



PÕLLUMAJANDUS- JA TOIDUAMET

ETTEVÕTTE ENESEKONTROLLI PLAAN



Ettevõtte enesekontrolli plaan

Ettevõtte aadress:

Ettevõtte kontaktandmed (telefon, faks, E-mail):

Kinnitan: (Enesekontrollisüsteemi eest vastutava ametiisiku nimi,
ametikoht, allkiri, kuupäev)

Veebruar 2021

MITTELOOMSET TOITU JA/VÕI LIITTOITU KÄITLEVA JA KOMBINEERITUD TEGEVUSEGA ETTEVÕTTE ENESEKONTROLI KORRALDAMISE JUHEND

1. Mis on juhendi reguleerimisala ja ulatus?

Käesolev juhend on mõeldud abimaterjaliks enesekontrolliplaani koostamisel ja haldamisel ning enesekontrollisüsteemi rakendamisel mittelooset toitu ja/või liittoitu käitlevas ettevõttes, sh valmistamine, pakendamine ja külmutamine.

2. Mis on enesekontrolliplaan?

Enesekontrolliplaan, eeltingimuste programmid ja nende haldamine ja rakendamine moodustavad enesekontrollisüsteemi. Enesekontrolliplaan peab olema HACCP põhine ([toiduohutuse juhtimise süsteem](#)).

3. Mis on mitteloosne toit?

Mitteloosne toit on näiteks mittealkohoolsed joogid, alkohoolsed joogid, lihtpagaritooted, teraviljatooted, puu- ja köögiviljatooted.

4. Mis on liittoit?

Liittoit on Euroopa Liidu definitsioonide järgi töödeldud looset toitu ja mittelooset toitu sisaldav toit, nt kartulisalat, rosolje, täidetud muna, valikpagaritoode, sh pirukad ja pitsad.

5. Kombineeritud tegevus - töödeldud loosne toit ja töötlemata loosse koostisosaga toit ?

Käesolev juhend on mõeldud enesekontrolliplaani koostamiseks ka ettevõtetele, kes toodavad töötlemata loosse koostisosaga tooteid, näiteks sushit, lõpptarbijale enne tarbimist kuumtöötlemiseks mõeldud tooteid. Loossele toidule on lisanõuded, millele käesolevas juhendis ainult viidatakse. Loosne toit on näiteks võisegu, praetud kala ja kotlet.

6. Kuidas käitlemist alustada?

Enne käitlemise alustamist peab olema esitatud [majandustegevusteade](#) ning koostatud enesekontrolliplaan. Teatamiskohustusliku tegevuse korral võib alustada tegevust peale teate esitamist. Nt teiseldatav ettevõte on ainult teatamiskohustuslik.

7. Mida tähendab loakohustus (tunnustamine)?

Loakohustusliku tegevuse korral tohib tegevust alustada alles peale loa väljastamist.

Nende toidugruppide loetelu, mille käitlemiseks tegevusloa taotletakse on kehtestatud [määrusega](#).

Peale käideldavate toidugruppide loetelu tuleb esitada ka [tegevusloa taotluse dokumendid](#).

8. Kes ei pea koostama enesekontrolliplaani?

Enesekontrolliplaani koostama ei pea mitteloossete esmatoodete tootjad. Mitteloossete esmatoodete tootmisega tegelevate ettevõtete hügieeninõuete täitmiseks on koostatud [juhend](#), mis on kättesaadav PTA koduleheküljelt.

9. Kas on teatud sektorile ka lihtsustatud enesekontrolliplaan?

[Tera- ja kaunviljade ning õlikultuuride töötajate hea hügieenitava juhend](#).

10. Kas on täiendavaid registreerimiskohustusi?

[Alkoholi](#), loomse toidu importimise, [toidulisandi](#) ja [eritoidu](#) kohta tuleb esitada täiendav teatis. Toiduainete [importimisel](#) tuleb arvestada eriootsuseid ja eksportimisel väljaspoole Euroopa Liitu tuleb arvestada ka sihtkoha riigi nõudeid. [Mahepõllumajandus](#) on eraldi reguleeritud.

11. Kes ei pea koostama enesekontrolliplaani ega esitama majandustegevusteadet enda tegevuse kohta?

[Esmatoodete tootja](#), kes turustab esmatoodetena enda puuviljad, köögiviljad, marjad ning seemned otse tarbijale või jaekaubandusettevõtjale, sealhulgas toidlustusettevõtjale.

12. Kas riigilõivu peab maksma?

Riigilõivu ei pea maksma mitteloomse ja liitoidu ettevõttes enne tegevuse alustamist. Vastavalt maaeluministri [määrusele](#) on toidu- ja veterinaarjärelevalve toimingute tegemise eest võetav tunnitasu määr 2021. aastal 23,84 EUR. Majandustegevuste esitamine on tasuta. Tegevusloa saamiseks tuleb maksta toidujärelevalve tasu, mida arvestatakse tegevusloa taotluse menetlemisele kulunud aja eest. Toidujärelevalve tasu tuleb maksta ka edaspidise majandustegevuse jooksul, kui järelevalveametnik aeg-ajalt tootmistingimusi üle vaatamas käib.

Mõisted

Enesekontrolliplaan – ettevõtte plaan, kus on kirjas kõik ettevõtte tegevused, nendega kaasnevad ohud ja meetmed ohtude hindamiseks, kõrvaldamiseks ja ennetamiseks või viimiseks vastuvõetavale tasemele. HACCP põhine enesekontrollisüsteem koosneb seitsmest põhimõttest.

HACCP – lühend inglise keelsetest sõnadest Hazard Analysis and Critical Control Points (ohtude analüüs ja kriitiliste kontrollpunktide ohje).

HACCP-plaan – enesekontrolliplaan, mis on koostatud HACCP põhimõttel, st läbi on viidud ohtude analüüs, määratud kriitilised kontrollpunktid, kriitilised piirid, seire ja korrigeerivad tegevused juhaks, kui seire käigus ilmneb, et olukord kriitilises kontrollpunktis on ületanud kehtestatud kriitilisi piire.

Eeltingimuste programm – abinõud ja meetmed, mis on vajalikud hügieenilise keskkonna alalhoidmiseks ja mida iga ettevõtte peab kasutama, et tagada toidu ohutus ja rajada selle põhjal toimiv enesekontrolliplaan.

Enesekontrollisüsteem – enesekontrolliplaani ja eeltingimuste toimimine ettevõttes.

Oht – mistahes bioloogiline, keemiline või füüsikaline tegur, mis võib põhjustada toidu saastumist.

Kriitiline kontrollpunkt (KKP) – käitlemisetapp, punkt või protseduur, kus rakendatakse kontrolli, millega saab kõrvaldada ohtu või vähendada seda vastuvõetavale tasemele.

Kriitiline piir – vaadeldav või mõõdetav parameeter, mis eristab vastuvõetava vastuvõetamatust.

Seire – planeeritud ja kindlate protseduuridena teostatav protsessi jälgimine, et hinnata, kas kriitiline kontrollpunkt on kontrolli all.

Korrigeeriv tegevus – abinõud ja meetmed, mis võetakse kasutusele juhul, kui seire käigus ilmneb, et olukord kriitilises kontrollpunktis on väljunud kriitilistest piiridest.

Esmatootmine – toidukäitlemisahela etapid kuni näiteks saagikoristuse, tapmise, lõpmise, kala püüdmiseni ning need kaasa arvatud.

Käesolev enesekontrolliplaani juhend on kirjeldavas vormis viidetega erinevatele juhenditele ja õigusaktidele. Ettevõtte enda enesekontrolliplaan peab kirjeldama konkreetselt ettevõtte enda tegevusi ning neid ka kajastama.

Enda ettevõtte enesekontrolliplaanis võiks kirjeldada iga eeltingimusprogrammi juures enda ettevõtte poolt rakendatavaid tegevusi (töökorraldust), panna paika vastutajad ning viidada kehtestatud seirelehtedele või muule dokumentatsioonile.

Sisukord

I osa Eeltingimuste programm	8
I jagu. STRUKTUURSED JA EHITUSLIKUD EELTINGIMUSED	8
ET 1. Ettevõtte asend, infrastruktuur, hooned ja ruumid	8
Ruumide ühiskasutus	12
Teisaldatav ettevõtte	12
ET 2. Külmahela katkematus tagamine	13
ET 3. Sisseseade, seadmed, väikevahendid	14
ET 4. Joogivesi	15
Pudelite tootmine	15
ET 5. Toidu pakendid, pakendamine ja TKM nõuded	15
Märgistus	16
Aktiivsed ja intelligentsed materjalid	17
Vastavusdeklaratsioon	18
Kampaaniakleepsud	18
Trükitud sisepinnad	18
ET 6. Vedu ja veovahendid	18
II jagu. PROTSESSI JA TEGEVUSPÕHISED EELTINGIMUSED	19
ET 7. Jäätmete (ülejäägi) kogumine ja äravedamine	19
Söödamaterjal	20
Loomsed kõrvalsaadused	20
Annetamine	20
ET 8. Kahjuritõrje	20
ET 9. Puhastamine ja desinfitseerimine	21
ET 10 Töötajad	23
Töötajate tervislik seisund	23
Külalised	25
Töötajate koolitus	25
ET 11. Toit	26
Loomset päritolu tooraine ja loomne toit	27
Lisained	29
Lõhna- ja maitseained sh suitsutuspreparaadid	29
Toiduensüümid	29
Abiaine	29
Toidulisandid	29
Uuendtoit	30
Rikastatud toit	30
Allergeenid ja toidutalumatus, gluteenivaba toit	30
Eritoit	31
Alkohol	31
Koostis-kvaliteedinõuded	31
Saasteained	32
ET 12. Töötlemisviisid	32
Toidu kuumtöötlemine (konserveerimine)	33

Nõuded toidu külmutamisele ja külmutatud toidule	33
ET 13. Laboratoorsed uuringud	33
Toiduohutus.....	34
Pinnapuhtuse proovid	34
Tootmishügieen	35
Toitumisalased ja muud näitajad	35
Kestvuskatsed	35
ET 14. Toidu jälgitavus	35
Sisejälgitavuse süsteem	36
Kaebuste registreerimine	36
Ohtliku toidu tagasikutsumine	37
ET 15. Üldnõuded toidualase teabe esitamisele, toitumis- ning tervisealased väited	38
Müügi pakendis tarbijale üleantav toit	38
Müügi pakendis toit.....	40
Müügi pakendisse pakendamata toit	40
Kaugmüük	41
II osa HACCP põhimõtted	41
I jagu. Eeltegevused HACCP printsiipide juurutamiseks	41
HACCP meeskonna moodustamine	41
Toote kirjeldus.....	42
Protsessi tehnoloogilise skeemi koostamine ja kinnitamine	42
1. Ohtude analüüs	44
II jagu. Kui ohte saab ennetada eeltingimustega, siis printsiibid 2, 3, 4, 5 ei kohaldu	49
2. Kriitiliste kontrollpunktide (KKP) kindlakstegemine	49
3. Kriitiliste piiride kehtestamine kriitilistes kontrollpunktides	50
4. Kehtestatakse seiremeetodid	51
5. Kehtestatakse korrigeerivad tegevused	51
Näide: HACCP koondtabel	51
III jagu. Järgnevad tegevused hõlmavad eeltingimusi ja kõiki HACCP printsiipe.....	52
6. Tegevuste kehtestamine süsteemi nõuetekohasuse tõendamiseks	52
Verifitseerimine	52
Valideerimine	54
7. Dokumenteerimine	54
Õigusaktid	56

I osa Eeltingimuste programm

Eeltingimuste programmid võib mõtteliselt jagada kaheks: struktuursed ja ehituslikud tingimused ning protsessi ja tegevuspõhised eeltingimusprogrammid. Struktuursed ja ehituslikud tingimused mõjutavad puhtuse ja ohutuse tagamist kogu tootmisprotsessi vältel. Protsessi ja tegevuspõhised eeltingimusprogrammid aitavad kontrolli all hoida keskkonnast ja tootmisprotsessist tulenevaid tõenäolisi ohte, mis ei kujuta endast kriitilisi kontrollpunkte.

I jagu. STRUKTUURSED JA EHITUSLIKUD EELTINGIMUSED

ET 1. Ettevõtte asend, infrastruktuur, hooned ja ruumid

Ettevõtte asendiplaan koos vee- ja kanalisatsiooni välisvõrkude plaaniga

Esimesi ülesandeid on anda ülevaade krundist koos mõõtudega ning selle lähiümbrusest. Tuuakse välja:

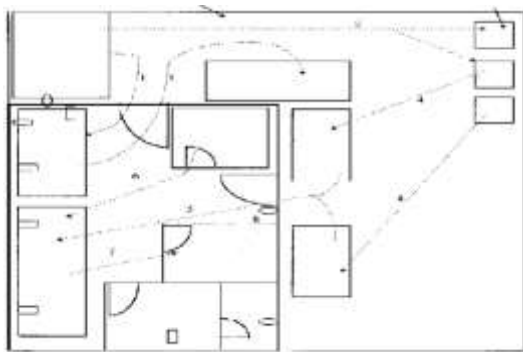
- krundi piirid;
- lähiümbruse kinnistute piirid;
- planeeritavad ja olemasolevad ehitised;
- kvartalite, teede ja muude maa-alade piirid;
- maa-alade tingmärgid;
- kommunikatsioonid;
- ehitiste kaugused krundi piiridest ja nende põhimõõdud;
- pääsud krundile,
- tarad, väravad, teed, parkimiskohad jm vajalik.

Ettevõtte ruumide plaan koos seadmete ja sisseseade paigutuse ning vee- ja kanalisatsiooni sisevõrkude plaaniga

Nimetatud plaanil tuleb ära näidata selgelt märgistatuna tooraine, pakendite ja pakkematerjalide, pooltoodangu, valmistoodangu, töötajate ja jäätmete liikumine.

Esitada ettevõtte ruumide paigutus plaanil sh olmeruumid ja tualetid, sisseseade ning seadmete paigutus ruumides (ka kätepesukohad). Plaanil tuuakse ära ruumi, seadme või sisseseade nimetus ja positsiooninumber.

Näide



Vee- ja kanalisatsiooni plaanil näidatakse nummerdatult kõik veevõtukohad ja kanalisatsioonitrappide asukohad.

Käitlemisvõimsus

Enesekontrolliplaanis tuuakse ära nimetused toidugruppide kaupa ja kui suures koguses neid toodetakse või töödeldakse mingi perioodi jooksul. Hoiuruumide mahutavuse puhul nimetada ära hoiuruum (nr, toidugrupp) ning pindala/ruumala. Andmed võib esitada tabelina.

Viimistlusmaterjalid

Enesekontrolliplaanis kirjeldatakse, millega käitlemisruumide laed, seinad, põrandad on viimistletud, vajadusel esitatakse viimistlusmaterjalide sobivust tõendav dokument, mis tõendab materjali vastavust standardile või muule normdokumendile.

Materjalide valiku puhul on oluline, et kõik pinnad (sh põrandad, seinad) on vajalikus ulatuses siledapinnalised, pesatavad ja vajadusel desinfitseeritavad ning kasutatavad materjalid ei põhjusta otseselt või kaudselt toidu saastumist (nt ei eralda lenduvaid toksilisi ühendeid).

Kui see on asjakohane, peavad toidu säilitamise kohad olema projekteeritud ja ehitatud nii, et:

- neid saaks piisavat hooldada ja puhastada;
- need hoiaksid ära kahjurite juurepääsu ja pesitsemise;
- need võimaldaksid kaitsta toitu saastumise eest toidu säilitamise ajal;
- need tagaksid vajaduse korral keskkonna, mis minimeerib toidu hävinemise (st kontrollides temperatuuri ja niiskust).

Vajalikud säilituskohad olenevad toidu iseloomust.

Kui määruse kasutatakse mõisteid „vajaduse korral“, „kui on asjakohane“, „vastav“ ja „piisav“, on kõigepealt toidukäitlemisettevõtte otsustada, kas nõue on määruse 852/2004 eesmärkide saavutamiseks vajalik, asjakohane, vastav või piisav. Ettevõtja võib põhjendada oma valikut kas HACCP põhimõtetele põhinevate menetluste või oma ettevõtte töökorraga.

Et kindlaks teha, kas nõue on määruse eesmärkide saavutamiseks vajalik, asjakohane, vastav või piisav, tuleks arvesse võtta toiduaine laadi ja selle kavandatud kasutust. Nõude vajalikkuse või asjakohasuse üle otsustamiseks tuleb hinnata ohtu ja seeläbi rakendada paindlikke nõudeid, mis peavad silmas üldist eesmärki: toota ohutut toitu.

Toiduettevõtte sisekujundus ja plaan peab võimaldama kinni pidada toiduhügieeni heast tavast, sealhulgas kaitsta toiduaineid ristsaastumise eest tööoperatsioonide vahel ja ajal.

Ühe töötajaga ettevõtte puhul võib toidukäitlemine toimuda ka ühes ruumis, st ei pea olema eraldi sanitaarruumi ja riietusruumi. Piisab ühest uksest sisenemiseks, väljumiseks, tooraine sisse võtmiseks ja kauba väljastamiseks. Selles samas ruumis võib toimuda toidu valmistamine, pakendamine ning märgistamine. Ristsaastumise vältimiseks tuleb tähelepanu pöörata käte pesemisele erinevate protsesside vahel, tagada ajaline eristatus erinevate etappide vahel ning vajadusel katta toitu erinevate etappide ajal.

Vajaduse korral peab toidu ohutuse ja kõlblikkuse tagamiseks olemas olema piisav joogiveevarustus koos asjakohaste vee hoidmise, jaotamise ja temperatuuri kontrollimise võimalustega.

Toidu, toiduvalmistamisriistade ja -seadmete puhastamiseks peavad olemas olema asjakohased vahendid. Kui see on asjakohane, siis peavad need vahendid olema varustatud piisava hulga sooja ja külma joogiveega.

Peab olema tagatud piisav äravool ning jäätmekäitlussüsteemide ja -vahendite olemasolu. Need peavad olema kavandatud ja ehitatud nii, et vältida toidu või joogiveesüsteemi saastamise ohtu.

Äravooluavad põrandas ei ole kohustuslikud, kui on võimalik kuivpuhastust teha ja sellest piisab põranda puhastamiseks.

Jäätmete, kõrvalsaaduste ja mittesöödavate või ohtlike ainete konteinerid peavad olema identifitseeritavad, sobivalt valmistatud ning vajaduse korral tehtud ka vastupidavast materjalist. Vajaduse korral peavad olema tagatud eraldi ohutud hoiukohad puhastusmaterjalidele ja ohtlikele ainetele. Ohtlike ainete hoidmiseks kasutatavad konteinerid peavad olema märgistatud ning, kui see on asjakohane, ka lukustatavad, et ära hoida kuritahtlikku või juhuslikku toidu saastamist.

Ühe töötajaga ettevõtte puhul ei ole vaja eraldi kõrvalruumi jäätmete jaoks, oluline on, et välditakse jäätmete kuhjumist ja jäätmed viiakse tootmisruumidest regulaarselt välja.

Isikliku puhtuse nõutaval tasemel hoidmiseks ja toidu saastamise vältimiseks peavad töötajate jaoks olemas olema:

- piisavad võimalused käte hügieeniliseks pesemiseks ja kuivatamiseks, sealhulgas kraanikausid ning külma ja kuuma (või sobival temperatuuril) vee varustus. Üks valamu ühe töötajaga toidukäitlemisruumis on piisav nii töövahendite kui ka käte pesemiseks.
- sobiva hügieenilise disainiga tualetid. Lubatud on olukord, kus väikese ettevõtte tootmisruumid asuvad suure tootmishoone ühes osas ja samas hoones tegutsevad ka teised ettevõtted, kus tualettruum on üldkasutuses või tualettruum asub tootmishoone lähedal.
- asjakohased töötajate riietumiskohad. Välisriiete hoidmiseks võib ukse kõrval olla nagi või kapp. Ühe töötajaga ettevõttes ei pea olema riietumiseks eraldi ruumi, jalanõud võib ukse kõrval vahetada.

Asjakohased loomuliku ja mehhaanilise ventilatsiooni süsteemid peavad olema eelkõige selleks, et:

- minimeerida õhu kaudu toidu saastamist, näiteks aerosoolide ja kondensaadipiiskadega;
- kontrollida ümbritsevat temperatuuri;
- kontrollida lõhnu, mis võivad mõjutada toidu kõlblikkust;
- vajaduse korral toidu ohutuse ja kõlblikkuse tagamiseks kontrollida niiskusesisaldust.

Ventilatsioonisüsteemid peavad olema projekteeritud ja ehitatud nii, et õhk ei saaks liikuda saastatud aladelt puhastele ning et vajaduse korral saaks neid süsteeme piisavalt hooldada ja puhastada. Mehaaniline ventilatsioon ei ole kohustuslik. Vajaduse korral peavad akendele olema paigaldatud eemaldatavad ja puhastatavad putukatõrjevõrgud.

Vajaduse korral peavad olema piisavad võimalused toidus mitte kasutatavate kemikaalide (st puhastusmaterjalide, määrete, kütuste) hoidmiseks. Neid võib hoida eraldi lukustatavas kapis. Selleks ei pea olema eraldi ruumi.

Et ettevõttes saaks hügieeninõuetest kinni pidada, peab olema tagatud loomulik või kunstlik valgus. Vajaduse korral peab valgustus olema selline, mis ei tekitaks eksitavat värvust. Valgustugevus peab vastama töö iseloomule. Seal, kus see on asjakohane, peavad valgustid olema kaitstud, et toitu ei saaks saastada kukkuvad osakesed.

Nõuded ruumidele, kus toitu valmistatakse

Toiduettevõtte konstruktsioonid peavad olema ehitatud tugevalt vastupidavatest ja lihtsalt hooldatavatest, puhastest ning, kui see on asjakohane, ka desinfitseeritavatest materjalidest. Vajaduse korral peavad toidu ohutuse ja kõlblikkuse kaitsmiseks olema eelkõige täidetud järgmised tingimused:

- seinte, vaheseinte ja põrandapinnad tuleb teha vastupidavatest materjalidest, mis ei ole toksilised, kui neid kasutatakse ette nähtud otstarbel;
- seinad ja vaheseinad peavad olema siledapinnalised kõrguseni, mis sõltub tehtavast tööst;
- põrandatel peab olema piisav äravool ning neid peab saama korralikult puhastada;
- laed ja laealused seadmed peavad olema ehitatud ja viimistletud nii, et minimeerida mustuse ja kondensaadi kogunemist ja osakeste allakukkumist;
- aknad peavad olema kergesti puhastatavad ning ehitatud nii, et minimeerida mustuse kogunemist, ning vajaduse korral peavad akendele olema paigaldatud eemaldatavad ja puhastatavad putukatõrjevõrgud. Vajaduse korral peavad aknad olema tootmise ajal suletud ja fikseeritud;
- ukSED peavad olema siledad, mitteimava pinnaga, mida on kerge puhastada ja mida saab vajaduse korral desinfitseerida;
- vahetult toiduga kokku puutuvad tööpinnad peavad olema heas korras, vastupidavad ja kergesti puhastatavad, hooldatavad ja desinfitseeritavad. Tööpinnad peavad olema siledatest, mitteimavatest materjalidest, mis on inertsed toidu, pesuainete ja desinfitseerivate ainete suhtes tavalistes töötingimustes.

Toiduga kokku puutuvad seadmed ja anumad (muud peale ühekorraanumate ja -pakendite) peavad olema kavandatud ja valmistatud nii, et neid saaks vajaduse korral toidu saastumise vältimiseks nõuetekohaselt puhastada, desinfitseerida ja hooldada. Seadmed ja anumad peavad olema valmistatud materjalidest, mis ei ole toksilised, kui neid kasutatakse ettenähtud otstarbel. Vajaduse korral peavad seadmed olema vastupidavad ja teisaldatavad või neid peab olema võimalik lahti monteerida nende hooldamiseks, puhastamiseks, desinfitseerimiseks, seireks ning näiteks ka selleks, et oleks lihtsam kahjurite olemasolu kontrollida.

Toidu valmistamiseks, kuumtöötlemiseks, jahutamiseks, säilitamiseks või külmutamiseks kasutatavad seadmed olema valmistatud nii, et toitu oleks võimalik selle ohutuse ja kõlblikkuse huvides viia nõutava temperatuurini nii kiiresti kui võimalik, ning et neid oleks võimalik hästi hooldada. Seesuguste seadmetega peab saama ka temperatuuri jälgida ja reguleerida. Vajaduse korral peavad nendel seadmetel olema tõhusad niiskuse, õhuvoolu ning kõikide muude selliste tingimuste kontrollimise ja seire võimalused, mis võiksid kahjustada toidu ohutust ja kõlblikkust. Nende nõuete eesmärgiks on tagada, et:

- kahjulikud või ebasoovitavad mikroorganismid või nende toksiinid eemaldatakse või nende mikroorganismide arvu vähendatakse ohutule tasemele või nende elutegevust ja kasvu kontrollitakse tõhusalt;
- saaks korraldada HACCP-plaanides kehtestatud kriitiliste piiride seiret, kui see on asjakohane;
- saaks kiiresti saavutada temperatuurid ja muud tingimused, mis on vajalikud toidu ohutuse ja kõlblikkuseks tagamiseks, ning neid hoida.

Ruumide ühiskasutus

Kui samasid käitlemisruume kasutavad erinevad käitlejad, siis tuleb tagada ajaline eristus – nt üks töötab nädala sees ja teine nädalavahetusel. Sel juhul on ka mõlemad tunnustatud/teavitatud ja vastutavad oma tootmisprotsessi ja toodangu eest ise.

Kui üks käitleja tunnustab/teavitab ise üksinda, siis on võimalus fikseerida enesekontrolliplaani, et ruume renditakse välja. Teine kasutaja peab järgima esimese enesekontrolliplaani ja ruumide välja rentimine peab olema fikseeritud.

Teisaldatav ettevõtte

Teisaldatav mitteloomne toidukäitlemisüksus, mis valmistab toitu teisele toidu käitlejale tarnimiseks on nt viljakuivati, mahlapress, mahlakülmuti. Teisaldatavale toidukäitlemisüksusele ei kohaldu eelpool kirjeldatud hoonete ja ruumide nõuded.

Toidukäitlemiskoha projektlahendus peab võimaldama vältida toiduainete saastumise riski, eelkõige kahjurite ja loomade tõttu ning toidukäitlemiskohad tuleb hoida puhtad ja heas seisukorras.

Vajaduse korral:

- a) peavad personali asjakohase hügieeni tagamiseks olema sobivad vahendid (sealhulgas vahendid hügieeniliseks kätepesuks ja kuivatamiseks ja hügieenilisteks sanitaartoiminguteks ning riietumiskohad);
- b) toiduga kokkupuutuv pind peab olema heas seisukorras ja kergesti puhastatav ning vajaduse korral desinfitseeritav. Selleks tuleb kasutada siledat, pestavat, korrosioonikindlat ja mittetoksilist materjali või muid materjale, mille sobivust toidukäitleja suudab pädevale asutusele tõendada;
- c) tuleb ette näha vastavad meetmed käitlemisvahendite ja -seadmete puhastamiseks ja vajaduse korral desinfitseerimiseks;
- d) kui toiduainete puhastamine on toidukäitlemistoiuimingute osa, tuleb ette näha vastavad meetmed selle hügieenilise teostamise jaoks;
- e) peab olema piisav kuum ja/või külma joogivee varustus;
- f) peab olema asjakohane kord ja/või vahendid ohtlike ainete, mittesöödavate ainete või jäätmete (vedelad või tahked) hügieeniliseks hoidmiseks ja kõrvaldamiseks;
- g) peavad olema vastavad vahendid ja/või kord toiduainete jaoks sobiva temperatuuri tagamiseks ja seireks;
- h) toiduaineid tuleb paigutada nii, et toidu saastumise risk oleks mõistlikult teostatavas ulatuses välditud.

ET 2. Külmaheela katkematus tagamine

Kõiki toorained ja koostisaineid tuleb käitlemisettevõttes hoida tingimustes, mis on ette nähtud nende riknemise vältimiseks ja saastumise kaitsmiseks. Tooraineid, koostisaineid, vahetooteid ja lõpptooteid, milles võivad paljuneda patogeensed mikroorganismid või tekkida toksiidid, ei tohi hoida temperatuuril, mis võib põhjustada riski tervisele. Külmaahelat ei tohi katkestada. Siiski on lubatud ettenähtud temperatuurist kõrvalekaldumine piiratud ajaks, kui see on vajalik käsitsemisest tulenevatel asjaoludel (näiteks toidu valmistamiseks, veoks) tingimusel, et see ei põhjusta riski tervisele. Töödeldud toiduainete valmistamisega, käsitsemisega või pakendamisega tegelevates toidukäitlemisettevõtetes peavad olema sobivad ja piisavalt suured ruumid toorainete ja töödeldud toodete eraldi hoidmiseks ning piisav eraldatud külmhoiuruum.

Toitu ladustatakse nii, et oleks välditud ristsaastumise oht. Külmutatud toidu hoiuruumi ei tohi kasutada toidu külmutamiseks. Korraldatakse toidu kasutamine põhimõttel “esimesena sisse-esimesena välja”.

Igale hoiuruumile tuleb määrata selles hoitavate toodete säilitamisnõuetest lähtuvalt sobivad säilitamistingimused - temperatuur ja õhu suhteline niiskus ettevõtte ruumides ja eelkõige ruumides, kus hoitakse toiduaineid, mis vajavad keskkonna temperatuurist erinevat temperatuuri ja õhuniiskust.

Tuleb määrata vastutaja/vastutajad, kes kontrollib/kontrollivad hoiuruumides temperatuuri. Tuleb määrata vastuvõetavad piirid ja määrata ka tegevused juhuks, kui neid piire ületatakse.

Kõik külmutatud toidu lao- ja säilitusruumid olema varustatud meerikuga, mis on vastavuses standardiga EVS-EN 12830 ning sellele tuleb teostada perioodilist vastavuskontrolli vastavalt standardile EVS-EN 13486. NB! Nõue ei kehti [siseriiklikul veol ja kohaliku kaubanduse puhul](#). Nõuetekohane meerik peab kindlasti olema toidu valmistamise ettevõtetes, kes turustavad oma toodangut edasi ladustamisettevõttesse või väljapoole Eestit.

Näide:

Külmruumi/ sügavkülmruumi nimetus või number

Kuupäev	Kellaeg	Temperatuur					Märkused	Korrektiivmeetmed	Allkiri
		2	3	4	5	6			

ET 3. Sisseseade, seadmed, väikevahendid

Plaanis on sõnastatud inventari nõuetekohasuse tagamine, sh

- määratud on, kes ja kuidas kontrollib inventari TKM-dokumentide ja märgistuse nõuetekohasust ning kasutustingimuste järgimist käitlemisel
- dokumendid inventari kohta on olemas ja kättesaadavad

Hügieen on tagatud järgmisel viisil

- inventar on puhas ega põhjusta toidu saastumist,
- inventari materjal, seisukord ja asetus ei põhjusta toidu saastumise ohtu,
- keemiliste lisandite (määrdeained, lubrikandid) kasutamine inventaril ei põhjusta toidu saastumist,
- vajadusel on seadmed varustatud nõuetekohase kontrollseadmega,

Vastavus TKM nõuetele on tagatud järgmisel viisil:

- inventari märgistus vastab TKM nõuetele (veopakendil, dokumendil või tootel),
- plastist inventaril on nõuetekohane vastavusdeklaratsioon ,
- kui on asjakohane, siis inventaril on nõuetekohane vastavusdeklaratsioon või ohutust tõendav dokument,
- inventar on jälgitav EÜ määrus 1935/2004 art 17,
- inventari kasutamine vastab tootja/turustaja poolt dokumentides või märgistusel etteantud kasutustingimustele.

Viited juhenditele on täpsemalt käsitletud ET 5. Toidu pakendid, pakendamine ja TKM nõuded punktis.

ET 4. Joogivesi

Toidukäitlemisettevõttes peab olema piisav joogiveevarustus, mida kasutatakse alati kui on vajalik tagada toidu mittesaastumine. Tegevusloa taotlemisel tuleb esitada ettevõttes kasutatava vee analüüsi katseprotokollid veeseaduse § 13 lõike 2 alusel kehtestatud joogivee tavakontrolli käigus uuritavate näitajate kohta. Antud punkti all võib kasutada juhendit Põllumajandus- ja Toiduameti koduleheküljelt „[Juhend toidu käitlemisel kasutatava vee uurimiseks](#)“.

Toidu käsitsemisel ja töötlemisel ei pea kasutama juhendis kirjeldatud nõuetele vastavat vett auru tootmiseks, tuletõrjeks ja muudel sarnastel eesmärkidel, mis ei ole seotud toiduga. Taaskasutatav vesi peab olema töödeldud ja hoitud nii, et selle kasutamine ei kahjustaks toidu ohutust ja kõlblikkust. Vee töötlemisprotsessi tuleb korralikult jälgida. Kasutada võib töötlemata taasringlusvett ja toidu aurustamisel või kuivatamisel saadud vett, kui selle kasutamine ei kahjusta toidu ohutust ja kõlblikkust. Jääd ja auru tuleb toota, käidelda ja hoida nii, et need oleksid kaitstud saastamise eest.

Näide

Joogivesi	
Joogivee saamise allikas	
Kasutatava joogivee kogus ööpäevas	
Joogivee analüüsimise sagedus	
Analüüsitavad näitajad	
Labori nimetus	
Tegevused juhuks, kui joogivesi ei vasta nõuetele:	

Pudelivee tootmine

Joogivesi (sh lauavesi) peab vastama sotsiaalministri määrusele nr 61 [Joogivee kvaliteedi- ja kontrollinõuded ning analüüsimeetodid](#).

Allikavesi ja mineraalvesi peab vastama sotsiaalministri määrusele nr 62 [Tervisekaitsenõuded mineraalveele ja allikaveele](#).

Pudelivee tootmiseks on Euroopa Liidus tootjate organisatsiooni poolt koostatud hea hügieenitava juhend [Euroopa Ühenduse hea hügieenitava juhend pakendatava vee käitlemiseks](#).

ET 5. Toidu pakendid, pakendamine ja TKM nõuded

Toiduga kokkupuutuvate materjalide lühidalt TKM puhul kirjeldatakse enesekontrolliplaanis, kuidas ettevõtte tagab materjalide/esemete nõuetekohase käitlemise. Siinkohal on mõeldud: materjale/esemeid, mida ladustatakse; materjale/esemeid, millega toit käitlemisetapis vahetult kokku puutub; materjale/esemeid, millesse toit vahetult pakendatakse. Enesekontrolliplaan peab sisaldama selgitusi: kuidas TKM dokumente ja märgistust kontrollitakse; kuidas tagatakse TKM

kasutustingimuste järgimine; kuidas tagatakse TKM nõuetekohased ladustamise tingimused (hügieen ja keskkonnatingimused).

NB! Enesekontrolliplaanis ei ole vaja lahti kirjutada juba TKM dokumentides (sh märgistusel ja vastavusdeklaratsioonidel) esitatud informatsiooni! Olemasolevad TKM dokumendid koondatakse (võivad olla nii enesekontrolliplaani juures kui eraldi kaustas vm).

Näide:

Kuupäev, kellaaeg	Tootja või tarnija	TKM nimetus	TKM kogus (tellitud/saabunud)	Märkused	Korrektiivmeetmed	Allkiri

Pakendi disain ja materjalid peavad toodet piisavalt kaitsma, minimeerides selle saastumist ja ära hoides selle kahjustumist, ning pakendit peaks saama nõuetekohaselt sildistada. Pakendimaterjalid või pakendamiseks kasutatav gaas ei tohi olla toksilised ning kahjustada toidu ohutust ja kõlblikkust ette nähtud säilitustingimustel ja kasutamisel. Kui see on asjakohane, peab taaskasutuspakend olema sobivalt vastupidav, kergelt puhastatav ning vajaduse korral desinfitseeritav.

Pakendeid saab liigitada toidu esmaseks pakendiks ja teiseks pakendiks. Esmane pakend (ka ümbris) on toiduga vahetus kokkupuutes olev materjal/ese, näiteks viinerikest, küpsisekarp, vaakumpakend, pudel jne. Teisene pakend on materjal/ese, millesse pakitakse juba esmases pakendis olev toit, näiteks kott, kast, karp, paber jne. Esmase pakendi mõju toidule on suurem. Pakend valmistatakse pakkematerjalist ehk pakendamismaterjalist.

Toidu paigutamist pakendisse nimetatakse:

- pakendamiseks juhul, kui toit paigutatakse esmasesse pakendisse
- pakkimiseks juhul, kui esmases pakendis olev toit paigutatakse järgnevasse pakendisse.

Pakendeid hoitakse ja ladustatakse kaitstuna saastumise ohu eest: ettevõttes on tagatud toidu pakendite selline ladustamine, et on välditud nende saastumine. Neid hoitakse nt eraldi karbis, kastis, riivilil või kaaneta esemete puhul asjakohastel juhtudel ka „tornis“ põhi ülespidi).

Märgistus

Pakendite märgistus peab vastama TKM nõuetele (veopakendil, dokumendil või tootel): kõik toiduga kokkupuutumiseks ette nähtud materjalid ja esemed peavad olema märgistatud. Märgistatud ei pea olema toiduga juba kokkupuutes olev pakend.

Märgistuse all mõistetakse järgnevate punktide täitmist iga eseme või materjali kohta:

- a) sõnad “toiduga kokkupuutumiseks” või konkreetset kasutusotstarvet näitav märg näiteks “kohvimasin”, “supilusikas” või peekrit-kahvli kujutav eristusmärk ; eelnev teave ei ole kui materjali/eseme välimus viitab kokkupuutele toiduga;
- b) kasutamise tingimused nagu temperatuur, aeg, toidu keskkond, juhul kui eseme kasutamine võib olla piiratud
- c) materjalide ja esemete eest vastutava, ühenduses asutatud tootja, käitleja või müüja andmed;
- d) identifitseering jälgitavuse tagamiseks.

Eeltoodud märgistus võib olla esitatud, kas toote saatedokumentides (andmelehel, saatelehel, vastavusdeklaratsioonil jt) või toote etikettidel/pakenditel või materjalidel/esemetel.

Märgistusel esitatud info (juhul kui materjal/ese ei edastata toiduga kokkupuutumata kujul tarbijale) peab olema esitatud eesti keeles. Kui veopakendi märgistus ei ole esitatud eesti keeles, siis peab see olema üheselt kokkuviidav dokumendiga, millel märgistusel nõutu on esitatud kergesti arusaadavas keeles.

Aktiivsed ja intelligentsed materjalid

Aktiivsete või intelligentsete pakendiosade või pakendite korral vastab nende märgistus täiendavatele erinõuetele: aktiivne materjal/ese – selline pakendiosa või pakend, mis pikendab toidu säilimisaega või säilitab või parandab toidu seisukorda. See sisaldab selliseid koostisosi, mis eritab aineid pakendatud toitu või seda ümbritsevasse keskkonda; samuti imab eeltoodud keskkondadest aineid. Näiteks niiskustimav pakike vinnutatud liha pakendis, imamatt hakkliha pakendis.

Intelligentne materjal/ese – selline pakendiosa või pakend, mis jälgib pakendatud toidu seisukorda või toitu ümbritsevat keskkonda ja annab märku, kui tingimusi on muudetud. Näiteks:

- a) temperatuuriandur, mis muudab värvi, kui külmana säilitatav toidu temperatuur on transpordil tõusnud lubatust kõrgemale;
- b) temperatuuriandur, mis muudab kuju, kui praad on soovitud temperatuurile küpsenud.

Toidukäitlemisettevõttesse saabumisel peab olema aktiivsete või intelligentsete materjalide ja esemetega kaasas teave lubatud kasutusotstarbe kohta, mida ettevõtte käitlemisel ka järgib. Aktiivsete esemete korral peab olema esitatud märgistusel ka teave erituvate ainete kohta, mille ettevõtte võtab arvesse toidu märgistuse koostamisel. Märgistuse esitamise viiside kohta vaata selgitust eelnevas punktis.

Juhul, kui ettevõttest väljuva pakendis toidu aktiivseid või intelligentseid pakendiosasid või pakendeid võib pidada söödavaks, tuleb need tarbija jaoks märgistada sõnadega „mitte süüa“ ja kui on tehniliselt võimalik lisada sümbol .

Vastavusdeklaratsioon

[Vastavusdeklaratsioonil](#) VD-l nõutud punktid ja nende selgituse leiata PTA kodulehelt.

VD on eesti, vene või inglisekeelne ja paralleelselt kergesti arusaadavas keeles kõikidele sellest huvitatud käitlejatele. Eestis koostatud VD peab olema eestikeelne.

Kampaaniakleepsud

Kui soovitakse toidu pakendisse lisada kampaaniakleepse, magneteid vm trükipinnaga esemeid, siis sellised esemed peavad olema enne toidu pakendisse lisamist pakitud. Pakkematerjal peab toimima barjäärkihina, seega sobib metalliseeritud kile (lihtsalt kile ei ole piisav).

Trükitud sisepinnad

Kui pakendi sisepinda soovitakse trükkida, siis selline trükivärv peab olema toiduga kokkupuuteks sobiv ja seda peab olema võimalik tõendada (üldiselt vaid toiduvärvid).

ET 6. Vedu ja veovahendid

Kui ettevõtte omab transpordivahendit, siis tuua välja järgmised andmed veoki kohta:

- veoki registreerimismärk;
- veoki registreerimistunnistuse number;
- veoruumi tehniline kirjeldus (isotermiline, jahutav, külmutav, kombineeritud režiimiga).

Veokite puhastamise kirjelduse võib ära tuua puhastamis- ja desinfitseerimisplaanis.

Kui ettevõttel endal ei ole veokeid (st ostetakse transporditeenust), siis tuleb ka sel juhul arvestada, et toidu vedu ettevõttesse ja sealt välja võib toimuda veokitega, kus on toidu omaduste säilitamiseks vajalikud tingimused ja kus toit ei saastu ega halvene selle omadused. Selle tõestuseks on ettevõtte poolne kirjalik kinnitus (sobib ka lepingu koopia), et kaup väljastatakse veokitele, millised vastavad eelpool toodud tingimustele.

Veokis peab olema võimalus vajadusel temperatuuri kontrollimiseks ja jälgimiseks.

Kõik külmutatud toidu transpordivahendid olema varustatud meerikuga, mis on vastavuses standardiga EVS-EN 12830 ning sellele tuleb teostada perioodilist vastavuskontrolli vastavalt standardile EVS-EN 13486. Nõue ei kehti [siseriiklikul veol](#).

Vajaduse korral peavad veovahendid ja lahtiselt veetavate ainete anumad olema kavandatud ja valmistatud nii, et:

- nad ei saastaks toiduaineid ega pakendit;
- neid saaks hästi puhastada ja vajaduse korral desinfitseerida;
- vajaduse korral saaks nende abil veo ajal üksteisest eraldada erinevad toiduained või toiduained mittetoiduainetest;

- nad kaitseksid toiduaineid saastumise, sealhulgas tolmu ja aurude eest;
- nad hoiaksid vajalikku temperatuuri ja niiskust, atmosfääritingimusi ja muid tingimusi, et kaitsta toitu kahjuliku või ebasoovitava mikroobide kasvu ja toidu riknemise eest, mille tagajärjel muutub toit inimtoiduks kõlbmatuks;
- võimaldaksid kontrollida temperatuuri, niiskust ja muid vajalikke tingimusi.

Toidu veovahendid ja -anumad tuleb hoida nõuetekohaselt puhtad ja korras ning ette nähtud seisundis. Kui sama vahendit või anumad kasutatakse teiste toiduainete või mittetoiduainete veoks, siis tuleb erinevate vedude vahel need korralikult puhastada ja vajaduse korral desinfitseerida.

Kui see on asjakohane, eriti aga lahtiste ainete veo korral, peavad anumad ja vahendid olema ette nähtud ainult toiduainetele ning asjakohaselt märgistatud ning neid tohib kasutada ainult sellel eesmärgil.

II jagu. PROTSESSI JA TEGEVUSPÕHISED EELTINGIMUSED

ET 7. Jäätmete (ülejäägi) kogumine ja äravedamine

Toidujäätmed, mittesöödavad kõrvalsaadused ja muud jäätmed tuleb nende kogunemise vältimiseks toidukäitlemisruumidest võimalikult kiiresti eemaldada.

Toidujäätmeid, mittesöödavaid kõrvalsaaduseid ja muid jäätmeid tuleb hoida suletavates mahutites, välja arvatud juhul, kui toidukäitleja suudab pädevale asutusele tõendada muude mahutite või kõrvaldamissüsteemide sobivust. Kõnealused mahutid peavad olema sobiva konstruktsiooniga, heas seisukorras, kergesti puhastatavad ja vajaduse korral desinfitseeritavad.

Peab olema ette nähtud toidujäätmete, mittesöödavate kõrvalsaaduste ja muude jäätmete asjakohane hoidmine ja kõrvaldamine.

Kõikide jäätmete kõrvaldamine peab toimuma hügieeniliselt ja keskkonnasõbralikult vastavalt asjakohastele kohaldatavatele õigusaktidele ning need ei tohi muutuda otseseks või kaudseks saasteallikaks. Toidu käitlemise ja ladustamise aladel ning muudel tööaladel ja neid alasid ümbritseval territooriumil ei tohi lubada jäätmete kogumist, välja arvatud koguses, mis on vältimatu ettevõtte normaalseks funktsioneerimiseks. Jäätmehoiulad tuleb hoida nõuetekohaselt puhtad.

Jäätmete kogumiseks ja äravedamiseks koostatakse plaan, mis sisaldab:

- tekkivate jäätmete lühikirjeldust (pakendid, riknenud või säilimisaja ületanud toiduained);
- jäätmete kogumise korraldamist (kogumisnõude märgistamine, tühjendussagedus);
- jäätmete äravedamise sagedus ning kohta (prügila, loomasöödaks).

Kui ettevõtte kasutab jäätmete äravedamiseks teenust, tuleb leping lisada enesekontrolliplaani juurde.

Näide:

Jäätme liik	Kogumisnõu/ ruum	Jäätmete äravedamise sagedus

Söödamaterjal

Ettevõtjad, kes tegelevad mitteloomst päritolu saaduste kasutamise ja/või turule viimisega söödamaterjalina, peavad olema registreeritud riigi söödaregistris ja täitma söödahügieeni nõudeid. Samuti peab toidukäitlemisettevõtte täitma lisaks toiduhügieeni nõuetele ka söödahügieeni nõudeid.

Loomsed kõrvalsaadused

Ettevõttes, kus tekib loomseid kõrvalsaadusi ning söödaks mõeldud mitteloomset materjali, peab enesekontrolliplaan sisaldama kõrvalsaaduste

- kategoriseerimist;
- kogumise korraldust ja ettevõttest väljastamist;
- äravedamise sagedust ja kohta vastavalt kategooriale.

Antud punkti all kasuta juhendit [loomsete kõrvalsaaduste kogumisele, registreerimisele, väljastamisele ja edasisele kasutamisele või kõrvaldamisele või söödamaterjalina turuleviimisele](#).

Annetamine

Kui ettevõtte tegeleb ka annetamisega, siis need tegevused peavad olema läbi mõeldud ja kajastatud enesekontrolliplaanis. Tutvu ka [toidu annetamise juhendiga](#).

ET 8. Kahjuritõrje

Toidukäitlemisettevõttes tuleb rakendada piisavaid kahjuritõrjemeetmeid. Tuleb rakendada ka piisavaid meetmeid koduloomade juurdepääsu vältimiseks toidu käitlemise ruumidesse. Väliskeskkonda avanavad aknad ruumides, kus toimub toidu valmistamine, peavad olema kaetud putukatõrjevõrguga või peavad need olema käitlemise ajal suletud.

Kahjurid võivad suuresti kahjustada toidu ohutust ja kõlblikkust. Kahjureid võivad levida seal, kus toit on kättesaadav ja nad paljunevad. Selleks, et ei loodaks kahjuritele soodsat keskkonda, tuleb kinni pidada hügieeninõuetest. Kahjurite levimise tõenäosust ning seega ka pestitsiidide kasutamise vajadust saab vähendada hügieeninõuete korraliku täitmise, sisse tuleva materjali kontrollimise ja seire abil.

Ehitised peavad olema heas korras ja seisundis, et kahjurid neisse ei pääseks; tuleb kõrvaldada võimalikud paljunemiskohad. Augud, torud ja muud kohad, kust kahjurid kõige tõenäolisemalt ehitisse pääsevad, peavad olema suletud. Näiteks aitavad kahjurite sissepääsu takistada võrgud

avatud akende, uste ja ventilaatorite ees. Võimaluse korral ei tohi tehaste ja toidutöötlemistehaste territooriumile lubada loomi.

Toidu ja vee kättesaadavus soodustab kahjurite pesitsemist ja paljunemist. Võimalikku toitu tuleb hoida kahjurikindlates anumates ja/või ladustada maast kõrgemal ning seintest eemal. Toidukäitlemishoone ja selle ümbrus peab olema puhas. Kui see on asjakohane, tuleb jäätmeid hoida suletud ja kahjurikindlates anumates.

Ettevõtet ja seda ümbritsevat territooriumi tuleb korrapäraselt kontrollida võimaliku kahjurite levimise suhtes.

Kahjurite levimisega tuleb kohe tegeleda ilma toidu ohutust või kõlblikkust kahjustamata. Kemikaalide, füüsikaliste või bioloogiliste vahenditega töötlemine tuleb korraldada nii, et see ei kahjustaks toidu ohutust ega kõlblikkust.

Koostatakse kahjuritõrjeplaan, mis sisaldab:

- ettevõtte ruumide plaani (hoone/ ruumi nimetusega), kus tuuakse välja tõrjevahendi paigutamise kohad;
- tõrjutavate kahjurite loetelu;
- tõrje teostamise sagedust;
- tõrjevahendi nimetust;
- tõrje lühikirjeldust.

Näide:

Jrk.nr.	Hoone/ruumi nimetus	Tõrjutav kahjuriliik	Tõrjevahend	Tõrje lühikirjeldus	Tõrje teostamise sagedus	Vastutaja
1						
2						
3						

Kehtestada kahjuritõrje seire protseduurid, kus tuuakse välja:

- seire meetodid (visuaalne hindamine, teostamise koht);
- seire sagedus;
- isikud, kes vastutavad tulemuste hindamise ja registreerimise eest.

Kui ettevõtte kasutab kahjuritõrje teenust, tuleb leping lisada enesekontrolliplaani juurde.

ET 9. Puhastamine ja desinfitseerimine

Toidukäitlemisruumid ja –seadmed peavad olema puhtad, vajadusel ka desinfitseeritavad. Käitleja peab ettevõtte, selle territooriumi ning ruumide, sisseseade ja käitlemisvahendite puhastamiseks ja desinfitseerimiseks kasutama üksnes neid vahendeid ja aineid ning ainult sel viisil, mis ei põhjusta toidu saastumist, ei halvenda selle omadusi ega ohusta inimese tervist. Puhastamis-, desinfitseerimisaineid peab kasutama vastavalt nimetatud ainete tootja koostatud kasutusjuhendile. Ettevõtted ja seadmed tuleb hoida korras ja nõuetekohases seisundis selleks, et:

- lihtsustada kõiki hügieeniprotseduure;
- need funktsioneeriksid ette nähtud viisil, eriti aga kriitilistel etappidel;
- ära hoida toidu saastamine nt metalli- ja krohvitükkide, prahi ja kemikaalidega.

Puhastamise käigus tuleks eemaldada kõik toidujäätmed ja mustus, mis võiksid olla saasteallikaks. Nõutavad puhastamismeetodid ja -materjalid sõltuvad toidukäitlemisettevõtte iseloomust. Pärast puhastamist võib olla vaja ka desinfitseerida.

Puhastusvahendeid tuleb käsitseda ja kasutada ettevaatlikult ning tootjajuhiste kohaselt ning toidu saastumise vältimiseks tuleb neid hoida toidust eraldi selgelt identifitseeritavates anumates. Puhastada võib eraldi või kombineeritud füüsikaliste meetoditega, nagu kuumus, küürimine, turbulentne vool, vaakumpuhastus ja muud meetodid, mille korral ei kasutata vett, ning keemiliste meetoditega, mille korral kasutatakse puhastusvahendeid, leeliseid või happeid.

Puhastamine hõlmab, kui see on asjakohane:

- pindadelt suure prahi eemaldamist;
- pesemisvahendi lahuse peale kandmist selleks, et lahti leotada pinnase ja bakterite kiht, või nende hoidmist lahuses või suspensioonis;
- veega loputamist viisil, mis on kooskõlas IV. osaga, et eemaldada lahti ligunenud pinnas ja pesemisvahendi jäägid;
- keemilist puhastust või mõnda muud asjakohast meetodit jääkide ja prahi eemaldamiseks ja kogumiseks;
- vajaduse korral desinfitseerimist koos järgneva loputamisega, välja arvatud juhul, kui tootjate juhistes osutatakse teaduslikule põhjendusele, et loputamine ei ole vajalik.

Puhastus- ja desinfitseerimiskavad peavad tagama, et kõik ettevõtte osad on nõuetekohaselt puhtad, sealhulgas peab nendes kavades olema ette nähtud ka puhastusvahendite puhastamine. Selleks, et veenduda puhastus- ja desinfitseerimiskavade sobivuses ja tõhususes, tuleb neid pidevalt ja korralikult jälgida ning vajaduse korral ka dokumenteerida.

Kui kasutatakse kirjalikke puhastuskavasid, siis peavad nendes olema täpsustatud:

- alad, seadmed ja riistad, mida tuleb puhastada;
- vastutus konkreetse tööülesande täitmise eest;
- puhastusmeetod ja selle kasutamise sagedus;
- kuidas on korraldatud seire.

Kui see on asjakohane, tuleb nende kavade koostamisel konsulteerida asjatundjaga.

Puhastamis-ja desinfitseerimisplaan hõlmab:

- seadmete ja ruumide puhastamist ja desinfitseerimist;
- töö- või eririietuse pesemist;
- korduvkasutusega taara puhastamist;
- veokite puhastamist.

Puhastamis-ja desinfitseerimisplaan sisaldab:

- kasutatavate vahendite loetelu;
- juhendeid või lühikirjeldusi seadmete, töövahendite, tööpindade ja ruumide puhastamise ja desinfitseerimise kohta (objekti nimetus, kasutatavad puhastusained, vajadusel puhastusaine lahjendused, puhastamise lühikirjeldus ning objekti puhastamise sagedus).

Näide:

Jrk.nr.	Objekti nimetus	Pesemis-ja desinfitseerimisained	Lahjendused	Pesemise ja desinfitseerimise lühikirjeldus	Objekti pesemise ja desinfitseerimise sagedus	Vastutaja
1	Sisseseade (masinad, mehhanismid, tööpinnad, jne.)					
2	Käitlemisvahendid (löikelaud, noad, jm. abivahendid)					
3	jne.					

Kehtestada puhastamise ja desinfitseerimise seire protseduurid, kus tuuakse välja:

- seire meetodid (registreerimine, proovide võtmine, visuaalne hindamine, teostamise koht);
- seire sagedus;
- isikud, kes vastutavad tulemuste hindamise ja registreerimise eest.

ET 10 Töötajad

Töötajate tervislik seisund

Ettevõttes määratakse isik, kes vastutab töötaja eelnevale ja perioodilisele tervisekontrollile suunamise eest, kontrollib töötaja [tervisetõendi](#) olemasolu ja kehtivust, registreerib töötajate haigestumised ja terviserikked, korraldab personali varustatuse tööriietuse ja töökohal isikliku hügieeni tagamiseks vajalike vahenditega. Vajadusel koostab juhendid [käte pesemise](#), tööriietuse

kandmise jm kohta. See kehtib ka renditööjõu kohta. Eestis töötavatel töötajatel peab olema Eestis väljastatud tervisetõend.

Isikuid, kelle kohta on teada või keda kahtlustatakse selles, et nad kannavad konkreetset haigust, mis tõenäoliselt võib edasi kanduda toidu kaudu, ei tohi lubada toidukäitlemisalale, kui on tõenäoline, et nad saastavad toitu. Iga haige isik peab kohe juhtkonnale teatama haigusest või haiguse sümptomitest.

Toidukäitleja peab käima arstlikul läbivaatusel, kui see on kliiniliselt või epidemioloogiliselt näidustatud. Tööandjal on õigus nõuda tööle asujalt nakkushaiguste suhtes tervisekontrolli läbimist ning vastava tõendi esitamist ka kehtiva tervisetõendi korral, kui uue tõendi väljastamine on töö iseärasuste tõttu põhjendatud.

Juhtkonda tuleb teavitada järgmistest seisunditest, et nad saaks teha otsuse, kas on vajalik arstlik läbivaatus ja/või võimalik toidukäitlemisoperatsioonidest kõrvaldamine:

- kollasus;
- kõhulahtisus;
- oksendamine;
- palavik;
- valus kurk koos palavikuga;
- nähtavalt nakatunud nahavigastused (paised, sisselõiked jne);
- eritised kõrvast, silmast või ninast.

Toidukäitlejad peavad eriti hoidma puhtust ning, kui see on asjakohane, kandma sobivaid kaitserõivaid, peakatet ja jalanõusid. Sisselõiked ja haavad, mille korral lubatakse töötajatel edasi töötada, peavad olema kaetud sobiva veekindla haavasidemega.

Töötajad peavad alati pesema käsi, kui nende isiklik puhtus võib mõjutada toidu ohutust, näiteks:

- enne toidukäitlemisoperatsioonide alustamist;
- kohe pärast tualeti kasutamist;
- pärast toortoidu või mis tahes saastunud materjali käitlemist, kui selle tõttu võidakse saastada toitu; töötajad ei tohi käidelda valmistoitu, kui see on asjakohane.

Isikud, kes käitlevad toitu, peaksid hoiduma toitu saastavast käitumisest näiteks

- suitsetamisest;
- sülitamisest;
- närimisest või söömisest;
- aevastamisest või köhimisest kaitsmata toidu kohal.

Töötajad ei tohi kanda ega tuua toidukäitlemisalale isiklike asju nagu ehteid, kellasid, juuksenõelu ja muid esemeid, kui need kahjustavad toidu ohutust ja kõlblikkust.

Näide:

Töötaja nimi	Tervisetõendi kehtivuse lõpu kuupäev

Terviseamet on koostanud juhendi tervisekontrolli läbiviimiseks ja õigusakti selgituseks: [Juhend tervisekontrolli läbiviimiseks nakkushaiguste suhtes](#)

Külalised

Külalised, keda viiakse toidu valmistamise, töötlemise või käitlemise aladele, peavad kandma kaitserõivaid, kui see on asjakohane, ning kinni pidama muudest selles osas esitatud isikliku hügieeni nõuetest.

Töötajate koolitus

Käitleja koostab käitlemisettevõtte töötajate toiduhügieenikoolituse kava, mille alusel korraldab perioodiliselt töötajate tööülesannetele vastavat koolitust ja hindab töötajate toiduhügieeniteadmisi.

Koolitused planeerida erinevatele huvigruppidele tootmisloikude kaupa, vajadusel üksikutele töötajatel nii tehnoloogias kui protsessi ja personalihügieenis.

Koolituse kava sisaldab koolitatavate nimekirja, koolituse liiki ja kesvust, koolituse ja teadmiste hindamise aega ning tulemusi.

Koolituskava tuleb koostada ka siis, kui kasutatakse renditööjõudu.

Toiduhügieenikoolitus on väga oluline. Kõik töötajad peavad olema teadlikud oma rollist ja vastutusest kaitsta toitu selle saastamise või hävinemise eest. Toidukäitlejatel peavad olema vajalikud teadmised ja oskused, mis võimaldaksid neil käidelda toitu hügieeniliselt. Neile, kes puutuvad kokku tugevate puhastusvahendite või muude ohtlike kemikaalidega, tuleb õpetada nende ainete ohutu käsitlemise tehnikaid.

Tegurid, mida tuleb võtta arvesse koolituse taseme hindamisel:

- toidu iseloom, eriti selle vastupanuvõime patogeenide kasvule või riknemist põhjustavatele mikroorganismidele;
- viis, kuidas toitu käideldakse ja pakitakse, sealhulgas saastumise tõenäosus;
- töötlemise ulatus ja iseloom või edasine töötlemine enne lõpptarbimist;
- tingimused, milles toiduainet säilitatakse;
- eeldatav aeg enne tarbimist.

Korrapäraselt tuleb hinnata nii koolitus- ja juhendamiskavade tõhusust kui ka teha järelevalvet ja kontrolli veendumaks, et protseduuridest peetakse korralikult kinni.

Toidukäitlemisprotsesside juhtidel ja järelevaatajatel peavad olema vajalikud teadmised toiduhügieeni põhimõtete ja tavade kohta, et nad suudaksid hinnata võimalikke ohte ja võtta vajalikke abinõusid puuduste parandamiseks.

Koolituskavasid tuleks korrapäraselt läbi vaadata ning vajaduse korral uuendada. Juurutada tuleb süsteemid, mis aitavad teavitada toidukaitlejaid kõikidest toidu ohutuse ja kõlblikkuse tagamise protseduuridest.

Näide:

Keda koolitada	Koolituse liik	Aeg (kuu, aasta)	Läbiviija	Koolituse kestus

Töötaja nimi, töökoht	Kuupäev	Koolituse nimi/teema	Töötaja allkiri	Koolitaja/otsese juhi allkiri

Terviseamet on koostanud juhendi tervisekontrolli läbiviimiseks ja õigusakti selgituseks

[Soovitused tööandjatele ja ettevõtjatele tervisekontrolli läbimise kohta nakkushaiguste suhtes \(allikas Terviseamet\).](#)

ET 11. Toit

Ohutu toidu valmistamise aluseks on ohutu tooraine. Eelkõige tuleb pöörata tähelepanu sellele, et toorainet ostetakse usaldusväärselt tarnijalt. Selleks, et vältida probleeme toorainega, tuleb välja töötada tooraine vastuvõtul kontrollitavad tegevused.

Enne tooraine ostmist kontrollitakse toidu tehnilise kirjelduse olemasolu, selgitatakse veotingimusi ning analüüsitakse, millised potentsiaalsed ohud (mikrobioloogilised, füüsikalised, keemilised) võivad kaasneda toorainega. Tooraine temperatuuride eest veo ajal ja muude veotingimuste eest vastutab kohaletooja.

Enne transpordivahendist mahalaadimist kontrollitakse saatedokumendi ja märgistuse korrektsust, mõõdetakse kauba temperatuur transpordivahendis ning hinnatakse visuaalselt kauba välimust ehk kauba vastuvõtmisel vastutav isik kontrollib tooraine vastavust ettevõtte poolt kehtestatud ning aktsepteeritud kvaliteedi- ning ohutusnäitajatele.

Kehtestatud nõuetele mittevastavat toitu vastu ei võeta.

Kõrvalekalded, märkused ning korrektiivmeetmed registreeritakse. Andmeid võib esitada tabeli kujul.

Näide:

Kuupäev, kellaaeg	Tootja või tarnija	Toidu nimetus	Toidu kogus (tellitud/saabunud)	Temperatuur	Märkused	Korrektiivmeetmed	Allkiri

Transpordivahendist mahalaadimisel, ladudesse transpordil purunenud pakenditega või muul moel saastunud toidukaubad kõrvaldatakse käitlemisprotsessist vastavalt jäätmekäitlusplaanile.

Ettevõtte ei tohi vastu võtta ühtegi materjali ega koostisainet kui on teada, et see sisaldab parasiite, ebasoovitavaid mikroorganisme, pestitsiide, veterinaarravimeid või toksilisi, lagunenud aineid või võõrkehi, mille hulka ei saa vähendada lubatavale tasemele tavalise sortimise ja/või töötlemise teel. Lisained peavad olema ette nähtud toidus kasutamiseks ja vastama spetsifikatsioonile. Lisatavate vitamiinide ja/või mineraaltoitainete vastuvõtmisel tuleb veenduda, et need on lubatud ja neid lisatakse lubatud ühenditena.

Tooraineid või koostisosi tuleb kontrollida ja sortida enne töötlemist, kui see on asjakohane. Vajaduse korral tuleb teha laborikatsed, et saada kinnitus nende kasutamiskõlblikkuse kohta. Kasutada tohib ainult korralikke, sobivaid toorained või koostisained. Toorainete ja koostisainete varusid tuleb korralikult uuendada.

Käitleja peab registreerima toodete valmistamiseks kasutatavate toorainete koguseid, millest tulenevalt käitleja saab tõendada, et ta järgib toidu valmistamisel enda poolt koostatud retsepti ning seetõttu tagab, et toidu märgistusel esitatud teave toidu koostisosade kohta on tõene.

Mitteloomse ja kombineeritud või liittoidu valmistamisel kasutatakse erinevaid koostisosi või toodetakse erinevaid koostisosi.



Koostisosa.docx

Selgitused on allpool.

-
- Loomset päritolu tooraine ja loomne toit
-

Loomset päritolu tooraine ja loomne toit

NB! Loomset päritolu toit peab pärinema 853/2004 järgi tunnustatud ehk tegevusloaga ettevõttest (vaata [toidu- ja söödakäitlejate register](#)). Tunnustamata ettevõttest, st [esmatootmisest](#) võib vastu võtta tooraineks mett, mitteloomset päritolu toorainet (peab olema teavitatud ettevõtte vt [toidu- ja](#)

[söödakäitlejate register](#)) ning toorpiima (kindlasti veterinaartõend). Kala peab pärinema [esmakokkuostjalt](#) (või töötlemisettevõtte peab ise ennast registreerima esmakokkuostjaks). Esmatootjad, kellelt toorainet vastu võetakse, peavad olema registreeritud vastavas valdkonnas tegutsema. Munad peavad pärinema tunnustatud pakendamiskeskusest. Rohkem erandeid on kehtestatud tootlustusele. PRIA põllumajandusloomade registrisse tuleb kanda andmed identifitseeritud põllumajandusloomade, loomapidamiskohtade ja mesilate kohta.

Loomse toidu valmistamisel lisavaldkonnana tuleb lähtuda täiendavalt (EÜ) määruses [853/2004](#) toodud hügieeninõuetest. Erinõuded on näiteks lihatoodete, lihavalmististe, kalandustoodete ja ka piimatoodete valmistamisele. Lihatooted on näiteks kotlet, pasteet ja šnitsel; lihavalmistis on toores šašlõkk ja toores kotlet; kalandustooteks on ka praetud ning marineeritud kala. Erinõuded on ka toorainena kasutatavale lihamassile.

Lihamass – toode, mis on saadud liha eraldamisel lihaga kaetud kontidelt pärast konditustamist või kodulinnurümpadelt, kasutades mehaanilisi vahendeid, mille tulemuseks on lihaskiu struktuuri hävimine või muundumine.

Lihamassi kombineeritud tegevusega ettevõttes on kahte liiki.

Lihamass (1) Järgmisi nõudeid kohaldatakse sellise lihamassi tootmise ja kasutamise suhtes, mille tootmisel on kasutatud lihamassi tootmiseks kasutatavat kondi struktuuri mittemoonutavaid tehnoloogiaid ja mille kaltsiumisisaldus pole oluliselt kõrgem hakkliha omast. 853/2004 III lisa V jao III ptk lõige 3.

- Kui toidukäitleja on teinud analüüse, mis näitavad, et lihamass vastab hakkliha mikrobioloogilistele kriteeriumitele, võib seda kasutada lihavalmististes, mis selgelt pole kavandatud tarbimiseks ilma eelneva kuumtöötluseta, ja lihatoodetes.

Lihamass (2) Lihamass, mille tootmisel ei ole kasutatud lihamassi tootmiseks kasutatavat kondi struktuuri mittemoonutavaid tehnoloogiaid - lihamassi võib kasutada üksnes kuumtöödeldud lihatoodete valmistamiseks 853/2004 määrusega kooskõlas tunnustatud ettevõtetes 853/2004 III lisa V jao III ptk lõike 4 punkt g

Kus tohib kombineeritud tegevusega ettevõtte kasutada mõlemat lihamassi? Ettevõtte peab olema tunnustatud 853 alusel, kas lihavalmististe või lihatoodet valmistamise valdkonnas. Kuumtöödeldud lihatoode: Näiteks: praetud kotlet või šnitsel

Ei ole kuumtöödeldud lihatoode, vaid valmistoit: Näiteks: täidisega pannkook, hakklihakaste, kartuli-hakkliha vormiroog vms.

Munatoodete valdkonna nõuded kohalduvad, kui valmistatakse nt toorest omleti segu (nii ka väljastatakse) ja ka toore munaga kooke (nt tiramishu kook). Piimatoodete valdkonna nõuded kohalduvad, kui nt tehakse maitsevõid, kondenspiima. Meele ei ole erihügieeninõudeid, kuid on [koostis-kvaliteedinõuded](#).

-
- Lisaaained, lõhna- ja maitseained, toiduensüümid, abiained, starterkultuurid
-

Lisaained

[Toidu lisaaine](#) on aine, mida olenemata selle toiteväärtusest ei kasutata tavaliselt iseseisva toiduna või toidule iseloomuliku koostisainena ja mille tahtlik tehnoloogilisel eesmärgil lisamine toidule selle tootmisel, töötlemisel, valmistamisel, käitlemisel, pakendamisel, transpordil või ladustamisel viib või võib põhjendatud oletusel viia selleni, et lisaaine ise või tema kõrvalsaadused muutuvad otseselt või kaudselt selliste toitude koostisosaks.

Lõhna- ja maitseained sh suitsutuspreparaadid

[Lõhna- ja maitseained](#) on tooted, mis ei ole ette nähtud sellisena tarbimiseks ja seda lisatakse toidule lõhna/ ja/või maitse andmiseks või muutmiseks. NB! Mitte segi ajada vürtside ja maitseainetega. Ka taimede ekstraheerimisel ning tömmiste valmistamisel võib lõpptooteks olla lõhna- ja maitseaine.

Toiduensüümid

[Toiduensüüm](#) on toode, mis saadakse taimedest, loomadest või mikroorganismidest või nendest saadud toodetest, sealhulgas toode, mis saadakse mikroorganisme kasutades kääritamise kaudu.

Abiaine

Abiaine – mis tahes aine:

- i) mida ei tarbita iseseisva toiduna;
 - ii) mida kasutatakse tahtlikult toorainete, toitude või nende koostisainete töötlemisel teatava tehnoloogilise käitlemis- või töötlemiseesmärgi saavutamiseks ja
 - iii) mis ise või mille derivaatide jäägid võivad tahtmatult, kuid tehniliselt vältimatult olla lõpptootes tingimusel, et need ei tekita ohtu tervisele ja neil ei ole mingit tehnoloogilist mõju lõpptootele.
- Lisaaine ning toiduensüüm võib teatud juhtudel osutada abiaineks. See on kirjeldatud vastavate peatükkide juures. Lisaks on lubatud [ekstraheerimislahustite](#) kasutamine. Abiaine võib olla ka tavaline toidu koostisosa: näiteks rosinat kleepuvuse vähendamiseks listakse väga väikeses koguses taimeõli; tuhksuhkrule lisatakse tärklist, et tuhksuhkur ei läheks tükki. Abiaineid ei pea küll lõpptarbija märgistusel välja tooma, aga toidukäitlejal peab olema siiski olemas vastavate määruste kohane täiendav informatsioon ning allergeenid ja toidutalumatust põhjustavad ained peavad olema esitatud ka lõpp-toote märgistusel.

NB! Starterkultuurid ei ole alati abiained, mõnikord on nad oma kasutusotstarbe järgi tavalised koostisosad. Täpsem kirjeldus on Euroopa vastava valdkonna assotsiatsiooni [juhendis](#) (ing. keeles). Bakteriofaagid ei ole starterkultuurid, bakteriofaagid on kasutusel saastatuse vähendamiseks. See on üks töötlemisviisidest.

-
- Toidugrupid ja liigid
-

Toidulisandid

Toidulisand on toit, mille kasutamise eesmärk on tavatoitu täiendada ja mis on inimesele toitainete või muude toitainelise või füsioloogilise toimega ainete kontsentreeritud allikaks. Toidulisandite

tootmisel on võimalik leida täiendavat infot [koostisosade ja määratluse](#) kohta PTA koduleheküljelt. Toidulisandite märgistuse kohta on koostatud juhend „[Toidulisandite märgistus](#)“.

Uuendtoit

[Uuendtoit](#) on toit, mida ei ole Euroopa Liidus enne 1997.a 15. maid olulisel määral inimeste toiduna kasutatud. Uuendtoidu alla lähevad nii taimed, seemned, vetikad, mikroorganismidest saadud toidud, loomse päritoluga toit (nt putukad) kui ka uue tehnoloogia (nt nanotehnoloogia) abil saadud toit. Uuendtoidu turustamiseks on vaja Euroopa Komisjoni luba ning selle saamiseks on vaja Euroopa Toiduohutusametile tõendada, et uuendtoit on ohutu.

Seni on antud luba näiteks järgmistele uuendtoitudele: chia seemned, noni mahl, UV-töödeldud pärm, koriandriseemneõli, laktoferriin, zeaksantiin, metüülselluloos jne. Euroopa Liidus lubatud uuendtoidud leiab [siit](#).

Rikastatud toit

[Rikastatud toit](#) on tavatoit, millele on lisatud vitamiine, mineraalaineid või muid aineid (nt rasvhapped, kiudained, piimhappebakterid). Rikastatud toidud on näiteks: D-vitamiiniga piim, hommikuhelbed vitamiinide ja mineraalainetega, kofeiiniga müslibatoonid, hematogeenid.

Allergeenid ja toidutalumatuse, gluteenivaba toit

Allergeenid ja toidutalumatust põhjustada võivad ained või tooted on nimekiri toidualase teabe määruse [II lisast](#).

- Gluteen ja laktoos, gluteeni ning laktoosivabad tooted, madala gluteeni ning laktoosi sisaldusega tooted

Nõuded gluteenivaba toidu tootmiseks

[Gluteenivabad toidud ja joogid](#) ei sisalda nisu (sh kogu Triticumi perekonda nagu durum, spelta, turaani nisu), rukist, otra ja kaera ega nende ristatud variante ja gluteeni sisalduse tase jääb kuni 20 mg/kg kohta. Ainult gluteeni mittedisainitud koostisosade kasutamine ei garanteeri gluteenivaba toitu. Tatar, riis ja ka muud koostisained võivad olla ristsaastumise käigus saastunud gluteeniga koguses, mis ületab lõpptootes 20 mg/kg piirmäära.

Gluteenivaba toidu märgistamise nõuetest on [info koduleheküljel](#), samuti leiab kodulehelt [juhendeid](#), millele tähelepanu pöörata gluteenivaba tootmise korral. PTA ei reguleeri ega kontrolli tootjaühenduste kehtestatud standardeid ja märke (nt läbikriipsutatud viljapea).

Nõuded laktoosivaba toidu tootmiseks

- „[Laktoosivaba](#)“ - kui laktoosi sisaldus tootes on väiksem kui 10 mg/100 g või 100 ml kohta
- „Madala laktoosisisaldusega“ (või muud samatähenduslikud väited nagu „vähese laktoosisisaldusega“, „vähese laktoosiga“) – kui laktoosi sisaldus tootes on väiksem kui 1 g/100 g või 100 ml kohta

„Laktoosivaba“ märgistuse kasutamine toitudele, mis ei saagi laktoosi sisaldada, on eksitav ja seega ei ole lubatud kasutada.

Laktoosi sisaldust ei pea märgistusel välja tooma..

- Ristsaastumine

Kui on põhjust eeldada allergeenidega ristsaastumist ning ennetavad tegevused pole piisavad, on soovituslik märgistusel välja tuua viide võimalikule allergeenide olemasolule. Tahtmatut ristsaastumist võiks käsitleda ka ohuanalüüsis. Tähelepanu tuleb pöörata praaktoote kasutamisel teistes toodetes. Näiteks küpsise (mis sisaldab ka pähkli) tootmise käigus tekib praaki ja seda kasutatakse koogi kaunistusena tootel, mille koostises ei ole toodud ühtegi allergiat või talumatust põhjustavat ainet.

Eritoit

Eritoiduks nimetatakse sellist toitu, mis on mõeldud tavapärasest erinevate toitumisvajadustega inimestele ning mis on seetõttu valmistatud eritehnoloogiat kasutades või millel on tavatoidust erinev koostis.

-
- Koostis-kvaliteet ning turukorraldus, sh alkohol ning mahepõllumajandus
-

Alkohol

Alkoholi tootmisel on täiendavad nõuded. Alkoholi tootmiseks on vaja lisaks taotleda aktsiisilao tegevusluba Maksu- ja Tolliametist, käideldav alkohol tuleb kanda alkoholiregistrisse ning alkoholi müügiga tegelemiseks tuleb esitada majandustegevusteade majandustegevuse registrisse <https://mtr.mkm.ee/>.

Alkoholiseadus ei laiene

- toidu tootmisel selle koostisosana kasutatavale alkoholile, kui etanoolisisaldus toodetavas toidus ei ületa viit liitrit 100 kilogrammi toidu kohta või šokolaaditoote puhul 8,5 liitrit 100 kilogrammi šokolaaditoote kohta;
- kuni 1,2-mahuprotsendise etanoolisisaldusega toidu valmistamisel selle hulka lisatava lõhna- ja maitseaine tootmiseks kasutatavale alkoholile;
- etanooli sisaldavale ravimile ravimiseaduse tähenduses

Alkoholiseadus ei laiene ka äädika tootmisele, küll peab äädika tootmine toimuma aktsiisilaos, kuna vaheetapina tekib alkohol. Äädikatootjal on õigus taotleda aktsiisivabastust ning alkoholiseaduse § 1 lg 3 p 3 sätestab, et alkoholiseadus ei laiene alkoholile, mille KN esimesed numbrid on 2209 ning mida kasutatakse äädika tootmiseks. Ehk, et seda alkoholi alkoholiregistrisse kandma ei pea, kuna lõpp-produkt on siiski äädikas.

Koostis-kvaliteedinõuded

Teatud toidugruppidele (nt moosid, mahlad, šokolaadid) on kehtestatud õigusaktidega lisaks üldistele toiduohutuse nõuetele ka toidugrupipõhised erinõuded.

Turukorralduse nõuded ja märgistamine on eraldi reguleeritud.

Näiteks on [lisanõuded oliivõli ning võiderasvade](#) valmistajatele.

[Mahepõllumajandus](#) on eraldi reguleeritud.

-
- Saasteained
-

Saasteained

[Saasteaine](#) on toidus sisalduv aine, mida ei ole sinna lisatud taotluslikult ning mis võib muuta toidu kvaliteeti halvemaks ja olla ohtlik inimeste tervisele. Saasteained esinevad nii looduslikult, keskkonnast tulenevalt kui ka tekivad toidu tootmisel ja töötlemisel. Mitteloomse toidu puhul on olulisemad tootmisest tulenevad saasteained [akrüülamiid](#) ja [PAH](#).

Eruukhappe sisaldus võib olla liiga kõrge sinepiõlis ja rapsiõlis. Infomaterjali [“Taimsete õlidega seotud keemilised ohud”](#) võib leida toiduteave.ee kodulehelt.

Infomaterjali [“Toidu keemilised ohud”](#), milles käsitletakse erinevaid saasteaineid toidus, nendega seotud ohtusid ning ennetavaid abinõusid, võib leida samuti toiduteave.ee kodulehelt.

[Taimekaitsevahendite jäägid](#) toidus on ka saasteained.

-
- Import, eksport, kauplemine
-

Importimine, eksportimine ja kauplemine on eraldi reguleeritud.

Toiduainete importimisel tuleb arvestada eriootsuseid ja eksportimisel väljaspoole Euroopa Liitu tuleb arvestada ka sihtkoha riigi nõudeid. Kogu info toidu impordi, ekspordi ja transiidi kohta leiab Põllumajandus- ja Toiduameti [kodulehelt](#) rubriigist „Rahvusvaheline kaubandus“.

ET 12. Töötlemisviisid

Kui uuringute tulemusena on selgunud töötlemisviisi või aine kahjulikkus inimese tervisele, on seda keelatud toidu käitlemisel kasutada. Töötlemisviisi või aine kohta, mida teatud juhul võib toidu käitlemisel kasutada, kehtestab [valdkonna eest vastutav minister](#) määrusega käitlemise erinõuded, milles sätestatakse, millisel juhul ja kuidas on lubatud töötlemisviisi või ainet kasutada. Ainsana on lubatud toidu [ioniseeriva kiirgusega](#) töötlemine. Idandite mikrobioloogilise saastatuse vähendamine on lubatud teatud ainetega, mis on kirjeldatud [ekspert hinnangus](#). Kõik muud töötlemisviisid, nagu bakteriofaagid, nanotehnoloogia ja UV kiiritamine on lubatud juhul, kui on vastav õigusakt. Uute tehnoloogiate ja toidugruppide kohta võidakse taotluse esitamisel ja riskihinnangute tulemusena sätestada [uuendtoidu](#) õigusaktidega erisätted. Näiteks uuendkoostisosana on lubatud EL turule UV-töödeldud pagaripärm ja UV-töödeldud leib. [Geneetiliselt muundatud toidu](#) kasutamine on reguleeritud ning geneetiliselt muundatud toit ning selle kasutamine peab olema vastavalt märgistatud. Sellised toidud võivad olla soja-, maisi-, rapsi ning riisipõhised tooted.

Mahlade ja jookide kõrgsurve töötlemine (HPP) loetakse tavaprotsessiks ja uuendtoidu alla see ei kuulu. Ka superkriitiline ekstraktsioon (CO₂) loetakse tavaprotsessiks.

Erinevad töötlemisviisid on kujutatud ka skemaatiliselt:



Töötlemisviis.docx

Toidu kuumtöötlemine (konserveerimine)

Enesekontrolliplaanis peab olema sõnastatud toidu kuumtöötlemise nõuetekohasuse tagamine:

- olemas on valmistatava toote tehnoloogiline skeem, märke kasutatava temperatuuri ja aja kohta,
- märgitud on, millise sagedusega kontrollitakse automaatseadme korrasolekut,
- märgitud on, milliseid parameetreid regulaarselt kontrollitakse (näit temperatuuri, rõhku, hermeetilisust)
- tõestatud on, et töödeldava toote temperatuur tõuseb selle igas osas ettenähtud ajaks ettenähtud temperatuurile.

NB! See peatükk sätestab nõuded ainult konservidele ja preservidele.

Konservide [töötlemisrežiimide](#), [madala happesuse](#) ja [kvaliteedi](#) kohta on kasutusel mitmed juhendid.

Nõuded toidu külmutamisele ja külmutatud toidule

Enesekontrolliplaanis on kirjeldatud toidu külmutamine ja külmutatud toidu nõuetekohasuse tagamine:

- kuidas toimub külmutamise protsessi seire,
- kirjas on meerikute kontrolli sagedus,
- kirjas on, millisesse pakendisse on külmutatud toit pakendatud,
- kirjas on, millise ainega toit külmutamisel kokku puutub (lubatud ained õhk, N, CO₂)

ET 13. Laboratoorsed uuringud

Käitleja enesekontrollikohustuse täitmine tähendab lisaks üldiste kohustuste täitmisele ka proovide võtmist ja nende analüüsimist. See on käitleja valida, kas ta teeb vajalikud analüüsid oma ettevõttes või tellib need mõnelt teiselt analüüsiteenuse pakkujalt ehk tavapärasel tähenduses laboratooriumilt. Täiendav info [enesekontrolliproovide analüüsimise](#) kohta on PTA koduleheküljel.

Käitleja koostab plaani, mis sisaldab proovide võtmise kava ettevõttesse vastuvõetud toidu ja seal käideldava toidu nõuetele vastavuse hindamiseks.

Toidu proovivõtukavas on määratud

- kontrollitavad toidugrupid;
- proovivõtu sagedus;
- uuritavad näitajad (nt keemia, mikrobioloogia, allergeen, toitumisalane näitaja);
- näitajate piirnormid;

- laborid, kus uuringuid teostatakse.

Tööpindadelt ja seadmetelt proovide võtmise kavas on näidatud

- proovivõtu sagedus;
- uuritavad näitajad;
- näitajate piirnormid;
- laborid, kus uuringuid teostatakse.

Näide:

Proovivõtu objekt	Proovivõtu sagedus	Analüüsitavad näitajad	Proovivõtja (ametikoht v nimi)

Toiduohutus

Määrusega (EÜ) 2073/2005 kehtestatud toiduohutus ja hügieeninäitajaid peavad eeltingimusena olema täidetud ohutu toidu valmistamisel. Nende määrusega 2073/2005 kehtestatud nõuete täitmiseks peab olema enesekontrolliplaaniga kehtestatud proovide võtmise sagedus ning tulemused peavad olema dokumenteeritud.

Euroopa Komisjon on koostanud [juhenddokumendi](#) uuringute korraldamiseks, milles käsitletakse valmistoitade vastavust kriteeriumidele kõlblikkusaja jooksul seoses *Listeria monocytogenes*'ega vastavalt määrusele (EÜ) nr 2073/2005.

Kui käitleja soovib rakendada valmistoidule, milles *L. monocytogenes* võib paljuneda, kriteeriumi 100 cfu/g, tuleb seda tõendada ehk teostada tootele mudeldamine (matemaatilise prognoosmudeli uuring) ja/või nakatamiskatse (Challenge test) vastavalt ISO standardile ja Euroopa Liidu *L. monocytogenes*'e referentlaboratooriumi tehnilisele juhenddokumendile (EVS-EN ISO 20976-1:2019; EURL Lm, 2019). Viimane eeldab laboratoorseid katseid, et uurida tootesse viidud (tahtlik nakatamine/saastamine) *L. monocytogenes*'e võimet tootes kasvada või ellu jääda. Arvestada tuleb toidu säilitamistemperatuure toidukäitleja juures, jaemüügi etapis ja tarbija juures. Lisainfot leiab PTA kodulehelt rubriigist [Listeeria](#).

Erand: [Väikese tootmismahuga ettevõtetes hakkliha ja lihavalmististe proovivõtu sagedus](#).

Patogeene ei tohi toit sisaldada mitte mingil juhul. Nt *Salmonella* ja verotoksiline *E. coli* on võimalik oht just toidu puhul, mida ei kuumutata 72 kraadini ja mis sisaldab taimseid koostisosi. Keemilisi ohutuse näitajad vt käesolevas juhendis allpool 1. Ohtude **analüüs**i juures.

Pinnapuhtuse proovid

Toidukäitlejad, kes valmistavad valmistoit, mis võib olla tervisele ohtlik *Listeria monocytogenes*'e tõttu, võtavad proovivõtukava osana töötlemisaladelt ja seadmetelt proove [Listeria monocytogenes](#)'e analüüsideks.

Minimaalsed uhtmeproovide võtmise sagedused enesekontrolli käigus listeria ohu ennetamiseks leiab PTA kodulehelt rubriigist [Listeria](#).

E.coli pinnaproovid annavad teavet, kuidas tootmishügieeni parandada saastumise minimeerimiseks.

Soovituslik kolooniate arvu keskmised väärtused pindkatsete puhul		
	Nõuetele vastav vahemik	Nõuetele mittevastav
Eluvõimeliste mikroorganismide üldarv	0–10/cm ²	> 10/cm ²
Enterobakterid	0–1/cm ²	> 1/cm ²

Tootmishügieen

Tootmishügieeni ja tootmisprotsessi näitajad on tinglikult patogeensed mikroorganismid nagu Clostridium perfringens - lihatoodes,

Enterobacteriaceae – munatoodes (täidetud muna, majonees munadest, tiramishu kook)

Bacillus cereus – eelkõige riisis, sushis ning valmistoitudes,

E.coli – suurem osa toite ning

Staphylococcus aureus – suurem osa valmistoite.

Nende kõrged sisaldused viitavad eeltingimuste programmide puudulikkusele ning vajadusele ajakohastada ning valideerida enesekontrollisüsteemi.

Toitumisalased ja muud näitajad

Vajadusel ning [väidete](#) esitamisel teostatakse analüüse ka nt gluteenile, laktoosile, vitamiinidele ja toitainetele. Tähelepanu tuleb pöörata sellistele ühenditele, millele on lisanõuded märgistamisele, nt polüoolid (kasemahlas), sulfitid.

Kestvuskatsed ja säilimisaeg

Toodete säilimisaja määramiseks teostatakse kestvuskatsed. Kestvuskatsete planeerimiseks on koostatud selgitavad abimaterjalid: [Toidu säilimisaja määramine osa I](#), [Toidu säilimisaja määramine osa II](#) ja [Toidu säilimisaja määramine osa III](#). Antud juhendid sisaldavad ka toiduohutuse näitajaid.

Lisainfot listeria kestvuskatsete kohta leiab PTA kodulehelt rubriigist [Listeria](#).

ET 14. Toidu jälgitavus

Toit ning iga aine, mis on ette nähtud toidu koostisse lisamiseks või mille lisamist eeldatakse, peab olema jälgitav kõikidel tootmis-, töötlemis- ja turustamisetappidel.

Toidukäitlejad peavad suutma kindlaks teha iga isiku, kellelt on tarnitud toit või aine, mis on ette nähtud toidu koostisse lisamiseks või mille lisamist eeldatakse.

Toidukäitlejad peavad kasutama süsteeme ja menetlusi, mis võimaldavad kindlaks teha muud ettevõtjad, kellele nende toodang on tarnitud (välja arvatud lõpptarbijad). Ka jaemüüjate, näiteks turustaja ja restorani kaubavahetuse korral kohaldatakse jälgitavuse nõuet.

Säilitatavates jälgitavusandmetes (saatelehtedel) peavad olema sellised andmed nagu tarnekuupäev (ja kellaaeg), varustaja ja tarbija nimi ning aadress. Kui selliseid andmeid ei ole, siis tuleb ka need lisada.

Loomset päritolu toidu, idandamiseks mõeldud seemnete ning idude ja idandatud seemnete puhul on erinõuded jälgitavuse osas. Toidu kohta peab olema olemas järgmine teave:

- toidu täpne kirjeldus
- toidu maht või kogus
- toidu lähetanud toidukäitleja nimi ja aadress
- kauba saatja (omaniku) nimi ja aadress, kui see erineb toidu lähetanud toidukäitleja nimest ja aadressist
- toidukäitleja nimi ja aadress, kellele toit lähetatakse
- kauba saaja (omaniku) nimi ja aadress, kui see erineb toitu vastuvõtva toidukäitleja nimest ja aadressist
- partiid või saadetist identifitseerivad andmed
- lähetuskuupäev

Partii identifitseerimine on oluline toidu turult tagasivõtmiseks ning see aitab kaasa ka tõhusale varude uuendamisele.

Otse lõpptarbijale ettenähtud kiirestiriknevate toodete puhul tuleks andmeid säilitada kuus kuud peale toidu üleandmise kuupäeva. Muude pikema tarvitamise tähtajaga toodete puhul tuleks andmeid säilitada tarvitamise tähtpäeva lõppemisest arvates veel kuus kuud.

Toidu jälgitavuse kohta on koostatud [juhendmaterjal](#).

Sisejälgitavuse süsteem

Sisejälgitavuse (ehk protsessi jälgitvuse) süsteem aitab sihipärasemalt ja täpsemini tooteid turult tagasi kutsuda ja kõrvaldada. Seega on soovituslik teha kindlaks seos sissetulevate ja väljaminevate toodete vahel ning säilitada andmeid, mille põhjal saaks kindlaks teha, kuidas partiisid ettevõttes jagatakse ja koostatakse, et välja töötada teatud tooteid või moodustada uusi partiisid.

Kaebuste registreerimine

Ohutu toidu käitlemise eelduseks on ka see, et kaebuste või toidutekkeliste haiguste kahtluse korral, oleks ettevõttes süsteemid info kogumiseks, analüüsimiseks ja edastamiseks. Selleks tuleb:

- registreerida kaebuste/toidutekkeliste haiguste kahtlusjuhtumid koos kogu sellega seonduva infoga;
- toidutekkelise haigus kahtluse korral informeerida sellest koheselt järelevalveasutust;
- analüüsida, mis võis põhjustada kaebuse või toidutekkelise haiguse kahtluse ning registreerida tulemused;

- analüüsida, milliseid tegevusi tuleks rakendada või muuta selleks, et vältida kaebuse või toidutekkelise haiguse kahtluse kordumist;
- registreerida need tegevused ja juurutada vajalikke muudatusi ettevõtte tegevuses (kaasa arvatud töötajate informeerimine).

Ohtliku toidu tagasikutsumine

Käitlejad peavad kehtestama toidu ohutuse protseduurid, mis võimaldaksid täielikult ja kiiresti turult tagasi võtta mis tahes valmis toidukauba.

- Kui analüüsi tulemused näitavad piirnormide ületust (kaasa arvatud pinnapuhtuse proovid), siis ei tohi toitu ettevõttest väljastada.

NB! Järgnev analüüsimine ja negatiivne tulemus ei muuda olematuks esialgset positiivset tulemust.

Tuleb hinnata ka teiste samades tingimustest valmistatavate toodete ohutust. Näiteks kotlette väljastatakse nii väikepakendis kui ka hulgipakendis. Kui tuvastatud on probleem (mikrobioloogiline) väikepakendis kotlettidel, siis tuleb arvestada ka, et hulgipakendis kotletid võivad olla saastunud. Kui saastunud on tooraine, siis on probleeme ka teist liiki toodetega. Saastunud tooraine puhul tuleb kindlasti viivitamatult tarnijat teavitada.

- Kui toode on ettevõttest väljastatud, tuleb toit tagasi kutsuda. Kui toode on tagasi võetud otsese terviseohu tõttu, tuleb hinnata ka teiste samades tingimustest valmistatavate toodete ohutust, mis võivad samuti ohustada rahva tervist ning mida peab võib olla turult tagasi võtma.
- Tuleks ka kaaluda, kas on vaja avalikkust hoiatada. Avalikkuse teavitamise võimalus on läbi meedia ning info üles panemine müügikohtadesse. Avalikkust tuleks kindlasti hoiatada, kui on tegemist piirnormide ületusega ja pika säilivusega toodetega, mida inimene kodus on kappi varunud. Näiteks kaks kuud tagasi valmistatud küpsistes leitakse mükotoksiine üle piirnormi, aga küpsiste säilivus on veel mitu kuud.
- Kui järgnevalt käitlejalt on saadud infot positiivsete tulemuste kohta, siis tuleb käituda vastavalt eeltoodud punktidele.

Turult tagasivõetud tooteid tuleb sõltuvalt otsusest

- hävitada,
- kasutada muul otstarbel kui inимtoiduks,
- tagastada,
- töödelda uuesti viisil, mis tagab nende ohutuse.

Tagastuse ja hävitamise või ümbertöötlemise kohta tuleb koostada ja säilitada dokument.

Näide tagasikutsumiseks kavandatavate tegevuste kohta

Tegevused	
Teavitatavad asutused, ettevõtted	
Teavitamise viis	
Tagasikutsumise korraldamine/ vastutaja	

Edasine käitlemine	
--------------------	--

Põllumajandus- ja Toiduameti koduleheküljel on ohtlikust toidust teavitamise teatise [näidisvorm](#). [Jälgitavuse](#) kohta on Euroopa Komisjon kodulehel avaldatud ka selgitav [juhend](#).

Soovitav on aeg-ajalt ise võtta mingi valmistoode ja analüüsida, kas toidualane teave vastab retseptis toodule, kas kasutatavad kogused ja väljatulek vastavad valmistamisjuhisele.

Toit peab olema varustatud nõuetekohase toidualase teabega, et tagada toidu jälgitavust asjakohaste dokumentide või andmete abil erisätetes ettenähtud nõuete kohaselt.

Ohtliku toidu turult kõrvaldamise/tagasikutsumise kohta on koostatud [juhendmaterjal](#).

ET 15. Üldnõuded toidualase teabe esitamisele, toitumis- ning tervisealased väited

Toidualase teabe esitamise üldnõuded ning [toitumis- ja tervisealaste väidete](#) esitamine on kirjeldatud [PTA koduleheküljel](#). Infot leiab ka Põllumajandusministeeriumi kodulehelt [toidu märgistamise](#) leheküljel. [Turukorralduse nõuded ja märgistamine](#) on eraldi reguleeritud.

Järgnevalt on kirjeldatud põhilisemad aspektid, millele tähelepanu pöörata mitteloormse ja liittoidu märgistamisel.

Müügapakendis tarbijale üleantav toit

Toidu nimetuse puhul tuleb tähelepanu pöörata, et:

- õigusaktiga sätestatud nimetust kasutatakse nõuetekohaselt,
- nimetuses või selle juures on teave füüsilise oleku ja töötlemisviisi kohta (kuivatatud, külmutatud, külmuivatatud, suitsutatud, sulatatud, kiiritatud jne).

Koostisosade loetelu puhul tuleb tähelepanu pöörata, et

- lootelul on sobiv pealkiri ("Koostisosad"),
- koostisosad on esitatud täpse nimetusega,
- esitatud on kõik toidu valmistamisel kasutatud koostisosad (kooskõla retseptiga),
- on esitatud sisalduse alanevas järjestuses (kooskõla retseptiga),
- nanokoostisosa nimetusele järgneb sulgudes (nano)
- liitkoostisosade koostised on lahti kirjutatud,
- lisaained on esitatud rühma nimetuse ja lisaaine nimetuse või E-numbriga,
- ensüümid, millel on funktsioon lõpptootes, on esitatud rühma nimetuse ja ensüümi nimetusega
- lõhna- ja maitseained (LMA) on esitatud sõnadega "lõhna- ja maitseaine" või LMA täpsema nimetuse või kirjeldusega, ka „looduslik LMA“
- kui toidu suitsune maitse tuleb suitsutuspreparaadist, on esitatud sõna "suitsutuspreparaat" või „... toodetud suitsutuspreparaat“
- allergeenid on esitatud koostisosade loetelus, viidates [allergeenide loetelus](#) loetletud aine /toote nimetusele ning see nimetus esitatakse teistest koostisosadest trükitehniliselt eristuvana

Märgistusel tuleb tähelepanu pöörata ka järgneva info olemasolule:

- joogil, mille etanoolisisaldus on üle 1,2 mahu% on esitatud tegelik etanoolisisaldus mahu järgi,
- netokogus massi- või mahuühikutes,
- 'Parim enne' või 'Parim enne...lõppu' / 'Kõlblik kuni',
- säilitamis- või kasutustingimused
- tarvitamisjuhend, kui see on vajalik,
- toidukäitleja (valmistaja/tootja/pakendaja/müüja) nimi/ärinimi ja aadress; importimise korral toidu Euroopa Liitu importija nimi/ärinimi ja aadress;
- päritoluriik või lähtekoht (kohustuslik teatud toitudele või juhul, kui selle puudumine võib tarbijat eksitada);
- kui toidu päritoluriik või lähtekoht on märgitud ja see ei ole sama mis toidu põhilisel koostisosal, tuleb lisada põhikoostisosa päritoluteave;
- toidupartii tähistus, kui see on vajalik.

Märgistusel ei tohi viidata haigusi tõkestavatele, ravivatele või leevendavatele omadustele ega eksitada tarbijat muul viisil. See kehtib ka veebilehel avalikustatud info kohta.

Toitumisalane teave on esitatud nõuetekohaselt:

- teave sisaldab asjakohaseid näitajaid õiges järjestuses 100 g või 100 ml kohta,
- energiasisaldus on esitatud kJ ja kcal,
- vitamiinid ja mineraaltoitained on lisaks esitatud %ga päevasest täiskasvanud inimesele soovitatavast kogusest.

Toitumisalane teave on kohustuslik, va erandid. Vt täpsemalt [Juhend seoses eranditega toitumisalase teabe nõuetest](#).

Kui analüüsitulemus erineb toitumisalase teabe märgistusel esitatud väärtusest, hinnatakse erinevuse suurust arvestades lubatud hälbeid (vt [juhend märgistusel esitatud toiteväärtuse lubatud hälvete kohta](#)).

Toidul esitatakse toitumisalaseid väiteid nõuetekohaselt :

- esitatav toitumisalane väide on EÜ määruse 1924/2006 lisas (samatähenduslik sõnastus),
- toit täidab väite esitamise tingimusi,
- esitatud on asjakohane toitumisalane teave,
- võrdleva väite korral (vähendatud/ suurendatud/ light) on märgitud toitaine koguse ja/või energiasisalduse erinevus.

Toidul esitatakse tervisealaseid väiteid nõuetekohaselt vastavalt EÜ määrusele 1924/2006:

- terv.väide on lubatud väidete nimekirjas,
- toit täidab väite esitamise tingimusi,
- esitatud on asjakohane toitumisalane teave,
- esitatud on viide mitmekülgse ja tasakaalustatud toitumise ja tervisliku elustiili tähtsusele jm asjakohane lisateave,

- haigestumise riski vähendamise väite korral on esitatud lisateave “väites viidatud haigusel on mitmeid riskitegureid ning ühe riskiteguri muutmisel võib, aga ei pruugi, olla kasulikku mõju”.

Müügapakendis toit

Müügapakendis toit - iga lõpptarbija või toitlustusettevõtetele valmis kujul esitatav artikkel, mis koosneb toidust ning pakendist, millesse toit on pakitud enne müüki andmist, olenemata sellest, kas pakend ümbritseb toitu täielikult või ainult osaliselt, kuid igal juhul sellisel viisil, mis ei võimalda pakendit avamata või muutmata selle sisu muuta; müügapakendis toidu määratlus ei hõlma toitu, mida pakitakse tarbija soovil müügikohas või pakitakse müügapakendisse vahetult müügiks. NB! Toidu pakendamine ei tähenda, et valmistatav ja väljastatav toit on käsitletav kui müügapakendis toit.

Toitlustusettevõtjale üleandmiseks ette nähtud müügapakendis toidu puhul, mis on toitlustusettevõtjale valmistamiseks, töötlemiseks, osadeks jaotamiseks, tükeldamiseks, on kogu nõutav teave esitatud kaasneval dokumendil, sealhulgas müügapakendil (veopakendil) on esitatatud vähemalt:

- toidu nimetus,
- valmistaja, pakendaja või müüja nimi ja juriidiline aadress,
- „parim enne“/“parim enne lõppu“ või „kõlblik kuni“,
- säilitamistingimused „kõlblik kuni“ toidul.

Need miinimumnõuded on kohustuslikud, aga lubatud on ka toidualane teave vastavalt tarbijale üleantava müügapakendi nõuetele.

Näiteks keedupeet vaakumpakendis toitlustusettevõttele toidu valmistamiseks.

Müügapakendisse pakendamata toit

Määrusega [Müügapakendisse pakendamata toidu toidualase teabe esitamise nõuded](#) kehtestatakse jaekaubandusettevõttes, sealhulgas toitlustusettevõttes, tarbijale üleantava toidu toidualase teabe esitamise nõuded:

- 1) müügapakendisse pakendamata toidu kohta;
- 2) tarbija soovil pakendatava toidu kohta;
- 3) tarbija juuresolekuta vahetult müügiks pakendatud toidu kohta.

Need miinimumnõuded on kohustuslikud, aga lubatud on ka toidualane teave vastavalt tarbijale üleantava müügapakendi nõuetele.

Näiteks keedupeet vaakumpakendis jaekaubandusettevõttele lahtiselt müümiseks, (mitte tarbijale pakendis müümiseks).

Teisele käitlejale

Toidukäitlejad, kes tarnivad teistele toidukäitlejatele toitu, mis ei ole ette nähtud lõpptarbija, tagavad, et nad annavad neile teistele toidukäitlejatele piisavalt teavet, mis võimaldab viimastel vajaduse korral täita oma kohustusi.

Need miinimumnõuded on kohustuslikud, aga lubatud on ka toidualane teave vastavalt tarbijale üleantava müügapakendi nõuetele.

Näiteks keedupeet vaakumpakendis töötlemisettevõttele toidu valmistamiseks.

Sõna 'naturaalne' [kasutamine toidu märgistusel ja reklaamis](#) on lubatud viidatud juhendis toodud tingimustel.

Energiajookide turustamise kohta on koostatud [hea tava juhend](#).

Samuti on koostatud Eesti [Hea tava](#) toidualases teabes sõna „täistera“ kasutamise kohta.

Selleks, et vähendada toidu valmistamiseks mõeldud 30% äädikhappe kasutamisega seotud terviseriske on koostatud [30% äädikhappe turustamise hea tava juhend](#).

Kaugmüük

[Kaugmüügi](#) korral (nt e-pood, facebook, telefonimüük) või kaugsidevahendite kaudu toidu turustamisel esitatakse nõutav toidualane teave toitu kirjeldavas teabematerjalis või teabematerjalis esitatud muu sobiva vahendi abil. Toodet iseloomustavad üksikasjad peavad olema tarbijale kättesaadavad enne tellimuse andmist. Juhise enesekontrollisüsteemi koostamise kohta üksnes kaugmüügiga tegelevale ettevõttele leiab PTA kodulehelt.

II osa HACCP põhimõtted

Järgmisi tegevusi on soovitatav teha üksteise järel.

I jagu. Eeltegevused HACCP printsiipide juurutamiseks

HACCP meeskonna moodustamine

Meeskonna moodustavad oma eriala spetsialistid (nt. kvaliteedijuht, tootmisjuht, mikrobioloog, tehnoloog) ning ka ettevõtte juht. Tuuakse välja enesekontrolli ülesannete vastutajad ja kontaktandmed. Määratakse enesekontrolli meeskonna juht.

Meeskond, mis hõlmab kõiki tootega seotud toidukäitlemisetevõtte osi, peab arvesse võtma kogu teavet uuritava toote, selle tootmise (valmistamise, ladustamise, turustamise), tarbimise ja võimalike ohtude kohta ning see peab kaasama juhtkonda nii palju kui võimalik.

Vajaduse korral abistavad meeskonda spetsialistid, kes aitavad lahendada kriitiliste punktide hindamise ja kontrollimisega seotud raskusi.

Meeskonda võivad kuuluda spetsialistid:

- kes tunnevad konkreetse tooterühmaga seotud bioloogilisi, keemilisi või füüsikalisi ohte,
- kes vastutavad uuritava toote tehnilise tootmisprotsessi eest või on sellega tihedalt seotud,
- kes omavad tööoskusi töötlemisetevõtte hügieeni ja töökorralduse ning seadmete alal,
- muud isikud, kellel on erialased teadmised mikrobioloogia, hügieeni või toidutehnoloogia vallas.

Üks isik võib täita mitut nimetatud rolli tingimusel, et kogu vajalik teave on meeskonnale kättesaadav ja seda kasutatakse väljatöötatud süsteemi usaldusväärsuse tagamiseks. Kui ettevõtte töötajatel puuduvad vajalikud teadmised, tuleb pöörduda teiste allikate poole, näiteks nõustamine. Tuleb kindlaks määrata HACCP plaani ulatus. Sel puhul tuleks kirjeldada, milliseid toidu tootmise, töötlemise ja turustamise ahela etappe see hõlmab ning millistele ettevõtte tegevustele ja üldistele ohuliikidele (bioloogilised, keemilised ja füüsikalised) selles keskendutakse.

Väikeses ettevõttes, kus ongi ainult üks töötaja, võib ka üks inimene kogu enesekontrolliplaani välja töötada ja ka vastuda selle teostamise eest.

Toote kirjeldus

Tuutakse välja tooraine ja toote koostisosade iseloomustused, valmistoote või pooltoote kirjeldused, toote tarvitamisjuhend ning tarbijarühma kirjeldused.

Toote kirjeldus sisaldab järgnevaid andmeid:

- toote koostis (kasutatavate komponentide täielik nimekiri)
- toote omadused (organoleptilised, füüsikalised-keemilised ja mikrobioloogilised näitajad)
- pakkematerjalid
- märgistus
- säilivusaeg
- tarbimisjuhend (tarbijale antav säilitus- ja kasutusjuhend)
- pakendamine
- säilitamise ja turustamise nõuded.

Tootekirjeldusele lisatakse ka toote tehnilisi omadusi kirjeldava dokumendi number.

Kui toidu tehniline kirjeldus sisaldab kõiki eeltoodud andmeid, võib tootekirjelduse asendada tehnilise kirjeldusega.

Tooraine iseloomustus (analoogne tootekirjeldusele), sisaldab järgnevaid andmeid:

- tooraine tootja/tarnija
- transport
- säilitamine
- pakendamine
- tooraine omadused (organoleptilised, füüsikalised-keemilised ja mikrobioloogilised näitajad)
- märgistus
- säilivusaeg.

Tooraine iseloomustuse juurde lisatakse ka tootja/tarnija poolse standardi/tehnilise kirjelduse dokumendi/sertifikaadi vm. number või tähis, millele koostisaine vastab.

Tarbijarühma kirjeldamisel antakse ülevaade tarbijate rühmast, kellele on toode suunatud (teised käitlejad, nn tavatarbijad, väikelapsed, tavapärasest erinevate toitumisvajadustega tarbijad jne).

Protsessi tehnoloogilise skeemi koostamine ja kinnitamine

Tehnoloogilise skeemi esitamise viisile ei ole määratud kindlaid reegleid. Samas on plokkskeemina esitatud skeemi lihtsam jälgida, aru saada ja kasutada.

Tehnoloogiline skeem peab kajastama protsessi tooraine vastuvõtmisest läbi töötlemisprotsessi kuni turustamiseni. Igale tootegrupile (vajadusel tootele) peab olema oma skeem. Tehnoloogiline skeem peab kajastama tegelikku protsessi. Jälgida, et tootmisprotsessi etapid oleksid õiges järjekorras. Skeemile märgitakse toiduohutuse seisukohalt olulised parameetrid (nt. aeg, temperatuur, pH). Tehnoloogilisel skeemil peavad olema kajastatud tootmisprotsessi tegelikud parameetrid, kuna tõepärane ohtude analüüs põhineb just nendel andmetel!

Kui tehnoloogiline skeem on valmis, st. vastab tegelikule olukorrale, siis enesekontrolli meeskonna juht kinnitab skeemi allkirja ja kuupäevaga.

Kuna tehnoloogilisele skeemile on raske kõiki andmeid või parameetreid paigutada, siis vajadusel esitatakse skeemile lisana tootmisprotsessi lühikirjeldus.

Kui toote väljatulek ei ole 100%, siis kehtestada varieeruvuse lubatud viga ja sellest tuleb kinni pidada. Ka tekkinud praak tuleb fikseerida tootmise käigus ning kehtestada lubatud varieeruvus praagile.

1. Ohtude analüüs

Järgmisena peab HACCP meeskond teostama ohuanalüüsi, et teha HACCP plaani jaoks kindlaks, millised ohud on sellist laadi, et nende kõrvaldamine või vähendamine vastuvõetava tasemeni on ohutu toidu tootmiseks hädavajalik.

Oht on potentsiaalne kahju põhjustaja tarbijale. Tehnoloogilise skeemi põhjal tehnoloogilise protsessi etappide kaupa selgitatakse välja kõik keemilised, füüsikalised ja mikrobioloogilised ohud (sealhulgas toorainete ning koostisosade vastuvõtt ja ladustamine ning viivitused tootmise ajal). Igas etapis hinnatakse kõiki eksimisvõimalusi, mis võivad osutuda reaalseks ohu tekke põhjuseks. Seejärel hinnatakse iga ohu tõsidust ja esinemise tõenäosust ehk riski.

Ohtusid on kolme tüüpi:

- bioloogilised- makrobioloogilised (parasiidid, kahjurid- närilised ja kahjurputukad) ja mikrobioloogilised (erinevad patogeensed mikroorganismid, mis võivad olla toidu riknemise ja selle tagajärjel toidutekkelise haiguste põhjustajateks). Toidu saastumine patogeensete mikroorganismide hügieeninõuete eiramisel (näiteks pesemata käte), patogeensete mikroorganismide paljunemine toidu säilitamisel valedes hoiutingimustes või ebapiisava kuumtötluse tulemusena võib seada ohu inimese tervise.
- füüsikalised- ehted, juuksekarvad, plaastrid, metallosised seadmetelt, närilised, klaasikillud jne. Füüsikalistele ohtudele allikateks võivad olla näiteks töötajate puudulikud hügieenialased teadmised või nende ebapiisav rakendamine, hooldamata seadmed, toidu käitlemisruumide halb seisukord.
- keemilised- puhastusainete jäägid, saasteained, kahjuritõrjevahendid, lisaained (üledoseerimise tagajärjel).

Oht võib olla tingitud:

- inimestest- oskused, suhtumine, kooolitus jne;
- meetoditest- valesti valitud töötlemisviis või tegevus;
- seadmetest- vananenud seadmed, nende ebapiisav pesemine ja desinfitseerimine;
- toorainest- potentsiaalselt ohtlik tooraine;
- keskkonnast- mikrobioloogiliselt saastunud õhk.

Ohtude analüüsil tuleb arvestada ka ohu tekkimise tõenäosust ja tõsidust.

Kõige enam kasutatakse kahedimensionaalset punktisüsteemi

Esinemistõenäosus	Tõsidus			
	Ebaoluline	Madal	Keskmine	Kõrge
Tühine				
Madal				
Keskmine				
Kõrge				

Kui kõikidele etappidele on määratud võimalikud tekkivad ohud, siis määratakse ennetavad tegevused, mille abil oht kõrvaldatakse või vähendatakse ohu esinemissagedus vastuvõetava tasemeni.

Iga etapi ohtude puhul, mille esinemine võib olla keskmine või kõrge, tuleb kasutada punktis 2 toodud KKP otsustepuud. Ohtusid, mis on ebatõenäolised ja madalad ei ole vaja hinnata täiendavalt otsustepuuga, kui eeltingimustega on ohtudele kontrollmeetmed kehtestatud.

- Mikrobioloogiliste ohtude ennetamine- tooraine kontroll, temperatuuri kontroll tooraine ja valmistoodangu säilitamisel, täpse kuumtöötlemisrežiimi väljatöötamine, desinfitseerimine jne.
- Keemiliste ohtude ennetamine- tooraine kontroll, korrektselt koostatud retseptuur, pesemis- ja desinfitseerimisainete nõuetekohase kasutamise juhendid jne.
- Füüsikaliste ohtude ennetamine- tooraine kontroll, regulaarne seadmete tehnohooldus, isikliku hügieeni eeskirjad, kahjuritõrje jne.

Ohud tuleb ohu analüüsis välja tuua kindla näitaja järgi, nt mükotoksiin B1, ei piisa sõnastusest keemiline oht.

Lihtsamate tegevuste puhul võib piirduda üldisema ohu kirjeldamisega, nt mikrobioloogilise ohu kõrvaldamiseks (vähendamiseks) kuumtöödeldakse toode (küpsetatakse, praetakse) temperatuuril, mis tagab sisetemperatuuri üle 72°C.

Ohuanalüüsi teostamisel võib selguda, et kõiki ohte saab ennetada eeltingimisprogrammidega ning seega HACCP printsiibid 2, 3, 4, 5 ei kohaldu. Siiski on raske teha seda otsust ilma läbi hindamata iga ohu kohta otsustustepuu esimest küsimust.

Allpool on toodud õigusaktid, millest lähtuda ohtude välja selgitamisel iga etapi ja iga tooraine kohta. Mikrobioloogiliste näitajate kohta on täpsemad selgitused käesoleva juhendi [ET 13. Laboratoorsed uuringud](#) osas. [Saasteainete](#) osas on olemas kokkuvõtte Maaeluministeeriumi koduleheküljel.

Õigusakte saab otsida järgnevalt leheküljelt <http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=et>. Esmalt tuleb sisestada aasta ja õigusakti number, seejärel tuleb kindlasti valida konsolideeritud õigusakt ja viimati konsolideeritud versioon.

Näide:

▼ Otsing dokumendi numbri järgi

? Aasta ? Number

? Kõik dokumendiliigid
Määrus
Direktiiv
Otsus
Eli kohtuasi
COM ja JOIN dokumendid
SEC või SWD dokumendid

> Otsi

▼ Otsing dokumendi numbri järgi

? 2008 ? 1333

? Määrus

Tulemusi 1 - 7 / 7

Sortimisalus: Vaikimisi

Tühjenda valik Muuda kuvatavaid metaandmeid Ekspordi

□ Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EÜ) nr 1333/2008, 16. detsember 2008 , toidu lisaainete kohta (EMPs kohaldatav tekst)
ELT L 354, 31.12.2008, lk 16–33 (BG, ES, CS, DA, DE, ET, EL, EN, FR, GA, IT, LV, LT, HU, MT, NL, PL, PT, RO, SK, SL, FI, SV)
Dokument on avaldatud eriväljaandes (HR)

● Kehtivad

Viimane konsolideeritud versioon: 28/10/2019

CELEXi number: 32008R1333

Autor: Euroopa Parlament, Euroopa Liidu Nõukogu

Dokumendi kuupäev: 16/12/2008

Komisjoni määrus (EÜ) nr 2073/2005, 15. november 2005 , toiduainete mikrobioloogiliste kriteeriumide kohta

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EL) nr 1169/2011, 25. oktoober 2011 , milles käsitletakse toidualase teabe esitamist tarbijatele

Komisjoni määrus (EÜ) nr 1881/2006, 19. detsember 2006 , millega sätestatakse teatavate saasteainete piirnormid toiduainetes

Akrüülamiidi juhendid

http://ec.europa.eu/food/safety/chemical_safety/contaminants/catalogue/acrylamide_db_en.htm

Teraviljatoodete mükotoksiinide puhul võib lähtuda [Komisjoni soovituselt 2006/583](#)

[Komisjoni soovitus, 3. detsember 2013 , dioksiinide, furaanide ja polüklooritud bifenüülide \(PCBde\) sisalduse vähendamise kohta söödas ja toiduainetes, 2013/711/EL](#)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EÜ) nr 396/2005, 23. veebruar 2005, taimses ja loomses toidus ja söödas või nende pinnal esinevate pestitsiidide jääkide piirnormide kohta.
Piirnormide otsingu lihtsustamiseks on Euroopa Komisjoni veebilehel avaldatud [pestitsiidide jääkide andmebaas](#) »

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EÜ) nr 1333/2008, 16. detsember 2008, toidu lisaainete kohta

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EÜ) nr 1925/2006, 20. detsember 2006, vitamiinide, mineraaltoitainete ja teatud muude ainete toidule lisamise kohta

Näide: Kaerahelbed (tarbimiseks ilma eelneva töötlu seta)

Tootmisetapi nr.	Oht	Ohu kirjeldus	Kas potentsiaalsed ohud on olulised?	Kas on olemas ennetavad abinõud
Teravilja (kaera) vastuvõtmine	B	Patogeenide Salmonella spp esinemine	Kõrge	Ohu ennetavaks abinõuks on eeltingimusteprogramm - laboratoorsed analüüsid, vastavusdeklaratsioon iga partiiga, tooraine analüüsid
		Patogeenide verotoksilise E.coli esinemine	Kõrge	Ohu ennetavaks abinõuks on eeltingimusteprogramm - laboratoorsed analüüsid, vastavusdeklaratsioon iga partiiga, tooraine analüüsid
	K	Mükotoksiinide ZON DON HT-2 T-2 esinemine	Keskmine	Ohu ennetavaks abinõuks on eeltingimusteprogramm - laboratoorsed analüüsid, vastavusdeklaratsioon iga partiiga, tooraine analüüsid
		Toidutalumatus põhjustav gluteen	Ebaoluline	
		Raskemetallid Pb Cd	Keskmine	Ohu ennetavaks abinõuks on eeltingimusteprogramm - laboratoorsed analüüsid, vastavusdeklaratsioon iga partiiga, tooraine analüüsid
		Taimkaitsevahendi jäägid	Keskmine	Ohu ennetavaks abinõuks on eeltingimusteprogramm - laboratoorsed analüüsid, vastavusdeklaratsioon iga partiiga, tooraine analüüsid
	F	Metallosakesed seadmetelt	Madal	Ohu ennetavaks abinõuks on eeltingimusteprogramm – nõuded seadmetele
Pakendamine	B	Patogeenide Salmonella spp esinemine	Madal	Ohu ennetavaks abinõuks on eeltingimusteprogramm – nõuded toidule, nõuetekohase temperatuuri ja niiskuse tagamine
		Tingliku patogeeni Listeria monocytogenesega saastamine	Madal	Ohu ennetavaks abinõuks on eeltingimusteprogramm – nõuded puhastamisele, töötajatele
	K	Mükotoksiinide ZON	Madal	Ohu ennetavaks abinõuks on eeltingimusteprogramm – nõuded toidule, nõuetekohase temperatuuri ja niiskuse tagamine

Tootmisetapi nr.	Oht	Ohu kirjeldus	Kas potentsiaalsed ohud on olulised?	Kas on olemas ennetavad abinõud
		DON HT-2 T-2 sisalduse suurenemine mikroorganismide elutegevuse tulemusena		
	F	Metallosakesed seadmetelt	Madal	Ohu ennetavaks abinõuks on eeltingimusteprogramm – nõuded seadmetele
Ladustamine	B	Patogeenide Salmonella spp esinemine	Madal	Ohu ennetavaks abinõuks on eeltingimusteprogramm – nõuded toidule, nõuetekohase temperatuuri ja niiskuse tagamine
		Tingliku patogeeni Listeria monocytogenese esinemine	Madal	Ohu ennetavaks abinõuks on eeltingimusteprogramm – nõuded toidule, nõuetekohase temperatuuri ja niiskuse tagamine
	K	Mükotoksiinide ZON DON HT-2 T-2 sisalduse suurenemine mikroorganismide elutegevuse tulemusena	Madal	Ohu ennetavaks abinõuks on eeltingimusteprogramm – nõuded toidule, nõuetekohase temperatuuri ja niiskuse tagamine
	F		Ebaoluline	
Pakendatud kaerahelveste väljastamine	B	Patogeenide Salmonella spp esinemine	Ebaoluline	
		Tingliku patogeeni Listeria monocytogenese esinemine	Ebaoluline	
	K	Mükotoksiinide ZON DON HT-2 T-2 sisalduse suurenemine mikroorganismide elutegevuse tulemusena	Ebaoluline	
		Toidutalumatus põhjustav gluteen	Madal	Ohu ennetavaks abinõuks on eeltingimusteprogramm - üldnõuded toidualase teabe esitamisele
		Raskemetallid Pb Cd	Ebaoluline	

Tootmisetapi nr.	Oht	Ohu kirjeldus	Kas potentsiaalsed ohud on olulised?	Kas on olemas ennetavad abinõud
		Taimekaitsevahendi jäägid	Ebaoluline	
		Toiduga kokkupuutuvad materjalid	Madal	Ohu ennetavaks abinõuks on eeltingimuste programm – nõuded toiduga kokkupuutuvatele materjalidele
	F	Metalliosakesed	Ebaoluline	

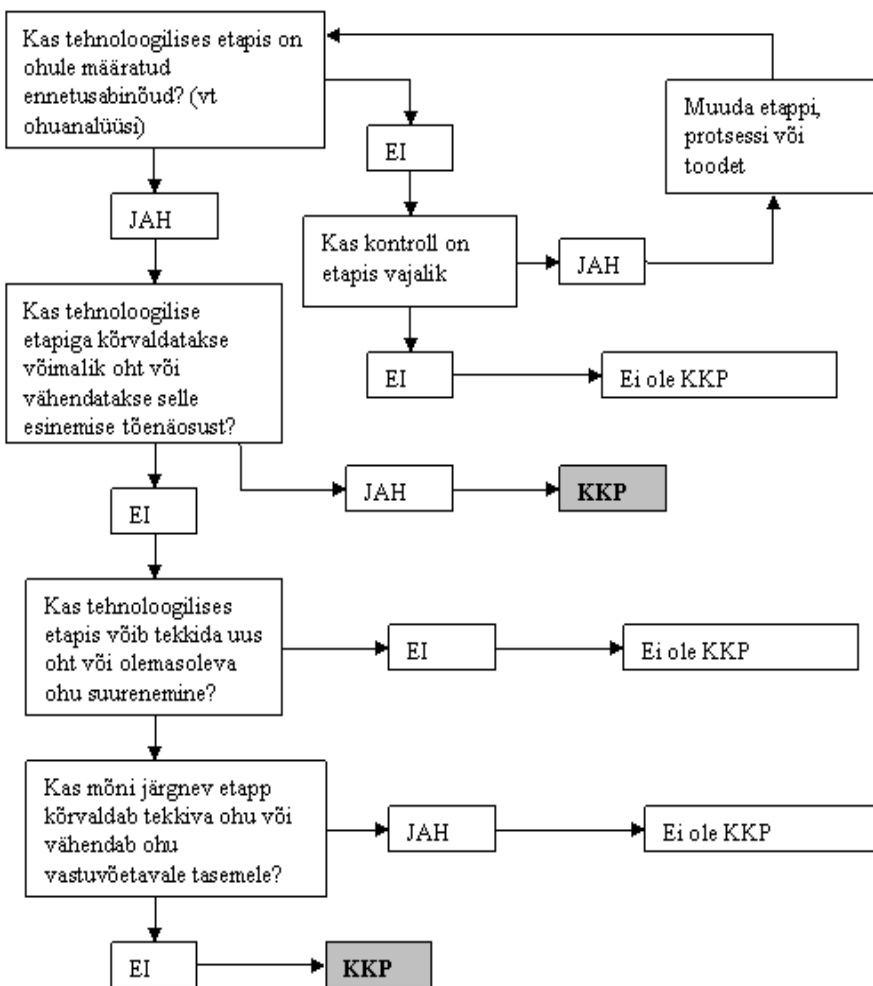
II jagu. Kui ohte saab ennetada eeltingimustega, siis printsiibid 2, 3, 4, 5 ei kohaldu

2. Kriitiliste kontrollpunktide (KKP) kindlakstegemine

Kriitiliseks punktiks võib olla tooraine, asukoht, etapp, tegevus või töötlemismeetod, mida kontrolli all hoides saab kõrvaldada ohu või viia selle esinemise tõenäosus minimaalseks.

Kriitilise punkti kindlaks tegemine selleks, et ohtu kontrollida, nõuab loogilist käsitusviisi. Sellist käsitusviisi võib hõlbustada järgmise otsustepuuga (meeskond võib vastavalt oma teadmiste ja kogemustele kasutada muid meetodeid). Otsustepuu rakendamiseks tuleks kõiki tehnoloogilisel skeemil väljatoodud protsessietappe vaadelda järjekorras. Otsustepuu tuleb kasutada iga etapi ohtude puhul, mille esinemine võib olla tõenäoline, ja identifitseerida iga kontrollmeede. Otsustepuu kohaldamine peab olema paindlik ning võimaluse korral tuleks tarbetute kriitiliste punktide vältimiseks arvesse võtta kogu tootmisprotsessi.

Otsustepuu näidis:



Enne otsustepuu kasutamist, tuleb HACCP meeskonnal esitada küsimus, kas nimetatud punkti on võimalik ohjata eeltingimuste programmiga. Kui vastus on „jah“, siis ei ole vajadust edasi minna otsustepuuga.

Kriitiliste punktide arv sõltub ettevõttest ja tootmistehnoloogiast. Kuid tähelepanu tuleks juhtida sellele, et kriitilisi punkte ei oleks liiga palju, sest siis muutub süsteem ettevõttel raskesti jälgitavaks.

3. Kriitiliste piiride kehtestamine kriitlistes kontrollpunktides

Kui kriitilised kontrollpunktid on määratud, siis tuleb neile määrata piirid, mis eraldavad vastuvõetava vastuvõetamatust.

Kriitilistele piiridele antakse vaadeldavad või mõõdetavad parameetrid, mille abil on võimalik näidata, et kriitiline punkt on kontrolli all. Need peaksid põhinema tõendatud andmetel selle kohta, et valitud väärtused aitavad protsessi kontrolli alla saada.

Sellised näitajad on näiteks temperatuur, aeg, pH, niiskusesisaldus, konservantide või soola tase, organoleptilised omadused, näiteks visuaalne välimus ja tekstuur jne.

4. Kehtestatakse seiremeetodid

Seire on planeeritud, kindlate protseduuride järgi teostatav tootmisprotsessi jälgimine. Seire näitab, kas kriitiline punkt on kontrolli all.

- Määratakse seire meetodid:
 - ❖ paiksed: temperatuur, pH, visuaalne hindamine, vms. Nimetatud meetod võimaldab ennetada kõrvalekaldumisi kriitilisest piirist.
 - ❖ laboratoorsed: mikrobioloogilised analüüsid. Nimetatud meetod ei võimalda korrigeerivate tegevuste vahetut läbiviimist.
- Määratakse seire sagedus: tunnis, vahetuses, päevas, kuus.
- Määratakse seire ajastus: partii, vahetuse alguses ja/või lõpus.
- Määratakse seiret teostav ja selle eest vastutav isik, kes peab olema võimeline rakendama kiireid meetmeid ekstreemsetes olukordades ohjamaks ohutegurit kriitilises punktis.
- Määratakse tegevused juhaks kui esineb kõrvalekalle kriitilises punktis: kellele teatada, kuhu teatada.

5. Kehtestatakse korrigeerivad tegevused

Korrigeerivate tegevuste all mõeldakse tegevuskava, mida rakendatakse juhul kui selgub, et olukord kriitilises punktis on väljumas kontrolli alt või ei ole enam ohjatu. Määratakse kindlaks, kas ja kuidas tuleb toodet edasi töödelda, mille valmistamise ajal kriitiline punkt ei olnud täielikult ohjatu. Näiteks: teistkordne kuumtöötlemine, toote kiire jahutamine, toote suunamine ümbertöötlemiseks vms.

Korrigeerivate tegevuste õigeaegse sooritamise eest vastutavad määratud isikud, kes peavad ka kõik korrigeerivad toimingud dokumenteerima.

Näide: HACCP koondtabel

Tootmisetapi nr.	Tootmisetapp	KKP nr.	Oht	Ennetavad abinõud	Kriitilised piirid	Seire		Korrigeerivad tegevused	Vastutaja/ dokumendi nr.
						Meetod	Sagedus		

Loodud enesekontrolliplaani ja toimiva enesekontrollisüsteemi efektiivsuse tõestamiseks tuleb periooditi (1 x aastas) ning vajaduse ilmnemisel läbi viia nende hindamine. Eesmärgiks on välja selgitada, kas toimiv süsteem vastab enesekontrolliplaanis kehtestatud ning kas enesekontrolliplaanis kehtestatu vastab tegelikule olukorrale ettevõttes.

Tõenduse osa on ka teabe jooksev (reaalajas) kogumine eeltingimusprogrammide või KKP-de kohaldamise etapis, st seirelehtede täitmine (nt hoiutemperatuuri pidev või korrapärane jälgimine).

Verifitseerimine

Efektiivsuse tõestamise meetodid lisaks enesekontrollisüsteemi ülevaatusle on ka verifitseerimine ja valideerimine. Verifitseerimise meetodid on siseaudit, välisaudit, klientide auditid.

Taolisi auditeid tuleb planeerida ja läbi viia teatud sagedusega ning samuti juhul, kui ettevõtte tegevuses toimub olulisi muutusi.

Muutused ettevõtte tegevuses võivad olla järgmised:

- muudetakse toorainet või toodet, töötlemistingimusi (tehase skeem ja keskkond, tööprotsessis kasutatavad seadmed, puhastamis- ja desinfitseerimisprogramm),
- muudetakse pakendamise-, ladustamise- või turustamistingimusi,
- muutuvad tarbijate kasutusharjumused,
- teabe saamine uue tootega seotud ohu kohta.

Auditi läbiviimist teostavatel isikutel peavad olema piisavad teadmised HACCP-st ning objektiivse tulemuse saamiseks süsteemi väljatöötaja iseenda tööd ei saa auditeerida. Selline võimalus puudub vaid sellises ettevõttes, kus töötab ainult üks inimene. Auditi tulemused dokumenteeritakse ning tulemuste põhjal kogutud info alusel viiakse enesekontrolliplaani ja enesekontrollisüsteemi sisse vajalikud muudatused.

Auditi läbiviimiseks koosta kontrollküsimustik, mis katab kõiki eeltingimusprogramme ja HACCP printsiipe. Audit ei ole ainult dokumentide kontroll, vaid dokumentide asjakohasust kontrollitaksegi ringkäigul ettevõttes. Seirelehtede ülevaatamisel on võimalik ka tulemuste alusel teha järeldusi. Kui pidevalt on mittevastavusi, siis tuleb kas seiret tihendada või muuta midagi protseduuris, nt kahjurit pideva esinemise korral tuleb lisategevusi ja meetmeid rakendada.

Küsimused enesekontrolli toimivuse tõendamiseks võivad olla näiteks sellised:

- kas ettevõttel on olemas ajakohane valduse planeering?
- kas ettevõttel on olemas ajakohane ruumide, seadmete ja liikumisteede plaan?
- kas pesemise- ja desinfitseerimiseplaan on tõhus, toimiv ja ajakohane?
- kas kahjuritõrjeplaan on tõhus, toimiv ja ajakohane?
- kas jäätmekäitlusplaan on tõhus, toimiv ja ajakohane?
- kas töötajad järgivad isikliku hügieeni reegleid?
- kas töötajatel on piisavad toiduhügieenialased teadmised?
- kas toiduga kokkupuuduvaid materjale on kasutatud vastavalt väljastava toodangu mahule või on pakendeid rohkem /vähem? Pakendeid on valesti/valedel toodetel kasutatud?

- kas HACCP meeskonnas koosseisus või ülesannetes on toimunud muudatusi?
- kas toodete kasutamise kirjeldused vastavad tegelikkusele?
- kas tehnoloogilised kirjeldused on täpsed, kinnitatud ja vastavad tegelikkusele?
- kas väljatulekule on kehtestatud lubatud varieeruvuse viga? Kas väljatulek on alati 100%? Kui ei ole, siis miks ei ole lubatud hälvet kehtestatud? Väljatuleku varieeruvuse puhul võib toidualane teave osutada ebatäpsuseks.
- kui toodet on praaki läinud ja maha kantud, siis kas see on kirjas? Kas loomne ja liittoit on registreeritud loomsete kõrvalsaaduste registrisse? Kui praaki on palju ja fikseeritud ei ole, siis kas see on läinud mingi teise toote pakendisse?
- kas tooraineid sh lisaaineid kasutatakse vastavalt nõuetele?
- kas toidualane teave vastab retseptis toodule?
- kas allergeenid ja toidutalumatust põhjustavad ained on eeltingimusprogrammiga ohjatud?
- kas on arvestatud juhusliku allergeenide ja toidutalumatust põhjustavate ainete saastumist?
- kas jälgitavus on tagatud? Saatelehed tarnijate ning klientidega on nõuetekohased ja toit on nendega kokkuviidav?
- kas tarnijad on vahetunud?
- kas tooraine on vahetunud?
- kas koostisosad toorainel on vahetunud?
- kas ohtude analüüs on piisav, kas on ajakohane?
- kas on määratud kõik vajalikud KKP-d?
- kas on määratud kriitilised piirid igale KKP-le?
- kas seiret teostatakse ettenähtud korras ja määratud sagedused on piisavad?
- kas korrigeerivad tegevused on määratud, kas neid on rakendatud, kas kõrvalekaldeid ja korrigeerivad tegevused on dokumenteeritud?
- kas enesekontrolliplaani dokumenteerimine on ajakohane, kas hõlmab kõiki tegevusi?
- kas ja kuidas on läbi viidud kehtivuskatsed?
- kas analüüse võetakse vastavalt õigusaktide nõuetele ette nähtud sagedusele ja näitajatele?
- kas laboratoorsete analüüside tulemused on nõuetekohased?
- kas mõõtevahendid on töökorras?
- ...

Lisaks auditile on süsteemi nõuetekohasuse tõestamiseks laboratoorsed analüüsid. Selleks tuleb koostada laboratoorsete analüüside proovivõtu kava, kus on ette nähtud proovivõtu sagedus, analüüsitavad parameetrid ja analüüse teostava labori nimetus.

Koostatakse ettevõttesse vastuvõetava ja sealt väljastatava toidu, joogivee, seadmetelt, tööpindadelt ning töötajate käelt laboratoorsete proovide võtmise plaan, kus:

- määratakse proovivõtmise sagedus;
- näidatakse analüüse teostavate laboratooriumite nimed;
- nimetatakse konkreetseid uuringuid;
- märgitakse proovivõtja nimi ja ametikoht.

Analüüside katseprotokollid säilitada laboratoorsete analüüside kava juures.

Valideerimine

Valideerimine - tõendite hankimine selle kohta, et HACCP-plaani osad toimivad tõhusalt.

Vajadus HACCP plaani muutmisele ja uuesti valideerimisele tekitab juhul,

- kui seire ja verifitseerimise tulemused näitavad mitmeid mittevastavusi kehtestatud piiridele;
- tehnoloogilist protsessi on muudetud ja
- kohaldatakse uusi õigusakte ja piirnorme.

Valideerimine võib nõuda kogu ohuanalüüsi ja eeltingimusprogrammide ülevaatamist.

7. Dokumenteerimine

Enesekontrollisüsteemi dokumentatsioon peab hõlmama kõiki vajalikke dokumente, seirelehti ja tõendusmaterjali (auditi tulemused, laboratoorsete analüüside katseprotokollid). Dokumentatsioon peab olema korrektne, täpne ja ajakohane ning hõlmama kogu HACCP süsteemi. Dokumendid peavad olema identifitseeritavad (viitenumbrid) ning kergesti leitavad.

Selleks tuleb:

- koostada enesekontrollisüsteemi hõlmav dokumenteerimise kord – kaustad, viitenumbrid jms
- määrata dokumentide säilitamise perioodid;
- järjestada dokumendid loogilises järjekorras;
- säilitada dokumente ajalises järjekorras;
- veenduda, et dokumendid on hõlpsasti leitavad;
- veenduda, et dokumenteeritud on kogu enesekontrollisüsteemiga seonduv.

Näide:

Dokument	Säilitamise aeg
Enesekontrolliplaan	
Seirelehed, arvestuse pidamise dokumendid	
Laboratoorsete analüüside protokollid	
Teated pretensioonide kohta	
Teenuslepingud	

Kui käitleja on endale kehtestanud kontrollimiseks ja seiramiseks eeltingimusprogrammidega ohjatatavad ohud (nt tooraine vastuvõtul temperatuuri kontrollimine, kahjurite tegevuse jälgede kontrollimine), siis nendel seirelehtedel on lubatud registreerida ainult mittenõuetekohasused. KKP-de seirelehtedele antud erisus ei kehti.

Viidatud juhendid

- Komisjoni juhendid

Toiduohutuse juhtimise süsteem;

Juhenddokument uuringute korraldamiseks, milles käsitletakse valmistoitude vastavust kriteeriumidele kõlblikkusaja jooksul seoses *Listeria monocytogenes*'ega vastavalt määrusele (EÜ) nr 2073/2005;

Jälgitavuse juhend;

Juhend märgistusel esitatud toiteväärtuse lubatud hälvete kohta;

Suunavad märkused toidus kasutatavate värvivate omadustega ekstraktide liigitamise kohta

- MEM juhendid

Sõna 'naturaalne' kasutamine toidu märgistusel ja reklaamis;

Idandite mikrobioloogilise saastatuse vähendamine.

- Teiste organisatsioonide juhendid

Tera- ja kaunviljade ning õlikultuuride töötlejate hea hügieenitava juhend;

Konservide töötlemisrežiimide madala happesuse ja kvaliteedi juhendid;

Energiajookide turustamise hea tava juhend,

Pudelvee tootmiseks on Euroopa Liidus tootjate organisatsiooni poolt koostatud ka hea hügieenitava juhend Euroopa Ühenduse hea hügieenitava juhend pakendatava vee käitlemiseks.

- PTA juhendid

Mitteloomsete esmatoodete tootmisega tegelevate ettevõtete hügieeninõuete täitmise juhend;

Juhend külmutatud toidu säilitusruumidele ja veole;

Juhend toidu käitlemisel kasutatava vee uurimiseks;

Juhend loomsete kõrvalsaaduste kogumisele, registreerimisele, väljastamisele ja edasisele kasutamisele või kõrvaldamisele või söödamaterjalina turuleviimisele;

Lõhna- ja maitseained;

Toiduensüüm;

Gluteenivaba toidu käitlemise juhendid;

Toidu ioniseeriva kiirgusega töötlemine;

Geneetiliselt muundatud toit;

Uuendtoit;

Väikese tootmismahuga kombineeritud tegevusega ettevõtetes hakkliha ja lihavalmististe proovivõtu sagedus;

Toidu säilimisaja määramine osa 1

Toidu säilimisaja määramine osa 2

Toidu säilimisaja määramine osa 3

Märgistamine ja toidualane teave

Toidulisandite märgistus;

Juhendid toidulisandite teemal

Ohtlikust toidust teavitamise teatise näidisvorm.

Erinevaid juhendeid ja infomaterjale toidu kohta leiab: <https://toiduteave.ee/valjaanded/>.

Hügieen ja enesekontroll

- Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EÜ) nr. 852/2004, 29. aprill 2004, toiduainete hügieeni kohta
- Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EÜ) nr 853/2004, 29. aprill 2004, millega sätestatakse loomset päritolu toidu hügieeni erireeglid.
- Toiduseadus
- Sotsiaalministri määrus nr 61 [Joogivee kvaliteedi- ja kontrollinõuded ning analüüsimeetodid.](#)
- Sotsiaalministri määrus nr 62 [Tervisekaitsenõuded mineraalveele ja allikaveele.](#)
- Euroopa parlamendi ja nõukogu määrus (EÜ) nr 1935/2004 27. oktoober 2004 toiduga kokkupuutumiseks ettenähtud materjalide ja esemete kohta, millega tunnistatakse kehtetuks direktiivid 80/590/EMÜ ja 89/109/EMÜ
- Vabariigi Valitsuse 07.03.2013 a määruse nr 36 „Toiduga kokku puutuda lubatud materjalide ja esemete kohta esitatavad nõuded, nende gruppide kohta esitatavad erinõuded ning nimetatud materjalide ja esemete ohutuse katsetamise meetodid“.
- Komisjoni määrus (EÜ) nr 37/2005, 12. jaanuar 2005, temperatuuri järelevalve kohta inimtoiduks ettenähtud kiirkülmutatud toiduainete transpordivahendites, lao- ja säilitusruumides.
- Põllumajandusministri 28. novembri 2014 määrus nr 114 „Külmutatud toidu käitlemise ja toidualase teabe esitamise nõuded“.
- Euroopa Parlamendi ja Nõukogu määrus (EÜ) nr 1069/2009, 21. oktoober 2009, milles sätestatakse muuks otstarbeks kui inimtoiduks ettenähtud loomsete kõrvalsaaduste sanitaareeskirjad.
- Komisjoni määrus (EL) nr 142/2011, 25.veebruar 2011, 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.
- [Nakkushaiguste ennetamise ja tõrje seadus § 13.](#)

Toidualane teave

- Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EÜ) nr 1169/2011, 25. oktoober 2011, milles käsitletakse toidualase teabe esitamist tarbijatele ning millega muudetakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrusi (EÜ) nr 1924/2006 ja (EÜ) nr 1925/2006 ning tunnistatakse kehtetuks komisjoni direktiiv 87/250/EMÜ, nõukogu direktiiv 90/496/EMÜ, komisjoni direktiiv 1999/10/EÜ, Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiiv 2000/13/EÜ, komisjoni direktiivid 2002/67/EÜ ja 2008/5/EÜ ning komisjoni määrus (EÜ) nr 608/2004.
- Põllumajandusministri 11.03.2015 määrus nr 24 “Müügipakendisse pakendamata toidu toidualase teabe esitamise nõuded”

- Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EÜ) nr 1924/2006, 20. detsember 2006, toidu kohta esitatavate toitumis- ja tervisealaste väidete kohta.
- Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EÜ) nr 1925/2006, 20. detsember 2006, vitamiinide, mineraaltoitainete ja teatud muude ainete toidule lisamise kohta.
- Komisjoni rakendusmäärus (EL) nr 1337/2013, milles sätestatakse eeskirjad Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1169/2011 kohaldamiseks seoses värskes, jahutatud ja külmutatud sea-, lamba-, kitse- ja kodulinnuliha päritoluriigi või lähtekoha tähistega.
- Põllumajandusministri 28. novembri 2014 määrus nr 109 „Toidupartii tähistamise nõuded“.

Proovid, analüüsid, piirmäärad

- Komisjoni määrus (EÜ) nr 2073/2005, 15. november 2005, toiduainete mikrobioloogiliste kriteeriumide kohta.
- Komisjoni määrus (EÜ) nr 1881/2006, 19. detsember 2006, millega sätestatakse teatavate saasteainete piirnормid toiduainetes.
- Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EÜ) nr 396/2005, 23. veebruar 2005, taimses ja loomses toidus ja söödas või nende pinnal esinevate pestitsiidide jääkide piirnормide kohta
- Põllumajandusministri 21. novembri 2014 määrus nr 105 „Kestvuskatsete tegemise kord“.

Jälgitavus

- Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EÜ) nr. 178/2002, 28. jaanuar 2002, millega sätestatakse toidualaste õigusnormide üldised põhimõtted ja nõuded, asutatakse Euroopa Toiduohutusamet ja kehtestatakse toidu ohutusega seotud menetlused, art 18 ja 19.
- Komisjoni rakendusmäärus (EL) nr 931/2011, 19. september 2011, loomset päritolu toidu suhtes Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrusega (EÜ) nr 178/2002 kehtestatud jälgitavuse nõuete kohta
- Komisjoni rakendusmäärus (EL) nr 208/2013, 11. märts 2013, idandite ja idandite tootmiseks ettenähtud seemnete jälgitavuse nõuete kohta

Lisaained, lõhna- ja maitseained, ensüümid

- Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EÜ) nr 1333/2008, 16. detsember 2008, toidu lisaainete kohta.
- Euroopa Komisjoni määrus (EÜ) nr 231/2012, millega kehtestatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 1333/2008 II ja III lisas loetletud toidu lisaainete spetsifikatsioonid.
- Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EÜ) nr 1334/2008, 16. detsember 2008, mis käsitleb toiduainetes kasutatavaid lõhna- ja maitseaineid ning teatavaid lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosi ning millega muudetakse nõukogu määrust (EMÜ) nr 1601/91, määrusi (EÜ) nr 2232/96 ja (EÜ) nr 110/2008 ning direktiivi 2000/13/EÜ.

- Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus nr 2065/2003 suitsutuspreparaatide kohta
- Komisjoni määrus nr 1321/2013 loetelu suitsutus- preparaate esmatoodete kohta
- Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EÜ) nr 1332/2008, 16. detsember 2008, mis käsitleb toiduensüüme ning millega muudetakse nõukogu direktiivi 83/417/EMÜ, nõukogu määrust (EÜ) nr 1493/1999, direktiivi 2000/13/EÜ, nõukogu direktiivi 2001/112/EÜ ja määrust (EÜ) nr 258/97
- Euroopa Parlamendi ja Nõukogu direktiiv 2009/32 toiduainete ja toidu koostisosade tootmisel kasutatavaid ekstrahente käsitlevate liikmesriikide õigusaktide ühtlustamise kohta
- PÕM määrus nr 90 Toidu ekstraheerimislahusti suhtes esitatavad nõuded, ekstraheerimislahusti kasutamise tingimused ja viisid ning toidus lubatud jääksisalduse piirnormid

Koostis- ja kvaliteet

- Põllumajandusministri 06.11.2014 määrus nr 92 “Mahlatoodete koostis- ja kvaliteedinõuded ning toidualase teabe esitamise nõuded”
- Põllumajandusministri 06.11.2014 määrus nr 96 “Kakao- ja šokolaaditoodete koostis- ja kvaliteedinõuded ning toidualase teabe esitamise nõuded”
- Põllumajandusministri 06.11.2014 määrus nr 95 “Džemmi, želee, marmelaadi ja magustatud kastanipüree koostis- ja kvaliteedinõuded ning toidualase teabe esitamise nõuded”
- Põllumajandusministri 12. novembri 2014 määrus nr 100 „Toidulisandi koostis- ja kvaliteedinõuded ning toidualase teabe esitamise nõuded“.
- Põllumajandusministri 20.11.2014 määrus nr 102 “Suhkrutoodete koostis- ja kvaliteedinõuded ning toidualase teabe esitamise nõuded ja analüüsimise meetodid”
- Põllumajandusministri 20.11.2014 määrus nr 103 “Kohviekstrakti ja siguriekstrakti koostis- ja kvaliteedinõuded ning toidualase teabe esitamise nõuded”
- Põllumajandusministri 20. novembri 2014 määrus nr 104 „Mee koostis- ja kvaliteedinõuded ning toidualase teabe esitamise nõuded“.
- Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 609/2013 imikute ja väikelaste toidu, meditsiinilisel näidustusel kasutamiseks ettenähtud toidu ning kehakaalu alandamiseks ettenähtud päevase toidu asendajate kohta.
- [Komisjoni rakendusmäärus \(EL\) nr 828/2014](#), milles käsitletakse tarbijatele esitatava teabe nõudeid gluteeni puudumise või vähendatud sisalduse kohta toidus.
- Alkoholiseadus

Erinõuete õigusaktid

- Põllumajandusministri 28.11.2014 määrus nr 112 “Toidu ioniseeriva kiirgusega töötlemise ning sel viisil töödeldud toidu toidualase teabe esitamise nõuded”

- *Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EL) 2015/2283, 25. november 2015, 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 (EMPs kohaldatav tekst) Komisjoni rakendusotsus 2014/396/EL (24. juunist 2014, millega lubatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 258/97 alusel lasta toidu uuendkoostisosana turule UV-töödeldud pagaripärm (*Saccharomyces cerevisiae*)*
- *Maaeluministri määrus nr 43, 11.07.2016 “Eritoidu koostis- ja kvaliteedinõuded, selle valmistamiseks kasutatavate ainete ja selle käitlemise nõuded ning eritoidu kohta toidualase teabe esitamise nõuded.”*
- *KOMISJONI RAKENDUSOTSUS (EL) 2016/398 16. märts 2016, millega antakse luba UV-töödeldud leiva turule laskmiseks uuendtoiduna Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 258/97 alusel*
- *Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EÜ) nr. 1829/2003, 22. september 2003, geneetiliselt muundatud toidu ja sööda kohta*
- *Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EÜ) nr. 1830/2003, 22. september 2003, milles käsitletakse geneetiliselt muundatud organismide jälgitavust ja märgistamist, geneetiliselt muundatud organismidest valmistatud toiduainete ja sööda jälgitavust ning millega muudetakse direktiivi 2001/18/EÜ.*

Viimati uuendatud jaanuar 2021