

Kas ja millistel tingimustel on lubatud enda kasvatatud köögi- ja puuviljade ning metsaseente ja marjade müük

Enda kasvatatud köögivilja või ise korjatud marju ja seeni võib müüa nii turul kui ka poodidele ja tootlustusasutusele. Selleks ei ole vaja spetsiaalset luba või teatise esitamist Põllumajandus- ja toiduametile (PTA).

Teravilja, juur- ja puuviljade, seente, maitsetaimede ja ürtide kasvatamine ning korjamine eesmärgiga turustada need hulгимүүgi- või tööstusettevõtetele on aga teatamiskohustuslik tegevus ning sellisele tegevusele rakenduvad hügieeninõuded. Seega tohivad hulгимүүgi ja töötlemisega tegelevad ettevõtted selliseid saadusi osta ainult majandustegevusteate esitanud kasvatajatelt või korjajatelt.

Millist teavet tuleb ostjatele jagada

Kõik toiduks pakutav peab olema varustatud vajaliku teabega või peab müüja oskama infot jagada. Kui köögivilid, seened, puuviljad, marjad pakendatakse, tuleb müügipakendile kirjutada saaduse nimi, õuntel, pirnidel ja viinamarjadel lisaks sordi nimi ja kvaliteediklass. Lisaks peab märgitud olema toote netokogus (grammides või kilogrammides), kasvataja või korjaja nimi ja aadress. Pakkematerjal peab olema selline, milles on lubatud toiduaineid hoida. Nõutud on ka viide päritoluriigi nimele (nt viide „kodus kasvatatud“ ei asenda Eesti kui päritoluriigi nime). Poele või tootlustusasutusele saaduste üleandmisel peab müüja vormistama saatelehe, kus on kirjas tarnekuupäev, müüja st kasvataja või korjaja nimi, saaduste kogus ning nimetus või nimetused. Õunte, pirnide ja viinamarjade kohta tuleb kirja panna ka sordi nimi ning kvaliteediklass. Infot kvaliteediklasside ja nende määramise kohta saab vajadusel Põllumajandus- ja toiduametilt.

Vajadusel tuleks lisada ka säilitamisjuhised. Tükeldamata või muul viisil töötlemata köögivilja, näiteks pakendatud roheline sibula, lehtsalati või marjade ja seente puhul ei ole vaja minimaalset säilimisaega pakendile märkida. Eraldi piirnorme ja ametlikke säilivusaegu töötlemata köögiviljadel, seentel ja marjadel ei ole kehtestatud. Kasvatajatele ja poodidele soovitage siiski ise soovitusliku müügiaja paika panna. Müügile jõudmise kuupäev on vajalik nii tootjale kui poele, et rikkemistunnustega tooted ei jääks kauplusesse seisma – läbi pakendi ei ole alati võimalik rikkemistunnuseid tuvastada. Turustada võib ainult tooteid, mis vastavad kvaliteedi miinimumnõuetele.

Köögivilja, marju ja seeni peab hoidma ja transportima selliselt, et nad ei puutuks kokku näiteks väetiste või muude olmekemikaalidega, nad ei rikneks ning on ohutud tarbida.

Söögiseeni tuleb tunda

Turustamiseks mõeldud söögiseeni korjatakse nii metsast kui kasvatatakse kultuurseentena (nt austerservikud). Mõistagi peab seenekorjaja teadma, missuguseid seeni ta korjab ehk omama teadmisi seeneliikidest, et korvi satuksid vaid söögiseened. Selleks on olemas raamatuid, teatmikke ja infot Internetis.

Surmavalt mürgiste seente söömine põhjustab suuri kahjustusi maksas ja neerudes ning nende söömine võib lõppeda surmaga.

Mürgised seened sisaldavad närvimürke, mis kahjustavad inimeste kesknärvisüsteemi, kuid nende söömine surmaga ei lõpe. Lisaks võivad teatud seened põhjustada mürgistust, kui neid tarvitada koos alkoholiga.

Surmavalt mürgised seened Eestis on valge kärbseseen, roheline kärbseseen, kühmvöödik, tavavahelik, kevadkogrits ja jahutanuk. Valge ja rohelise kärbseseene ja kühmvöödiku söömisel on esimesteks mürgistuse nähtudeks kõhuvalu, oksendamine ja kõhulahtisus. Vahepeal võib inimene tunda, et on juba paranenud, kuid hiljem ilmnevad haigusnähud taas, kui kahjustunud maks ja neerud enam ei tööta. Tavavaheliku mürk aga moodustab inimese veres antikehi, mis hävitavad punaliblesid. Mürgid ei eraldu väljaheidetena, vaid need kogunevad organismi ning tavavaheliku mürgistuse peiteaeg võib seetõttu olla tunnist kuni paari aastani. Kevadkogrits on küll õigel viisil töödelduna söödav seen, kuid värskest või valel viisil töödelduna eluohtlikult mürgine.

Mürgised seened sisaldavad kesknärvisüsteemi mõjutavaid närvimürke. Nende mürgisuse mõju avaldub kiiresti, paarikümne minuti kuni nelja tunni jooksul. Mürgistuse nähtuteks on higistamine, suurenenud süljeeritus, segadusetunne, nägemishäired, madal vererõhk ja hallutsinatsioonid. Erinevad seened kutsuvad esile erinevaid mürgistuse nähtusid ning seente mõju oleneb ka inimese füüsilisest ja psüühilisest seisundist. Eestis levinumad närvimürke sisaldavad seened on panter-kärbseseen, punane kärbseseen, kuhik-narmasnutt, siid-narmasnutt, niitlehtrik ja terav paljak.

Missugused nimetatud mürgiseened välja näevad, tasub kindlasti enne metsaminekut endale selgeks teha.

Metsamarju võib muretult tarbida

Eesti metsades kasvavaid söödavaid metsamarju võib muretult tarbida. Ajakirjanduses on ilmunud küll hüpoteese, et metsamarjad võivad olla saastunud haigustekitajatega, aga need väited ei pea paika. Rebaste väljaheidetes leiduva haigustekitaja ehinokokist tingitud haigestumisi viimastel aastatel inimestel registreeritud ei ole. 2014. aastal oli selline üks haigusjuhtum, kuid siis toimus nakatumine suure tõenäosusega väljaspool Eestit. Ehinokokkoos on lihatoidulistel loomadel esinev parasiithaigus, kus parasiidi vastsete vaheperemeheks on teised loomad. Tavaliselt on nendeks hiired ja rotid, aga ka taimetoidulised loomad. Selleks, et toimuks nn vaheperemeeste nakatumine, peavad parasiidi munad sattuma peremeeslooma väljaheidetega taimetoiduliste loomade toidu hulka. Inimese nakatumine toimub parasiidi munadega saastunud käte kaudu või nendega saastunud toidu tarbimisel. Käte või toidu saastumine võib toimuda ka kokkupuutel nakkust põdevate koerte või kassidega, kes omakorda võivad nakkuse saada näiteks hiiri jahtides ja süües. Eestis varem inimestel diagnoositud juhtumite puhul ongi nakatumine kõige tõenäolisemalt toimunud just koduloomade, mitte metsamarjade kaudu.

Nakatumise vältimiseks on oluline järgida lihtsaid hügieenireegleid ehk pesta käsi ning mitte tarvitada toiduks pesemata toitu, sealhulgas metsaande. Lemmikloomadel tuleb vastavalt loomaarsti näpunäidetele regulaarselt läbi viia profülaktilist ussitõrjet. Kui neid lihtsaid reegleid järgida, on metsaandide söömine kindlasti tervisele ohutu.