

# PÜÜGIST MÜÜGINI

Käsiraamat kalakäitlejale



KALANDUSVÕRGUSTIK

Välja andnud: Maamajanduse Infokeskus

Autor: Margus Frey

Fotod: Tuuli Tammla, Põllumajandusministeerium, Pärlmutter OÜ

# PÜÜGIST MÜÜGINI

Käsiraamat kalakäitlejale

## SISUKORD



1.	Kes ma olen?	5
2.	Mõisted	6
3.	Nõuded värskes kala lossimise ajal ja järel	8
4.	Väikeses koguses värskes kala turustamine	10
5.	Ettevõttest teavitamine	12
6.	Esmatootmine ja sellega seonduvad tegevused	13
7.	Esmatootmisega seonduvad tegevused kalafarmis	15
8.	Eraelamus toidu valmistamine	20
9.	Nõuded eraelamus toidu valmistamisel	26
10.	Kalandustoodete märgistamine	35
11.	Mis on tootenimetus, tootmismeetod ja püügipiirkond	41
12.	Ettevõtete tunnustamine	43
13.	Kasutatud materjalid	45





Euroopa Komisjoni juurde on jätkusuutliku kalanduse heaks loodud [Euroopa Kalandusfond \(EKF\)](#). Selle fondi vahenditest ja toest on võimalik osa saada igal kaluril, kalandusorganisatsioonil, ettevõtjal ning rannapiirkonna elanikul.

Rannakaluri ja rannapiirkonna elaniku jaoks on Euroopa Kalandusfondis välja töötatud meede 4.1 „Kalanduspiirkondade säästev areng“. Selle meetme raames on Eesti jaotatud kaheksaks kalanduspiirkonnaks ning igaühes neist moodustatud tegevusgrupid. Viimaste ülesandeks on kohaliku arengustrateegia väljatöötamine ning strateegia eesmärkide saavutamisele igakülgset kaasaaitamine.

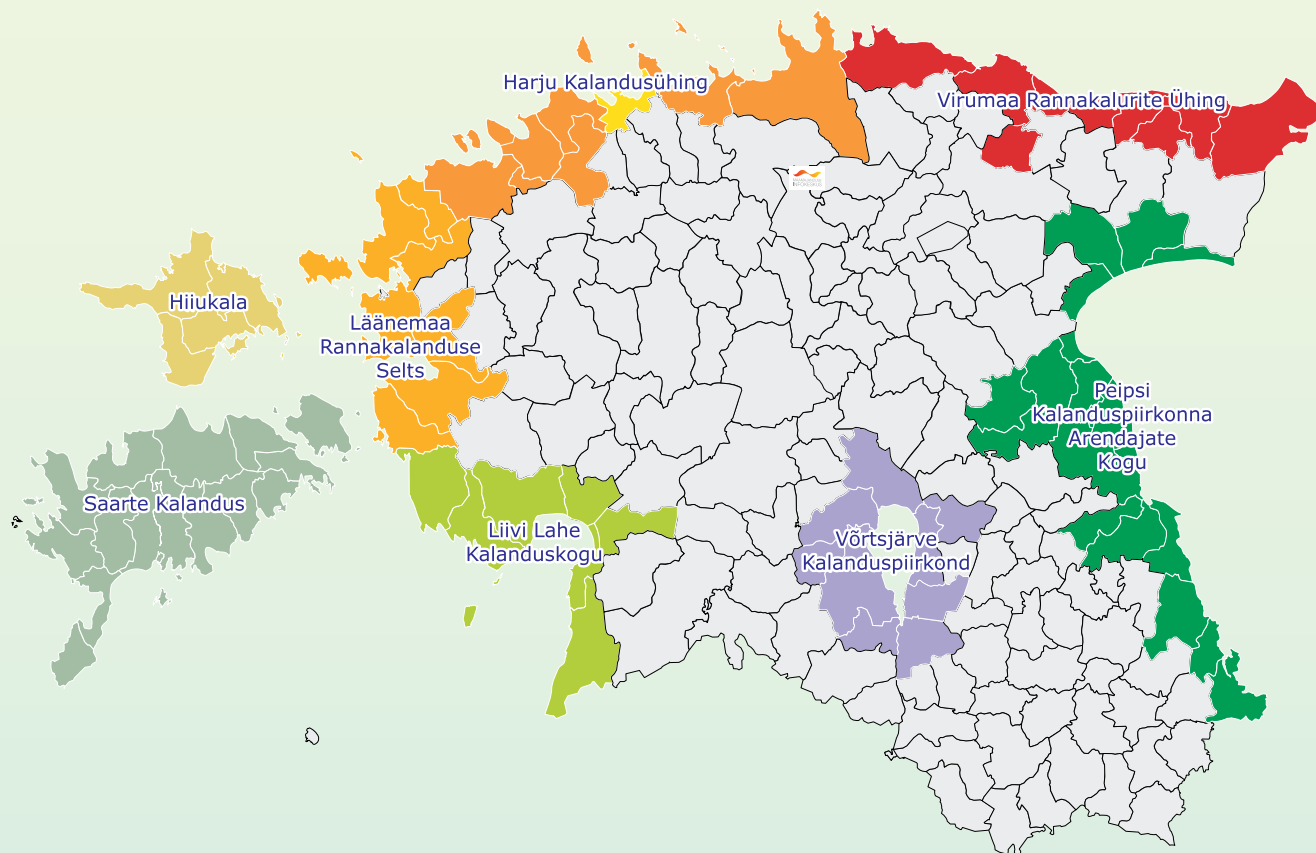
Kalanduspiirkondade säästva arengu meetme raames on [võimalik toetust taotleda](#) järgmiste tegevuste elluviimiseks:

- ➔ Kalasadamate ja lossimiskohtade uuendamine;
- ➔ [Kalandustoodete töötlemine ja kalandustoodete turustamine tootjalt otse tarbijale või jaekaubandusettevõtjale, kes turustab need tooted otse tarbijale \(otseturustamine\)](#)
- ➔ Kalandusega seotud turismiarendamine ja rannakülade taaselustamine;
- ➔ Tegevuste mitmekesistamine;
- ➔ Koolitustegevus.

[Toetuse taotlemise võimalustega tutvumiseks otsi üles oma piirkonna tegevusgrupp. Kogu info ja kontaktid Eesti kalanduspiirkondadest leiad Kalandusvõrgustiku kodulehelt \[www.maainfo.ee\]\(http://www.maainfo.ee\) alajaotus KALANDUSVÕRGUSTIK](#)

Soovime aidata lugejal paremini mõista ja aru saada paljude erinevate õigusaktide nõuetest, mis on esitatud kala käitlemisele ning [julgestada tegelema Eesti vetest püütud kala väärindamisega](#). See ei ole raketiteadus.

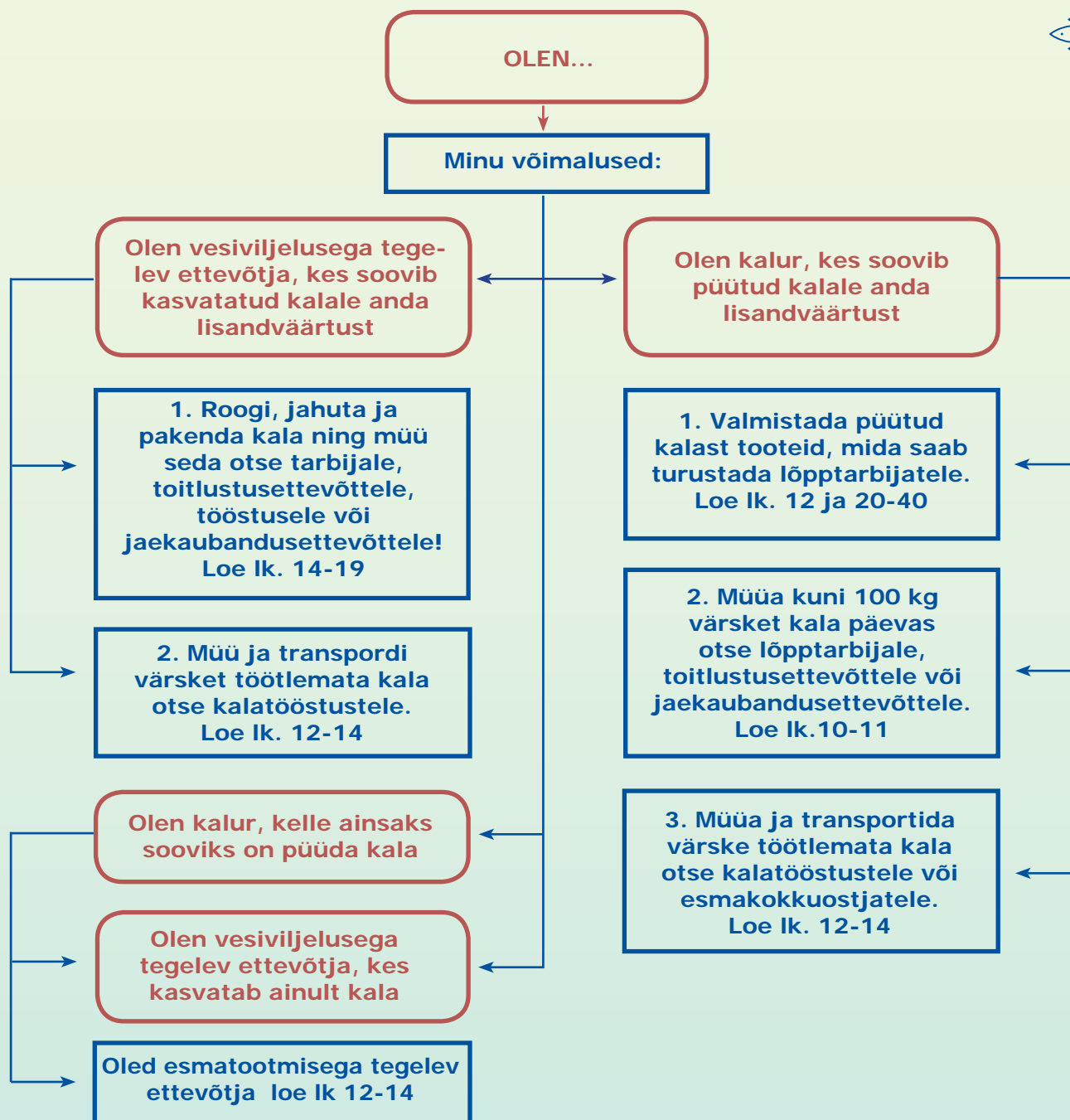
Jõudu töös!



*Eesti kalanduspiirkondade kaart*

Kohalike tegevusgruppide toeks on loodud Kalandusvõrgustiku üksus, kelle ülesandeks on teadmiste ja kogemuste vahetamise edendamine ning koostöö algatamise toetamine, samuti teadmiste ja parimate praktikate levitamine. Just viimase ülesande valguses on välja antud ka käesolev trükis.







## 2. MÕISTED

- ➔ Kalandustooted – kõik merevee- või mageveeloomad (välja arvatud elusad kahepoolmelised karploomad, elusad okasnahksed, elusad mantelloomad, ja elusad meriteod ning kõik imetajad, roomajad ja konnad), looduslikud või tehistingimustes peetavad, k.a selliste loomade kõik söödavad vormid, osad ja tooted.
- ➔ Esmatootmine – esmatoodete tootmine, pidamine või kasvatamine, kaasa arvatud saagikoristus, lüpsmine ja põllumajandusloomade kasvatamine enne tapmist. Esmatootmine hõlmab ka jahipidamist ja kalapüüki ning loodussaaduste kogumist.
- ➔ Esmatooted – esmatootmise tooted, sealhulgas põllundus-, loomakasvatus-, jahindus- ja kalandustooted.
- ➔ Esmatoodete väike kogus – kuni 100 kg värsket kala päevas võib tootja turustada otse lõpptarbijale või jaekaubandusettevõtjale, sealhulgas toitlustusettevõtjale, kes oma Eestis asuvast jaekaubandusettevõttest, sealhulgas toitlustusettevõttest, turustab need tooted otse tarbijale, kui on täidetud Väikeses koguses esmatoodete turustamise hügieeninõuded. Kalandustoote väikene tootekogus - vahetult tarbijale müüdav tootja enda tootmistegevusest pärit kalandustoote kogus, mille väärtus ei ületa 300 krooni.
- ➔ Toimingud, mis ei muuda oluliselt kalandustoodete laadi, on – tapmine, rookimine, veretustamine, uimede eemaldamine, jahutamine ja pakendamine.
- ➔ Värsked kalandustooted – töötlemata kalandustooted, tervikud või ettevalmistatud, sealhulgas vaakumis või rõhu all pakitud tooted, millele pole rakendatud muid töötlushi säilimise tagamiseks peale jahutamise.
- ➔ Ettevalmistatud kalandustooted – töötlemata kalandustooted, millele on rakendatud nende anatoomilist terviklikkust rikkuvat töötlust nagu rookimist, pea äralõikamist, viilutamist, fileerimist ja tükeldamist.
- ➔ Töötlemine – mis tahes algset toodet oluliselt muutev tegevus, sealhulgas kuumutamine, suitsutamine, laagerdamine, kuivatamine, marineerimine või nende protsesside kombinatsioon.
- ➔ Toidu käitleja – füüsiline või juriidiline isik, kes tegeleb toidu käitlemisega.
- ➔ Puhas merevesi – looduslik, tehisklik või puhastatud merevesi või riimvesi, mis ei sisalda mikroorganisme, kahjulikke aineid ja mürgist mereplanktonit koguses, mis võib otseselt või kaudselt kahjustada toidu tervisekvaliteeti.
- ➔ Puhas vesi – puhas merevesi ja sarnase kvaliteediga magevesi.
- ➔ Riimvesi ehk soolakas vesi on vesi, mille soolsus jääb vahemikku 0,5 – 18 ‰ (mõningail andmeil 0,5 – 30 ‰). Riimvesi tekib jõe- ja merevee segunedes.
- ➔ Jaemüük - toidu käitlemine ja/või töötlemine ning toidu hoiustamine müügikohas või tarnimine lõpptarbijale, kaasa arvatud jaotusterminalid, toitlustusettevõtjad, tehasesööklad, asutuste toitlustusettevõtjad, restoranid ja muud samalaadsed toiduteenust pakuvad ettevõtjad,

kauplused, selvehallide jaotuskeskused ja hulgimüügipunktid.



- ➔ Turuleviimine - toidu või sööda valdamine müügi eesmärgil, kaasa arvatud müügiks pakkumine ja mis tahes muud liiki tasu eest või tasuta üleandmine ning müük, turustamine ja muud liiki üleandmine.
- ➔ Jälgitavus - võimalus jälgida sellist toitu, sööta, toidulooma või ainet, mis on mõeldud kasutamiseks toidus või söödas või mille puhul sellist kasutamist eeldatakse, kõigil tootmis-, töötlemis- ja turustamisetappidel.
- ➔ Tootmis-, töötlemis- ja turustamisetapid — kõik etapid, kaasa arvatud import, alates toidu esmatootmisest kuni selle hoiustamise, transpordi, müügi või lõpptarbijale tarnimiseni, ning vajaduse korral sööda importimine, tootmine, valmistamine, hoiustamine, transport, turustamine, müük ja tarnimine.
- ➔ Lõpptarbija — toidu tarbija, kes ei kasuta kõnealust toitu toidukäitlemistoimingus või sellega seotud tegevuses.





### 3. NÕUDED VÄRSKE KALA LOSSIMISE AJAL JA JÄREL

Kalandustoodete lossimisele esitatavad nõuded:

Enne püügile minekut veendu, et oled kaasa võtnud kalapüügiloa ja püügipäeviku. Kontrolli, et kaasavõetavad kalakastid on puhtad vältimaks värsket kala saastumist haigustekitavate mikroorganismidega ning ära unusta kaasa võtmast jääd värsket kala jahutamiseks.

- ➔ Toidukäitlejad peavad tagama, et kalandustoodetega kokkupuutuvad mahalaadimis- ja lossimisseadmed on hõlpsasti puhastatavad ja desinfitseeritavast materjalist ning neid hoitakse heas tehnilises seisukorras. Mahalaadimis- ja lossimisseadmete all mõistetakse nii mehaanilisi kui ka elektrilisi seadmeid. Vaakumpumbaga ühenduses olevat torustikku peab olema võimalik kergesti puhastada ja vajadusel desinfitseerida.



Vaakumpumba tööpõhimõte on järgmine: roostevabast terasest 250 l või 500 l mahutis suletakse väljalaskeklapp (asub mahuti sees) ja mahutisse tekitatakse pumba abil vaakum. Seejärel avatakse sisselaskeklapp (asub samuti mahuti sees). Kala koos veega pumbatakse mahutisse mööda 6 tollise (ca 15 cm) läbimõõduga plastik toru. Kui mahuti on täitunud (mahuti täitumist ja tühjenemist kontrollitakse vastava sensori abil) suletakse sisselaskeklapp ja pumba abil luuakse mahutisse ülerõhk ning avatakse väljalaskeklapp. Kala koos veega pumbatakse mahutist välja vee eraldajasse. Kui mahuti on tühjenenud algab protsess automaatselt otsast peale. Vaakumpumbaga töötamise eelised on:

- ➔ Ei kahjusta kala
- ➔ Säilib kala kvaliteet
- ➔ Kala pumpamine toimub vee keskkonnas



Vaakumpumpasid on otstarbekas kasutada suuremate kalakoguste lossimise puhul. Väikeste koguste juures pole vaakumseadme soetamine mõttekas. Seadmete mõiste alla kuuluvad ka mahalaadimisel ja lossimisel kasutatavad mahutid (kastid, konteinerid), mis peavad olema enne nendesse kalandustoodete asetamist pestud ja desinfitseeritud. Pesemiseks kasutada soovitatavalt joogivee nõuetele vastavat vett või selle puudumisel puhast järve- või merevett. Mahutid peavad olema terved ilma nähtavate vigastusteta. Hoiustama peab mahuteid nii väli- kui sisetingimustes avad allapoole.

- ➔ **Vältima peab kalandustoodete saastumist mahalaadimise ja lossimise ajal.** Mahalaadimis- ja lossimistoimingud tuleb teostada võimalikult kiiresti ning ilma asjatute viivitusteta. Kalatooted tuleb viivitamatult asetada kaitstud keskkonda, milleks on jää sulamistemperatuuri lähedane temperatuur 0 - 2° C. Kõige paremini on see teostatav, kui kalatooted asetada kaanega kaetavatesse mahutitesse segatult purustatud jääga, mis on valmistatud joogivee nõuetele vastavast veest. Antud toimingu eesmärk on, et juba alates käitlemisahela algusest oleks tagatud külmaahela katkematus ning kalandustoodete vastavus värskus- ja kvaliteedinõuetele.
- ➔ **Lossimis- ja mahalaadimistoimingute teostamisel ei tohi kasutada seadmeid ja töötavasid, mis asjatult kahjustavad kalandustoodete söödavaid osasid.** Kalandustoodete nahapind peab olema terve. Vigastatud pinna kaudu pääsevad kala lihastesse mikroorganismid, mida kala loomulik mikrofloora ei sisalda ning vähendavad sellega olulisel määral kalandustoodete kvaliteeti ning säilivusaega.
- ➔ **Kui jahutamine polnud võimalik püügalusel, tuleb värsked kalandustooted, välja arvatud elustooted, pärast lossimist võimalikult kiiresti jahutada ja ladustada jää sulamistemperatuuri lähedasel temperatuuril.**

Parim viis värskete kalandustoodete kvaliteedi tagamiseks on püügile kaasa võetud jää.

Kuna kalandustoodete lõppkvaliteet sõltub suuresti sellest, kui kiiresti on kala jahutatud peale püüki, siis seepärast tulebki värsked kalandustooted jahutada pärast lossimist võimalikult kiiresti ja ladustada 0-2° C juures.

- ➔ **Kalandustoodete mahalaadimis- ja lossimisala peab olema kaetud pinnakattematerjaliga, mis välistab kalandustoodete saastumise pinnasest tuleneda võiva saastega.** Parim mahalaadimiskoht on selleks otstarbeks ehitatud kalasadama kai, mis on kaetud betooni või asfaltiga. Sadamakai puudumise korral võib mahalaadimistoiminguid teostada ka puidust paadisilla ääres tingimusel, et kalandustooted ei saa saastatud lendleva liiva ja muu lenduva tolmuga.



#### 4. VÄIKESES KOGUSES VÄRSKE KALA TURUSTAMINE

Väikeses koguses värske kala turustamine on heaks võimaluseks kaluritele, turustada oma püütud kala ilma, et peaks suure osa oma teenistusest loovutama kalandustoodete kokkuostuga tegelevatele vahendustfirmadele. Väikeses koguses esmatoodete turustamise hügieeninõuded on kehtestatud Põllumajandusministri 15. juuni 2006 a. määrusega nr 72. Määruses on kehtestatud väikeses koguses loomsete ja mitteloomsete esmatoodete müügiks pakkumise, müümise või muul viisil tasu eest või tasuta üleandmise hügieeninõuded. Nimetatud hügieeninõuded on kehtestatud turustamise kohta tootjalt otse tarbijale või jaekaubandusettevõtjale, sealhulgas toitlustusettevõtjale, kes oma Eestis asuvast jaekaubandusettevõttest, sealhulgas toitlustusettevõttest, turustab need otse tarbijale. Tegutsedes eelpool nimetatud määruse piirides ei vaja kalur selliseks tegevuseks ka teavitamist. Määrus ei kehti harrastuspüüdjate kohta kuna harrastuspüügi puhul kehtib põhimõte – kõik, mis püüad, tuleb endal ära süüa, turustada seda kala ei tohi.

**Kalandustoodete esmatoodete väike kogus on 100 kg kala päevas olenemata kala liigist.**

Selle koguse värskeid kalatooteid võib kalur iga päev turustada kas otse tarbijale või jaekaubandusettevõtjale, sealhulgas toitlustusettevõtjale, kes oma Eestis asuvast jaekaubandusettevõttest, sealhulgas toitlustusettevõttest, turustab need otse tarbijale. Kalur võib turustada selliseid väikeses koguses esmatooteid, mis on toidukõlblikud, ega põhjusta toidu saastumist käitlemise järgmistes etappides ning mis on säilitamisel ja turustamisel kaitstud saastumise eest.

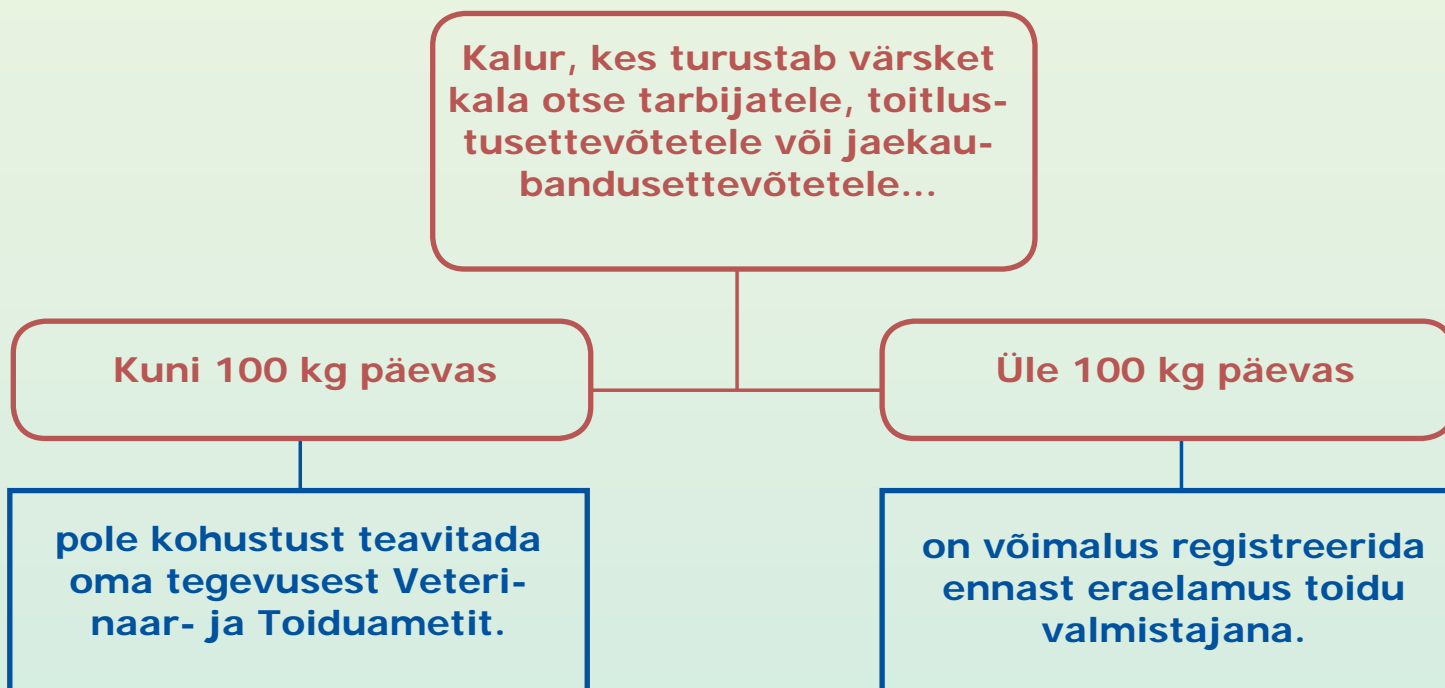
**Säilitama peab värskeid kalatooteid kaanega kaetud kastis, kuhu kala on asetatud koos joogivee nõuetele vastavast veest valmistatud jääga.**

Kalatooted peavad olema enne turustamist pestud, kas Veeseaduses sätestatud joogivee nõuetele vastava veega või vajaduse korral puhta veega. Alates püügist kuni lõpptarbijale müügini peab kala olema kaetud jääga, et oleks tagatud külmaahela katkematus. Kalur võib värskeid kalatooteid müüa nii paadisillalt kui sadamakaitl, lubatud on ka müük avalikel üritustel nagu laatadel ja turgudel. **Kinni peab pidama vaid kogusest 100 kg päevas**, kuna selle koguse ületamine võib endaga kaasa tuua järelevalveasutuste teravdatud huvi ning rahalise karistuse. Kalandustoodetele, mida turustatakse väikeses koguses, ei tohi rakendada muud töötlust kui ainult jahutamist ja pakendamist. Rookida, pead eemaldada, tükeldada ega vaakumisse pakendada pole lubatud. Ainsaks kala päritolu tõendavaks dokumendiks on lõpptarbijale müügi puhul kaluri püügipäevik, mis peab olema täidetud kohe peale püügilt tulekut. Hilisem täitmine võib endaga kaasa tuua rahalise karistuse. Transpordivahendi veoruum, millega värskeid kalatooteid transporditakse, peab olema puhas ning sellega ei tohi samal ajal kui transporditakse kalatooteid vedada midagi muud.

**Kui kalur soovib värskeid kalatooteid turustada kauem kui 24 tundi, peab ta läbi viima kestvuskatsed.**

Need tuleb läbi viia vastavalt Vabariigi Valitsuse 30. detsembri 1999. a määruses nr 445 Kestvuskatsete tegemise kord. Müües värskeid kalatooteid jaekaubandusettevõtjale, sealhulgas toitlustusettevõtjale, kes oma Eestis asuvast jaekaubandusettevõttest, sealhulgas

toitlustusettevõttest, turustab need otse tarbijale, peab ostja omama esmakokkuostu õigust ning vormistama ostu-müügi tehingu puhul esmakokkuostukviitungi. Juhul, kui kaluri poolt turustatav värskete kalandustoodete kogus ületab 700 kg nädalas, peab ta enda tegevusest teavitama maakondlikku veterinaarkeskust, kuna kõik käitlejad, kes tegelevad kalandustoodete esmatootmise ja sellega seonduvate tegevustega, peavad olema teavitanud oma tegevusest pädevat järelevalveasutust. Avalduse ettevõttest teavitamiseks võib viia veterinaarkeskusesse isiklikult, saata see posti teel või digitaalselt allkirjastatult.





## 5. ETTEVÖTTEST TEAVITAMINE

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 852/2004, toiduainete hügieeni kohta, artikli 6 lõike 2 kohaselt:

peavad kõik toidu käitlejad enne käitlemise alustamist teavitama järelevalveasutust ettevõttest, kus toitu käideldakse. Teavitama ei pea tunnustamisele kuuluvast ettevõttest. Samuti ei pea teavitama Veterinaar- ja Toiduametit oma tegevusest esmatootja, kes turustab esmatooteid väikeses koguses.

Järelevalveasutusel peavad olema andmed kõigi ettevõtete kohta, kus toimub toidu käitlemine, ning järelevalveasutus peab need ettevõtted registreerima. Kuna toidu käitlemine tähendab kõiki toidu tootmise, töötlemise ja turustamise etappe, peavad ettevõttest teavitama kõik toidu käitlemisega tegelevad ettevõtjad alates tootmisest kuni toidu tarbijale üleandmiseni.

Sisuliselt on teavitamise puhul tegemist tunnustamise menetluse lihtsustatud protseduuriga, mille käigus teavitatakse järelevalveasutust ettevõttest, kus toitu käideldakse, selle asukohast, käitlemisvaldkonnast ja käideldavast toidugrupist. Pädev järelevalveasutus registreerib teavitatud ettevõtte andmed, peab registreeritud ettevõtete üle arvestust vastavalt andmekogude seadusele ning teostab riiklikku järelevalvet kehtestatud nõuete järgimise kontrollimiseks. Siinkohal on oluline rõhutada, et toidu käitlemine ka teavitatud ettevõttes peab ja saab toimuda üksnes vastavale ettevõttele õigusaktides sätestatud hügieeni ja muude asjakohaste toidualaste nõuete kohaselt. Allkirjastatud teavitamise avalduse võib toimetada maakonna veterinaarakeskusesse kohale isiklikult, saata see postiga või digitaalselt allkirjastatult.

Veterinaar- ja Toiduametit ei pea teavitama oma tegevusest kalurid kes tegelevad ainult kala püügiga ning kalurid, kes turustavad väikeses koguses värsket kala otse lõpptarbijale, jaekaubandusettevõttele või toitlustusettevõttele.



## 6. ESMATOOTMINE JA SELLEGA SEONDUVAD TEGEVUSED



Esmatootmiseks loetakse esmatoodete tootmist, pidamist või kasvatamist, kaasa arvatud saagikoristust, lüpsmist ja põllumajandusloomade kasvatamist enne tapmist. Esmatootmine hõlmab ka jahipidamist ja kalapüüki ning loodussaaduste kogumist. Esmatooted on esmatootmise tooted, sealhulgas põllundus-, loomakasvatus-, jahindus- ja kalandustooted.

Lihtsustatult tähendab esmatootmine kala püüki veekogudest ja kala kasvatamist vesiviljelusettevõttes. Esmatoode on värske töötlemata kala.

Esmatootmisega saavad tegeleda ainult kutselised kalurid, kes omavad püügiõigust ning vesiviljelusettevõtteid, kes on registreeritud PRIA-s ja tunnustatud Veterinaar- ja Toiduameti poolt.

Harrastuspüügil püütud kala turustada ei tohi ning seega harrastuspüük esmatootmise mõiste alla ei kuulu!

Esmatootmisega seotud toiminguks loetakse värske kala vedu tootmiskohast maismaal asuvasse ettevõttesse. See tähendab, et kalur või vesiviljelusega tegelev ettevõtja võib püütud/kasvatatud värske kala transportida temale kuuluva veovahendiga maismaal asuvasse kalakäitlemisettevõttesse. Juhul kui käitleja ei oma veovahendit peab veoteenuse tellima toidu veoga tegelevalt ettevõttelt. Nimekirja toidu veoga tegelevatest ettevõtetest leiab Veterinaar- ja Toiduameti kodulehelt.

Veovahend, millega kala transportitakse, peab olema puhas ning tagatud peab olema kalandustoodete värskuse ja kvaliteedi säilimine transpordi ajal.

Parim viis nõuete tagamiseks on jahutusagregaadiga veovahend, mille veoruumis on tagatud värskete kalandustoodete ühtlane sisetemperatuur kogu sõiduaja jooksul.

Kui transpordile kuluv aeg ei ole pikem kui 2 tundi, sobib transpordiks ka veovahend, kuhu värsked kalandustooted asetatakse kastidega, milles kala on kaetud jääga.





Värskete kalandustoodete transportimisel peab jälgima seda, et kastidel milles kalandustooteid transporditakse oleks alumistes nurkades augud, mille kaudu jääsulamisvesi saab välja voolata - vastasel juhul jäävad värsked kalandustooted kokkupuutesse jääsulamisveega, mis halvendab oluliselt nende kvaliteeti.

Lõpptoodete kvaliteet sõltub suuresti sellest, kui hoolikalt on kala käsitsetud esmatootmise tasandil.

**Kui ettevõttesse saabuv kala on kehva kvaliteediga siis pole ka kõige parema tahtmise juures võimalik teha sellest kvaliteetset lõpptoodangut!!!**

Värsket kala transpordil lossimiskohast maismaal asuvasse kalakäitlemisettevõttesse peab kaluril kaasas olema kindlasti püügipäevik, milles kirjas püütud kogused, et vajadusel tõestada kala päritolu. Ettevõttesse jõudes peab kala ostja vormistama kolmes eksemplaris esmakokkuostukviitungi, millest üks jääb kalurile, üks ostjale ning ühe eksemplari saadab ostja Põllumajandusministeeriumi kalamajanduse osakonna regionaalsele büroole, kus see kantakse elektroonilisse kalanduse infosüsteemi.

Juhul kui kalur soovib müüa püütud kala väikeses koguses turul otse lõpptarbijale või jaekaubandusettevõttele sealhulgas toidlustusettevõttele, kes müüb selle edasi lõpptarbijale, peab tema tegevus olema kooskõlas Põllumajandusministri 15.06.2006 a määruse nr 72 Väikeses koguses esmatoodete turustamise hügieeninõuded sätestatuga.

Isikud ja ettevõtted, kes soovivad tegeleda esmatootmise ja sellega seonduvate tegevustega, peavad enne tegevuse alustamist teavitama Veterinaar- ja Toiduametit.

Teavitamise avalduse võib saata maakondlikusse veterinaarakeskusesse, kas posti teel, elektrooniliselt digiallkirjaga või toimetada see isiklikult kohale.

Esmatootmisega seotud toiminguks loetakse esmatoodete ehk värsket kala vedu tootmiskohast maismaal asuvasse ettevõttesse. Värsket kala peab olema kaetud jääga.



## 7. ESMATOOTMISEGA SEONDUVAD TEGEVUSED KALAFARMIS



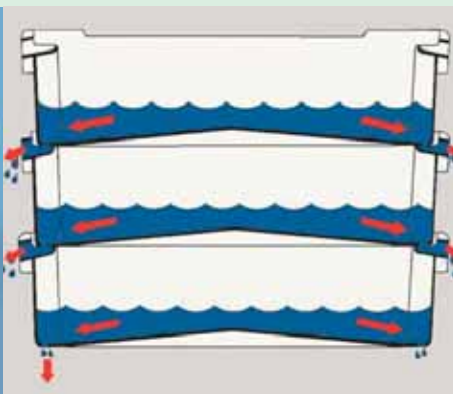
Esmatootmisega seonduvate toimingutega võivad tegeleda ka farmide registris registreeritud vesiviljelusettevõtted. Nendel on lubatud kasvatatud kala käidelda viisil, mis ei muuda oluliselt kalandustoodete laadi.

Toimingud, mis ei muuda oluliselt kalandustoodete laadi on: tapmine, veretustamine, rookimine, uimede eemaldamine, jahutamine ja pakendamine.

Neid tegevusi võivad vesiviljelusega tegelevad ettevõtted teha siis, kui on täidetud esmatootmisega seonduvatele toimingutele esitatud hügieenisätted, mis on kehtestatud Euroopa Parlamendi ja Nõukogu määruse (EÜ) nr 852/2004 I lisas. Lisaks peab ettevõttes olema koostatud lihtsustatud enesekontrolliplaan või hea tava juhend. Esmatootmisega seonduvate tegevuste teostamisel piisab, kui ettevõttes on välja töötatud eeltingimuste programm, kus on kirjeldatud meetmeid, mis tagavad ettevõttes käideldava toidu ohutuse. Ettevõttes, kus tegeletakse esmatootmise ja sellega seonduvate tegevustega, peavad täidetud olema järgmised nõuded:

- Toidukäitlejad peavad tagama suurimas võimalikus ulatuses värske kala kaitse saastumise eest, võttes arvesse kala mis tahes järgnevat töötlemist.
- Kõik toimingud alates kala tapmisest kuni kalandustoote pakendamiseni peavad olema läbi viidud võimalikult hügieeniliselt.
- Kala tuleb tappa ja veretustada ilma asjatute viivitusteta, et vältida kala piinlemist temale mitteomases keskkonnas.
- Värske kala tuleb toimetada võimalikult kiiresti kaitstud keskkonda kaitsmaks teda väliskeskkonnast tuleneda võiva saaste eest, milleks on tolm, tahm jne.
- Veretustada tuleb kala veretusanusmas või –basseinis, mida läbib voolav vesi.

Peale veretustamist tuleb kala rookida ja pesta korralikult puhta veega ning pakendada koos jääga kasti, mille alumistes nurkades on augud, mille kaudu jäasulamisvesi saab kastist välja voolata.





Külmaahela katkematus peab olema tagatud püügist müügini. Parim temperatuurivahemik värskete kalandustoodete säilitamiseks on jää sulamistemperatuuri lähedane temperatuur ehk siis 0 - +2° C.

- ➔ **Toidukäitlejad peavad** kasutama meetmeid õhust, pinnasest, veest, söodast, väetistest, veterinaarravimitest, taimekaitsevahenditest ja biotsiididest ning jäätmete säilitamisest, käsitsemisest ja kõrvaldamisest tuleneva saastumise ohjamiseks. Alustades loetelu algusest, peab kala peale väljapüüki kaitsma õhu ja pinnasest tuleneva saastumise eest. Parim meetod selleks on kasutada kaanega suletavaid mahuteid, mis on eelnevalt pestud ja desinfitseeritud ning mahuti kuhu kala asetatakse asetseb alusel, mis tagab selle, et mahuti pole otseses kokkupuutes maapinnaga. Kala pesemiseks peab kasutama, kas Veeseaduses sätestatud joogivee nõuete kohast vett või vajaduse korral puhast vett.

**Puhas vesi on puhas merevesi ja sarnase kvaliteediga magevesi.**

Tagatud peab olema, et vesikeskkond kus kala kasvatatakse, ei ole saastunud põllumajanduses kasutatavate väetiste, taimekaitsevahendite ja biotsiidide jääkidega. Kalade sööt peab pärinema tunnustatud ettevõtetest ja olema hoiustatud suletud ruumis nii, et oleks välditud näriliste, lindude ja koduloomade sissepääs nimetatud ruumi. Kõik jäätmed, mis vesiviljelusettevõttes tekivad, peab hoiustama lekkekindlates mahutites vältimaks nende sattumist pinnasesse, mis piirneb alaga, kus tegeletakse vesiviljelusega. Veterinaarravimitest tohib kasutada ainult neid ravimeid, mis on ette nähtud kaladel esinevate haiguste ja parasiitide raviks.

**Müügi ajal ei tohi kalas esineda veterinaarravimite jääke üle õigusaktides lubatud normi.**

- ➔ **Esmatootmise ja sellega seotud toimingutega seoses kasutatavaid üksusi peab hoidma puhtana ning vajaduse korral neid desinfitseerima asjakohaste meetoditega puhastamise järel.** Kasutatavate üksustena on silmas peetud kõiki ruume ja pindasid mida kasutatakse kalandustoodete käitlemisel. Ruume ja pindasid peab pesema ja vajadusel desinfitseerima alati peale töötlemise lõpetamist. Tööpindasid tuleb pesta töö ajal vastavalt vajadusele ehk siis kui tehakse paus töös, kui pindadel on liigses koguses verd ja sisikonnajääke, kui tööpinnale on sattunud võõrkehasid jne. Ruumide ja seadmete pesuks peab kasutama joogivett või selle puudumisel puhast vett, et oleks välditud pindade saastumine pesuveega. Samuti peab puhtana hoidma sööda hoidmiseks kasutatavaid ruume. Neid tuleb võimaluse korral pesta ning vajadusel desinfitseerida asjakohaste meetoditega puhastamise järel.
- ➔ **Seadmeid, mahuteid, salvesid ja veokeid peab hoidma puhtana ning vajaduse korral neid desinfitseerima asjakohaste meetoditega puhastamise järel.** Seadmeid peab seadmega töötamisel tekkivatest jääkidest puhtaks loputama alati peale töösükli lõpetamist ja pesema ning desinfitseerima peale tööpäeva lõppu eesmärgiga eemaldada seadmete tööpindadelt kõik loomset päritolu valgud ja rasvad, mis on heaks kasvulavaks patogeensetele mikroorganismidele. Kalandustoodete käitlemisel kasutatavad mahutid peavad olema puhastatud ja pestud enne nende kasutamist ning vajadusel ka kasutamise ajal, et vältida toodete ristsaastumist. Veovahendi veoruumi tuleb puhastada sagedusega, mis garanteerib, et veoruum on alati puhas ning ei põhjusta transporditavate toodete ristsaastumist.



- ➔ **Kasutama peab alati joogivett või puhast vett, kui see on vajalik saastumise vältimiseks.** Kasutades kalandustoodete tootmisel vett, mis ei vasta joogivee või puhta vee nõuetele, on ülimalt suur oht, et toode saab saastatud fekaalset päritolu patogeensete *colilaadsete* mikroorganismidega, millega nakatumisel võib inimesel esineda oksendamist, palavikku ning kõhulahtisust. Seega alati, kui on võimalik kasutada joogivett või selle puudumisel puhast vett, tuleb seda kasutada tagamaks toidu ohutust.
- ➔ **Toidukäitleja peab tagama toiduaineid käsitseva personali hea tervisliku seisundi ja nende terviseriskide alase väljaõppe.** Töötajad, kes on otseses kokkupuutes toiduga peavad olema läbinud tervisekontrolli ning neil peavad olema selle tõenduseks tervisetõendid. Tervisekontrolli perearsti juures peavad töötajad läbima iga 2 aasta tagant. Arvestuse pidamine tervisetõendite üle on tööandja kohustus. Ühtegi töötajat ei tohi tööle lubada enne, kui töötaja pole läbinud tervisekontrolli. Kui töötaja põeb nakkushaigust, siis tööle teda lubada ei tohi kuna võib põhjustada sellega otsest terviseriski teistele töötajatele ning ristsaastumise teel saada ohuks ka toote lõpptarbijatele. Lahtised haavad kätel tuleb katta erksavärvilise plaastriga, et juhul kui see töö käigus peaks käelt lahti tulema, on see kiiresti toidu hulgast leitav. Sellisel juhul tuleks kindlasti käideldud toidupartii korralikult pesta, et vältida patogeensete mikroorganismide levikut käideldud partii kaudu lõpptarbijani. Käitleja peab tagama ka selle, et kogu toitu käitlev personal on läbinud terviseriskide alase väljaõppe, mille üheks võimaluseks on saata töötajad hügieenikoolitusele, mida korraldavad Eestis erinevad koolitusfirmad või koolitada välja üks töötaja firma seest, kes võib hiljem oma teadmisi uutele ja olemasolevatele töötajatele edasi anda. Sellisel juhul on vajalik koostada peale igakordset firmasisest koolitust protokoll, kus on kirjas koolituse toimumise aeg, koht, koolitaja nimi, osavõtjate nimed ja allkirjad ning koolitusel käsitletud teemad. Hügieenikoolituse peavad toidukäitlejad läbima vähemalt 1 kord kahe aasta jooksul ning arvestust selle kohta peab pidama tööandja.
- ➔ **Kasutusele peab võtma meetmed loomade ja kahjurite põhjustatava saastumise vältimiseks suurimas võimalikus ulatuses.** Vältimaks loomade ja kahjurite pääsu toidukäitlemis- ja ladustamisruumidesse sealhulgas söödahoidlasse peavad kõik ruumide ukсед olema tihedalt suletavad. Kuna loomad ja närilised võivad levitada ohtlikke nakkushaigusi siis on väga tähtis, et nad ei pääseks ligi ei söödale ega toidule. Kui avastatakse näriliste olemasolu jälgi nimetatud ruumides, tuleb sellele koheselt reageerida. Tuleb leida kõikavad, mille kaudu närilised on pääsenud ruumi ning need sulgeda. Lisaks tuleb läbi viia põhjalik ruumide ja pindade puhastus ning neid ka desinfitseerida. Toitu, mis on olnud kokkupuutes loomade või närilistega, turustada ei tohi, see tuleb hävitada. Näriliste ja putukate tõrje ehk deratisatsioonitööde teostamiseks pole vajalik sõlmida lepingut deratisatsioonitööde teostava firmaga, vaid seda võib teha ka käitleja ise. Siinjuures on tähtis teada, et kasutada võib ainult neid vahendeid, mis on kättesaadavad kaubandusvõrgust, omavad selget kasutusõpetust ning ei eelda eriväljaõppe olemasolu.
- ➔ **Toidukäitleja peab tagama jäätmete ja ohtlike ainete hoidmise ja käsitemise saastumist vältivate meetoditega.** Kõik töötlemisel tekkivad loomset päritolu kõrvalsaadused peab kahjutustama viisil, mis ei ohusta ümbritsevat keskkonda. Parim viis loomset päritolu kõrvalsaaduste (kala sisikondade)



käitlemiseks, on nende kogumine lekkekindlasse taarasse ning edasine turustamine ettevõtetele kes omavad tunnustust käidelda loomset päritolu III kategooria kõrvalsaadusi. Ruumide ja tööpindade puhastamisel kasutatavaid pesuaineid tuleb hoida eraldatuna toidust selleks ettenähtud suletavas ruumis või kapis.

Kalandustoodete turustamisel teisele käitlejale, otse lõpptarbijale või jaekaubandusettevõttele, sealhulgas tootlustusettevõttele, peavad kalandustooted olema märgistatud vastavalt Vabariigi Valitsuse 19. detsembri 2003. a määrusele nr 324 millega kehtestatakse Toidu märgistusele esitatavad nõuded ja märgistamise ning muul viisil teabe edastamise kord<sup>1</sup>. Toote säilivusaja määrab tootele tootja, viies selleks läbi kestvuskatsed vastavalt Vabariigi Valitsuse 30. detsembri 1999. a määruses nr 445 Kestvuskatsete tegemise kord kehtestatud korrale. Kestvuskatse proovid tuleb analüüsida akrediteeritud laborisse. Kestvuskatse tulemusel määratakse tootele säilimisaeg. Ostja nõudmisel peab tootja väljastama toote kohta käiva toidu tehnilise kirjelduse. Toidu valmistamisel, välja arvatud tootlustusettevõttes üksnes kohapeal turustatava toidu valmistamisel, peab käitleja järgima enda valitud või koostatud toidu tehnilise kirjelduse nõudeid. Toidu tehniline kirjeldus on igasugune toidu omadusi ja valmistamist kirjeldav dokument, mis sisaldab toidu kohta järgmisi andmeid:

- ➔ [Toidu nimetus](#)
- ➔ [Valmistoodet ja selle koostisosi iseloomustavad näitajad](#)
- ➔ [Kasutatavad tehnoloogilised võtted, eelkõige need, mis on olulised toidu ohutuse seisukohast](#)
- ➔ [Nõuetekohasuse hindamise meetodid](#)
- ➔ [Pakendamise- ja märgistamisnõuded](#)
- ➔ [Veo- ja säilitamistingimused](#)

Enda koostatud tehniline kirjeldus ja sellesse tehtavad muudatused peavad olema vormistatud dokumendina, millest peab nähtuma vähemalt selle vormistamise kuupäev ning allkirjaga kinnitanud isiku nimi ja ametinimetus.

Lisaks peab tootja kandma märgistusele või tootega kaasasolevale äridokumendile milleks võib olla ka arve-saateleht, järgmised andmed: akvakultuur, kasvatatud Eestis. Nimetatud nõue tuleneb Komisjoni määrusest (EÜ) nr 2065/2001 millega kehtestatakse nõukogu määruse (EÜ) nr 104/2000 üksikasjalikud rakenduseeskirjad tarbijate teavitamise kohta kalandus- ja akvakultuuritoodetest.

[Märgistamise nõuded ei kehti kalandustoodete väikeses koguses turustamise korral otse lõpptarbijale. Väikeseks koguseks loetakse kalandustoodete kogust mille rahaline väärtus ei ületa 300 krooni.](#)

Dokumentatsioonil peab olema seos töödeldud ja turustatud kalandustoodete kogustega kuna tootja peab tagama toodete jälgitavuse turustamise esimeses etapis. Jälgitav peab toode olema lihtsal põhjusel – kui partiist avastatakse laboratoorsete uuringute käigus patogeenseid mikroorganisme või kahjulikke ühendeid piirnorme ületavas koguses saab kiiresti identifitseerida ostjad ning toodangu ilma asjatute viivitusteta turult tagasi kutsuda.

Toidukäitlejad peavad pidama arvestust ja säilitama andmeid asjakohasel viisil ja asjakohase aja jooksul ohtude ohjamiseks võetud meetmete kohta vastavalt toidukäitlemisettevõtte laadile ja suurusele. Kõiki seirelehti, mida ettevõttes täidetakse ( nt. jahutuskambri temperatuur, tekkinud ja üle antud kõrvalsaaduste kogused, veterinaarravimite kasutamine jne) peab säilitama vähemalt üks aasta. Samuti peab pidama arvestust püütud ja käideldud kalakoguste kohta. Toidukäitlejad peavad tegema neis arvepidamistes sisalduva asjaomase teabe kättesaadavaks pädevale asutusele ja toitu vastu võtvatele toidukäitlejatele nende taotluse korral.

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





## 8. ERAELAMUS TOIDU VALMISTAMINE

Eraelamuks loetakse ruume/ehitisi/rajatisi, mida toidu käitleja kasutab peamiselt elamise ja/või oma tarbeks kasutamise eesmärgil. Koguselisi piiranguid eraelamus valmistatud toidule seatud pole, valmistada võib toitu kogustes mida käitleja suudab ära turustada.

**Eraelamus toidu valmistaja peab oma tegevusest teavitama maakondlikku veterinaar keskust edastades teavitamise avalduse järelevalveasutusele, kas isiklikult, posti teel või digitaalselt allkirjastatult.**

Eraelamus toidu valmistaja maksab järelevalvetasu ainult juhul kui tema tegevuse üle teostatakse järelevalvetoiminguid. Järelevalvetasu suuruse on määratud Põllumajandusministri määrusega.

Teavitamise avalduse peab esitama enne tegevuse alustamist. Kui käitleja on teinud vastavasisulise kande Majandustegevuse Registrisse, siis loetakse ta samuti teavitatuks ilma, et käitleja peaks oma tegevusest teavitama maakondlikku veterinaar keskust.

Eraelamuks ei loeta ehitisi, rajatisi ja ruume, mis on spetsiaalselt kohaldatud toidu käitlemiseks majandusliku kasu saamise eesmärgil ( nt kui käitleja ehitab garaaži ümber jahutus/külmkambriks ning paigaldab maja keldrisse kalafileerimisemasina), siis selline toidukäitlemise koht/ettevõtte kuulub enne käitlemise alustamist tunnustamisele, määruste 852/2004 ja 853/2004 nõuetele vastavaks.

Kui käitleja on soetanud endale aga jäämasina ja eraldiseisva suure jahutuskapi, mille eesmärgiks on tagada värskete kalandustoodete külmaahela katkematus, on selline tegevus igati kooskõlas eraelamus toidu valmistamisele seatud eesmärkide ja nõuetega.

Toidu valmistajaks eraelamus võib olla kas füüsiline isik nt. Hr/Pr Kala Toode, FIE Kala Toode või OÜ, AS vms äriühing.





Toidukäitlemise kohtadeks loetakse ehitisi/rajatisi/ruume, mida toidu käitleja kasutab peamiselt elamise ja/või oma tarbeks kasutamise eesmärgil (nt eramaja ja selle juurde kuuluv kelder, saun, garaaž, köök, suve- ja väliköök, samuti toidu käitlemiseks kasutatavad vahendid või seadmed nagu suitsuahi, väligrill jms ning korter ja ridaelamu). Toidu valmistamisel nimetatud ruumides ei tohi seal toimuda muid tegevusi peale nende, mis on vajalikud antud tegevuse teostamiseks (nt kui garaaž on kohandatud värskete kalandustoodete rookimiseks ja fileerimiseks, siis samal ajal seal autot remontida on keelatud).

Regulaarseks toidu valmistamiseks eraelamus loetakse tegevust, mis viitab teatavale jätkuvusele ning organiseerituse tasemele. Regulaarseks arvatakse ka tegevust, mis on näiteks sesoonne nt. kala kuivatamine, mooside valmistamine, mahla valmistamine, kapsa riivimine ja hapendamine jne. kuna kõiki neid tegevusi saab läbi viia ainult piiratud aja jooksul.

Toidu valmistamine on mis tahes algset toodet muutev tegevus, nagu näiteks lõikamine, koorimine, jahvatamine, jahutamine, külmutamine, peenestamine, hapendamine, soolamine, kuumutamine, suitsutamine, laagerdamine, kuivatamine, marineerimine, maitsestamine või nende protsesside kombinatsioon ning saadud toote edasine töötlemine. Toidu valmistamiseks loetakse ka puumahla kogumist.

Toidu käitlemiseks eraelamus loetakse tegevused nagu toidu valmistamine, selle pakendamine, ladustamine ja turuleviimine sh toitlustamine. Eraldiseisvad tegevused nagu toidu ladustamine ja toidu pakendamine ei ole seotud toidu valmistamisega 852/2004 II lisa III peatüki mõistes, ega kuulu ka selle alusel teavitamisele. Eraelamus on lubatud valmistada toitu, mida turustamise eesmärgil pakendatakse ettenähtud pakendisse ja hoiustatakse enne turuleviimist, kuid eraldi ladustamise ja pakendamise teenuse osutamine teisele toidukäitlejale pole lubatud.

On asjakohane teada, et turuleviimine ei tähenda ainult valmistatud toidu turustamist turgudel ja laatadel, vaid turuleviimine on toidu või sööda valdamine müügi eesmärgil, kaasa arvatud müügiks pakkumine ja mis tahes muud liiki tasu eest või tasuta üle andmine ning müük, turustamine ja muud liiki üleandmine.





## Eraelamus valmistatud toidu turuleviimine:

- ➔ **Toidu** (mitteloomset kui ka loomset päritolu) **pakkumine tarbijale otse eraelamus, nt eraelamust toidu müük otse tarbijale sh toitlustamine**. Selline tegevus eeldab, et käitlejal on selleks otstarbeks kohaldatud koht (*varjualune, grillmaja, ait, jne*), kus ta saab tarbijale pakkuda toitlustusteenust. Valmistatavale toidule piiranguid seatud pole, see võib olla suitsutatud kalandustoodete, praetud- või marineeritud kala erinevate lisanditega, supp, omavalmistatud küpsetised, jne. Toitude loetelu, mida pakkuda, ei ole piiratud ainult kalandustoodete ja kalast valmistatuga, vaid tarbijale võib pakkuda kõiki eraelamus valmistatavaid toite. Toorained, mida toidu valmistamisel kasutatakse, ei pea pärinema ainult käitleja oma aiast või tegevusest, vaid võivad olla ostetud jae- ja hulgikaubandusest või tunnustatud toidukäitlemisettevõttest. Värskeid kalatooteid on lubatud osta ka kalurilt, kes tegelevad esmatoodete väikeses koguses turustamisega.
- ➔ **Eraelamus valmistatud toidu müüjaks otse tarbijatele avalikes kohtades** (*laataldel, turgudel, heategevusüritustel, jne*) **võib olla käitleja ise, tema pereliige või käitleja poolt määratud isik**. Arusaamatuste vältimiseks peaks müüjal olema ette näidata käitlejapoolne lihtkirjalik volitus, milles on kirjas, et käitleja volitab isikut müüma tema poolt eraelamus valmistatud toitu. Müüja kohustus on käidelda toitu hügieeniliselt ning vältida toidu saastumist turustamise ajal ja kohas. Volitus on vajalik, et tõendada järelevalveasutuste poolt läbiviidavate kontrollide käigus toidu päritolu.

Väliüritustel ja turgudel on tähtis, et töödeldud kalandustoodete ja muude eritemperatuuri nõudvate toitude külmaahel ei katkeks.

Selleks peab müüdavaid tooteid presenteerima ja hoiustama kaitstud keskkonnas, milleks töödeldud kalandustoodete puhul on  $+2 - +6^{\circ} \text{C}$  ja värske kalandustoodete puhul  $0 - +2^{\circ} \text{C}$ .

Värske kalandustoodete puhul aitab nõutud temperatuuri tagada see, kui kalatooted on kaetud jääga, kuid alati pole ka jääga katmine võimalik.



Mida aga teha jahutustemperatuuri nõudvate kalandustoodetega, kui puuduvad spetsiaalsed jahutusletid? Kindlasti pole presenteerimisviis, mida võib näha allpool oleval pildil aktsepteeritav arvestades külmaahela katkematuse nõuet.



Hoopistükkis parema mulje jätab jahutatud kalandustoodete müügilett, kui tooted on asetatud jää peale, millega tagatakse toote nõutud temperatuur  $+2 - +6^{\circ} \text{C}$ .



Kui puuduvad võimalused kasutada spetsiaalselt selleks otstarbeks ette nähtud jahutuslette, tuleb värske kala ja jahutatud kalandustoodete nõuetekohase turustamise korral kasutada joogivee nõuetele vastavast veest valmistatud jääd.



- Erinevalt loomset päritolu toidust, on lubatud mitteloomset päritolu toidu üleandmine teisele käitlejale nt kauplusele, toitlustusettevõtjale.

*Nt võib eraelamus kooritud kartuleid, porgandeid, peeti, jne müüa toitlustusettevõttele kooritult, kuid mitte riivitult, tükeldatult või muud moodi ümbertöödeldult kuna selline ettevõtte kuulub tunnustamisele.*

Otse lõpptarbijale tohib aga müüa mitteloomset päritolu toitu kõigil eelpool nimetatud viisidel. Samuti võib otse tarbijale müüa hapendatud kapsast, keedetud peeti, õunamahla, jne.

- Käitleja, kes valmistab toitu eraelamus, tohib lisaks eelpool kirjeldatud võimalustele turustada valmistatud toitu ka temale kuuluvas kaupluses või toitlustusettevõttes. Sellisel juhul peavad mõlemad üksused olema ühe ja sama isiku kontrolli all.

*Nt kui FIE-le Kala Toode kuulub Veterinaar- ja Toiduameti tunnustust omav kauplus Säga ning FIE Kala Toode on toidu valmistamisest eraelamus, eesmärgiga turustada see otse tarbijale, teavitanud ka maakonna veterinaarkeskust, tohib käitleja Kala Toode turustada eraelamus valmistatud toitu temale kuuluvas kaupluses Säga.*

Samas kaupluses on lubatud müüa tunnustatud ettevõtetest pärit toitu, kuid lubatud pole turustada teiste eraelamus toitu valmistavate käitlejate toodangut v.a mitteloomset päritolu tooteid. Juhul, kui käitleja soovib kaupluses Säga müüa ka värsked kalatooteid, peab ta taotlema Põllumajandusministeeriumi kalamajandusosakonna kalapüügi korralduse ja andmete analüüsi regionaalsest büroost esmakokkuosturaamatu, mis annab talle õiguse osta värsked kalatooteid otse esmatootjalt ehk kalurilt. Vastavalt Kalapüügiseadusele tohib kala esmakokkuostuga tegeleda äriregistris registreeritud ettevõtja, kelle kala käitlemisega seotud ettevõtte või selle osa (edaspidi *ettevõtte*) on toiduseaduse alusel tunnustatud või kes on toiduseaduse alusel teavitanud sellisest ettevõttest järelevalveasutust, samuti äriregistris registreeritud ettevõtja, kes on söödaseaduse alusel teatanud järelevalveasutusele kala käitlemisest tema ettevõttes. Kala esmakokkuostuga ei tohi tegeleda ettevõtja, kellel on kehtiv karistus kala ostu või müügi nõuete rikkumise eest.

- Erisusena ei ole lubatud eraelamus valmistatud toitu üle anda ega turustada teisele käitlejale, v.a mitteloomset päritolu toitu jaekaubandusettevõttesse, sealhulgas toitlustusettevõttesse, kes turustavad selle otse tarbijale.

Töödeldud tooteid nagu kalafilee, roogitud kala, suitsutatud kala ja kalafilee, jne tohib turustada ainult otse tarbijale. Tunnustatud toidukäitlemisettevõttele eraelamus valmistatud toitu turustada pole lubatud v.a käitlejale endale kuuluv kauplus või toitlustusettevõtte. Kui soovitakse eraelamus valmistatud toitu turustada teistele käitlejatele, tuleb taotleda selleks Veterinaar- ja Toiduameti poolset tunnustamist (vt. ettevõtete tunnustamine).

**Kõige tähtsam, mis tuleb alati meeles pidada on see, et toidu ohutuse eest vastutab toidu käitleja.**





## 9. NÕUDED ERAELAMUS TOIDU VALMISTAMISEL

Isikud, kes soovivad valmistada eraelamus toitu eesmärgiga turustada see otse tarbijatele, peavad täitma sellisele tegevusele esitatavaid nõudeid. Kõik esitatavad nõuded on täidetavad, peab olema lihtsalt pisut pealehakkamist ja julgust pöörduda järelevalveasutuste või erasektori spetsialistide poole juhul, kui vajatakse abi õigusaktide tõlgendamisel, mida praeguses õigusruumis võib sellega igapäevaselt mittetegeleva inimese jaoks ülejõukäivald palju olla.

- ➔ **Toiduohutus peab olema tagatud kogu toiduahela ulatuses alates esmatootmisest kuni kauba üleandmiseni tarbijale.**

See on esimene ja kõige tähtsam nõue mida toidukäitlejad peavad täitma. Nõue ei kehti ainult eraelamus toidu valmistajate, vaid ka kõigi teiste, nii tunnustatud kui teavitatud, suurte kui väikeste ettevõtete kohta. Toiduohutuskriteeriumite eiramine võib endaga kaasa tuua tarbijate haigestumist toiduga levivatesse haigustesse nt. Salmonelloos, mille põhjustajaks on bakter nimega *Salmonella enteritidis*, mis elutseb koduloomade soolestikus ja on selle floora normaalne osa. Sattudes kokkupuutesse aga toiduga, võib sellise saastunud toidu tarbimise järel esineda kõrget palavikku, oksendamist ja kõhulahtisust. Salmonelloosi saab diagnoosida ainult laboris, seega kindlasti peab pöörduma arsti poole. Listerioosi põhjustajaks võib olla bakter nimega *Listeria monocytogenes*, ning Listerioos on samuti selline haigus mis vajab meditsiini sekkumist kuna võib olla ajukelmepõletiku ehk meningiidi allikaks. *Listeria monocytogenes* võib leida nii pinnases, vees kui loomade soolestikus. Maailmas läbi viidud uuringutele tuginedes, lõpeb iga viies Listerioosi haigestumine patsiendile letaalselt. Toidumürgistuste kulg on pisut kergem ja tavaliselt ei lõpe need letaalselt.

Toiduohutus on tagatud püügist müügini, kui kõik selles ahelas osalejad annavad endast parima, tagades külmaahela katkematus ja kõrge hügieenitaseme toidu käitlemisel kogu ahela jooksul.

- ➔ **Toitu tuleb hoida temperatuuril, mis kõige paremini sobib tema omaduste säilitamiseks.** Suurimaid probleeme tekitab tavaliselt jahutatud ja külmutatud toidu nõutaval temperatuuril hoidmine müügi ajal kuna paljudes müügikohtades puuduvad nõutavad seadmed, samas ei teki kunagi probleeme kuivatatud kala jaoks nõutava temperatuuri tagamisega – selleks on ümbritseva keskkonna temperatuur.
  - ➔ Värsked kalatooted 0 - +2° C
  - ➔ Jahutatud kalatooted +2 - +6° C
  - ➔ Külmutatud kalatooted - 18° C ja alla selle. Külmutatud kalandus-toodetes on transpordi ajal lubatud temperatuuri kõikumine +/- 3° C.
  - ➔ Kuivatatud ja vinnutatud kalatooted ümbritseva keskkonna temperatuuril.

Temperatuuri mõõdetakse alati toidu sees, mitte teda ümbritsevas keskkonnas kuna ümbritseva keskkonna temperatuur võib kiiresti muutuda. *Nt: jahutuskapi ukse avamisel, külmutusagregaadi sulatusprotsessi ajal, jne.* Probleeme toidu jahutamisel võib tekitada liiga palju jahutatavat toitu jahutuskambris/-kapis ning kõrge jahutuskambri temperatuur nt. +6° C. Sellisel juhul jahtub toit, jahutuskambris/-kapis väga pikalt kuna suure tõenäosusega see toit mis pandi jahtuma hoopis soojendab ümbritsevat keskkonda. Vältimaks selliseid olukordi,



peaks jahutuskambri/-kapi temperatuuri reguleerima mitte üle +4° C ning alati peab jälgima, et toitu ei pandaks jahtuma suuremas koguses, kui jahutusseade jahutada suudab.

- ➔ **Toidu käitleja on kohustatud kontrollima toidu ja selle käitlemise nõuetekohasust ning rakendama abinõusid selle tagamiseks.** Rakendatavaid abinõusid tuleb kirjeldada enesekontrolliplaanis, kus tuleb lahti kirjutada kogu ettevõtte tegevus ning meetodid toidu ohutuse ja nõuetekohasuse tagamiseks, alates tooraine ostust kuni valmistoodangu müügini. Kuna eeldatakse, et käitlejatest, kes valmistavad toitu eraelamus, eesmärgiga see turustada otse tarbijale, pole suur enamus läbinud HACCP koolitusi, siis ei nõuta neilt ka samas mahus enesekontrolliplaani, kui seda on tunnustatud ettevõtetel.

### Enesekontrolliplaani ülesehitus:

- ➔ **Milliseid tegevusi tehakse ning millist toitu eraelamus valmistatakse.**

*Nt tegevusteks on suitsutamine, marineerimine, kuivatamine. Tooted, mida valmistatakse on suitsutatud kalatooted, marineeritu angerjas ja kuivatatud lest.*

- ➔ **Valmistamisprotsessi lühikirjeldus:**

*Nt Kala roogitakse ja pestakse seejärel puhta veega. Roogitud kala soolatakse kuivsoolamise meetodil. Soola kogus on arvestuslikult 1:10 kalakoguse suhtes. Soidumisprotsess kestab 1 tund ning toimub temperatuuril +7 - +10° C. Peale kala sooldumist eemaldatakse kala nahapinnalt sinna jäänud üleliigne kogus soola ning asetatakse sooldunud kala eelsoojendatud suitsuahju. Suitsutamine toimub temperatuuril 85° C. Suitsutamisaeg sõltub kala liigist ja kogusest. Peale valmimist kalandustoode jahutatakse ja pakendatakse.*

- ➔ **Millised on turustusmeetodid?**

*Nt kõik valmistatud toit turustatakse turul, kus käitleja on rentinud müügipinna.*

- ➔ **Kirjas peavad olema toidu käitlemise eest vastutava isiku andmed.** *Nt: Hr/Pr Kala Toode; Silmu tn 6, Särgla; tel.nr. +372 55 123 456.*
- ➔ **Krundi asendiplaanil** peab ära näitama hooned ja rajatised, kus toimub toidu valmistamine ja sellega seotud tegevused (*pakendamine, hoiustamine*). Asendiplaan ei pea olema joonestatud, vaid võib olla joonistatud vabas vormis.
- ➔ **Ruumide plaan**, kus toimub toidu valmistamine. Ruumide plaanil tuleb märkida seadmete paigutus, kätepesukohad, toidu ning inimeste ja jäätmete liikumissuunad. Ruumide plaani võib joonistada samuti vabas vormis.
- ➔ **Kirjeldatud peab olema tooraine hankimist.** Kust või kellelt hangitakse. Kui käitleja kasvatab ise, siis see tuleb kirja panna. Samuti tuleb kirjeldada, kuidas tooraine kohale jõuab – kas tarnija toob või transpordib käitleja ise kogu tooraine. Juhul, kui kasutatakse eritemperatuuri vajavat toorainet, siis peab selgitama, millised on kasutuselevõetud meetmed tagamaks, et toidu temperatuur ei tõuse transpordi ajal üle lubatu.



- ➔ **Enesekontrolliplaanis tuleb kirjeldada** ka tegevusi, mida ja kuidas tehakse, veendumaks, et tooraine, mida kasutatakse toidu valmistamisel, on ohutu (*kontrollitakse säilivuskuupäevi, temperatuuri toidus, pakendi terviklikkust, pakend ei tohi olla määrdunud, jne*). Nõuetele mittevastavat toorainet on toidu valmistamisel keelatud kasutada
- ➔ **Kui ettevõttes käideldakse toitu, mida peab säilitama külmkapis**, tuleb külmaahela katkematuse tagamiseks kontrollida regulaarselt, et külmikus on tagatud vajalik temperatuur. Temperatuuri näite peaks registreerima vähemalt üks kord päevas (*vihikus, eraldi tabelis, arvutis vms*).
- ➔ **Külmikus oleva toidu kvaliteeti ja realiseerimisaegu** peab regulaarselt kontrollima ning järgima põhimõtet „esimesena sisse, esimesena välja“. Realiseerimisaja ületanud toit tuleb käitlemisest koheselt kõrvaldada.
- ➔ **Kirjeldus**, mida tehakse siis, kui külmiku temperatuur tõuseb üle lubatud piiri või kui külmik ei tööta (*nt on puhastamise või sulatamise ajaks välja lülitatud või esineb rike*). Kuhu pannakse toit kapi rikke puhul? Kas on olemas ka varukülmik erandjuhtudeks? Kas rikke puhul kutsutakse välja tehnik või viiakse külmik tehniku juurde? Kuhu sellisel juhul külmikus olnud toit pannakse?
- ➔ **Lahti peavad olema** seletatud kõik toidu käitlemise etapid alates toidu vastuvõttust kuni tarbijale väljastamiseni, sh igas etapis tuleb ära tuua toidu säilitamise tingimused, sh temperatuurivahemikud ja säilitamisajad. Tuleb lõhkuda kogu protsess algusest lõpuni „pulkadeks“ ning kirjeldada, kuidas iga etapp läbi viiakse.

*Nt esimesed kaks etappi tooraine vastuvõtul:*

*1. Tooraine vastuvõtt: Tooraine saabub ettevõttesse tarnija transpordiga. Enne vastuvõttu kontrollitakse kauba kvaliteeti ning saatedokumente ja nende vastavust saadetisele. Vastuvõetud toit hoiustatakse temperatuuril, mis kõige paremini sobib antud tootele.*

*2. Toorainete hoiustamine: Toorainetest hoiustatakse jahutatud toitu külmkapis temperatuuril +5° C, eritemperatuuri mittevajavat toitu ümbritseva keskkonna temperatuuril köögikapis.*

- ➔ **Kirjeldus**, kuidas ja kus toimub toidu turustamine (*millega viiakse toit turule/laadale, kuidas korraldatakse toitlustamist vm, nende tegevuste sagedused ja muu vajalik info*). Kuidas tagatakse toidu säilitamiseks vajalik temperatuur turustamise käigus? Kas transpordivahend on jahutusagregaadiga või kasutatakse toidu transportimisel termokaste, milles temperatuuri hoiavad külmapatareid.
- ➔ **Kirjeldus, kui tihti ja mida** puhastatakse/desinfitseeritakse, milliseid aineid ja milliste pindade/ruumide jaoks kasutatakse ning kus neid aineid hoitakse ning kes vastutab ruumide ja seadmete puhtuse eest. Kõik ained, mis on ette nähtud puhastamiseks või desinfitseerimiseks, ei tohi puutuda kokku toiduga ning peavad olema hoiustatud selleks otstarbeks ette nähtud ruumis või kapis, mis on lukustatav.

Plaanis peab olema kirjeldatud, milliseid tegevusi toitu käitlevad inimesed peavad järgima, et toidu ohutus oleks tagatud.



- ➔ Enne käitlemise alustamist pestakse alati käsi.
  - ➔ Toidu valmistamisel kantakse puhast ja selleks sobivat riietust.
  - ➔ Juuksed on kaetud, vältimaks juuste sattumist toitu.
  - ➔ Toitu käitleva inimese käed ja küüned on puhtad ja heas korras. Kui kätel on haavad, armid või lõhe, siis kantakse vajadusel toidu valmistamise ajal ühekordseid kindaid.
  - ➔ Toidu käitlemisel jälgitakse, et toit ei saastuks, eritemperatuuri vajavat toitu ei ladustata toatemperatuuril jm.
  - ➔ Toidu käitlemisel järgitakse selleks väljatöötatud tehnoloogiat ning määratud parameetreid (nt temperatuuri).
  - ➔ Toidu valmistamisel ei tegeleta kõrvaliste toimingutega, mis võivad toidu saastumist põhjustada.
  - ➔ Toidu käitlemiskohas ei ladustata üleliigseid asju.
  - ➔ Toidu käitlemise koht hoitakse alati puhas ja heas korras.
  - ➔ Kui töötajal on haigustunnused (eriti nt kõha, nohu, kõhulahtisus, oksendamine vms haigus), siis ta ei tegele kuni lõpliku tervenemiseni toidu käitlemisega.
- ➔ Kirjeldus, kuidas tagatakse töötajate hügieen.
1. Määrata, et kõigil toitu käitlevatel inimestel peab olema olemas olema kirjalik kehtiv tervisetõend;
  2. Säilitada tervisetõendite koopiaid enesekontrolliplaani juures;
  3. Lisada enesekontrolliplaani toitu käitlevate töötajate nimekiri koos tervisetõendi kehtivuse aja lõppemisega, et seda oleks hõlpsam jälgida.
- ➔ Kahjuritõrje osa peaks sisaldama:
1. Kes, kuidas ja kui tihti kontrollib, et käitlemisruumides ei oleks kahjureid (nt närilised, putukad).
  2. Kirjeldust, mida tehakse, kui märgatakse kahjureid või avastatakse muul viisil nende elutegevuse jälgi.
  3. Kirjeldust, kuidas tagatakse, et kodu- ja lemmikloomad ei pääse kohtadesse, kus toitu valmistatakse, ladustatakse, pakendatakse.
- ➔ Jäätmekäitluse seisukohast peab kirjeldama, kuidas toimub jäätmete kogumine, kõrvaldamine, eemaldamine.

*Nt järgnevad selgitused:*

1. Toidu käitlemisel (valmistamisel) tekkivad jäätmed kõrvaldatakse koheselt selleks ettenähtud jäätmete kogumiskohta;
2. Jäätmete kogumiskoht peab olema suletud kaanega;
3. Jäätmete kogumiskoht tühjendatakse toidu käitlemiskohast võimalikult kiiresti

- ➔ Selgitatud peab olema, kuidas on joogivee nõuetele vastava vee olemasolu ettevõttes korraldatud - nt tsentraalne veevarustus (ostetakse joogivett joogivee käitlejalt, näidata käitleja nimi nt AS Eesti Vesi), oma kinnistul puurkaevust/salvkaevust vm). Määrata, kui tihti analüüsitakse vee vastavust joogivee nõuetele (vähemalt üks kord aastas kinnistul asuvast salv- või puurkaevust). Juhul kui kasutatakse tsentraalvett, võib analüüsitulemustest koopia



küsida ettevõttelt, kes käitlejat joogiveega varustab. Kirjeldada, milliseid analüüse tehakse (*Echerichia coli* ja *Enterokokid*) ning lisada, millises laboratooriumis proove analüüsitakse. Infot vee analüüsimise kohta saab Terviseameti ning Veterinaar- ja Toidulaboratooriumist.

➔ **Kuidas tegutsetakse toidumürgituse või selle kahtluse korral?**

1. Teavitatakse olukorrast viivitamatult Veterinaar- ja Toiduametit.
2. Kahtlusega seotud toitu ei tohi ära visata enne kui järelevalveametnik on kohapeal asjaolusid kontrollinud ja vajadusel võtnud toidust proove.
3. Peatatakse kahtlusega seotud toidu käitlemine ja turustamine.
4. Vajadusel kutsutakse kahtlusega seotud toit tagasi. See eeldab, et peab olema välja töötatud süsteem, et igal hetkel oleks võimalik kindlaks teha millest, mida ja kui palju valmistati ning mida, millest, kellele, millal ja kui palju turustati.
5. Kaebuse sisu dokumenteeritakse.
6. Analüüsitakse kaebust põhjustada võivaid tegureid.
7. Vajadusel viiakse enesekontrolliplaani sisse muudatused.
8. Kuni asjaolude selginemiseni peatatakse kaebusega seotud toidu käitlemine ja turustamine.
9. Vajadusel kutsutakse kaebusega seotud toit turult tagasi.

➔ **Juhtudeks, kui turule on jõudnud toit, mis ei ole või on kahlus, et ei ole nõuetekohane, peab olema alati võimalus selgeks teha millest, mida ja kui palju valmistati ning mida, millest, kellele, millal ja kui palju turustati.** Eesmärgiks on, et igal hetkel on võimalik kahtlusega toit koheselt turult eemaldada. Selleks peavad kõik, kes tegelevad toidu käitlemisega tagama, et toit oleks jälgitav ehk **lihtsamalt öeldes – tuleb pidada arvestust oma tegevuse üle.**

Selleks:

- ➔ **Määrata tegevused ja täidetav dokumendivorm (nt tabel vihikusse) selleks, et pidada arvestust kasutatava toidu ja materjalide (nt karbid, purgid) üle (mida, millal, kust/kellelt ja mis koguses).**
- ➔ **Määrata tegevused ja täidetav dokumendivorm (nt tabel vihikusse) selleks, et pidada arvestust valmistatava toidu üle (mida, millal mis koguses, kus või kellele valmistati ja turustati).**
- ➔ **Kirjeldus, kuidas enesekontrolliplaaniga seotud tegevusi töötajatele tutvustatakse ja töötajaid juhendatakse:**
  1. Tutvustatakse töötajale alati tööle võtmisel esmalt enesekontrolliplaani vajalikus ulatuses ja selgitatakse meetmeid, mida töötaja peab rakendama toidu käitlemisel ohutuse tagamiseks.
  2. Vajadusel (*eriti enesekontrolliplaani sisu muutumisel*) korratakse juhendamist.
  3. Töötaja annab allkirja selle kohta, et on tutvunud ja järgib enesekontrolliplaanis kajastatud ulatuses, mis on vajalik tema tööülesannetest tulenevalt.
- ➔ **Enesekontrolliplaan tuleb üle vaadata ja vajadusel muuta, kui ettevõttes tehakse ehituslikke, tehnoloogilisi, töökorralduslikke või muid ümberkorraldusi (nt võetakse kasutusele uus seade,**



*mis vajab spetsiaalset puhastamist, alustatakse uue toote valmistamist).*

- ➔ **Enesekontrolliplaan peab igal hetkel vastama ettevõtte tegelikule olukorrale** (sh kajastama tegelikult rakendatavaid tegevusi ja abinõusid, kasutatavaid tehnoloogiad, seadmeid jms).
- ➔ **Määratud peab olema dokumentide säilitamise aeg** (üldjuhul on piisav 1 aasta)

Eraelamus toitu valmistada soovijatele on enesekontrolliplaani koostamisel abiks juhend ja näidisplaan, mille leiab Veterinaar- ja Toiduameti kodulehelt.

- ➔ **Toidu valmistaja või pakendaja määrab toidule säilitamisnõuded** kestvuskatsete alusel, viies need läbi vastavalt Vabariigi Valitsuse 30. detsembri 1999. a määruses nr 445 Kestvuskatsete tegemise kord kehtestatud korrale.

*Nt kui käitleja on kindel, et tema valmistatud suitsukala säilib 4 päeva, siis esmalt tuleb toode valmistada, seejärel hoiustada see temperatuuril +2 - +6° C ning alles seejärel 4-ndal päeval viia toode laborisse analüüsimiseks. Analüüsima peaks vähemalt 3-st erinevast partiist pärit*

Kestvuskatseid ei pea tegema igale tootele, analüüsitulemusi saab laiendada ka analoogsete toodete grupile.

*Nt kui tootele „Praetud haug marinaadis“ on teostatud kestvuskatsed siis pole tootele „Praetud koha marinaadis“ enam kestvuskatseid vaja teha kuna toodete valmistamisprotsess ja koostisosad on analoogsed.*

- ➔ **Toidu käitleja ei tohi vastu võtta, käitlemisel kasutada, ega väljastada nõuetele mittevastavat toitu.** Toit ei vasta nõuetele, kui säilivusaeg on möödas, toidul on küljes kõrvallohn või – maitse, jne. Toit ei ole nõuetele vastav ka siis, kui toiduga kaasasolev dokumentatsioon on puudulik või puudub üldse. Nõuetele mittevastav toit tuleb hävitada.
- ➔ **Toit ja iga aine, mis on ette nähtud toidu koostisse lisamiseks, peab olema jälgitav igal etapil.** Käitleja peab välja töötama süsteemi mis aitab tal tuvastada kõik käitlejad, kellelt on toitu ostetud ja kellele müüdüd. Jälgitavuse puhul kehtib reegel – üks samm ette ja üks samm taga peab käitlejal teada olema.
- ➔ **Toidukäitlemise koht peab olema puhas, et oleks välditud toidu saastumine.** Käitlemisel kasutatavaid vahendeid/seadmeid peab olema lihtne puhastada ja desinfitseerida ning need ei tohi olla toidu saastumise allikaks. Toiduga kokkupuutuv pind peab olema puhas ja kergesti puhastatavast materjalist. Võimalusel peaks kasutama tugevast plastikust lõikelaudasid, et vältida mikroorganismide kolooniate teket lõikepindades.
- ➔ **Toidukäitleja peab tagama, et kahjurite ja koduloomade sissepääs toidukäitlemise ruumidesse oleks välistatud.** Koduloomadele peab sissepääs ruumidesse olema välistatud ka ajal, kui toidukäitlemist ei toimu.
- ➔ **Toidu ümbris- ja pakkematerjal ei tohi olla toidu saastumise allikaks.** Nimetatud materjale tuleb hoida tingimustes, kus need on kaitstud saastumise eest. Ümbris- ja pakkematerjaliks



võib olla nt. paber millesse suitsutatud kala esmalt pannakse, kaanega suletav plastikkarp, plastkott, kartongkast, jne. Ümbris- ja pakkematerjalid kuuluvad ühise nimetaja alla, milleks on toiduga kokkupuutuvad materjalid. Infot selle kohta leiab Veterinaar- ja Toiduameti kodulehelt. Hoiustama peaks ümbris- ja pakkematerjale enamasti kuivas kohas ning kaetult, et vältida nende saastumist õhust tuleneva saastega.

- ➔ Kuumtöödeldud toodete valmistamisel peab olema välistatud toote saastumine protsessi ajal. Kuumtöötlusprotsessi korral peab toote temperatuur tõusma igas osas ettenähtud ajaks ettenähtud temperatuurini. Mis on ettenähtud temperatuur ja ettenähtud aeg? Need on temperatuur ja aeg mille määrab käitleja ise oma toote valmistamisel. Tagatud peab olema toiduohutus. Enamlevinud bakterid hävivad +72° C juures ca 30 sekundi jooksul.

**Kõigi nõuete eesmärgiks on tagada tarbijatele ohutu toit, mille garanteerivad kõrgel tasemel hügieen ning külmaahela katkematus.**





## 10. KALANDUSTOODETE MÄRGISTAMINE



### **Eraelamus valmistatud ja pakendatud kalatooted tuleb enne turustamist märgistada.**

Toidu märgistamisele esitatavad nõuded ja märgistamise ning muul viisil teabe edastamise kord on kehtestatud Vabariigi Valitsuse 19. detsembri 2003 a. määrusega nr 324. Müügipakendis toiduna käsitatakse tarbijale või toitlustusettevõtjale muutmata kujul üleandmiseks ettenähtud toitu, mis on enne müügiks pakkumist pakendatud toitu täielikult või osaliselt ümbritsevasse pakendisse, mille sisu ei saa muuta pakendit avamata või muutmata.

Märgistus ja märgistamise meetodid ei tohi tarbijat eksitada, eelkõige järgmisel viisil:

- andes ebaõiget teavet toidu, iseloomulike tunnuste, eelkõige toidu olemuse, määratluse, omaduste, koostise, koguse, säilivuse, päritolu, valmistamis- või tootmismeetodi kohta.

*Nt kui toodet valmistatakse Eestis kasvatatud forellist, siis etiketil ei tohi olla päritolumaana kirjas Norra.*

- omistades toidule omadusi või toimet, mida toidul ei ole.

*Nt „tarbides toodet „Kilu tarrendis“ intensiivistub Teie juuksekasv“. Väide on vale ning tarbijat eksitav.*

- omistades toidule eriomadusi, kui sellised omadused on kõigil sarnastel toitudel.

*Nt kalatoote, mille toorainena on kasutatud lõhet, etiketil seisab: „Toode sisaldab Omega-3 rasvhappeid“. Selline tekst on samuti eksitav kuna kõik tooted mis on tehtud lõhilaste lihast sisaldavad Omega-3 rasvhappeid.*

Eespool, esitatud nõudeid kohaldatakse ka toidu reklaami suhtes ning toidu esitlemise, eelkõige toidu kuju, välimuse, pakendi, kasutatud pakkematerjali ning järjestus- ja väljapanemisviisi suhtes.

*Nt marineeritud haugifilee purgi/karbi etiketil on angerja pilt. Tarbija võib eeldada, et purgis on angerjatükid.*





- ➔ nimetus, mille all toitu müüakse. Nimetus võib, aga ei pea viitama kala liigile, mida toote valmistamisel on kasutatud.

*Nt räimerullid, millel tootenimetuseks on „Tilli-Trulla“ või „Kaluri amps“ mille koostiseks on kilu koduses marinaadis, jne.*

- ➔ koostisosade loetelu. Koostisosade loetelus märgitakse kõik toidu koostisosad nende sisalduse alanevas järjestuses, arvestades koostisosade sisaldust toidu valmistamise etapis. Toidu koostisosana käsitletakse toidu valmistamisel kasutatud mis tahes ainet, sealhulgas lisaainet ja ensüümi, mis sisaldub toidus samal või muutunud kujul. Toidu koostisosade loetelu kantakse märgistusele pealdisega «Koostis» või kasutatakse pealdises sama sõna.

*Nt Toote nimetus on „Vörtsjärve eriline“ siis etiketil peaks kirjas olema: Koostis: Angerjas (mitte vähem kui 60%), vesi, želatiin, sool (mitte üle 4%), maitseained.*

- ➔ koostisosa kogus protsentides. Toidu koostisosade loetelus või nimetuses või vahetult pärast nimetust märgitakse koostisosa või määruse Toidu märgistamisele esitatavad nõuded ja märgistamise ning muul viisil teabe edastamise kord.<sup>1</sup> lisas 1 esitatud üldnimetusega nimetatud koostisosa kogus protsentides, kui koostisosa on:

- ➔ esitatud toidu nimetuses või tavaliselt tarbija poolt toidu nimetusega seostatav
- ➔ märgistusel sõnaliselt, pildina või graafiliselt rõhutatud
- ➔ põhiline toidu iseloomustamiseks ja eristab seda muudest nimetuse või välimuse poolest sarnastest toitudest

*Nt toote „Soolalõhe fileelõigud“ on pakendatud vaakumpakendisse ning pakendi peal on lõhe pilt. Sellisel juhul tuleb etiketile peale sõna „Koostis“ tekst: Lõhe 95%, sool (mitte üle 5%), vale pole ka kirjutada: Kala 95%, sool (mitte üle 5%) kuna tarbija saab pakendit vaadates ja toote nime lugedes aru, et tegu on lõhega.*

- ➔ netokogus grammides (g) või kilogrammides (kg).

*Nt „Praetud koha“ koduses marinaadis. Neto 350 g. Soovi korral võib lisada „millest kala 280 g“.*

- ➔ minimaalse säilimisaja lõpptähtpäev või realiseerimise ja tarvitamise lõpptähtpäev. Minimaalse säilimisaja esitamisel, mille jooksul selle määranud valmistaja või pakendaja tagab säilitamistingimuste järgimise korral toidu nõuetekohasuse, märgitakse kodeerimata kronoloogilises järjestuses vähemalt järgmine teave:

- ➔ kuupäev ja kuu, kui toidu minimaalne säilimisaeg on kuni 3 kuud
- ➔ kuu ja aasta, kui toidu minimaalne säilimisaeg on üle 3 kuu, kuid mitte üle 18 kuu
- ➔ aasta, kui toidu minimaalne säilimisaeg on üle 18 kuu

Koos minimaalse säilimisajaga või viitega nimetatud tähtaja asukohale müügipakendil märgitakse vastavalt järgmine tekst:

- «parim enne ...», kui tähtajas on näidatud kuupäev
- «parim enne ... lõppu» muudel juhtudel

*Nt „Parim enne: 15.01.2010“ või „Parim enne: 05.2010 lõppu“; säilitamine: temperatuuril +2 - +6° C.*

Minimaalse säilimisaja viimane päev, kuu või aasta arvatakse säilimisaja sisse. Kiirestirikneva toidu realiseerimise ja tarvitamise lõpptähtpäevas, milleni selle määratud valmistaja või pakendaja tagab säilitamistingimuste järgimise korral toidu nõuetekohasuse, märgitakse kodeerimata kronoloogilises järjestuses vähemalt kuupäev ja kuu.

Kiirestirikneva toiduna käsitatakse toitu, mis koostise tõttu on soodne keskkond riknemist põhjustavate mikroorganismide kasvuks ja paljunemiseks ning mis seetõttu võib muutuda ohtlikuks inimese tervisele.

Märgistusel esitatakse koos realiseerimise ja tarvitamise lõpptähtpäevaga või viitega nimetatud tähtpäeva asukohale müügipakendil sõnad «kõlblik kuni ...», arvestades märgitud tähtpäeva säilimisaja sisse. Kirjeldatud teabe järel esitatakse säilitamistingimused, mida peab järgima.

*Nt „Kõlblik kuni: 01.01.2010“; säilitamine: temperatuuril +2 - +6° C.*

- ➔ **toidu tarvitamisjuhised.** Toidu tarvitamisjuhised peab olema esitatud selliselt, et see võimaldaks toitu ettenähtud viisil tarvitada.

*Nt toodet enne praadimist mitte sulatada, enne tarvitamist küpsetada toodet ahjus 1 tund, temperatuuril 200° C, jne.*

- ➔ **valmistaja, pakendaja või Euroopa Liidu liikmesriigis asutatud müüja nimi ja aadress.**

*Nt Valmistaja FIE Kala Toode, Ahvena põik 6, Säinaste; +372 55 666 77.*

- ➔ **toidupartii tähistus.** Partii tähisena ei pea kasutama keerukaid numברי- ja tähekombinatsioone. Partiiühiseks võib olla ka säilimise lõppkuupäev, mille järgi saab kindlaks teha toote valmistamise aja.

*Nt Koostis: Kala vähemalt 80%, vesi, sool (mitte üle 4,5%), maitseained.*

- ➔ **toitumisalane teave, kui märgistusel esineb toitumisalane väide.** Toitumis- ja tervisealased väited on Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruses (EÜ) nr 1924/2006 toidu kohta esitatavate toitumis- ja tervisealaste väidete kohta sätestatud väited ning nende esitamise suhtes kohaldatakse nimetatud määruse sätteid.

- ➔ **keedusoola maksimaalne sisaldus massiprotsentides.**

*Nt Koostis: Kala vähemalt 80%, vesi, sool (mitte üle 4,5%), maitseained.*





Lisaks eelpool loetletud märgistamisnõuetele, tuleb kalandustoodete müügil lõpptarbijale märgistada need vastavalt Komisjoni määruses (EÜ) nr 2065/2001 millega kehtestatakse nõukogu määruse (EÜ) nr 104/2000 üksikasjalikud rakenduseeskirjad tarbijate teavitamise kohta kalandus- ja akvakultuuritoodetest kehtestatud nõuetele. Tarbijale peab kättesaadav olema teave kalandustoote tootenimetuse, tootmismeetodi ja püügipiirkonna kohta.

Märgistamisnõuded kalandustoote tootenimetuse, tootmismeetodi ja püügipiirkonna kohta kehtivad juhul kui tehingu väärtus ületab 300 Eesti krooni.

Nõuded kehtivad kalandustoodete kohta, missugused on loetletud Nõukogu määruses nr 104/2000 kalandus- ja akvakultuuritooteturu ühise korralduse kohta artiklis 1 punktides a kuni c. Nendeks on:

- ➔ eluskala
- ➔ värske, jahutatud, külmutatud, kuivatatud, soolatud või soolvees kala, kalafilee või muu kalaliha (kalahakkliha);
- ➔ kül- või kuumsuitsukala;
- ➔ puhastatud, puhastamata, elusad, värsked, jahutatud, külmutatud, kuivatatud, soolatud, soolvees, aurutatud või vees keedetud koorikloomad, limused ja veeselgrootud.

Nagu nähtub loetelust, ei kuulu märgistamisnõuete alla kalatükid, kül- ja kuumsuitsufilee, marineeritud kalatooted, jpt.





## 11. MIS ON TOOTENIMETUS, TOOTMISMEETOD JA PÜÜGIPIIRKOND?

Jaemüügi korral peab märgistusel olema esitatud kalaliigi eestikeelne tootenimetus. Kalandustoodete liikide tootenimetuste loetelu ning kalandustoote väikesed tootekogused on kehtestatud 28. veebruari 2006 a. Põllumajandusministri määrusega nr 28. Määruse lisas nimetatud kalandustoote märgistusel peab jaemüügi korral olema esitatud samas lisas toodud liigi eestikeelne tootenimetus. Nimetatud nõuet ei kohaldata kalandustoote väikese tootekoguse suhtes. Kalandustoote väikene tootekogus on vahetult tarbijale müüdav tootja enda tootmistegevusest pärit kalandustoote kogus, mille väärtus ei ületa 300 krooni.

*Nt kui toote nimetus on „Kuivatatud vobla“, siis koostises peab kindlasti kirjutama särg kuna sellist kalaliiki nagu vobla eesti keeles ei eksisteeri.*

Märgistuselt peab olema ka välja loetav viide tootmismeetodile. Kõnealune viide peab sisaldama informatsiooni selle kohta, kas kõnealune toode on püütud merest või mageveekogust või on ta vesiviljelussaadus.

*Nt merest püütud; mageveekogust püütud; kasvatatud. Mageveekogu puhul võib kirjutada ka järve nime.*

Merest püütud liikide puhul tuleb kõne alla võimalus, et nende müügil lõpptarbijale ei märgita tootmismeetodit, kui tootenimetus ja püügipiirkonnast on võimalik välja lugeda, et need on merest püütavad liigid. *Nt. Räim, Läänemeri.*

Püügipiirkonna kohta esitatav teave:

- ➔ merestpüütud toodete puhul viide piirkonnale (nt. Läänemeri – FAO piirkonna 27 III dalapiirkond)
- ➔ mageveekogust püütud toodete puhul viide riigile, kust kõnealune toode pärineb.
- ➔ vesiviljelustoodete puhul viide riigile, kus kõnealune toode läbib viimase arenguastme.

*Nt värske kilu märgistus: Kilu on tootenimetus ja lisaks püügipiirkond-Läänemeri, FAO 27 III d – pole vaja kirjutada “püütud merest” kuna kõigile on arusaadav, et Läänemeri on meri mitte järv.*

*Nt vikerforelli märgistus: Vikerforell, kasvatatud Eestis.*

*Nt kohafilee märgistus: Koha, Peipsi järv (mageveekogust püütud), Eesti*

Märgistusnõuded ei kehti toitudele ja konservidele, mis on valmistatud kalast, koorikloomadest, molluskitest või veeselgrootutest. **Andmed tootmismeetodi ja püügipiirkonna kohta võivad olla kantud toote etiketile või tootega kaasasolevale äridokumendile. Äridokumendiks on ka kaubaga kaasas olev arve-saateleht.** Pakendamata toodete turustamisel peab nimetatud teave olema tehtud tarbijale kättesaadavaks. Infoleht kuhu kõik andmed on koondatud võib olla eraldi müügileti juures, et info oleks kõigile tarbijatele kättesaadav.





## 12. ETTEVÖTETE TUNNUSTAMINE



Kõik ettevõtted, kus käideldakse loomset päritolu toitu, eesmärgiga turustada seda teistele käitlejatele, peavad olema tunnustatud v.a teavitamisele kuuluvad ettevõtted. Tunnustamine on menetlus, mille käigus hinnatakse ja kinnitatakse sellise ettevõtte või selle osa, kus toitu käideldakse, vastavust Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrustes (EÜ) nr 852/2004 ja nr 853/2004 ning muudes asjakohastes toidualastes õigusaktides sätestatud nõuetele. Tunnustamise otsustab käitleja kirjaliku taotluse alusel Veterinaar- ja Toiduamet. Lisaks taotlusele peab käitleja esitama maakonna veterinaar keskusele Põllumajandusministri 30.05.2007 a määruses nr 84 millega kehtestatakse Toidu käitlemisvaldkondades tunnustamisele kuuluvate ettevõtete täpsustatud loetelu, tunnustamise taotluse sisunõuded, taotlusele lisatavate dokumentide loetelu ning taotluse menetlemise kord § 2 nõutud dokumendid. Kõik ettevõttes tehtavad toimingud peavad olema kajastatud enesekontrolliplaanis, mis on koostatud järgides HACCP 7 põhimõtet. Menetlusaeg algab peale nõuetekohase dokumentatsiooni esitamist järelevalveasutusele ning võib kesta kuni 20 tööpäeva. Selle aja jooksul tutvub vastava valdkonna spetsialist esitatud dokumentidega ja viib läbi ka kohapealse kontrolli ettevõttes. Kontrolli käigus tutvutakse ettevõtte ja seal teostatavate tehnoloogiliste protsesside vastavusega õigusaktidele peale, mida vormistab järelevalveametnik kontrolli akti, millest üks eksemplar jääb käitlejale ja teine järelevalveasutusele. Puuduste esinemise korral dokumentatsioonis või kirjeldatud tehnoloogilistes protsessides võib menetlusaega pikendada kuni 40 tööpäevani. Tunnustatakse käitlemisettevõtteid mitte käitlejaid.

*Nt kui OÜ-le Kala kuulub Kala Fileerimistsehh siis tunnustamise number omistatakse Kala Fileerimistsehh`le aga mitte OÜ-le Kala. Juhul kui OÜ Kala omanikeringis toimub muudatus jääb Kala Fileerimistsehh`le alles tunnustamise number mille all ettevõtte uus omanik saab jätkata tootmistegavust. Ettevõtte nime muutmisel tuleb teavitada asukohajärgset veterinaar keskust tehtavatest muudatustest ning taotleja tunnustamise otsuse muutmist.*

Kui käitlemisvaldkond ja käideldavad toidugrupid ei muutu, siis väljastatakse Veterinaar- ja Toiduameti poolt muudetud tunnustamise otsus ilma, et ettevõtja peaks läbima uuesti kogu tunnustamise menetluse protsessi. Ettevõtte nõuetekohasust hinnatakse ja kinnitatakse tervikuna või osade kaupa, kui need asuvad eraldi või kui käitlemine toimub mitmes käitlemisvaldkonnas. Lisaks käitlemisvaldkonnale tunnustatakse ettevõtte kindla toidugrupi käitlemiseks ettevõttes tunnustamise ajal valitsenud tingimustel.

*Nt kui käitleja omab kalafilerimise tsehhi ja külmhoonet mis asuvad eraldi hoonetes siis ettevõtete nõuetekohasust hinnatakse eraldi ning mõlemale üksusele väljastatakse Veterinaar- ja Toiduameti poolt ettevõtte nõuetekohasust kinnitav tunnustamise otsus millel on kirjas ettevõtja nimi ja kontaktandmed, käitlemisettevõtte asukoht, käitlemisvaldkond või valdkonnad ning ettevõttes käideldavad toidugrupid. Samuti on otsusel kirjas ka ettevõttele omistatud tunnustamise number.*

Tunnustamise otsus võib puuduste esinemise korral dokumentatsioonis olla ka tingimuslik, kehtivusajaga kuni 3 kuud, mida võib pikendada kuni 6 kuuni. Kui ettevõtte on täitnud kõik nõuded selle aja jooksul väljastatakse Veterinaar- Ja Toiduameti poolt tähtajatu tunnustamise



otsus. Ettevõttes tohib tegeleda ainult nendes käitlemisvaldkondades ja käidelda ainult neid toidugruppe, mis on kantud tunnustamise otsusele.

*Nt käitlemisettevõtte Kala Fileerimistsehh, millele väljastatud tunnustamise otsusel on kirjas, et ettevõtte käitlemisvaldkondadeks on ladustamine ja kalandustoodete töötlemine ning käideldavateks toidugruppideks suitsutatud, soolatud ja külmutatud kalatooted, siis tähendab see seda, et Kala Fileerimistsehh tohib tegeleda ainult nimetatud valdkondades ja toota ainult neid toidugruppe mis on kirjas tunnustamise otsusel.*

Tunnustamisel valitsenud tingimusi muutvatest ehituslikest, tehnoloogilistest, töökorralduslikest ja muudest ümberkorraldustest ning käitlemise peatamisest või lõpetamisest peab käitleja teatama tunnustamist korraldavale järelevalveasutusele, edastades viimasele sellekohase kirjaliku teate.

*Nt kui ettevõtte soovib alustada tegevust käitlemisvaldkonnas või hakata tootma toidugruppi mida pole kirjas tunnustamise otsusel tuleb sellest kirjalikult teavitada maakondlikku veterinaarikeskust. Peale dokumentide läbivaatust ja kohapealset kontrolli esitab vastava valdkonna spetsialist maakonna veterinaarikeskuse juhataja või teda asendava ametniku poolt allkirjastatud taotluse tunnustamise otsuse muutmiseks või põhjendatud vastuväidete korral mittemuutmiseks Veterinaar- ja Toiduameti peadirektori nimele.*

Järelevalveasutust peab teavitama ka juhul, kui käitlemisruumides teostatakse remonti, muutub töökorraldus, peatatakse või lõpetatakse tegevus.

Samuti peab teavitama järelevalveasutust ettevõtja ja ettevõtte nime ning muudes kontaktandmetes muudatuste tegemisel. Tunnustamiseks vajaliku dokumentatsiooni läbivaatus ning ettevõttes kohapeal läbi viidav kontroll ei too endaga kaasa mingeid lisakulusid ettevõtjale, küll aga peab käitleja, kellele kuuluv käitlemisettevõtte on tunnustatud, hakkama peale töötlemise alustamist maksma igakuist järelevalvetasu.

Tunnustamisele ei kuulu esmatootmine ja sellega seonduvad tegevused (v.a. teisele käitlejale turustamisel), teisaldatavad ja/või ajutised käitlemiskohad (müügitelgid, -kioskid ja -veokid), käitlemiskohad mida põhiliselt kasutatakse eraelamuna, kuid kus toimub regulaarne toidu valmistamine turuleviimise eesmärgil, müügiautomaadid, toiduvedu, ettevõtted kus tegeletakse mitteloomsete esmatoodete pakendamisega ning ettevõtted kus ladustatakse toitu mida ei pea hoiustama eritemperatuuril. Kõik need ettevõtted/ettevõtteliigid kuuluvad teavitamisele

### 13. KASUTATUD MATERJALID



1. Toiduseadus
2. Toidu käitlemisvaldkonnades tunnustamisele kuuluvate ettevõtete täpsustatud loetelu, tunnustamise taotluse sisunõuded, taotlusele lisatavate dokumentide loetelu ning taotluse menetlemise kord
3. Väikeses koguses esmatoodete turustamise hügieeninõuded
4. Veeseadus
5. Kestvuskatsete tegemise kord
6. Kalapüügiseadus
7. Toidu märgistamisele esitatavad nõuded ja märgistamise ning muul viisil teabe edastamise kord<sup>1</sup>
8. Kalandustoodete liikide tootenimetuste loetelu ning kalandustoote väikesed tootekogused
9. Nõukogu määrus (EÜ) nr 104/2000 kalandus- ja akvakultuuritooteturu ühise korralduse kohta
10. Komisjoni määrus (EÜ) nr 2065/2001, millega kehtestatakse nõukogu määruse (EÜ) nr 104/2000 üksikasjalikud rakenduseeskirjad tarbijate teavitamise kohta kalandus- ja akvakultuuritoodetest
11. Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EÜ) nr 178/2002, 28. jaanuar 2002, millega sätestatakse toidualaste õigusnormide üldised põhimõtted ja nõuded, asutatakse Euroopa Toiduohutusamet ja kehtestatakse toidu ohutusega seotud menetlused
12. Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EÜ) nr 852/2004, millega sätestatakse toiduhügieeni üldnõuded
13. Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EÜ) nr 853/2004, millega sätestatakse loomset päritolu toidu hügieeni erireeglid







EUROOPA  
KALANDUSFOND  
ajaloostorilise arendamise vahend



Teadis Euroopa Liit



MAAMAJANDUSE  
INFOKESKUS