

Lisa 5: Toidu ja toiduohutuse valdkond 2024. aastal

Toidu ja toiduohutuse valdkonnas toimus ÜhendPIP-2 raames kokku ... üritust

Tellimuse sisu selgitus / pealkiri	Kuupäev	Osalenute arv
Esimese poolaasta aruandes, varem esitatud		
Toidupatogeenide ülekandeteed, kasvu mõjutavad faktorid ning ohu minimeerimise võimalused	01.03.2024	33
Toiduhügieen ja enesekontroll eraelamus toidu valmistamisel	07.03.2024	29
Toidu kestvuskatsed ja tõese säilimisaja määramine	15.03.2024	50
Toiduhügieen ja -ohutus, algaste	22.03.2024	71
Toidualane teave algajatele	04.04.2024	35
Toiduainetööstuse aastakonverents	16.04.2024	314
Enesekontrollisüsteemi loomine ja auditeerimine	19.04.2024	43
Arukas külasturism - toitlustuse korraldamise võimalused	25.04.2024	30
Suitsutatud toodete valmistamine	30.04.2024	15
Patogeenide algallikate väljaselgitamine toidukäitlemise ettevõtetes	03.05.2024	21
Uued toiduohutuse õigusaktid, arutusel olevad eelnõud	16.05.2024	103
Säilivusaegade määramine, kestvuskatsed	17.05.2024	88
Allergeeniohje toidukäitlemisettevõtte enesekontrolliplaanis	23.05.2024	38
Toiduohutuse aastakonverents	07.06.2024	125
Kvaliteedijuhtimissüsteemi siseauditiitorkoolitus	12.06.2024	16
Tapale suunatavate loomade ja lindude puhtus	14.06.2024	41
Videoloeng Toidu märgistuse hea tava	veebruari	
Selles aruandes esitatud		
Toiduhügieeni algkursus	23.08.2024	20
Toiduhügieen ja -ohutus, keskaste (28-30-08)	28.-30.08.	43
Toiduohutuse juhtimissüsteemid (ISO, BRC, FSSC, IFS)	06.09.2024	116
Taimedest pärit toidu- ja söödamürgid	10.09.2024	35
Tootmishügieeni tagamine toidu käitlemisel	20.09.2024	50
Ressursisäästlik toidutootmine.	24.09.2024	15
FSSC 22000 nõuetele vastav toiduohutuse juhtimissüsteem	24.09.2024	20
Toiduohutuskultuuri kujundamine ja hindamine toidukäitlemisettevõttes	27.09.2024	86
Toidualane teave edasijõudnutele	11.10.2024	25
CIP pesud, Käsipesu efektiivsus	17.10.2024	51
Toiduvaldkonna väiketootmine	21.10.2024	21
Pakendikonverents	31.10.2024	125
Toiduvaldkonna õigusaktid ja järelevalve	07.11.2024	48
Toidu saasteained (Keemilised riskid, sh saasteained toidus)	08.11.2024	65
IFS Food	14.11.2024	17
Proovide võtmine ja laborianalüüsid	15.11.2024	51
Joogivee analüüsimine toidukäitlejatele	22.11.2024	114

Tellimuse sisu selgitus / pealkiri	Kuupäev	Osalenute arv
Toiduhügieen hulgi laos, kauba jälgitavus, logistika.	05.12.2024	64
Taimsete toodete mikrobioloogiline ohutus	06.12.2024	41
Teise osapoole audiitorite koolitus, veeb	10.12.2024	16
Materjal: Nõuded alkoholse joogi väikekäitlejale	Detsember	
Videoloengud (4 tk) • Olmevee direktiivist • Pakendidisain ja soovitusel pakendi märgistusel • Uued võimalused puidupõhiste pakkematerjalide valdkonnas • EL metsade raadamise määrus (EUDR)	Avaldatud september, detsember	

Konverents

Pakendikonverents

Toimumise aeg: 31.10.2024

Koht: [hübriidversioonina](#), kohapeal Tallinnas Hotelli Hestia Europa konverentsikeskuse (Paadi 5) saalis ja veebis.

Korraldaja: Eesti Toiduainetööstuse Liit

Teave veebis: <https://toiduteave.ee/pakendikonverents-31-10-2024-tallinnas-ja-veebis/>

Konverentsi saab soovi korral järele vaadata lingilt <https://eventmedia.ee/pakendikonverents2024>

Osalejad: 38 kohapeal ja 85 veebis, kokku 123. Konverents oli suunatud eelkõige toiduainetööstuse töötajatele, kuid ka kaubandusele, toitlustajatele, tarnijatele, koostööpartneritele, avalikule sektorile ning kõigile, kes oma töös pakenditega kokku puutuvad.



Moderator Sirje Potisepp avamas Pakendikonverentsi



Andres Kull - „Uued suunad pakendi(joogi)tööstuses“.

Tegevuse lühikirjeldus: Seoses Ringmajanduse strateegiale üleminekuga ning muude, eriti plasti ja pakendeid puudutavate regulatsioonidega, on toidusektoris pakend ja pakenditega seondud muutumas toidutootjatele üha olulisemaks. Ja seda mitte ainult toiduohutuse võtmes, mis on pakendi esmane funktsioon, vaid ka keskkonna aspektist. Toidutööstused on teinud väga palju muudatusi pakendite keskkonnasõbralikumaks muutmisel, kuid tuleb meele pidada ja arvestada ka sellega, et saame seda kõike edaspidi teha samm-sammult ja arvestades meie tarbijate ostujõu ja kaasa tulemise tegeliku tahtega.

3 Pakendi teemaline ühepäevane konverents kajastas valdkonda erinevate nurkade alt. Pakendikonverentsil jagati teadmisi regulatsioonidest, sai kuulda pakendi trendidest, peatuti pakendi

disainil ning tarbijate eelistustel, samuti vahendati praktikutelt tagasisidet ja uusi näiteid ning võimalusi tulevikuks.

Muutused pakendamisel ja pakendite kasutuselevõtul on olnud viimastel aastatel märkimisväärsed, kuid selgete suundade puudumisel nii EL kui Eesti tasandil ning plastile taskukohaste ja samade kõrgete ja spetsiifiliste omadustega alternatiivsete pakendiarenduste puudumisel on toidutootjad sattunud põhjendamatult halba valgusesse. Pikalt kavandatud pakendite turule toomise aktsiisi kehtestamise plaanist on otsustatud loobuda. Kuid seoses läbiviidava jäätmereformiga, puudub täna selgus, kas ja millised kohustused võivad toidutootjatele lisanduda. Selge on aga see, et kõik lisanduvad maksud või kulud seoses uute kohustustega väljenduvad toiduainete lõpphinnas, mis on juba praegu Euroopa keskmisest kõrgemad.



Maija Bauman – Euroopa pakenditrendid



Marjatta Punkka Kiupõhiste toiduainete
pakkematerjalide ohutus ja jätkusuutlikkus

Korraldaja tagasiside: Oleme korraldanud samase temaatikaga konverentsi 2022, 2023. aastatel, kus osalejaid oli 200+ ja huvilisi veelgi rohkem. Konverentsi tulemusena paraneb ettevõtjate ja nende töötajate teadlikkus ning seeläbi konkurentsivõime.

Osalejate tagasiside: Tagasiside vormi täitis 15 osalenut (12,2%). Konverentsi üldist korraldust hindas suurepäraseks 80% (tabel 1).

Pakendikonverents 31.10.2024 tagasiside									
Kuidas teile meeldis Sirje Potisepp moderaatorina?	Kuidas jäite rahule Ivo Jaanisoo ettekandega ?	Kuidas vastas Teie ootustele Hellika Kallaste ettekanne?	Kuidas vastas Teie ootustele Marjatta Punkka ettekanne?	Kuidas vastas Teie ootustele Maija Bauman ettekanne?	Kuidas vastas Teie ootustele Andres Krumme ettekanne?	Kuidas vastas Teie ootustele Kati Randell ettekanne?	Kuidas vastas Teie ootustele Taavi Tikk ettekanne?	Kuidas vastas Teie ootustele Andres Kull ettekanne?	Kuidas jäite rahule korraldusega
5	5	5	3	5	5	5	5	5	5
5	4	4	5	5	5	4	5	4	4
5	4	5	4	4	4	5	5	4	5
5	5	5	4	4	5	5	5	5	4
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
5	5	4	4	5	4	4	4	4	5
5	4	4	4	4	4	4	4	5	5
5	5	4	4	4	4	4	4	4	5
5	5	5	4	4	5	5	5	4	5
5	3	5	3	3	4	3	4	2	4
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
5	5	5	4	5	5	5	5	5	5
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
5	5	5	5	5	5	4	5	5	5

Tabel 1. Üldine hinnang Pakendikonverentsile 31.10.2024 „Jätkusuutlik pakendamine“. Skaala: 1 – kehv, 5 – suurepärase. Vastanute arv 15.

Osalejate tagasiside: Osalejate poolt antud tagasiside põhjal meeldisid neile head esinejad, huvitavad ettekanded, konverentsil saadud uued teadmised ja praktilised näited, mida nad saavad oma töös ära kasutada. Konverentsi läbiviimisel toodi tagasisides esile konverentsi head ülesehitust, plaanist kinnipidamist ja organiseeritust.

Konverentsil osalejaid huvitasid edulood ning reaalsed tehnilised lahendused pakendi disainis ja tööstuses. Kuidas lahendada olukord nendes valdkondades, kus veel alternatiiv puudub ning ettevõtete näited juurutamisest nagu Paulig oma ettekandes esile tõi. Väga huvitav oli nende mono materjali kasutusele võtu protsessi kuulata.



Taavi Tikk - Kuidas luua tulevikukindel pakend



Andres Krumme - puidupõhised pakkematerjalid

Tulemuslikkuse analüüs: Eesmärgiks oli anda ülevaade ja jagada teadmisi pakendi regulatsioonidest, kuulda pakendi trendidest, peatuda pakendi disainil ning tarbijate eelistustel, samuti vahendada praktikutelt tagasisidet ja uusi näiteid ning võimalusi tulevikuks. Seoses Ringmajanduse strateegiale üleminekuga ning muude, eriti plasti ja pakendeid puudutavate regulatsioonidega, on pakenditega seonduv muutumas ka toidutootjatele üha olulisemaks.

Konverents toimus plaanipäraselt. Teemasid mida kajastati oli piisavalt ja rohkem kui juba planeeritud, ei oleks päevakavasse mahtunud.

Seoses Ringmajanduse strateegiale üleminekuga ning muude, eriti plasti ja pakendeid puudutavate regulatsioonidega, on pakenditega seonduv muutumas ka toidutootjatele üha olulisemaks. Kolmandat korda toimuval pakendikonverentsil jagati teadmisi regulatsioonidest, kuuldigi pakendi trendidest, peatuti pakendi disainil ning tarbijate eelistustel, samuti vahendati praktikutelt tagasisidet ja uusi näiteid ning võimalusi tulevikuks.

Ohutusjuhtimine

FSSC 22000 nõuetele vastav toiduohutuse juhtimissüsteem

Toimumise aeg: 24. september 2024

Koht: Veebis Teams platvormil

Korraldaja: Eesti Toiduainetööstuse Liit

Osalejad: 20 osalejat. Neist 100% toidutööstuste/tootjate esindajad.

Teave veebis: <https://www.pikk.ee/sundmus/koolitus-fssc-22000-nouetele-vastav-toiduohutuse-juhtimissusteem/>

Moderator ja lektor: Jussi Onoper, OÜ TJO Konsultatsioonid konsultant

Koolituse **eesmärgiks** oli anda osalejatele selge ja praktiline ülevaade, mida tuleb teha FSSC 22000 nõuetele vastava toiduohutuse juhtimissüsteemi väljaarendamiseks oma organisatsioonis.

Sisu kirjeldus: Koolitusel anti osalejatele ülevaade FSSC 22000 v6 uuenenud nõuetest ja ISO 22000:2018 uuenenud nõuetest. Sellest, mis on oluline toiduohutuse juhtimissüsteemi arendamisel ja sisemisel auditeerimisel.

Anti ülevaade FSSC 22000 sertifitseerimisskeemist, selle protsessist ja käsituselast. Räägiti FSSC 22000 eesmärkidest, skeemi ülesehitusest ning olemusest, alusnõuetest, lisanõuetest, teenuse ja ostetud materjalide juhtimisest, toidukaitsest ja ohtude hindamisest.

Sertifikaatide paljus

Maailma erinevates piirkondades on toiduainete ja sellega seonduvate valdkondade jaoks palju erinevaid sertifitseerimisskeeme, nt:

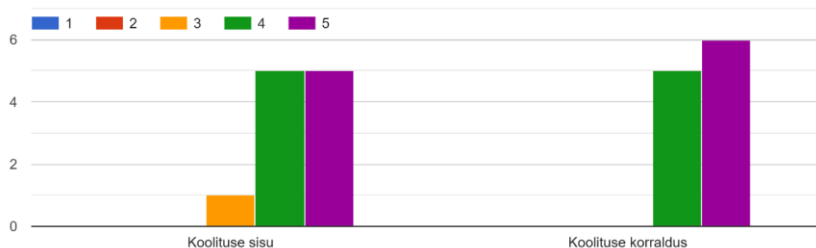
- ISO 22000
- IFS (International Featured Standards)
- BRC Global Standards
- Global G.A.P. (The Global Partnership For Good Agricultural Practice)
- Loogika kohaselt võiks piisata ühest

TJO Konsultatsioonid
8
Kindel tugi organisatsioonidele

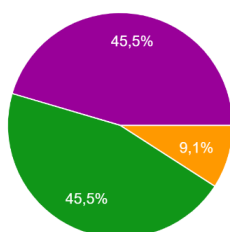
Lektor Jussi Onopel 24.9.2024 FSSC 22000 nõuetele vastav toiduohutuse juhtimissüsteem koolitust läbi viimas.

Osalejate **tagasiside**: Tagasisidevormi täitis 11 osalenut (55%). Nii korralduse kui ka sisu osas oli suur enamus vastajaid kas täielikult või suuremas osas rahul.

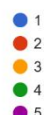
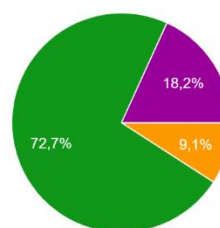
Kuidas vastas koolitus Teie ootustele?



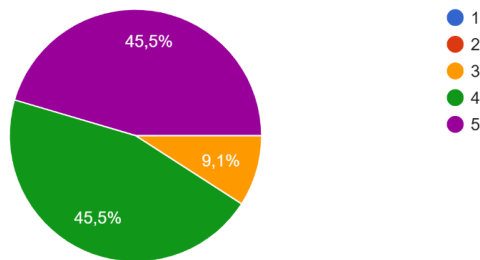
Kuidas vastasid Teie ootustele koolituse materjal/ettekanded?
11 vastust



Kuivõrd olid käsitletud teemad Teie jaoks uued ja vajalikud?
11 vastust



Kuivõrd saate omandatud infot kasutada igapäevases töös?
11 vastust



Osalejad tõid välja, et neile meeldis koolitusel:

- Koolitus andis hea ülevaade, mida tuleb teha FSSC 22000 nõuetele vastava toiduohutuse juhtimissüsteemi väljaarendamiseks.
- Tänu väga heale konspektile ja oskuslikult esitatud näidetele oli koolitusel osalemine huvitav ja kaasa mõtlema panev. Koolituse käigus toimus osalejate vahel aktiivne kaasamõtlemine ja näidete varal arutelu.
- Koolitus oli selge, arusaadav ja huvitav
- Koolitaja professionaalsus ja kergelt arusaadavad seisukohad.
- Koolitus oli ladus, sisukas, teemas püsiv, näited analüüsi võimaldavad.

Tulemuslikkuse analüüs: Koolitus viidi läbi plaanipäraselt ja päevakavaga püsiti ajagraafikus. Koolituse tulemusena said osalejad teadmised FSSC 22000 sertifitseerimisskeemist, mõistetest, alusnõuetest valdkondade lõikes, uuenenud mõistetest ja standard FSSC 22000 v6 uuenenud nõuetest. Eraldi ülevaade anti sertifitseerimisega seonduvatest nõuetest, mis puudutavad otseselt tootjaid ning ISO 22000:2018 uuenenud nõudeid.

IFS Food nõuetele vastav toiduohutuse ja kvaliteedijuhtimissüsteem

Toimumise aeg: 14. november 2024

Toimumisvorm ja – koht: Veebis Zoom platvormil

Korraldaja: Eesti Toiduainetööstuse Liit

Lektor: Jussi Onoper, OÜ TJO Konsultatsioonid konsultant

Osalejad: 17 osalejat. Neist 94,1% toidutööstuste/tootjate esindajad. Koolitus oli suunatud osalejatele, kes soovisid süvitsi minna IFS Food toiduohutuse ja kvaliteedi juhtimise nõuete muutustesse ning nende rakendamisse ettevõttes.

Teave veebis: <https://www.pikk.ee/sundmus/koolitus-ifs-food-nouetele-vastav-toiduohutuse-ja-kvaliteedijuhtimissusteem/> ja <https://toiduteave.ee/taienduskoolitus-14-11-2024-veebis-ifs-food/>

Koolituse eesmärk ja sisu kirjeldus. Koolituse eesmärk oli anda osalejatele selge ja praktiline ülevaade, mida tuleb teha IFS Food nõuetele vastava toiduohutuse ja kvaliteedijuhtimissüsteemi väljaarendamiseks oma organisatsioonis.

Koolitus algas sissejuhatusega, kus lektor andis ülevaate toiduohutuse juhtimissüsteemide sertifitseerimisest ja tutvustas IFS Food standardi uuendatud nõudeid, keskendudes 8. versioonile. Arutleti ka juhtimise ja pühendumise olulisuse üle toiduohutuses. Päeva teises pooles jätkati IFS Food nõuete tutvustamisega, kus kajastati toiduohutuse ja kvaliteedijuhtimissüsteemide, ressursside juhtimise ning toimimisprotsesside tähtsust. Erilist tähelepanu pöörati ka mõõtmiste, analüüsides ja

parenduste rollile kvaliteedi tagamisel. Lektor käsitles ka standardi rakendamise sammud ja andis ülevaate IFS Food auditite eripäradest.

Koolituse lõpus toimus kokkuvõte, kus osalejatel oli võimalus esitada küsimusi ning arutada konkreetseid probleeme ja lahendusi. Koolitus andis osalejatele põhjaliku ülevaate IFS Food standardi muutunud nõuetest, mis aitab neil paremini kohaneda uute toiduohutuse ja kvaliteedi juhtimise nõuetega. Koolitus oli osalejatele väärtuslik, andes praktilisi teadmisi IFS Food sertifikaadi säilitamiseks ja parendamiseks.

4. Toimimisprotsessid

4.4 Ostmine (7)

- * *Tooraine, pooltoodete ja pakkematerjalide hankimine ning tarnijate (sise- ja välistarnijate) heakskiitmise ja seire protseduur tuleb dokumenteerida, ellu viia ja toimivana hoida.*
- See protseduur peab sisaldama *vähemalt* järgmist:
 - tooraine ja/või tarnijate riskid
 - nõutavad toimimisnormid (nt sertifitseerimine, päritolu jne)
 - erakorralised olukorrad (nt erakorraline ost)
 - ja riskidest lähtuvalt näiteks lisakriteeriumid:
 - kogenuud ja kompetentse isiku poolt läbiviidud auditid
 - katsete tulemused
 - tarnija usaldusväärsus
 - kaebused
 - tarnija küsimustik.

NB: Välja on jäänud varasem 4.4.1: Ettevõtte peab ohjama ostmise protsessi, et tagada, et kõik väljast sisse ostetud toorained, poolfabrikaadid ja tooted, pakkematerjalid ja teenused, mis mõjutavad toiduainete ohutusele ja tootekvaliteedile, vastavad määratletud nõuetele.

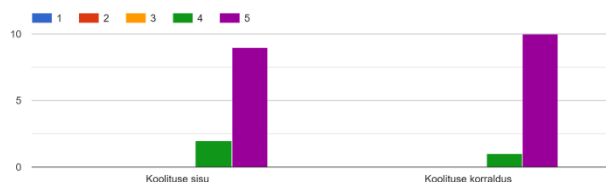
Seetõttu ka uus numeratsioon

Silin on vaid muutunud nõuete kokkuvõtte

Lektor Jussi Onper 14.11.2024 IFS Food nõuetele vastav toiduohutuse ja kvaliteedijuhtimissüsteem koolitust läbi viimas.

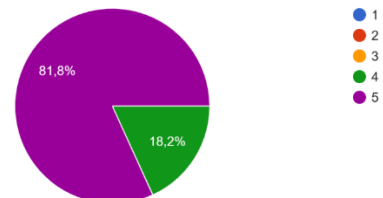
Osalejate tagasiside: Tagasisidevormi täitis 11 osalenut (64,7%). Nii korralduse kui ka sisu osas oli suur enamus vastajaid kas täielikult või suuremas osas rahul.

Kuidas vastas koolitus Teie ootustele?



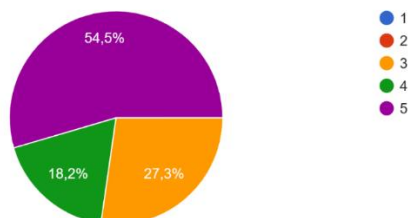
Kuidas vastasid Teie ootustele koolituse materjal/ettekanded?

11 vastust



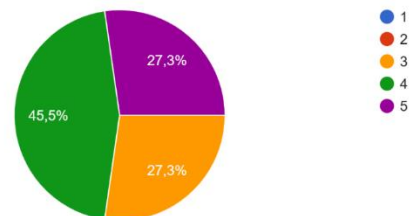
Kuivõrd olid käsitletud teemad Teie jaoks uued ja vajalikud?

11 vastust



Kuivõrd saate omandatud infot kasutada igapäevases töös?

11 vastust



Osalejad tõid välja, et neile meeldis koolitusel: Koolitus andis hea ülevaate, mida tuleb teha IFS Food nõuetele vastava toiduohutuse ja kvaliteedijuhtimissüsteemi väljaarendamiseks oma organisatsioonis. Osalejad tõid välja, et tänu väga heale konspektile ja oskuslikult esitatud näidetele oli koolitusel osalemine huvitav ja kaasa mõtlema panev. Koolituse käigus toimus osalejate vahel aktiivne kaasamõtlemine ja näidete varal arutelu. Koolitus oli ladus, sisukas, teemas püsiv, näited analüüsi võimaldavad.

Tulemuslikkuse analüüs: Koolitus viidi läbi plaanipäraselt ja päevakavaga püsiti ajagraafikus. Koolituse tulemusena said osalejad teadmised IFS Food nõuetele vastava toiduohutuse ja

kvaliteedijuhtimissüsteemi väljaarendamiseks oma organisatsioonis. Seega koolitus täitis oma eesmärgi.

Toiduohutuse juhtimissüsteemid

Toimumise aeg: reede, 6. september 2024

Infopäeva formaat: veebis, Teams platvormil

Korraldaja: Eesti Toiduainetööstuse Liit

Teave veebis: <https://www.pikk.ee/sundmus/infopaev-toiduohutuse-juhtimissusteemid/> ja <https://toiduteave.ee/infopaev-6-09-2024-veebis-toiduohutuse-juhtimissusteemid/>

Osalejad: 116 osalejat veebis. Osalejad olid toidu töötajad, kes tegelevad toiduainete ja toidu müügiks pakkimisega sh toitlustamisega; jaemüüjad, toidu importijad ja müüjad. Neist üle 60% toidutööstuste/tootjate esindajad.

Eesmärk ja sisu kirjeldus sisu: Infopäeval eesmärk oli tutvustada erinevaid toiduohutuse juhtimissüsteeme, standardeid ja nendega seotud uuendusi. Samuti teha ülevaade järelevalve tulemustest.

Infopäeval rääkis Bureau Veritas Eesti OÜ juhtaudiitor Reet Ruuto juhtimissüsteemide standarditest ja nende eesmärkidest ning sellest, mida tuleb arvesse võtta standardit valides. Milline peab olema hästi toimiv ja efektiivne juhtimissüsteem ja millised on selle tunnused. Andis ülevaate ISO seeria ja FSSC standarditest.

Põllumajandus- ja toiduameti toiduosakonna juhataja Triinu Allika tegi ettekande **järelevalve** strateegiast ja andis ülevaate ametliku kontrollimääruse põhi printsiipidest, samuti andis ülevaate 2023. aasta numbrite põhjal toidukäitlejate järelevalve tulemustest. EL toidualaste õigusaktidega on pandud paika riskianalüüsi põhimõtted, st igas riigis tuleb toiduohutuse alases järelevalves kinni pidada vähemalt seatud miinimumstandarditest. Euroopa Toiduohutusamet (EFSA) teeb riskihindamisi enne uute toodete EL turule lubamist ning annab sõltumatuid eksperthinnanguid toidu ohutuse ja kvaliteedi osas Euroopa Komisjonile (ja vajadusel ka liikmesriikidele). Toidu valdkonda reguleerib Eesti toiduseadus ja EU määrus 178/2002. Vastavalt toiduseadusele teostab Eestis toidukontrolli ehk riikliku järelevalvet PTA.

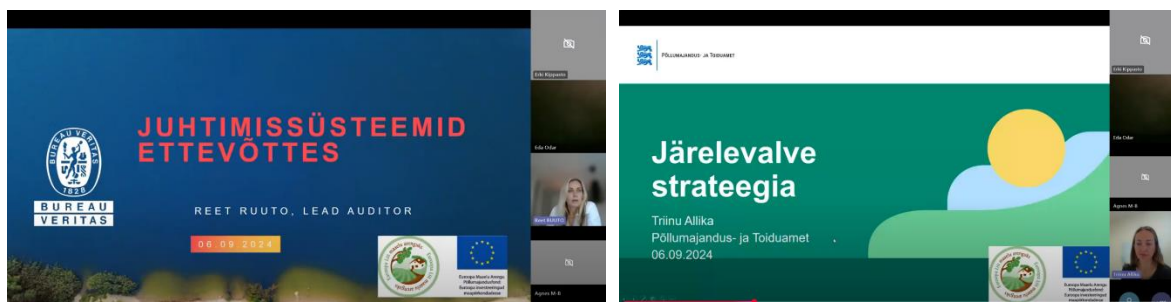


Foto: 6.09.2024 infopäev Toiduohutuse juhtimissüsteemid veebis. Reet Ruuto ja Triinu Alliku ettekanded.

Concept Consult OÜ juhataja Erki Kippasto rääkis Toiduohutuse juhtimissüsteemi ja HACCPi valideerimisest ning verifitseerimisest. Terminitest, definitsioonist, eeltingimusprogrammidest. TJO Konsultatsioonide juhatuse esimees Jussi Onoper tutvustas standardite BRC ja IFS standardite nõudeid ja avas nende sisu. Samuti rääkis ta sertifitseerimise taustasüsteemist ja standardite ülesehitusest ning nende nõuetest juhtimissüsteemile.

Metroserdi juhatuse esimees Aigar Vaigu tegi ülevaate Kinnispaki sertifitseerimise võimalusest ja e-märgisest. Kinnispakk on pakendatud toode, mille pakendile on pakendaja märkinud eelmääratud nimikoguse ja mille pakendi ta on sulgenud ostja juuresolekuta viisil, mis ei võimalda pakendi täitekogust muuta pakendit avamata või rikkumata.



Foto: 6.09.2024 infopäev Toiduohutuse juhtimissüsteemid
juhtimissüsteemid Jussi Onoperi ettekanne.



Foto: 6.09.2024 infopäev Toiduohutuse
Aigar Vaigu ettekanne.

Innovaatiline hügieeniauditite tarkvara ettevõtte Inspectle Food asutaja ja juhatuse esimees Kaspar Mooses rääkis innovaatilise hügieeniauditi tarkvaras ja sellest, milleks see on loodud. Inspectle Food on platvorm regulaarsete inspeksioonide läbiviimiseks toidutootmistes, mis aitab saavutada parema keskkonna hügieeni ja toiduohutuse, kiirendades mittevastavuste lahendamist ja säästes aega automaatselt genereeritud aruannete, statistika ja teavituste abil.

Infopäeva lõpetuseks andis VEFi indeksitöörupi juht Jolanda Lipu ülevaade vastutustundliku ettevõtluse indeksist. Rääkis, milleks see vajalik on ja mida see annab. Vastutustundliku Ettevõtluse Foorum asutati 2005. aastal. Foorum ühendab ettevõtteid, kelle jaoks on oluline toimida vastutustundlikult ja läbipaistvalt, et tagada nii oma ettevõtte, ühiskonna ja riigi jätkusuutlikkus



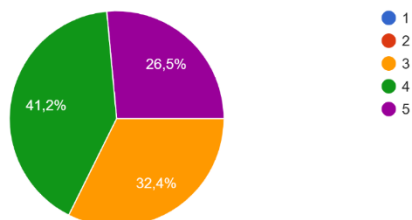
Foto: 6.09.2024 infopäev Toiduohutuse juhtimissüsteemid veebis
Kaspar Mooses ettekanne.



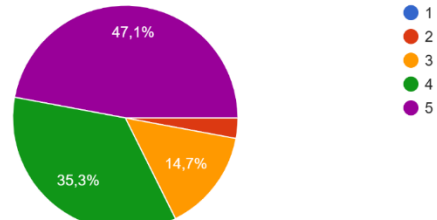
Foto: 6.09.2024 infopäev Toiduohutuse juhtimissüsteemid
Veebis. Jolanda Lipu ettekanne.

Osalejate tagasiside: Tagasisidevormi täitis 34 osalenut (29,3%). Nii korralduse kui ka sisu osas oli suur enamus vastajaid kas täielikul või suuremas osas rahul (joonis 1).

Kuivõrd olid käsitletud teemad Teie jaoks uued ja vajalikud?
34 vastust



Kuivõrd saate omandatud infot kasutada igapäevases töös?
34 vastust



Tulemuslikkuse analüüs: Infopäeval läks plaanipäraselt. Eesmärk tutvustada erinevaid toiduohutuse juhtimissüsteeme, standardeid ja nendega seotud uuendusi sai täidetud. Sellega täitis infopäev oma eesmärgi. Huvi infopäeva vastu oli suur. Osalejad said infopäevalt väga palju uut infot ja teadmised toiduohutuse juhtimissüsteemidest, standarditest ja nendega seotud uuendustest.

Osalejate poolt kiideti tagasisides, et väga huvitavad, informatiivsed ja sisukad esitused olid. Eraldi toodi tagasisides välja praktikute Reet Ruuto ja Erki Kippasto ettekanded ning Triinu Allika ülevaated järelevalve strateegiast ja järelevalve tulemustest.

Õigusaktid ja järelevalve (arengud ja uudised)

Toimumisaeg: 7. november kell 10.00-12.50

Toimumiskoht: veebikeskkond Zoom

Korraldaja: Eesti Põllumajandus-Kaubanduskoda

Infopäev on järelvaadav: <https://epkk.ee/oigusaktid-ja-jarelevalve/>

Infopäeval **osales** 48 kuulajat, kellest 2 andis tagasisidet. Mõlemad **tagasisidestajad** hindasid infopäeva maksimaalse punktiskooriga.

Infopäev „Õigusaktid ja järelevalve (arengud ja uudised)” keskendus olulistele muudatustele jäätme-, toiduohutuse ja kestlikkuse valdkondades. Päevakava pakkus ettekandeid, mis käsitlesid õiguslike regulatsioonide arengut, järelevalvepraktikaid ja kestlikkuse edendamist, tuues esile nii hetkeseisu kui tulevikusuunad.

- Infopäeva avas Peep Siim Kliimaministeeriumist, kes tutvustas jäätmevaldkonna kavandatavaid õigusmuudatusi. Tema ettekandes keskenduti jäätmereformile ja ringmajanduse edendamisele, sealhulgas toidujäätmete vähendamise sihtidele. Siim rõhutas, et süsteemne lähenemine ning tõhus koostöö kohalike omavalitsuste ja ettevõtete vahel on võtmetähtsusega eesmärkide saavutamisel.
- Järgmisena esines Triinu Allika Põllumajandus- ja Toiduametist, kes käsitles järelevalve olulisust toiduohutuse tagamisel. Ta rõhutas riskipõhise järelevalve vajalikkust ning tarneahela läbipaistvuse parandamist. Allika tõi esile ennetustegevuse ja tiheda koostöö tähtsuse ettevõtetega, et vähendada rikkumisi ja suurendada tarbijate usaldust.
- Toidualaste õigusaktide arengutest rääkis Katrin Lõhmus Regionaal- ja Põllumajandusministeeriumist. Tema ettekandes käsitleti uusi nõudeid toidu märgistamise ja kauplemise osas. Lõhmus tõi esile tarbijate jaoks selge ja korrektse teabe olulisuse, mis aitab tagada õiglast kaubandust ja tarbijakaitset.
- Seejärel süvenes Külli Suurvarik toiduga kokkupuutuvate materjalide regulatiivsetesse muudatustesse. Ta rõhutas, et materjalide ohutus ja keskkonnasõbralikkus on üha suurema tähelepanu all. Suurvarik tõi välja vajaduse teaduspõhiste meetmete ja uute standardite järele, et tagada ohutud ja jätkusuutlikud lahendused.
- Infopäeva lõpetasid Airika Salumets ja Hellika Kallaste, kes pakkusid inspireeriva ülevaate toidu kestlikkuse mõistmisest Põhja- ja Baltimaades. Nende arutelu keskendus kestliku põllumajanduse põhimõtetele ja toidusüsteemide arengule, rõhutades piirkondadevahelise koostöö ning teadlikkuse tõstmise tähtsust. Eraldi toodi välja, kui oluline on kestlikkuse teemade selgitamine ja kommunikatsioon tarbijatele.

Kokkuvõttes rõhutas infopäev vajadust tasakaalustada majanduslikud, keskkondlikud ja sotsiaalsed huvid. Õigusaktide uuendamine, tõhus järelevalve ja kestlikkuse edendamine nõuavad tihedat koostööd erinevate huvigruppide vahel. Infopäev aitas tõsta teadlikkust ja inspireeris osalejaid aktiivselt panustama nende oluliste eesmärkide saavutamisse.

Teise osapoole audiitorite koolitus

Toimumise aeg: 10. detsember 2024

Toimumisvorm ja – koht: Veebis Zoom platvormil

Korraldaja: Eesti Toiduainetööstuse Liit

Osalejad: 16 osalejat. Neist 100% toidutööstuste/tootjate esindajad. Koolitus oli suunatud töötajatele, kelle ülesannete hulka kuulub tarnijate auditeerimine ja kes soovivad selles valdkonnas oma teadmisi värskendada ja saada ülevaade süsteemsest käsitlusest

Teave veebis: <https://www.pikk.ee/sundmus/teise-osapoole-audiitorite-koolitus/> ja <https://toiduteave.ee/>

Koolituse eesmärk ja sisu kirjeldus: Koolituse „Teise osapoole audiitorite koolitus (tarnijate auditeerimine)” eesmärgiks oli pakkuda osalejatele põhjalik ja praktiline ülevaade tarnijate auditeerimise protsessist, sealhulgas auditeerimise ettevalmistamisest, läbiviimisest, tulemuste hindamisest ja dokumenteerimisest. Koolitus oli suunatud töötajatele, kelle igapäevases töös esineb vajadus tarnijaid auditeerida, ning kelle eesmärgiks oli oma teadmisi värskendada ja saada ülevaade süsteemsest auditeerimise käsitlusest.

Koolituse sisus käsitleti laialdaselt tarnijate auditeerimise erinevaid aspekte. Päev algas sissejuhatusega, millele järgnes põhjalik ülevaade tarneahela juhtimise ja tarnijaauditite eripärade kohta. Osalejatele tutvustati tarnijate auditeerimise rolli tarnijate ohjamisel, auditeerimise eesmärgi ja erinevaid auditite tüüpe. Kogemuste vahetamise kaudu arutati auditeerimise tähtsuse ja selle erinevate lähenemisviiside üle.

Peamine osa koolitusest keskendus tarnijate auditeerimise alustele. Sellel teemal tutvustati auditeerimise mõisteid, protseduure ja erinevaid tehnikate kasutamist, mis aitavad tagada auditite edukuse. Erilist tähelepanu pöörati auditite kavandamisele ja ettevalmistamisele. Osalejad osalesid aruteludes, et arendada oma teadmisi praktikas rakendatavates meetodites.

Koolituse lõpus keskenduti auditi läbiviimisele, tulemuste analüüsimisele ja kokkuvõtmisele. Arutati ka auditi järeltegevuste planeerimise ja läbiviimise üle, mis on võtmetähtsusega kvaliteedi tagamiseks ja parendusmeetmete elluviimiseks. Lõpuks tehti koolituse kokkuvõte, kus osalejad said jagada oma mõtteid ja esitada küsimusi, mis aitasid neil oma teadmisi süvendada.

Koolitus toimus veebikeskkonnas 10. detsembril, kestis ühe päeva (7,3 akadeemilist tundi) ning seda viis läbi lektor Tauno-Jussi Onoper, OÜ TJO Konsultatsioonid juhatuse esimees.

Teise osapoole audiitorite koolitus

Tarnijate ohjamine

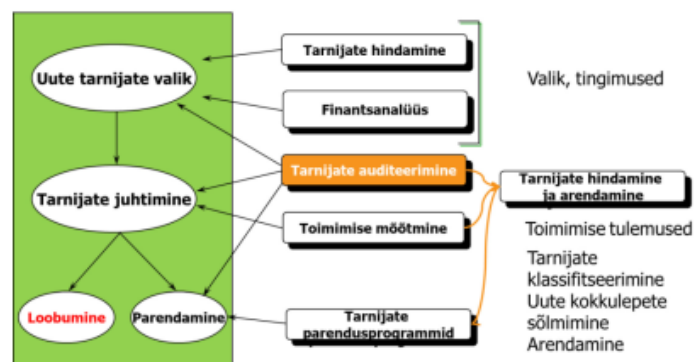
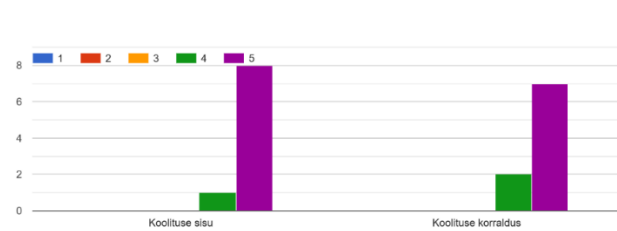


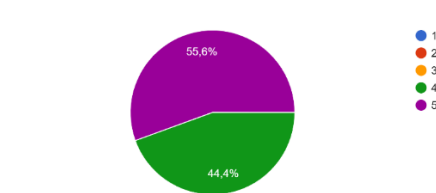
Foto 10.12.2024 Teise osapoole audiitorite koolituse slaidist

Osalejate **tagasiside**: Tagasisidevormi täitis 9 osalenut (56,25%). Nii korralduse kui ka sisu osas oli suur enamus vastajaid kas täielikult või suuremas osas rahul.

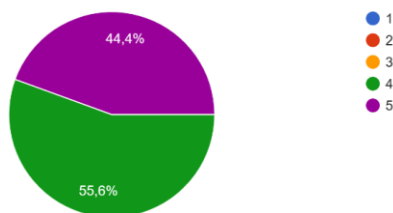
Kuidas vastas koolitus Teie ootustele?



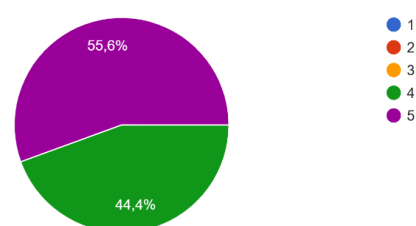
Kuidas vastasid Teie ootustele koolituse materjal/ettekanded?
9 vastust



Kuivõrd olid käsitletud teemad Teie jaoks uued ja vajalikud?
9 vastust



Kuivõrd saate omandatud infot kasutada igapäevases töös?
9 vastust



Osalejad tõid välja, et koolitus viidi läbi väga struktureeritult ja professionaalselt. Koolitaja selgitas teemasid selgelt ja arusaadavalt. Koolituse käigus oli esitatud teoreetiline materjal hästi tasakaalustatud ja illustreeritud praktiliste näidetega.

Tulemuslikkuse analüüs: Koolitus viidi läbi plaanipäraselt ja päevakavaga püsiti ajagraafikus. Kokkuvõttes võib öelda, et koolitus oli sisukas, hästi korraldatud ja koolitaja suutis edastada vajalikku teavet selgelt ja tõhusalt.

Koolituse tulemusena said koolitusel osalenud töötajad, kelle igapäevases töös esineb vajadus tarnijaid auditeerida põhjaliku ja praktilise ülevaade tarnijate auditeerimise protsessist, sealhulgas auditeerimise ettevalmistamisest, läbiviimisest, tulemuste hindamisest ja dokumenteerimisest. Sellega täitis koolitus oma eesmärgi.

Teemade viisi

Ressursisäästlik toidutootmine

Korraldaja: Eesti Põllumajandus-Kaubanduskoda

Toimumisaeg: **24. september kl 10.00-13.00**

Toimumiskoht: **veebikeskkond Zoom**

Infopäev on järelvaadatav, <https://epkk.ee/ressursisaastlik-toidutootmine/>

Infopäeval osales kokku 15 kuulajat.

Infopäeva kuulajad said mitmekülgset ja praktilist teavet, mis toetas nende teadmisi ressursisäästlikkusest ja ringmajandusest toidutootmise valdkonnas. Peamised teemad olid:

- Teadmised jäätmereformist – Ivo Jaanisoo tutvustas jäätmereformi uusi kohustusi ja toetusmeetmeid, mis aitavad ettevõtetel paremini kohaneda seadusandlike muutustega ja suurendada ressursisäästlikkust toidutootmise protsessis.

- ESG aruandluse rahvusvaheline kogemus – Sam Emerson andis ülevaate ESG kestlikkusaruandlusest, mida kasutatakse üle maailma. See aitas osalejatel mõista, kuidas keskkonna- ja sotsiaalnäitajate arvestamine ning läbipaistev juhtimine võivad tõsta ettevõtte väärtust ja konkurentsivõimet rahvusvahelistel turgudel.
- Innovaatilised lähenemised toidujäätmete väärimisel – Liis Lutter ja Uko Bleive tutvustasid praktilisi näiteid, kuidas hapuvadaku ja õunapressijääke saab väärimada. Osalejad said teadmisi ja loodetavasti ka inspiratsiooni, kuidas toidujäätmeid saab kasutada uute toodete loomiseks, mis aitab vähendada keskkonnamõju ja avada uusi äri võimalusi.
- Võrgustiku loomise võimalus – Infopäeva kuulajad said soovi korral kontakte ning võimaluse küsimusi küsida ekspertidelt, mis võis viia koostöövõimaluste ja uute ärikontaktideni.

Kokkuvõttes said kuulajad väärtuslikke teadmisi, kuidas tõhusalt ressursse säästa, täita regulatsioone ja arendada uusi innovaatilisi tooteid toidutööstuses.

CIP ja pesusüsteemid toiduainetööstuses

Toimumise aeg: neljapäev, 17. oktoober 2024

Infopäeva formaat: veebis, Teams platvormil

Korraldaja: Eesti Toiduainetööstuse Liit

Osalejad (kui palju ja kes) 51 osalejat veebis. Osalejad olid 100% toidutööstuste/tootjate esindajad.

Teave veebis: <https://www.pikk.ee/sundmus/koolitus-cip-ja-pesususteemid-toiduainetööstuses/> ja <https://toiduteave.ee/taienduskoolitus-17-10-2024-veebis-pesususteemid-toidutööstuses/>

Eesmärk ja sisu kirjeldus sisu: Kõrged hügieeni ja toiduohutuse nõuded on toidutöötlemise alus. Koolituse eesmärk oli tutvustada pesusüsteeme toiduainetööstuses ja muuhulgas CIP-süsteeme, mis varustavad puhastusahelaid vajaliku voolukiiruse, temperatuuri ja kemikaalide kontsentratsiooniga (leelised, hape ja puhastusvahend) õige aja jooksul automaatse juhtimise kaudu. CIP-süsteeme kasutatakse laialdaselt piima-, joogi- ja mahlatööstuses ning joogitööstusest esitati koolitusel ka praktiline näide.

Koolituspäeva alustas **Inga Sarand** TalTech-ist ettekandega hügieeninõuetest toiduainetööstustes. Et aru saada, milliseid pesusüsteeme kasutada, tuleb esmalt välja selgitada hügieeni- ja toiduohutuse nõuded, mis on aluseks CIP pesu planeerimisel.

Valdkonna ekspert **Heiki Raimets** andis põhjaliku ülevaate pesusüsteemidest toiduainetööstustes. Ta rääkis CIP ajaloo, CIP süsteemi võtme teguritest ja faktoritest, mis mõjutavad seadmete pesu ja kvaliteeti. Sellest, et olulised on nii CIP pesu retseptid, pesu sammud (sekvensid), kui ka keskkonna ja energeetika teemad, mis on tänapäeval väga aktuaalsed ja olulised arvesse võtta investearingu tegemisel.

Sammude, valikute ja komponentide juures on oluline uue CIP'i planeerimisel või olemasoleva renoveerimisel võtta arvesse nii automaatikast ja selle olulist rollist CIP süsteemi juhtimisel, kui ka pesusüsteemi(de) optimeerimisel.

Christeys Eesti OÜ müügijuht **Kaido Taavet** jagas koolitusel nõuandeid ja kogemusi pesusüsteemide kasutamisel. Ta rääkis põhjalikult Biofilmist CIP süsteemides. Biofilm on potentsiaalne patogeen, mis suudab taluda puhastus- ja desinfitseerimisprotsesse, talub UV kiirgust, mistõttu traditsioonilised kontrollimismeetodid ei ole tõhusad ning selle ohjamiseks puudub hea meetodika.

Seetõttu tegi ta põhjaliku ülevaate probleemi tekkimise põhjustest, rääkis sellest, kuidas Biofilmi avastada, testida ja leida lahendusi ning sellest, mis on Biofilmi juhul aktuaalsed probleemid CIP-is.

Kaja Lemmik rääkis suure pesuainetootja Ecolab näitel Pesusüsteemi optimeerimisest toiduaine- ja joogitööstuses. Tema selgitus oli, et alustada tuleb küsimusest, miks on vaja CIP pesu optimeerida. Põhjused võivad olla erinevad: Keskkond, ettevõtte juhtkonna otsus, leida kulude kokkuhoiu kohti jne.

Pesude optimeerimise põhjused on soov pesude üldkulude (vesi, energia, pesuaine, aeg) vähendamiseks, et saada pesude arvelt lisa tootmisaega, tootmine oleks keskkonnasäästlikum, mikrobioloogiliselt puhtamad pinnad. Et saavutada tulemusi pesu optimeerimisel, tuleb pesud kaardistada ja efektiivsemaks muuta ning vähendada Inimtegurit. Ettekandja andis koolituse käigus ka juhised ja praktilised mõtteharjutused, kuidas CIP pesude optimeerimisele läheneda.

Koolituse CIP pesudest lõpetuseks rääkis A.LeCoq AS tehnoloogia- ja arendusjuht **Tarmo Laht** praktilise näide varal oma ettevõtte tootmisest.

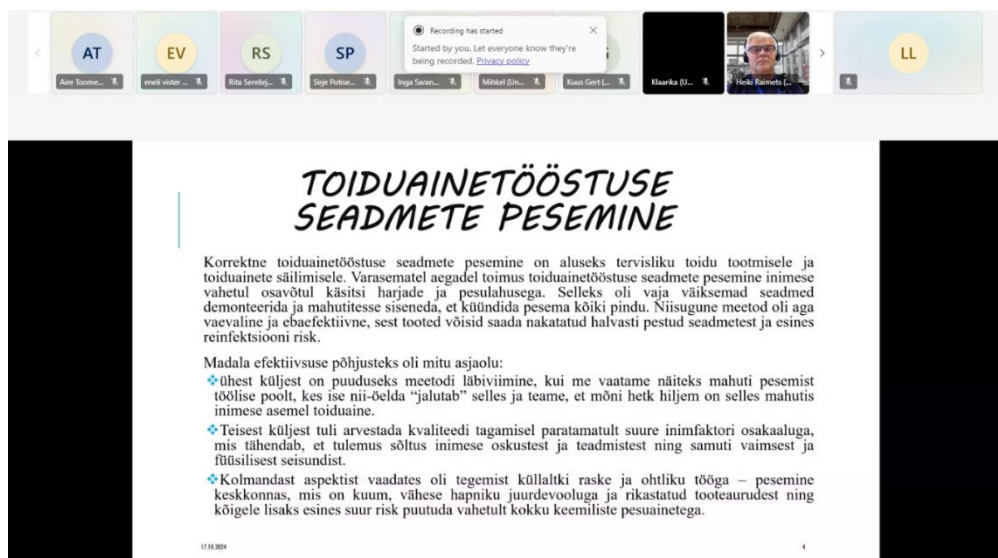


Foto: 17.10.2024 koolitus CIP ja pesusüsteemid toiduainetööstuses Heiki Raimets ettekanne.

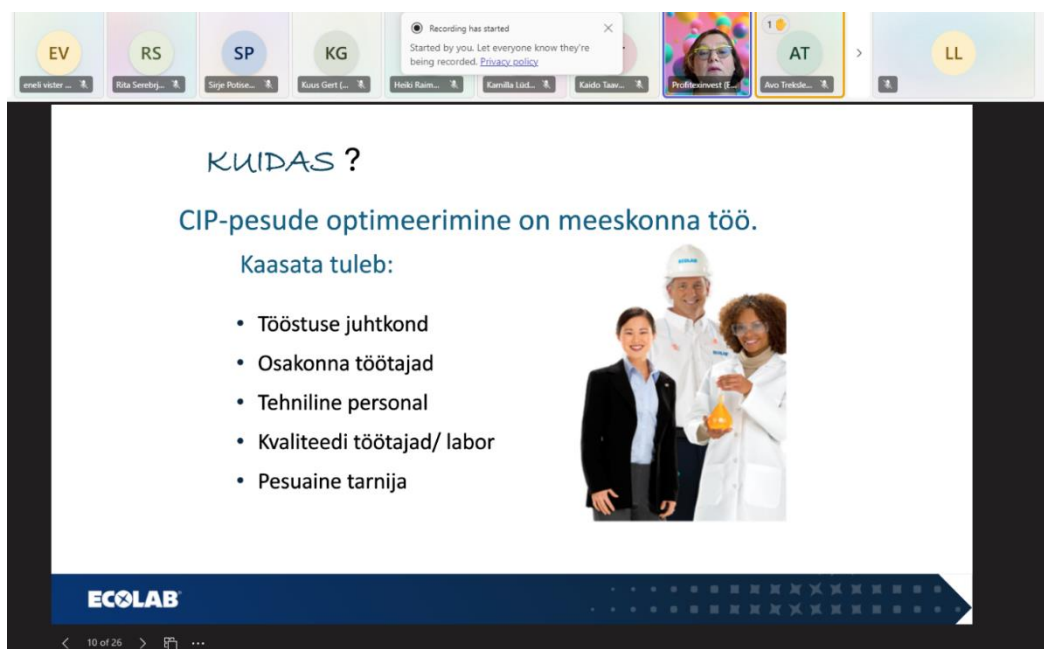
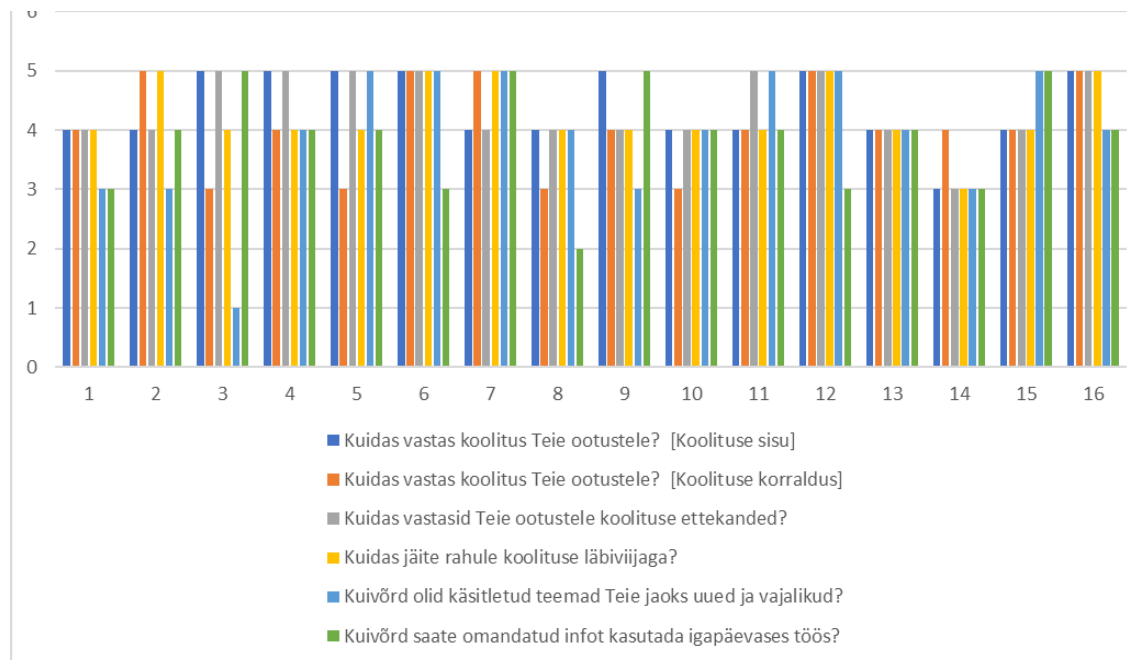


Foto: 17.10.2024 koolitus CIP ja pesusüsteemid toiduainetööstuses Kaja Lemmik ettekanne.

Osalejate tagasiside: Tagasisidevormi täitis 16 osalenut (31,37%). Nii korralduse kui ka sisu osas oli suur enamus vastajaid kas täielikult või suuremas osas rahul (joonis 1).



Joonis 1. Üldine hinnang Infopäev " CIP ja pesusüsteemid toiduainetööstuses ". Skaala: 1 – kehv, 5 – väga hea. Vastanute arv 16.

Tulemuslikkuse analüüs: Koolituse eesmärk tutvustada pesusüsteeme toiduainetööstuses ja muuhulgas CIP-süsteeme, mis varustavad puhastusahelaid vajaliku voolukiiruse, temperatuuri ja kemikaalide kontsentratsiooniga õige aja jooksul automaatse juhtimise kaudu sai täidetud.

Huvi koolituse vastu oli suur. Osalejad said koolituselt väga palju uut infot ja teadmiseid toiduainetööstuse pesusüsteemide ja muuhulgas CIP pesusüsteemide kohta.

Osalejate poolt kiideti tagasisides, et väga huvitavad, informatiivsed ja sisukad esitused olid. Eraldi toodi tagasisides välja Kaja Lemmiku ettekannet, mis andis juhised ja mõtteharjutuse, kuidas CIP pesude optimeerimisele oma ettevõttes läheneda. Tema puhul toodi eraldi välja, et hea, et ta ettekandega ajast üle läks, sest muidu oleks osa infost kuulmata jäänud.

Keemilised riskid, sh saasteained toidus

Toimumise aeg: 8. november 2024

Toimumisvorm ja – koht: Veebiplatvormil Teams

Korraldaja: Eesti Toiduainetööstuse Liit

Osalejad: 65 osalejat. Neist 55,38% olid toidutööstuste/tootjate esindajad. Ülejäänud osalejad oli eraisikuna registreerunud. **Infopäeva sihtgrupiks olid** toidu töötajad, kes tegelevad toiduainete ja toidu müügiks pakkumisega sh tootlustamisega; jaemüüjad, toidu importijad, müüjad.

Teave veebis: <https://toiduteave.ee/infopaev-8-11-24-veebis-keemilised-riskid/> ja <https://www.pikk.ee/sundmus/infopaev-keemilised-riskid-sh-saasteained-toidus/>

Eesmärk, sisu kirjeldus: infopäeval käsitleti toidu töötlemisega seotud keemilisi riske, spetsiifilisemalt toidu töötlemisel tekkivaid saasteained (nt kloropropanoolid, PAH, akrüülamiid jmt) ning räägiti ka vältimise võimalustest. Samuti peatuti muude keemiliste riskide teemadel nagu toiduga kokkupuutuvad materjalid, lisaainetega seonduvatel teemadel.

Infopäeva alustas Regionaal- ja põllumajandusministeeriumi toiduosakonna nõunik Anneli Haugas, kes andis ülevaate toidu töötlemisel tekkivate saasteainetega seotud õigusruumi muudatustest. Ta selgitas, et töötlemisel tekkivad saasteained võivad moodustuda toidu valmistamisel või säilitamisel ning muuta toidu kvaliteeti halvemaks ja olla ohtlikud inimese tervisele. Toidu, mis sisaldab saasteainet inimestervisele ohtlikus koguses, ei tohi turustada. Õigusraamistikus orienteerumine on vajalik igas suuruses ettevõttele selleks, et tagada inimestele ohutu toit tarbimiseks, hoida ja tõsta ettevõtte usaldusväärsust ja mainet, püsida konkurentsivõimeline, vältida võimalikke rikkumisi, kohtuvaidlusi, toodete turult eemaldamist ja/või tagasi kutsumist.



Foto: 8.11.2024 infopäev "Keemilised riskid, sh saasteained toidus" Anneli Haugas ettekanne.

Põllumajanduse ja Toiduameti toiduosakonna peaspetsialist Marii-Heleen Arna andis ülevaate 2023. aasta lisaainete aruandest. Põllumajandus- ja Toiduamet koostab igal aastal toidus esinevate lisaainete kontrollimiseks seireplaani. Proovivõtt mitteloome ja loomse toidu käitlemise, toidu hulgimüügi ja jaekaubanduse tasandil. Samuti kontrollitakse lisaainete, lõhna- ja maitseainete kasutamist ettevõtetele teostatud plaanilise järelevalve käigus.



Foto: 8.11.2024 infopäev "Keemilised riskid, sh saasteained toidus" Marii-Heleen Arna ettekanne.

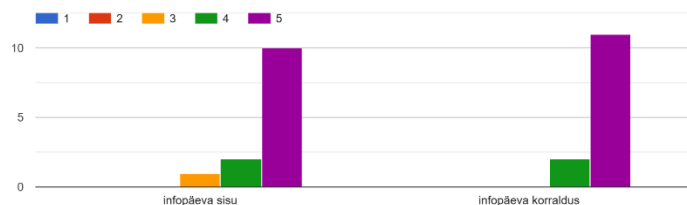
Riigi Laboriuuringute ja Riskihindamise Keskuse (LABRIS) direktori asetäitja riskihindamise valdkonnas Mari Reinik tegi ülevaate teatud saasteainetega seotud keemilistest riskidest ja nende vähendamise meetmetest. Ta selgitas, et saasteainetega seotud ohtusid ja riske, erinevaid saasteaineid ja nende toitu sattumise võimalus ning seda, kuidas saaksime vähendada toidust saadavaid saasteainete koguseid. Ta andis ülevaate ka 3-MCPD ja mineraalõlide süsivesinike saadavushinnangust

Põllumajanduse ja Toiduameti toiduosakonna peaspetsialist Kristel Danneberg rääkis täpsemalt Taimekaitsevahendi jääkide kontrollprogrammist ning taimse ja loomse toidu saasteainete seire ja kontrollprogrammist.

Päeva lõpetuseks rääkis Tartu Ülikooli Katsekoja juhataja Koit Herodes jääkide ja saasteainete (toidus) määramise võimalustest. Sellest, et keemilisel analüüsil määratakse, millistest ühenditest proov koosneb. Kvantitatiivsetest analüüsimeetoditest ja kvalitatiivsetest analüüsimeetoditest.

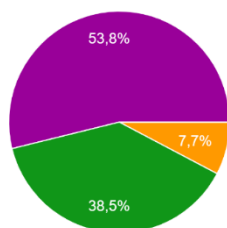
Osalejate tagasiside: Tagasisidevormi täitis 13 osalenut (20%). Nii korralduse kui ka sisu osas oli suur enamus vastajaid kas täielikult või suuremas osas rahul (Vt joonis 1).

Kuidas vastas infopäev Teie ootustele?



Joonis 1. Üldine hinnang Infopäev "Keemilised riskid, sh saasteained toidus". Skaala: 1 – kehv, 5 – väga hea. Vastanute arv 13.

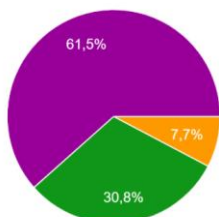
Kuidas vastas Teie ootustele infopäeva materjal/ettekanded?
13 vastust



Kuidas jäite rahule infopäeva läbiviijaga?
13 vastust



Kuivõrd olid käsitletud teemad Teie jaoks uued ja vajalikud?
13 vastust



Kuivõrd saate omandatud infot kasutada igapäevases töös?
13 vastust



Tulemuslikkuse analüüs: Infopäeva Keemilised riskid, sh saasteained toidus eesmärgiks oli käsitleda toidu töötlemisega seotud keemilisi riske, spetsiifilisemalt toidu töötlemisel tekkivaid saasteaineid (nt

kloropropanoolid, PAH, akrüülamiid jmt) ning rääkida ka vältimise võimalustest. Samuti peatuda muude keemiliste riskide teemadel nagu toiduga kokkupuutuvad materjalid ja lisaainetega seonduvatel teemadel. Infopäeva teemad said kenasti läbi käidud. Osalejate poolt antud tagasisides kiideti esinejaid, sest nad valdasid väga hästi teemat. Seega täitis infopäev oma eesmärgi.

Joogivee analüüsimine toidukäitlejatele

Toimumise aeg: 22. november 2024

Toimumisvorm ja – koht: veebis, Teamsi platvormis

Korraldaja: Eesti Toiduainetööstuse Liit

Infopäeva sihtgrupiks on toidu töötledjad, kes tegelevad toiduainete ja toidu tootmisega ja müügiks pakkumisega sh toitlustamisega; jaemüüjad, toidu importijad, müüjad.

Osalejad: 114 osalejat. Neist 42,1% olid toidutööstuste/tootjate esindajad. Lisaks 66 infopäevale eraisikuna registreerunud osalejat.

Teave veebis: <https://www.pikk.ee/sundmus/infopaev-joogivee-analuusimine-toidukaitlejatele/> ja <https://toiduteave.ee/infopaev-22-11-2024-veebis-joogivesi/>

Eesmärk, sisu kirjeldus 22. novembril 2024 toimus toidukäitlejatele mõeldud infopäev, mille teemaks oli joogivee analüüsimine. Üritus pakkus osalejatele väärtuslikku teavet joogivee kvaliteedi nõuetest, analüüsi protsessidest ning veetöötuse lahendustest toiduainetööstuses. Infopäeva moderaatoriks oli Sirje Potisepp, Toiduliidu juhataja.

Põllumajandus- ja Toiduameti toiduosakonna juhtivspetsialist Marii-Heleen Ama tutvustas joogiveele esitatavaid nõudeid, andes osalejatele ülevaate seadusandlikest muudatustest ja regulatsioonidest, mis mõjutavad joogivee kvaliteeti.

Ramon Nahkur Sotsiaalministeeriumist ja Leena Albreht Terviseametist käsitlesid olmevee kvaliteedi direktiivi ja selle rakendamise praktikaid. Ettekanded keskendusid joogivee ja olmevee kvaliteedi tagamisele ning nendega seotud regulatsioonidele.

Mailis Laht, Eesti Keskkonnauuringute Keskuse keskkonnakeemia peaspetsialist, tutvustas joogivee proovivõtmise protseduure, kvaliteedinäitajaid ja kuidas analüüsitulemusi õigesti tõlgendada. Ettekanne andis osalejatele praktilisi teadmisi veekvaliteedi hindamisest.



Foto: 22.11.2024 infopäev " Joogivee analüüsimine toidukäitlejatele " Mailis Laht ettekanne.

Laura Lokko Miridon OÜ-st käsitles joogivee analüüsi erinevaid meetodeid ja nende tähtsust kvaliteedi tagamisel. Ettekandes räägiti ka laborite rollist analüüsides tegemisel.

Liselle Puhke Miridon OÜ-st tutvustas tehnoloogiliste veeanalüüsides ja kemikaalide kasutamise tähtsust, mis aitavad tagada joogivee kvaliteedi ning tõhususe.

Martti Hoop Miridon OÜ-lt rääkis veetöötlusseadmete ja lahenduste rollist toiduainetööstuses. Ettekandes keskenduti erinevatele seadmete tüüpidele ja nende rakendusele tööstuslikus kontekstis.

Lauri Jalukse, Labrise keemiaosakonna juhataja, tutvustas joogivee analüüsiprotsesse Riigi Laboriuuringute ja Riskihindamise Keskuses ning nende tähtsust avaliku ja erasektori koostöös.

Marcus-Heinrich Puhke Filter Solutions OÜ-st andis ülevaate joogivee desinfitseerimise meetoditest ja lahendustest, keskendudes veepuhastuse innovatiivsetele tehnoloogiatele.

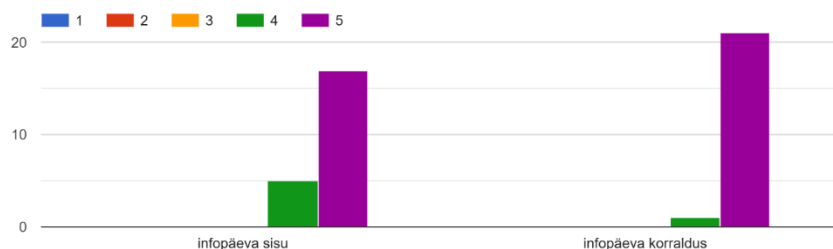
Kokkuvõttes pakkus infopäev osalejatele põhjaliku ülevaate joogivee kvaliteedi tagamisest ja analüüsimisest, andes väärtuslikke teadmisi toiduainetööstuses tegutsevatele spetsialistidele.



Foto: 22.11.2024 infopäev " Joogivee analüüsimine toidukäitlejatele " Martti Hoop ettekanne.

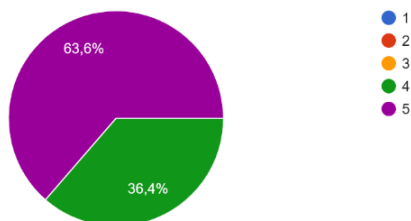
Osalejate tagasiside: Tagasisidevormi täitis 13 osalenut. Nii korralduse kui ka sisu osas oli suur enamus vastajaid kas täielikul või suuremas osas rahul (Vt joonis 1).

Kuidas vastas infopäev Teie ootustele?

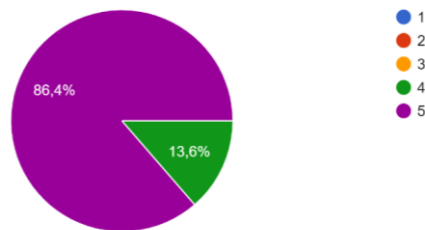


Joonis 1. Üldine hinnang Infopäev " Joogivee analüüsimine toidukäitlejatele". Skaala: 1 – kehv, 5 – väga hea. Vastanute arv 22.

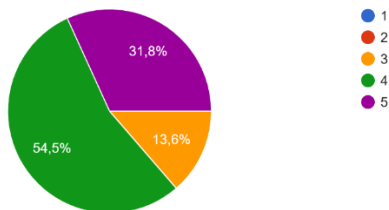
Kuidas vastas Teie ootustele infopäeva materjal/ettekanded?
22 vastust



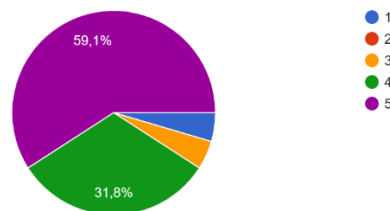
Kuidas jäite rahule infopäeva läbiviijaga?
22 vastust



Kuivõrd olid käsitletud teemad Teie jaoks uued ja vajalikud?
22 vastust



Kuivõrd saate omandatud infot kasutada igapäevases töös?
22 vastust



Tulemuslikkuse analüüs: Infopäeva eesmärk oli anda ülevaade toidu tootmisel joogiveele esitatavatest nõuetest sh proovivõtul, jagatava info analüüside tellimise võimalustest ning jagada ettevõtetele ka praktilisi soovitusi selles tähtsas valdkonnas. Kuna ajaraam oli piiratud, siis eraldi toodi osalejate poolt välja, et oleks võinud infopäeva jaoks arvestada veelgi pikema ajaga, et ettekandjad poleks pidanud kiirustama ja oleks saanud rohkem küsimusi esitada ja arutada. Kuna kõik infopäeval käsitletud teemad olid väga huvipakkuvad, siis said infopäeval osalenud esitada esinejatele e-posti teel küsimusi ka veel infopäeva järgselt.

Huvi infopäeva vastu oli suur. Osalejad said infopäevalt väga palju uut infot ja teadmised ülevaade toidu tootmisel joogiveele esitatavatest nõuetest.

Proovide võtmine tootmiskeskonnast üldhügieeni ja patogeeni seireks

Korraldaja:	Eesti Maaülikool
Infopäeva läbiviija:	Eesti Maaülikooli professor Mati Roasto
Toimumise kuupäev:	15. november 2024
Toimumise koht:	Infopäev toimus maaülikooli videosilla vahendusel BigBlueButton keskkonnas.
Osalejate arv:	Infopäevale registreerus 62 huvilis, kellest osales 51.
Osalejate profiil:	Toidutootmisega tegelevate ettevõtete esindajad jt füüsilistest isikutest huvilised.
Sündmuse lühikirjeldus:	
Infopäeva eesmärgiks oli tõsta toidutootjate teadlikkust toidu tootmiskeskonnast proovide võtmise põhimõtetest ja meetoditest.	
Käsitletud põhiteemad:	
- Toidu tootmiskeskonna hügieenitasemete hindamise meetodid ja proovivõtmise põhimõtted k.a. EVS-EN ISO 18593 tulenevad pinnakontaktmeetodid; - Toidu tootmiskeskonnast patogeeni tuvastamiseks kasutatavad meetodid ja proovide võtmise põhimõtted Listeria monocytogenes'e näitel;	

- Hügieenitsoonide kontseptsioon ning sellest tulenev riskipõhine lähenemine proovide võtmisel;
- Biokirmete tuvastamise meetodid ja seonduvad proovivõtmise põhimõtted.

Osalejate tagasiside lühikokkuvõte:

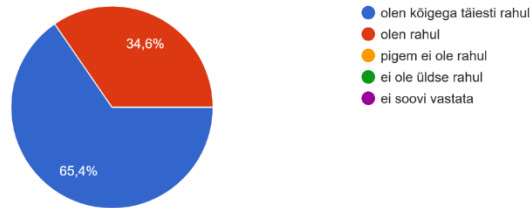
Infopäevale andis tagasisidet 26 osalejat.

65,4% vastanutest jäid lektori, infopäeva sisu ja õppematerjalidega täiesti rahule ja 34,6% rahule.

Infopäeva hinnati väga asjalikuks ja informatiivseks. Osalenutele meeldis, et materjalid saadeti e-mailile ette, mis andis võimaluse eelnevalt ennast asjadega rohkem kurssi viia.

1. Palun hinnake, kas jäite koolitaja, infopäeva sisu ja õppematerjalidega rahule?

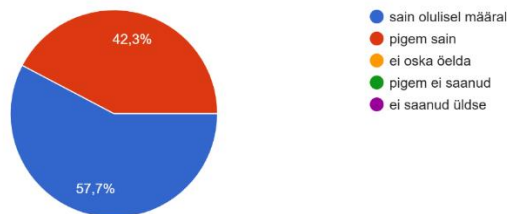
26 vastust



Uusi teadmisi sai infopäevalt olulisel määral 57,7% vastanutest ning pigem sai 42,3%.

2. Palun hinnake, kas saite infopäevalt uusi teadmisi?

26 vastust



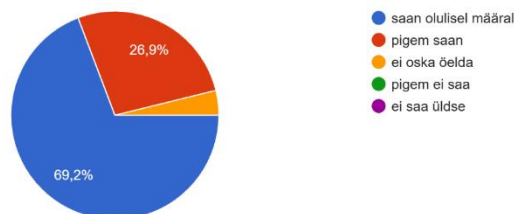
Kirjutati, et nüüd ollakse teadlikumad, kust mõnda proovi võtta ja kuidas seda efektiivsemalt teha. Saadi kinnitust oma patogeene seire plaanile, et oleme töötanud õiges suunas. Mainiti, et ATP testide kohta mu hinnang tõusis (olin seni väga skeptiline). Selgeks saadi proovide võtmine Petrifilmidega ning riskitasemete määramine.

Tõdeti, et proovivõtul on kõige olulisem kõigi oluliste tegevuste õige jälgimine.

Oma igapäevatöös saab õpitut rakendada olulisel määral 69,2% ja pigem saab 26,9%. 1 vastanu ei osanud öelda.

3. Palun hinnake, mil määral saate õpitut rakendada igapäevatöös?

26 vastust



Saadud teadmisi plaaniti hakata kasutama või juba kasutatakse igapäevases töös.

Arutelu seminariruumis oli olemas. Küsimusi küsiti.

Kuna infopäev andis osalejatele võimaluse mõelda ja arutleda proovide võtmise teemadel, võib hinnata, et infopäev täitis antud sihtgrupile oma eesmärgi.

Ettepanekud uuteks koolitusteks:

- Toidulisandite, pulbrite valmistoodete laborianalüüsid – mikrobioloogia.

- Mikrobioloogia.
- Kuidas dokumenteerida mittevastavuste tuvastamist ja korrigeerivaid-ennetavaid tegevusi (. ingl. kl CAPA) võimalikult ratsionaalselt, liigse bürokraatiata.
- Enesekontrollisüsteemi loomine ja auditeerimine.
- Tähelepanu on tootmisettevõtetel. Selge, läbi nende toodangu saavad puudutatud väga suur hulk tarbijaid. Lisaks on toitlustusettevõtted, näiteks tanklad. Seal toitlustatakse iga päev suurel hulgal tarbijaid. Edaspidi võiks käsitleda toitlustuse ja jaekaubanduse teemasid samuti.
- Kosmeetikatootjad vajavad ka sellist koolitust. Teemad on samad, aga riskid on väiksemad ja bakterid (osaliselt) teised.

Taimedest pärit sööda- ja toidumürgid

Korraldaja:	Eesti Maaülikool
Koolituse läbiviija:	Eesti Maaülikooli professor Tõnu Püssa
Toimumise kuupäev:	10. september 2024
Toimumise koht:	Koolitus toimus maaülikooli videosilla vahendusel BigBlueButton keskkonnas.
Osalejate arv:	Koolitusele registreerus 40 huvilist, osales 35.
Osalejate profiil:	Toidutootmise ja loomakasvatusega tegelevate ettevõtete esindajad. Esindatud olid loomakasvatajad, köögiviljakasvatajad, söödakultuuride ja teraviljade kasvatajad, söödatootjad, köögiviljatoitide ja mahlade tootjad, mesinikud, toitlustajad.

Sündmuse lühikirjeldus:

Koolituse eesmärgiks oli toidukäitlejatele ning loomakasvatajatele tutvustada põhiliste söötades ja toitutes sisalduva võivate (taimede poolt sünteesitud) inimesele ja loomadele mürgiste ainete tekkimist, liikumist toitu, nende toksiliste toimete iseloomu, ning anda soovitusi nende ainete seotud riskide vähendamiseks sööda või toidu käitlemisel.

Käsitletud põhiteemad:

- Lühike ekskursioon toksikoloogias.
- Kõrgemate taimede mürgised ainevahetussaadused - alkaloidid, lektiinid, tsüanogeensed glükosiidid, fütoöstrogeenid, saponiinid, glükosinolaadid ehk sinapiõlglükosiidid, aminohapped, lipiidid, fluoroatsetaadid, oksalaadid, kumariin, jt.
- Taimsed mürgid, mis pärinevad mullast, veest ja õhust (mürgised metallid, pestitsiidijäägid).

Osalejate tagasiside lühikokkuvõte:

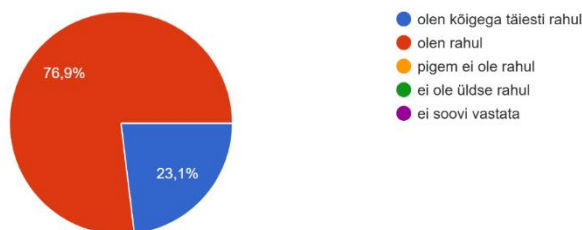
Koolitusele andis tagasisidet 13 osajat.

23,1% vastanutest jäid lektori, koolituse sisu ja õppematerjalidega täiesti rahule ja 76,9% rahule.

Koolitust hinnati väga huvitavaks, vajalikuks ja silmi avavaks. Loengule lisatud kirjalik materjal oli samuti põhjalik, ei koosnenud vaid märksõnadest. Hästi kasutatav hiljem teadmiste värskendamiseks, sest infot oli korraga meeldejätmiseks tõesti palju - aga kõik väga huvitav ja vajalik.

1. Palun hinnake, kas jäite koolitaja, koolituse sisu ja õppematerjalidega rahule?

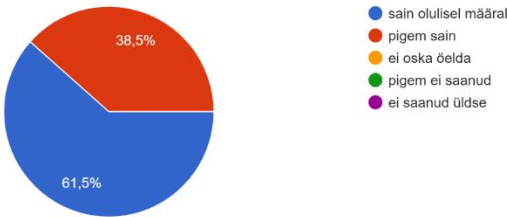
13 vastust



Uusi teadmisi sai koolituselt olulisel määral 61,5% vastanutest, pigem sai 38,5%.

2. Palun hinnake, kas saite koolituselt uusi teadmisi?

13 vastust



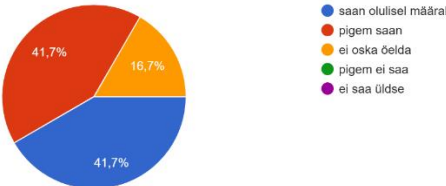
Kirjutati, et suurenes taimetervise tähtsuse mõistmine, mürgitusjuhtude tekke mõistmine, oskus pöörata tähelepanu patuliinile ning selgemaks sai ka kakao ja podagra seos.

Mainiti ka seda, et koolitus oli üsna spetsiifiline ja keerulise terminoloogiaga, mistõttu on tarvis materjale veel korduvalt läbi vaadata, sest kesine taust keemias jättis mitmed kohad ebaselgeks.

Oma igapäevatöös saab õpitut rakendada olulisel määral 41,7%, pigem saab 41,7%. 16,7% vastanutest ei osanud öelda.

3. Palun hinnake, mil määral saate õpitut rakendada igapäevatöös?

12 vastust



Saadud teadmisi plaaniti hakata kasutama toitumisharjumiste muutumises ja mahepõllupidamises.

Arutelu seminariruumis oli olemas. Küsimusi küsiti.

Kuna koolitus andis osalejatele võimaluse mõelda ja arutleda taimedes leiduvate mürkide ja nende mõju üle inim- ja loomatoidus ning pakkus uusi mõtteid ja vaatenurki, võib hinnata, et koolitus täitis oma eesmärgi antud sihtgrupile.

Ettepanekud jätkutegevusteks:

Ettepanekud uuteks koolitusteks:

- Taimede keemiline koostis ja toimeained, farmakognoosia valdkond, ainete omastamine - ka välispidiselt.
- Muudatused normatiivides - infopäevad, nt kui muutuvad normid, kuidas muudatusi juurutada.
- Joogiteemalised koolitused (karastus-alkohol-tinktuurid).
- Köögiviljade kasvatamine mürke kasutamata (missugused köögivilja juurde istutatud taimed aitavad eemale peletada kahjureid).
- Munakana- ja munapardikasvatuse väikemajapidamises (oma või väikese ettevõtte tarbeks).

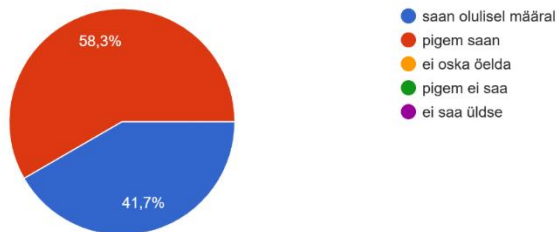
Taimsete toodete mikrobioloogiline ohutus

Korraldaja:	Eesti Maaülikool
Koolituse läbiviija:	Eesti Maaülikooli professor Mati Roasto
Toimumise kuupäev:	6. detsember 2024
Toimumise koht:	Koolitus toimus maaülikooli videosilla vahendusel BigBlueButton keskkonnas.
Osalejate arv:	Koolitusele registreerus 54 ja osales 41 osalejat.

Osalejate profiil:	Toidutootmisega tegelevate ettevõtete esindajad. Esindatud olid puu- ja köögiviljatoodete tootjad, liha- ja lihatoodete tootjad, piimatöötlejad, alkoholitootjad, magusatootjad, valmistoitude tootjad, tootlustajad, jaemüüjad jne.																								
Sündmuse lühikirjeldus:																									
Koolituse eesmärgiks oli tõsta toidutootjate teadlikkust taimsete toodetega seonduvatest mikrobioloogilistest toiduohutudest ning anda ülevaade tootmishügieeni tagamise põhimõtetest. Käsitletud põhiteemad: • Taimsed tooted toidutekkeliste haiguste k.a haiguspuhangute põhjustajana; • Taimsete toodete riknemise ja ohutuse mikrobioloogilised indikaatorid; • Tootmishügieeni tagamise põhimõtted; • <i>Listeria monocytogenes</i>'e olulisus taimsetes valmistoodetes ning riskide ohjamine.																									
Osalejate tagasiside lühikokkuvõte:																									
Koolitusele andis tagasisidet 24 osalejat. 62,5% vastanutest jäid lektori, koolituse sisu ja õppematerjalidega täiesti rahule ja 37,5% rahule. Koolitust hinnati vajalikuks, põhjalikuks ja infotihedaks. Koolitaja kohta kirjutati, et ta on väga professionaalne ja annab teemat hästi edasi. Tempo on küll pisut kiire, aga slaidid selle eest väga head ning neid saab iseseisvalt edasi või üle uurida. Välja toodi ka see, et siiani pole taimsete toodete mikrobioloogilist ohutust käsitlevatest teemadest väga palju räägitud. 1. Palun hinnake, kas jäite koolitaja, koolituse sisu ja õppematerjalidega rahule? 24 vastust <table border="1"> <thead> <tr> <th>Vastus</th> <th>Protsent</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>olen kõigega täiesti rahul</td> <td>62,5%</td> </tr> <tr> <td>olen rahul</td> <td>37,5%</td> </tr> <tr> <td>pigem ei ole rahul</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>ei ole üldse rahul</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>ei soovi vastata</td> <td>0%</td> </tr> </tbody> </table> Uusi teadmisi sai koolituselt olulisel määral 50% vastanutest, pigem sai 45,8%. 1 vastanu ei osanud öelda. 2. Palun hinnake, kas saite koolituselt uusi teadmisi? 24 vastust <table border="1"> <thead> <tr> <th>Vastus</th> <th>Protsent</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>sain olulisel määral</td> <td>50%</td> </tr> <tr> <td>pigem sain</td> <td>45,8%</td> </tr> <tr> <td>ei oska öelda</td> <td>1,7%</td> </tr> <tr> <td>pigem ei saanud</td> <td>1,7%</td> </tr> <tr> <td>ei saanud üldse</td> <td>0%</td> </tr> </tbody> </table> Kirjutati, et koolitus tuletas vajaminevat taas kord meelde, kuid kirjutati ka nii, et polnud paljudest asjadest teadlik, kuna teema on täiesti uus. Uue teadmisenähtuse toodi välja nt kindlate mikroobide alguspunkt seoses taimse toiduga, looduslikud lisaained säilivuse pikendamiseks, puu- ja köögiviljades esinevad patogeensed, pH taseme muutmise seos saastumise vähendamise või ärahoidmisega, karastusjookide mikrobioloogia. Oma igapäevatoos saab õpitut rakendada olulisel määral 41,7% ja pigem saab 58,3%.		Vastus	Protsent	olen kõigega täiesti rahul	62,5%	olen rahul	37,5%	pigem ei ole rahul	0%	ei ole üldse rahul	0%	ei soovi vastata	0%	Vastus	Protsent	sain olulisel määral	50%	pigem sain	45,8%	ei oska öelda	1,7%	pigem ei saanud	1,7%	ei saanud üldse	0%
Vastus	Protsent																								
olen kõigega täiesti rahul	62,5%																								
olen rahul	37,5%																								
pigem ei ole rahul	0%																								
ei ole üldse rahul	0%																								
ei soovi vastata	0%																								
Vastus	Protsent																								
sain olulisel määral	50%																								
pigem sain	45,8%																								
ei oska öelda	1,7%																								
pigem ei saanud	1,7%																								
ei saanud üldse	0%																								

3. Palun hinnake, mil määral saate õpitut rakendada igapäevatoos?

24 vastust



Saadud teadmisi plaaniti hakata kasutama ennekõike sanitatsioonis, tooraine vastuvõtul ja pakendamisel.

Arutelu seminariruumis oli olemas. Küsimusi küsiti.

Kuna koolitus andis osalejatele võimaluse mõelda ja arutleda taimsete toodete mikrobioloogilise ohutuse teemadel, pakkudes osalejatele uusi mõtteid, võib hinnata, et koolitus täitis antud sihtgrupile oma eesmärgi.

Ettepanekud jätkutegevusteks:

Ettepanekud uuteks koolitusteks:

- Samal teemal edasiste toiduohutuste tulemuste järjepideva uue info saamine.
- Suhkruasendajad.
- Toodete märgistus.
- Huvitaks teemad veel toidulisandid (vitamiinid), spordilisandid (pulbrid, batoonid) toodete analüüs - millised kindlasti vajalikud teha.
- Taimsete toodete ja taimede kasvatamine, töötlemine, hoiustamise tingimused.
- Toiduohutus ja hügieen toidukäitlejale
- Toiduainete mikrobioloogia

Suitsutatud toodete valmistamine

Toimumise aeg: 30. aprill 2024

Toimumiskoht: Olustvere Teenindus- ja Maamajanduskool

Tegevuse korraldaja: Maaelu Teadmuskeskus

Osalejate arv: 15

Teave veebis: <https://www.pikk.ee/sundmus/infopaev-suitsutatud-lihatoodete-valmistamine/>

Teema: suitsulihatoodete valmistamine; kuidas tehnoloogiliselt õigesti protsessi läbi viia; PAH-ide vältimine ja vähendamine

Infopäeva eesmärgiks oli anda edasi teadmisi lihatoodete suitsutamise tehnoloogiast ning PAH-ide vältimise ja vähendamise meetoditest. Osalejate hulgas oli nii looma- kui ka linnukasvatajaid, lihatöötajaid kui ka hobikorras lihasuitsutajaid.

Koolitaja Eve Klettenberg viis läbi kolmeosalise infopäeva, millest esimeses osas räägiti suitsulihatoodete valmistamiseks kasutatavast toorainest ja erinevatest soolamismeetoditest. Lisaks soolamismeetodite tutvustamisele tehti osalejate soovil läbi ka sellega seotud arvutusi. Teises osas keskenduti tehnoloogiliselt õige protsessi läbiviimisele, rõhutades kuumtöötlemise erinevaid etappe suitsulihatoodete valmistamisel. Viimases osas tutvustati PAH-ide vältimise ja vähendamise võimalusi, arvestades erinevaid suitsutusviise ja -režiime ning suitsutuskambreid. Loengutega paralleelselt viidi läbi kanaliha suitsutamine ning osalejad said loengute vahepeal koos koolitajaga suitsutamise protsessi

jälgimas käia ja suitsuahju funktsioonidega tutvuda. Lisaks pakuti osalejatele degusteerimiseks erinevaid suitsuliha tooteid.



Osavõtjate tagasiside Osales 15 inimest, kellest tagasisidevormi täitis 13 (87%) vastanustest. Infopäevaga jäädigi väga rahule. 10-palli skaalal (10 - „jäin rahule“, 1 - „ei jäänud üldse rahule“) oli osalejate keskmine hinnang 9,3 palli. Samuti täitis infopäev vastanute arvates oma eesmärgi. Toodi välja, et nii soolamisega, temperatuurirežiimide ja PAHide vältimisega seoses saadi kasulikku infot, mida oleks hiljem võimalik praktikas kindlasti ka rakendada.

Infopäeva korraldusliku poolega jäädigi samuti rahule. 10-palli skaalal (10 - „jäin rahule“, 1 - „ei jäänud üldse rahule“) oli keskmine hinnang 9,7 palli. Osalejatele meeldis see, et infopäev ei piirdunud ainult loenguga, vaid oli võimalik tutvuda ka suitsuahjudega ning näha kõrvalt suitsutamisprotsessi. Info ürituse toimumise kohta jõudis osalejateni läbi Facebooki (5), meililisti (4), pikk.ee kalendri (2) ja tuttavate kaudu (2).

Ettepanekud järgmiste tegevuste/teemade osas: suitsuvorsti valmistamine (6), konserve valmistamine (2), liha toodete valmistamine (3), veinitootmise koolitus (1).

Kokkuvõte: Infopäev pakkus olulist teavet liha toodete töötlemise valdkonnas ning võimaldas osalejatel paremini mõista suitsutamise protsessi ning selle mõju lõpptoodetele. Osalejad oskasid liha suitsutamise teemal kaasa rääkida, kuid said ka lisaks uusi teadmisi. Võttes arvesse infopäevalt saadud nii kirjalikku kui ka suulist tagasisidet, siis võib öelda, et üritus täitis oma eesmärgi.

Toiduvaldkonna väiketootmise õppereis

Toimus 21. oktoober 2024 kell 8:30-19:00 Järvamaal ja Lääne-Virumaal

Korraldaja: Maaelu Teadmuskeskus

Teave veebilehel: <https://www.pikk.ee/sundmus/toiduvaldkonna-vaiketootjate-oppereis-jarvamaale-ja-laane-virumaale/> Info ka maaeluvõrgustiku veebilehel: <https://www.maainfo.ee/index.php?id=8366&page=3394&>

Sisu ja eesmärk: Õppereisi eesmärgiks oli tutvustada väikesemahulist toidutootmist, et julgustada ja inspireerida, luua uusi kontakte ning vahetada kogemusi.

Külastatud kohad: Ettevõtteid tutvustasid ettevõtete juhid või esindajad.

- **Nöosker mõdukoda.** Asukoht: Roosna-Alliku, Järvamaa. Ettevõtet tutvustasid Kristjan ja Caroline. Aruoja. Lisaks toimus toodete degusteerimine. Nöosker on Eesti ja tegelikult kogu lähipiirkonna esimene modernne mõdukoda. Mõdu on aastatuhandete pikkuse ajalooga meest, veest ja pärmist kääritatud alkoholne jook, mis on veini kangusega ja põnevate erinevate maitsetega. www.noosker.ee

- **SirLoin OÜ** lihatööstus ja kodulindude tapamaja. Asukoht: Metsla küla, Järvamaa. Ettevõtet tutvustas **Lauri Bobrovski**. Lisaks toimus toodete degusteerimine.
- Lihatoodete valmistamise teenust on ettevõtte pakunud alates 2017. aastast, kuid 2024. aasta alguses avasid kaasaegse tapamaja ja lihatööstuse Metsla külas Järvamaal, kus pakuvad jahimeestele ja loomakasvatajatele kodulindude tapamaja ning uluki- ja koduloomade liha töötlemise teenust. Lisaks andis Lauri lühikese ülevaate ka mahekanakasvatusest Äntu mõisas. <https://sirloin.ee/>
- **Eesti piiritusetööstuse muuseum-külastuskeskus**. Asukoht: Moe, Lääne-Virumaa. Ettevõtet tutvustas Erle Võsa-Tangsoo. Lisaks ka toodete degusteerimine.
- Muuseum-külastuskeskuse ringkäigul tutvusti piiritusetööstuse ajalugu ning tänapäevast tootmist MOE Distillery's. Lisaks toimus ka toodete degusteerimine. www.moe.ee
- **Vinkymon**. Ettevõtet tutvustasid Rando Vink (tegevjuht) või Maila Vink (tootejuht). Eestimaiste supertoidu-ainete ebaküdoonia ja küüslaugu kasvatamine ning töötlemine. Vinkymon OÜ on perefirma, mis asutati 2012. aastal. Ettevõtte on spetsialiseerunud eestimaiste supertoiduainete ebaküdoonia ja küüslaugu kasutamisele ja töötlemisele. Enamus tööprotsessidest toimub käsitsi, pakkudes kõrget, algusest lõpuni kontrollitud kvaliteeti. <https://www.vinkymon.ee/>

Osalejad: Eelregistreerunud oli 21, aga kohale tuli 20 (teatas üks päev enne, et ei saa tulla), lisaks korraldaja ja bussijuht. Osalejate seas oli 2 MTÜ esindajat, 17 ettevõtete esindajat ja 2 füüsilist isikut, kes alles plaanivad oma ettevõtlusega alustada ning tulid inspiratsiooni saama.

Tulemuslikkuse analüüs: Kõik õppereisi kohad olid väga inspireerivad ja head. Kõik vastuvõtjad rääkisid oma loo ja vastasid küsimustele. Ainult Nöosker OÜ puhul oleks võinud vastuvõtt olla ruumis sees, kuna oli jahe ilm, kuid vastuvõtt ise oli väga hästi korraldatud. Osalejatel omavahel tekkis mitmeid erinevaid arutelusid ja leiti ka edaspidiseks tegutsemiseks koostööpartnereid.

Kokkuvõtteks: Taolised bussiga õppekäigud Eesti siseselt on ka väga olulised ning alati ei pea sõitma välismaale – meil on piisavalt ka Eesti ettevõtjatel õppida ja kogemusi vahetada. Bussis olemine annab võimaluse omavaheliseks tihedamaks suhtluseks.

PILDID: Reve Lambur:

Nöosker mõdukoda



SirLoin lihatööstus



Moe piiritusetööstuse muuseum



Vinkimon OÜ



Tagasiside osalejatelt: Kokku täitsid tagasiside ankeedi 10 osalejat, kellest 7 on väiketootjad ja üks on alustav ettevõtja, üks kogemustega ettevõtja ja üks konsulent. Kõik vastuste andjad jäid õppereisi ülesehituse ja sisuga rahule – leiti, et päev oli sisutihe, huvitav, informatsioonirohke. Kõikide ettevõtete tutvustamisega jääd ka väga rahule vaid üks osaleja hindas Sirloin OÜ külastuse hindegaga 3, aga tõi põhjuseks selle, et ta ise on vegan. Saadi uusi mõtteid ja julgustust oma ettevõtluse arendamiseks või sellega alustamiseks ning saadi aru, kui oluline on toote arendus, sh kliendi vajadustel põhinevad tooted. Kõige enam meeldivate kohtadena toodi välja kõik kohad: Nöosker mõdukoda, sest tegemist Eesti mõistes täiesti uue nišiga, Moe piiritusetööstuse muuseum-külastuskeskus, kes on viimasel ajal väga palju edasi arenenud, Sirloin OÜ lihatööstuse julged ettevõtmised ning Vinkimon oma põnevate toodetega ning hea näitena pereettevõtlusest. Negatiivsena toodi välja vaid see, et Nöosker tutvustus toimus õues, kuid ilm oli jahe ning samuti oleks võinud buss olla natukene suurem.

Info saamise kanalid: 7 osalejat andsid teada, kust kaudu info nendeni jõudis, sh 4 osalejat said info nii FBst kui ka e-kirjana, üks vaid FBst, üks sai pikk.ee kalendrist, üks maainfo.ee veebilt, üks tuttava käest, üks osaline HEAKist (Harjumaa Ettevõtlus- ja Arenduskeskus).

Teemade soovid edasiseks:

- Õppereisi teemad: põllumajanduslik tootmine, väikeettevõtlus, turustamise võimalused, ravimtaimeaiad, kondiitritööstus, juustutootmine, seadmed jms, energiakasutus ettevõttes, külmuivatamine, mesindus.
- Koolituse teemad: turunduse teemaline, kogemuslood.

Toiduohutuse ABC

Toiduhügieeni algkursus vene keeles

Toimumise aeg: reede, 23. august 2024

Infopäeva formaat: veebiplatvormis Teams

Korraldaja: Eesti Toiduainetööstuse Liit

Osalejad 20 osalejat veebis. Neist üle 70% toidutööstuste/tootjate esindajad.

Teave veebis: <https://www.pikk.ee/sundmus/infopaev-veebis-toiduhugieeni-alkkursus-vene-keeles/> ja <https://toiduteave.ee/infopaev-23-08-2024-veebis-toiduhugieeni-alkkursus-vene-keeles/>

Eesmärk ja sisu kirjeldus sisu: Infopäev oli mõeldud venekeelsele sihtrühmale, kellel on vajalik saada esmaseid teadmisi toiduhügieeni ja -ohutuse kohta.

Infopäeva viis läbi toiduhügieeni koolitaja Hilja Pilsner. Infopäeval anti ülevaade ja esmased teadmisi toiduhügieeni ja -ohutuse kohta. Esmased teadmised seadusandlusest, toiduhügieeni põhimõtetest, toiduainetööstuse töötaja kohustustest, enesekontrolli plaanist, eeldusprogrammidest, mikroorganismidest ja nende paljunemist mõjutavatest teguritest, toidu kaudu levivatest haigustest, toidumürgitusest, füüsilisest, keemilisest ja mikrobioloogilisest saastumisest, toidu säilitamise meetoditest ja tingimustest, puhastamisest, desinfitseerimisest ja isiklikust hügieenist.

Безопасность пищевых продуктов

Безопасность пищевых продуктов опирается на широкий спектр академических областей, включая химию, микробиологию и инженерию.

Обеспечение безопасности пищевых продуктов это сложный комплексный процесс, который начинается на ферме и заканчивается на столе у потребителя

Принципы безопасности пищевых продуктов направлены на предотвращение загрязнения пищевых продуктов и их пищевого отравления.

<https://www.foodsafety.org/ru/gids.gov/en/gids/gids-hijzmi-net/>



Airi Loorents

Kamilla Lüdikainen

Kostarjeva Maharyta

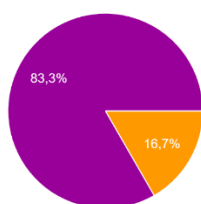
Hilja Pilsner (Guest)

Roman

Foto: 23.08.2024 infopäev Toiduhügieeni algkursus vene keeles veebis

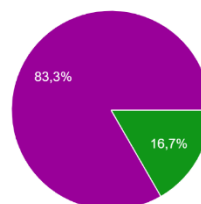
Osalejate tagasiside: Tagasisidevormi täitis 6 osalenut (29%). Nii korralduse kui ka sisu osas oli suur enamus vastajaid kas täielikult või suuremas osas rahul (joonis 1).

Kuidas vastas Teie ootustele infopäeva materjal/ettekanded?
6 vastust



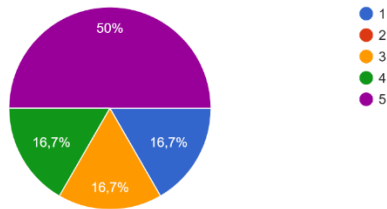
1
2
3
4
5

Kuidas jäite rahule infopäeva läbiviijaga?
6 vastust

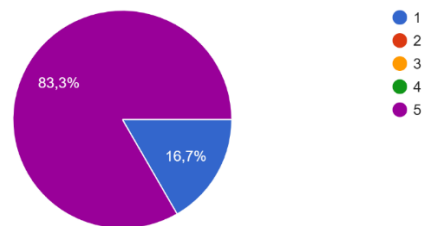


1
2
3
4
5

Kuivõrd olid käsitletud teemad Teie jaoks uued ja vajalikud?
6 vastust



Kuivõrd saate omandatud infot kasutada igapäevases töös?
6 vastust



Eraldi toodi välja, et osalejatele väga meeldis Hilja Pilsner lektorina, tema teema käsitus ja slaidid, mis olid lihtsalt esitatud ja arusaadavad. Osalejate poolt tunti huvi, kas on plaanis sama toiduhügieeni algkursus eesti keeles, samalt lektorilt?

Tulemuslikkuse analüüs: Infopäeva esitatud teema käsitus ja slaidid, olid lihtsalt esitatud ja arusaadavad. Infopäeval osalejad omandasid esmased teadmised toiduhügieeni ja -ohutuse kohta. Sellega täitis infopäev oma eesmärgi

Huvi infopäeva vastu oli suur. Osalejad said infopäevalt väga palju uut infot ja esmased teadmised toiduhügieeni ja -ohutuse kohta - seadusandlusest, toiduhügieeni põhimõtetest, toiduainetööstuse töötaja kohustustest, enesekontrolli plaanist, eeldusprogrammidest, mikroorganismidest ja nende paljunemist mõjutavatest teguritest, toidu kaudu levivatest haigustest, toidumürgitusest, füüsilisest, keemilisest ja mikrobioloogilisest saastumisest, toidu säilitamise meetoditest ja tingimustest, puhastamisest, desinfitseerimisest ja isiklikust hügieenist.

Toidualane teave edasijõudnutele

Toimumise aeg: 11. oktoober 2024

Toimumisvorm ja – koht: Tallinna Teeninduskooli ruumides, Majaka 2

Korraldaja: Eesti Toiduainetööstuse Liit

Osalejad: 25 osalejat. Neist 48% olid toidutööstuste/tootjate esindajad. Lisaks mõned kaubanduse, ülikoolide ja teadusasutuste esindajad.

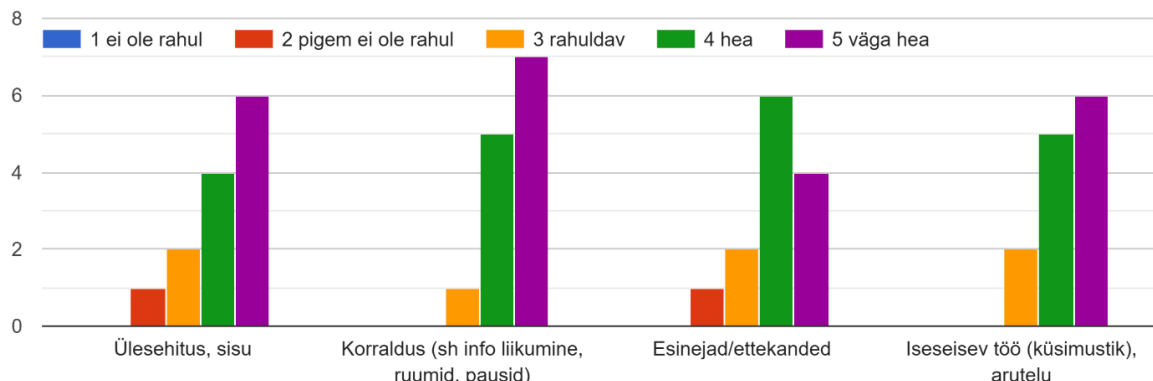
Teave veebis: <https://www.pikk.ee/sundmus/infopaev-tallinnas-toidualase-teabe-esitamine/> ja <https://toiduteave.ee/infopaev-11-10-2024-tallinnas-toidualase-teabe-esitamine/>

Eesmärk, sisu kirjeldus Infopäeva Toidualane teave edasijõudnutele eesmärgiks oli käsitleda toidu märgistamist detailselt.

Keskenduti küsimusele „Mis on mis“ ehk lahati toidu nimetusega seotud nõudeid ja aspekte. Kuna toidu nimetus annab tarbijale esmase teabe toidu kohta, siis on oluline, et toidu nimetus vastaks toote olemusele. Toidule nimetust valides tuleb meeles pidada, et teatud nimetustele vastavad toidud, nende koostis ja/või valmistamise tehnoloogia, on sätestanud õigusaktides. Kui toode vastab õigusaktiga kehtestatud nõuetele, siis tuleb kasutada nõuetes esitatud nimetust. Kui ei ole tegemist nõuetele vastava tootega, siis seaduslikku ehk nn kaitstud nimetust kasutada ei tohi – tuleb kasutada üldtuntud või toitu kirjeldavat nimetust. Toidu nimetust puudutavaid nõudeid infopäeval käsitleti.

Osalejate tagasiside: Tagasisidevormi täitis 13 osalenut (52%). Nii korralduse kui ka sisu osas oli suur enamus vastajaid kas täielikult või suuremas osas rahul (vt joonis 1).

Palun hinnake infopäeva üldiselt



Joonis 1. Üldine hinnang Infopäev "Toidualane teave edasijõudnutele". Skaala: 1 – kehv, 5 – väga hea. Vastanute arv 13.

Tulemuslikkuse analüüs: Osalejad said infopäevalt väga palju uut infot. Täpsemad teadmised märgistamise nõuetest; oma toodete jaoks vajalik info, mida pean märgistusele lisama ja mida mitte.

- Eraldi toodi välja, et Tiiu Rand ettekannetest saab alati häid suuniseid ja huvitavaid näiteid.
- Väga vajalik info ülevaade anti seoses uuendtoidu definitsiooni ja jaotusega.

Kuna ajaraam oli piiratud, siis eraldi toodi osalejate poolt välja, et oleks võinud infopäeva jaoks arvestada veelgi pikema ajaga, et ettekandjad poleks pidanud kiirustama ja oleks saanud rohkem küsimusi esitada ja arutada.

Osalejatele meeldisid praktilised arutelud, kuidas koostada märgistust erinevatele toidugruppidele. Tagasiside põhjal oleks aruteludeks võinud olla rohkemgi aega, sest osalejate elulised lood on enamasti harivamadki, kui ettekanded.

Toiduhügieen ja –ohutus, keskaste

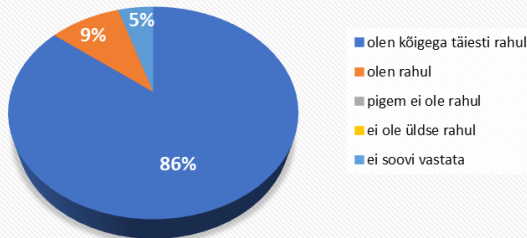
Korraldaja Koolituse läbiviijad:	Eesti Maaülikool Eesti Maaülikooli lektor Katrin Laikoja ja professor Mati Roasto
Toimumise kuupäevad:	28.-30. august 2024
Toimumise koht:	Koolitus toimus maaülikooli videosilla vahendusel BigBlueButton keskkonnas.
Osalejate arv:	Koolitusel osales 45 osalejat. Koolituse läbimise tingimustele vastas 43.
Osalejate profiil:	Toidutootmisega tegelevate ettevõtete esindajad. Esindatud olid valmistoitude tootjad, piimatoodete tootjad, liha- ja linnulihatoodete tootjad, maitseainete ja toidu lisaainete tootjad, toitlustuskohad, mesinikud, õlletootja ja jahutootja.
Sündmuse lühikirjeldus:	
Koolituse eesmärgiks oli anda osalejatele teadmisi toiduhügieenialaste koolituste läbiviimiseks ettevõttes, toiduohutuse tööühma juhtimiseks ja töötajates toiduohutusele suunatud hoiakute kujundamiseks.	
Koolituse kolm suurt põhiteemat olid: Enesekontrolli rakendamine; Tootmishügieen; Toiduhügieen	

Osalejate tagasiside lühikokkuvõte:

Koolitusele andis tagasisidet 21 osalenut.

86% vastanustest jäid lektorite, koolituse sisu ja õppematerjalidega täiesti rahule ja 9% (2 vastanut) rahule ja 5% (1 vastanu) ei soovinud vastata.

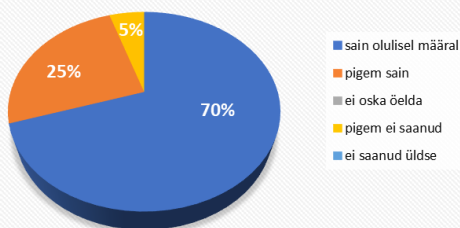
1. Palun hinnake, kas jäite koolitaja, koolituse sisu ja õppematerjalidega rahule?
21 vastust



Osalejatele meeldis, et õppematerjalide vahele oli lisatud küsimustikke, millele meie kui kursusel osalejad saime vastata ka jooksvalt. Selline kaasahaaramine on igati tore ja hoiab erksana. Koolitust hinnati, kui mõnusalt räägitud ja parajalt tempokat. Head näited selle kohta, kuidas inimestele töö juures selgeks teha, et hügieen on oluline.

Uusi teadmisi sai koolituselt olulisel määral 70% vastanustest, pigem sai 25% ning 1 vastanu pigem ei saanud.

2. Palun hinnake, kas saite koolituselt uusi teadmisi?
21 vastust

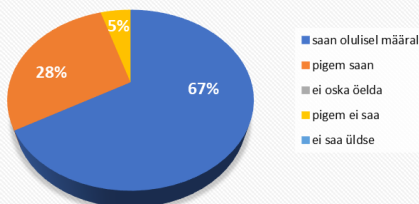


Uusi teadmisi saadi tasuta BRC standardi, prillide teema tootmises, toidugruppide suhtes kehtestatud MB parameetri kohta.

Kirjutati ka nii, et kõik materjal on huvitav. Võtan endale kindlasti lisaaja ja töötlen selle materjali iseseisvalt veel korra läbi. Neid teadmisi läheb vaja.

Oma igapäevatöös saab õpitut rakendada olulisel määral 67%, pigem saab 28% ning 1 vastanu pigem ei saa.

3. Palun hinnake, mil määral saate õpitut rakendada igapäevatöös?
21 vastust



Näitetena toodi:

- „Kuna töotan laos ja puutund toiduga igapäevaselt kokku just kvaliteedi osas, siis on lisandunud head teadmised nende 3 päevaga. Kasvõi haiguste puhul, et jälgida rohkem töötajaid.“
- „Vaatan läbi HACCP põhimõtted, täiendan oma enesekontrolli plaani ja suhtlen järelevalvega, et tema tarkust "kogu raha eest" kasutada.“
- „Kuna ei ole väga vastutaval töökohal ning spetsialisti arvamust ei kuulata, siis ei saa väga palju kasutada.“

Arutelu seminariruumis oli täiesti olemas ning küsiti üsna palju küsimusi.

Kuna koolitus andis osalejatele võimaluse olemasolevate teadmiste kinnistamiseks ning koolituse raames mõeldi ja arutleti erinevatel hügieeniteemadel, siis võib järeldada, et koolitus täitis oma eesmärgi antud sihtgrupile. Soovi korral oli osalejatel võimalik õppida ja saada õpetamise juhiseid oma valdkonna parimatelt koolitajatelt, et vajadusel asuda iseseisvalt läbi viima ettevõttesiseseid koolitusi.

Ettepanekud jätkutegevusteks:

Ettepanekud uuteks koolitusteks:

- Proovide võtmisest; toidukäitlemisest
- Pakendid ja pakkematerjalid
- piimatehnoloogia alased
- Nutikad ja digi lahendused toidutootmises
- Mina tunnen puudust tehases kohapeal teostatavate koolituste kohapealt. Võiks olla jah geneerilisi (tootmishügieen, toiduohutus, toidukaitse, toidutootmise kontrolli alused juhtfiguuridele jne). Ja teiseks võiks olla selliseid "rätsepa" koolitusi ka ikka - ehk siis ettevõtte spetsiifikast lähtudes ettevõtte enda murekohtade (ja kindlasti ka võidu kohtade) koolitus.

Tootmishügieeni tagamine toidu käitlemisel

Korraldaja	Eesti Maaülikool
Koolituse läbiviija:	Eesti Maaülikooli professor Mati Roasto
Toimumise kuupäev:	20. september 2024
Toimumise koht:	Koolitus toimus maaülikooli videosilla vahendusel BigBlueButton keskkonnas.
Osalejate arv:	Koolitusele registreerus 57 huvilist, osales 50.
Osalejate profiil:	Toidutootmisega tegelevate ettevõtete esindajad. Esindatud olid liha- ja lihatoodete tootjad, piimatöötledajad, köögiviljakasvatavad, alkoholitootjad, magusatootjad, valmistoitude tootjad, toitlustajad jne.

Sündmuse lühikirjeldus:

Koolituse eesmärgiks oli anda toidutootjatele ülevaade toidukäitlemisettevõtte tootmishügieeni mõjutavatest teguritest ning koristamise ja sanitatsiooni korraldamise alustest.

Käsitletud põhiteemad:

- Seonduvad teabematerjalid ning populaarteaduslikud artiklid;
- Seadusandlusest tulenevad protsessi hügieenikriteeriumid;
- Toidu tootmishügieeni eesmärgid, korraldus ja head tavad;
- Toidu tootmishügieeni seosed toidu ohutuse ja -kvaliteediga;
- Toidu tootmishügieeni mõjutavad tegurid;
- Ettevõtte personali hügieen ja selle olulisus toiduohutuse tagamisel;
- Seadmete ja hoonete hügieeniline disain;
- Hügieenitsoonide vajalikkus toidukäitlemisettevõttes;
- Biokirmed ja mikroorganismide niššid toidu tootmiskeskkonnas ja nende tuvastamise, hävitamise ja ennetamise võimalused;
- Toidu tootmishügieeni enim mõjutavad mikroorganismid k.a. toidupatogeenid;

- Tootmiskeskonnas puhtuse tagamine ja seonduvad koristamise ja sanitatsiooni põhimõtted;
- Tootmishügieeni probleemsete kohtade tuvastamise võimalused ning seonduvhügieeniproovide võtmine ning analüüsitulemuste tõlgendamine;
- Tootmiskeskonnas *Listeria monocytogenes* tuvastamine, likvideerimine ja ennetamine.

Osalejate tagasiside lühikokkuvõte:

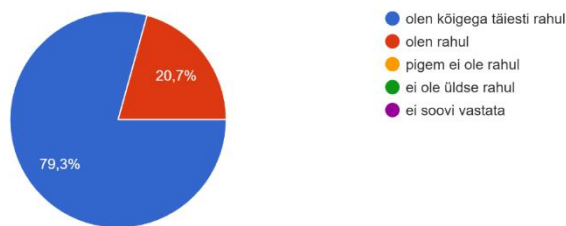
Koolitusele andis tagasisidet 29 osalejat.

79,3% vastanutest jäid lektori, koolituse sisu ja õppematerjalidega täiesti rahule ja 20,7% rahule.

Koolitust hinnati väga põhjalikuks, huvitavaks ja professionaalseks, kuid samas kergelt kuulatavaks.

1. Palun hinnake, kas jäite koolitaja, koolituse sisu ja õppematerjalidega rahule?

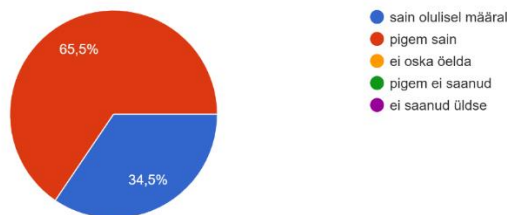
29 vastust



Uusi teadmisi sai koolituselt olulisel määral 34,5% vastanutest, pigem sai 65,5%.

2. Palun hinnake, kas saite koolituselt uusi teadmisi?

29 vastust

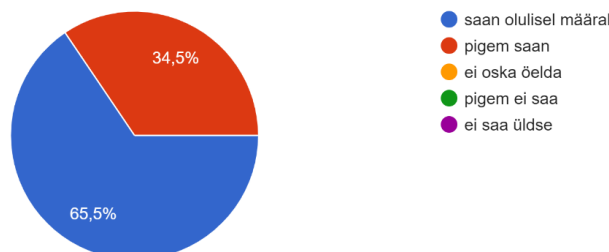


Uute teadmistena toodi välja erinevaid puhastusviise ja meeldetuletusi erinevate pesumeetmete kohta. Mõisteti, et efektiivse desinfitseerimise kõige olulisem eeldus on puhta pinna olemasolu. Õpiti, kuidas ja mida tuleks pesta ja eelistada- mis pesu ja puhastusaine või vahendid mille jaoks on olemas. Tutvuti biokirme ja CIP pesusüsteemidega. Saadi ka uusi teadmisi lisateabe materjalide kohta, mis on veebist leitavad.

Oma igapäevatoös saab õpitut rakendada olulisel määral 65,5% ja pigem saab 34,5%.

3. Palun hinnake, mil määral saate õpitut rakendada igapäevatoös?

29 vastust



Saadud teadmisi plaaniti hakata kasutama puhastusplaanide koostamisel tootmishoonete puhastamise ja desotamise osas. Samuti koristajate koolitamisel, eriti biokirme teemal.

Arutelu seminariruumis oli olemas. Küsimusi küsiti.

Kuna koolitus andis osalejatele võimaluse mõelda ja arutleda oma tootmisettevõtte hügieeni ja sanitatsiooni teemadel ning pakkus uusi mõtteid ja vaatenurki, võib hinnata, et koolitus täitis oma eesmärgi antud sihtgrupile.

Ettepanekud jätkutegevusteks:

Ettepanekud uuteks koolitusteks:

- Liha töötlemine.
- Dokumentide haldus ja arhiveerimine.
- Kõik, mis on seotud tootmise ja loomade/lindudega.
- Seadusandluse teemad.
- Toitudes kasutatavad lisaained ja nende mõju.
- Mikrobioloogia.
- SSO (Spoilage specific organism) biokile ning potentsiaalsed ohud.

Toiduohutuskultuuri kujundamine ja hindamine toidukäitlemisettevõttes

Korraldaja	Eesti Maaülikool
Infopäeva läbiviija:	Eesti Maaülikooli lektor Katrin Laikoja
Toimumise kuupäev:	27. september 2024
Toimumise koht:	Infopäev toimus maaülikooli videosilla vahendusel BigBlueButton keskkonnas.
Osalejate arv:	Infopäevale registreerus 109 huvilist. Osales 86.
Osalejate profiil:	Toidutootmisega tegelevate ettevõtete esindajad jt füüsilistest isikutest huvilised.

Sündmuse lühikirjeldus:

Toiduhügieeni määruses 852/2004 on nõudena sees ettevõtte toiduohutuskultuuri kujundamine, säilitamine ning sellekohaste tõendite esitamine.

Infopäeva eesmärgiks on pakkuda toidutootjatele lühiülevaadet, milliseid on võimalused toiduohutuskultuuri kujundamiseks ja hindamiseks ettevõttes.

Käsitletud põhiteemad:

- Toiduohutuskultuuriga seonduvad nõuded Codex Alimentarius toiduhügieeni standardis, EL määruses 852/2004 XI ptk, rahvusvahelistes standardites.
- Toiduohutuskultuuri kujundamine, säilitamine ja hindamine ettevõttes.
- Juhtkonna kohustused, töötajate roll toiduohutuskultuuri edendamisel.

Osalejate tagasiside lühikokkuvõte:

Infopäevale andis tagasisidet 44 osalejat.

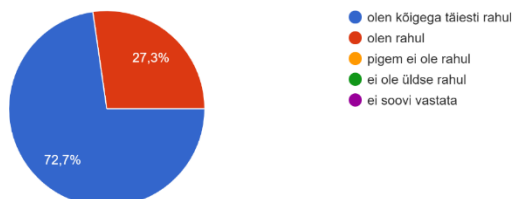
72,7% vastanutest jäid lektori, infopäeva sisu ning õppematerjalidega täiesti rahule ja 27,3% rahule.

Infopäeva hinnati väga asjalikuks, huvitavaks ja informatiivseks. Info selge ja hästi arusaadavalt esitatud. Vähemalt tean nüüd, mis kohtade pealt infomaterjale leida.

Kiideti, et koolitaja illustreeris esitlust praktiliste näidete ja kogemuslugudega.

1. Palun hinnake, kas jäite koolitaja, infopäeva sisu ja õppematerjalidega rahule?

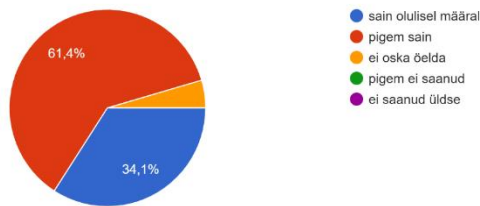
44 vastust



Uusi teadmisi sai infopäevalt olulisel määral 34,1% vastanutest, pigem sai 61,4%. 2 osalenut ei osanud öelda.

2. Palun hinnake, kas saite infopäevalt uusi teadmisi?

44 vastust



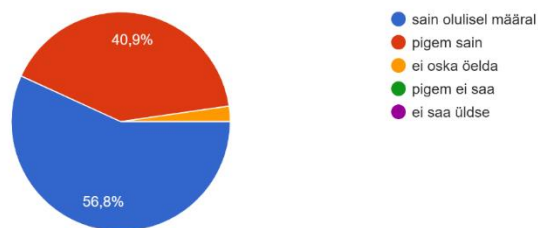
Kirjutati, et enamus teemasid olid küll teada, kuid kuuldu aitas värskendada teadmisi. Pigem saadi kinnitust ja meeldetuletust, kuid ka häid mõtteid, kuidas oma enesekontrolliplaani antud teema osas veel täiendada.

Uue teadmisenäiteid toodi välja nt teadmine psühhosotsiaalsetest ohuteguritest, viited materjalidele, kõik praktilised näited ja nende lahtimõtestamine, toiduohutuskultuuri alla kuulub ka tervise edendamine ja töökaitse, MAC mudel, TOK-i mõjutavad tegurid. Väga kiideti Eesti näiteid.

Oma igapäevatöös saab õpitut rakendada olulisel määral 56,8% ja pigem saab 40,9%. 1 vastanu ei osanud öelda.

3. Palun hinnake, mil määral saate õpitut rakendada igapäevatöös?

44 vastust



Saadud teadmisi plaaniti hakata kasutama igapäevases töös, nt hügieeninõuete täitmisel igal pool mitte ainult liini ääres, TOK parendamisel, tegevusplaanide ja dokumentatsiooni täiustamisel, töötajate arvamuse küsimisel.

Arutelu seminariruumis oli olemas. Küsimusi küsiti.

Kuna infopäev andis osalejatele võimaluse mõelda ja arutleda selle üle, milline on või võiks olla toiduohutuskultuur toidutootmise ettevõttes, pakkudes osalejatele uusi mõtteid ning andes võimaluse oma häid näiteid ja kogemusi jagada. Võib hinnata, et infopäev täitis antud sihtgrupile oma eesmärgi.

Ettepanekud uuteks koolitusteks:

- Oluliseks pean uuenduste tutvustamist, ei ole aega lugeda kõiki määruseid, siis eksimused kiired tulema.
- Magusained.
- Toidu mikrobioloogia.
- Toidu tootmisega seotud muudatuste tutvustamine.
- Allergeenid toidutööstuses.
- Erinevate standardite nõuetele vastav toiduohutuse juhtimisüsteemi koolitused.
- Valideerimine ja verifitseerimine - praktilised näited tööstustest.
- Märgistusalane ja toiduohutusalane.
- Eestis kasvavate taimede kasutamine toiduks.

Materjalid

Nõuded alkohoolse joogi väikekäitlejale

Maht: 68 lk

Väljaandja: Eesti Põllumajandus-Kaubanduskoda

Autor: Meeli Lindsaar koostöös Regionaal- ja Põllumajandusministeeriumiga

Avaldatud elektrooniliselt: [Nõuded alkohoolse joogi väikekäitlejale](https://www.pikk.ee/valdkonnad/teadmussiirde-pikaajalised-programmid/uhendpip/uhendpip-teavikud/#tab-60a812215a30e637916) PIKK.ee alamlehel <https://www.pikk.ee/valdkonnad/teadmussiirde-pikaajalised-programmid/uhendpip/uhendpip-teavikud/#tab-60a812215a30e637916>

ISBN koodi materjalile ei vormisatud, sest seda on plaanis teavitava peamiselt veebimaterjalina

Antud materjal annab põhjaliku ülevaate olulistest nõuetest, mis on vajalikud alkoholi ja alkohoolsete jookide käitlemiseks alustavatele või juba turul tegutsevatele alkoholi väikekäitlejale. Materjalis käsitletakse, millised õigusaktid kohalduvad alkoholile ja alkohoolsetele jookidele, kuidas alkohoolseid jooke klassifitseerida, millised tegevused tuleks ellu viia enne tootmisega alustamist, kuidas alkoholi ja alkohoolseid jooke käidelda ning millised maksud antud valdkonnale kehtivad.

Videoloengud

Kokku valmis aasta jooksul 5 videoloengut, nendest 4 teisel poolaastal.

- [Olmevee direktiivist](#) 22.11.2024 Ramon Nahkur, Leena Albrecht
- [Pakendidisain ja soovitused pakendi märgistusel](#) 31.10.2024 Helliika Kallaste
- [Uued võimalused puidupõhiste pakkematerjalide valdkonnas](#) 31.10.2024 Andres Krumme
- [EL metsade raadamise määrus \(EUDR\)](#) 16.05.2024. Anna-Riin Meensalu

Videoloengud on avaldatud toiduteave You-tube kanalis ning nii www.pikk.ee kui toiduteave.ee veebis. Kõik videoloengud leiab lingilt <https://toiduteave.ee/salvestused/>. Videote vastu on olnud suur huvi. Neid on vaadanud üle 100 inimese.

2025. aasta alguses on plaanis saata videoid tutvustav e-kiri koos videolingiga toidu töötlejatele, kes tegelevad toiduainete ja toidu tootmisega ja müügiks pakkumisega sh toitlustamisega. Seega lähikuudel võib eeldada vaatajate arvu kiiret suurenemist.

Videoloeng „Olmevee kvaliteedinõuetest (direktiivist)“

Salvestuse aeg: 22. november 2024

Korraldaja: Eesti Toiduainetööstuse Liit

Videoloeng on avaldatud toiduteave.ee Youtube kanalis: [Olmevee kvaliteedinõuetest.mp4](https://www.youtube.com/watch?v=5JIHWpuzFwU).

Videoloengu oteslingid: <https://www.youtube.com/watch?v=5JIHWpuzFwU> ja <https://toiduliit.sharepoint.com/:v/s/etf/Efatx06TUF9LvGafWpldZ1ABPdHk1jYM8HMIQ789ey7KAQ?e=ni3rXI>

Videoloengus annab ülevaate Sotsiaalministeeriumi keskkonnatervishoiu poliitika valdkonna nõunik Ramon Nahkur joogivee direktiivi 2020/2184/EÜ uutest nõuetest, keskendudes seejuures toidukäitleja erisustele. Antud nõuete rakendamise räägib Terviseameti keskkonnatervise osakonna juhataja Leena Albreht.

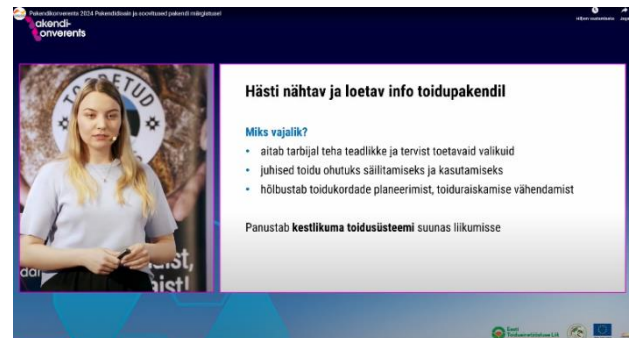


Pakendidisain ja soovitused pakendi märgistusel

Salvestamise aeg: 31.11.2024. Ettekanne välja lõigatud 31.okt toimunud Pakendikonverentsilt

Regionaal- ja Põllumajandusministeeriumi nõunik Hellika Kallaste jagab soovitusi, mida võiks pakendimärgistuse koostamisel silmas pidada vastavalt [toidu märgistuse, loetavuse ja teksti paigutuse heale tavale](#). Ühtlasi toob ta näiteid erinevatest positiivsetest pakendimärgistuse ja -disaini muudatustest tänu hea tava rakendamisele.

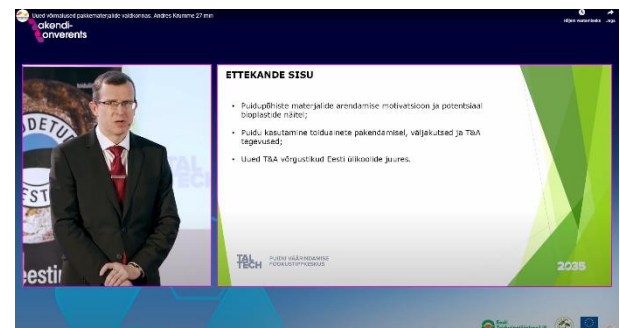
Videoloeng on avaldatud maainfo Youtube kanalis:
<https://www.youtube.com/watch?v=gTCe09MLSaw>



Videoloeng: Uued võimalused puidupõhiste pakkematerjalide valdkonnas

TalTech materjali- ja keskkonnatehnoloogia instituudi professori Andres Krumme loeng on salvestatud 31. oktoobril 2024. a pakendikonverentsi "Jätkusuutlik pakendamine" raames.

Ettekanne täpne pealkiri oli "Uued võimalused ja teadus- ning arendustöö võrgustikud puidupõhiste pakkematerjalide valdkonnas".



Videoloeng: EL metsade raadamise määrusest (EUDR)

Anna-Riin Meensalu Regionaal- ja Põllumajandusministeeriumist räägib raadamisest ja metsade degradeerumisest vabade kaupade määrusest (EL) 2023/1115 ning sellest tulenevatest kohustustest ettevõtjale ja kauplejale. Loeng on salvestatud 16.05.2024, videoks monteeriti septembris.

