

# OHTLIKU TOIDU TURULT KÕRVALDAMINE/TAGASIKUTSUMINE

Teabematerjalis antakse toidukäitlejale ülevaade ohtliku toidu turult kõrvaldamist/tagasikutsumist käsitlevatest üldnõuetest ning jagatakse soovitusi hea tava rakendamiseks.

## Mis on ohtliku toidu turult kõrvaldamine ja tagasikutsumine?

**Kõrvaldamine** (*withdrawal*) on protsess, mille käigus ohtlik toit eemaldatakse käitlemisahelast enne, kui see on jõudnud tarbijani.

**Tagasikutsumine** (*recall*) on protsess, mille käigus ohtlik toit eemaldatakse käitlemisahelast ja tarbijatel soovitatakse võtta vajalikud meetmed (näiteks toitu mitte tarbida, see hävitada või ostukohta tagastada).

### Millised on üldnõuded?

EL määruse 178/2002 artikkel 19 <sup>1</sup>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kui toidukäitleja peab vajalikuks või kui tal on põhjust arvata, et tema imporditud, toodetud, töödeldud, valmistatud või turustatud toit ei vasta toiduohutusnõuetele, siis algatab ta viivitamata menetlused kõnealuse toidu kõrvaldamiseks turult, kui toit on kõnealuse käitleja vahetu kontrolli alt väljunud.</li><li>• Kui toode võib olla juba tarbijani jõudnud, siis toidukäitleja annab tarbijatele tõhusat ja täpset teavet toote tagasikutsumise põhjuste kohta ning võtab tarbijatele juba tarnitud tooted vajaduse korral tagasi, kui muud meetmed ei ole piisavad tervisekaitse kõrge taseme saavutamiseks.</li><li>• Toidukäitleja, kes tegeleb sellise jaemüügi või turustamisega, mis ei mõjuta toidu pakendamist, märgistamist, ohutust ega terviklikkust, algatab oma tegevuse piires menetlused toiduohutusnõuetele mittevastava toidu kõrvaldamiseks turult ning aitab tagada toidu ohutust, edastades toidu jälgimiseks vajalikku asjakohast teavet ning osaledes tootjate, töötajate, valmistajate ja/või pädevate asutuste võetavates meetmetes.</li><li>• Toidukäitleja teavitab viivitamata järelevalveasutusi, kui ta arvab või kui tal on põhjust arvata, et toit, mille ta on turule viinud, võib kahjustada inimeste tervist. Käitlejad teavitavad järelevalveasutusi meetmetest, mis on võetud lõpptarbijaga seotud riski ärahoidmiseks.</li><li>• Toidukäitlejad teevad järelevalveasutustega koostööd seoses meetmetega, mis võetakse nende tarnitavast või tarnitud toidust tuleneva riski ärahoidmiseks või vähendamiseks.</li></ul>
--	---

## Millal kõrvaldada või tagasi kutsuda?

Kui toidukäitlejal on põhjust arvata, et toit on ohtlik, siis tuleb tal viivitamatult algatada selle turult eemaldamine.

Toitu käsitletakse **ohtlikuna**, kui see on:

- tervisele kahjulik või
- tarbimiseks kõlbmatu.

**Tervisele kahjuliku toidu** all mõistetakse toitu, mis võib inimeste tervist kahjustada. Toit võib olla tervisele kahjulik, kui toime on kuhjuva iseloomuga või ilmneb pikema aja jooksul. Näiteks dioksiinide, metüüelavhõbeda ja genotoksiliste kantserogeenide puhul, mille toime võib ulatuda järgmisesse põlvkonda. Toit võib olla tervisele ohtlik näiteks patogeensete bakteritega saastumise tõttu. Toitu ei saa aga pidada ohtlikuks, kui see on tavapärasel kasutustingimustel ohutu. Näiteks on üldtunnustatud seisukoht, et liha tuleb korralikult kuumutada, et see oleks tarbimiseks ohutu.

Kui toit on ette nähtud tarbijarühmale, kelle tervisel on teatavad nõrgad küljed (näiteks talumatus, ülitundlikkus), tuleb selliseid toidu omadusi arvestada, kui hinnatakse, kas toit on tervistkahjustav. Teatavatel juhtudel aga võib toit osutada ohtlikuks, kui selle kasutamise kohta ei ole esitatud teavet või kui teave on puudulik. Näiteks võib toit või toidu koostisosa olla ohtlik teatavale tarbijarühmale, kui ei ole antud selget kohustuslikku teavet toidu või selle koostisosa kohta. Näiteks toit, mis võib juhuslikult sisaldada pähkleid, kuid toidu märgistusel see ei kajastu, võib olla kahjulik selliste inimeste tervisele, kes ei tohi pähkleid toiduks tarvitada.

<sup>1</sup> Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus nr 178/2002.

**Tarbimiseks kõlbmatu** toidu all mõistetakse tarbimiseks vastuvõetamatut toitu. Toit võib muutuda tarbimiseks kõlbmatuks saastumise teel, näiteks rohkesti mittepatoogeenseid mikroorganisme sisaldav toit, teatavad hallitanud tooted, parasiitidega saastunud kala, võõrkehad toidus, toidule mitteomane maitse ja/või lõhn.

Juhul, kui tuvastatakse toiduohutust reguleerivate õigusaktidega kehtestatud piirnormide ületamine, ei saa toitu üldjuhul pidada ohutuks. Kuid mitte kõik ohud ei ole toiduohutust reguleerivates õigusaktides täpselt määratletud, näiteks toidu saastumine võõrkehadega või selle kahtlus. Seetõttu on oluline, et mistahes ohu tuvastamise korral suudavad toidukäitlejad hinnata, milline on selle võimalik mõju tarbija tervisele. **Toidukäitlejad vastutavad riskianalüüsi ja toiduohutuslase otsuse tegemise eest.** Vajaduse korral tuleb kaasata valdkonna eksperte ning pidada nõu Veterinaar- ja Toiduametiga.

Ohuolukorra objektiivseks hindamiseks ja tegevuste kavandamiseks võib abistava materjalina kasutada otsustuspuud (**lisa 1**).

## Mis on kõrvaldamise/tagasikutsumise süsteem?

**Kõrvaldamise/tagasikutsumise süsteem** (*withdrawal/recall system*) on andmete ja toimingute kogum, millega hoitakse ajakohasena soovitud info ohtliku toidu turult eemaldamise kohta käitlemisahelast.

Peamised kõrvaldamise/tagasikutsumise süsteemi elemendid on:



### PLANEERIMINE

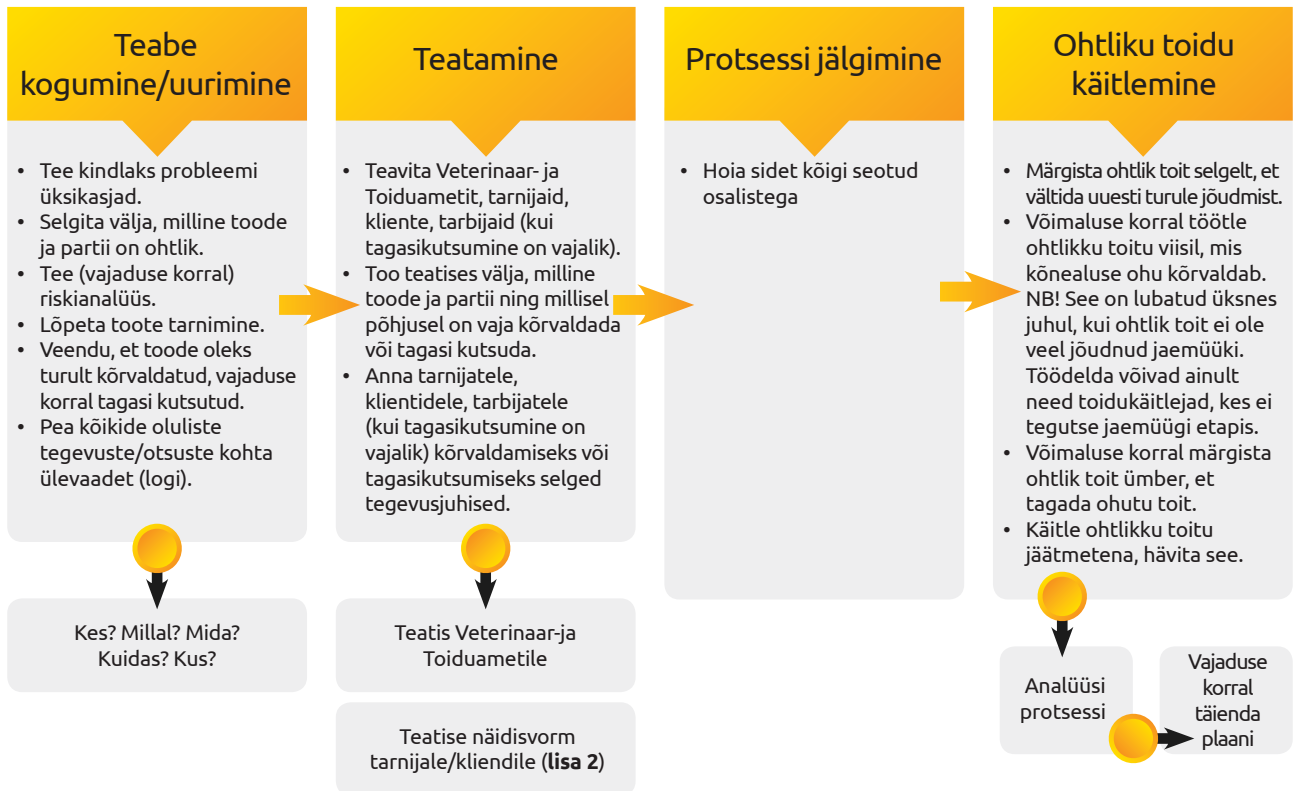
Toidu kiireks ja tõhusaks turult eemaldamiseks on otstarbekas koostada plaan. See võib sisaldada nii protseduure kui ka dokumente, näiteks:

- plaani rakendamisse kaasatud meeskonnaliikmete loetelu;
- meeskonnaliikmete rollide ja vastutuse määratlemist;
- kontaktandmeid (näiteks meeskonnaliikmed, tarnijad, vedajad, logistikakeskused, kliendid, eksperdid, tugi-teenused, sealhulgas laboratooriumid);
- riskianalüüsi ja teatamise protseduure;
- kommunikatsioonikanaleid;
- teatiste näidismorme (näiteks kliendid, tarbijad, meedia, Veterinaar- ja Toiduamet);
- protsessi tegevuste/otsuste ülevaate (logi) näidismormi;
- ülevaatus- ja katsetamisprotseduure.



## PROTSESS

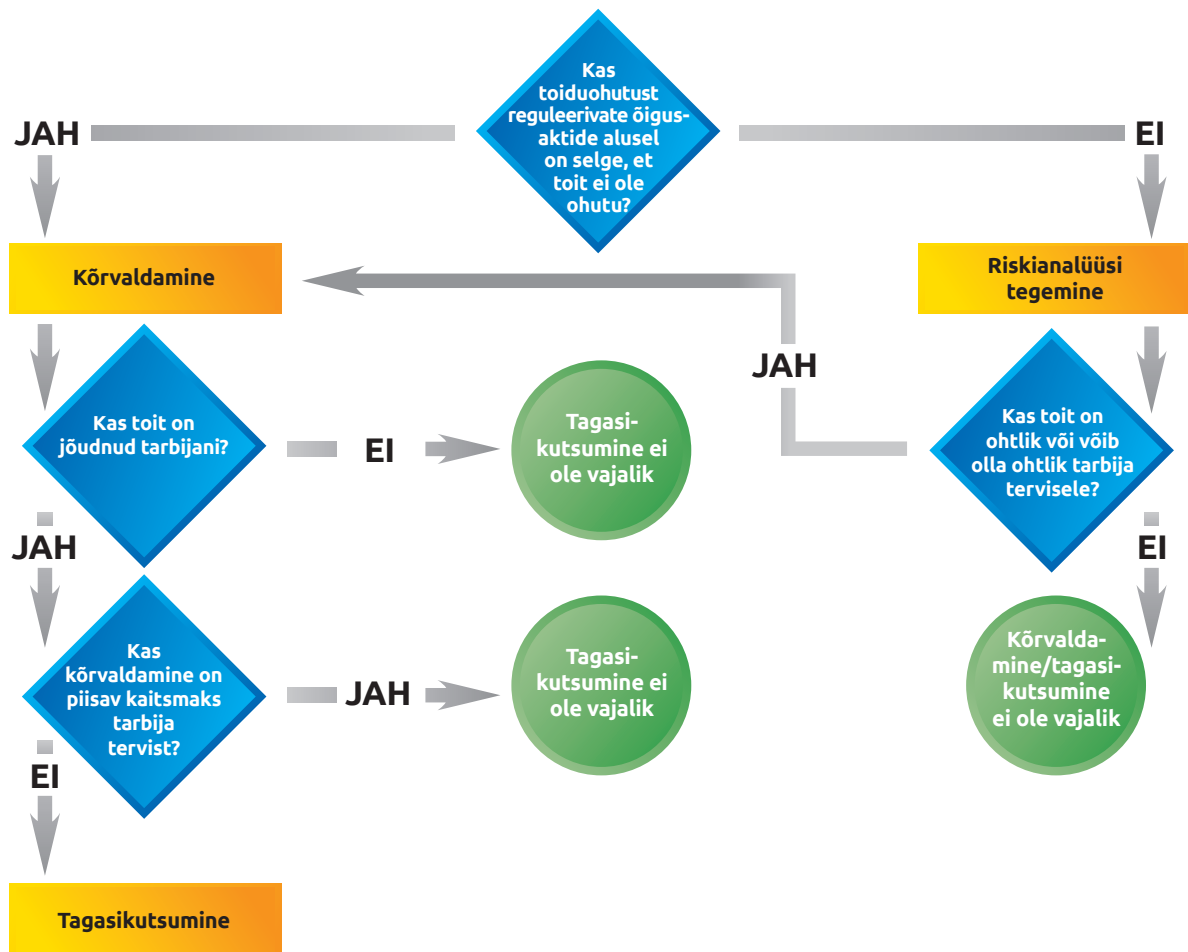
Kõrvaldamise/tagasikutsumise algatamisel ja elluviimisel tuleb arvestada mitme olulise aspektiga.



## Rollid ja vastutus

Tegevus	Toidukäitleja algatab kõrvaldamise/tagasikutsumise	Toidukäitleja, v.a jaemüüja ja toitlustaja, saab teatise	Jaemüüja saab teatise	Toitlustaja saab teatise
Tarnimise lõpetamine	+			
Seotud osaliste teavitamine	+			
Tagastamise/hävitamise korraldamine	+			
Ohtliku toidu tuvastamine/märkistamine, ümbertöötlemine või -märkistamine NB! Ümbertöötlemine on lubatud üksnes juhul, kui ohtlik toit ei ole veel jõudnud jaemüüki. Töödelda võivad ainult need toidukäitlejad, kes ei tegutse jaemüügi etapis.	+	+	+	+
Ohtliku toidu eemaldamine käitlemisahelast/müügilt	+	+		
Klientide teavitamine kasutusele võetavatest meetmetest		+	+	+
Ohtliku toidu tagastamine toidukäitlejale / selle hävitamine	+	+	+	
Müügikoha teatise koostamine ja väljaandmine/ edastamine (tagasikutsumisel)			+	
Tarbija teavitamine ohtliku toidu tagasikutsumisest/ tagastamisest (tagasikutsumisel)			+	
Tarbijalt toidu tagasivõtmisega nõustumine (tagasikutsumisel)			+	

## Lisa 1: Otsustuspuu toidu turult kõrvaldamiseks/tagasikutsumiseks



## Lisa 2: Teatise näidisvorm

**KIIRE!**  
Ohtliku toidu turult kõrvaldamine/tagasikutsumine

Ettevõtte nimi .....  
 Toidu nimetus .....  
 Toidu täpne kirjeldus .....  
 Partii number .....  
 Säilimisaeg .....  
 'kõlblik kuni' või 'parim enne'

Kõrvaldamise/tagasikutsumise põhjus (mis on valesti?)  
 .....  
 .....

Tegevusjuhised (kes, mida, mis ajaks tegema peab?)  
 .....  
 .....

Kontaktandmed (kelle poole pöörduda?)  
 1. /Nimi, telefon, e-post/ .....  
 2. /Nimi, telefon, e-post/ .....  
 /Kuupäev ja kellaaeg/ .....

