Põllumajandus- ja Toiduamet

Toiduohutus annetamisel



Juhendi koostaja: Põllumajandus- ja Toiduamet

Kuupäev: 23.02.2022

E-mail: pta@pta.agri.ee

Veebileht: pta.agri.ee

Sisukord

1. Sissejuhatus 3
2. Kohalduvad õigusaktid ja Euroopa Komisjoni teatised 3
3. Mõisted 3
4. Toidu ümberjagamine 5
5. Annetajale 6
5.1 Säilimisaja ületanud toidu jagamise põhimõtted 6
5.2 Teavitamine 7
5.3 Müügipakendisse pakendatud toidu annetamine 7
5.4 Müügipakendisse pakendamata toidu annetamine 7
5.5 Piirang imiku piimasegude annetamisel 9
6. Annetuse vastuvõtjale 9
6.1 Toidu ohutus ennekõike - kuidas see tagada? 9
6.2 Teavitamine 9
6.3 Transport 10
6.4 Toidu ladustamine ja ümberjagamine 10
6.5 Toidu säilitamine 10
6.5.1 Müügipakendisse pakendatud toidu säilitamine 10
6.5.2 Müügipakendisse pakendamata toidu säilitamine 11
7. Toidu ülejäägi sorteerimine ümberjaotamise hõlbustamiseks 11
8. Toidu külmutamine annetamise eesmärgil 12
8.1 Toidu külmutamine 12
8.2 Millist toitu võib külmutada? 13
8.3 Külmutatud toidu märgistamine 13
9. Toidu jälgitavuse tagamine 14
Lisa: toidu säilimise hindamine 16

1. Sissejuhatus

Juhend on suunatud toidu käitlejatele, heategevusasutustele ja organisatsioonidele, kes tegelevad toidu ümberjagamisega ning annetatud toiduga.

Juhendi eesmärgiks on selgitada toidu ümberjagamisega seotud kohustusi ja vastutust ning anda suuniseid nende täitmiseks nii annetajale kui ka annetuse vastuvõtjale.

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

2. Kohalduvad õigusaktid ja Euroopa Komisjoni teatised

- **Toiduseadus**
- **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 (EÜ) 853/2004** sätestatakse loomset päritolu toidu hügieeni erieeskirjad.
- **Määrusega (EL) 1169/2011** sätestatakse toidualase teabe esitamine,
- **Euroopa Komisjoni teatisega (2017/C 361/01)** antakse toiduainete annetamist käsitlevad suunised.
- **Euroopa Komisjoni teatisega (2020/C 199/01)** esitatakse toiduohutuse juhtimise süsteeme käsitlevad suunised toidu jaemüügi, sealhulgas toidu annetamise kohta
- **Põllumajandusministri 11.03.2015 määrusega nr 24** sätestatakse müügipakendisse pakendamata toidu toidualase teabe esitamise nõuded.

3. Mõisted

Toidu ümberjagamine: protsess, mille puhul tarbimiskõlbulik toidu ülejääk, mis muidu võib raisku minna ja visatakse ära, kogutakse kokku ja jagatakse inimestele, eelkõige abivajajatele.

Annetaja: toidu käitleja, kes võib pakkuda toidutarneahela mis tahes etapis (toidu tootmine,

töötlemine ja jaemüük) tekkinud toidu ülejääki.

Annetatud toidu vastuvõtja: heategevusasutus ja/või organisatsioon, kes tegeleb toidu kogumisega selle ümberjagamise eesmärgil. Organisatsioon või heategevusasutus võib annetatud toitu jagada otse abivajajatele või toimida toidu kogumiskohana, kus korraldatakse toidu saatmist jaotuspunkti üleandmiseks abivajajatele.

Vahendaja: organisatsioon, kes toidu ümberjagamise hõlbustamiseks viib kokku annetaja ja vastuvõtja (abivajaja). Kui vahendusorganisatsiooni tegevus hõlmab toidu ettevalmistamist, töötlemist, ladustamist ja/või turustamist, sealhulgas toidujagamiskappide kaudu, käsitletakse organisatsiooni kui toidu käitlejat.

Eraannetaja: eraisik, kes pakub toitu kogukonna või muu heategevusürituse, sealhulgas toidu kogumisalgatuse jaoks, ei ole toidu käitleja.

„Kõlblik kuni" ehk tarvitamise tähtpäev: märge, 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 märget "pärast pakendi avamist tarbida 3 päeva jooksul". Pärast "kõlblik kuni" kuupäeva möödumist ei tohi toitu enam müüa, ümber jagada ega tarbida, kuna selles võivad hakata kasvama ja paljunema tervisele ohtlikud mikroorganismid (mikroobid).

„Parim enne" ehk minimaalse säilimisaja tähtpäev: märge, mida kasutatakse **pikema säilimisajaga toitudel.** Selle kuupäevani säilitab õigetes tingimustes hoitud toit oma eeldatava kvaliteedi. Pärast kuupäeva möödumist võib toidu lõhn, maitse või tekstuur halveneda, kuid veel mõnda aega on selle söömine ohutu. „Parim enne" tähtpäeva ületanud toitu tohib müüa, kui see on eraldatud uuest kaubast ja kui tarbijat on tähtpäeva möödumisest teavitatud. Enne sellise toidu söömist tasub kontrollida, kas pakend on terve, kas toit on tarbitav tema väljanägemise põhjal ning kas toit lõhnab ja maitseb hästi. Annetaja või ümberjagaja 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 säilimisaega vaja märkida, seda ka annetamisel. Nendeks on sool, suhkur ja äädikas, koorimata, tükeldamata või muul samalaadsel viisil töötlemata värske puu- ja köögivili, marjad, kartulid ja seened ning pagaritooted, mis süüakse eeldatavalt ära 24 tunni jooksul pärast nende valmistamist.

Müügipakendis toit: lõpptarbijale või toitlustusettevõttele valmis kujul pakutav toode, mis

koosneb toidust ning pakendist, millesse toit on pakitud enne müüki andmist. Pakend võib toitu ümbritseda täielikult või ainult osaliselt ja sellisel viisil, mis ei võimalda pakendit avamata või muutmata selle sisu muuta.

Müügipakendisse pakendamata toit: toit, mida pakutakse lõpptarbijale müügipakendisse pakendamata, näiteks restoranis serveeritav roog, kaupluse või kohviku külm- või kuumletist müüdav toit, mis pakendatakse ostja soovil või mille pakendab ostja ise, ostja enda kaalutud pähklid, kommid ja küpsised. Samuti on pakendamata toit see, mida müüja pakendab vahetult müügiks (nt kaupluse tagaruumis karpidesse pakendatavad salatid, võileivad, juustud, koogid jms).

4. Toidu ümberjagamine

Iga toidu käitleja vastutab enda poolt toodetud, müüdava või edastatava toidu ohutuse eest. Sama kehtib ka heategevusasutustele ja organisatsioonidele, kes tegelevad toidu ümberjagamisega. Tegevuse eeltingimus on, et toidu käitlejad mõtleksid oma tegevuse piisavalt läbi, tagamaks, et toit, ruumid ning toidu ladustamise, transpordi ja käitlemise tingimused vastaksid toitu käsitlevatest õigusaktidest tulenevatele nõuetele.

Pidage meeles:

- Ärge annetage ega võtke vastu toitu, kui see ei ole ohutu.
- Hinnake toidu tarbimiskõlblikkust, ärge jagage laiali ega võtke annetajalt vastu toitu, mis ei ole ohutu.
- Ärge jagage ümber toitu, mille müügipakend on juba kord avatud ning on võimalik toidu saastumise oht.
- Leppige annetajaga kokku, kuidas tagatakse toidu ohutus: leppige kokku toidu kvaliteedi/ohutuse, toidu ümberjagamise põhjuse, säilimistähtaja, säilitamistingimuste, külmaahela ja annetatava toidu toidualase teabe esitamise osas. Näiteks, kes vastutab jahutatud ja/või külmutatud toidu veo eest; kas annetatava toidu kohta antakse toidualane teave kaasa suuliselt või kirjalikult.
- Pidage kirjalikku arvestust, kuhu märgite olulised kokkulepped annetajatega, vastuvõetud toidud, tehtud kontrollid jm.
- 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.
- Toitu käitlev töötaja peab teadma, tundma ja olema juhendatud (või koolitatud) toiduhügieeni küsimustes vastavalt tema töötegevusele.

5. Annetajale

Toidu käitleja võib annetada toitu abivajajale kas otse või heategevusasutuse/organisatsiooni kaudu. Ümberjagatav toit võib olla nii müügipakendisse pakendatud kui ka müügipakendisse pakendamata toit. Toitu annetav käitleja peab annetamisega seonduvaid tegevusi kajastama oma enesekontrolliplaanis.

Ümber jagada võib toite:

- mille „parim enne“ kuupäev on möödas, kuid mida võib veel ohutult tarbida;
- mille „kõlblik kuni“ tähtpäev EI OLE veel möödas;
- mille pakend ja/või märgistus on kannatada saanud, kuid toidu ohutus on tagatud sh kohustuslik toidualane teave on esitatud (nt muljutud pakendis toit).

Ümberjagatavad toidud võivad olla näiteks:

- värsked ja külmutatud puu- ja köögiviljad;
- värske ja külmutatud liha ja kala;
- piimatooted;
- mittealkohoolsed joogid;
- valmisroad/valmistoidud;
- küpsised ja kommid;
- jpm.

Annetada ei ole lubatud toitu:

- mille „kõlblik kuni“ kuupäev on möödas (v.a juhul kui see on külmutatud enne „kõlblik kuni“ kuupäeva);
- mida ei ole säilitatud õigel temperatuuril;
- mille pakend on saanud kannatada ning on võimalik toidu saastumise oht (nt katkine pakend);
- millel puudub informatsioon allergeenide kohta;
- mida on juba kord serveeritud kliendile;
- mis on olnud otseses kontaktis klientidega (nt *buffee*-stiilis serveerimisel järgi jäänud toitu, mis on olnud klientidele välja pandud. Annetada võib sellist toitu, mida pole veel serveeritud ning on säilitatud õigel temperatuuril).

5.1 Säilimisaja ületanud toidu jagamise põhimõtted

Ümber jagada võib toite, mille „parim enne“ kuupäev on möödas, kuid mida võib veel tarbida. Enne sellise toidu annetamist tuleb kontrollida, kas toote pakend on terve või kas toit on

tarbitav tema väljanägemise põhjal, näiteks kas toit lõhnab hästi. Annetada ei või toitu, mida ei kõlba süüa, näiteks pundunud konserve, hallitanud leibasid, mädanenud puu- ja köögivilju, kahjustada saanud pakendiga tooteid, millel puhul on oht toidu saastumisele jne.

5.2 Teavitamine

Toidu annetaja ei pea Põllumajandus- ja Toiduametit (edaspidi ametit) eraldi antud tegevusest teavitama. Välja arvatud juhul, kui hulgimüügi-, jaekaubandus- või toitlustusettevõte külmutab annetamise eesmärgil müügipakendisse pakendatud toidu, siis tuleb ametile:

- mitteloomse ja liittoidu külmutamise puhul esitada majandustegevusteade;
- loomse toidu puhul tuleb taotleda tegevusluba.

Juhul, kui tootmis-, jaekaubandus- või toitlustusettevõte külmutab annetamise eesmärgil enda valmistatud toitu, siis sellest ametit eraldi teavitama ei pea.

Tegevusest ei pea teavitama eraannetajad, kes pakuvad toitu kogukonna või muu heategevusürituse raames, sealhulgas toidu kogumisalgatuste raames.

5.3 Müügipakendisse pakendatud toidu annetamine

Müügipakendisse pakendatud toidu annetamisel tuleb järgida toidu tootja, pakendaja või turustaja poolt kehtestatud säilitamisnõudeid. Kui toitu pole hoitud näiteks tootja poolt etteantud temperatuuril, siis on eksitud tootja poolt kehtestatud nõuete vastu ja sellist toitu ei saa annetada. Pakendatud toidu puhul tuleb vaadata, et toidupakend oleks terve ja puhas ja oleks välditud mistahes saastumine.

Jätke toit annetamata, kui kahtlete selle ohutuses. Jälgige pidevalt, et toidu säilitamistingimused oleksid tagatud ja külmaahel ei katkeks.

5.4 Müügipakendisse pakendamata toidu annetamine

Toidu ümberjagamise raames jaguneb müügipakendisse pakendamata toit kaheks:

- kiiresti riknev müügipakendisse pakendamata toit (nt soojad ja külmad road);
- kaua säiliv müügipakendisse pakendamata toit (nt lahtised kommid, küpsised).

Kiiresti riknevat müügipakendisse pakendamata toitu, mis on valmistatud kas toitlustus- või jaekaubandusettevõttes, võib annetada juhul, kui on tagatud toiduohutus. Kuna selline toit tuleb tarbida võimalikult kiiresti, siis peab toit jõudma annetajalt abivajajani ka võimalikult kiiresti - **toidu ümberjagamine peab toimuma esimesel võimalusel, kuid mitte hiljem kui toidu**

tarbimiseks mõeldud viimasel päeval.

Kui soovitakse annetada müügipakendisse pakendamata sooja toitu, siis toit tuleb hoida kuni abivajajani jõudmiseni vähemalt +63 °C juures. Eelistatum variant on, kui enne annetamist toit jahutatakse võimalikult kiiresti (1-2 tunni jooksul või kiiremini) +6 °C juurde ja siis annetatakse.

Kui soovitakse annetada müügipakendisse pakendamata jahutatud toitu, siis tuleb jahutatud toitu säilitada temperatuuril +6 °C või alla selle.

Annetaja ja annetatud toidu vastuvõtja peavad omavahel sõlmima kokkulepped, kuidas liigub nende vahel annetatud toidu kohta käiv toidualane teave, mida on vajalik esitada abivajajale (lõpptarbijale).

Abivajajale tuleb annetatud toidu kohta esitada vahetult toidu juures või toidu üleandmise kohas füüsilise (nt sildi) või elektroonilise vahendi (nt tabloo) kaudu järgnev teave:

- toidu nimetus;
- toidus sisalduvad allergeenid, viitega allergeeni nimetusele;
- käitleja nimi, kelle nime all toitu turustatakse;
- „parim enne“ või „kõlblik kuni“ tähtpäev, kui see on asjakohane (nt müügipakendisse pakendamata kommide, küpsiste ja lihatoodete puhul)
- päritoluriik või lähtekoht, kui see on nõutud (teatud toidugruppide puhul) või kui selle puudumine võib tarbijat toidu päritolu suhtes eksitada.[1]

Tarbijal peab olema võimalus saada soovi korral suulist teavet müügipakendisse pakendamata toidu koostisosade ja teatud juhtudel toidu koostisosade koguse kohta. Näiteks kui koostisosa on rõhutatud toidu nimetuses.

Annetaja ja annetatud toidu vastuvõtja vahelise kokkuleppe kohaselt võib teavet toidus sisalduvate koostisosade ja koostisosade koguse ning säilitamistemperatuuri kohta ja vajadusel ka tarvitamisjuhised anda tarbijale annetatud toidu vastuvõtja või käitleja, kelle nime all toitu turustatakse.

Selleks, et müügipakendisse pakendamata toitu oleks lihtsam annetada ja ümber jagada, võib selle eelnevalt pakendada. Oluline on meeles pidada, et toidu pakendamisel tuleb kasutada toiduga kokkupuutumiseks ettenähtud esemeid ja materjale.

[1] Toidu päritolu esitamise nõue on ülevaatamisel Maaeluministeeriumis.

5.5 Piirang imiku piimasegude annetamisel

Imiku piimasegude tootjal ja/või turustajal ei ole lubatud imiku piimasegusid levitada, sh annetades heategevusasutustele või organisatsioonidele.

Erand on juhul kui imiku piimasegu annetatakse organisatsioonile, kus selle tarvitamine vastab määruses sätestatud tingimustele ehk selle kasutamine on sihipärane ja põhjendatud ning kontrollitav (nt haiglad).

Imiku piimasegu on mõeldud lastele vanuses 0-6 kuud.

6. Annetuse vastuvõtjale

Heategevusasutusi, organisatsioone ja vahendajaid, kes tegelevad toidu ümberjagamisega, sh toidujagamiskappide kaudu, käsitletakse käitlejatena, kelle kohustuseks on tagada toidualastest õigusnormidest tulenevate nõuete täitmine.

6.1 Toidu ohutus ennekõike - kuidas see tagada?

Annetatud toiduga tegelevad heategevusasutused ja organisatsioonid peavad tagama, et abivajajani jõuaks vaid ohutu toit. Toidu ohutuse tagamiseks tuleb:

- koostada enesekontrolliplaan, milles on kajastatud kõik tegevused seoses annetatud toidu käitlemisega. Enesekontrolliplaani eesmärk on aidata annetuse vastuvõtjal ette näha ning maandada riske.
- tagada eritemperatuuri vajava toidu külma- või kuumaahela katkematus.
- järgida ja jälgida toidu säilitamistemperatuure – eritemperatuuri vajav toit tuleb hoida vastavalt tootja/pakendaja või turustaja poolt märgitud tingimustel.
- tagada, et kõigil heategevusasutuse ja organisatsiooni vabatahtlikel ning töötajatel on piisavad teadmised toiduhügieenist ning nad järgivad kõrgeimat isiklikku hügieeni.

Kõik toitu käitlevad töötajad peavad omama tervisetõendit – st kui heategevusasutusel või organisatsioonil on lepingulised töötajad, siis neile on tervisetõend kohustuslik. Vabatahtlikud peavad kinnitama, et nad ei kanna nakkushaigusi, mis võivad toiduga edasi kanduda.

6.2 Teavitamine

Heategevusasutus või organisatsioon, kes tegeleb toidu ümberjagamisega, peab oma tegevusest ametit teavitama.

Juhul, kui tegeletakse:

- annetatud toidu jagamisega abivajajale, tuleb ametile esitada jaekaubanduse

majandustegevusteade;

- abivajajale (lõpptarbijale) koheseks tarbimiseks ettenähtud toidu valmistamisega, tuleb ametile esitada toitlustamise majandustegevusteade;
- toidu kogumisega ja korraldatakse toidu ladustamine ja saatmine jaotuspunktidesse, tuleb ametile esitada hulgimüügi majandustegevusteade;
- müügipakendisse pakendatud toidu külmutamisega annetamise eesmärgil, tuleb ametile mitteloomse ja liittoidu külmutamise puhul esitada majandustegevusteade ning loomse toidu puhul taotleda tegevusluba;
- toidu vahendamisega (sh toidujagamiskappide kaudu), siis tuleb ametile esitada jaekaubanduse majandustegevusteade.

6.3 Transport

Toidu transport tuleb korraldada nii, et toidu ohutus ega kvaliteet ei saaks transpordi ajal kahjustatud. Toit tuleb transportida nii, et sõidukitest, kastidest, muudest toitudest või kaupadest ei kanduks neile lõhna ega maitse.

Transpordi ajal tuleb tagada eritemperatuuri vajavatele toitudele sobiv temperatuur. Kui külmikusõidukit pole saadaval, saab transportimiseks kasutada külmakaste külmkehadega. Praktilistel põhjustel on lühiajalised kõrvalekalded kiiresti riknevate toiduainete temperatuurinõuetes lubatud ainult juhul, kui need ei kujuta endast ohtu tervisele.

6.4 Toidu ladustamine ja ümberjagamine

Ruumid, milles hoitakse ning ladustatakse ümberjagatavat toitu, peavad olema kergesti puhastatavad, kahjurivabad ning antud tegevuseks sobilikud. Eritemperatuuri vajav toit tuleb hoiustada selleks ettenähtud tingimustel, lisaks peab olema piisava mahu ja võimsusega jaheseadmeid.

Toitu ei tohi ladustada otse põrandal.

On oluline, et toidu ohutus ning kvaliteet ei saaks kahjustatud ümberjagamisel – toidupakkide komplekteerimisel ning nende laiali jagamise ajal tuleb jälgida, et toit ei saastuks.

6.5 Toidu säilitamine

6.5.1 Müügipakendisse pakendatud toidu säilitamine

Juhendi lisast leiate mittetäieliku loetelu toitudest, mida toitu ümberjagavad heategevusasutused ja organisatsioonid saavad kasutada juhisena toitude säilimise

hindamisel, kui nimetatud toidu „parim enne“ kuupäev on juba käes või ületatud.

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 veel jagada. See tähtaeg on ligikaudne, sest igat toitu tuleb hinnata eraldi. Vajadusel tuleb nõu pidada annetajaga.

Jätke toit jagamata, kui kahtlete selle ohutuses. Jälgige pidevalt, et toidu säilitamistingimused oleksid tagatud ja külmaahel ei katkeks. Samuti peavad toidupakendid olema terved ja puhtad.

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.

Arvestama peab keskkonna temperatuuriga ja vajadusel tuleb kasutusele võtta lisameetmed, et tagada õiged säilitamistingimused. Kiirestiriknev toit tuleb ümberjagamisel toidupakki lisada viimasena, võimalusel vahetult enne üleandmist. Kui toidupakis on kiirestiriknev toit, tuleb sellest tarbijat teavitada.

6.5.2 Müügipakendisse pakendamata toidu säilitamine

Üldjuhul tuleks kiiresti riknevat müügipakendisse pakendamata toitu tarbida võimalikult kiiresti. Seega peab selle jõudmine annetajalt abivajajani olema võimalikult kiire - **toidu annetamine peab toimuma esimesel võimalusel, kuid mitte hiljem kui toidu tarbimiseks mõeldud viimasel päeval.**

Müügipakendisse pakendamata toitu tuleb säilitada vastavalt annetaja poolt antud juhiste järgi. Sellepärast on oluline, et annetaja edastaks nii säilimisaja kui ka säilitamistemperatuuri, vajadusel ka tarvitamisjuhised annetuse vastuvõtjale.

Müügipakendisse pakendamata toidu vastuvõtmisel tuleb kindlaks teha, et annetatud toit on sellele toidule omase välimusega ja lõhnab sellele toidule omaselt.

7. Toidu ülejäägi sorteerimine ümberjaotamise hõlbustamiseks

Toidu ülejääki võib sorteerida ümberjagamise hõlbustamiseks ehk, kui kotis on mõni õun mädanenud, apelsin hallitanud, mitmest individuaalpakendist koosneva jogurtipakendi mõni individuaalpakend on rikutud, siis toidu käitleja võib sellist toitu ümberjagamise eesmärgil

sorteerida.

Seega võib toidu annetaja (nt jaekaubandusettevõte) või annetuse vastuvõtja (nt heategevusasutus) õuna- või apelsinikoti avada, et eraldada riknenud puuvili toiduks kõlblikest puuviljadest, kui üksikasjaliku hindamisega on võimalik tagada, et ülejäänud ümberjagatav toit on söömiseks ohutu. Riknenud tooted ja muud jäätmed eraldatakse toidust koheselt. Jäätmete kogumiseks ja hoidmiseks kasutatavad prügikonteinerid peavad olema suletava kaanega, lihtsalt puhastavad ja vajaduse korral desinfitseeritavad.

8. Toidu külmutamine annetamise eesmärgil

8.1 Toidu külmutamine

Annetamise eesmärgil on lubatud toidu külmutamine hulgimüügi-, jaekaubandus- ja toitlustusettevõttes, ning heategevusasutuses või organisatsioonis toidu säilimisaja pikendamiseks.

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

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 toidus kiiresti paljuneda ja nende arvukus muudab toidu inimesele kõlbmatuks ja ohtlikuks.

Tagamaks toiduohutus toidu külmutamisel **pea meeles, et :**

- külmutada võib **avamata müügipakendisse pakendatud toitu**;
- müügipakendisse pakendatud toitu ei külmutata **pärast „kõlblik kuni“ kuupäeva**;
- **kiiresti riknev müügipakendisse pakendamata** toit külmutatakse **valmistamise päeval**; müügipakendisse pakendamata toit tuleb pakendada, kasutades toiduga kokku puutumiseks ettenähtud materjale/esemeid;
- **toidu külmutamisel** asetatakse toidupakendid nii, et nende vahel on küllalt ruumi, et külm õhk hakkaks kohe mõjuma ning külmumine toimuks piisavalt kiiresti;

- toitu jahutatakse nii, et toidu **sisetemperatuur** langeb **alla 0 °C kahe tunni jooksul**;
- toitu külmutatakse temperatuuril vähemalt –18 °C või veel madalamal. Külmutusseade peab olema piisava võimsusega, et temperatuur püsiks madal;
- toidupartiid ei külmutata tervete kastide kaupa või kauba alusel. Sellisel juhul võib kasti või kaubaaluse keskel paikneva toidu sisetemperatuur püsida veel mitmeid tunde ja vahel koguni mitmeid päevi üle 0 °C ning seetõttu võib toidupartii rikneda;
- **külmutatud ja müügiks sulatatud toitu ei külmutata uuesti.**

Toidu külmutamine võib toimuda ka annetaja juures, kes seejärel annab külmutatud toidu üle toitu ümberjagavale heategevusasutusele või organisatsioonile.

8.2 Millist toitu võib külmutada?

Jahutatud toitu võib külmutada **enne „kõlblik kuni" kuupäeva** või **hiljemalt samal kuupäeval.**

Külmutamiseks sobivad järgmised toidud:

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

Külmutamiseks 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.

Toiduohutuse kaalutlusel ei ole lubatud annetamise eesmärgil külmutada hakkliha, hakklihast vormitud tooteid ning soolatud ja üksnes välispinnalt maitseainetega maitsestatud lihalõike/-tükke.

8.3 Külmutatud toidu märgistamine

IGA ÜKSIK toidupakend tuleb esitada täiendava märgistusega, mis on esitatud lisatud etiketil. Täiendav märgistus tuleb pakendile paigaldada **enne külmutamist**. Tuleb jälgida, et pakendil olev algne märgistus jääks nähtavale. Täiendav märgistus tuleb asetada toidupakendile nii, et see ei kataks pakendil oleval originaalmärgistusel esitatud toidualast teavet.

Täiendav märgistus peab sisaldama teavet, mis on välja toodud järgmisel kahel näitel.

Näide a) kasutatakse juhul kui toit külmutatakse enne „kõlblik kuni“ kuupäeva või kui külmutatakse toitlustamiseettevõttes valmistatud toitu, mida tuleb külmutada toidu valmistamise päeval. Mõlemal juhul tuleb külmutamise kuupäev etiketile juurde lisada.

AINULT ANNETAMISEKS
Külmutamise kuupäev:

Tarbida 2 kuu jooksul pärast külmutamise kuupäeva!
Säilitada vähemalt –18 °C juures.
Pärast sulatamist kuumtöödelda ja tarbida
kohe! Sulatatud toitu uuesti mitte külmutada!
Toitu külmutava käitleja nimi:

Näide b) kasutatakse juhul kui toit külmutatakse „kõlblik kuni“ kuupäev.

AINULT ANNETAMISEKS
Külmutamise kuupäev: tootel märgitud „kõlblik kuni“ kuupäev

Tarbida 2 kuu jooksul pärast külmutamise kuupäeva!
Säilitada vähemalt –18 °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 ^{0}C juures.

Selline toit on mõeldud ainult annetamiseks heategevusasutuste ja organisatsioonide klientidele.

9. Toidu jälgitavuse tagamine

Toit peab olema jälgitav kõikidel selle tootmis-, töötlemis- ja turustamisetappidel. Toidu jälgitavus on vajalik selleks, et kaitsta tarbijaid kõikide toidutarneahelaga seotud riskide eest ja tagada toiduohutus. Kui tuvastatakse oht, mille tõttu tuleb toit turult kõrvaldada, võimaldab toidu jälgitavuse süsteem teha seda kiiresti ja tõhusalt.

Toidu jälgitavus peab olema tagatud nii toidu annetamisel jaekaubandusest heategevusasutusele või organisatsioonile kui ka siis, kui toit liigub ühest heategevusasutusest või organisatsioonist teise.

Toidu ümberjagamisel võivad heategevusasutused, organisatsioonid ja annetajad omavahelises kokkuleppes täpsustada tingimused, millega nad tagavad jälgitavuse nõude.

Toidu jälgitavust tagavaid dokumente tuleb säilitada nii **annetajal** kui **annetuse vastuvõtjal** kuni ümberjagatava toidu säilimisaja lõpuni, st kui toidu ümberjagamise käigus on heategevusorganisatsioon vastu võtnud toitu, mida võib veel 1 aasta pärast „parim enne“ tähtpäeva möödumist ümber jagada/tarbida, siis tuleb antud toidu kohta dokumente säilitada 1 aasta pärast „parim enne“ tähtpäeva möödumist.

Jälgitavuse nõuete täitmise kohustusest on vabastatud eraannetajad, kes annetavad toitu sihtotstarbeliselt kogukonna- või heategevusüritustel.

Lisa: toidu säilimise hindamine

Väga pika säilimisajaga toit			
Toit	*Näited ja kirjeldus*	*Riknemistunnused*	*Säilimine*
Sool, suhkur, jahu		Kuivas 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. Kehtib ka säilimisaja märketa toidule.
Kuivad pastatooted	Nuudlid, makaronid, spagetid		
Kuskuss, manna			
Kohv, tee			
Riis			
Lahustuv pulber (rasvavaene)	Kohv, maitseainesegu, puding		
Vesi, limonaad ja pastöriseeritud joogid (nt puuvilja- ja marjamahlad)		Maitseomadused võivad muutuda.	
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			
Toode	*Näited ja kirjeldus*	*Riknemistunnused*	*Säilimine*
Kuivad küpsised		Liisumine, maitsekadu, maitse muutumine, ära kuivamine, muutused tekstuuris, tõukude, vastsete ja 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: Peale „parim enne“ kuupäeva möödumist ei tohi imiku jätkupiimasegu ega imikutoitu annetada.** **Erand: Imiku piimasegusid ei ole lubatud annetada (vaata lisaks p. 5.5).**
Müsli, hommikusöögi teraviljatooted, maisihelbed, tatar, kuivatatud kaunviljad			
Võileivamäärded, (maapähklivõi, šokolaadipuru, määrded)		Rasva rääsumine, muutused lõhnas ja/või värvuses, oksüdeerumine, hallituse moodustumine, putukate esinemine.	
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 piimatooted 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			
Toit	*Näited ja kirjeldus*	*Riknemistunnused*	*Säilimine*
Leib ja sai, eelküpsetatud leib ja sai		Liisumine, hallituse moodustumine	Järgida „parim enne“ kuupäeva. Võib teha erandeid, kuid siis tuleb toitu korralikult kontrollida! Värsket leiba võib sügavkülmutada ning seejärel tarbida soovitavalt 2–3 nädala jooksul.
Koogid, täidisega küpsetised, keeks		Hallituse moodustumine	
Tarbimisvalmis kalatooted (heeringas, vürtsikilu jt)	Säilitada jahedas	Rasva rääsumine	
Kõvad juustud väikesemal kujul (viilutatud, riivitud)			
Värsked köögi- ja puuviljad ning marjad		Hallituse ja mädanike moodustumine	Kontrollida visuaalselt (ei tohi esineda riknemistunnuseid).
Piim ja piimatooted (piima- ja jogurtitooted)		Tootele iseloomuliku maitse ja lõhna muutus	Järgida „parim enne“ kuupäeva. Ümber jagada viivitamatult peale „parim enne „ kuupäeva.
Lühikese säilimisajaga toit (kiirestiriknev toit)			
Toit	*Näited ja kirjeldus*	*Riknemistunnused*	*Säilimine*
Värske liha, kana, kala, liha- ja kalatooted	Säilitada müügipakendil esitatud temperatuuril.	Mikroobide kasv (võimalik ka hallitus) ja riknemine hallituse tõttu.	MITTE KUNAGI ärge võtke vastu kiirestiriknevat toitu pärast „kõlblik kuni“ kuupäeva. Tarbija peab saama kiirestiriknevat toitu tarbida hiljemalt „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			
Piim ja piimatooted (piima- ja jogurtitooted)			
Pehmed juustud			
Värskelt pressitud mahl			
Viilutatud või tükkideks lõigutud värsked köögiviljad ja puuviljad ning marjad			
Muna			MITTE KUNAGI ärge võtke vastu mune pärast „parim enne“ kuupäeva. Tarbija peab saama mune tarbida hiljemalt „parim enne“ kuupäeval.