika. Käesoleva dokumendiga püütakse seda palvet täita.

Komisjoni tervise- ja tarbijaküsimuste peadirektoraat on pidanud liikmesriikide asjatundjatega mitu koosolekut, et arutada määruse rakendamise seotud küsimusi ja jõuda nende suhtes üksmeelele.

Selguse huvides on komisjon soodustanud ka arutelusid sidusrühmadega, et võimaldada erinevate sotsiaal-majanduslike huvidega isikutel oma arvamust avaldada. Sellega seoses korraldas komisjon tootjate, tööstuse, kaubanduse ja tarbijate esindajatega koosoleku, et arutada määruse rakendamise seotud küsimusi.

Leiti, et neid kohtumisi ja arutelusid tuleks edaspidigi korraldada, pidades silmas määruse täieliku kohaldamise kuupäevast 1. jaanuarist 2006 alates saadud kogemusi.

Tuleb märkida, et neil aruteludel ei käsitleta küsimusi, mis on seotud riiklike õigusaktide mittevastavusega määrusele, ning nendega tegeldakse edaspidigi komisjoni kehtestatud menetluste kohaselt.

Käesoleva dokumendi eesmärk on aidata kõigil toiduainete tootmise, töötlemise ja turustamise ahela osalistel määrust paremini mõista ning seda nõuetekohaselt ja ühtselt kohaldada. Siiski ei ole käesoleval dokumendil formaalset õiguslikku staatust ning vaidluse korral on õigusaktide tõlgendamise lõplik pädevus Euroopa Kohtul.

Määruse (EÜ) nr 852/2004 eri aspektide täielikuks mõistmiseks peab tundma ka teisi ühenduse õigusakte, eelkõige järgmiste õigusaktide põhimõtteid ja mõisteid:

- Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EÜ) nr 178/2002, millega sätestatakse toidualaste õigusnormide üldised põhimõtted ja nõuded, asutatakse Euroopa Toiduohutusamet ja kehtestatakse toidu ohutusega seotud menetlused² (millele viidatakse ka kui üldistele toidualastele õigusnormidele),
- Euroopa Parlamendi ja nõukogu 29. aprilli 2004. aasta määrus (EÜ) nr 882/2004 ametlike kontrollide kohta, mida tehakse sööda- ja toidualaste

¹ ELT L 226, 25.6.2004, lk 3.

² EÜT L 31, 1.2.2002, lk 1.

õigusnormide ning loomatervishoidu ja loomade heaolu käsitlevate eeskirjade täitmise kontrollimise tagamiseks,³

- Komisjoni 15. novembri 2005. aasta määrus (EÜ) nr 2073/2005 toiduainete mikrobioloogiliste kriteeriumide kohta,⁴ ning
- Komisjoni 5. detsembri 2005. aasta määrus (EÜ) nr 2074/2005, millega sätestatakse rakendusmeetmed Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruses (EÜ) nr 853/2004 käsitletud teatavate toodete ja Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrustes (EÜ) nr 854/2004 ja (EÜ) nr 882/2004 käsitletud ametlike kontrollide suhtes, sätestatakse erandid Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrusest (EÜ) nr 852/2004 ning muudetakse määruseid (EÜ) nr 853/2004 ja (EÜ) nr 854/2004⁵.

Määruse (EÜ) nr 178/2002 kohta on koostatud eraldi suunised.

(Vt http://europa.eu.int/comm/food/food/foodlaw/guidance/index_en.htm)

³ ELT L 191, 28.5.2004, lk 1.

⁴ ELT L 338, 22.12.2005, lk 1.

⁵ ELT L 338, 22.12.2005, lk 27.

2. TOIDUKÄITLJATE KOHUSTUSED

Määrust peavad rakendama toidukäitlemisettevõtted. Toidu ohutuse tagamiseks peavad nad tagama, et kõiki nõudeid täidetakse nõuetekohaselt.

Loomset toitu käitlevad ettevõtted peavad lisaks määruses (EÜ) nr 852/2004 sätestatud nõuetele täitma ka määruse (EÜ) nr 853/2004 asjakohaseid nõudeid.

3. REGULEERIMISALA

3.1. Esmatootmine

Määrus hõlmab esmatootmist.

Esmatootmine on määratletud määruse (EÜ) nr 178/2002 artikli 3 lõikes 17:

esmatootmine — esmatoodete tootmine, pidamine või kasvatamine, kaasa arvatud saagikoristus, lüpsmine ja põllumajandusloomade kasvatamine enne tapmist. Esmatootmine hõlmab ka jahipidamist ja kalapüüki ning loodussaaduste kogumist.

Esmatootmise suhtes kohaldatavad eeskirjad on sätestatud määruse (EÜ) nr 852/2004 I lisa A osa I punkti alapunktis 1.

Määruse (EÜ) nr 852/2004 I lisa A osa I punkti alapunkt 1 hõlmab ka järgnevaid esmatootmisega seotud toiminguid:

- esmatoodete vedu, ladustamine ja käitlemine tootmiskohas tingimusel, et see ei muuda oluliselt nende laadi;
- elusloomade vedu, kui see on vajalik käesoleva määruse eesmärkide saavutamiseks; ning
- taimsete toodete ja kalatoodete puhul: nende esmatoodete vedu tootmiskohast ettevõttesse, mille laadi ei ole oluliselt muudetud.

Seega peetakse esmatootmise mõiste all käesolevates suunistes silmas esmatootmist koos eeltoetletud toimingutega.

Esmatootmine on mõiste, millega kirjeldatakse põllumajandusettevõttes või sellega sarnasel tasandil tehtavaid toiminguid, ning see hõlmab muu hulgas järgmist:

- Taimsete saaduste nagu teravilja, puuviljade, köögiviljade ja maitsetaimede kasvatamine ning nende vedu, ladustamine ja käitlemine (ilma nende laadi oluliselt muutmata) põllumajandusettevõttes ja edasine vedu ettevõttesse.
- Toiduloomade kasvatamine põllumajandusettevõttes ning sellega seotud toimingud, kaasa arvatud lihloomade vedu turule, tapamajja või loomade vedu põllumajandusettevõtete vahel.
- Tigude kasvatamine põllumajandusettevõttes ja nende võimalik vedu töötlemisettevõttesse või turule.
- Lüpsmine ja piima hoiustamine põllumajandusettevõttes.
- Munade tootmine ja korjamine tootja valdustes, välja arvatud munade pakkimine.
- Kalapüük, kalatoodete käitlemine (ilma nende laadi oluliselt muutmata) laevade pardal (v.a külmutus- ja kalatöötlemislaevadel) ning nende vedu esimesse maal asuvasse töötlemisettevõttesse (sh oksjonimüügiks). See hõlmab magevetest (jõgedest, järvedest) püütava kala püüki, käitlemist ja vedu.
- Kalade kasvatamine vesiviljelusettevõtetes ning nende vedu töötlemisettevõttesse.
- Elusate kahepoolmeliste molluskite kasvatamine, ülekandmine ja korjamine ning nende vedu väljastuskeskusesse, puhastuskeskusesse või ettevõttesse.
- Seente, marjade, tigude jms korjamine loodusest ning nende vedu ettevõttesse.

Märkused esmatootmise kohta:

- **Üldeeskirjad esmatootmise kohta** on sätestatud määruse (EÜ) nr 852/2004 I lisas. Peale selle on teatavate toiduainete (nt toorpiima ja elusate kahepoolmeliste molluskite) suhtes kehtestatud **üksikasjalikumad eeskirjad** määruses (EÜ) nr 853/2004 (vt määruse (EÜ) nr 853/2004 (millega sätestatakse loomset päritolu toidu hügieeni erieeskirjad) teatavate sätete rakendamise suuniste punkt 3.7).
- **Kalatooted, mille laadi ei ole oluliselt muudetud**: vt punktis 3.7 esitatud suunis.
- **Munade pakkimiskeskused**: uute toiduhügieenieeskirjade mõistete ja nõuete kohaselt ei peeta munade pakkimiskeskuseid (isegi kui need asuvad põllumajanduslikus tootmisettevõttes) esmatootjateks.
- **Piimakogumiskeskused**: kui toorpiim on põllumajandusettevõtetest ära viidud, on toode väljunud esmatootmise etapist. Piimavarumiskeskuseid, kus hoitakse põllumajandusettevõttelt saadud toorpiima enne selle töötlemisettevõttesse saatmist, ei peeta esmatootjateks.

- **Mesi ja teised mesilaste pidamisest saadavad toiduained:** kõiki mesilaste pidamisega seotud toiminguid tuleb pidada esmatootmiseks. See hõlmab mesilaste pidamist (isegi kui see laieneb väljaspool mesiniku valdusi asuvatele tarudele), mee võtmist tarudest, vurritamist ning pakendamist ja/või pakkimist mesiniku valdustes. Esmatootmiseks ei saa pidada teisi väljaspool mesiniku valdusi tehtavaid toiminguid (nt mee vurritamine ja/või pakendamine/pakkimine), sealhulgas toimingud, mida teevad kollektiivmajandid (nt kooperatiivid) mesiniku nimel.
- **Külmutus- ja kalatöötlemislaevad:** kalatoodete käitlemine, ladustamine ja vedu külmutus- ja kalatöötlemislaevadel ei kuulu esmatootmise mõiste alla.
- **Idude kasvatus:**

Lisaks käesolevatele suunistele on komisjon vastu võtnud rea seadusandlikke meetmeid idusid tootvate ettevõtete tunnustamise, jälgitavuse, imporditingimuste ja mikrobioloogiliste kriteeriumide kohta.

I. Suunised idude tootmiseks:

- Kooskõlas I lisa, A osa, II peatüki punktiga 2 ja punkti 5 alapunktiga e, peavad toidukäitlejad säilitama idandamiseks mõeldud seemneid sellistes tingimustes, mis takistavad nende riknemist ja saastumist. Kõikidel tootmise ja turustamise etappidel peavad idud olema kaitstud mis tahes saastumise vastu, mille tulemusel võivad need muutuda inimtoiduks kõlbmatuks. Tuleb rakendada piisavaid kahjuritõrjemeetmeid ning takistada koduloomade juurdepääsu kohtadele, kus toitu valmistatakse, käsitsetakse või hoitakse.

- Kooskõlas I lisa, A osa, II peatüki punkti 5 alapunktiga b ja EFSA soovitusetega peavad toidukäitlejad pesema seemneid joogiveega vahetult enne idandamist. Seemnete pesemiseks kasutatavat vett ei tohi idude tootmisel uuesti kasutada

- Kooskõlas I lisa, A osa, II peatüki punkti 5 alapunktiga c on joogivee kasutamine vajalik idude tootmisel kasutatava kastmisvee algallikana, et vältida saastumist.

- Kooskõlas EFSA soovitusetega peavad toidukäitlejad tagama, et idusid hoitakse jahutatuna alates tootmise lõpetamisest kuni turule viimiseni, sealhulgas transpordi ajal.

II. Isiklik hügieen:

Kooskõlas I lisa, A osa, II peatüki punkti 5 alapunktiga d peavad toidukäitlejad tagama idusid käsitseva personali hea tervisliku seisundi ja nende terviseriskide alase väljaõppe. Eelkõige peab idusid kasvatav ja korjav personal hoidma kõrgel tasemel isiklikku puhtust, kandma puhast tööriietust ja vajaduse korral kaitseriietust. Ühtegi inimest, kes põeb sellist haigust või on sellise haiguse nakkuse kandja, mis võib levida toidu kaudu, näiteks infitseerunud haavad, nahahaigused, põletikud või kõhulahtisus, ei tohi lubada mingis ulatuses seemneid või idusid käsitseda või siseneda toidukäsitsemisalasse, kui mis tahes otsene või kaudne saastumine on tõenäoline. Kõik nimetatud probleemidega idusid tootvas ettevõttes töötavad isikud, kes võivad tõenäoliselt sattuda toiduga kokkupuutesse, peavad oma haigustest või sümptomitest ja võimaluse korral ka nende põhjustest toidukäitlejat kohe teavitama.

III. Transport:

I lisa, A osa, II peatüki punkti 5 alapunktid a ja b, toiduainete veoks kasutatavad veokid ja/või mahutid peavad olema puhtad ja heas seisukorras, et toiduained oleksid kaitstud saastumise eest, ning vajaduse korral projekteeritud ja ehitatud selliselt, et võimaldada piisavat puhastamist ja/või desinfitseerimist. Veokite nõudes ja/või mahutites ei tohi transportida midagi muud peale toiduainete, kui see võiks põhjustada toiduainete saastumist.

3.2. Esmatooted

Esmatooted on määratletud määruse (EÜ) nr 852/2004 artikli 2 lõike 1 punktis b järgmiselt:

esmatooted – esmatootmise tooted, sealhulgas põllumundus-, loomakasvatus-, jahindus- ja kalandustooted.

Esmatoodete hulka kuuluvad muu hulgas:

- Taimsed saadused, nt teravili, puuviljad, köögiviljad, maitsetaimed, seemned, idandatud seemned.
- Loomsed saadused, nt munad, toorpiim, mesi, kalatooted, elusad kahepoolmelised molluskid.
- Loodusest korjatud taimsed või loomsed saadused, nt seemned, marjad, teod jms.

Märkused esmatoodete kohta:

- **Värske liha** ei ole esmatoode, kuna see saadakse pärast tapmist.
- **Kalatooted** on esmatooted ka pärast tapmist, veretustamist, dekapitatsiooni, rookimist, uimede eemaldamist, külmutamist ning mahutitesse panemist, et neid transportida esmatootmise tasandil. Kalatoodete edasisel käitlemisel (nt pärast fileerimist, vaakumpakendamist jne) saadavad tooted ei ole esmatooted.

3.3. Määruse artikli 1 lõike 2 punktis c viidatud esmatoodete „väikesed kogused”

Määrust ei kohaldata esmatoodete väikeste koguste suhtes, mida põllumajandusettevõtte tarnib otse lõpptarbijatele või kohalikele jaemüügiettevõtetele, mis varustavad vahetult lõpptarbijaid.

Üldiselt peaks väikeste koguste mõiste olema piisavalt lai, et see võimaldaks muu hulgas:

- põllumajandustootjatel müüa esmatooteid (köögiviljad, puuviljad, munad, toorpiim⁶ jne) otse lõpptarbijale, müües neid näiteks talus või kohalikel turgudel, või müües neid kohalikele jaemüüjatele, et viimased müüks need otse lõpptarbijatele, ning kohalikele restoranidele;

⁶

Määruse 853/2004 artikli 10 lõike 8 kohaselt võib liikmesriik kehtestada riiklikud eeskirjad, mis keelavad või piiravad otsetarbimiseks ettenähtud toorpiima turuleviimist.

- eraisikutel, kes korjavad loodusest saadusi, nagu seemned ja marjad, tarnida oma saak otse lõpptarbijatele või kohalikele kauplustele, et viimased müüks need otse lõpptarbijatele, ning kohalikele restoranidele.

Vastavalt määruse (EÜ) nr 852/2004 artikli 1 lõikele 3 on liikmesriikide pädevuses täpsustada väikese koguse mõistet vastavalt kohalikele oludele ning kehtestada riiklike õigusnormidega toidu ohutuse tagamiseks vajalikud eeskirjad (riskipõhine lähenemine).

Üldiselt peaksid liikmesriikide riiklike õigusnormidega kehtestatud eeskirjad, mis käsitlevad artikli 1 lõike 2 punktis c viidatud väikesi koguseid, võimaldama jätkata senise tava kohaldamist tingimusel, et sellega tagatakse määruse eesmärkide saavutamine.

3.4. Väikeste esmatootekoguste piiriülene kaubandus

Määruse artikli 1 lõikes 3 on nõutud, et liikmesriigid kehtestaksid riiklike õigusnormidega eeskirjad, millega reguleeritakse põllumajandustootjate poolset lõpptarbijate või kohalike jaemüüjate esmatoodetega varustamist.

Vahel võib juhtuda, et tarnimisel ületatakse riigipiire, eriti siis, kui põllumajandusettevõtte asub liikmesriikide piiride läheduses.

Määruse (EÜ) nr 852/2004 artikli 1 lõike 3 kohaselt vastuvõetavad riiklikud eeskirjad peavad olema vastavuses asutamislepingu üldreeglitega, eelkõige selle artiklitega 28, 29 ja 30.

3.5. Esmatoodete töötlemine põllumajandusettevõttes

Põllumajandusettevõttes võidakse esmatooteid töödelda, näiteks valmistada toorpiimast juustu või pressida puuviljadest mahla. Need toimingud ei kuulu esmatootmisena kirjeldatud tegevuste hulka ning seega kohaldatakse nende suhtes määruse II lisas esitatud toiduhügieeninõudeid ning loomset päritolu toidu puhul ka määruses (EÜ) nr 853/2004 sätestatud asjakohaseid nõudeid.

Näited:

- Puuviljamahla valmistamine põllumajandusettevõttes

Kui põllumajandusettevõtte kasutab oma saaki või osa oma saagist (näiteks õunu) puuviljamahla tootmiseks oma valdustes, ületab selle ettevõtte tegevus esmatootmise tasandi. Puuviljamahla tootmist tuleb pidada esmatootmise järgseks toiminguks ning seega kehtivad selle suhtes määruse (EÜ) nr 852/2004 asjakohased nõuded.

- Juustu tootmine põllumajandusettevõttes

Juustu saadakse toorpiima või kuumtöödeldud piima töötlemise teel. Seega ei ole juust esmatoodet, isegi kui seda valmistatakse põllumajandusettevõttes.

Seetõttu peab juustutootmine põllumajandusettevõttes vastama määrustes (EÜ) nr 852/2004 ja (EÜ) nr 853/2004 sätestatud asjakohastele toiduhügieeninõuetele.

Märkused:

1) Määruse (EÜ) nr 853/2004 reguleerimisalasse ei kuulu üldiselt jaemüük (s.o toidu käitlemine ja/või töötlemine ning selle ladustamine müügikohas või tarnimine lõpptarbijale). See tähendab, et kui juustu toodetakse ja müüakse lõpptarbijale üksnes põllumajandusettevõttes või kohalikul turul (nt

iganädalasel turul, põllumajandustootjate turul jm), võib neid toiminguid teha kooskõlas määruses (EÜ) nr 852/2004 ja eriti selle II lisas sätestatud asjakohaste nõuetega, samal ajal ei pea täitma määruse (EÜ) nr 853/2004 nõudeid, välja arvatud toorpiima suhtes kehtestatud nõuded. Vajaduse korral tuleb tagada ka kooskõla määruse (EÜ) nr 853/2004 artikli 1 lõike 5 punkti c kohaselt riiklike õigusnormide alusel kehtestatud riiklike meetmetega

2) Et võimaldada töötlemist põllumajandusettevõttes või säilitada traditsioonilisi tootmisviise, võivad liikmesriigid vastavalt määruse (EÜ) nr 852/2004 artiklis 13 ja määruse (EÜ) nr 853/2004 artiklis 10 selleks otstarbeks sätestatud menetlusele võtta riiklikke meetmeid, et kohaldada asjakohaseid infrastruktuurile esitatavaid nõudeid juhul, kui määruses sätestatud nõuete piires ei saa traditsiooniliste meetodite rakendamist võimaldada.

3.6. Munad ja esmatootmine

Võttes arvesse määruse 178/2002 artikli 3 lõikes 17 ning määruse 852/2004 I lisa A osa I punkti alapunktis 1 esitatud esmatootmise määratlust, hõlmab munade esmatootmine munade käitlemist, s.o korjamist ja vedamist ühest hoonest teise ning ladustamist tootmiskohas tingimusel, et sellega ei muudeta oluliselt nende laadi. Munade pakkimine kas tootmiskohas või eraldi pakkimisüksuses ei kuulu esmatootmise toimingute hulka. Seega peavad need toimingud vastama määruse (EÜ) nr 852/2004 II lisas, määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa X jaos ja määruse (EÜ) nr 1234/2007 (millega kehtestatakse põllumajandusturgude ühine korraldus ning mis käsitleb teatavate põllumajandustoodete erisätteid) artiklis 116 ja XIV lisas sätestatud asjakohastele nõuetele.

3.7. Esmatootmise tasandil võib esmatooteid vedada, ladustada ja käidelda tingimusel, et see ei muuda oluliselt nende laadi [vaata I lisa A osa punkt I.1a)].

Esmatootmise tasandil tehakse esmatoodetega tihti selliseid toiminguid, mis tagavad nende parema väljanägemise, nagu:

- pakendamine ilma täiendava töötlemiseta
- köögiviljade pesemine, köögiviljadelt lehtede eemaldamine, puuviljade sortimine jne,
- teravilja kuivatamine,
- kalade tapmine, veretustamine, rookimine, uimede eemaldamine, külmutamine ja pakkimine.
- mee vurritamine meekärje eemaldamiseks.

Selliseid toiminguid tuleb käsitleda tavaliste ja rutiinsete esmatootmise tasandi toimingutena ning need ei tohi tekitada vajadust täita teisi toiduohutusnõudeid peale esmatootmise suhtes juba kohaldatavate nõuete.

Teisest küljest on tõenäoline, et mõne põllumajandusettevõttes tehtava toiminguga, nt kartulite koorimise, porgandite viilutamise, salati pakendamisega pakendusgaasi lisamisega või gaaside eemaldamisega, võidakse tooteid muuta ja/või ohustada toidu ohutust. Neid toiminguid ei saa pidada tavalisteks rutiinseteks esmatootmise tasandi toiminguteks ega esmatootmisega seotud toiminguteks.

3.8. Toidu juhuslik käitlemine, valmistamine, ladustamine ja pakkumine eraisikute poolt

Eraisikute juhuslik toidu käitlemine, valmistamine, ladustamine ja pakkumine sellistel üritustel nagu kiriku-, kooli- või külalaaatadel määruse reguleerimisalasse ei kuulu. Seda öeldakse selgelt määruse (EÜ) nr 852/2004 9. põhjenduses. Teises lauses on öeldud, et ühenduse eeskirju

„peaks kohaldama ainult ettevõtete korral, mille kontseptsioon viitab tegevuste teatavale jätkuvusele ning teatavale organiseerituse tasemele”.

Ettevõtja mõiste on hõlmatud toidukäitlemisettevõtja mõistega (üldiste toidualaste õigusnormide (määruse (EÜ) nr 178/2002) artikli 3 lõike 2 kohaselt peab „toidukäitlemisettevõtja” olema „ettevõtja”). Kedagi, kes käitleb, valmistab, ladustab ja pakub toitu juhuslikult ja väikeses koguses (nt kiriku-, kooli- või külalaaatadel või muudel sarnastel üritustel, nt eraisikutest vabatahtlike korraldatud heategevusüritustel, kus mõnikord valmistatakse toitu), ei saa pidada „ettevõtjaks” ning seega ei kohaldata tema suhtes hügieeni käsitlevate ühenduse õigusaktide nõudeid.

3.9. Toidukäitlemisettevõtjad ja Interneti-müük

Mõned ettevõtjad müüvad oma tooteid Interneti teel. Kuigi määruses sellisele müügile konkreetselt ei viidata, kuuluvad niisugused ettevõtjad toidukäitlemisettevõtja mõiste alla ja nende suhtes kohaldatakse vastavaid toidualaste õigusnormide nõudeid.

4. VÄLJENDID „VAJADUSEL”, „KUI ON ASJAKOHANE” „ADEKVAATNE“ JA „PIISAV”.

Kui määruse lisades kasutatakse mõisteid „vajadusel“, „kui on asjakohane“, „adekvaatne“ ja „piisav“, on kõigepealt toidukäitlemisettevõtte otsustada, kas nõue on määruse (EÜ) nr 852/2004 eesmärkide saavutamiseks vajalik, asjakohane, adekvaatne või piisav.

Et kindlaks teha, kas nõue on määruse eesmärkide saavutamiseks vajalik, asjakohane, adekvaatne või piisav, tuleks arvesse võtta toiduaine laadi ja selle kavandatud kasutust.

Ettevõtja võib põhjendada oma valikut kas HACCP põhimõtetel põhinevate menetluste või oma ettevõtte töökorraga. Samuti võivad määruse artiklis 7 viidatud heade tavade suunised anda kasulikke juhtnõure selle kohta, milline on parim tava siis, kui on kasutatud väljendeid „vajadusel”, „kui on asjakohane” „adekvaatne“ ja „piisav”.

5. PAINDLIKKUS

5.1. Üldine taust

Määrusega sätestatakse põhimõtted, mida tuleb kohaldada kõigis toidukäitlemisettevõtetes. Et tagada igale olukorrale lahendus, tegemata järeleandmisi toiduainete ohutuses, võimaldab määrus teatavat paindlikkust. See tähendab, et liikmesriigid võivad määruse teatavate lisade nõuete kohandamisel võtta riiklikke meetmeid. Riiklikud meetmed peavad:

- võimaldama toiduainete traditsiooniliste tootmis-, töötlemis- ja turustusviiside jätkuvat kasutamist või
- arvestama geograafiliste piirangutega piirkondades asuvate toidukäitlemisettevõtete vajadusi.
- Muudel juhtudel võib kõnealuseid meetmeid võtta ainult ettevõtete ehituse, kavandamise ja sisseseade suhtes.

Liikmesriigid, kes soovivad võtta riiklikke meetmeid, peavad läbipaistvuse huvides teatama sellest komisjonile ja teistele liikmesriikidele (vt määruse (EÜ) nr 852/2004 artikli 13 lõige 5). Komisjonil ja teistel liikmesriikidel on õigus esitada märkusi. Kui need märkused tekitavad lahkarvamusi, antakse küsimus arutamiseks alalisele komiteele ning võidakse vastu võtta otsus.

5.2. Traditsioonilised tootmisviisid

Liikmesriikides võidakse toiduainete tootmisel järgida pikaajalisi traditsioone, mis on osutunud ohutuks, kuid mis ei ole alati täielikult kooskõlas määruse teatavate tehniliste nõuetega. Määruses tunnustatakse vajadust säilitada traditsioonilisi tootmisviise, mis tõendavad Euroopa kultuurilist mitmekesisust, ning nähakse ette toidukäitlemisettevõtete jaoks vajalik paindlikkus.

Käesolevas dokumendis ei kavatseta hakata järgmise sammuna uurima liikmesriikides kasutatavaid traditsioonilisi tootmisviise. Pädeva asutuse ülesandeks on teha vajalikke algatusi või reageerida toidukäitlemisettevõtelt saadud paindlikkuse kohaldamise taotlustele.

5.3. HACCP ja paindlikkus

HACCP meetodika on juba oma olemuselt paindlik, kuivõrd selle aluseks on piiratud hulk toiduohutuse eesmärki toetavaid põhimõtteid ja menetlusi, kohustamata toidukäitlemisettevõtetes täitma eeskirju või rakendama menetlusi, mis ei ole nende tegevuse suhtes asjakohased või kohandatavad.

Toidukäitlejate tööstusharu enda kas riiklikul või ühenduse tasandil väljatöötatud hügieeni ja HACCP põhimõtete kohaldamise heade tavade suunised peaksid aitama ettevõtetel rakendada HACCP-põhiseid menetlusi, mis vastavad nende tootmise iseloomule.

Komisjon on andnud välja suunised, milles selgitatakse peamisi paindlikkusvõimalusi seoses HACCP-põhiste menetluste rakendamisega.

6. ETTEVÕTETE REGISTREERIMINE JA TUNNUSTAMINE

6.1. Mida tähendab toidukäitlemisettevõtete registreerimine tegelikkuses?

Määruse (EÜ) nr 852/2004 artikli 6 lõike 2 kohaselt tuleb toidukäitleja kõik ettevõtted registreerida pädevas asutuses.

Registreerimise eesmärk on teavitada liikmesriikide pädevaid asutusi ettevõtete asukohast ja tegevusest, et võimaldada ametlike kontrollide tegemist siis, kui riiklik pädev asutus seda vajalikuks peab, ning kooskõlas määruse (EÜ) nr 882/2004 artiklis 31 sätestatud üldpõhimõtetega, mille kohaselt peavad liikmesriikide pädevad

asutused kehtestama korra, mida sööda- ja toidukäitlejad on kohustatud oma ettevõtete registreerimise taotlemisel järgima.

Registreerimine peaks olema lihtne menetlus, mille käigus teatatakse pädevale asutusele ettevõtte aadress ja tegevusala. Kui see teave on juba esitatud teistel eesmärkidel, nagu keskkonna või loomatervise eesmärkidel või muudel halduslikel eesmärkidel, võib seda kasutada ka toiduhügieeni eesmärkidel.

Mõned ettevõtjad on spetsialiseerunud toiduainetega kauplemisele (vahendajad). Kuigi nad korraldavad toiduainete liikumist tarnijate vahel või toiduainete tarnimist jaemüüjatele, ei pruugi nad käidelda toiduaineid ega neid isegi oma valdustes (mis võib tegelikkuses olla büroo) ladustada. Juhul, kui selline ettevõtte kuulub toidukäitlemisettevõtte või toidukäitleja mõiste alla, kehtib tema suhtes registreerimismõue.

6.2. Ettevõtete tunnustamine

Ühenduse õigusaktid näevad ette, et teatavad loomset päritolu toitu käitlevad ettevõtted peavad olema tunnustatud, enne kui nad võivad oma tooteid turule viia. Täpsemat teavet selle kohta saab määruse (EÜ) nr 853/2004 (millega sätestatakse loomset päritolu toidu hügieeni erieeskirjad) teatavate sätete rakendamise suuniste 4. jaost.

6.3. Ettevõtete tunnustamine riiklike õigusnormide kohaselt

Määrus lubab liikmesriikidel nõuda selliste toidukäitlemisettevõtete tunnustamist, mille tunnustamist ühenduse õigusaktid (sh määrus (EÜ) nr 853/2004) ei nõua.

Kui liikmesriigid kasutavad seda menetlust, ei nõuta ühenduse õigusaktidega eraldusmargise kasutamist ega ühegi turuleviimise kitsenduse kehtestamist toiduainete puhul, mis on pärit ettevõtetest, kelle suhtes kohaldatakse riiklikku tunnustamismenetlust.

7. HÜGIEENI JA HACCP PÕHIMÕTETE KOHALDAMISE HEADE TAVADE KOHASED RIIKLIKUD SUUNISED

Määruse artiklites 7–9 nähakse ette hügieeni ja HACCP põhimõtete kohaldamise heade tavade kohaste riiklike suuniste väljatöötamine.

Kuigi kõnealuste suuniste kasutamine on vabatahtlik, võimaldaksid sellised suunised toidukäitlemissektoritel (**esmatootmise tasandil ja esmatootmisele järgneval tasandil**) üksikasjalikumalt kirjeldada, kuidas käitlejad saavad täita määruses üldsõnalisemalt väljendatud õigusnõudeid.

Uutes toiduhügieenieeskirjades sätestatakse rida nõudeid, mis:

- annavad toidukäitlemisettevõttele otsustusvabaduse: sel eesmärgil on määruses kasutatud väljendeid „vajadusel”, „kui on asjakohane”, „adekvaatne“ ja „piisav” (nt „*peab olema piisav hulk valamuid käte pesemiseks*”, või „*Puhastamine ja desinfitseerimine peab toimuma mis tahes saastumisohu vältimiseks piisava sagedusega*”), või

- on sõnastatud saavutatava eesmärgina, kuid mille saavutamise meetodid peab toidukäitleja ise välja töötama (nt kuumtöötlemise puhul hermeetiliselt suletud mahutites “*peab olema välditud toote saastumine protsessi ajal*”).

Heade tavade suunised on kasulikud vahendid toidukäitlemisettevõtete abistamiseks:

- konkreetse nõude vajalikkuse, asjakohasuse, adekvaatsuse või piisavuse üle otsustamisel, nt piisavate kätepesuvalamute arvu määramisel, ning
- määruses seatud eesmärkide saavutamiseks rakendatavate meetmete kindlaksmääramisel, nt seadmete puhastamise ja desinfitseerimise sageduse määramisel.

Suunised võivad hõlmata ka meetmeid, mis peavad tagama määruse nõuetekohase rakendamise, näiteks:

- meetmed esmatootmises tekkida võivate ohtude ennetamiseks,
- toidukäitlemisettevõtte puhastus- ja desinfitseerimismeetmed,
- kahjuritõrjemeetmed, ja
- meetmed, millega tagatakse HACCP-põhiste menetluste väljatöötamise nõude täitmine.

8. DOKUMENTATSIOON

8.1. Määrusega nõutakse toidukäitlejatelt **ettevõtte laadi ja suurusega vastavuses oleva** dokumentatsiooni loomist HACCP-põhiste menetluste alusel.

8.2. **Kuigi määrusega seda ei nõuta**, võib toidukäitlejate jaoks olla hea tava ka muu dokumentatsiooni koostamine, mis võib määruse eesmärkide saavutamisele kaasa aidata. Sellise dokumentatsiooni koostamisel võivad toidukäitlejad arvesse võtta järgmist:

Dokumentatsioon ehituslike nõuete kohta

Dokumentatsioon võib olla seotud ülesehituslike nõuetega, et täpsustada määruses sisalduvaid üldnõudeid nagu:

- II lisa II peatüki punkti 1 alapunktid a ja b, milles sätestatakse, et põrand- ja seinapinnad peavad olema veekindlast, mitteimavast, pestavast ja mittetoksilisest materjalist või muust materjalist, mille sobivust toidukäitleja suudab pädevale asutusele tõendada, ning alapunkt f, milles sätestatakse, et toidukäitlemisalade pinnad peavad olema siledast, pestavast, korrosioonikindlast ja mittetoksilisest materjalist või muust materjalist, mille sobivust toidukäitleja suudab pädevale asutusele tõendada.
- II lisa III peatüki punkti 2 alapunkt b, milles sätestatakse, et toiduga kokkupuutuvad pinnad peavad olema siledast, pestavast, korrosioonikindlast ja mittetoksilisest materjalist või muust materjalist, mille sobivust toidukäitleja suudab pädevale asutusele tõendada.

Toiminguid käsitlevate nõuete dokumentatsioon

Dokumentatsioon võib olla seotud toiminguid käsitlevate nõuetega nagu:

- II lisa IX peatüki punkt 4: „Tuleb rakendada piisavaid kahjuritõrjemeetmeid”.
- Vajadus põhjendada valikuid, mida tehakse seoses väljenditega „vajadusel”, „kui on asjakohane”, „adekvaatne“ ja „piisav”.
- HACCP põhimõtetega kooskõlas olevad menetlused ja dokumendid.

8.3. See dokumentatsioon hõlmab toiminguid, millel on oluline roll toiduohutuse tagamises.

Kõnealuse dokumentatsiooni koostamiseks on mitmesuguseid võimalusi:

- Heade tavade suunised võivad sisaldada kogu vajalikku dokumentatsiooni või osa sellest.
- Toidukäitlemisettevõtted võivad otsustada koostada enda olukorraga sobiva dokumentatsiooni.
- Koostada dokumentatsioon HACCP-põhiste menetluste alusel (võttes arvesse toidukäitlemisettevõtete, eelkõige väikeettevõtete jaoks vajalikku paindlikkust).

Dokumentatsiooni võib esitada laborikatsete tulemuste, kahjuritõrjearuannete, temperatuurimõõtmiste ja kirjanduse tsiteerimise vormis, selleks võib olla ka ehitusmaterjalide tarnija esitatud dokumentatsioon vms.

9. TEHNILISED KÜSIMUSED (LISAD)

9.1. Kuumtöötlemine (II lisa XI peatükk)

Hermeetiliselt suletud mahutites turule lastud toiduainete kuumtöötlemise puhul nõutakse määrusega toidukäitlemisettevõtelt rahvusvaheliselt tunnustatud standardile vastava kuumtöötlemisprotsessi kasutamist. Selliseid standardeid on välja töötanud näiteks Codex Alimentarius:

- Piima ja piimatoodete hügieenitavade eeskiri (CAC/RCP 57-2004).
- Vähesese happesusega ja hapustatud konserveeritud toiduainete rahvusvaheline soovituslik hügieenitavade eeskiri (CAC/RCP 23-1979, rev. 2 (1993)).
- Aseptiliselt töödeldud ja pakitud vähesese happesusega toiduainete hügieenitavade eeskiri (CAC/RCP 40-1993).
- Konserveeritud kala rahvusvaheline soovituslik hügieenitavade eeskiri (CAC/RCP 10-1976).

9.2. Väljaõpe (II lisa, XII peatükk)

Väljaõpe on tähtis vahend heade hügieenitavade tõhusa rakendamise tagamiseks. Määruse II lisa XII peatükis kirjeldatud väljaõpe peaks vastama konkreetse toidukäitlemisettevõtte personali ülesannetele ja sobima tehtava töö jaoks.

Väljaõppe korraldamiseks on mitu võimalust. Nende seas on ettevõttesisene väljaõpe, kursuste korraldamine, kutseorganisatsioonide või pädevate asutuste teavituskampaniad, heade tavade suunised jne.

Seoses väikeettevõtete töötajate HACCP-alase koolitusega tuleb silmas pidada, et selline koolitus peab vastama ettevõtte suurusele ja laadile ning seonduma HACCP kohaldamise viisiga toidukäitlemisettevõttes. Kui kasutatakse häid hügieenitavasid ja HACCP põhimõtete kohaldamise tavasid käsitlevaid suuniseid, peaks väljaõppe eesmärk olema tutvustada töötajatele nende suuniste sisu. Mõnes toidukäitlemisettevõttes, kus toiduohutust saab tagada eeltingimusi täites, võib väljaõpet kohandada vastavalt sellele olukorrale.

9.3. Vedu (II lisa, IV peatükk)

Kasutada tuleb asjakohaseid veosüsteeme tagamaks, toit oleks tarnimisel ohutu ja sobiv inimestele tarbimiseks.

Vedelate, granuleeritud või pulbriliste toiduainete lahtisel vedamisel (st katmata või pakkimata toiduained, millel on otsene kontakt toiduvedamisüksuse kontaktpinna ja õhuga) nõutakse määrusega toidukäitlejatelt sellekohaseks otstarbeks ettenähtud veovahendite kasutamist.

See nõue põhineb kaalukatel tõenditel, mis osutavad seda laadi toiduainete saastumise suuremale ohule, kui neid veetakse sõidukites või mahutites, mida on varem muul otstarbel kasutatud. See oht jääb püsima ka pärast kõnealuste veovahendite puhastamist.

Kuna sõna „granuleeritud” võib tähendada nii „granuleeritud kujul” kui ka „teradena”, on mitmel korral palutud selgitada, kuidas seda sõnastust mõista. Üldiselt oleks loogiline kohaldada seda nõuet toiduainete suhtes, mille granuleeritud kuju on tekkinud töötlemise tulemusel (nt suhkur), ja kooritud, pestud või eeltöödeldud terade suhtes, mis tuleb lõpptarbijale müümiseks pakendada. Seepärast tuleks välja jätta sellised esmatooted, nagu teravili, mis on koristatud ja vajab edasist ettevalmistamist, töötlemisega või ilma, enne kui see kõlbab inimtarbimiseks.

9.4. Puhas vesi (I lisa ja II lisa, VII peatükk)

Hügieeni käsitlevate õigusaktide mitmes osas on osutatud nõudele, mille kohaselt peaksid toidukäitlejad võimaluse korral kasutama puhast vett.

Kui esmatootmise käigus käideldakse kala või elusaid kahepoolmelisi molluskeid, kasutatakse saastumise vältimiseks joogivett või puhast vett (puhas merevesi või sarnase kvaliteediga magevesi).

- „Loomade kasvatamisega, püügiga või jahiga või loomse päritoluga esmatoodete tootmisega tegelevad toidukäitlejad peavad võtma vastavaid meetmeid, kui on asjakohane: [...] d) joogivee või puhta vee kasutamiseks alati kui see on vajalik saastumise vältimiseks” (määruse (EÜ) 852/2004 I lisa A osa punkti II.4 alapunkt d);

Samasugused sätted on kehtestatud kalandustoodete ja elusate kahepoolmeliste molluskite käitlemise suhtes, kui need ei kuulu esmatootmise alla.

- „Elusate kahepoolmeliste molluskite, okasnahksete, mantelloomade ja meritigudekorral võib kasutada puhast merevett; puhast vett võib kasutada ka väliseks pesemiseks.
Puhta vee kasutamisel peavad olema vastavad veevarustamisvahendid ja toimingud, et tagada, et sellise vee kasutamine ei põhjustaks toiduainete saastumist.” (määruse (EÜ) nr 852/2004 II lisa VII peatüki punkti 1 alapunkt b);
- „[...] puhast merevett võib kasutada kalatoodete käitlemisel ja pesemisel kalatoodete jahutamiseks kasutatava jää valmistamisel ning vähilaadsete ja limuste kiirel jahutamisel pärast kuumtöötlemist” (määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa VIII jao punkti 3 alapunkt c).

Märkused selle kasutamise tingimuste kohta:

Nii kalandustoodete ja elusate kahepoolmeliste molluskite esmatöötlemisel kui ka nende edasisel käitlemisel tuleb võtta meetmed tagamaks, et kasutatud puhas vesi ei oleks kalandustoodete ja elusate kahepoolmeliste molluskite saastumise allikaks. Käitlejad peavad kehtestama vee ohutuse/kvaliteedi järelevalve ja dokumenteerimise korra. Kõnealused meetmed tuleb lisada HACCP põhisesse menetlustesse, kui puhast vett kasutatakse esmatootmisele järgnevatel etappidel.

Pädev asutus peab kontrollima, kas käitlejate väljatöötatud menetlused on piisavad ja kas neid järgitakse nõuetekohaselt ning kas need ei põhjusta tarbijale ohtu.

- **Kui otsustatakse kasutada sellist vett ja/või töötatakse välja HACCP-põhimõtete kohased menetlused, peaksid toidukäitlejad pöörama tähelepanu erinevatele seikadele, nagu näiteks:**
 - Tuleb uurida vee koostist (sealhulgas võimalikke saasteaineid, nt kemikaalid, mikrobioloogiline saaste, mürgised vetikad jne) veevõtukohas ning vee koostise võimalikke muutusi (hooajalised muutused, sademetest sõltuvad heitmed jne) tagamaks, et see ei sisaldaks mikroorganisme, kahjulikke aineid ega mürgist mereplanktonit koguses, mis võib otseselt või kaudselt kahjustada toidu ohutust.
 - Tuleb hinnata looduslike või inimese põhjustatud saasteallikate mõju ja nende suhtes võetavaid võimalikke kaitsemeetmeid (jõesuue, süvendustööd jne).
 - Tuleb kirjeldada vee töötlemist (taasväärtustamine, töötlemine jne), kogumis- ja jaotussüsteeme.

- **Sellise vee kasutamisel** peavad toidukäitlejad tagama, et see ei oleks kalandustoodete ja elusate kahepoolmeliste molluskite saastumise allikaks. Eesmärgi saavutamiseks saab kasutada mitmesuguseid võimalusi, näiteks:
 - Puhta vee saamiseks pumbatakse vett kohast, kus ei teki pumbatava vee saastumise ohtu, vältides saastatud alasid, pumbates vett sügavusest ja kõrvalistes piirkondades. See võib olla piisav avamerel asuvate laevade puhul.
 - Kasutatakse veetötlussüsteemi, et tagada puhta vee suhtes kehtivate nõuete täitmine. See võib hõlmata filtreerimisetappi, millele järgnevad adsorptsioonietapp ja puhastusetapp, ning/või
 - muid asjakohaseid meetmeid.

Heade tavade suunised võivad olla toidukäitlejatele asjakohaseks abiks nende meetodite kindlaksmääramisel tagamaks, et kasutatud puhas vesi ei osutuks kalandustoodete saasteallikaks.

9.5. Toidukäitlemishooned (II lisa, I peatükk)

Nimetus „toidukäitlemishooned” ei hõlma üksnes ruume, kus toiduaineid käideldakse või töödeldakse. Vajaduse korral hõlmab see ka vahetut ümbritsevat ala toidukäitlemispaiga territooriumil.

Kõik nõutavad toimingud toimuvad toidukäitlemishoonete territooriumil, juhul kui ei ole sätestatud teisiti (nt ametlikult heakskiidetud pesemisrajatised sõidukite jaoks).

9.6. Kõrgsurvetöötlemine

Kõrgsurvetöötlemine on toidutöötlemistehnoloogia, mille käigus avaldatakse tugevat survet tahkele või vedelale toidule selle ohutuse ning mõnel juhul ka organoleptiliste omaduste ja kvaliteedi parandamiseks.

Kõnealuse töötlemise aluseks on põhimõte, et baktereid võib vähendada teatava aja jooksul, kasutades töötlemisel kuumuse ja rõhu kombinatsiooni. Kui see toimub atmosfäärirõhu all, nimetatakse seda kuumtöötlemiseks, nagu pastöriseerimine, kui rõhku suurendatakse, on tegemist kõrgsurvetöötlemisega. Kui eesmärk on vähendada bakterisisaldust, tehakse kõrgsurvetöötlemist tavaliselt vahemikus 400–600 megapaskalit (MPa) toatemperatuuril, kuigi rõhu mõjul võib toote temperatuur olenevalt toote koostisest tõusta rõhukambris rõhu suurenemise iga 100 MPa kohta 3–6 °C.

Kõrgsurvetöötlemist rakendatakse peamiselt pakendatud mahlade, kastmete, dipikastmete, kalatoodete, lihatoodete ja valmistoitude puhul.

Kõrgsurvetöötlemisele loa andmine

Kõrgsurvetöötlemist loetakse füüsiliseks (rõhu all) saastumise vähendamise viisiks, kui seda kasutatakse bakterisisalduse vähendamiseks. Selle jaoks ei nõuta ELi tasandi luba. Liikmesriigid võivad otsustada, kas eelnevat luba on vaja. Kui liikmesriik soovib kõnealuse protsessi kasutamist reguleerida, peab ta sellest

kõigepealt teatama⁷ komisjonile ja teistele liikmesriikidele. Kui teatavatest kasutustingimustest ei teatata, võib eeldada, et kõrgsurvetöötlemine on lubatud.

Uuendtoidu määruse⁸ kontekstis ei ole iga uus protsess uudne ainult sellepärast, et see on uus. Ainult juhul, kui uus protsess mõjutab toidu koostist või struktuuri, mis mõjutab selle toiteväärtust, metabolismi või ebasoovitavate ainete sisaldust, on kõrgsurvetöötlemisel saadud toote jaoks vaja luba uuendtoitu käsitlevate õigusaktide alusel. Ei eeldata, et uuendtoidu määruse kohaselt oleks toidu jaoks vaja luba üksnes kõrgsurvetöötlemise kasutamise tõttu, hoolimata asjaolust, et kõrgsurvetöötlemise kasutuselevõtmisel anti luba „kõrgsurvega pastöriseeritud puuvilja- ja marjapõhistele toodetele“⁹.

Vastavus üldistele toidualastele õigusnormidele

Toidukäitlejatel, kes kaaluvad kõrgsurvetöötlemiseks eraldiseisvate käitiste kasutamist, on määruse (EÜ) nr 178/2002¹⁰ artiklite 17–19 kohased kohustused, et tagada oma toidu vastavus toidualaste õigusnormide nõuetele, mis on nende tegevuse jaoks asjakohased, ning kontrollida, et kõnealused nõuded on protsessi kõigis etappides täidetud.

Need kohustused on muu hulgas järgmised:

- tagada toiduainete vastavus asjakohaste toidualaste õigusnormide nõuetele,
- kontrollida nende nõuete täitmist,
- tagada asjakohane jälgitavus, sealhulgas järgides allpool selgitatud eeskirju identifitseerimismärgistuse kohta, samuti tagada tagasinõudmissüsteemide olemasolu.

Hügieenieeskirjad

Kõik toidukäitlejad, kes kaaluvad kõrgsurvetöötlemise kasutamist peaksid vähemalt teavitama oma pädevat järelevalveasutust kõnealusest tegevusest vastavalt määruse (EÜ) nr 852/2004¹¹ artiklile 6.

Sellise loomset päritolu toidu suhtes kõrgsurvetöötlemise kasutamine, mille kohta on sätestatud nõuded määruse (EÜ) nr 853/2004¹² III lisas, eeldab käitise heakskiitmist

⁷ Vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu 9. septembri 2015. aasta direktiivis (EL) 2015/1535 (millega nähakse ette tehnilistest eeskirjadest ning infoühiskonna teenuste eeskirjadest teatamise kord (ELT L 241, 17.9.2015)) sätestatud teatamise korrale.

⁸ Euroopa Parlamendi ja nõukogu 25. novembri 2015. aasta määrus (EL) 2015/2283, mis käsitleb uuendtoitu, millega muudetakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) nr 1169/2011 ning tunnistatakse kehtetuks Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EÜ) nr 258/97 ja komisjoni määrus (EÜ) nr 1852/2001 (ELT L 327, 11.12.2015, lk 1–22).

⁹ Komisjoni rakendusmääruse (EL) 2017/2470 lisa tabel 1.

¹⁰ Euroopa Parlamendi ja nõukogu 28. jaanuari 2002. aasta määrus (EÜ) nr 178/2002, millega sätestatakse toidualaste õigusnormide üldised põhimõtted ja nõuded, asutatakse Euroopa Toiduohutusamet ja kehtestatakse toidu ohutusega seotud menetlused (EÜT L 31, 1.2.2002, lk 1).

¹¹ Euroopa Parlamendi ja nõukogu 29. aprilli 2004. aasta määrus (EÜ) nr 852/2004 toiduainete hügieeni kohta (ELT L 139, 30.4.2004, lk 1).

¹² Euroopa Parlamendi ja nõukogu 29. aprilli 2004. aasta määrus (EÜ) nr 853/2004, millega sätestatakse loomset päritolu toidu hügieeni erireeglid (ELT L 139, 30.4.2004, lk 55).

enne mis tahes töötlemise alustamist. Kui kõrgsurvetöötlemist kasutatakse muu toidu, sealhulgas ainult töödeldud loomseid saadusi sisaldavate liitoodete puhul, nõutakse üksnes selle registreerimist.

Määruses (EÜ) nr 852/2004 esitatud mõiste „töötlemine“ määratlus osutab mis tahes tegevusele, mis muudab oluliselt algset toodet. Esitatud näited ei hõlma kõrgsurvetöötlemist, kuid hõlmavad kuumutamist (nt pastöriseerimine). Näidete loetelu ei ole ammendav ja kuna mõju on enamiku toidumaatriksite puhul väga sarnane kuumutamisele (kuid see on põhjustatud erinevatest rõhu-/temperatuuri-/ajatingimustest), tuleks saastest puhastamise eesmärgil tehtavat kõrgsurvetöötlemist käsitada töötlemisena. Eraldiseisvad kõrgsurvetöötlemiskäitised tuleb heaks kiita töötlemisettevõttena, kui nad (osaliselt) töötlevad loomset päritolu toitu.

Värske liha töötlemisel muutub toode lihavalmistiseks, kui töötlemine ei ole piisav lihaste sisemise struktuuri muutmiseks,¹³ näiteks kui muutmine on üksnes pealiskaudne ja lihasmassi struktuuri ei saa visuaalselt ega histoloogiliselt eristada töötlemata värskest lihast. Kui lihasstruktuuri muudetakse kogu lihatüki ulatuses, on tegemist lihatootega.

Kõrgsurvetöötlemise tõhusus sõltub rakendatud rõhust, töötlemise kestusest, temperatuurist, toidumaatriksi liigist ja sihtorganismist. Seetõttu on väga oluline protsessi valideerimine määruses (EÜ) nr 852/2004 esitatud ohuanalüüsi ja kriitiliste kontrollipunktide süsteemi (HACCP) põhimõtetel põhinevate menetluste kohaselt, et hinnata bakterisisalduse vähendamise ulatust.

Loomse toiduga (nt pakendatud lihatooted või piimatooted) tegelevas eraldiseisvas kõrgsurvetöötlemiskäitises kasutatava identifitseerimismärgistuse¹⁴ puhul kaalutakse järgmist lähenemisviisi kooskõlas määruse (EÜ) nr 853/2004 II lisa I jao punktidega A.1 ja A.2. Õigusnõuetega lubatakse tootjal panna identifitseerimismärk üldpakendile/ümbrisele, mis saadetakse kõrgsurvetöötlemisettevõttesse, ning:

- kui tooted saadetakse pärast töötlemist otse kõrgsurvetöötlemisettevõttest jaemüüjale ning toodet ei käidelda täiendavalt, tuleb tarbijapakendile panna kõrgsurvetöötlemisettevõtte identifitseerimismärk;
- kui tooted saadetakse pärast töötlemist teise ettevõttesse (nt tootjale tagastamine), siis võib üldpakendil või ümbrisel olla kõrgsurvetöötlemisettevõtte identifitseerimismärk ja teine (viimane käitlev) ettevõtte peaks panema oma identifitseerimismärgi tarbijapakendile (kui seda ei ole tehtud enne kõrgsurvetöötlemisettevõtet).

Soovitavalt peab pakendil olema ainult üks identifitseerimismärk, mis on toote viimase käitleja identifitseerimismärk. Nii kõrgsurvetöötlemisettevõtte kui ka tootja identifitseerimismärgid võib panna märgisele, kui igäihe roll on ilmselge.

Kõrgsurvetöötlemise ametlik kontroll

¹³ Vt liha valmistamise määratlus määruse (EÜ) nr 853/2004 I lisa punkt 1.15.

¹⁴ Vt määruse (EÜ) nr 853/2004 II lisa I jao punkt A.

Pädevate asutuste ametlikud kontrollid kõrgsurvetöötlemisettevõtetes tuleks keskendada kõige asjakohasematele toidukäitlejatele esitatavatele nõuetele, mida on selgitatud käesolevas punktis. Lisaks ametlikke kontrole käsitleva määruse (EL) 2017/625¹⁵ nõuetele tuleks erilist tähelepanu pöörata järgmiste aspektide kontrollimisele:

- jälgitavusnõuete praktiline kohaldamine eelkõige eraldiseisvates kõrgsurvetöötlemisettevõtetes;
- ettevõtte, sealhulgas selle kõrgsurvetöötlemistegevuse heakskiitmine, kui see on nõutav;
- toidukäitleja esitatavad protsessi valideerimise dokumenteeritud tõendid; samuti on nõutav pidev kontroll valideeritud protsessi üle, mis on osa ohuanalüüsi ja kriitiliste kontrollipunktide süsteemil (HACCP) põhinevatest menetlustest;
- vastavus mikrobioloogilisi kriteeriume käsitlevatele nõuetele;
- vastavus identifitseerimismärgistuse nõuetele.

Muud toiduohutust käsitlevad õigusaktid

On ilmne, et muid toiduohutust käsitlevaid õigusakte kohaldatakse ka kõrgsurvetöötlemise suhtes (hügieenimääruste (EÜ) nr 852/2004, (EÜ) nr 853/2004 ja (EÜ) nr 2073/2005 muud sätted (mikrobioloogilised kriteeriumid), määrus (EÜ) nr 1935/2004 toiduga kokkupuutuvate materjalide kohta,

¹⁵

Kuni 14. detsembrini 2019 kohaldatakse määrusi (EÜ) nr 882/2004 ja nr 854/2004.