



VETERINAAR- JA TOIDUAMET

TOIDUOHUTUS ANNETAMISEL

juhend heategevusasutustele ja -organisatsioonidele

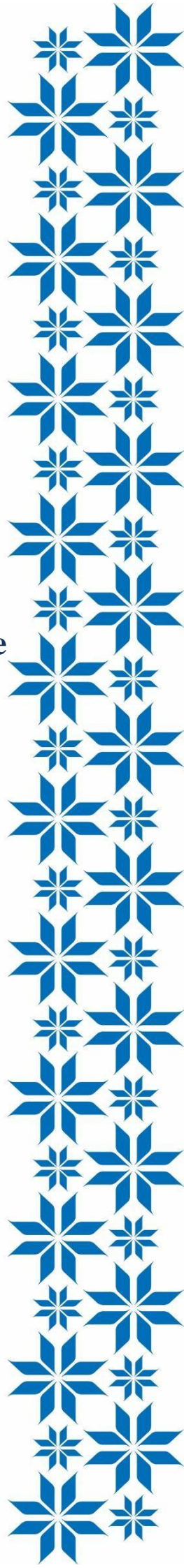


Juhendi koostaja: Veterinaar- ja Toiduamet

Kuupäev: 15.07.2019

E-mail: vet@vet.agri.ee

Veebileht: <https://vet.agri.ee/>



Sisukord

| | |
|--|----------|
| 1. Eesmärk..... | 3 |
| 2. Kohalduvad õigusaktid | 3 |
| 3. Mõisted | 3 |
| 4. Toidu jagamine | 5 |
| 4.2. Toidu säilitamistemperatuur..... | 6 |
| 4.3. Toidualase teabega märgistamine..... | 6 |
| 4.4. Toidu külmutamine, märgistamine ja tarbimine | 7 |
| 5. Toidu jälgitavuse tagamine..... | 9 |
| 6. Töökeskkond | 10 |
| Lisa: toidu säilimise hindamine | 11 |

1. Eesmärk

Käesolev juhend annab heategevusasutustele ja -organisatsioonidele suunised heategevuseks annetatava toidu ohutusega seotud teemade paremaks mõistmiseks, mis on abiks toidu ohutul annetamisel ja jagamisel.

Juhendis on toodud välja mitmed olulised teemad, nagu toidu säilimisaeg, toidu jälgitavus, toidualase teabe esitamine ja sügavkülmutamine.

2. Kohalduvad õigusaktid

- **Määrusega (EÜ) 178/2002** sätestatakse toiduohutuse õigusnormide üldpõhimõtted ja nõuded. Selle määruse kohaselt ei pakuta toitu, mis võib olla inimese tervisele kahjulik või tarbimiseks kõlbmatu. Määruses kehtestatakse üldpõhimõtted toidu jälgitavuse tagamiseks.
- **Määrusega (EL) 931/2011** kehtestatakse sätted loomse toidu jälgitavuse tagamiseks.
- **Määrusega (EÜ) 852/2004** kehtestatakse toiduhügieeninõuded, sealhulgas nõuded tooraine, käitlemise, külmaahela säilitamise, seadmete kohta, ja muud nõuded toidu ohutuse tagamiseks.
- **Määrusega (EL) 1169/2011** sätestatakse toidualase teabe esitamist, eelkõige toidu märgistamist reguleerivad üldpõhimõtted, nõuded ja vastutus, sealhulgas toidus sisalduvate allergeenide esitamise nõuded.

3. Mõisted

Annetaja: antud juhendi tähenduses jaekaubandusettevõtte, hulgimüügiettevõtte, toidu tootja jms, kes soovib annetada avamata müügi pakendis toitu.

Heategevusasutus: antud juhendi tähenduses on asutus, kes tegeleb toidu kogumisega selle edasijagamise eesmärgil, nagu näiteks toidupank. Toidu jagamine või toiduabi on mõeldud puudust kannatavatele inimestele ja peredele, selleks et aidata ennekõike väikeste lastega ja/või paljulapselisi allpool toimetulekupiiri elavaid peresid.

Asutus võib toimida ka toidu kogumiskohana, kus korraldatakse selle saatmist jaotuspunktidesse, kus toit edastatakse abivajajale. Seal toimub toidu vastuvõtmine,

säilitamine, komplekteerimine ja jagamine enim puudust kannatavatele inimestele ja peredele sotsiaalametist saadud nimekirja alusel.

Heategevusasutus, kes tegeleb toatemperatuuril hoitava toidu kogumise, säilitamise, komplekteerimise ja jagamisega peab Veterinaar- ja Toiduametile esitama majandustegevusteate. Kui tegeletakse külmutamisega ja / või jahutatud toidu säilitamise ja jagamisega, siis sellisel juhul tuleb taotleda tegevusluba.

Heategevusorganisatsioon: tulu mittetaotlev organisatsioon, kes jagab toitu inimestele, kes on toiduabi- ja vaesusega võitlemise programmide käigus määratletud kui toimetulekuraskustes inimesed.

„Kõlblik kuni“ ehk tarvitamise tähtpäev: märges, mida kasutatakse **kiirestiriknevatel toitudel**. See tähistab kuupäeva, milleni võib toitu ohutult süüa. Kiirestiriknevate toitude puhul tuleb kindlasti pidada kinni pakendil märgitud säilitamise tingimustest. Üldjuhul tuleb sellist toitu säilitada külmkapis temperatuuril +2 ... +6 °C. Samuti tuleb järgida pakendil esitatud kasutamistingimusi, näiteks märges "pärast pakendi avamist tarbida 3 päeva jooksul". Pärast "kõlblik kuni" kuupäeva möödumist ei tohi toitu enam müüa, jagada ega tarbida, kuna selles võivad hakata kasvama ja paljunema tervisele ohtlikud mikroorganismid (mikroobid).

„Parim enne“ ehk minimaalse säilimisaja tähtpäev: märges, mida kasutatakse **pikema säilimisajaga toitudel**. Selle kuupäevani säilitab õigetes tingimustes hoitud toode oma eeldatava kvaliteedi. Pärast kuupäeva möödumist võib toidu lõhn, maitse või tekstuur halveneda, kuid veel mõnda aega on selle söömine ohutu.

Tähtpäeva ületanud toitu tohib müüa ja jagada, kui see on eraldatud uuest kaubast ja ostjat on tähtpäeva möödumisest teavitatud. Enne sellise toidu söömist tasub kontrollida, kas toote pakend on terve ning kas toit lõhnab ja maitseb hästi. Müüja või jagaja peab olema teadlik, et ta vastutab sellise toidu ohutuse eest ning ei jaga toitu, mida ei kõlba süüa, näiteks pundunud konserve.

Säilimisaja märketa toit. Osadele toitudele ei ole säilimisega vaja märkida, nagu näiteks sool, suhkur ja äädikas. Nende toitude hulka kuuluvad ka värsked puu- ja köögivilid, marjad, kartulid

ja seened ning pagaritooted, mis süüakse eeldatavalt ära 24 tunni jooksul pärast nende valmistamist.

4. Toidu jagamine

Pidage meeles:

- hinnake toidu tarbimiskõlblikkust, ärge võtke tarnijatelt vastu tooteid, mis ei ole kõlblikud või ohutud;
- leppige tarnijaga kokku, kuidas on tagatud toidu ohutus: kokkulepped kvaliteedi, toidu jagamise põhjuse, säilimistähtaja, säilitamistingimuste ja külmaahela osas, näiteks kes vastutab jahutatud ja/või külmutatud toidu veo eest;
- ärge muutke ise „kõlblik kuni“ või „parim enne“ kuupäevi;
- juhul kui toidu vedu ja hoiustamine toimuvad õigetel tingimustel, vastutab toidu ohutuse ja kvaliteedi eest kuni „kõlblik kuni“ või „parim enne“ kuupäevani tootja;
- toiduga töötavad inimesed peavad olema toiduohutuse riskidest teadlikud ja teadma, kuidas neid vähendada;
- pidage kirjalikku arvestust, kuhu märgite olulised kokkulepped tarnijatega, vastuvõetud toidud, tehtud kontrollid ja muudatused.

4.1. Toidu säilimisaeg

- ❖ „**Kõlblik kuni**“ kuupäevaga tooteid **EI TOHI** pärast seda kuupäeva enam tarbijale üle anda.
- ❖ „**Parim enne**“ kuupäevaga tooteid tohib pärast selle kuupäeva möödumist tarbijatele jagada, ilma et see oleks inimeste tervisele ohtlik, kuid **toidu kvaliteedi ja ohutuse eest vastutab sellisel juhul toitu jagav asutus või organisatsioon**. Kontrollige hoolikalt sellise toidu kvaliteeti. Toidu jagaja peab teavitama tarbijat „parim enne“ kuupäeva möödumisest.

Juhendi lisast leiate mittetäieliku loetelu toitudest, mille „parim enne“ kuupäev on juba käes või ületatud ja mida heategevusasutused ja -organisatsioonid saavad kasutada juhisenä toitude säilimise hindamisel.

Selles loetelus on toidud jaotatud nelja kategooriasse alates väga pika säilimisajaga toitudest kuni lühikese säilimisajaga toitudeni. Tabeli viimases veerus on toodud ligikaudne hinnang selle kohta, millise aja jooksul pärast „parim enne“ kuupäeva möödumist võib toitu inimestele veel jagada. See tähtaeg on ligikaudne, sest igat toitu tuleb hinnata eraldi. Vajadusel tuleb nõu pidada tarnijaga.

Kahtluse korral valige alati ohutu lähenemine ja jätke toit inimestele jagamata. Jälgige pidevalt, et toidu säilitamistingimused oleksid tagatud ja külmaahel ei katkeks. Samuti peavad toidupakendid olema täiesti terved ja puhtad.

4.2. Toidu säilitamistemperatuur

- Kiirestiriknevat toitu säilitatakse selleks ettenähtud temperatuuril, mis on kirjas pakendil. Kui pakendil puudub teave säilitamistemperatuuri kohta, siis säilitatakse toitu temperatuuril kuni +6 °C. Sügavkülmutatud toitu tuleb säilitada temperatuuril –18 °C või madalamal temperatuuril ja selle transpordil võib temperatuur ajutiselt tõusta kuni –15 °C.
- Pidevalt tuleb jälgida, et külmaahel ei katkeks. Kiirestiriknev toit tuleb toidupakki lisada viimasena, võimalusel vahetult enne üleandmist. Arvestama peab keskkonna temperatuuriga ja vajadusel tuleb kasutusele võtta lisameetmed, et tagada õiged säilitamistingimused. Kui toidupakis on kiirestiriknevat toitu, tuleb sellest tarbijat teavitada.

4.3. Toidualase teabega märgistamine

Tarbijal on õigus saada täielikku teavet toidu kohta, mida ta tarbib. Teabe puudumine, mis puudutab näiteks allergeenide sisaldust toidus, võib teatud inimestele tähendada reaalset ohtu.

Müügi pakendisse pakendatud toidu puhul esitatakse kogu teave toidu märgistusel.

4.4. Toidu külmutamine, märgistamine ja tarbimine

Annetamiseks mõeldud toidu sügavkülmutamine

Annetamise eesmärgil on lubatud toidu sügavkülmutamine jaemüügiettevõttes ning toidupangas toidu säilimisaja pikendamiseks. Ettevõtte, kes toitu külmutab annetamise eesmärgil, peab taotlema Veterinaar- ja Toiduametilt tegevusluba toidu külmutamise valdkonnas.

Jahutatult turustamiseks mõeldud toidu sügavkülmutamine on ohutuse seisukohalt kriitiline protsess, millele peavad selle eest vastutavad töötajad, vabatahtlikud ja koordinaatorid pöörama suurt tähelepanu. Üldjuhul külmutatakse sellist toitu vähemalt üks päev enne „kõlblik kuni“ kuupäeva, aga võimalik on ka toidu külmutamine selle viimasel säilimispäeval.

Sageli on selleks ajaks kiirestiriknevas toidus (nt liha, lihatooted, kala, kalatooted, piimatooted) mikroobide arv kasvanud, kuid nõuetekohasel säilitamisel on toit säilimisaja lõpus ikkagi mikrobioloogiliselt ohutu.

Juhul, kui toidu külmutamine ei toimu piisavalt kiiresti, jõuavad mikroobid selles kiirelt paljuneda ja nende arvukus muudab toidu inimesele kõlbmatuks ja ohtlikuks.

Sügavkülmutamisel tuleb järgida järgmisi reegleid:

- külmutada tohib **vaid avamata müügi pakendisse pakendatud toitu;**
- toitu **EI TOHI** külmutada **pärast „kõlblik kuni“ kuupäeva;**
- **toidu külmutamisel** asetage toidupakendid eraldi, jättes nende vahele ruumi, et külm õhk hakkaks kohe mõjuma ning külmumine saaks toimuda piisavalt kiiresti;
- jälgige, et toidu **sisetemperatuur** langeks **alla 0 °C kahe tunni jooksul;**
- jälgige, et sügavkülmutusseadme temperatuur oleks vähemalt –18 °C või soovitavalt veel madalam. Seade peab olema piisava võimsusega, et temperatuur püsiks madal;
- toidupartii külmutamine **tervete kastide kaupa või kauba alusel on KEELATUD;**
- toitu, mis on tootmises külmutatud ning mida müüakse sulatatud kujul **on KEELATUD uuesti külmutada.**

Sellisel juhul võib kasti või kaubaaluse keskel paikneva toidu sisetemperatuur püsida veel mitmeid tunde ja vahel koguni mitmeid päevi üle 0 °C ning tekib kõrge risk toidu ohutusele.

Toidu külmutamine võib toimuda ka tarnija juures, kes seejärel annab külmutatud toidu üle heategevusasutusele või -organisatsioonile. Tarnija poolsele külmutamisele kehtivad samuti ülal loetletud nõuded.

Millist toitu võib sügavkülmutada?

Jahutatud toitu võib külmutada **enne „kõlblik kuni“ tähtpäeva või hiljemalt samal tähtpäeval.**

Sügavkülmutamiseks sobivad järgmised toidud:

- liha, kala, küpsetised, valmistoitud, juust, piim, köögi- ja puuviljad, marjad jne;
- valmistoitud: pannkook hakklihatäidisega, forelli-kartulivorm, singi-juustu-makaronivorm, keedetud peet, hakklihakaste, praad (kartulipuder, kotlet, kaste) jne.

Sügavkülmutamiseks ei sobi järgmised toidud:

- hapendatud piimatooted, nagu jogurt ja pett;
- suure veesisaldusega köögi- ja puuviljad, näiteks lehtsalat, viinamarjad ja õunad;
- toores muna;
- võileivad, kreemikoogid, kastmega salat, toorsalat, jms.

Külmutatud toidu märgistamine

IGA ÜKSIK toidupakend tuleb märgistada lisaetiketiga. Etikett tuleb pakendile paigaldada **enne külmutamist**. Tuleb jälgida, et pakendil olev algne etikett jääks nähtavale. Etikett tuleb asetada toidupakendile nii, et see ei kataks pakendil oleval originaaletiketil esitatud toidualast teavet.

Etikett peab sisaldama järgmist teavet:

AINULT ANNETAMISEKS

Külmutamise kuupäev:

Tarbida 2 kuu jooksul pärast külmutamise kuupäeva!

Säilitada vähemalt $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ juures.

Pärast sulatamist kuumtöödelda ja tarbida kohe!

Sulatatud toitu uuesti mitte külmutada!

Toitu külmutava käitleja nimi:

Külmutatud toidu säilimisaeg, mille jooksul toit sobib tarvitamiseks, on **maksimaalselt kaks kuud külmutamise kuupäevast**. Külmutatud toitu tuleb hoida vähemalt $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ juures. **Selline toit on mõeldud ainult annetamiseks heategevusasutuste ja –organisatsioonide klientidele.**

Külmutatud toidu tarbimine

Külmutatud valmistoit tuleb enne tarbimist sulatada külmkapi temperatuuril ning vahetult pärast sulatamist korralikult kuumutada (näiteks praadida, keeta, kuumutada mikrolaineahjus). Teatud toite, nagu leib või sai võib pärast sulatamist tarbida ilma täiendava töötluseta. Veenduge, et toit kõlbab pärast külmutamist ja sulatamist süüa. Kord juba sulatatud toitu ei tohi uuesti külmutada.

Sügavkülmutatud toidu ohutuse ja kvaliteedi eest vastutab toidu külmutaja, kas jaemüügiettevõtte või toidupank.

5. Toidu jälgitavuse tagamine

Toidu jälgitavuse põhimõte on, et see peab olema jälgitav kõikidel selle tootmis-, töötlemis- ja turustamisetappidel. Toidu jälgitavus on vajalik selleks, et ohu korral oleks võimalik teha kiiresti vajalikke tegevusi.

Vältimaks liigset halduskoormust, võib kasutada lihtsustatud arvepidamist, ilma et asutus läheks vastuollu toiduohutuse eeskirjadega.

- Heategevusasutus või -organisatsioon peab pidama nimekirja vastuvõetud toitude (nimetus ja kogus) ja nende tarnijate kohta.
- Kui heategevusasutusel või -organisatsioonil on toidujagamispunktid, siis tuleb pidada nimekirja jagatud toitude kohta koos infoga, millisesse toidujagamispunkti toit saadeti.

6. Töökeskkond

Töökeskkond, laoruumid ja kaubaautod peavad olema puhtad, töökorras ja ohutud. Töötajatele tuleb luua normaalsed sanitaar-hügieenilised tingimused – võimalus kasutada tualetti, pesta käsi jms.

Riknenud tooted ja muud jäätmed eraldatakse toidust koheselt. Jäätmete kogumiseks ja hoidmiseks kasutatavad prügikonteinerid peavad olema suletava kaanega, lihtsad puhastada ja desinfitseerida. Hallitanud ja riknenud toit tuleb pärast vastuvõtmist sortida nii kiiresti kui võimalik. Riknenud toitu ei säilitata koos toiduga, isegi mitte ajutiselt.

Külmladu ja -seadmed hoitakse puhtana (samuti aurustid) ning temperatuuri jälgitakse pidevalt, kõrvalekalded ja korrigeerivad tegevused tuleb fikseerida. Selleks peab igas külmutusseadmes olema töökorras termomeeter.

Lisa: toidu säilimise hindamine

| Väga pika säilimisajaga toit | | | |
|--|--|---|--|
| <i>Toit</i> | <i>Näited ja kirjeldus</i> | <i>Riknemistunnused</i> | <i>Säilimine</i> |
| Sool, suhkur, jahu | | Kuiwas kohas säilitamise korral ei rikne. Väga pikka aega säilitades võib muutuda liisunuks. Jälgida, et toit ei kõvastuks, oleks kuiv (säilitada niiskuskindlalt), ei esineks putukaid, lestasid, rääsumist ega hallitust. | Kuni üks aasta (ja võib olla kauem) pärast „parim enne“ kuupäeva, juhul kui toidul on säilinud sellele omased tunnused ja toidul või pakendil ei ole nähtavaid puuduseid või kahjustusi. Erand: Peale „parim enne“ möödumist ei tohi imikutoitu annetada. |
| Kuivad pastatooted | Nuudlid, makaronid, spagetid | | |
| Kuskuss, manna | | | |
| Kohv, tee | | | |
| Riis | | | |
| Lahustuv pulber (rasvavaene) | Kohv, maitseainesegu, puding | Maitseomadused võivad muutuda. | |
| Vesi, limonaad ja pastöriseeritud joogid (nt puuvilja- ja marjamahlad) | | | |
| Konservid plekk- või klaastaaras | Köögiviljad, puuviljad ja marjad, supid, liha, kala, moos, kondenspiim | Plekktoosil või -kaanel võib tekkida roostet. Võib tekkida gaase (pakend läheb kummi), toote värvus ja lõhn võivad muutuda. | |
| Siirup, magusad kastmed, mesi | | Võib hakata käärima | |
| Kõvad maiustused | Pulgakommid, karamellkompvekid | | |
| Sügavkülmutatud toit | Sügavkülmutatuna turule viidud toit | Kuivamine (külmakahjustus), rääsumine | |
| | | | |
| Pika säilimisajaga toit | | | |
| <i>Toode</i> | <i>Näited ja kirjeldus</i> | <i>Riknemistunnused</i> | <i>Säilimine</i> |
| Kuivad küpsised | | Liisumine, maitsekadu, maitse muutumine, ära kuivamine, muutused tekstuuris, tõukude, vastsete ja putukate esinemine. Rasva rääsumine, muutused lõhnas ja/või värvuses, oksüdeerumine, hallituse moodustumine, putukate esinemine. | Kuni kaks kuud (ja võibolla kauem) pärast „parim enne“ kuupäeva, juhul kui toidul on säilinud sellele omased tunnused ja toidul või pakendil ei ole nähtavaid puuduseid või kahjustusi. Erand: Imiku piimasegu annetada ei tohi. |
| Müsli, hommikusöögi teraviljatooted, maisihelbed, tatar, kuivatatud kaunviljad | | | |
| Võileivamäärdeid, (maapähklivõi, šokolaadipuru, määrdeid) | | | |
| Krõpsud, soolased suupisted, maapähklid | | | |
| Õli, praadimisrasv | | | |
| Kastmed | Friikartulite kaste, majonees, ketšup | | |
| Lahustuv pulber (rasvane) | Supp, piimapulber | | |
| Margariin, või | | | |
| Kõvad juustud | Nt Gouda, Emmentali, Parmesani | | |
| Pehmed maiustused | Täidisega kompvekid, šokolaad, lagrits | | |

| | | | |
|--|--|---|--|
| Steriliseeritud piim ja piimatooted | Kõrgkuumutatud, pakendatud kaua säiliv piim ja piimakissell pakis. Steriliseeritud tooted pudelites. | Keskkonnas olevad lõhnad sisenevad läbi pakendi tootesse. Muutused maitses. | |
| Külmutatud toit | Toit, mis on külmutatud hiljemalt „kõlblik kuni“ kuupäeval. | Kuivamine (külmakahjustus), rääsumine | Külmutatud toidu puhul jälgida, et temperatuur oleks püsivalt –18 °C või madalam ja tarbida hiljemalt 2 kuu jooksul külmutamise kuupäevast. |
| Piiratud säilimisajaga toit | | | |
| <i>Toit</i> | <i>Näited ja kirjeldus</i> | <i>Riknemistunnused</i> | <i>Säilimine</i> |
| Leib ja sai, eelküpsutatud leib ja sai | | Liisumine, hallituse moodustumine | Järgida „parim enne“ kuupäeva. Võib teha erandeid, kuid siis tuleb toitu korralikult kontrollida! |
| Koogid, täidisega küpsed, keeks | | Hallituse moodustumine | |
| Tarbimisvalmis kalatooted (heeringas, vürtsikulu jt) | Säilitada jahedas | Rasva rääsumine | Värsket leiba võib sügavkülmutada ning seejärel tarbida soovitatavalt 2–3 nädala jooksul. |
| Kõvad juustud väikesemal kujul (viilutatud, riivitud) | | | |
| Värsked köögi- ja puuviljad ning marjad | | Hallituse ja mädanike moodustumine | Kontrollida visuaalselt (ei tohi esineda riknemistunnuseid). |
| Lühikese säilimisajaga toit (kiirestiriknev toit) | | | |
| <i>Toit</i> | <i>Näited ja kirjeldus</i> | <i>Riknemistunnused</i> | <i>Säilimine</i> |
| Värsked liha, kana, kala, liha- ja kalatooted | Säilitada müügi- ja pakendil esitatud temperatuuril. | Mikroobide kasv (võimalik ka hallitus) ja riknemine hallituse tõttu. | MITTE KUNAGI ärge võtke vastu kiirestiriknevat toitu pärast „parim enne“ (munad) või „kõlblik kuni“ kuupäeva. Tarbija peab saama kiirestiriknevat toitu tarbida hiljemalt „parim enne“ (munad) või „kõlblik kuni“ kuupäeval. Oluline on külmaahela katkematus säilitamise, transpordi, müügi ja tarne ajal. Kui külmaahela pidevus ei ole tagatud, siis EI TOHI kiirestiriknevat toitu tarbijale üle anda. |
| Valikpagaritooted (tort, kreemikook jne), pitsa jms | | | |
| Jahutatud toidud, salatid | | | |
| Piimadesserdid | | | |
| Piimatooted (piima- ja jogurtitooted) | | | |
| Pehmed juustud | | | |
| Värskelt pressitud mahl ja smuutid | | | |
| Viilutatud või tükkideks lõigatud värsked köögiviljad ja puuviljad ning marjad | | | |
| Muna | | | Kõige hilisem kuupäev, millal heategevusasutus või -organisatsioon tohib mune tarbijale jagada, on tootele märgitud „parim enne“ kuupäev. |