

## JUHEND

Toidu käitlejale, kes tegeleb eraelamus toidu regulaarse valmistamisega turule viimise eesmärgil

### 1. Üldsätted

1.1 Käesolev juhend on mõeldud toidu käitlejale, kes tegeleb toidu regulaarse valmistamisega oma kodus, eesmärgiga seda turustada. Juhendi eesmärgiks on selgitada, milliseid õigusaktidega kehtestatud üldisi nõudeid/tingimusi tuleb toidu valmistamisel täita..

### 2. Juhendis kasutatavad mõisted ja eritingimused

**Toidu käitleja** käesoleva juhendi tähenduses on füüsiline või juriidiline isik, kes tegeleb toidu valmistamisega ja sellega seotud tegevustega/toimingutega.

*Selgitus: toidu käitleja võib olla kas füüsiline isik (nt Hr. Eesnimi ja Perekonnanimi)), FIE või OÜ, AS vms äriühing.*

**Toidukäitlemise kohtadeks** käesoleva juhendi tähenduses loetakse ehitisi/rajatise/ruume, mida toidu käitleja kasutab peamiselt elamise ja/või oma tarbeks kasutamise eesmärgil (nt eramaja ja selle juurde kuuluv kelder, saun, garaaž, köök, suve- ja väliköök, samuti toidu käitlemiseks kasutatavad vahendid või seadmed nagu suitsuahi, väligrill jms ning korter ja ridaelamu).

**Toidukäitlemiskohtadeks ei loeta antud juhendi mõistes ehitise, rajatise ja ruume, mis on spetsiaalselt kohaldatud toidu käitlemiseks** Näiteks: juustu valmistamine piimafarmis, kus piimafarmi juurde on piima edasiseks käitlemiseks kohaldatud spetsiaalne ruum; nt garaažis või muus spetsiaalselt kohaldatud ruumis toidu käitlemine (nt lihalõikus, pagaritöökoda vms).

*Selline toidukäitlemise koht/ettevõtte kuulub enne käitlemise alustamist tunnustamisele, sõltuvalt valdkonnast kas määruse 852/2004 või ka 853/2004 nõuetele vastavaks.*

**Regulaarseks** loetakse tegevust, mis viitab teatavale jätkuvusele ning organiseerituse tasemele. Regulaarseks arvatakse ka tegevust, mis on näiteks sesoonne. Näiteks hapukapsa riivimine ja hapendamise, mooside valmistamine, mahla valmistamine jne

**Esmatootmine** – esmatoodete (esmatootmise tooted, sh põllundus-, loomakasvatus-, jahindus- ja kalandustooted) tootmine, pidamine või kasvatamine kaasa arvatud saagikoristus, lüpsmine ja põllumajandusloomade kasvatamine. Esmatootmine hõlmab ka jahipidamist ja kalapüüki ning loodussaaduste kogumist sh puumahla kogumist.

**Toidu valmistamine** käesoleva juhendi tähenduses on mis tahes algset toodet muutev tegevus, nagu näiteks lõikamine, koorimine, jahvatamine, jahutamine, külmutamine,

peenestamine, hapendamise, soolamine, kuumutamine, suitsutamine, laagerdamine, kuivatamine, marineerimine, maitsestamine, ekstraheerimine või nende protsesside kombinatsioon ning saadud toote edasine töötlemine. Toidu valmistamiseks loetakse ka puumahla varumist.

**Toidu käitlemine** eraelamus käesoleva juhendi tähenduses on tegevused nagu toidu valmistamine, selle pakendamine, ladustamine ja turuleviimine sh toitlustamine.

*Eraldiseisvad tegevused nagu toidu ladustamine ja toidu pakendamine ei ole seotud toidu valmistamisega 852/2004 II lisa III põhiselt ega kuulu ka selle alusel teavitamisele.*

**Turuleviimine** käesoleva juhendi tähenduses on eraelamus valmistatud toidu müügiks pakkumine ja mis tahes muul viisil tasu eest või tasuta üleandmine.

Turuleviimisena käsitletakse näiteks selliseid tegevusi:

- toidu (mitteloomset kui ka loomset päritolu) pakkumine tarbijale otse eraelamus nt eraelamust toidu müük otse tarbijale sh toitlustamine;
- toidu (mitteloomset kui ka loomset päritolu) müümine või üleandmine toidu käitlejalt otse tarbijale nt laadal, turul vms kohas; käitlejalt otse tarbijale üleandmisena loetakse ka seda, kui toidu üleandjaks on käitleja pereliige või käitleja poolt määratud muu isik.
- mitteloomset päritolu toidu üleandmine teisele käitlejale nt kauplusele, toitlustusettevõtjale.
- loomset päritolu toidu üleandmine samale käitlejale kuuluvasse jaemüügiettevõttesse (kauplus või toitlustusettevõte).

**Erisus Toiduseaduse §8 p. 2 tulenevalt: Eraelamus valmistatud loomset toitu ei ole lubatud turustada/müüa teisele käitlejale, selline toidu käitlemise ettevõtte kuulub tunnustamisele.**

**Tarbija** käesoleva juhendi tähenduses on füüsiline isik kellele turustatakse/pakutakse või kes omandab või kasutab toitu eesmärgil, mis ei seondu tema majandustegevusega; st ostetud vms viisil omandatud toitu kasutatakse oma tarbeks.

### **3. Nõuded eraelamus toidu valmistamisel**

Toidu käitlejal tuleb enne käitlemise alustamist teavitada Veterinaar- ja Toiduametit. Teavitamise avalduse näidisvorm on leitav Veterinaar- ja Toiduameti koduleheküljel <http://www.vet.agri.ee/?op=body&id=266>

Kui käitleja on teinud vastavasisulise kande majandustegevuse registrisse, (<http://mtr.mkm.ee/>) siis loetakse ta samuti teavitatuks.

Toidu käitleja peab juhinduma järgmisest:

- Toidu ohutuse eest vastutab toidu käitleja (alus: 852/2004, art 1p.1a);
- Toiduohutus peab olema tagatud kogu toiduahela ulatuses alates esmatootmisest kuni kauba üleandmiseni tarbijale (alus: 852/2004, art 1p.1b);

- Toitu tuleb hoida temperatuuril, mis kõige paremini sobib tema omaduste säilitamiseks (alus: 852/2004, art 1p.1c);
- Toidu käitleja on kohustatud kontrollima toidu ja selle käitlemise nõuetekohasust ning rakendama abinõusid selle tagamiseks. Rakendatavaid abinõusid tuleb kirjeldada enesekontrolliplaanis (alus: Toiduseadus, §34, lõige 1). Eraelamus, kus toimub toidu regulaarne käitlemine turule viimise eesmärgil on vastuvõetav, kui rakendatakse enesekontrollipõhimõtete lihtsustatud menetlusi. Enesekontrolli koostamise juhend ja enesekontrolliplaani näidis eraelamus toidu valmistajale antud juhendi mõistes on leitav Veterinaar- ja Toiduameti kodulehelt aadressil <http://www.vet.agri.ee/?op=body&id=267>
- Toidu valmistaja või pakendaja määrab toidule säilitamisnõuded kas kestvuskatsete alusel (alus: Toiduseadus, §22 lõige 2) või juhindub PÕM määruses nr 66 või muude standardite alusel kehtestatud säilitamistemperatuuridest/ säilimistähtaegadest.
- Toidu käitleja ei tohi vastu võtta, käitlemisel kasutada ega väljastada nõuetele mittevastavat toitu (alus: Toiduseadus, §22 lõige 3).

Toidu valmistamisel kasutatav loomset päritolu toit peab pärinema:

- Liha käitlemisel peab liha pärinema tunnustatud ettevõttest, millest valmistatud tooteid (nt kotletid, karbonaad, marineeritud liha vms) on lubatud müüa toidu valmistajal otse tarbijale.

*Erisus: Eraelamus toidu valmistajal on lubatud liha osta ka teavitatuks loetud jahimehelt, kellel on õigus turustada väikeses koguses kütitud uluki rümpa ja rümpa raietükke PÕM nr 74 kohaselt; ja teavitatuks loetud käitlejalt, kes käitleb kodulindude ja jäneseliste liha PÕM nr 127 kohaselt; NB! Sellist liha võib eraelamus toidu käitleja tarbijale müüa värskena (töötlemata) või tootlustamise korral pakkuda sellest valmistatud toitu kuumtöödelduna!*

- Piima käitlemisel peab piim pärinema tunnustatud ettevõttest; või väikeses koguses toorpiim PÕM 15.06.2006.a. määruse nr 71 mõistes, mis pärineb tema enda piimatootmisettevõttest. Sellise toorpiima kasutamise puhul ei pea toidu käitleja toorpiima analüüsi vastavalt määruse 853/2004 nõuetele teostama, vaid ta tõendab toote ohutust läbi valmistoote ajahetkel, kui ta teeb tootele kestvuskatsed; või piimatootjalt, kelle piimale on volitatud veterinaararst väljastanud toorpiima veterinaartõendi 8P määruse 71 kohaselt.

Eraelamus valmistatud piimatooteid on lubatud müüa toidu valmistajal ainult otse tarbijale.

- Eraelamus toidu käitlejal on lubatud toidu valmistamisel kasutada kala, mis pärineb tunnustatud ettevõttest; või väikeses koguses kala PÕM 15.06.2006. määruse 72 mõistes. Eraelamus valmistatud kalatooteid on lubatud müüa toidu valmistajal ainult otse tarbijale.
- Eraelamus toidu käitlejal on lubatud toidu valmistamisel kasutada mune, mis pärinevad tunnustatud ettevõtelt; väikeses koguses mune, mis pärinevad farmist PÕM 15.06.2006 määruse 72 mõistes; kanamune mis pärinevad karjast, kus on rohkem kui 50 munakana ja munad on tootja

poolt märgistatud tootjakoodiga. Eraelamus valmistatud munatooteid (nt täidetud muna) on lubatud toidu valmistajal müüa ainult otse tarbijale.

- Eraelamus toidu käitlejal on lubatud toidu valmistamisel kasutada mett, mis pärineb tunnustatud ettevõttest või toidu käitleja enda mesilast.. Eraelamus pakendatud oma mett võib turustada otse tarbijale või teisele käitlejale (sest tegu on esmatootega); juhul kui pakendatud mesi pärineb teiselt mesinikult või kui meest on valmistatud meetooteid, siis on lubatud turustada sellist mett toidu käitlejalt ainult otse tarbijale.
  
- Eraelamus toidu käitlejal on lubatud toidu valmistamisel kasutada mitteloomset toitu, mis pärineb tunnustatud/teavitatud ettevõttest, või väikeses koguses mitteloomset esmatoodet PÕM 15.06.2006.a. määruse nr 72 mõistes. Eraelamus valmistatud mitteloomset toitu sh liittoitu (nt lihapiirukas, kohupiimasai) on lubatud toidu valmistajal müüa otse tarbijale ja/või teisele käitlejale (nt toitlustus- ja jaekaubandusettevõtte, hulgikaubandusettevõtte).

Toidu käitlemine peab vastama järgmiste õigusaktide nõuetele:

- Euroopa Parlamendi ja Nõukogu määrus (EÜ) nr 178/2002
  - o Turustada tohib ainult ohutut toitu; ohutuks ei saa pidada toitu, mis on inimese tervisele kahjulik ja inimtoiduks kõlbmatu (alus: art 14 p. 1 ja 2);
  - o Toit ja iga aine, mis on ette nähtud toidu koostisse lisamiseks peab olema jälgitav igale etapil st, et kogu käitlemises kasutatava, toodetava ja müüdava kauba kohta peab toidu käitleja arvestust sh näitab ära kellelt mingi tooraine pärineb ja kuhu/kellele/kus toitu turustati (alus: art 18. p. 1);
  - o Kui toidu käitlejal on teada, et tema poolt valmistatud toit on ohtlik inimese tervisele, algatab ta menetlust nimetatud toidu tagasikutsumiseks turult (alus: Art 19, p. 1); samuti teavitab sellest viivitamata järelevalveasutust (alus: Art 19, p. 3).
- Euroopa Parlamendi ja Nõukogu määruse (EÜ) nr 852/2004, 29.aprill 2004, toiduainete hügieeni kohta, üldosa ning lisa II peatükid III-XII
  - o Toidukäitlemise koht peab olema puhas, et oleks välditud toidu saastumine (alus: II lisa III ptk, p. 1);
  - o Vahetult toiduga kokkupuutuv isik peab hoidma kõrget hügieenitaset sh kandma puhast tööriietust ja tagama kõrgel tasemel isiklikku puhtust; inimene kes põeb haigust või on nakkuse kandja, mis võib levida toidu kaudu (nt kõhulahtisus; põletikud, nahahaigused, lahtised haavad jne) ei tohi lubada toiduga kokku puutuda (alus: II lisa VIII ptk);
  - o Toidukäitleja peab omama tervisetõendit (alus: Toiduseadus §28 lõige 1). Järelevalveametnikul on õigus kontrollida kehtiva tervisetõendi olemasolu igas käitlemise etapis sh nt turgudel jne.
  - o Toiduga kokkupuutuv pind peab olema puhas ja hästi puhastatavast materjalist (alus: II lisa III ptk, p. 2b);

- Toidu käitlemisel kasutatavaid vahendeid/seadmeid peab olema lihtne puhastada ja vajadusel desinfitseerida, need ei tohi olla toidu saastumise allikaks (alus: II lisa III ptk, p. 2c);
- Toidu käitlemisel peab olema piisav joogiveega varustus (alus: II lisa III ptk, p. 2e); Kui käitleja kasutab oma puurkaevu või salvkaevu vett, siis peavad tal kasutatava vee kohta olema tehtud enne käitlemise alustamist joogivee tavakontrolli analüüsid Sotsiaalministri 31.07.2001.a. määruse nr 82 Joogivee kvaliteedi- ja kontrollinõuded ning analüüsimeetodid §8 lõike 3 kohaselt.

Tavakontrolli käigus tuleb uurida joogivees järgmisi näitajaid:

Näitaja	Uurimise nõuded
Alumiinium	Näitajat tuleb uurida, kui alumiiniumi või tema ühendeid kasutatakse flokulandina. Muudel juhtudel uuritakse süvakontrolli käigus.
Ammoonium	
Värvus	
Elektrijuhtivus	
<i>Clostridium perfringens</i> , sealhulgas spoorid	Näitajat tuleb uurida, kui joogivesi või osa sellest saadakse pinnaveest.
<i>Escherichia coli</i>	
Vesinikioonide kontsentratsioon pH	
Raud	Näitajat tuleb uurida, kui rauda või tema ühendeid kasutatakse flokulandina. Muudel juhtudel uuritakse süvakontrolli käigus.
Nitrit	Näitajat tuleb uurida, kui desinfitseerimisel kasutatakse kloramiini. Muudel juhtudel uuritakse süvakontrolli käigus.
Lõhn	
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Näitajat tuleb uurida anumatesse villitud joogiveest.
Maitse	
Kolooniate arv 22 °C ja 37 °C juures	Näitajat tuleb uurida anumatesse villitud joogiveest.
Coli-laadsed bakterid	
Hägusus	
Jääkkloor	Näitajat tuleb uurida joogivee kloreerimisel.
Jääkosoon	Näitajat tuleb uurida joogivee osoneerimisel.

Edaspidi korrata nimetatud analüüsi vähemalt 1 kord 2 aasta jooksul. Kui käitleja tõendab, et kasutab tsentraalvõrgust (joogivee käitlejalt) pärinevat joogivett, siis täiendavaid analüüse toidu käitleja ei pea tegema. Selle tõendamiseks tuleb toidu käitlejal mh esitada järelevalveametnikule nt joogivee käitlejalt saadud veeanalüüside katseprotokoll.

- Toidukäitlejal tuleb silmas pidada, et ohtlikke vahendeid, mittesöödavaid aineid ja jäätmeid tuleb hoida eraldi ja kõrvaldada need regulaarselt; toidujäätmed tuleb nende kogunemise vältimiseks toidukäitlemisruumist võimalikult kiiresti eemaldada; jäätmete eemaldamine peab toimuma hügieeniliselt ja keskkonnasõbralikult (alus: II lisa III ptk, p. 2f);

Selgituseks: Eraelamus toidu valmistamisel tekkivaid loomseid kõrvalsaadusi ja endist loomset toitu käideldakse vastavalt määruse 1774/2002 nõuetele. Tuginedes komisjoni määrusele 832/2007 (millega muudetakse määrust 197/2006) võib eelpoolnimetatud tekkivaid nn jäätmeid kuni 31. juulini 2009 viia prügilasse koos muu olmeprügiga.

NB! Igasugused toidujäätmed, mis on pärit tootlustamisest ja/või tootlustamise eesmärgil toidu valmistamiseks sissevõetud nt liha, kala, muna, jm ei kuulu määruse 1774/2002 reguleerimisalasse.

- Toidukäitlejal ei ole lubatud toidu valmistamisel kasutada ega vastu võtta sellist toidutooret ega koostisaineid, mille kohta on teada või on alust arvata, et need on saastunud parasiitidega, patogeensete mikroobidega vms ainetega, mis võivad osutada nimetatud toidu tarbivale inimesele ohtlikuks (alus: II lisa IX ptk, p. 1);
- Toidukäitleja peab tagama, et kahjurite ja koduloomade sissepääs toidukäitlemise ruumidesse toidu käitlemise ajal (sh ladustamine) on välditud (alus: II lisa IX ptk, p. 4);
- Toidu ümbrise ja pakendi materjal ei tohi olla toidu saastumise allikaks; nimetatud materjale tuleb hoida tingimustes, kus need on kaitstud saastumise eest; korduvalt kasutatavad pakkematerjalid (nt klaaspurgid, pudelid) peavad olema kergesti puhastatavad ja vajadusel desinfitseeritavad (alus: II lisa X ptk);
- Kuumtöödeldud toodete valmistamisel peab olema välditud toote saastumine protsessi ajal. Kuumtöötlusprotsessi korral peab toote temperatuur tõusma selle igas osas ettenähtud ajaks ettenähtud temperatuurini (alus: II lisa XI ptk).

- Riigilõivuseaduse § 213 kohaselt tuleb toidu käitleja tasuda igal aastal järelevalvetoimingute eest käitlemisettevõttes või selle osas riigilõivu lähtuvalt käitlemisvaldkonnast:

mistahes	toidu	valmistamise	puhul	1500	krooni;
jaemüügi	ja	tootlustamise	puhul	500	krooni;

*Näiteks: kui eraelamus toimub kala suitsutamine ja selle müük otse tarbijale, siis sellisel juhul tuleb tasuda riigilõivu 1500+500 krooni vastavalt käitlemisvaldkondadele; kui eraelamus valmistatakse toitu ainult tootlustamise eesmärgil, siis tuleb tasuda riigilõivu 500 krooni.*

Selgituseks: Riigilõivu tasumise kohustus ei ole seotud ainuüksi realselt läbiviidud järelevalvetoimingutega käitlemiskohas. Järelevalvetoiminguks loetakse ka nt teavitamise avalduse vastuvõtmist, dokumentatsiooni läbivaatamist jne. Riigilõivu tasumise kohustus on üldine.

- Toiduseaduse ja selle rakendusaktide nõuded:
  - o Toiduseadus;
  - o Toidu märgistamine peab vastama Vabariigi Valitsuse 19. detsembri 2003. a määruse nr 324 „Toidu märgistusele esitatavad nõuded ja märgistamise ning muul viisil teabe edastamise kord<sup>1</sup> nõuetele”
  - o Koostis- ja kvaliteedinõuded ning märgistamise erinõuded kehtivad nt järgnevate toodete valmistamisel ja turule viimisel:
    - Mesi – Vabariigi Valitsuse 19.02.2004.a. määrus nr 41 Mee koostis ja kvaliteedinõuded ning mee märgistamise erinõuded;
    - Külmutatud toidu käitlemisel tuleb järgida Vabariigi Valitsuse 28.03.2000.a. määrusega nr 106 Külmutatud toidu käitlemise ja märgistamise erinõuded, kehtestatud nõudeid.
    - Nõukogu 22.10.2007 määrus nr 1234/2007 Võiderasvade koostis-kvaliteedi nõuded;
    - Kakao- ja šokolaaditoodete koostis- ja kvaliteedinõuded ning märgistamise erinõuded (Vvm nr 451 19.12.2000);
    - Suhkrutoodete koostis- ja kvaliteedinõuded, märgistamise erinõuded ning analüüsimise meetodid<sup>1</sup>
    - Kaseiini ja kaseinaatide koostis- ja kvaliteedinõuded, märgistamise erinõuded ning proovide võtmise ja analüüsimise meetodid<sup>1</sup>
    - Mahla, kontsentreeritud mahla, mahlapulbri, nektari ja mahlajoogi koostis- ja kvaliteedinõuete ning märgistamise erinõuete kinnitamine
    - Kohviekstrakti ja siguriekstrakti koostis- ja kvaliteedinõuded ning märgistamise erinõuded<sup>1</sup>
    - Džemmi, želee, marmelaadi ja magustatud kastanipüree koostis- ja kvaliteedinõuded ning märgistamise erinõuded<sup>1</sup>
    - Toidulisandi koostis- ja kvaliteedinõuded ning märgistamise ja muul viisil teabe edastamise erinõuded<sup>1</sup>
    - Mahlatoodete koostis- ja kvaliteedinõuded ning märgistamise erinõuded<sup>1</sup>
    - Eritoitude koostis- ja kvaliteedinõuete ning eritoitude valmistamiseks kasutatavate ainete ja eritoidu käitlemise suhtes esitatavate nõuete ning eritoitude märgistamise ja muul viisil teabe edastamise erinõuete ja korra kinnitamine<sup>1</sup>
    - Kondenspiimade ja piimapulbrite koostis- ja kvaliteedinõuded ning märgistamise erinõuded, kondenspiimadest ja piimapulbriest proovide võtmise ja proovide analüüsimise meetodid<sup>1</sup>
    - jne

Juhendis viidatud õigusaktidega on võimalik tutvuda ka Veterinaar- ja Toiduameti koduleheküljel aadressil <http://www.vet.agri.ee/?op=body&id=227>