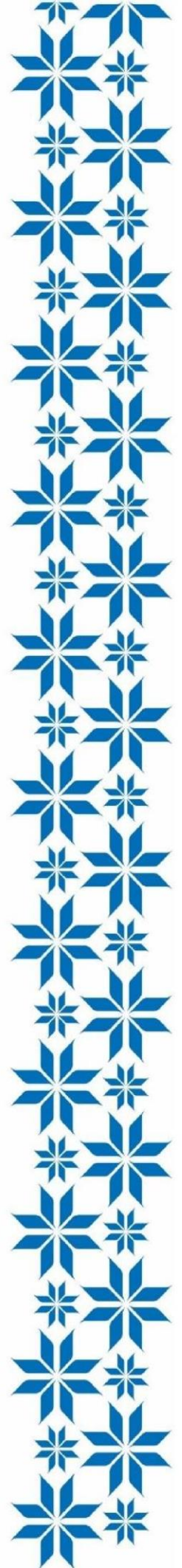




PÕLLUMAJANDUS- JA TOIDUAMET

Kuidas esitada jaekaubanduse,
e-kaubanduse, toitlustamise ja
eraelamu majandustegevuste/
tegevusloa taotlust
Maaeluministeeriumi kliendiportaalis



SISUKORD

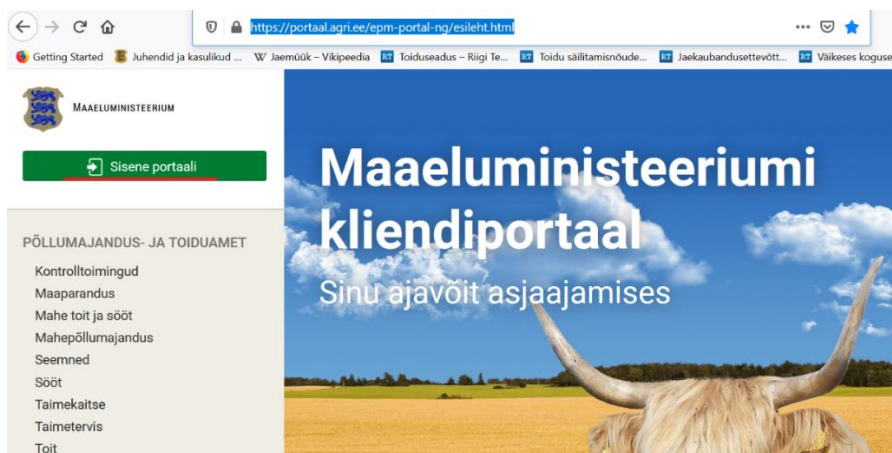
1. Portaal.....	3
2. Sisenemine, taotluse valik ja üldandmed	3
3. Käitlemine	5
4. Põhikäitlemisvaldkond ja lisainfo	6
5. Lisadokumendid	7
6. Valdkond toitlustamine	7
7. Valdkond jaekaubanduse.....	11
8. Mitteloomset ja/või liittoitu valmistamine toitlustus- või jaekaubandusettevõttes ja selle turustamine teisele käitlejale	13
9. Jaekaubandus- või toitlustusettevõttes loomse toidu käitlemine (Maaeluministri määrus nr 19)	13
10. Tegevus toimub teisaldatavas vahendis (foodtruck, catering).....	15
11. Tegevus toimub ajutises käitlemiskohas (laat, avalik üritus jms)	15
12. Valdkond e-kaubandus	15
13. Põhiliselt elamiseks kasutatavas käitlemiskohas toidu valmistamine	18

Käesolev juhend on abistav ning selgitav materjal Maaeluministeeriumi kliendiportaali kasutamiseks. Juhendis on kirjeldatud, millistest jaekaubanduse, toitlustamise ja eraelamu valdkondadest tuleb ametit teavitada/taotleda tegevusluba vastavalt oma tegevusele.

1. Portaal

<https://portaal.agri.ee>

Portaali (joonis 1) saab siseneda kasutades järgmiseid autentimisviise: ID-kaart, Mobiil-ID, Smart-ID, EU eID.



Joonis 1. Portaali avaleht

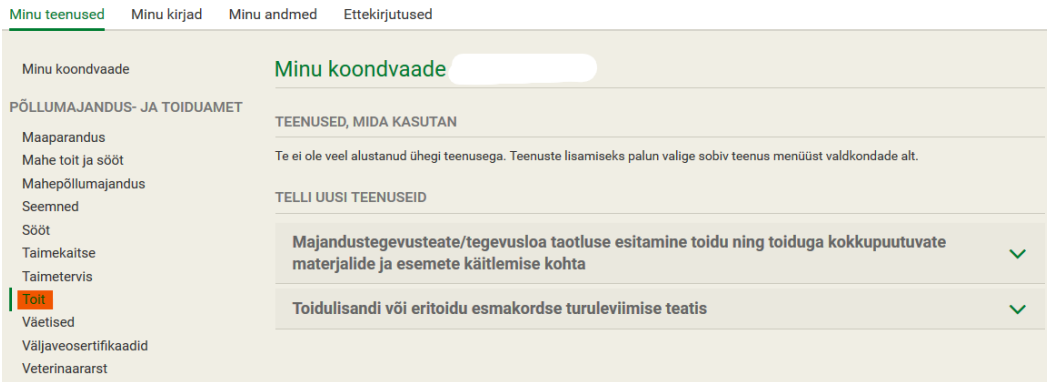
2. Sisnemine, taotluse valik ja üldandmed

Kui olete sisse loginud, saate valida kellena jätkate sisenemist (joonis 2). Siseneda saab kas eraisikuna või ettevõtte alt. Ettevõtte alt sisenemiseks peavad Teil olema olema esindusõigused (esindusõiguste saamise võimalustest saate täpsemalt lugeda portaalist). Edasi minekuks vajutage noole peale.



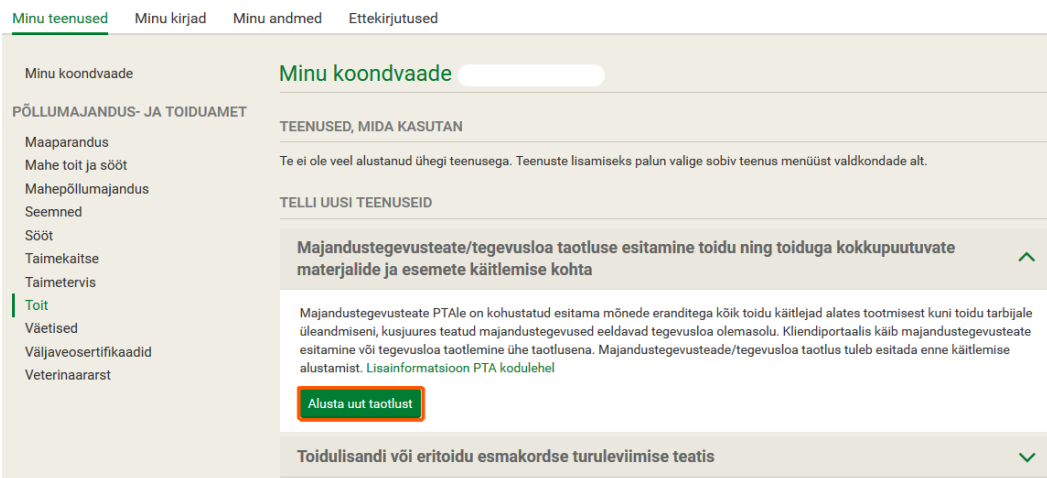
Joonis 2. Portaali sisnemine

Vasakust servast valida **TOIT** (joonis 3) ning seejärel **Majandustegevuste/tegevusloa taotluse esitamine toidu ning toiduga kokkupuutuvate materjalide ja esemete käitlemise kohta** (joonis 4).



Joonis 3. Avalehel valdkonna valik

Järgmiseks tuleb valida „Alusta uut taotlust“ (joonis 4).



Joonis 4. Taotlusega alustamine

Järgmisena saab valida teatise liiki (joonis 5), olenevalt kas soovite tegevusega alustada, toimiva tegevuskoha tegevust muuta, tegevust peatada jne. Kui teatise liik on valitud, siis vajuta „Salvesta ja jätk“.



Joonis 5. Teatamise liigi valik

Täitke üldandmed (joonis 6). Jätkamiseks vajutage „Salvesta ja jätk“.

Teatamise liik **Üldandmed** Käitlemine Lisadokumendid Eelvaade ja esitamine

KÄITLEJA ANDMED

Nimi: [redacted]
Isikukood: [redacted]
Telefon:* [input]
E-mail: [input]
Faks: [input]

KÄITLEJA POSTIAADDRESS

Vali olemasoleva tegevuskoha andmed
Riik:* Eesti [v] [i]
Tegevuskoha asukoha aadress:* [input] [i]
Sihtnumber: [input]

TEGEVUSKOHA ANDMED

Vali olemasoleva tegevuskoha andmed
Riik:* Eesti [v] [i]
Otsi aadressi: [input] [i]
Tegevuskoha asukoha aadress:* [redacted]
Sihtnumber: [input]
Tegevuskoha nimi:* [input]
Kehtiv alates:* 24.08.2021 [calendar]
Kehtiv kuni:
 Tegevuskohaks on veebipood
Telefon:* [input]
E-mail: [input]
Veebileht: [input]

TEGEVUSKOHA KONTAKTISIKU ANDMED

Nimi:* [input]
Telefon:* [input]
E-mail: [input]

Tagasi Katkesta Kustuta Salvesta **Salvesta ja jätk**

Joonis 6. Üldandmete täitmine

3. Käitlemine

Järgmiseks tuleb valida käitlemisvaldkond (joonis 7) vastavalt Teie plaanitud tegevusele ning siis käitlemiskoht ja alamkäitlemisvaldkond. Mõnel alamkäitlemisvaldkonnal on ka toidugrupp, alamtoidugrupp, siis tuleb ka nendes tulpades valikud teha. Valdkondi ja tegevusi saab olla ühes tegevuskohas rohkem kui üks ning need tuleks kõik ka märkida.

Teatamise liik > Üldandmed > **Käitlemine** > Lisadokumendid > Eelvaade ja esitamine

Salvestamine õnnestus

KÄITLEMISVALDKOND

Käitlemisvaldkond	Käitlemiskoht	Alamkäitlemisvaldkond	Toidugrupp / esemerühm	Alamtoidugrupp / materjalirühm
Hulgimüük				
Jaekaubandus				
Kala käitlemine				
Liha käitlemine				
Mee käitlemine				
Mitteloosse toidu ja liittoidu käitlemine				
Munade käitlemine				

Käitlemisvaldkond	Käitlemiskoht	Alamkäitlemisvaldkond	Toidugrupp / esemerühm	Alamtoidugrupp / materjalirühm	Tegevusluba

PÕHIKÄITLEMISVALDKOND

Põhikäitlemisvaldkond:*

Joonis 7. Käitlemisvaldkondade valik

4. Põhikäitlemisvaldkond ja lisainfo

Peale käitlemisvaldkondade tabeli täitmist tuleb valida „Põhikäitlemisvaldkond“ (joonis 8). Sinna tulevad valikud, arvestades mida Te eespool tabelis valisite. Vastavalt Teie põhitegevusele, saab nendest valikutest üks olla Teie „põhikäitlemisvaldkond“. Lisainfo lahtrisse tuleb kirjutada lühike plaanitud tegevuse kirjeldus (joonis 8).

PÕHIKÄITLEMISVALDKOND

Põhikäitlemisvaldkond:*

LISAINFO

Palun kirjeldage oma tegevust lühidalt, sealhulgas kas valmistate toitu ise, kas müüte toitu ka teistele ettevõtetele, kas hoiate või komplekteerite oma käitlemiskohas toitu?

- Juhul, kui olete rakendanud ettevõtte ehitamisel maaelumistri 25.02.2021 määruse nr 21 „Ettevõtte ehituse, projektlahenduse ja seadmete hügieeninõuded toidu väikesemahulisel käitlemisel“ §-s 2 sätestatud kohandatud nõudeid, **palun kinnitage**, et ettevõtte töötajate arv on alla 10 ja käive ei ületa 2 miljonit eurot.
- Juhul, kui olete rakendanud **tapamaja** ehitamisel maaelumistri 25.02.2021 määruse nr 21 „Ettevõtte ehituse, projektlahenduse ja seadmete hügieeninõuded toidu väikesemahulisel käitlemisel“ §-s 3 sätestatud kohandatud nõudeid, **palun kinnitage**, et tapamajas tapetakse loomi või käideldakse ulukeid üksnes osa tööpäeva jooksul või tapetakse loomi ja käideldakse ulukeid kogu tööpäeva jooksul, aga mitte igal tööpäeval nädalas, ning tapetakse kuni 1000 loomühikule vastaval arvul loomi aastas või kuni 150 000 kodulindu, jäneselist või väikeulukit aastas.
- Juhul, kui olete rakendanud **tapamaja** ehitamisel maaelumistri 25.02.2021 määruse nr 21 „Ettevõtte ehituse, projektlahenduse ja seadmete hügieeninõuded toidu väikesemahulisel käitlemisel“ §-s 3 sätestatud kohandatud nõudeid ka lihalõikusele, **palun kinnitage**, et tapamajas tapetakse loomi või käideldakse ulukeid üksnes osa tööpäeva jooksul või tapetakse loomi ja käideldakse ulukeid kogu tööpäeva jooksul, aga mitte igal tööpäeval nädalas, ning tapetakse kuni 200 loomühikule vastaval arvul loomi aastas või kuni 150 000 kodulindu, jäneselist või väikeulukit aastas.

*

Tagasi

Joonis 8. Põhikäitlemisvaldkonna valimine ja lisainfo lahter

5. Lisadokumendid

Kui Teie valitud käitlemisvaldkond/toidugrupp vajab tegevusluba, siis tuleb taotlusele lisada [Toiduseaduse paragrahv 9 lõikes 2](#) nimetatud andmed ja dokumendid (joonis 9). Tegevusluba vajaval käitlemisvaldkonnal ilmub käitlemisvaldkonna tabelis linnuke tegevusloa juurde.

Joonis 9. Lisadokumentide lisamine

Kui Teie valitud valdkond lisadokumentide esitamist ei nõua, siis ei pea siia midagi lisama ja saab valida edasi „Salvesta ja jätk“.

Viimasel lehel saate üle vaadata enda täidetud andmed ja **esitada taotluse**.

Peale majandustegevuse taotluse esitamist on ettevõtte leitav „[Teavitatud ja tegevusloaga toidu/ toiduga kokkupuutumiseks ettenähtud materjalide ja esemete käitlejate](#)“ andmebaasist ja ettevõtte võib enda tegevusega alustada. Kui taotlusel on puudusi, siis ametnik võtab taotluse esitajaga ühendust. Kui taotletakse tegevusluba, siis ametil on õigus taotlust menetleda 30 päeva ja enne tegevusloa väljastamist ei ole lubatud tegevusega alustada.

6. Valdkond toitlustamine

Toitlustamine on toidu valmistamine ja turustamine otse tarbijale (sh toidu tasuta üleandmine). Toitlustamise alla kuuluvad näiteks toidu valmistamine, taaskuumutamine ja serveerimine (sh kaasamüük) kohvikus, restoranis, koolis, haiglas jne.

Toitlustamisega tegemiseks valida käitlemisvaldkond „Toitlustamine“ (joonis 10).

Käitlemisvaldkond	Käitlemiskoht	Alamkäitlemisvaldkond	Toidugrupp / esemerühm	Alamtoidugrupp / materjalirühm
esemete hulgimüük Toitlustamine Mahetoitlustamine <input type="checkbox"/> Loomse toidu vastuvõtmine teistest Euroopa Liidu liikmesriikidest <input type="checkbox"/> Putukate käitlemine <input type="checkbox"/> Kütitud ulukite	Ajutine käitlemiskoht (sh laad, avalik üritus jne) Haigla Hoolekandeaustus Kaitsevæteenistus Kinnipidamisasutus Kool Laager			

Joonis 10. Toitlustamise valdkonnast teavitamine

Järgmiseks tuleb valida käitlemiskoht. Käitlemiskoha valiku saab teha järgnevate valikute hulgast:

- Ajutine käitlemiskoht;
- **Haigla;**
- **Hoolekandeesutus;**
- **Kaitseväeteenistus;**
- **Kinnipidamisasutus;**
- **Kool;**
- Laager;
- **Lasteaed;**
- Lastehoid/päevahoid;
- Teisaldatav vahend, sõiduk; Söögikoht (restoran, baar, kohvik, publi jne);
- **Töötlemisettevõte;**
- Erapind (eramaja / korter)

Bold - stiilis käitlemiskohas toitlustamiseks ja/või toitlustamisteenuse osutamiseks on vaja taotleda **tegevusluba**. Vastavalt valitud käitlemisvaldkonnale ja käitlemiskohale tuleb valida alamkäitlemisvaldkond. Alamkäitlemisvaldkondade näited on leitavad **tabelis 1**.

Tabel 1 Toitlustamine

Nr	Tegevuse kirjeldus	Valik kliendiportaalis			Toidugrupp
		Käitlemisvaldkond	Käitlemiskoht	Alamkäitlemisvaldkond	
6.1	Toitlustamine restoranis, kohvikus, lastehoius, baaris, pubis	Toitlustamine	Söögikoht	Toitlustamine, välja arvatud toitlustamine või toitlustusteenuse osutamine koolieelses lasteasutuses, põhikoolis, gümnaasiumis, tervishoiu- ja hoolekandeesutuses, kinnipidamisasutuses ning Kaitseväes	
6.2	Toitlustamine lasteaias (sama näite järgi käivad ka toitlustamine põhikoolis, gümnaasiumis, tervishoiu- ja hoolekandeesutuses, kinnipidamisasutuses ning Kaitseväes)	Toitlustamine	Lasteaed (kui toitlustatakse nt koolis, siis valida siin kool)	Toitlustamine koolieelses lasteasutuses, põhikoolis, gümnaasiumis, tervishoiu- ja hoolekandeesutuses, kinnipidamisasutuses ning Kaitseväes*	
6.3	Toitlustusteenuse osutamine lasteaias ehk käitleja X teeb toidu valmis ja annab üle selle käitlejale Y, kes toidu serveerib (näiteks lasteaed ise). Käitleja X on toitlustusteenuse osutaja ja käitleja Y toitlustaja (nr 6.2). Sama näite järgi käivad ka toitlustusteenuse osutamine põhikoolis, gümnaasiumis, tervishoiu- ja hoolekandeesutuses, kinnipidamisasutuses ning Kaitseväes)	Toitlustamine	Lasteaed (kui toitlustatakse nt koolis, siis valida siin kool)	Toitlustusteenuse osutamine koolieelses lasteasutuses, põhikoolis, gümnaasiumis, tervishoiu- ja hoolekandeesutuses, kinnipidamisasutuses ning Kaitseväes*	
6.4	Toitlustamine lasteaias, kui toitu tehakse ka teisele enda tegevuskohale või teisele käitlejale (põhikool, gümnaasium, tervishoiu- ja hoolekandeesutus, kinnipidamisasutus ning Kaitsevägi). Sama näidet saab kasutada, kui käitlemiskohaks on põhikool, gümnaasium, tervishoiu- ja hoolekandeesutus, kinnipidamisasutus ning Kaitsevägi.	Toitlustamine	Lasteaed (kui toitu tehakse nt koolis, siis valida siin kool)	Toitlustamine koolieelses lasteasutuses, põhikoolis, gümnaasiumis, tervishoiu- ja hoolekandeesutuses, kinnipidamisasutuses ning Kaitseväes*	
		Toitlustamine	Lasteaed (kui toitu tehakse nt koolis, siis valida siin kool)	Toitlustusteenuse osutamine koolieelses lasteasutuses, põhikoolis, gümnaasiumis, tervishoiu- ja hoolekandeesutuses, kinnipidamisasutuses ning Kaitseväes*	
6.5	Toitlustamine lasteaias, kui toitu tehakse ka teisele käitlejale (söögikoht - restoran, kohvik, publi, baar). Sama näidet saab kasutada, kui käitlemiskohaks on põhikool, gümnaasium, tervishoiu- ja hoolekandeesutus, kinnipidamisasutus ning Kaitsevägi.	Toitlustamine	Lasteaed (kui toitu tehakse nt koolis, siis valida siin kool)	Toitlustamine koolieelses lasteasutuses, põhikoolis, gümnaasiumis, tervishoiu- ja hoolekandeesutuses, kinnipidamisasutuses ning Kaitseväes*	
		Jaekaubandus	Lasteaed (kui toitu tehakse nt koolis, siis valida siin kool)	Toidu valmistamine, kui toitu turustatakse ka teisele käitlejale	mitteloomne ja/või liittoit

* tegevusluba vajav tegevus

6.6	Tööstus, restoran, kohvik pakub toitlustamisteenust koolieelsele lasteasutusele, põhikoolile, gümnaasiumile, tervishoiu- ja hoolekandeaasutusele, kinnipidamisasutusele ning Kaitsevæele.	Toitlustamine	Töötlemissettevõte	Toitlustusteenuse osutamine koolieelses lasteasutuses, põhikoolis, gümnaasiumis, tervishoiu- ja hoolekandeaasutuses, kinnipidamisasutuses ning Kaitsevæes*	
6.7	Lisaks toitlustamisele ka catering	Toitlustamine	Söögikoht	Toitlustamine, välja arvatud toitlustamine või toitlustusteenuse osutamine koolieelses lasteasutuses, põhikoolis, gümnaasiumis, tervishoiu- ja hoolekandeaasutuses, kinnipidamisasutuses ning Kaitsevæes	
		Toitlustamine	Teisaldatav vahend, sõiduk	Toitlustamine teisaldatavas vahendis või kohas	
6.8	Erapinnal (eramajas, korteris) toitlustamine	Toitlustamine	Erapind	Toitlustamine, välja arvatud toitlustamine või toitlustusteenuse osutamine koolieelses lasteasutuses, põhikoolis, gümnaasiumis, tervishoiu- ja hoolekandeaasutuses, kinnipidamisasutuses ning Kaitsevæes	
6.9	Lisaks toitlustamisele müüakse ka teise käitleja toodangut – jäätis, kommid, küpsised, saiakesed jms	Toitlustamine	Söögikoht	Toitlustamine, välja arvatud toitlustamine või toitlustusteenuse osutamine koolieelses lasteasutuses, põhikoolis, gümnaasiumis, tervishoiu- ja hoolekandeaasutuses, kinnipidamisasutuses ning Kaitsevæes	
		Jaekaubandus	Söögikoht	Toidu jaekaubandus	eritemperatuuri vajav/mittevajav toit

* tegevusluba vajav tegevus

7. Valdkond jaekaubanduse

Jaekaubandus tähendab müügipakendis ja müügipakendisse pakendamata toodete turustamist otse lõpp-tarbijale.

Jaekaubandusega tegelemiseks valida käitlemisvaldkond „Jaekaubandus“ (joonis 11).

Käitlemisvaldkond	Käitlemiskoht	Alamkäitlemisvaldkond	Toidugrupp / esemerühm	Alamtoidugrupp / materjalirühm
Hulgimüük				
JAEKAUBANDUS				
Kala käitlemine				
Liha käitlemine				
Mee käitlemine				
Mitteloomse toidu ja liittoidu käitlemine				
Munade käitlemine				

Joonis 11. Jaekaubanduse valdkonnast teavitamine

Järgmiseks tuleb valida käitlemiskoht. Käitlemiskoha valiku saab teha järgmiste valikute hulgast:

- Ajutine käitlemiskoht (sh laot, avalik üritus jne);
- Lasteaed;
- Lastehoid/päevahoid;
- Kool;
- Laager;
- Lastekodu;
- Hoolekandeesutus;
- Kinnipidamisasutus;
- Kaitseväeteenistus;
- Haigla;
- Söögikoht (restoran, baar, kohvik, publi jne);
- Teisaldatav vahend, sõiduk (sh laev, lennuk, rong, buss jne);
- Kauplus (sh pood, müügikoht, kaubanduspind jne);
- Veebikeskkond;
- E-poe ladu;
- Kuller;
- Müügiautomaat.

Vastavalt valitud käitlemisvaldkonnale ja käitlemiskohale tuleb valida alamkäitlemisvaldkond, toidugrupp ja alamtoidugrupp. Näited on leitavad **tabelis 2**.

Tabel 2. Jaekaubandus

Nr	Tegevuse kirjeldus	Valik kliendiportaalis				
		Käitlemisvaldkond	Käitlemiskoht	Alamkäitlemisvaldkond	Toidugrupp	Alamtoidugrupp
7.1	Tegeletakse toidu jaekaubandusega	Jaekaubandus	Kauplus	Toidu jaekaubandus	Eritemperatuuri mittevajav toit	
					Eritemperatuuri vajav toit	<ol style="list-style-type: none"> 1. Jahutatud pakendatud toit 2. Kuumalt säilitatav toit 3. Külmutatud toit 4. Jahutatud pakendamata toit
7.2	Tegeletakse toiduga kokkupuutumiseks ettenähtud materjalide ja esemete jaekaubandusega	Jaekaubandus	Kauplus	Toiduga kokkupuutumiseks ettenähtud materjalide ja esemete jaemüük	<ol style="list-style-type: none"> 1. Elektrilised kodumasinad 2. Pakendid 3. Seadmed ja vahendid 4. Toidunõud ja köögiriistad 	
7.3	Jaekaupluses kohapeal valmistatakse ka toitu ja see turustatakse otse tarbijale (nt kaupluses küpsetatakse kohapeal saiakesi, valmistatakse lihatooteid ja valmistoitu). NB! toidugrupp valikust tuleb märkida need toidugrupid, mida valmistatakse, mitte neid, mida kasutatakse lõpptoote valmistamise.	Jaekaubandus	Kauplus	Toidu valmistamine, kui toitu turustatakse üksnes tarbijale	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kala ja kalandustooted 2. Liha, hakkliha, lihavalmistis, lihatooted 3. Mitteloomne ja/või liittoit 4. Munatooted 5. Piim ja piimatooted 	

8. Mitteloormset ja/või liittoitu valmistamine toitlustus- või jaekaubandusettevõttes ja selle turustamine teisele käitlejale

Kui söögikohas valmistab käitleja X toitu nii enda klientidele, kui ka teise käitleja Y söögikohale, siis tuleb lisaks toitlustamisele valida ka jaekaubanduse valdkond - toidu valmistamine, kui toitu turustatakse ka teisele käitlejale.

Kui kaupluses valmistab käitleja X toitu ja tarnib seda kas enda teise jaekaubandusettevõttesse või teisele käitlejale, siis tuleb lisaks valida jaekaubanduse- toidu valmistamine, kui toitu turustatakse ka teisele käitlejale.

Käitlemisvaldkond	Käitlemiskoht	Alamkäitlemisvaldkond	Toidugrupp / esemerühm	Alamtoidugrupp / materjalirühm	Tegevusluba	
Jaekaubandus	Kauplus (sh pood, müügikoht, kaubanduspind jne)	Toidu valmistamine, kui toitu turustatakse ka teisele käitlejale	mitteloormne ja/või liittoit			

Joonis 12. Valdkonnast mitteloormset ja/või liittoitu valmistamine toitlustus- või jaekaubandusettevõttes ja selle turustamine teisele käitlejale teavitamine

9. Jaekaubandus- või toitlustusettevõttes loomse toidu käitlemine ([Maaeluministri määrus nr 19](#))

Kui käitleja valmistab loomset toitu ja soovib seda tarnida kas:

- endale kuuluvasse teise jaekaubandusettevõtte (nt kauplusesse või toitlustusettevõttesse) või
- teisele käitlejale kuuluvasse jaekaubandusettevõttesse,

siis tema tegevus peab olema marginaalne, kohaliku ulatusega ja piiratud.

Marginaalne – teise jaekaubandusettevõttesse tarnitav loomse toidu kogus ei ületa 2000 kilogrammi nädalas või 35 protsenti nädalas käideldud loomse toidu üldkogusest. Teise jaekaubandusettevõttesse tarnitava ja nädalas käideldud loomse toidu hulka ei arvata värsket liha, hakkliha, lihavalmistisi ega -tooteid. Juhul kui tarnitakse värsket liha, hakkliha, lihavalmististisi, siis ei tohi tarnitavad kogused ületada 1500 kilogrammi nädalas või 30 protsenti nädalas käideldud värsket liha üldkogusest.

Kohaliku ulatusega – tarnimine on Eesti sisene

Näited on toodud tabelis 3.

Tabel 3 Jaekaubandus- või toitlustusettevõttes loomse toidu käitlemine

Nr	Tegevuse kirjeldus	Valik kliendiportaalis			
		Käitlemisvaldkond	Käitlemis-koht	Alamkäitlemisvaldkond	Toidugrupp
9.1	Kui käitleja X valmistab enda söögikohas A loomset toitu valmis ka enda söögikoht B jaoks või siis käitlejale Y, kellel on jaekaubandusettevõtte ning tegevus on marginaalne, kohaliku ulatusega ja piiratud	Jaekaubandus	Söögikoht	Loomse toidu käitlemine, kui seda tarnitakse ka enda jaekaubandusettevõttesse või üksnes teisele jaekaubandusega tegelevale käitlejale ning tarnimine on marginaalne, kohaliku ulatusega ja piiratud	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kala ja kalandustooted 2. Liha, hakkliha, lihavalmistis, lihatooted 3. Munatooted 4. Piim ja piimatooted
9.2	Kui käitleja X teeb enda söögikohas A loomset toitu valmis ka söögikoht B jaoks või siis käitlejale Y, kellel on jaekaubandusettevõtte ning tegevus EI OLE marginaalne, kohaliku ulatusega ja piiratud	Jaekaubandus	Söögikoht	Loomse toidu käitlemine, kui seda tarnitakse ka enda jaekaubandusettevõttesse või üksnes teisele jaekaubandusega tegelevale käitlejale, kui tarnimine ei ole marginaalne, kohaliku ulatusega ega piiratud*	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kala ja kalandustooted 2. Liha, hakkliha, lihavalmistis, lihatooted 3. Munatooted 4. Piim ja piimatooted
9.3	Kui käitleja X teeb enda söögikohas loomset toitu käitlejale Y, kes ei tegele jaekaubandusega	Jaekaubandus	Söögikoht	Loomse toidu käitlemine, kui seda tarnitakse ka teisele käitlejale, kes ei tegele jaekaubandusega*	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kala ja kalandustooted 2. Liha, hakkliha, lihavalmistis, lihatooted 3. Munatooted 4. Piim ja piimatooted
9.4	Kui käitleja X valmistab enda jaekaupluses loomset toitu ning tarnib seda ka endale kuuluvasse teise kauplusesse ning tema tegevus on marginaalne, kohaliku ulatusega ja piiratud	Jaekaubandus	Kauplus	Loomse toidu käitlemine, kui seda tarnitakse ka enda jaekaubandusettevõttesse või üksnes teisele jaekaubandusega tegelevale käitlejale ning tarnimine on marginaalne, kohaliku ulatusega ja piiratud	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kala ja kalandustooted 2. Liha, hakkliha, lihavalmistis, lihatooted 3. Munatooted 4. Piim ja piimatooted
9.5	Kui käitleja X valmistab kaupluses loomset toitu ning tarnib seda temale kuuluvasse ettevõttesse, mis asub nt Soomes	Jaekaubandus	Kauplus	Loomse toidu käitlemine, kui seda tarnitakse ka enda jaekaubandusettevõttesse või üksnes teisele jaekaubandusega tegelevale käitlejale, kui tarnimine ei ole marginaalne, kohaliku ulatusega ega piiratud*	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kala ja kalandustooted 2. Liha, hakkliha, lihavalmistis, lihatooted 3. Munatooted 4. Piim ja piimatooted
9.6	Kui käitleja X valmistab loomset toitu enda kaupluses ning soovib seda tarnida ka teisele käitlejale, kes ei tegele jaekaubandusega (nt hulgimüügiettevõttele)	Jaekaubandus	Kauplus	Loomse toidu käitlemine, kui seda tarnitakse ka teisele käitlejale, kes ei tegele jaekaubandusega*	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kala ja kalandustooted 2. Liha, hakkliha, lihavalmistis, lihatooted 3. Munatooted 4. Piim ja piimatooted

* tegevusluba vajav tegevus

10. Tegevus toimub teisaldatavas vahendis (foodtruck, catering)

Teisaldatav vahend, sõiduk on liigutatav (kokku pandav, lahti võetav, ühest kohast teise viidav) käitlemisüksus (müügivagun, järelhaagis, telkkatus, catering jm). Teavitamisvõimalused on toodud tabelis 4.

Tabel 4 Tegevus teisaldatavas vahendis, kohas

Nr	Tegevus	Valik kliendiportaalis			
		Käitlemisvaldkond	Käitlemiskoht	Alamkäitlemisvaldkond	Toidugrupp
10.1	Jaekaubandus teisaldatavas vahendis või kohas	Jaekaubandus	Teisaldatav vahend, sõiduk	Toidu jaekaubandus teisaldatavas vahendis või kohas	eritemperatuuri mittevajav toit eritemperatuuri vajav toit
10.2	Toitlustamine teisaldatavas vahendis või kohas (sh catering)	Toitlustamine	Teisaldatav vahend, sõiduk	Toitlustamine teisaldatavas vahendis või kohas	

11. Tegevus toimub ajutises käitlemiskohas (laat, avalik üritus jms)

Toidu müük/valmistamine kestab kuni 3 kuud ja see toimub ühel müügiälal. Ajutise käitlemise puhul on oluline märkida (joonis 13) ka käitlemise alustamise ja lõpetamise kuupäevad, mis peavad jääma 3 kuu piiridesse. Kui käite näiteks kahel erineval laadal müümas, üks toimub 12.06.21 ja teine toimub 18.06.21, siis tuleb teha kaks eraldi teavitust ajutise käitlemise kohta, kuna pole täidetud tingimus, et tegevus toimub ühel müügiälal. Teavitamisvõimalused tabelis 5.

KÄITLEMISE AEG

Käitlemise alustamise kuupäev:*  

Käitlemise lõpetamise kuupäev:* 

Joonis 13. Käitlemisaja märkimine

Tabel 5 Tegevus ajutises käitlemiskohas

Nr	Tegevus	Valik kliendiportaalis			
		Käitlemisvaldkond	Käitlemiskoht	Alamkäitlemisvaldkond	Toidugrupp
11.1	Ajutine jaekaubandus (laat, avalik üritus)	Jaekaubandus	Ajutine käitlemiskoht (sh laat, avalik üritus jne)	Toidu jaekaubandus ajutises käitlemiskohas	eritemperatuuri mittevajav toit eritemperatuuri vajav toit
11.2	Ajutine toitlustamine (laat, avalik üritus)	Toitlustamine	Ajutine käitlemiskoht (sh laat, avalik üritus jne)	Toitlustamine ajutises käitlemiskohas	

12. Valdkond e-kaubandus

E-kaubandus ja kaugmüük on oma olemuselt jaekaubandus, mis erineb tavaliselt jaekaubandusest selle poolest, et tarbija ja müüja ei ole ostu-müügi hetkel samas kohas ja tegevus toimub läbi sidevahendite. Kõige enam on selleks sidevahendiks veebileht või e-pood, kuid sinna alla võivad kuuluda ka ostu-müügi portaalid, telefonimüük, sotsiaalmeedia, ostukataloogid, ajalehed, ajakirjad ja reklaamlehed.

Alustades toidu e-kaubanduse või postikaubanduse valdkonnaga on valida kahe tegevuskoha vahel:

- **Veebikeskkond** – valitakse juhul kui ettevõtte tegevus toimub ainult veebis ja käitleja ei puutu ise toodetega kokku. See tähendab, et käitleja ei ladusta ega komplekteeri turustatavaid tooteid ise, kasutab selleks mõnda Põllumajandus- ja Toiduametis registreeritud käitlejat või turustab mõne teise tootja tooteid otse tarbijale.
- **E-poe ladu** – valitakse juhul kui käitleja on loonud turustavate toodete ladustamiseks ja komplekteerimiseks ruumid.

Tabel 6 Valdkond e-kaubandus

Nr	Tegevuse kirjeldus	Valik kliendiportaalis			
		Käitlemisvaldkond	Käitlemiskoht	Alamkäitlemisvaldkond	Toidugrupp
12.1	Käitleja müüb tooteid ainult veebilehel. Käitlejal puudub füüsiline kauplus ja ei ole enda e-poe ladu. Tooteid ladustatakse teavitatud või tegevusloaga ladustamissettevõttes või tellitakse tooted otse tootjalt/edasimüüjalt kliendile.	Jaekaubandus	Veebikeskkond	Toidu e-kaubandus või postikaubandus	Eritemperatuuri mittevajav toit / eritemperatuuri vajav toit
12.2	Käitleja müüb tooteid ainult veebilehel. Käitlejal puudub kauplus või pood KUID käitleja on veebis müüdavate toodete ladustamiseks loonud ruumid ja viib seda läbi ise.	Jaekaubandus	E-poe ladu	Toidu e-kaubandus või postikaubandus	Eritemperatuuri mittevajav toit / eritemperatuuri vajav toit
12.3	Käitlejal on nii veebileht kui ka kauplus.	Jaekaubandus	Veebikeskkond	Toidu e-kaubandus või postikaubandus	Eritemperatuuri mittevajav toit / eritemperatuuri vajav toit
		Jaekaubandus	Kauplus	Toidu jaekaubandus	Eritemperatuuri mittevajav toit / eritemperatuuri vajav toit
12.4	Toidu e-kaubandus + üle 10 kaupluse. Tegemist on ketikauplusega, millel on üle Eesti väga palju kauplusi sh komplekteeritakse veebilehelt saadud tellimusi nendes üksustes. Veebilehe süsteemide haldamine toimub ettevõtte kontorist.	Jaekaubandus	Veebikeskkond	Toidu e-kaubandus või postikaubandus	Eritemperatuuri mittevajav toit / eritemperatuuri vajav toit
12.5	Toidu e-kaubandus + üle 10 kaupluse. Käitleja on suur ketikauplus, millel on üle 100 käitlemiskoha, veebilehe toodete komplekteerimine toimub sellest samas ettevõtte hulgilaost, kus toimub ka väiksematele käitlemiskohtadele kaupade saatmine. Toidu e-kaubanduse veebileht registreerida juba olemasolevale tegevuskohale	Jaekaubandus	Veebikeskkond	Toidu e-kaubandus või postikaubandus	Eritemperatuuri mittevajav toit / eritemperatuuri vajav toit
		Hulgikaubandus	Ladu	Toidu ladustamine või sellega seotud teenuse pakkumine (muu kui enda valmistatud toidu ladustamine eesmärgiga turustada toit teisele käitlejale/ettevõttele)	Eritemperatuuri mittevajav toit / eritemperatuuri vajav toit
12.6	Toitlustusettevõtte + toidu e-kaubandus. Veebileht kuulub toitlustusettevõttele. Käitleja on loonud oma toitlustusettevõttele veebilehe, kus müüakse toitlustusettevõtte poolt valmistatud tooteid.	Toitlustamine	Söögikoht	Toitlustamine, välja arvatud toitlustamine või toitlustusteenuse osutamine koolieelses lasteasutuses, põhikoolis, gümnaasiumis, tervishoiu- ja hoolekandeamisasutuses, kinnipidamisasutuses ning Kaitseväes	
		Jaekaubandus	Veebikeskkond	Toidu e-kaubandus või postikaubandus	Eritemperatuuri mittevajav toit / eritemperatuuri vajav toit

12.7	Toitlustusettevõtte kasutab oma toodete müügiks veebiplatvormi, kus müügingimuste kohaselt müüb ehk sõlmib lepingu lõpp-tarbijaga veebiplatvormi pakkuja, sh võib veebiplatvormi pakkuda ka kullerteenust. Veebiplatvorm mida kasutatakse on registreeritud toidu e-kaubanduse valdkonnas.	Toitlustamine	Söögikoht	Toitlustamine, välja arvatud toitlustamine või toitlustusteenuse osutamine koolieelses lasteasutuses, põhikoolis, gümnaasiumis, tervishoiu- ja hoolekandetasutuses, kinnipidamisasutuses ning Kaitseväes	
12.8	Toitlustusettevõtte kasutab oma toodete müügiks veebiplatvormi, kus müügingimuste kohaselt müüb ehk sõlmib lepingu lõpp-tarbijaga veebiplatvormi kasutatav toitlustusettevõtte.	Toitlustamine	Söögikoht	Toitlustamine, välja arvatud toitlustamine või toitlustusteenuse osutamine koolieelses lasteasutuses, põhikoolis, gümnaasiumis, tervishoiu- ja hoolekandetasutuses, kinnipidamisasutuses ning Kaitseväes	
		Jaekaubandus	Veebikeskkond	Toidu e-kaubandus või postikaubandus	Eritemperatuuri mittevajav toit / eritemperatuuri vajav toit
12.9	E-kaubandus + põhiliselt elamiseks kasutatavas käitlemiskohas toidu valmistamine. Juhul kui põhiliselt elamiseks kasutatavas käitlemiskohas toidu valmistaja müüb oma tooteid e-kaubanduses sh sotsiaalmeedias, ei pea käitleja oma registreeringule toidu e-kaubanduse või postikaubanduse valdkonda lisama.	Põhiliselt elamiseks kasutatavas käitlemiskohas toidu valmistamine	Erapind	(käitlemisvaldkonna alamvaldkonna valik)	(vastavalt eelnevale valikule)

13. Põhiliselt elamiseks kasutatavas käitlemiskohas toidu valmistamine

Põhiliselt elamiseks kasutatavas käitlemiskohas toidu valmistamine valitakse juhul kui soovitakse enda kodus (nt korteris, eramajas, suvilas) valmistada toitu ning seda siis turustada, kas otse tarbijale või teisele käitlejale. Antud valiku puhul on käitlemiskohaks alati erapind (korter/eramaja). Toidugruppide valikust tuleb märkida need, mida valmistatakse, mis on lõpptooteks.

Kui valmistatakse loomset toitu ning seda soovitakse tarnida enda teise jaekaubandusettevõttesse (sh minna seda müüma avalikule üritusele, laadale, OTT (otse tootjalt tarbijale organisatsioon) või teisele jaekaubandusettevõttele (nt kauplusesse, toitlustusasutusse) ja et tegevus oleks marginaalne, kohaliku ulatusega ja piiratud, peab tegevus jääma järgnevasse piiridesse:

- **marginaalne** – kuni 100 kg ja 35% nädalas toodetud loomse toidu üldkogusest turustatakse teisele jaekaubandusettevõttele, 65% toodangust tuleb otse tarbijale turustada. St, et loomseid tooteid on võimalik maksimaalselt 285 kg nädalas toota, kui soovitakse neid ka välja turustada. Juhul kui toodetakse nt 75 kg loomseid tooteid nädalas, siis teisele jaekaubandusettevõttele saab turustada 35% sellest kogusest, ehk siis 26,5kg. Et need 100 kg ja 35% käivad käsikäes (maksimaalselt saab 35% ollagi 100 kg toodetud loomse toidu kogusest)
- **kohaliku ulatusega** – Eestisisene tegevus ja kuni 300 kilomeetri kaugusel ettevõttest, millest loomset toitu tarnitakse. Ei saa minna Lätti laadale müüma!
- **Piiratud** – toidu käitlemisega seotud maksustatav käive ei ületa 40 000 eurot kalendriaastas

Täpsemad valikud on toodud tabelis 7.

Tabel 7 Põhiliselt elamiseks kasutatavas käitlemiskohas toidu valmistamine

Nr	Tegevuse kirjeldus	Valik kliendiportaalis			
		Käitlemisvaldkond	Käitlemis-koht	Alamkäitlemisvaldkond	Toidugrupp
13.1	Erapinnal valmistatakse mitteloomset/ liittoitu, nt saiakesi, erinevaid salateid. Alljärgnev valik annab võimaluse mitteloomse/liitoidu turustamise otse tarbijale kui ka nii enda teise jaekaubandusettevõttesse (nt teisaldatav) kui ka teisele käitlejale (nt toitlustusettevõttesse, hulgimüügiettevõttesse).	Põhiliselt elamiseks kasutatavas käitlemiskohas toidu valmistamine	Erapind (eramaja / korter)	Põhiliselt elamiseks kasutatavas käitlemiskohas toidu valmistamine, kui loomset toitu ei tarnita enda jaekaubandusettevõttesse ega teisele käitlejale	(vastavalt toidugruppide valikult). Toidugrupp valikust tuleb märkida need toidugrupid, mida valmistatakse, mitte neid, mida kasutatakse lõpptootena valmistamiseks.
13.2	Erapinnal valmistatakse loomset toitu ja seda turustatakse otse tarbijale, nt suitsutatakse kala	Põhiliselt elamiseks kasutatavas käitlemiskohas toidu valmistamine	Erapind (eramaja / korter)	Põhiliselt elamiseks kasutatavas käitlemiskohas toidu valmistamine, kui loomset toitu ei tarnita enda jaekaubandusettevõttesse ega teisele käitlejale	(vastavalt toidugruppide valikult). Toidugrupp valikust tuleb märkida need toidugrupid, mida valmistatakse, mitte neid, mida kasutatakse lõpptootena valmistamiseks.
13.3	Erapinnal valmistatakse loomset toitu ning seda soovitakse tarnida enda teise jaekaubandusettevõttesse (nt teisaldatav ettevõtte, laadale) või teisele jaekaubandusettevõttele (nt kauplusesse, mis ei kuulu samale käitlejale). Tarnimine on marginaalne, kohaliku ulatusega ja piiratud. NB! antud valikut tehes, tuleb valida ka punkt 13.2	Jaekaubandus	Erapind (eramaja / korter)	Põhiliselt elamiseks kasutatavas käitlemiskohas loomse toidu valmistamine, kui seda tarnitakse enda jaekaubandusettevõttesse või üksnes teisele jaekaubandusega tegelevale käitlejale ning tarnimine on marginaalne, kohaliku ulatusega ja piiratud	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kala ja kalandustooted 2. Liha, hakkliha, lihavalmistis, lihatooted 3. Munatooted 4. Piim ja piimatooted
13.4	Erapinnal valmistatakse loomset toitu, et kogu toodang või enamus toodangust tarnida kas enda jaekaubandusettevõttesse või üksnes teisele jaekaubandusega tegelevale käitlejale või tarnida seda laadale Läti jm.	Põhiliselt elamiseks kasutatavas käitlemiskohas toidu valmistamine	Erapind (eramaja / korter)	Põhiliselt elamiseks kasutatavas käitlemiskohas loomse toidu valmistamine eesmärgiga tarnida see enda jaekaubandusettevõttesse või üksnes teisele jaekaubandusega tegelevale käitlejale, kui tarnimine ei ole marginaalne, kohaliku ulatusega ega piiratud*	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kala ja kalandustooted 2. Liha, hakkliha, lihavalmistis, lihatooted 3. Munatooted 4. Piim ja piimatooted
13.5	Erapinnal valmistatakse loomset toitu ning seda soovitakse tarnida hulgimüügiettevõttesse.	Põhiliselt elamiseks kasutatavas käitlemiskohas toidu valmistamine	Erapind (eramaja / korter)	Põhiliselt elamiseks kasutatavas käitlemiskohas loomse toidu valmistamine eesmärgiga tarnida see teisele käitlejale, kes ei tegele jaekaubandusega*	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kala ja kalandustooted 2. Liha, hakkliha, lihavalmistis, 4. Munatooted 5. Piim ja piimatooted

* tegevusluba vajav tegevus