



VETERINAAR- JA TOIDUAMET

Toidu kaasamüük kliendi pakendisse

Katrin Jõgi

Veterinaar- ja Toiduamet
Peaspetsialist

06.10.2020

Toiduga kokkupuutuvad materjalid

- Kõik materjalid ja esemed:
- mis on mõeldud toiduga kokkupuutumiseks
(toidunõud ja köögitarvikud)
- mis juba puutuvad toiduga kokku ja on selleks ette nähtud
(toidupakendid)
- mille puhul võib eeldada, et need puutuvad toiduga kokku või eraldavad toitu oma koostisosi
(salvrätid, kaupluste ostukotid)

On toodetud hea tootmistava põhimõtete kohaselt nii, et need ei eritaks toitu koostisosi, mis võivad:

- 1) **Ohustada inimeste tervist**
- 2) **Põhjustada toidu koostises vastuvõetamatuid muutusi**
- 3) **Põhjustada toidu organoleptiliste omaduste halvenemist**



Kliendi pakend

- Kliendi pakendisse toidu müümine ei ole keelatud!
- Toiduohutuse eest toidu käitlemiskohas vastutab käitleja!
- Võimalikud ohud:
 - 1) Füüsikalised
 - 2) Bioloogilised
 - 3) Keemilised
- Pakend peab olema **puhas, terve ja sobiv toiduga kokkupuuteks!**



Füüsikalised ohud

- **Võõrkehad**- pakendi tükid, killud, karvad
- Meetmed kauplustele/toitlustusasutustele:

Kehtestada nõuded pakendile

- **Puhas**

Visuaalselt puhas; võimalikud pesu- ja puhastuskohad, pakendite ringlus

- **Terve**

Puuduvad praod, muud vigastused

- **Kergesti mittepurunevast materjalist**

Klaasist nõud- purunemisel killud



Bioloogilised ohud

- Mikroorganismid (bakterid, seened)
- Viirused

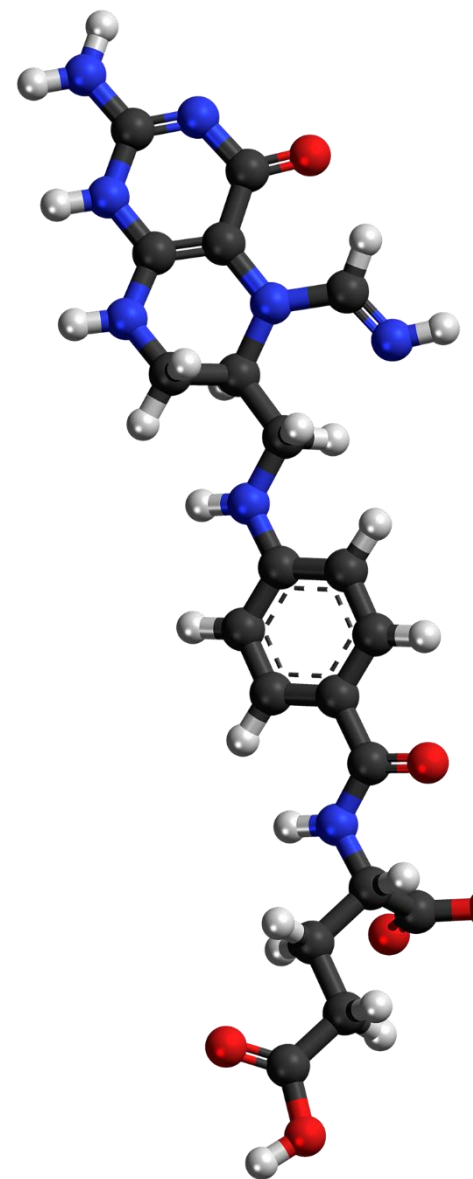
Visuaalselt keeruline tuvastada!

- Meetmed kauplustele/toitlustusasutustele:
 - Nõuded pakendile- puhas, terve
 - Sagedasem tööpindade ja –vahendite puhastus
 - Töövõtted ja töökoha planeering
 - Abivahendid- kandikud, alused



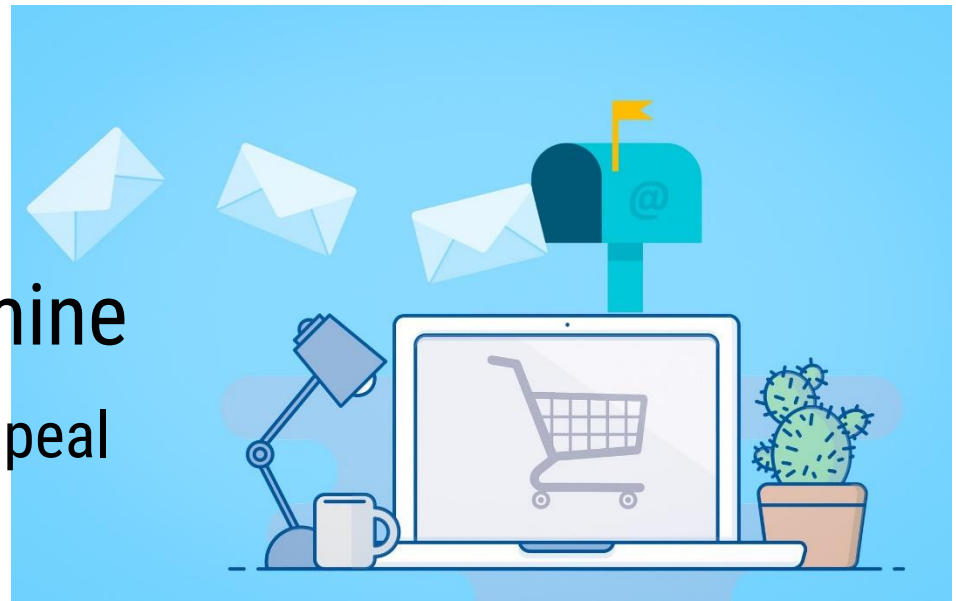
Keemilised ohud

- Ainete ülekandumine (pakend ↔ toit)
- Olulised tegurid:
 - Toidu omadused (pH, rasv)
 - Temperatuur
 - Kokkupuute ajaline kestvus
- Meetmed kauplustele/toitlustusasutustele:
Kehtestada nõuded pakendile
 - Sobivus
 - Pakendi üldine seisukord- puhas, terve



Suuniseid kauplustele/toitlustajatele

- Ohtude analüüs
 - Enesekontrolliplaan
 - Töökorraldus ja –protseduurid
 - Töövahendid
 - Töötajate koolitamine
- Klientide informeerimine
 - Kauplustes/restoranis kohapeal
 - Kliendilehed/uudiskirjad
 - Koduleht



Meelespea oma pakendiga ostjale

- Tutvuda kaupluse/restorani korraga

Kas ja millised pakendid on lubatud? Erinõuded?

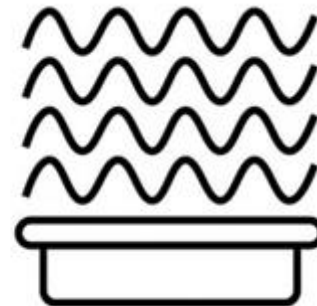
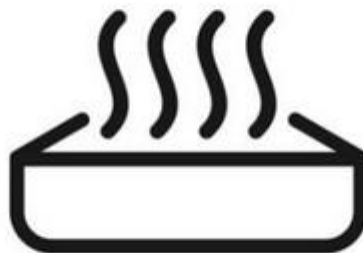
- Terve, puhas ja sobiv pakend

Kui pakend ei vasta nõuetele, on müüjal õigus keelduda!

- Pakendi kasutusjuhise järgimine

Tutvuda pakendi märgistusega

Kui märgistus puudu?



Märgistus



- Toiduga veel mitte kokkupuutuvad materjalid ja esemed:
- “toiduga kokkupuutumiseks”, konkreetset otstarvet näitav märg (“toidukarp”, “veinipudel”, “supilusikas”) või eristusmärk
- ohutu ja asjakohase kasutamise juhised (vajadusel)
- tootja, käitleja või müüja nimi/ärinimi ja aadress/registreeritud asukoht
- jälgitavust tagav märgistus/identifitseering
- Jaemüügis: pakendil, etiketil, sildil vahetus läheduses
- NB! Info peab olema kättesaadav ka e-poest tellides!



VETERINAAR- JA TOIDUAMET

Aitäh!

Katrin Jõgi

katrin.jogi@vet.agri.ee