VETERINAAR- JA TOIDUAMET

Toidu jälgitavus ja toiduohutus

Katrin Kempi
Veterinaar- ja Toiduamet
peaspetsialist

27. ja 28. juuni 2018

Euroopa Liit maaelu arenguks

Euroopa Maaelu Arengu Põllumajandusfond: Euroopa investeeringud maapiirkondadesse

Jälgitavus

Toidukäitlejad peavad:

- suutma kindlaks teha, kellelt ja kellele on toodet tarnitud;
- kasutama süsteeme ja menetlusi, mis võimaldaksid kõnealust teavet pädevatele asutustele taotluse korral kättesaadavaks teha.

Jälgitavus
„üks samm tagasi – üks samm edasi”

- Peab kasutama süsteemi, mis võimaldab kindlaks teha iga isiku, kellelt on toit saadud. Kõnealune isik võib olla eraisik või juriidiline isik.
- Toidukäitleja peab kindlaks tegema ainult teised toidukäitlejad, keda ta oma toodetega varustab.

NB! Toidukäitlejad ei pea kindlaks tegema vahetuid tarbijaid, kui viimased on lõpptarbijad.

Jälgitavusandmed aitavad:

- lihtsustada asjaomase toidu kasutuselt kõrvaldamist ja sellega vältida asjatuid häireid kaubanduses;
- võimaldada tarbijatel saada täpset teavet asjaomaste toodete kohta, aidates sellega hoida alal tarbijate usaldust.

Jälgitavus

Mitteloomne toit	Loomne toit
EUROOPA PARLAMENDI JA NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 178/2002 art 18	EUROOPA PARLAMENDI JA NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 178/2002 art 18 KOMISJONI RAKENDUSMÄÄRUS (EL) nr 931/2011 art 3
Andmed toote kohta: • Toote nimetus • Toidu maht või kogus • Kellelt toit tarnitud • Kellele toit tarnitud • Lähetuskuupäev	Andmed toote kohta: • Toidu täpne kirjeldus • Toidu maht või kogus • Toidu lähetanud toidukäitlemisettevõtja nimi ja aadress • Saatja (omaniku) nimi ja aadress, kui see erineb toidu lähetanud toidukäitlemisettevõtte nimest ja aadressist • Selle toidukäitlemisettevõtja nimi ja aadress, kellele toit tarnitakse • Saaja (omaniku) nimi ja aadress, kui see erineb toidu vastuvõtva toidukäitlemisettevõtja nimest ja aadressist • Partii või saadetise number • Lähetuskuupäev

Tagasikutsumine

Tagasikutsumise nõuded on sätestatud (EÜ)178/2002 artiklis 19.

Ettevõttes peab olema välja töötatud ja dokumenteeritud tagasikutsumise protseduur, kus on sõnastatud:

- tagasikutsumise eest vastutavad isikud,
- meetodid toodete identifitseerimiseks,
- ning pädevate asutuste ja tarbijate teavitamise kord.

Toiduohutus

EUROOPA PARLAMENDI JA NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 852/2004, 29. aprill 2004, toiduainete hügieeni kohta

II lisa – hügieeni üldnõuded kõikidele toidukäitlejatele

Toiduohutus

V–XII peatükki kohaldatakse toidu tootmise, töötlemise ja turustamise kõikide etappide suhtes ning ülejäänud peatükke kohaldatakse järgmiselt:

- I kohaldatakse kõikide toidukäitlemishoonete suhtes, välja arvatud need toidukäitlemiskohad, mille suhtes kohaldatakse III peatükki,
- II kohaldatakse kõikide ruumide suhtes, kus toimub toidu valmistamine või töötlemine, välja arvatud einetamisruumid ja toidukäitlemiskohad, mille suhtes kohaldatakse III peatükki,
- III kohaldatakse teisaldatavale ja/või ajutistele käitlemiskohtade (näiteks müügitelgid, -kioskid ja -veokid) suhtes,
- IV kohaldatakse kõikide transporditoimingute suhtes.

Toiduohutus

- Toitu käitlev inimene peab olema **terve**. Ei tohi põdeda viirus ja nakkushaigusi.
- Peavad olema loodud tingimused isikliku hügieeni tagamiseks, sh hügieeniliseks kätepesuks.
- Kui müüakse müügipakendisse pakendamata toitu või valmistatakse toitu kohapeal, siis kõik pinnad, millega toit kokku puutub, peavad olema **puhtad ja terved.**

Toiduohutus

- Juhul, kui on vaja ka päeva jooksul puhastada töövahendeid või pesta toitu (nt enne arbuusi poolitamist vajalik arbuusi pesemine), siis peavad olema loodud ka selleks vajalikud tingimused.

Toiduohutus

- Toores veiseliha, linnuliha ja mereannid tuleb hoida eraldi muudest toiduainetest.
- Kui on vaja kasutada nuge ja lõikelaudasid, siis tuleb kasutada toore toidu jaoks eraldi vahendeid.
- Valmistoit ja toores toit tuleb hoida eraldi, et välistada **ristsaastumist**.

Toiduohutus

- Toit, mis vajab säilimiseks külmkapi temperatuuri, tuleb sellisel temperatuuril hoida kogu müügiaja jooksul.

Külmkapi temperatuuri vajava toidu hoidmine kõrgemal temperatuuril, tekitab soodsa keskkonna bakterite arenguks. Bakterid tekitavad erinevaid terviseprobleeme, millest mõnedel võivad olla tõsised tagajärjed.

Toiduohutus

- Peavad olema loodud võimalused ohtlike ainete, mittesöödavate ainete või jäätmete (vedelad või tahked) hügieeniliseks hoidmiseks ja kõrvaldamiseks.

VETERINAAR- JA TOIDUAMET

Aitäh!

Katrin Kempi
katrin.kempi@vet.agri.ee