



KUIDAS AVALIKUL ÜRITUSEL TOITU OHUTULT VALMISTADA JA MÜÜA?



Laadale toitu müüma ja/või valmistama minnes tuleb tähelepanu pöörata järgnevale:

- **Eelnevalt tuleb oma tegevusest teavitada Põllumajandus- ja Toiduametit;**
- Igal toidukäitlejal tuleb koostada **enesekontrolliplaan** ning seda tuleb hoida kättesaadavana igal üritusel, millest osa võetakse;
- **Müügil olev toit peab olema jälgitav.** Jälgitavus tähendab seda, et olete võimeline tõendama, kust on pärit toit, mida müüte või kasutate toidu valmistamiseks. Teil peavad olema olema toidu **saatedokumendid**;
- **Toit, mis vajab säilimiseks külmkapi temperatuuri, tuleb sellisel temperatuuril hoida kogu müügiaja jooksul.** Külmkapi temperatuuri vajava toidu hoidmine kõrgemal temperatuuril, tekitab soodsa keskkonna bakterite arenguks. Bakterid tekitavad erinevaid terviseprobleeme, millest mõnedel võivad olla tõsised tagajärjed. Külmkapi temperatuuri vajava toidu säilitamisel on näiteks heaks praktikaks mobiilsete külmvitriinide kasutamine. Infot külmseadmete müügi ja rendi kohta leiab internetist;
- Kõigil toiduga kokkupuutuvatel töötajatel peavad olema **tervisetõend** ning teadmised **toiduhügieenist ja -ohutusest**;
- **Tagada tuleb isiklik hügieen**, sh hügieeniliseks kätepesuks;
- Toidu käitlemisel kasutatav vesi peab vastama **joogivee** nõuetele;
- Kui müüte müügi pakendisse pakendamata toitu või valmistate toitu kohapeal, siis **kõik pinnad, millega toit kokku puutub peavad olema puhtad ja terved.** Vajadusel tuleb tööpindu puhastada ka laadapäeva jooksul, et välistada ristsaastumist;
- **Küpsetage toitu põhjalikult**, eriti liha, muna ja mereande. Sea- ja kanaliha sisetemperatuur peab olema vähemalt 75°C;

- **Hoia valmistoit ja toores toit eraldi;**
- **Varuge prügi jaoks vajalik.** Mõelge läbi, kas on vaja ära visata ka vedelikke;
- **Veenduge, et teate allergiat või talumatust põhjustavaid aineid või tooteid ning oskate tarbijale oma toodete (sh koostise) kohta informatsiooni anda.**

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