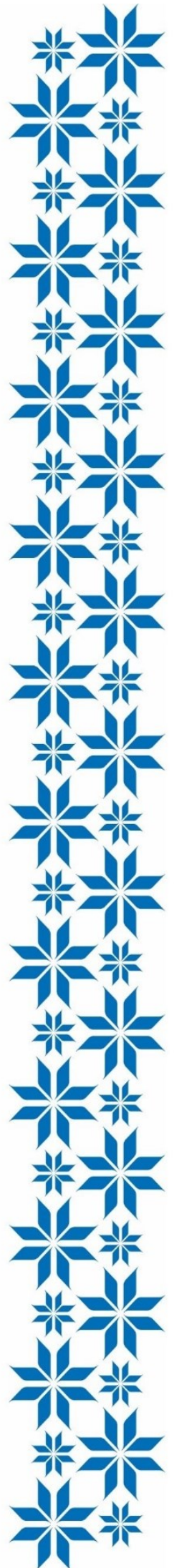




PÕLLUMAJANDUS- JA TOIDUAMET

Mitteloomsete esmatoodete hügieeninõuded



SISUKORD

| | |
|---|----|
| Mis on esmatootmine? | 3 |
| 1.1. Nõuded arvestuskohustusele | 3 |
| 1.2. Toidukäitleja vastutus ja ohtliku toidu käitlemine | 3 |
| 1.3. Nõuded jälgitavusele | 4 |
| 1.4. Nõuded toiduga kokkupuutuvatele materjalidele..... | 6 |
| 1.5. Nõuded idusid tootvate ettevõtete tunnustamiseks | 6 |
| 1.6. Toiduohutus | 7 |
| 1.7. Rakendatavad meetmed | 7 |
| 1.8. Nõuded hoonetele ja sisseseadele | 8 |
| 1.9. Nõuded käitlemisele, ladustamisele ja veole | 8 |
| 1.10. Nõuded (joogi)veele..... | 9 |
| 1.11. Nõuded personalile..... | 9 |
| 1.12. Nõuded kahjurite ja loomade poolt põhjustatava saastumise vältimiseks | 9 |
| 1.13. Nõuded jäätmete ja ohtlike ainete poolt põhjustatava saastumise vältimiseks | 10 |
| Viited..... | 10 |

Juhend mitteloomsete esmatoodete tootmisega ettevõtetele hügieeninõuete täitmiseks (va väike kogus¹)

Mis on esmatootmine?

Esmatootmine on esmatoodete vedu, hoiustamine ja käsitsemine tootmiskohas, tingimusel et see ei muuda oluliselt nende laadi. Esmatootmine on ka esmatoodete vedu tootmiskohast ettevõttesse, eeldusel, et esmatoodete laadi ei ole oluliselt muudetud. Toidukäitlejad peavad tagama suurimas võimalikus ulatuses esmatoodete kaitse saastumise eest, võttes arvesse esmatoodete mistahes järgnevat töötlemist. Juur- ja puuviljade, teravilja, maitsetaimede ja ürtide kasvatamine või ravimtaimede kogumine on mitteloomsete ehk taimsete esmatoodete käitlemine. See on [teatamiskohustuslik](#) tegevus ning sellisele tegevusele rakenduvad käesolevas juhendis kirjeldatud toiduhügieeni nõuded.

Taimede loomadele söödaks kasvatamine ja turustamine ning põllumajandusloomade söötmine toidu tootmise ja turustamise eesmärgil on [teatamiskohustuslik](#) tegevus ning nendele tegevustele rakenduvad [söödahügieeni nõuded](#).

[Mahepõllumajandusliku](#) taimekasvatusega ja loomakasvatusega tegelevad ettevõtted peavad vastama lisaks ka mahepõllumajanduse nõuetele.

1.1. Nõuded arvestuskohustusele

Arvestuse pidamine võimaldab lihtsamalt kindlaks määrata võimaliku saastumise põhjuse ning vältida saastumise edasi kandumist järgmistesse etappidesse. Dokumentatsiooni säilitamine võimaldab probleemide korral säästa osa toodangut hävitamisest ja anda järgnevatele käitlejatele operatiivset infot. Arvestuse pidamine aitab ennetada analoogseid probleeme edaspidise tegevuse käigus ning arvestuse pidamine on vajalik jälgitavuse tagamiseks. Toidukäitlejad peavad tegema neis arvepidamistes sisalduva asjaomase teabe kättesaadavaks pädevale asutusele ja toitu vastu võtvatele toidukäitlejatele nende taotluse korral.

Kohustuslik on andmeid dokumenteerida ja säilitada taimekaitsevahendite ja biotsiidide mistahes kasutamise kohta, kahjurite ja haiguste esinemise kohta ning inimese tervise seisukohast oluliste analüüsitulemuste kohta.

Esmatooted, mis ei läbi täiendavat töötlemist enne tarbimist, peavad vastama valmistoidu nõuetele ning ei tohi sisaldada patogeene.

1.2. Toidukäitleja vastutus ja ohtliku toidu käitlemine

Toidukäitlejad peavad järgima asjakohaseid ühenduse ja riiklike õigusaktide sätteid ohuohje kohta tootmises ja sellega seotud toimingutes.

¹ Mõiste „väike kogus“ on defineeritud Regionaal- ja põllumajandusministri määrus nr 16 [Väikeses koguses esmatoodete tarnimise hügieeninõuded](#), § 2. Jõustumine 1. juuli 2026. aastal.

Kui järgnevas etapis on toidukäitleja saanud positiivsed vastused, siis tuleb koheselt rakendada tegevusi toidu tagasi kutsumise kohta ning edaspidiste tegevuste kohta ohutu toote tagamiseks.

Tabel 1. Näide

| Tegevused | |
|-----------------------------------|--|
| Teavitatavad asutused, ettevõtted | |
| Teavitamise viis | |
| Tagasikutsumise korraldamine | |
| Edasine käitlemine | |

Kui toidukäitleja peab vajalikuks või kui tal on põhjust arvata, et toode ei vasta toiduohutusnõuetele, algatab ta viivitamata menetlused kõnealuse toidu kõrvaldamiseks turult, kui toit on kõnealuse esmakäitleja vahetu kontrolli alt väljunud, ning teatab sellest [pädevatele asutustele](#). Kui toode võib olla juba tarbijani jõudnud, siis annab käitleja tarbijatele tõhusat ja täpset teavet toote kõrvaldamise põhjuste kohta ning toimetab tarbijatele juba tarnitud tooted vajaduse korral tagasi, kui muud meetmed ei ole piisavad tervisekaitse kõrge taseme saavutamiseks.

Toidukäitleja teavitab viivitamata pädevaid asutusi, kui ta arvab või kui tal on põhjust arvata, et toit, mille ta on turule viinud, võib kahjustada inimeste tervist. Käitlejad teavitavad pädevaid asutusi meetmetest, mis on võetud lõpptarbijaga seotud riski ärahoidmiseks, takista ega pidurda ühegi isiku siseriikliku õiguse ja õiguspraktika kohast koostööd pädevate asutustega, kui see võib ära hoida või kõrvaldada toidust tuleneva riski või seda vähendada.

Toidukäitlejad teevad pädevate asutustega koostööd seoses meetmetega, mis võetakse nende tarnitavast või tarnitud toidust tuleneva riski ärahoidmiseks või vähendamiseks.

Kui toidukäitlejaid on teavitatud ametliku kontrollimise ajal avastatud probleemidest, peavad nad võtma asjakohaseid heastamismeetmeid.

1.3. Nõuded jälgitavusele

Toit, põllumajandusloom ning iga aine, mis on ette nähtud toidu koostisse lisamiseks või mille lisamist eeldatakse, on jälgitav kõikidel tootmis-, töötlemis- ja turustamisetappidel. Toidukäitlejad peavad suutma kindlaks teha iga isiku, kellelt on tarnitud toit, põllumajandusloom või aine, mis on ette nähtud toidu koostisse lisamiseks või mille lisamist eeldatakse. Toidukäitlejad kasutavad süsteeme ja menetlusi, mis võimaldavad kindlaks teha muud ettevõtjad, kellele nende toodang on tarnitud (välja arvatud lõpptarbijad). Ka jaemüüjate, näiteks turustaja ja restorani kaubavahetuse korral kohaldatakse jälgitavuse nõuet.

Säilitatavates jälgitavusandmetes (saatelehtedel) võiksid juba olla lisaks toidu nimetusele sellised andmed nagu tarnekuupäev (ja kellaaeg), varustaja ja tarbija nimi ning aadress. Kui selliseid andmeid ei ole, siis tuleb ka need lisada.

Idude ja idandite puhul algab jälgitavuse kindlaks tegemine juba seemnetest. Nõuded kaasasolevatele sertifikaatidele on sätestatud Komisjoni rakendusmääruses nr 211/2013. Ka saatedokumentidele on kehtestatud kindlad nõuded (Komisjoni rakendusmäärus 208/2013).

Toidukäitlemisettevõtjad tagavad, et kõikidel tootmis-, töötlemis- ja turustamisetappidel registreeritakse idandite tootmiseks ette nähtud seemnete partiide või idandite partiide kohta järgmine teave:

- a) seemnete või idandite täpne kirjeldus, sealhulgas taime taksonoomiline nimetus;
- b) tarnitud seemnete või idandite kogus;
- c) kui seemned või idandid oli saatnud muu toidukäitlemisettevõtja, siis järgmiste ettevõtjate nimi ja aadress:
 - toidukäitlemisettevõtja, kes on seemned või idandid saatnud,
 - saatja (omanik), kui see ei ole toidukäitlemisettevõtja, kes on seemned või idandid saatnud,
- d) selle toidukäitlemisettevõtja nimi ja aadress, kellele seemned või idandid saadetakse;
- e) saaja (omaniku) nimi ja aadress, kui see ei ole toidukäitlemisettevõtja, kellele seemned või idandid saadetakse;
- f) vajaduse korral partii identifitseerimisandmed;
- g) saatmiskuupäev.

Otse lõpptarbijale ettenähtud kiirestiriknevate toodete puhul tuleks andmeid säilitada kuus kuud peale toidu üleandmise kuupäeva. Muude pikema tarvitamise tähtajaga toodete puhul tuleks andmeid säilitada tarvitamise tähtpäeva lõppemisest arvates veel kuus kuud.

Toit peab olema varustatud nõuetekohase toidualase teabega, et tagada toidu jälgitavust asjakohaste dokumentide või andmete abil erisätetes ettenähtud nõuete kohaselt.

[Toidualase teabe esitamise üldnõuded](#) ning [toitumis- ja tervisealaste väidete](#) esitamine on kirjeldatud PTA koduleheküljel ning Regionaal- ja Põllumajandusministeeriumi koduleheküljel [toidu märgistamise leheküljel](#).

Kui toidukäitleja peab vajalikuks või kui tal on põhjust arvata, et toode ei vasta toiduohutusnõuetele, siis algatab ta viivitamata menetlused kõnealuse toidu kõrvaldamiseks turult, kui toit on kõnealuse esmakäitleja vahetu kontrolli alt väljunud, ning teatab sellest pädevatele asutustele. Kui toode võib olla juba tarbijani jõudnud, siis annab käitleja tarbijatele tõhusat ja täpset teavet toote kõrvaldamise põhjuste kohta ning toimetab tarbijatele juba tarnitud tooted vajaduse korral tagasi, kui muud meetmed ei ole piisavad tervisekaitse kõrge taseme saavutamiseks.

Toidukäitleja teavitab viivitamata pädevaid asutusi, kui ta arvab või kui tal on põhjust arvata, et toit, mille ta on turule viinud, võib kahjustada inimeste tervist. Käitlejad teavitavad pädevaid asutusi meetmetest, mis on võetud lõpptarbijaga seotud riski ärahoidmiseks.

1.4. Nõuded toiduga kokkupuutuvatele materjalidele

[Toiduga kokkupuutuvad materjalid/esemed](#) peavad olema nõuetekohaselt märgistatud ning plastist, regenereeritud tsellulooskilest ja keraamikast toiduga kokkupuutuvad materjalid/esemed peavad omama nõuetekohast kirjalikku vastavusdeklaratsiooni. Ladustatud pakkematerjal peab olema kaitstud saastumise eest.

Materjalide valikul saab täiendavat informatsiooni materjalirühmade iseloomustuse [juhendist](#).

1.5. Nõuded idusid tootvate ettevõtete tunnustamiseks

Idandid – toode, mis on saadud seemnete idandamise ja nende vees või muus keskkonnas arenemise tulemusel, korjatud enne pärislehtede arenemist ja mis on ette nähtud tervena (koos seemnega) söömiseks.

Ettevõtte planeering ja projektlahendus peavad võimaldama heade toiduhügieeni tavade kasutamist, sealhulgas kaitset saastumise vastu toimingute vahel ja nende ajal. Eelkõige peavad pinnad (sealhulgas seadmete pinnad), kus toitu käideldakse, ja toiduga kokkupuutuvad pinnad olema heas seisukorras, kergesti puhastatavad ja vajaduse korral desinfitseeritavad.

Käitlemisvahendite ja -seadmete puhastamiseks, desinfitseerimiseks ning hoidmiseks peavad olema olemas asjakohased vahendid. Need vahendid peavad olema kergesti puhastatavad ning neil peab olema piisav kuuma ja külma veega varustatus.

Vajaduse korral peab olema võimalik toitu pesta. Iga kraanikauss või mõni muu selline vahend, mis on ette nähtud toidu pesemiseks, peab olema piisava joogivee varustusega, see tuleb hoida puhtana ning seda tuleb vajaduse korral desinfitseerida.

Kõik seadmed, millega seemned ja idud kokku puutuvad, peavad olema nii ehitatud, sellistest materjalidest ning niivõrd heas seisukorras, et saastumise oht oleks minimaalne, ning sellised, et neid saaks hoida puhtana ning vajaduse korral desinfitseerida.

Peab olema vastav kord tagamaks, et:

a) idusid tootvad ettevõtted hoitaks puhtana ja vajaduse korral desinfitseerituna;

b) kõik seadmed, millega seemned ja idud kokku puutuvad, on korralikult puhastatud ja vajaduse korral desinfitseeritud. Neid seadmeid puhastatakse ja desinfitseeritakse piisavalt sageli, et vältida igasugust saastumise ohtu.

Idanditest proovide võtmisel tuleb lähtuda Komisjoni määruses nr 2073/2005 I lisa 3 peatükk sätestatud nõuetest.

Seemnepartii eelkontrollimine

Idandeid tootvad toidukäitlejad teostavad eelkontrolli kõigi seemnepartiide representatiivsetest valimitest. Representatiivne valim hõlmab vähemalt 0,5% seemnepartii kaalust 50-grammistes osaproovides või valitakse statistiliselt samaväärselt struktureeritud proovivõtustrateegia põhjal,

mida on kontrollinud pädev asutus. Eelkontrollimiseks peab toidukäitleja idandama representatiivse valimi seemned samadel tingimustel, millel idandatakse ülejäänud seemnepartii.

Idanditest ja kasutatud niisutusveest proovide võtmine ning nende kontrollimine

Idandeid tootvad toidukäitlejad võtavad proove mikrobioloogiliseks testimiseks etapis, kus STEC*i* ja *Salmonella* spp tuvastamise tõenäosus on kõige suurem, igal juhul mitte enne, kui idandamise algusest on möödunud 48 tundi. Kui idandeid tootval toidukäitlejal on proovivõtukava, milles käsitletakse muu hulgas proovivõtumenetlusi ja kasutatud niisutusvee proovivõtukohti, võivad nad siiski asendada sätestatud proovivõtukava kohased proovivõtunõuded sellega, et analüüsivad viit proovi, millest igaüks sisaldab 200 ml idandite niisutamiseks kasutatud vett. Sellisel juhul kohaldatakse idandite niisutamiseks kasutatud vee analüüsimisel määruses sätestatud nõudeid ning piirmäär on „puudub 200 ml-s”. Seemnepartii esmakordsel kontrollimisel võib toidukäitleja idandid turule viia üksnes juhul, kui mikrobioloogiliste analüüside tulemused vastavad määruses sätestatud nõuetele või puudumise piirmäärale 200 ml proovis, juhul kui nad analüüsivad kasutatud niisutusvett.

Proovivõtusaeg

Idandeid tootvad toidukäitlejad võtavad proove mikrobioloogiliseks analüüsimiseks vähemalt üks kord kuus etapis, mil *Shiga*-toksiini tootva *E. coli* (STEC) ja *Salmonella* spp tuvastamise tõenäosus on kõige suurem, igal juhul mitte enne, kui idandamise algusest on möödunud 48 tundi.

1.6. Toiduohutus

Ohutuks ei saa pidada toitu, mis on tervisele kahjulik ning inimtoiduks kõlbmatu. Toidu ohutuse üle otsustades võetakse arvesse toidu tavapäraseid kasutustingimusi tarbija poolt ning igal tootmis-, töötlemis- ja turustamisetapil. Mädanenud ja hallitanud seemned ning puu- ja köögivilid ei ole inimtoiduks kõlblik toit.

1.7. Rakendatavad meetmed

Rakendatavate tegevuste eesmärk on vähendada sellise ohu tekkimise tõenäosust, mis võiks ebasoovitavalt mõjutada toidu ohutust või selle kõlblikkust toidukäitlemisahela hilisemates etappides.

Ohud võivad olla:

füüsikalised – muld, tolm, kivid, plastiku tükid, klaasi tükid, nõelad jne;

keemilised – nitraadid, mükotoksiinid, raskemetallid, dioksiinid, pestitsiidid, veterinaarravimi jäägid, väetised, puhastusvahendid, kütus, määrdeõlid jne;

bioloogilised – hallitusseened, *Salmonella*, *Listeria* spp, *Bacillus cereus*, verotoksiline *E.coli* jne.

Käitleja peab ettevõtte, selle territooriumi ning ruumide, sisseseade ja käitlemisvahendite puhastamiseks ja desinfitseerimiseks ning kahjuritõrjeks kasutama üksnes neid vahendeid ja aineid ning ainult viisil, mis ei põhjusta toidu saastumist, ei halvenda selle omadusi ega ohusta inimese tervist.

Puhastamis-, desinfitseerimis- ja kahjuritõrjeaineid peab kasutama vastavalt nimetatud ainete tootja koostatud kasutusjuhendile.

Toidukäitlejad rakendavad vajadusel meetmeid, et tagada:

- a) vastavus toiduainete mikrobioloogilistele kriteeriumidele;
- b) vastavus temperatuuri kontrollimise nõuetele;
- c) külmaahela pidevus.

Vajadusel peab olema temperatuuri reguleerimise võimalus. Kartul ei tohi talvel ära külmuda, akriüülamiidi tekke vältimiseks on oluline ladustada kartulit temperatuuridel +6° kuni +8°C. Ka soojal suvepäeval peab olema tagatud jahedam temperatuur, eeskätt otse tarbimiseks mõeldud marjadele. Kui lepingupartneriga on kokkulepped täiendavatele kohustustele, nt [gluteenivaba](#) teravilja tootmine, toortoidu jaoks teravilja kasvatamine, siis tuleb rakendada ka täiendavaid meetmeid võetud kohustuste täitmiseks.

1.8. Nõuded hoonetele ja sisseseadele

Arvesse tuleb võtta keskkonnas eksisteerivaid võimalikke saasteallikaid. Toidu esmatootmist ei tohi korraldada eelkõige piirkondades, kus potentsiaalselt kahjulikud ained põhjustaks toidus nende ainete lubamatu sisalduse, nt keemiatööstuste ning tiheda liiklusega teede läheduses, üleujutatud alad.

Nii palju kui see on praktiliselt võimalik, peaksid tootjad rakendama abinõusid selleks, et

- ohjata saastumist õhust, pinnasest, veest, söödast, väetisest (sealhulgas orgaanilisest väetisest), pestitsiididest, veterinaarravimist või mõnest muust esmatootmises kasutatavast aineist;
- ohjata taime- ja loomatervist nii, et see ei ohustaks toidu kaudu inimese tervist ega mõjutaks ebasoovitavalt toote kõlblikkust.

Ehitised, rajatised ja sisseseade peavad olema ehitatud nii, et neid on võimalik puhastada ja ehituslikud iseärasused ei põhjustaks liigse mustuse kogunemist.

1.9. Nõuded käitlemisele, ladustamisele ja veole

Protseduurid peavad olema kehtestatud selleks, et:

- sortida toitu ja selle koostisaineid, eesmärgiga kõrvaldada esmatooted, mis on ilmselgelt inimtoiduks kõlbmatud;

- eemaldada kõik kõrvaldatud jäätmed hügieeniliselt;
- kaitsta toitu ja selle koostisosi saastumise eest käitlemise, säilitamise ja veo ajal kahjurite, muude ebasoovitavate ainetega või keemiliste, füüsilise või mikrobioloogilise saastumise eest.

Nii palju kui see on praktiliselt mõistlik tuleks toidu hävimise ja riknemise ära hoidmiseks võtta asjakohased abinõud, näiteks reguleerida niiskust ja/või sooritada muid toiminguid. Lahtiselt puistes ei saa vedada toitu sama veokiga, kus on olnud veterinaarravimi või lisaainetega sööt. Selleks tuleb ette näha puhastamine või vajadusel teise veoki kasutamine. Hallituste vältimiseks on vajalik vilja kuivatamine enne ladustamist ning jaheda ja kuiva tingimuste loomine.

1.10. Nõuded (joogi)veele

Joogivee nõuetele mittevastava kogumisvee kasutamine kastmiseks ei ole mõeldav toodete puhul, mis tarbitakse ilma töötlemiseta. Ka teravilja kasutatakse idandamiseks ning töötlemata toortoidu valmistamiseks. Kogumisvee kasutamisel tuleb täiendavalt läbi mõelda jäätmete, ohtlike ainete ja kemikaalide hoidmine, et veekohad ei saaks saastatud. Joogivee nõuded on täpsemalt juhendis toidu käitlemisel kasutatava vee uurimiseks.

1.11. Nõuded personalile

Töötajatel, kes puutuvad kokku nii loomade, sööda kui toiduga, peab olema võimalus käte pesuks. Töötajatel peavad olema tööjuhendid esmatoodete käitlemiseks, eelkõige kui nende töökohustuste hulka kuulub ka kemikaalide, biotsiidide ning sööda käitlemine. Marjade, puuviljade ning teiste otse tarbimiseks mõeldud toodete käitlejad peavad olema saanud esmase juhendamise toidu hügieeni põhimõtetest ning teadlikud viiruslikest ja nakkushaigustest, mille korral ei tohi esmatoodetega kokku puutuda.

1.12. Nõuded kahjurite ja loomade poolt põhjustatava saastumise vältimiseks

Esmatootmist tuleb korraldada viisil, et toit on ohutu ja kõlblik kasutada selle kavandatud otstarbel. Vajaduse korral hõlmab see:

- nende alade kasutamisest hoidumist, kus keskkond võib kahjustada toidu ohutust;
- kahjurite ning looma- ja taimehaiguste ohjeldamist viisil, mis ei ohustaks toidu ohutust;
- toidu kaitsmine fekaalide ja teiste saasteainete eest.

Kahjurid, metsloomad ning linnud, aga ka koduloomad võivad olla nakkushaiguste kandjad ning seega tuleb vältida nende ligipääsu esmatoodete käitlemise pindadele ja ruumidele. Selle tagamiseks tuleb ruumide välisuksi hoida suletuna ning mitte kuhjata jäätmeid hoonete lähedusse.

1.13. Nõuded jäätmete ja ohtlike ainete poolt põhjustatava saastumise vältimiseks

Kõrvalsaadusi (suled, katkised munad) ja ohtlikke aineid (määrdeõlid, katkine klaas) tuleb hoida eraldi märgistatud ning kinnistes anumates ja vältida jäätmete kuhjumist.

Nõuded taimekaitsevahendite ja biotsiidide kasutamiseks

Kemikaale sh taimekaitsevahendid ja biotsiidid tuleb hoida eraldi ning vastavalt tootja tingimustel.

Samamoodi tuleb jääke kõrvaldada vastavalt juhenditele ja jäätmekäitlusnõuetele.

Viited

Järgnevalt on toodud õigusaktid, millest lähtuda ohtude välja selgitamisel esmatootmisel.

- [Komisjoni määrus \(EÜ\) nr 2073/2005, 15. november 2005 , toiduainete mikrobioloogiliste kriteeriumide kohta](#)
- [Komisjoni määrus \(EÜ\) nr 1881/2006, 19. detsember 2006 , millega sätestatakse teatavate saasteainete piirnormid toiduainetes](#)
- [Polüaromaatsed süsivesinikud toidus ja nende vähendamise võimalused](#)
- [Akrüülamiid](#)
- Teraviljatoodete mükotoksiinide puhul võib lähtuda Komisjoni soovituselt 2006/583
- [PCB ja dioksiini ning furaani vähendamine teraviljas: Komisjoni soovitus 2011/516](#)
- Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EÜ) nr 396/2005, 23. veebruar 2005, taimses ja loomses toidus ja söödas või nende pinnal esinevate pestitsiidide jääkide piirnormide kohta

[Euroopa Liidu taimekaitsevahendite andmebaas \(EU Pesticides Database\)](#)

[Suunised värskete puu- ja köögiviljade esmatootmises esinevate mikrobioloogiliste ohtude maandamiseks hea hügieeni abil \(avaldatud Euroopa Liidu teatajas 2017/C 163/1\)](#)

[ESSA hügieenijuhend idandite ja idandamisemnete tootmiseks \(avaldatud Euroopa Liidu teatajas 2017/C 220/03\)](#)

Viimati uuendatud 10.09.2025