

## **JUHEND**

### **Toidu käitlejale, kes tegeleb eraelamus toidu regulaarse valmistamisega turule viimise eesmärgil**

Viimati uuendatud: 31.01.2012

#### **1. Üldsätted**

1.1 Käesolev juhend on mõeldud toidu käitlejale, kes tegeleb toidu regulaarse valmistamisega oma kodus eesmärgiga seda toitu turustada. Juhendi eesmärgiks on selgitada, milliseid õigusaktidega kehtestatud üldisi nõudeid/tingimusi tuleb toidu valmistamisel täita.

#### **2. Juhendis kasutatavad mõisted ja eritingimused**

**Toidu käitleja** käesoleva juhendi tähenduses on füüsiline või juriidiline isik, kes tegeleb toidu valmistamisega ja sellega seotud tegevustega/toimingutega.

*Selgitus: toidu käitleja võib olla kas füüsiline isik (nt Hr. Eesnimi ja Perekonnanimi), FIE või OÜ, AS vms äriühing.*

**Toidukäitlemise kohtadeks** käesoleva juhendi tähenduses loetakse ehitisi/rajatisi/ruume, mida toidu käitleja kasutab peamiselt elamise ja/või oma tarbeks kasutamise eesmärgil (nt eramaja ja selle juurde kuuluv kelder, saun, garaaž, köök, suve- ja väliköök, samuti toidu käitlemiseks kasutatavad vahendid või seadmed nagu suitsuahi, väligrill jms ning korter ja ridaelamu).

**Toidukäitlemiskohtadeks ei loeta antud juhendi mõistes ehitisi, rajatisi ja ruume, mis on spetsiaalselt kohaldatud toidu käitlemiseks** Näiteks: juustu valmistamine piimafarmis, kus piimafarmi juurde on piima edasiseks käitlemiseks kohaldatud spetsiaalne ruum; nt garaažis või muus spetsiaalselt kohaldatud ruumis toidu käitlemine (nt lihalõikus, pagaritöökoda vms).

*Selline toidukäitlemise koht/ettevõtte kuulub enne käitlemise alustamist tunnustamisele, sõltuvalt valdkonnast kas määruse 852/2004 või ka 853/2004 nõuetele vastavaks.*

**Regulaarseks** loetakse tegevust, mis viitab teatavale jätkuvusele ning organiseerituse tasemele. Regulaarseks arvatakse ka tegevust, mis on näiteks sesoonne. Näiteks puumahla kogumine kevadeti, mustikamoosi valmistamine mustika kasvuperioodil, piparkookide valmistamine iga-aastaselt jõululaadal jne.

**Esmatootmine** – esmatoodete (esmatootmise tooted, sh põllundus-, loomakasvatuse-, jahindus- ja kalandustooted) tootmine, pidamine või kasvatamine kaasa arvatud saagikoristus, lüpsmine ja põllumajandusloomade kasvatamine. Esmatootmine hõlmab ka jahipidamist ja kalapüüki ning loodussaaduste kogumist sh puumahla kogumist.

**Toidu valmistamine** käesoleva juhendi tähenduses on mis tahes algset toodet muutev tegevus, nagu näiteks lõikamine, koorimine, jahvatamine, peenestamine, hapendamine, soolamine, kuumutamine, suitsutamine, laagerdamine, kuivatamine, marineerimine, maitsestamine, ekstraheerimine või nende protsesside kombinatsioon ning saadud toote edasine töötlemine.

**Toidu käitlemine** eraelamus käesoleva juhendi tähenduses on tegevused nagu toidu valmistamine ja turuleviimine sh toitlustamine.

*Eraldiseisvad tegevused nagu toidu ladustamine (teiselt käitlejalt saadud kauba ladustamine) ja toidu pakendamine (teiselt käitlejalt saadud kauba pakendamine) ei ole seotud toidu valmistamisega 852/2004 II lisa III põhiselt ega kuulu ka selle alusel teavitamisele.*

**Turuleviimine** käesoleva juhendi tähenduses on eraelamus valmistatud toidu müügiks pakkumine ja mis tahes muul viisil tasu eest või tasuta üleandmine.

Turuleviimisena käsitletakse näiteks selliseid tegevusi:

- toidu (mitteloomse ja ka loomse) pakkumine tarbijale otse eraelamus nt eraelamust toidu müük otse tarbijale sh toitlustamine;
- toidu (mitteloomse ja ka loomse) müümine või üleandmine toidu käitlejalt otse tarbijale nt laadal, turul vms kohas; käitlejalt otse tarbijale üleandmiseks loetakse ka seda, kui toidu üleandjaks on käitleja pereliige või käitleja poolt määratud muu füüsiline isik;
- mitteloomse toidu sh kombineeritud toidu (nt lihapiirukas, kohupiimasai) üleandmine otse tarbijale ja/või teisele käitlejale nt kauplusele, toitlustusettevõtjale, hulgikaubandusettevõttele, vahendajale;
- loomse toidu üleandmine samale käitlejale kuuluvasse jaemüügiettevõttesse (Eestis asuv jaemüügiettevõtte või toitlustusettevõtte). Täpsustavad nõuded ja piirangud loomsele toidule, mis antakse üle samale käitlejale kuuluvasse teise jaekaubandusettevõttesse, sh toitlustusettevõttesse, kust see loomne toit turustatakse otse tarbijale, tulenevad põllumajandusministri (edaspidi PÕM) määrusest nr 75.

#### **Erisus:**

Teavitamisele kuuluvas eraelamus valmistatud **loomset toitu ei ole lubatud turustada/müüa teisele käitlejale**, selline toidu käitlemise ettevõtte kuulub tunnustamisele (*alus: Toiduseadus § 8 p 2*).

**Tarbija** käesoleva juhendi tähenduses on füüsiline isik kellele turustatakse/pakutakse või kes omandab või kasutab toitu eesmärgil, mis ei seonu tema majandustegevusega; st ostetud vms viisil omandatud toitu kasutatakse oma tarbeks.

### 3. Nõuded

Toidu käitlejal tuleb enne käitlemise alustamist teavitada Veterinaar- ja Toiduametit. Teavitamise avalduse näidisvorm on leitav Veterinaar- ja Toiduameti koduleheküljel: *Toidukontroll – Toidu käitlemine eraelamus - Dokumendivormid*.

Kui käitleja on teinud vastavasisulise kande majandustegevuse registrisse (<http://mtr.mkm.ee>), siis loetakse ta samuti teavitatuks (Veterinaar- ja Toiduametit eraldi teavitama ei pea).

Eraelamus toidu käitlemine ning valmistatud lõpptoodangu väljapool eraelamut asuv turustamiskoht on eraldiseisvad objektid, mis kuuluvad eraldi teavitamisele.

Kui käitleja soovib eraelamus tegeleda **mahetoidu käitlemisega**, siis kuulub ta lisaks Toiduseaduse alusel teavitamisele ka Mahepõllumajanduse seaduse alusel **tunnustamisele**.

#### 3.1 Toidu käitleja kohustused:

- Toidu ohutuse eest vastutab toidu käitleja (*alus: 852/2004 art 1 p 1a*);
- Toiduohutus peab olema tagatud kogu toiduahela ulatuses alates esmatootmisest kuni kauba üleandmiseni tarbijale (*alus: 852/2004 art 1 p 1b*);
- Toitu tuleb hoida temperatuuril, mis kõige paremini sobib tema omaduste säilitamiseks (*alus: 852/2004 art 1 p 1c*);
- Toidu käitleja on kohustatud kontrollima toidu ja selle käitlemise nõuetekohasust ning rakendama abinõusid selle tagamiseks. Eraelamus turustamisotstarbelise toidu regulaarsel valmistamisel rakendatavaid abinõusid tuleb kirjeldada enesekontrolliplaanis (*alus: Toiduseadus § 34 lõige 1*), mille koostamise juhend ja näidis on leitav Veterinaar- ja Toiduameti koduleheküljelt: *Toidukontroll – Toidukäitlemine eraelamus – Info- ja juhendmaterjalid – Enesekontrolliplaani koostamise juhend eraelamus toidu valmistamisele ja selle turustamisele*;
- Toidu valmistaja määrab toidule säilitamisnõuded kestvuskatsete alusel (*alus: Toiduseadus § 22 lõige 2*) või juhindub PÕM määruses nr 66 või muude standardite alusel kehtestatud säilitamistemperatuuridest /säilimistähtaegadest;
- Toidu käitleja ei tohi vastu võtta, käitlemisel kasutada ega väljastada nõuetele mittevastavat toitu (*alus: Toiduseadus § 22 lõige 3*).

#### 3.2 Nõuded toidule

Toit peab vastama järgmiste õigusaktide nõuetele

- Euroopa Parlamendi ja Nõukogu määrus nr 178/2002
  - Turustada tohib ainult ohutut toitu; ohutuks ei saa pidada toitu, mis on inimese tervisele kahjulik ja inimtoiduks kõlbmatu (*alus: art 14 p 1 ja 2*);
  - Toit ja iga aine, mis on ette nähtud toidu koostisse lisamiseks peab olema jälgitav igal etapil st, et kogu käitlemises kasutatava, toodetava ja müüdiva

kauba kohta peab toidu käitleja arvestust sh näitab ära kellelt mingi tooraine pärineb ja kuhu/kellele/kus toitu turustati (*alus: art 18 p 1*);

- Kui toidu käitlejal on teada, et tema poolt valmistatud toit on ohtlik inimese tervisele, algatab ta menetlust nimetatud toidu tagasikutsumiseks turult (*alus: art 19 p 1*); samuti teavitab sellest viivitamata järelevalveasutust (*alus: art 19 p 3*).

Toidu valmistamisel teiselt käitlejalt **vastuvõetav toit** peab üldjuhul pärinema **tunnustatud ettevõttest** (erandid on toodud järgnevalt).

#### **Erandid toidu valmistamisel kasutatava toidu päritolule:**

- **Ulukiliha** võib osta ka teavitatuks loetud jahimehelt PÕM määruse nr 74 kohaselt ning **kodulindude ja jäneseliste liha** teavitatuks loetud käitlejalt, kes käitleb kodulindude ja jäneseliste liha PÕM määruse nr 127 kohaselt, üksnes juhul, kui sellest lihast valmistatud toitu pakutakse **kuumtöödelduna** toitlustamise korral.
- **Piim** võib pärineda toidukäitleja enda piimatootmisettevõttest juhtudel, kui seda piima saab käsitleda „väikese kogusena“ PÕM määruse nr 71 mõistes. Sellise toorpiima kasutamise puhul ei pea toidu käitleja toorpiima analüüse vastavalt määruse 853/2004 nõuetele teostama (käitleja tõendab toote ohutust läbi valmistoote ajahetkel, kui ta teeb tootele kestvuskatsed.

*Toorpiima väike kogus loomaliikide kaupa on järgmine:*

lehma toorpiim - kuni 100 kg päevas või kuni 700 kg nädalas;  
kitse toorpiim - kuni 20 kg päevas;  
ute toorpiim - kuni 10 kg päevas.

Lisaks eelnevale võib piim pärineda piimatootjalt, kelle piimale on volitatud veterinaararst väljastanud toorpiima veterinaartõendi 8P määruse 71 kohaselt.

- **Kala** võib olla toidukäitleja enda püütud või ostetud otse kalurilt juhtudel, kui seda kala saab käsitleda „väikese kogusena“ PÕM määruse nr 72 mõistes (kuni 100 kg päevas) ning pärineda teavitatuks loetud kalatoodete esmatootjalt;
- **Munad** võivad pärineda kuni 50 linnuga karjast („väike kogus“ PÕM määruse nr 72 mõistes);
- **Mesi** võib pärineda kuni 15 taru või mesilasperega majapidamisest („väike kogus“ PÕM määruse nr 72 mõistes) või teavitatuks loetud mee esmatootja käest;
- **Mitteloomne toit** võib olla esmatoode PÕM määruse nr 72 mõistes.

#### **3.3 Nõuded toidu käitlemisele:**

- Euroopa Parlamendi ja Nõukogu määruse nr 852/2004, 29. aprill 2004, toiduainete hügieeni kohta, üldosa ning II lisa peatükid III-XII:

- Toidukäitlemise koht peab olema puhas, et oleks välditud toidu saastumine (*alus: II lisa III ptk p 1*);
- Vahetult toiduga kokkupuutuv isik peab hoidma kõrget hügieenitaset sh kandma puhast tööriietust ja tagama kõrgel tasemel isiklikku puhtust; inimest, kes põeb haigust või on nakkuse kandja, mis võib levida toidu kaudu (nt kõhulahtisus, põletikud, nahahaigused, lahtised haavad jne) ei tohi lubada toiduga kokku puutuda (*alus: II lisa VIII ptk*);
- Toitu käitlev töötaja ning oma tööülesannete tõttu toiduga või selle käitlemisvahenditega kokkupuutuv töötaja, samuti toidu käitlemisruume puhastav töötaja peab nakkushaiguste tuvastamiseks ning nende leviku tõkestamiseks omama tervisetõendit (*alus: Toiduseadus § 28 lõige 1*). Järelevalveametnikul on õigus kontrollida kehtiva tervisetõendi olemasolu igas käitlemise etapis sh nt turgudel jne;
- Toiduga kokkupuutuv pind peab olema puhas ja hästi puhastatavast materjalist (*alus: II lisa III ptk p 2b*);
- Toidu käitlemisel kasutatavad vahendid/seadmed peavad olema puhtad, neid peab olema lihtne puhastada ja vajadusel desinfitseerida ja need ei tohi olla toidu saastumise allikaks (*alus: II lisa III ptk p 2c*). Toidu käitlemisel kasutatavate vahendite (nt kulbid, lõikelauad, säilitusanumad, kausid jt) sobivust toiduga kokkupuuteks tõendab märgistus ja/või vastavusdeklaratsioon (*alus: 1935/2004/EÜ art 15 ja 16*). Lisainfot toiduga kokkupuutumiseks ettenähtud materjalide ja esemete kohta leiab Veterinaar- ja Toiduameti koduleheküljelt: Toidukontroll – Toiduga kokkupuutuvad materjalid ja esemed;
- Toidu käitlemisel peab olema piisav joogiveega varustatus (*alus: II lisa III ptk p 2e*). Piisav hulk tähendab seda, et vett on piisavalt ohutu toidu käitlemise tagamiseks – inventari pesuks, seadmete pesuks, toidu pesuks, käte pesuks, toidu valmistamiseks jne.;
- Enne käitlemise alustamist tuleb joogivett analüüsida tavakontrolli näitajatele Sotsiaalministri 31.07.2001.a. määruse nr 82 „Joogivee kvaliteedi- ja kontrollinõuded ning analüüsimeetodid“ (edaspidi SM määrus nr 82) § 8 lõike 3 kohaselt;

Tavakontrolli käigus tuleb uurida joogivees järgmisi näitajaid (allikas SM määrus nr 82):

| Näitaja   | Uurimise nõuded  |
|---|--|
| Alumiinium  | Näitajat tuleb uurida, kui alumiiniumi või tema ühendeid kasutatakse flokulandina. Muudel juhtudel uuritakse süvakontrolli käigus. |
| Ammoonium   |  |
| Värvus  |  |
| Elektrijuhtivus                                   |  |
| <i>Clostridium perfringens</i> sealhulgas spoorid | Näitajat tuleb uurida, kui joogivesi või osa sellest saadakse pinnaveest.  |

|                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| <i>Escherichia coli</i>              |  |
| Vesinikioonide kontsentratsioon pH   |  |
| Raud                                 | Näitajat tuleb uurida, kui rauda või tema ühendeid kasutatakse flokulandina. Muudel juhtudel uuritakse süvakontrolli käigus. |
| Nitrit                               | Näitajat tuleb uurida, kui desinfitseerimisel kasutatakse kloramiini. Muudel juhtudel uuritakse süvakontrolli käigus.        |
| Lõhn                                 |  |
| <i>Pseudomonas aeruginosa</i>        | Näitajat tuleb uurida anumatesse villitud joogiveest.  |
| Maitse                               |  |
| Kolooniate arv 22 °C ja 37 °C juures | Näitajat tuleb uurida anumatesse villitud joogiveest.  |
| Coli-laadsed bakterid                |  |
| Hägusus                              |  |
| Jääkkloor                            | Näitajat tuleb uurida joogivee kloreerimisel.  |
| Jääkosoon                            | Näitajat tuleb uurida joogivee osoneerimisel.  |

- o Edaspidi (perioodiliselt) tuleb minimaalselt joogiveest analüüsida vähemalt mikrobioloogilisi näitajaid, mille olemasolu vees võib viidata saastumisele (mikrobioloogilised kvaliteedinäitajad joogivees).

Mikrobioloogilised kvaliteedinäitajad joogivees, mida tuleb perioodiliselt uurida (allikas: SM määrus nr 82):

| Näitaja                                     | Ühik*      | Piirsaldus | Analüüsimeetod  |
|---|------------|------------|-----------------|
| <i>Escherichia coli</i>                     | PMÜ/100 ml | 0          | ISO 9308-1      |
| <b>Enterokokid</b>                          | PMÜ/100 ml | 0          | ISO 7899-2      |
| <i>Clostridium perfringens</i> <sup>1</sup> | PMÜ/100 ml | 0          | EN 26461-2:1993 |
| <i>Pseudomonas aeruginosa</i> <sup>2</sup>  | PMÜ/250 ml | 0          | prEN ISO 12780  |
| Kolooniate arv 22°C juures <sup>2</sup>     | PMÜ/ml     | 100        | EN ISO 6222     |
| Kolooniate arv 37°C juures <sup>2</sup>     | PMÜ/ml     | 20         | EN ISO 6222     |

<sup>1</sup> – juhul, kui joogivesi või selle osa saadakse pinnaveest

<sup>2</sup> - tuleb uurida anumatesse villitud joogiveest

\* PMÜ – pesi moodustavad ühikud

- o Minimaalne joogivee analüüsimine igast proovivõtukohest peab olema vastavuses kasutatava vee hulga:
  - kuni 100 m<sup>3</sup>/ööpäevas: **minimaalselt 1 kord aastas**
  - 101 kuni 1000 m<sup>3</sup>/ööpäevas: **minimaalselt 4 korda aastas**
  - üle 1000 m<sup>3</sup>/ööpäevas: **minimaalselt 4 korda aastas + 3 iga 1000m<sup>3</sup> kohta aastas**

(allikas: SM määrus nr 82).

- Ohtlikke vahendeid, mittesöödavaid aineid ja jäätmeid tuleb hoida toidust eraldi ja kõrvaldada need regulaarselt. Toidujäätmed kogutakse ja eemaldatakse võimalikult kiiresti toidukäitlemisruumist (*alus: II lisa III ptk p 2f*)

*Selgituseks: Eraelamus toidu käitlemisel tekkivaid loomseid kõrvalsaadusi ja endist loomset toitu käideldakse vastavalt Euroopa Komisjoni määruse 142/2011, millega rakendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EÜ) nr 1069/2009, milles sätestatakse muuks otstarbeks kui inimtoiduks ettenähtud loomsete kõrvalsaaduste ja nendest saadud toodete tervise-eeskirjad, ja nõukogu direktiivi 97/78/EÜ seoses teatavate selle direktiivi alusel piiril toimuvast veterinaarkontrollist vabastatud proovide ja näidistega ning Euroopa Parlamendi ja Nõukogu määruse 1069/2009, milles sätestatakse muuks otstarbeks kui inimtoiduks ettenähtud loomsete kõrvalsaaduste ja nendest saadud toodete tervise-eeskirjad ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EÜ) nr 1774/2002 (loomsete kõrvalsaaduste määrus) nõuetele.*

*Taolise materjali käitlemisel eraelamus võib lähtuda juhendist "Juhend loomsete kõrvalsaaduste käitlemiseks jaekaubandusettevõttes", mis on leitav Veterinaar- ja Toiduameti koduleheküljel: Toidukontroll – Üldine info – Info- ja juhendmaterjalid – Käitlemine.*

**NB!** *Igasugused toidujäätmed, mis on pärit toitlustamisest ja/või toitlustamise eesmärgil toidu valmistamiseks sissevõetud nt liha, kala, muna, jm ei kuulu määruse 1069/2009 reguleerimisalasse, välja arvatud juhul, kui need on:*

- *ette nähtud loomade söötmiseks;*
- *ette nähtud töötlemiseks rõhu all steriliseerimisega või komposteerimiseks.*

- *Toidukäitlejal ei ole lubatud toidu valmistamisel kasutada ega vastu võtta sellist toidutooret ega koostisaineid, mille kohta on teada või on alust arvata, et need on saastunud parasiitidega, patogeensete mikroobidega vms ainetega, mis võivad osutada nimetatud toitu tarbivale inimesele ohtlikuks (*alus: II lisa IX ptk p 1*);*
- *Toidukäitleja peab tagama, et on välditud kahjurite ja koduloomade sissepääs toidukäitlemise ruumidesse toidu käitlemise ajal (sh ladustamine) (*alus: II lisa IX ptk p 4*);*
- *Toidu ümbrise ja pakendi materjal ei tohi olla toidu saastumise allikaks; nimetatud materjale tuleb hoida tingimustes, kus need on kaitstud saastumise eest; korduvkasutusega pakkematerjalid (nt klaaspurgid, pudelid) peavad olema puhtad ja vajadusel desinfitseeritud (*alus: II lisa X ptk*). Vahetu pakendi (sh ümbrise) sobivust toidu pakendamiseks tõendab märgistus ja/või vastavusdeklaratsioon (*alus: 1935/2004/EÜ art 15 ja 16*). Lisainfot leiab Veterinaar- ja Toiduameti koduleheküljelt aadressil: Toidukontroll – Toiduga kokkupuutuvad materjalid;*

- Kuumtöödeldud toodete valmistamisel peab olema välditud toote saastumine protsessi ajal. Kuumtöötlusprotsessi korral peab toote temperatuur tõusma selle igas osas ettenähtud ajaks ettenähtud temperatuurini (*alus: II lisa XI ptk*).
- Märgistuse-, koostis- ja kvaliteedinõuded:
  - Toidu märgistamine peab vastama Vabariigi Valitsuse 19. detsembri 2003.a. määruse nr 324 „Toidu märgistusele esitatavad nõuded ja märgistamise ning muul viisil teabe edastamise kord“ nõuetele
  - Koostis- ja kvaliteedinõuded ning märgistamise erinõuded kehtivad nt järgnevate toodete valmistamisel ja turule viimisel:
    - Vabariigi Valitsuse 19. veebruari 2004.a. määrus nr 41 „Mee koostis ja kvaliteedinõuded ning mee märgistamise erinõuded“
    - Vabariigi Valitsuse 28.03.2000.a. määrus nr 106 „Külmutatud toidu käitlemise ja märgistamise erinõuded“
    - Nõukogu määrus (EÜ) nr 1234/2007, 22. oktoober 2007.a., millega kehtestatakse põllumajandusturgude ühine korraldus ning mis käsitleb teatavate põllumajandustoodete erisätteid (ühise turukorralduse ühtne määrus);
    - Vabariigi Valitsuse 19. detsembri 2000.a. määrus nr 451 „Kakao- ja šokolaaditoodete koostis- ja kvaliteedinõuded ning märgistamise erinõuded“
    - Vabariigi Valitsuse 3. detsembri 2002.a. määrus nr 369 „Suhkrutoodete koostis- ja kvaliteedinõuded, märgistamise erinõuded ning analüüsimise meetodid“
    - Vabariigi Valitsuse 26. märtsi 2002.a. määrus nr 114 „Kaseiini ja kaseinaatide koostis- ja kvaliteedinõuded, märgistamise erinõuded ning proovide võtmise ja analüüsimise meetodid“
    - Vabariigi Valitsuse 11. juuli 2000.a. määrus nr 228 „Kohviekstrakti ja siguriekstrakti koostis- ja kvaliteedinõuded ning märgistamise erinõuded“
    - Vabariigi Valitsuse 30. aprilli 2004.a. määrus nr 170 „Džemmi, želee, marmelaadi ja magustatud kastanipüree koostis- ja kvaliteedinõuded ning märgistamise erinõuded“
    - Vabariigi Valitsuse 30. aprilli 2004.a. määrus nr 165 „Toidulisandi koostis- ja kvaliteedinõuded ning märgistamise ja muul viisil teabe edastamise erinõuded“
    - Vabariigi Valitsuse 27. veebruari 2004.a. määrus nr 55 „Mahlatoodete koostis- ja kvaliteedinõuded ning märgistamise erinõuded“
    - Vabariigi Valitsuse 29. detsembri 1999.a. määrus nr 436 „Eritoitude koostis- ja kvaliteedinõuete ning eritoitude valmistamiseks kasutatavate ainete ja eritoitude käitlemise suhtes esitatavate nõuete ning eritoitude märgistamise ja muul viisil teabe edastamise erinõuete ja korra kinnitamine“



- Vabariigi Valitsuse 10. juuni 2003.a. määrus nr 172 „Kondenspiimade ja piimapulbrite koostis- ja kvaliteedinõuded ning märgistamise erinõuded, kondenspiimadest ja piimapulbriest proovide võtmise ja proovide analüüsimise meetodid“
- jne.

#### 4. Loetelu enamkasutatud õigusaktidest

- Toiduseadus;
- Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus nr 178/2002, 28. jaanuar 2002.a., millega sätestatakse toidulaste õigusnormide üldised põhimõtted ja nõuded, asutatakse Euroopa Toiduohutusamet ja kehtestatakse toidu ohutusega seotud menetlused (*lühend: 178/2002*);
- Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus nr 852/2004, 29. aprill 2004.a., toiduainete hügieeni kohta (*lühend: 852/2004*);
- Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus nr 853/2004, 29. aprill 2004.a., millega sätestatakse loomse toidu hügieeni erireeglid (*lühend: 853/2004*);
- Euroopa parlamendi ja nõukogu määrus nr 1935/2004, 27. oktoober 2004.a., toiduga kokkupuutumiseks ettenähtud materjalide ja esemete kohta, millega tunnistatakse kehtetuks direktiivid 80/590/EMÜ ja 89/109/EMÜ (*lühend: 1935/2004/EÜ*);
- Euroopa Komisjoni määrus 142/2011, millega rakendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust nr 1069/2009, milles sätestatakse muuks otstarbeks kui inimtoiduks ettenähtud loomsete kõrvalsaaduste ja nendest saadud toodete tervise-eeskirjad, ja nõukogu direktiivi 97/78/EÜ seoses teatavate selle direktiivi alusel piiril toimuvast veterinaarkontrollist vabastatud proovide ja näidistega;
- Euroopa Parlamendi ja Nõukogu määrus 1069/2009, milles sätestatakse muuks otstarbeks kui inimtoiduks ettenähtud loomsete kõrvalsaaduste ja nendest saadud toodete tervise-eeskirjad ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EÜ) nr 1774/2002 (loomsete kõrvalsaaduste määrus);
- Vabariigi Valitsuse 19. detsembri 2003.a. määrus nr 324 „Toidu märgistusele esitatavad nõuded ja märgistamise ning muul viisil teabe edastamise kord“
- Põllumajandusministri 15. juuni 2006.a. määrus nr 75 „Jaekaubandusettevõttes loomse toidu töötlemise ja selle turustamise hügieeninõuded“ (*lühend: PÕM määrus nr 75*);
- Põllumajandusministri 5. augusti 2002.a. määrus nr 66 „Toidu säilitamisnõuded“ (*lühend: PÕM määrus nr 66*);
- Vabariigi Valitsuse 30. detsembri 1999.a. määrus nr 445 „Kestvuskatsete tegemise kord“
- Põllumajandusministri 15. juuni 2006.a. määrus nr 72 „Väikeses koguses esmatoodete turustamise hügieeninõuded“ (*lühend: PÕM määrus nr 72*);

- Põllumajandusministri 15. juuni 2006.a. määrus nr 74 „Kütitud uluki rümba ja rümba raietükkide väikeses koguses käitlemise hügieeninõuded“ (*lühend: PÕM määrus nr 74*);
- Põllumajandusministri 15. juuni 2006.a. määrus nr 71 „Toorpiima käitlemise hügieeninõuded“ (*lühend: PÕM määrus nr 71*);
- Põllumajandusministri 23. detsembri 2005.a. määrus nr 127 „Farmis tapetud kodulindude ja jäneseliste liha väikeses koguses käitlemise hügieeninõuded“ (*lühend: PÕM määrus nr 127*);
- Sotsiaalministri 31. juuli 2001.a. määruse nr 82 „Joogivee kvaliteedi- ja kontrollinõuded ning analüüsimetodid“ (*lühend: SM määrus nr 82*);
- jne.

## 5. Toidujärelevalve tasu

- Järelevalvetasu kehtestatakse tunnustamisele kuuluva või tunnustatud ettevõtte või ettevõtte, millest on teavitatud, toidu käitlemise ja imporditava toidu nõuetekohasuse hindamisega ning toiduga kokkupuutumiseks ettenähtud materjalide ja esemetega seotud järelevalvetoimingute eest (*Alus: Toiduseaduse § 49<sup>1</sup>*).
- Tasustamise süsteem arvestab järelevalvetoimingutega seotud reaalseid kulusid ning võimaldab erinevat tüüpi ettevõtete puhul paindlikumalt toimida.
- Järelevalvetasu ei maksta esmatootmisega seotud järelevalvetoimingu ning riigi- või kohaliku omavalitsuse üksuse eelarvest rahastatava haridusasutuse, sotsiaalasutuse või tervishoiuteenuse osutaja asutusesisese toitlustamisega seotud järelevalvetoimingu tegemise eest.
- Järelevalvetasu võetakse tehtavate järelevalvetoimingute eest tunnitasu. Kohustatud isik maksab tunnitasu toidujärelevalve toimingu tegemisele kulunud aja eest, kuid mitte rohkem kui kaheksa tunni eest järelevalvetoimingu kohta. Järelevalveametniku kulutatud aeg arvestatakse tunni täpsusega ja iga alustatud tund loetakse järgmiseks täistunniks.
- Toidujärelevalve toimingu tegemise eest võetava tunnitasu määra igaks aastaks kehtestab põllumajandusminister ning määr avaldatakse ka VTA koduleheküljel: *Toidukontroll – Üldine info – Toidu järelevalve tasu*.
- Toiduseaduse § 49<sup>4</sup> kohaselt toimub järelevalvetasu maksmine järgnevalt:
  1. Veterinaar- ja Toiduamet teeb eelmise kalendrikuu jooksul tehtud toidujärelevalve toimingute eest järelevalvetasu sissenõudmise otsuse vähemalt iga kalendrikuu viiendaks kuupäevaks.
  2. Järelevalvetasu sissenõudmise otsuse ärakiri väljastatakse kohustatud isikule allkirja vastu või saadetakse posti teel viie tööpäeva jooksul arvates otsuse tegemisest.

3. Kohustatud isik kannab järelevalvetasu üle otsuses näidatud pangakontole kümne kalendripäeva jooksul arvates järelevalvetasu sissenõudmise otsuse saamisest.

*Selgituseks: Toidujärelevalve tasu maksmise kohustus on seotud realselt läbiviidud järelevalvetoimingutega käitlemiskohas. Tasu sisse ei arvestata järelevalvetoimingute tegemise paika kohalesõiduks kulutatud aega.*

## **6. Ametlikud kontrollid**

- Ametliku kontrolli käigus hinnatakse käitlemisnõuete vastavust kehtivatele nõuetele sh kontrollitakse enesekontrolli toimivust jne.
- Vajadusel võib järelevalveametnik igal ajahetkel peale käitlejapoolset teavitamist nõuda käitlejalt enesekontrolliplaani ja muid asjakohaseid dokumente, hindamaks nende vastavust kehtivatele nõuetele või vajadusel minna ka käitlemispaika kohale.
- Järelevalveametnikul on õigus võtta proove keemilistele ja mikrobioloogilistele näitajatele toorainest, valmistoodangust, toiduga kokkupuutuvatelt materjalidelt ja esemetelt, seadmetelt või tööpindadelt.
- Järelevalveametnikul on õigus võtta vastavalt kehtestatud korrale isiku kulul vajalikus koguses proove laboratorsete analüüside tegemiseks (*alus: Toiduseadus § 49 lõige 1*).
- Kui laboratorsete analüüside tulemuste põhjal ei vasta toit või muu analüüsi nõuetele, kannab Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse nr 882/2004 artikli 28 kohaselt lisauuringutega seotud kulud isik, kelle proov ei vasta nõuetele.