

põllumajandusministri määruse "Jaekaubandusettevõttes loomse toidu töötlemise ja selle turustamise hügieeninõuded" eelnõu juurde

Sissejuhatus

Põllumajandusministri määruse "Jaekaubandusettevõttes loomse toidu töötlemise ja selle turustamise hügieeninõuded" eelnõu on ette valmistatud "Toiduseaduse ja sellega seonduvate seaduste muutmise seadusega" muudetava "Toiduseaduse" § 26 lõike 3 ning Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 853/2004, millega sätestatakse loomset päritolu toidu hügieeni erireeglid (ELT L 139, 30.04. 2004, lk 55–205), artikli 1 lõike 5 punkti c alusel. "Toiduseaduse ja sellega seonduvate seaduste muutmise seadus" võeti Riigikogu poolt vastu menetlusel 1. juunil 2006. a.

Määruse eelnõu on koostanud Põllumajandusministeeriumi toidu- ja veterinaarosakonna veterinaartegevuse büroo peaspetsialist Eva Peegel (tel 625 6546; eva.peegel@agri.ee). Juriidilise ekspertiisi on eelnõule teinud õigusosakonna nõunik Diana Rammul (tel 625 6259; diana.rammul@agri.ee). Keeleliselt on eelnõu toimetanud õigusosakonna peaspetsialist Leeni Silk (tel 625 6523; leeni.silk@agri.ee).

Eelnõu sisu

Jaekaubandusettevõtte, kus loomset toitu töödeldakse enne tarbijale müümist ning sellist toodangut tarnitakse ka teise jaekaubandusettevõttesse peab, välja arvatud juhul, kui tegemist on marginaalse, kohaliku ja piiratud tegevusega, vastama Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 853/2004 nõuetele. Määruse 853/2004 artikli 1 lõike 5 punkti b alapunkt ii ja sama lõike punkt c annavad liikmesriigile õiguse määrata marginaalsed kogused, milliste ületamise korral tuleb järgida määruse 853/2004 asjakohaseid nõudeid.

Määruse eelnõus ei ole määratletud kohaliku piirkonna mõistet. Kohalikuks piirkonnaks loetakse tulenevalt meie riigi väiksusest kogu Eesti territoorium.

Praegu kehtivad hügieeninõuded ei kehtesta jaekaubandusettevõtte kõrvalruumides töödeldava loomse toidu koguselisi piiranguid, mis on võimaldanud teatud ettevõtete puhul välja arendada jaekaubandusettevõtte juurde lihalõikusettevõtte, kes tarnib enamiku oma toodangust väljapoole. Selline tegevus on vastuolus toiduohutuse üldiste põhimõtetega ning tekitab ka ebatervet konkurentsi käitlejate vahel, kes samade tootmismahude juures peavad täitma erinevaid nõudeid. Eelnõu koostamisel on teise jaekaubandusettevõttesse tarnitavate koguste määramisel tuginedud Tervisekaitseinspektsiooni järelevalvetulemustele ning sellel põhinevale analüüsile. Kuna loomse toidu turuleviimisel tuleb arvestada püsiva temperatuuriahela hoidmisega, siis ei saa teise jaekaubandusettevõttesse tarnitav kogus olla väga suur.

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse 178/2002, millega sätestatakse toidualaste õigusnormide üldised põhimõtted ja nõuded, asutatakse Euroopa Toiduamet ja kehtestatakse toiduohutusega seotud menetlused (ELT L 031, 01.02.2002, lk 1–24), artikli 3 punkti 7 kohaselt loetakse jaemüügiks toidukäitlemine ja töötlemine ning toidu hoiustamine müügikohas või tarnimine tarbijale, kaasa arvatud jaotusterminal,

toitlustusettevõtja, tehassöökla, asutuste toitlustusettevõtja, restoran ja muu samalaadne toiduteenust pakkuv ettevõtja, kauplus, selvehalli jaotuskeskus ja hulgimüügipunkt.

Määruse eelnõu §-ga 1 määratakse reguleerimisala ja sätestatakse töötlemise mõiste määruse tähenduses. Määruses kehtestatakse jaekaubandusettevõttes sellise loomse toidu töötlemise hügieeninõuded, mis on mõeldud müümiseks või muul viisil tasu eest või tasuta üleandmiseks teisele jaekaubandusettevõttele, sealhulgas toitlustusettevõtjale, kes turustab selle oma jaekaubandusettevõttest tarbijale. Töötlemiseks loetakse kõik toodet muutvad tegevused, nagu näiteks lõikamine, soolamine, kuumutamine, suitsutamine, laagerdamine, kuivatamine, marineerimine, maitsestamine, ekstraheerimine või nende protsesside kombinatsioon.

Määruse eelnõu § 2 sätestab hakkliha ja hakklihast lihavalmististe turustamise hügieeninõuded. Lõike 1 kohaselt on jaekaubandusettevõttes valmistatud hakkliha ja hakklihast lihavalmististe müük teise jaekaubandusettevõttesse üldjuhul keelatud. Kehtestatava piirangu aluseks on asjaolu, et tegemist on kiiresti rikneva toiduga, mida tuleb püsivalt säilitada temperatuuril mitte üle +2 °C. Kauba vedamisel teise jaekaubandusettevõttesse on tavaolukorras võimatu tagada külmaahela säilimist ning sellest tulenevalt toiduohutust. Kaubavedu erinevatesse jaekaubandusettevõtetesse võtab tihti palju aega (pikad veoringid) ja kauba korduval mahalaadimisel kauplustes tõuseb veoringi lõpus temperatuur veovahendis lubatust kõrgemaks. Kooskõlastatult Tervisekaitseinspeksiooniga on siiski lubatud hakkliha ja sellest valmistatud lihavalmistisi müüa ja üle anda teisele toitlustusettevõttele, kui järelvalveasutus on enne seda hinnanud riske ning on veendunud veo nõuetekohasuses ja ohutuses.

Paragrahvi 2 lõige 4 sätestab, et hakkliha ja sellest valmistatud lihavalmististe müük kohalikule toitlustusettevõttele peab vastama Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 852/2004 nõuded toiduainete hügieeni kohta (ELT L 139, 30.04.2004, lk 1–54) lisa II hügieeninõuetele.

Paragrahvi 2 lõige 3 määrab hakkliha ja hakklihast lihavalmististe temperatuurinõuded, mis tulenevad Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse nr 853/2004 lisa III jao V peatüki III lõike 2 punkti c alapunktist i, milles sätestatakse, et hakkliha tuleb jahutada sisetemperatuurini mitte üle 2 °C ja lihavalmistisi mitte üle 4 °C. Need temperatuuritingimused peavad olema täidetud ka ladustamise ja veo ajal.

Eelnõu § 3 lõike 1 punktid 1 ja 2 sätestavad jaekaubandusettevõttes töödeldava liha ja lihatoodete turustamise hügieeninõuded. Tuginedes Tervisekaitseinspeksiooni järelevalvetulemustele ja hinnangutele, ei ole jaekaubandusettevõtte kõrvalruumides valdavalt võimalik töödelda värsket liha lõpptoodanguks rohkem kui 5000 kg nädalas ilma, et sellega kaasneks oht tarbija tervisele. Teise jaekaubandusettevõttesse tarnitav kogus võrreldes kogutoodanguga ei tohiks olla suuremate tootmiskoguste juures kõrgem kui 25% ning väiksemate tootmiskoguste juures kõrgem kui 50%.

Üldnõuetele vastavast jaekaubandusettevõttest, kus töödeldakse kuni 1000 kg värsket liha nädalas, lubatakse viia välja värsket liha, lihavalmistisi ja lihatooteid teise jaekaubandusettevõttesse mitte üle 50% nädalas töödeldud värsket liha üldkogusest ning jaekaubandusettevõttest, kus töödeldakse värsket liha 1000–5000 kg nädalas, lubatakse välja viia värsket liha, lihavalmistisi ja lihatooteid teise jaekaubandusettevõttesse mitte üle 25% nädalas töödeldud värsket liha üldkogusest.

Paragrahvi 3 lõike 1 punktides 1 ja 2 nimetatud jaekaubandusettevõttes kohaldatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 852/2004 lisa II nõudeid.

Eelnõu § 3 lõikes 1 esitatud nõuded, millele sellised ettevõtted peavad vastama, on üldjoontes samad kehtivate hügieeninõuetega ning piisavad toiduohutuse tagamiseks.

Kui jaekaubandusettevõttes töödeldakse värsket liha lõpptoodanguks kuni 1000 kg nädalas, on see suhteliselt väike kogus, kuid kui teisele jaekaubandusettevõtjale üleantav värske liha, lihavalmististe ja lihatoodete kogus ületab kokku 50% nädalas töödeldud värsket liha üldkogusest, siis on see kogus küllalt suur ja nõuab töötlejalt lisavahendeid hügieeninõuete täitmiseks, et tagada toodete toiduohutus. Eelnõu § 3 lõike 2 punktide 1 ja 2 nimetatud jaekaubandusettevõttes kohaldatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 853/2004 asjakohaseid nõudeid.

Eelnõu § 4 sätestab muu loomse toidu turustamise nõuded.

Paragrahvi 4 lõige 1 lubab jaekaubandusettevõttel töödelda muud loomset toitu, nagu kala, munad ja joogipiim, kokku kuni 3000 kg nädalas, kusjuures teise jaekaubandusettevõttesse tarnitava loomse toidu kogus ei tohi ületada 25% nädalas töödeldud loomse toidu üldkogusest. Selliste koguslike piirangute järgimine tagab jaemüügiga tegelevas ettevõttes, mis seotud loomset päritolu toodete otsemüügi või tarnimisega tarbijale, vastavuse toiduohutuse nõuetele.

Kui jaekaubandusettevõttes töödeldakse muud loomset toitu lõpptoodanguks üle 3000 kg nädalas või kui teise jaekaubandusettevõttesse turustatav loomse toidu kogus ületab 25% nädalas töödeldud loomse toidu üldkogusest, tuleb toiduohutuse tagamiseks järgida määruse 853/2004 erihügieeninõudeid.

Määruse mõjud

Määruse mõju on suunatud turu korrastamisele, kuna praegu kehtivad nõuded ei piira loomse toidu ja värsket liha töötlemise koguseid. Praegu on tekkinud olukord, kus mitmes jaekaubandusettevõttes on töödeldav kogus läinud väga suureks ja jaekaubandusettevõttesse on tekkinud väike lihatööstusettevõtte ning selline tegevus tuleb allutada erihügieeninõuetele.

Määrusega kehtestatakse käitlejale senisest täpsemalt värsket liha ja loomse toidu kogused, mida tohib töödelda jaekaubandusettevõttes ühes nädalas, ja sätestatakse hügieeninõuded, mis tagavad nimetatud koguste töötlemisel toiduohutuse. Üksikute sätete puhul antakse nende rakendamiseks käitlejale üleminekuajaga, et viia töötlemine vastavusse kehtima hakkavate nõuetega.

Eelnõu vastavus Euroopa Liidu õigusele

Eelnõu väljatöötamisel on arvestatud järgmiste Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrustega:

Eelnõu § 1 lõige 2	(EÜ) nr 852 /2004 nõuded
Eelnõu § 2 lõige 2	(EÜ) nr 852/2004 ja 853/2004 nõuded
Eelnõu § 3 lõige 1	(EÜ) nr 852/2004 nõuded
Eelnõu § 3 lõige 2	(EÜ) nr 853/2004 nõuded
Eelnõu § 4 lõige 1	(EÜ) nr 852 /2004 nõuded
Eelnõu § 4 lõige 2	(EÜ) nr 853/2004 nõuded

Määruse rakendamiseks vajalikud kulutused

Määruse rakendamine ei too kaasa lisakulutusi riigieelarvest. Jaekaubandusettevõtte, kus toimub väeske liha töötlemine ja sellest värsket liha, lihavalmististe või lihatoodete valmistamine ning tarbijale, teise jaekaubandusettevõttesse või toitlustusettevõttesse müük eelnõu § 3 lõike 2 kohaselt ning muu loomse toidu töötlemine ja müük eelnõu § 4 lõike 2 kohaselt, peab 2006. aasta jooksul oma tootmisvõimsuse viima vastavusse uute nõuetega või tegema lisakulutusi, et viia oma töötlemisruumid vastavusse kehtivate erihügieeninõuetega, et täita toiduohutuse nõudeid.

Määruse jõustumine

Määrus jõustub 1. juulil 2006. a. Jaekaubandusettevõttes, kus töödeldakse värsket liha lõpptoodanguks kuni 10000 kg nädalas ja kus teise jaekaubandusettevõttesse viidava värsket liha, lihavalmististe ja lihatoodete kogus ületab 25% nädalas töödeldud värsket liha üldkogusest, kohaldatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 852/2004 lisa II nõudeid kuni 1. jaanuarini 2007. a.

Eelnõu kooskõlastamine

Määruse eelnõu esitati kooskõlastamiseks Sotsiaalministeeriumile ning arvamuste ja ettepanekute tegemiseks Veterinaar- ja Toiduametile ning Tervisekaitseinspeksioonile. Veterinaar- ja Toiduamet ning Tervisekaitseinspeksiooni arvamuste ja ettepanekutega on võimaluse korral arvestatud.

Sotsiaalministeerium juhtis tähelepanu, et eelnõu § 2 lõikest 1 ei selgu, kas selles on mõeldud kuumtöödeldud hakklihast lihavalmistisi või kõlblikkusaja lõpul olevast lihast valmistatud hakkliha ja sellest valmistatud kõrge riskiga lihatooteid või kuumtöödeldud tooteid. Samuti jääb arusaamatuks, miks võib jaekaubandusettevõtja viia kõnealuses lõikes nimetatud tooteid üksnes teisele ettevõtjale kuulvasse toitlustusettevõttesse.

Märkusega ei arvestata, kuna määruks kasutatakse mõisteid kooskõlas Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruses (EÜ) nr 853/2004 lisa I kasutusel olevate mõistetega, mille tähenduses on tegemist jaekaubandusettevõttes värsket lihast liha töötlemise tulemusena saadud hakkliha ja hakklihast lihavalmististe turustamisega. Määruse eelnõusse (§ 2 lõikesse 1) on juba sisse viidud parandus, et toitlustusettevõtted turustavad hakkliha ja hakklihast lihavalmistisi tarbijale ainult kuumtöödelduna.

Eelnõu § 2 lõikes 4 on sätestatud, et jaekaubandusettevõttes töödeldakse, säilitatakse ja veetakse hakkliha ja hakklihast lihavalmistisi Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 853/2004 lisa III jao V peatüki II lõike 2 punkti c alapunkti i nõuete kohaselt, kus on toodud nõuetekohased temperatuurid. Määruse eelnõus on arvestatud veoringide pikkusest tulenevate riskidega. Keelatud on ühest jaekaubandusettevõttest, kus hakkliha ja hakklihast lihavalmistisi tehakse, neid vedada teistesse jaekaubandusettevõtetesse, kuna veoringid tulevad pikad ja temperatuurinõudeid ei suudeta täita. Pikkade veoringide puhul jääb lühikeseks ka jaekaubandusettevõttes töödeldud hakkliha ja hakklihast lihavalmististe kõlblikkuse aeg, mis on Euroopa Komisjoni määruse (EÜ) nr 2073/2005, toiduainete mikrobioloogiliste kriteeriumite kohta, lisa I kohaselt alla 24 tunni.

Lisaks juhtis Sotsiaalministeerium tähelepanu, et eelnõu § 2 lõikes 2 esitatud kohaliku toitlustusettevõtte legaalseaduse tuleks sätestada seaduses ning arusaamatuks jääb ka see, miks sättes lubatakse turustada lihatooteid üksnes koolidele või lasteasutustele.

Märkusega ei arvestata. Jaekaubanduse mõiste on avatud "Toiduseaduse" § 6 lõikes 3 ja Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 178/2002 artikli 3 lõikes 7 ning selle mõistega on hõlmatud toitlustusettevõtjad. Kohaliku toitlustusettevõtte definitsiooni lisamist eelnõusse pidas töögrupp ja Tervisekaitseinspeksioon vajalikuks.

Määruse eelnõu § 2 lõikes 2 on sätestatud, et jaekaubandusettevõttest turustatakse hakkliha ja hakklihast tooteid samas maakonnas asuvasse toitlustusettevõttesse, sealhulgas asutusse või ettevõttesse, kus tegeletakse muu hulgas ka toitlustamisega. Töögrupp pidas vajalikuks märkida siin täpsustamiseks näitena ka haridusasutusi (kool, lasteaed), kus toitlustatakse õpilasi ja lapsi.

Ants Noot
Kantsler

