

KUIDAS AVALIKUL ÜRITUSEL TOITU OHUTULT VALMISTADA JA MÜÜA?



Kui Teie soovite on minna laadale toitu müüma ja/või valmistama, siis pöörake tähelepanu järgnevale:

- **Eelnevalt tuleb oma tegevusest teavitada Põllumajandus- ja Toiduametit;**
- Igal toidukäitlejal tuleb koostada **enesekontrolliplaan** ning seda tuleb hoida kättesaadavana igal üritusel, millest osa võetakse;
- **Müügil olev toit peab olema jälgitav.** Jälgitavus tähendab seda, et Te olete võimeline tõendama, kust on pärit toit, mida müüte või kasutate toidu valmistamiseks. Teil peavad olema olema toidu **saatedokumendid**;
- **Toit, mis vajab säilimiseks külmkapi temperatuuri, tuleb sellisel temperatuuril hoida kogu müügiaja jooksul.** Külmkapi temperatuuri vajava toidu hoidmine kõrgemal temperatuuril, tekitab soodsa keskkonna bakterite arenguks. Bakterid tekitavad erinevaid terviseprobleeme, millest mõnedel võivad olla tõsised tagajärjed. Külmkapi temperatuuri vajava toidu säilitamisel on näiteks heaks praktikaks mobiilsete külmvitriinide kasutamine. Infot külmseadmete müügi ja rendi kohta leiab internetist;
- **Te peate olema terve.** Te ei tohi põdeda viirus- ja nakkushaigusi;
- **Teil peavad olema võimalused isikliku hügieeni tagamiseks, sh hügieeniliseks kätepesuks;**
- Kui Te müüte müügi pakendisse pakendamata toitu või valmistate toitu kohapeal, siis **kõik pinnad, millega toit kokku puutub peavad olema puhtad ja terved.** Vajadusel tuleb tööpindu puhastada ka laadapäeva jooksul, et välistada ristsaastumist;
- **Küpsetage toitu põhjalikult,** eriti liha, muna ja mereande. Sea- ja kanaliha sisetemperatuur peab olema vähemalt 75°C;
- **Hoia valmistoit ja toores toit eraldi;**
- **Varuge prügi jaoks vajalik.** Mõelge läbi, kas Teil on vaja ära visata ka vedelikke;
- Veenduge, et teate **allergiat või talumatust põhjustavaid aineid/ tooteid ning oskate tarbijale oma toodete (sh koostise) kohta informatsiooni anda;**

Kõigi nende eelnevate punktide üle teostab Põllumajandus- ja Toiduamet järelevalvet. Amet kontrollib avalikel üritustel, tänavatel ja maanteedes toidu müüjaid/valmistajaid. Järelevalve tegevuse käigus kontrollitakse, kas müüja või valmistaja tegevus vastab kehtivatele nõuetele. Samadest põhimõtetest lähtuvalt kontrollitakse ka kauplusi, kes pakuvad oma toodangut kaubanduskeskustes või poodides asuvatel ajutistel rendipindadel, nagu näiteks peaukse ees või müügipindade vahelistes koridorides.