

# Juhend eraelamus toidu käitlemiseks

Viimati uuendatud 25.05.2020

## Sissejuhatus

Eraelamus toidu käitlemise valdkonnas äritegevuse alustamine on tõsine väljakutse ning suuremale hulgale inimestele toidu valmistamisega alustamine ei tähenda sama, mida toidu valmistamine pereliikmetele. Sellise tegevusega alustamisel sisenete ärimaailma, kus tuleb järgida ning rakendada õigusaktides esitatud nõudeid ja oma tegevuse eest vastutada. Seetõttu on enne oluline läbi mõelda kõik toidu käitlemise ja ohutuse seisukohast olulised nüansid (nt õigusaktidest tulenevad nõuded, valmistatavad tooted, ruumide planeering, töötajate vajadus, turustamiskohad, reklaam jne).

Käesolev juhend annab ülevaate toidu ja selle käitlemise valdkonna nõuetest ning juhised eraelamus toidu käitlemisega alustamiseks.

## Juhendis kasutatavad mõisted ja eritingimused

**Mis on eraelamu toidu käitlemise mõistes?** See on elukohana ja/või oma tarbeks kasutatav ehitis või ruum, mida kasutatakse lisaks **regulaarselt** ka toidu valmistamise kohana ja seal valmistatud toitu soovitakse turustada.

Selliseks ehitiseks ja ruumiks võib olla *eramaja ja selle juurde kuuluv köök, kelder, saun, garaaž, suve- ja väliköök, samuti toidu käitlemiseks kasutatavad vahendid või seadmed nagu suitsuahi, väligrill jms, aga ka korter, suvila, paarismaja ja ridaelamu*. On oluline, et neid ehitisi või ruume ei ole spetsiaalselt turustamiseks mõeldud toidu käitlemiseks kohaldatud.

Kui ümberkorraldusi on tehtud vaid hügieeni tagamiseks ja mõningase eristatuse loomiseks oma pere tegemistest ning kasutusele on võetud mõned täiendavad seadmed ja sisseseade (külmikud, riulid, kapid, tööpinnad jne), ei ole tegemist spetsiaalse kohaldamisega.

Ehitisi ja ruume, mis on turustatava toidu käitlemiseks spetsiaalselt kohaldatud, **ei loeta toidu valmistamise kohtadeks eraelamu mõistes** ning sel juhul tuleb juhendada toidutöötlemise ettevõttele kehtestatud nõuetest.

Spetsiaalselt kohaldatuks loetakse eraelamu juurde kuuluv ehitis või ruum näiteks kui:

- piimafarmi juurde on piimatoodete valmistamiseks kohaldatud spetsiaalne ehitis või ruum ;
- elumaja territooriumile või kõrvale on ehitatud spetsiaalne ehitis toidu käitlemiseks (nt lihakäitlemisüksus, pagaritöökoda, veski vms.);
- elumaja või kõrvalhoone/korteri/suvila/ridaelamu osa või ruum on spetsiaalselt kohaldatud vaid toidukäitlemise üksuseks nt garaažist/ keldrist/ vm ruumist on tehtud pagaritöökoda vms koos spetsiaalse sisseseadega.

**Eraelamus toidu käitlemiseks** loetakse **toidu valmistamist, sh töötlemist** ja valmistatud/töödeldud toidu pakendamist, ladustamist, transportimist.

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

**Toidu käitleja** on isik, kes tegeleb toidu käitlemisega - füüsiline isik, füüsilisest isikust ettevõtja või äriühing (OÜ, AS vm).

**Kui toitu kodus üksnes ladustatakse ja/või ümber pakendatakse, siis ei ole see käsitlev eraelamus toidu käitlemisena, sest toidu valmistamist ei toimu.**

Kui soovitakse üksnes toitu ladustada, siis selline tegevus kuulub teavitamisele (eritemperatuuri mittevajav toit) või tegevusloa kohustuse alla (eritemperatuuri vajav toit) kui **hulgimüügiettevõtte**. Näit eks kui soovitakse ladustada suitsuvorsti ja seda edasi turustada. Lisainfot sellist tüüpi ettevõtte rajamise kohta vt [Hulgimüük](#)  
Üksnes toidu ümberpakendamine kuulub tegevusloa kohustuse alla. Näiteks kui ostetakse suurem kogus pähkleid või teed ja pakendatakse see väiksematesse müügipakenditesse.

**Turuleviimine** 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 toidu) üleandmine tarbijale otse eraelamust, sh kohapeal toitlustamine;
- ✓ toidu (mitteloomse ja ka loomse toidu) üleandmine toidu käitlejalt otse tarbijale näiteks 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 üleandmine teisele käitlejale nt kauplusele, toitlustusettevõtjale, hulgikaubandusettevõttele, vahendajale;
- ✓ loomse toidu üleandmine samale käitlejale kuuluvasse jaemüügiettevõttesse (Eestis asuv jaemüügiettevõtte, toitlustusettevõtte, nt teavitamisele kuuluv ajutine müügipunkt).

**NB!** Kui eraelamus valmistatud loomset päritolu toitu soovitakse turustada teisele käitlejale (st kauplusele, kohvikule, toitlustusettevõttele vms) tuleb käitlejal selleks taotleda tegevusluba vastavalt Toiduseaduse §8 (1) p. 5.

**Regulaarne tegevus on** tegevus, mis viitab teatavale jätkuvusele ning organiseerituse tasemele. Tegevus on regulaarne ka siis, kui see toimub sesoonselt. Näiteks puumahla kogumine kevadeti, mustikamoosi valmistamine mustika kasvuperioodil, kala suitsutamine kala püügiperioodil jne.

### **Teavitamine ega tegevusluba ei ole vajalik (välja arvatud kodus alkoholi valmistamisel ja selle müügil)**

kui eraisik käitleb, valmistab ja pakub toitu juhuslikult väikeses koguses (nt kiriku-, kooli- või külalaaatadel või muudel sarnastel üritustel, kus mõnikord müüakse/valmistatakse toitu). Sellist isikut ei peeta „ettevõtjaks“ ning seega ei kohaldata tema suhtes ka hügieeni käsitlevate Euroopa Liidu (*edaspidi EL*) õigusaktide nõudeid.

**Kodukohvikute päev** kuulub külalaaatade tüüpi ürituste alla. See on üldjuhul eraisikute poolt korraldatud heategevuslik üritus, mille eesmärk on aidata ühte kogukonda kuuluvatel inimestel kokku saada, eesmärgiks pole alati tulu saamine. Kodukohvikute alla kuulub kodus või koduaias juhuslik ja ühekordne toidu valmistamine eraisikute poolt, kellele selline toidu valmistamine ei ole tavapärane.

Juhul kui teavitatud/tegevuslooga eraelamus toidu käitleja pakub toitu eelpool kirjeldatud üritusel tuleb [esitada teatisteisaldatava ja/või ajutise toitlustus- ja/või jaemüügiettevõtte kohta](#).

**Esmatootmine** ehk esmatoodete tootmine hõlmab:

- ✓ juurviljade, köögiviljade, puuviljade jm põllumajandussaaduste kasvatamist;
- ✓ põllumajandusloomade kasvatust, jahindust;
- ✓ saagikoristust, lüpsmist, puumahla kogumist, kalapüüki jne.

**Tarbija** on füüsiline isik, kellele eraelamus valmistatud toitu turustatakse/pakutakse.

## **Teatamiskohustus ja loakohustus enne tegevuse alustamist**

**Teatamiskohustus.** Eraelamus toidu käitlemisega alustamisel tuleb esitada Veterinaar- ja Toiduametile (*edaspidi VTA*) enne tegevusega alustamist majandustegevusteade.

Selleks, et eraelamus valmistatud toitu tarbijale müüa saaks, tuleb **luua toidu käitlemiseks vajalikud tingimused, koostada nõuetekohane enesekontrolliplaan koos nõuetekohase dokumentatsiooniga, määrata toidule säilivusaeg, omada teadmisi toiduohutusest ja toidu käitlemisest jne.** Kui tingimused toidu käitlemiseks on loodud/täidetud, tuleb esitada VTAlle teatis eraelamus toidu käitlemise kohta. Peale teatise esitamist on võimalik eraelamus valmistatud toitu tarbijale müüma hakata.

### **Pärast teate esitamist on lubatud:**

- ✓ eraelamus toidu käitlemine;
- ✓ eraelamus valmistatud toidu müük:
  - otse tarbijale, sh ka tegevuskohas toitlustamine;
  - mitteloomse ja kombineeritud (nt sushi kalaga, lihapirukad vms) toidu müük teisele käitlejale, st teisele kauplusele, toitlustusettevõttele vms.
  - loomse toidu müük **samale käitlejale** kuuluva jaemüügiettevõtte kaudu.

**NB! Loomse toidu müük teavitatud eraelamust teisele käitlejale pole lubatud.**

### **Millal on tegemist samale käitlejale kuuluva jaemüügiettevõttega?**

Näiteks: Kui FIE Tiina Mets on teavitatud kui eraelamus loomse toidu käitleja ning talle kuulub ka jaemüügiettevõtte, mis omab tegevusluba kui käitleja FIE Tiina Mets, siis on tegemist samale käitlejale kuuluva jaemüügiüksusega.

- Kui FIE Tiina Mets on teavitanud endast kui eraelamus loomse toidu käitlejast ning samas Tiina Mets kuulub ka OÜ Kapsas omanike hulka, siis antud juhul on tegemist kahe eraldiseisva juriidilise isikuga. FIE Tiina Mets on üks käitleja ja OÜ Kapsas on teine käitleja. Järelikult FIE Tiina Mets ei oma õigust loomset toitu turustada OÜ-le Kapsas, sest juriidilises mõistes ei ole tegemist ühe ja sama isikuga.
- Olukord, kus eraelamus loomse toidu käitleja, näiteks FIE Tiina Mets **volitab** oma tooteid **müüma teise juriidilise isiku, näiteks** OÜ Kapsas, mis omab tegevusluba toidu jaemüügiks, **ei ole õiguspärane**.

### **Täiendavad tingimused eraelamus valmistatud toidu müügiks:**

- ✓ Kui eraelamus valmistatud toitu soovitakse müüa avalikul üritusel - näiteks laadal või turul, siis sel juhul tuleb käitlejal sellisest tegevusest enne tegevuse alustamist **eraldi teada anda**, esitades [teatise teisaldatava ja/või ajutise toitlustus- ja/või jaemüügiettevõtte](#) kohta.
- ✓ Kui käitleja on oma eraelamus valmistatud toidu müümiseks loonud eraldiseisva jaemüügiettevõtte, on tegemist eraldiseisva tegevusega ehk eraldi ettevõttega ning selleks tuleb esitada eraldi teavitus (eritemperatuuri mittevajav toit) või tegevusloa taotlus (eritemperatuuri vajav toit) [toidu jaemüügi](#) kohta.

### **Majandustegevusteate esitamise viisid:**

- ✓ kiireim viis on esitada see läbi [Maaeluministeriumi kliendiportaali](#);
- ✓ täita avaldus VTA kodulehelt leitaval vormil ja saata see asukohajärgse maakonna veterinaar keskusele kas e-postiga digiallkirjastatuna, tavapostiga või viia ise kohale. Täpsemat infot teatise esitamise kohta leiad VTA kodulehelt rubriigis Toit: [Tegevusloa ja teavitamine](#).

**Loakohustus.** Eraelamus toidu käitleja, kes soovib turustada loomset toitu (nt lihatooted, kalatooted, piimatooted, munatooted) teisele käitlejale, näiteks kauplusele, kohvikule või toitlustusettevõttele, peab taotlema VTAlt tegevusloa vastavalt Toiduseaduse §8 (1) p. 5.

NB! Kui soovitakse eraelamus tegeleda ka **mahetoidu käitlemisega**, siis lisaks Toiduseaduse alusel teavitamisele tuleb selliseks tegevuseks saada tunnustus ka Mahepõllumajanduse seaduse alusel. Täpsem info mahepõllumajandusliku käitlemise kohta on leitav VTA kodulehelt: [www.vet.agri.ee](http://www.vet.agri.ee) → [Mahetoit](#).

**Tegevusloa taotlemine.** Tegevusloa saamiseks tuleb VTAlle esitada Toiduseaduse §9 esitatud dokumendid. Täiendavat infot tegevusloa taotlemise kohta on võimalik leida VTA [kodulehel](#).

**Riigilõivu** majandustegevusteate esitamisel ega tegevusloa taotlemisel tasuma ei pea! Kui järelevalveametnik **tuleb peale teavitust** või **plaanilise kontrolli käigus ettevõttesse kohale** toidu käitlemist kontrollima, siis tuleb käitlejal maksta toidujärelevalve tasu. Järelevalve tasu tuleb maksta tunnitasu põhiselt, mis arvestatakse toidujärelevalve toimingute tegemisele kulunud aja eest, vt [järelevalvetasud ja riigilõivud](#).

## Toidu käitlemisele sh ruumidele, sisseseadele esitatavad nõuded

Toidu käitlemisega tegelev ettevõtja peab täitma erinevates õigusaktides sätestatud nõudeid, mida võib kokkuvõtvalt nimetada toiduohutuse nõueteks. Sõltumata sellest, kas toit on toodetud suures või väikeses ettevõttes peab, see olema tarbija jaoks ohutu ja nõuetekohane.

Üldised põhimõtted ja kohustused on sätestatud [EL toiduseaduses 178/2002](#) ja Eesti [toiduseaduses](#).

**Ohutus** - toidu käitleja tagab, et toit vastab kõikidele toidu ohutust reguleerivatele nõuetele.

**Ausus** - toidu käitleja ei tohi toidu kohta anda valeinformatsiooni näiteks märgistusel, toote reklaamimisel vms.

**Vastutus** - toidu ohutuse eest vastutab toidu käitleja.

**Jälgitavus** - toidu käitleja peab suutma kiiresti välja selgitada iga toidu või aine tarnija ja saaja. Kogu käitlemisel kasutatava, toodetava ja müüdava kauba kohta peab toidu käitleja arvestust, sh näitab ära, kellelt mingi tooraine pärineb ja kuhu/kellele/kus toitu turustati. Jälgitavuse tagamiseks peab käitlejal olema esitada kauba saamise dokumendid (näiteks ostutšekk, saateleht), mis on kaubaga üheselt kokkuviidav.

**Toidu turult eemaldamine ja tagasikutsumine** - kui käitlejale selgub, et tema poolt valmistatud ja turule viidud toit on ohtlik inimese tervisele, peab ta kasutusele võtma kõik meetmed selleks, et see turult viivitamatult tagasi kutsuda ja sellest tarbijaid informeerida. Sellest peab käitleja koheselt teavitama asukohajärgse maakonna veterinaarikeskust.

**Koostöö** - toidu käitleja peab tegema järelevalveasutusega igakülgset koostööd.

### Toiduhügieeni üldnõuded

EL määruses [852/2004](#) sätestatakse toiduhügieeni üldeeskirjad toidukäitlemisettevõtetele. Sellest õigusaktist leiab nõuded:

- ✓ toidukäitlemisruumidele;
- ✓ seadmetele;
- ✓ toidujäätmete käitlemisele;
- ✓ isiklikule hügieenile;
- ✓ toiduainetele;
- ✓ koolitusele;
- ✓ toidu veole;
- ✓ jälgitavusele;
- ✓ kasutatavale veel;
- ✓ dokumentatsioonile;

- pakendamisele jne.

Eraelamus toidu käitlemisel (nii teavitamise kui tegevusloa korral) tuleb juhinduda EL määruse [852/2004](#), üldosas ning II lisa peatükkides III-XII esitatud nõuetest.

Tegevusloaga loomset päritolu toidu (nt liha- ja lihatooted, kala- ja kalatooted, toorpiim ja piimatooted jne) käitlemisel tuleb täiendavalt juhinduda ka EL määruses [853/2004](#) sätestatud toiduhügieeni erireeglitest (vt nõuded toorainele, käitlemishügieenile, ID märk). Teavitatud eraelamus on määruses 853/2004 esitatud toiduhügieeni erireeglite täitmine toiduohustuse tagamise seisukohalt pigem soovituslik.

### **Oluline teada!**

- Toidu ohutus peab olema tagatud kogu toiduahela ulatuses alates tootmisest kuni kauba üleandmiseni tarbijale.
- Toiduohustuse tagamisel on oluline roll **enesekontrollisüsteemil**. Eraelamus toidu käitlemisel rakendatavaid abinõusid toidu ohutuse ja nõuetekohasuse tagamiseks tuleb kirjeldada **enesekontrolliplaanis**. See on plaan, kus on kirjas kõik toidu käitlemisega seonduvad tegevused, nendega kaasnevad ohud ja abinõud ohtude hindamiseks, kõrvaldamiseks ja ennetamiseks või viimiseks vastuvõetavale tasemele. [Enesekontrolliplaani koostamise juhend](#) on leitav VTA koduleheküljelt. Vajadusel võib abi saamiseks pöörduda [asukohajärgse Veterinaar- ja Toiduameti ametniku](#) poole.
- Toitu tuleb hoida kogu ahela jooksul temperatuuril, mis kõige paremini sobib tema omaduste säilitamiseks.
- Toidu valmistaja **määrab toidule säilitamisnõuded kestvuskatsete alusel** või juhindub [Põllumajandusministri määruses nr 66](#) või muude standardite alusel kehtestatud säilitamistemperatuuridest/säilimistähtaegadest. Kestvuskatsete planeerimiseks on koostatud selgitavad abimaterjalid: [Toidu säilimisaja määramine osa I](#) ja [Toidu säilimisaja määramine osa II](#).
- **Toiduga kokkupuutuv isik** peab hoidma kõrget hügieenitaset, muuhulgas kandma puhast tööriietust ja tagama kõrge tasemel isikliku puhtuse.
- Toidu käitlejal peab olema **tervisetõend**, mille on väljastanud perearst enne tööle asumist. Inimest, kes põeb sellist haigust (või on nakkuse kandjaks), mis võib levida toidu kaudu (nt kõhulahtisus, põletikud, lahtised haavad jne), ei tohi haiguse ajal lubada toitu käitlema.
- **Toidukäitlemise koht** peab olema puhas, vältimaks toidu saastumist.
- **Toiduga kokkupuutuv pind** peab olema puhas ja hästi puhastatavast materjalist.
- Toidu käitlemisel kasutatavad **vahendid/seadmed** peavad olema puhtad, lihtsalt puhastavad ja vajadusel desinfitseeritavad ning need ei tohi olla toidu saastumise allikaks.
- Toidu käitlemisel peab olema tagatud piisav **joogiveega varustus**. Juhend „[Toidu käitlemisel kasutatav vesi](#)“ annab ülevaate joogivee kontrollimeetmetest.

- Ohtlikke vahendeid, mittesöödavaid aineid ja jäätmeid tuleb hoida toidust eraldi ja kõrvaldada need regulaarselt.
- **Toidujäätmed** tuleb eemaldada toidukäitlemisruumist võimalikult kiiresti. Toidujäätmeid tuleb hoida kaitstuna loomade ja kahjurite eest ning suletavates jäätmeanumates, mis on heas korras ja puhastatavad.

Jäätmed tuleb kõrvaldada hügieeniliselt ja keskkonnasõbralikult. Jäätmete kogumine ja vedu tuleb korraldada vastavalt kohaliku omavalitsuse (edaspidi KOV) poolt sätestatud jäätmete kogumise ja vedamise korrale. Juhul, kui KOV on ette näinud biojäätmete eraldi kogumise, siis tuleb biojäätmed koguda eraldi. Eraelamus toidu valmistamisel tekkinud toidujäätmete komposteerimine oma tarbeks on lubatud. Vt. ka [Kompostimine kodumajapidamises](#). Igasuguste toidujäätmete söötmine põllumajandusloomadele on keelatud!

- Toidu käitlejal ei ole lubatud toidu valmistamisel kasutada ega vastu võtta sellist toitu ega koostisaineid, mille kohta on teada või on alust arvata, et need on **saastunud** parasiitidega, patogeensete mikroobidega vms ainetega, mis võivad osutada inimesele ohtlikuks.
- **Kahjurite ja koduloomade** sissepääs toidukäitlemise ruumidesse toidu käitlemise ajal peab olema välistatud.
- Kuumtöödeldud toodete valmistamisel peab olema välditud toote saastumine protsessi ajal. **Kuumtöötlusprotsessi** korral peab toote temperatuur tõusma selle igas osas etteantud ajaks ettenähtud temperatuurini.
- **Toidu ümbrise ja pakendi materjal** ei tohi olla toidu saastumise allikaks. Pakkematerjale tuleb hoida tingimustes, kus need on kaitstud saastumise eest. Korduvkasutusega pakkematerjalid (nt klaaspurgid, pudelid) peavad olema puhtad ja vajadusel desinfitseeritud. Pakkematerjalid, mis toiduga kokku puutuvad peavad olema sellisest materjalist, millel on lubatud toiduga kokku puutuda.


**Toiduga kokkupuutumiseks ettenähtud materjalid ja esemed** (edaspidi TKM) on kõik sellised materjalid ja esemed, mis on mõeldud toiduga kokkupuutumiseks.

TKM hulka kuuluvad nõud (plastist, keraamikast, klaasist jm) ja köögitarbed (nt riivid, kulbid, küpsetuspaber, kummikindad) sh elektrilised kodumasinad (nt mikserid, aurutajad, hakkmasinad); toidu valmistamisel kasutatavad seadmed ja vahendid (nt mahutid, torusteemid, mikserid, lõikelauad, kulbid, sõelad, kastid, vahetatavad voolikud); pakendid (nt purgid, pudelid, kaaned, karbid, kotid, pakendimaterjal kilena, lehena, pakkepaber) jm.

TKM-id ei tohi põhjustada toidu saastumist, halvendada selle omadusi ega ohustada inimese tervist. TKM-i nõuetele vastavust (sobivuse toiduga kokkupuuteks) tõendab märgistus ja osade materjalirühmade (nt plastid, keraamika, regenereeritud tsellulooskile) puhul vastavusdeklaratsioon. Et tagada TKM ohutu käitlemine tuleb järgida märgistusel ja/või vastavusdeklaratsioonil toodud materjalide ja esemete kasutustingimusi (piiranguid temperatuurile, toidu liikidele vm). Toidu käitlemisel tuleb tagada TKM-ide jälgitavus.

**Selgitused märgistusel nõutud informatsioonile:**

TKM puhul peab olema üheselt aru saadav, et see on lubatud toidu jaoks. Selleks on neli varianti:

- 1) tootelt on leitav sõnapaar „toiduga kokkupuutumiseks“
- 2) tootelt on leitav sümbol - 
- 3) toote märgistusel on sõnapaar, mis selgitab üheselt, et toode on mõeldud toidu jaoks näiteks „kohvimasin“, „veinipudel“, „supilusikas“
- 4) toote väliskuju järgi võib üheselt eeldada, et see on ette nähtud toidu jaoks näiteks „kahvel“, „pann“

- **Toiduainete veoks kasutatavad veokid** ja/või mahutid peavad olema puhtad ja heas seisukorras ning vajaduse korral projekteeritud ja ehitatud selliselt, et võimaldada piisavat puhastamist ja/või desinfitseerimist. [Toidu veole esitatavate nõuete kohta loe lähemalt VTA kodulehelt.](#)

## Toidu valmistamiseks kasutatav tooraine

Toidu valmistamisel kasutatav tooraine peab pärinema:

- Teavitatud või tegevusloaga ettevõttest. Infot teavitatud ja tegevusloaga ettevõtete kohta on võimalik leida VTA toidukäitlemisettevõtete [registrist](#)
- **Ulukiliha** võib pärineda ka teavitatuks loetud jahimehelt ning kodulindude ja jäneseliste liha käitlejalt ning seda võib kasutada eraelamus toitlustamisel pakutava toidu valmistamisel.
  - Juhul kui teavitatud kodulindude ja jäneseliste liha käitleja tegeleb muuhulgas ka teavitatud/tegevusloaga eraelamus toidu käitlemisega, siis on tal õigus omakasvatatud/tapetud kodulindude ja jäneseliste liha kasutada toorainena toitade valmistamiseks ning müüa seda toitu tarbijale läbi eraelamus toitlustamise kui ka mujal otse tarbijale.
- Piimatoodete valmistamiseks võib kasutada **toorpiima**, mis pärineb:
  - toidukäitleja enda piimafarmist - sellisest toorpiimast piimatoodete valmistamisel ei pea toorpiima nõuetekohasust laboratoorsete analüüsidega tõendama. Piimatoodete nõuetekohasust tuleb tõendada läbi kestvuskatsete.
  - toorpiima veterinaartõendit 8P omavast piimafarmist.
- **Kala** võib olla ka toidukäitleja enda püütud või ostetud otse kalurilt, kes on kala väikese koguse käitleja PÕM määruse nr 72 [Väikeses koguses esmatoodete turustamise hügieeninõuded](#) (*edaspidi määrus 72*) mõistes „kala väikese kogus – kala püük kuni 100kg päevas.“
- **Munad** võivad pärineda ka väikese koguse esmatootjalt st kuni 50 linnuga karjast (määruse 72 mõistes) või üle 50 linnuga karjast (v.a. kanakarjast) teavitatuks loetud esmatootjalt.
- **Mesi** võib pärineda ka väikese koguse esmatootjalt st kuni 15 taru või mesilasperega majapidamisest (määruse 72 mõistes).
- **Mitteloomsed esmatooted** nagu juurviljad, köögiviljad, marjad vm, mis on ostetud esmatootjalt.

## Toidu märgistamine ning toitumis- ja tervisealased väited

**Toidu märgistamise** eesmärk on anda tarbijale edasi olulist teavet teadliku valiku tegemiseks.

**Toidu märgistamise** nõuded on EL-s ühtsed. Reguleeritud ei ole mitte ainult müügi pakendis toidu märgistamine, vaid ka toidualase teabe esitamine üldiselt. **Toidualane teave on toitu puudutav teave**, mis tehakse tarbijale teatavaks müügi pakendi märgistusega, lisamaterjaliga (nt info- või reklaamlehel) või muude vahenditega (nt teave toote/tootja kodulehel, teave e-poes või kataloogis,



suuliselt antav teave toote esitlemisel jne). Eestis tarbijale müüdava või muul viisil üleantava toidu teave või märgistus esitatakse eesti keeles.

**Toidualase teabe** koostamisel ja märgistuse tegemisel tuleb arvestada, et:

- toidualane teave, sh toidu märgistus, toidu esitlemine ja reklaam ei eksitaks tarbijat toidu iseloomulike tunnuste, omaduste või toime osas. Näiteks pakendisse villitud mahla märgistusel või mujal teabes ei ole lubatud väide, et mahl on säilitusaineteta: kõik mahlad on säilitusaineteta, sest mahlale ei olegi lubatud säilitusaineid lisada.
- toidualases teabes, sh toidu märgistusel, esitlemisel ja reklaamis ei ole lubatud viited ravimisele, haiguse vältimisele või leevendamisele. Näiteks teave « toitu X saab kasutada krampide puhul, artriidi raviks, ussirohuna ja antiseptikuna » esitatuna toitu X tutvustaval veebilehel on tarbijat eksitav, vastuolus toidualase teabe esitamise põhinõudega ning ei ole lubatud.

**Kohustuslikud üksikasjad**, mis tuleb toidualases teabes (müügipakendi märgistusel) esitada:

- toidu nimetus;
- koostisosade loetelu (algab sõnaga „Koostisosad“);
- sealhulgas [allergiat või talumatust põhjustavad ained](#), mis esitatakse koostisosade loetelus muudest koostisosadest trükikirjas eristavana;
- teatavate koostisosade või koostisosade grupi kogus (nt seenepirukal seente kogus %-ga);
- toidu netokogus;
- minimaalse säilimisaja tähtpäev („Parim enne“/ “Parim enne ... lõppu“) või tarvitamise tähtpäev („Kõlblik kuni“);
- mis tahes eritingimused säilitamise ja/või kasutamise kohta;
- toidukäitleja (valmistaja või tootja või pakendaja või müüja) nimi või ärinimi ja aadress;
- päritoluriik või lähtekoht on kohustuslik teatud toitudel või juhul, kui selle puudumine võib tarbijat eksitada;
- tarvitamisjuhised, kui ilma selleta oleks toidu asjakohasel viisil tarvitamine keeruline;
- jookide puhul, mille etanoolisisaldus on üle 1,2 mahuprotsendi, tegelik etanoolisisaldus mahuprotsentides.

**Erandina ei ole erelamus valmistatud toidu korral nõutud [toitumisalase teabe](#) (st energiasisaldus koos toitainete kogustega) esitamist juhul kui toitu turustatakse ainult Eestis. See on kohustuslik aga siis, kui käitleja soovib oma toidu kohta midagi väita (nt suhkruvaba), vt all olevat peatükki **Toitumis- ja tervisealased väited****

**Vt ka** VTA kodulehelt rubriigist Toit: [Toidu märgistamine](#).

Teatud toidugruppidele kehtivad lisaks üldistele nõuetele ka toidugrupipõhised **erinõuded**. Nendeks on nt piimatooted, kala, mesi, puu- ja köögivilid, mahlatooted, kakao- ja šokolaaditooted, moos, toidulisandid jt. Lisateavet selliste toidugruppide erinõuetest toidualase teabe esitamisel (sh nõuded toidu nimetusele) leiab maaeluministeriumi veebilehelt [Toidumärgistus.ee](#) (vt teema Kakao- ja

šokolaaditooted, Kala ja mereannid jne) ning lingilt [Toidugrupid](#). **Gluteenivaba** toidu teabe esitamisest saab lugeda [siit](#).

Toitu võib tarbijale üle anda ka lahtiselt ehk müügipakendisse pakendamata kujul. [Müügipakendisse pakendamata toit](#) on tarbijale lahtiselt müüdav või üleantav toit (näiteks restoranis serveeritavad road, poe või kohviku letis ostja soovil pakitud salatid-vorstid, ostja enda kaalutud pähklid või kommid) ning tarbija juuresolekuta vahetult müügiks pakendatud toit (näiteks poe tagaruumis karpidesse pakitud võileivad, salatid, koogid jne). Ka lahtiselt müüdava toidu korral on tarbijal õigus saada toidualast teavet, sealhulgas allergeenide ja toidu koostisosade kohta. Millist teavet ja kuidas tarbijale esitada, sellest saab lugeda maaeluministeriumi veebilehelt lingilt [Müügi pakendisse pakendamata toit](#).

**Müügipakendisse pakendamata toidu müümisel teisele jaekaubandusettevõttele** (nt teisele kauplusele, kohvikule) tuleb tagada, et kogu vajalik toidualane teave antaks edasi vastuvõtvale toidukäitlejale selliselt, et viimane saaks anda tarbijale nõutavat toidualast teavet. Vajalik toidualane teave (nimetus, nimetusega kaasnevad üksikasjad, allergeenide loetelu, koostisosade loetelu, päritolu, „kõlblik kuni“ või „parim enne“ tähtpäev ja muu asjakohane) antakse edasi koos toiduga (nt veopakendil või toiduga kaasneval dokumendil, mis võib olla ka elektrooniline dokument) või enne toidu üleandmist.

**Kaugmüügi** korral (nt e-poes) või kaugsidevahendite kaudu toitlustamise võimaldamisel (nt lõunasöögi tellimine veebi vahendusel) esitatakse nõutav toidualane teave toitu kirjeldavas teabematerjalis või teabematerjalis esitatud muu sobiva vahendi abil. Toodet iseloomustavad üksikasjad peavad olema tarbijale kättesaadavad enne tellimuse andmist. Lisateavet selle kohta leiab dokumendist „[Küsimused, mis on seotud kaugmüügiga tarbijatele toidualase teabe esitamist käsitleva määruse nr 1169/2011 kontekstis](#)“.

## **Toitumis- ja tervisealased väited**

**Kui** eraelamus valmistatud toidu kohta **soovitakse** tarbijale öelda või toidu märgistusel esitada, et see toit on „suhkruvaba“, „väherasvane“, „vitamiinirikas“, „tervislik“ või muud sarnast, siis enne sellise sõnumi esitamist tuleb endale selgeks teha, et:

- sõnum „suhkruvaba“, „väherasvane“, „vitamiinirikas“ või toidu nimetus „proteiinijook“ jne on viide toidu toitainelisele koostisele ehk toitumisalane väide
  - sõnum „tervislik“, „tugevdab immuunsust“ jne on viide toidu ja tervise vahelisele seosele ehk tervis ealane väide
- toitumis- ja/või tervisealaste väidete esitamine on reguleeritud; toitumis- ja/või tervisealaseid väiteid võib esitada ainult kooskõlas nõuetega;
- tervisealast väidet ei ole lubatud kasutada alkohoolsel joogil (jook etanoolisisaldusega üle 1,2 mahuprotsendi) Toitumisalastest väidetest on lubatud vaid madalale alkoholisaldusele viitavad väited või alkoholi- või energiasalduse vähendamisele viitavad väited;

· toitumis- ja/või tervisealase väite esitamisel on kohustuslik esitada toidu toitumisalane teave (energiasisaldus ja toitainete kogused 100 g/ml toidu kohta) sõltumata sellest, et toit on valmistatud eraelamus. Toitumisalase teabe esitamise nõuetest saab lugeda [Toitumisalane teave](#).

[Toitumis- ja tervisealaste väidete](#) kohta saab lugeda põhjalikumalt VTA kodulehelt.

## Eraelamus alkohoolse joogi valmistamine ja selle müük

Eraelamus valmistatud alkohoolset jooki (nt vein, koduõlu) turustades tuleb lisaks ülalkirjeldatud nõuetele arvestada ka juhendis [Väike tootjana isevalmistatud alkohoolse joogi müük](#) kirjeldatud tingimusi.

## Toidu koostis- ja kvaliteedinõuded

Kui toidule on kehtestatud koostis- ja kvaliteedinõuded, siis tuleb nende valmistamisel ja märgistamisel juhinduda ka neist. Näiteks:

<u>Pealkiri</u>	<u>Andja</u>	<u>Liik</u>	<u>Akti nr</u>	<u>Redaktsiooni kehtivus</u>
<a href="#">Džemmi, želee, marmelaadi ja magustatud kastanipüree koostis- ja kvaliteedinõuded ning toidualase teabe esitamise nõuded</a>	Põllumajandusminister	määrus	95	13.12.2014 - ...
<a href="#">Eritoidu koostis- ja kvaliteedinõuded, selle valmistamiseks kasutatavate ainete ja selle käitlemise nõuded ning eritoidu kohta toidualase teabe esitamise nõuded</a>	Maaeluminister	määrus	43	20.07.2016 - ...
<a href="#">Kakao- ja šokolaaditoodete koostis- ja kvaliteedinõuded ning toidualase teabe esitamise nõuded</a>	Põllumajandusminister	määrus	96	13.12.2014 - ...
<a href="#">Kohviekstrakti ja siguriekstrakti koostis- ja kvaliteedinõuded ning toidualase teabe esitamise nõuded</a>	Põllumajandusminister	määrus	103	13.12.2014 - ...
<a href="#">Kondenspiimade ja piimapulbrite koostis- ja kvaliteedinõuded ning toidualase teabe esitamise nõuded, kondenspiimadest ja piimapulbritest proovide võtmise ja proovide analüüsimise meetodid</a>	Põllumajandusminister	määrus	113	13.12.2014 - ...
<a href="#">Mahlatoodete koostis- ja kvaliteedinõuded ning toidualase teabe esitamise nõuded</a>	Põllumajandusminister	määrus	92	13.12.2014 - ...

<u>Pealkiri</u>	<u>Andja</u>	<u>Liik</u>	<u>Akti</u>	<u>Redaktsiooni</u>
			<u>nr</u>	<u>kehtivus</u>
<u>Mee koostis- ja kvaliteedinõuded ning toidualase teabe esitamise nõuded</u>	Põllumajandusminister	määrus	104	13.12.2014 - ...
<u>Suhkrutoodete koostis- ja kvaliteedinõuded ning toidualase teabe esitamise nõuded ja analüüsimise meetodid</u>	Põllumajandusminister	määrus	102	13.12.2014 - ...

## Kust leida õigusakte, juhendeid, laborite ja ametnike kontakte?

- ✓ **Õigusakte** on võimalik leida läbi VTA kodulehe, kust leiab [lingid](#) nii Eesti seadusandlusele kui ka EL otsekohalduvatele õigusaktidele; otsejuurdepääs EL õigusaktidele EurLex <http://eur-lex.europa.eu/homepage.html>
- ✓ **VTA ametnike kontaktid** on leitavad [VTA kodulehelt](#).
- ✓ **Toidu sh joogivee analüüse teostavad laboratooriumid:** [Veterinaar- ja toidulaboratoorium](#), [Terviseameti laborid](#)
- ✓ **Hea hügieenitava juhendid**  
 Ühenduse juhendid:  
[http://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food\\_hygiene/guidance\\_en](http://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food_hygiene/guidance_en), sh käsitööjuustude juhend  
 Nt eeltingimuste programm ja HACCP  
[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ET/TXT/PDF/?uri=CELEX:52016XC0730\(01\)&from=EN](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ET/TXT/PDF/?uri=CELEX:52016XC0730(01)&from=EN)  
 Riiklike juhendite register  
<https://webgate.ec.europa.eu/dyna/hygienelegislation/>  
 Eestis koostatud hea tava juhendid:  
[Kaupluse hea hügieenitava juhend](#)  
[Toitlustamine turismiettevõttes](#)  
[Abiks põllumajandussaaduste väikekäitlejatele, III osa, Tera- ja kaunviljade ning õlikultuuride töötlemine](#)
- ✓ **Käsiraamatud**  
 Kala käitlemise käsiraamat  
[http://www.maainfo.ee/public/files/Kala\\_Kaitlemise\\_Kasiraamat\\_2015.pdf](http://www.maainfo.ee/public/files/Kala_Kaitlemise_Kasiraamat_2015.pdf)