



Nõuded toitu käitlevale mikroettevõttele

Maaeluministri 25. veebruari 2021. a määrusega nr 21 on kehtestatud määruse (EÜ) nr 852/2004 II lisa kohandatud mikroettevõtte ehituse, projektlahenduse ja seadmete hügieeninõuded, mis lubavad erisusi üldistest hügieeninõuetest.

Regionaal- ja Põllumajandusministeeriumi ning Põllumajanduse Registrate ja Informatsiooni Ameti (PRIA) tellimisel välja andnud Eesti Toiduainetööstuse Liit.

Rahastatud Euroopa Maaelu Arengu Põllumajandusfondist (EAFRD)



Euroopa Maaelu Arengu
Põllumajandusfond:
Euroopa investeeringud
maapiirkondadesse

Teksti koostasid: Kairi Ringo ja Katrin Laikoja.

Täname järgnevaid eksperte Regionaal- ja Põllumajandusministeeriumist ning Põllumajandus- ja Toiduametist: Katrin Kemp, Elsa Peipman, Kairi Sisask, Margot Paavel, Liis Tõllasson, Edward-Tuudor Sooba, Kristi Kadak.

Varalised õigused kuuluvad materjali tellijale. Kõik autoriõigused on kaitstud.

ISBN 978-9916-4-2226-7 (pdf)

Tallinn, 2023

SISUKORD

SISSEJUHATUS	5
NÕUDED MIKROETTEVÖTTELE	7
Üldnõuded hoonetele ja ruumidele	8
Ruumide arv ja paigutus	9
Ristsaastumise vältimine	11
Riietus- ja tualettruumid	13
Ventilatsioon	13
Valgustus	14
Kanalisatsioon	14
Puhastus- ja desinfitseerimisvahendite ja -tarvikute hoidmine	15
Jäätmete kogumine ja hoidmine	15
Kasutatav vesi	16
Valamud	16
Toidukäitlemisruumid	17
MIDA PEAB VEEL ARVESTAMA?	20
Toiduohutuse viis võtit	20
Loa- või teatamiskohustus	23
Enesekontrolliplaan	23
KONTROLLNIMEKIRI	25
Kasutatud kirjandus	26



Sissejuhatus

Mikroettevõtete määratluse leiame komisjoni soovitusel (EL) nr 361/2003. Selle järgi on mikroettevõtte ettevõtte, mis annab tööd vähem kui kümnele inimesele ning mille aastakäive või aasta bilansi maht ei ületa 2 miljonit eurot.

Toidukäitlemisettevõtetes, olenemata nende suurusest, peab järgima määrusega (EÜ) nr 852/2004 kehtestatud hügieeninõuded. Lisaks sellele on määrusega (EÜ) nr 853/2004 kehtestatud loomse toidu hügieeni erinõuded, mida kohaldatakse loomset päritolu töötlemata ja töödeldud toodete käitlemisele.

Samas sisaldavad nimetatud määrused erinevaid paindlikkussätteid, mis annavad võimaluse **teha erandeid või kohandusi hügieenimäärustes esitatud nõuetest.**

Esimese erandina on mõned valdkonnad määruste kohaldamisalast välja arvatud ning reguleeritud riigisiseste nõuetega. Näiteks kuuluvad siia põllumajandus- ja loomakasvatustootjad ja loomakasvatustootjad, kes müüvad väikeses koguses esmatooteid lõpptarbijale või kohalikele jaekaubandus- ja toitlustusettevõtetele. Nende kohta kehtestatud nõudeid käesolevas juhendis ei käsitleta.

Teisalt on määrus (EÜ) nr 852/2004 sõnastatud põhimõttel, et nõudeid saab kohaldada eri suurusega ettevõtete suhtes, kasutades näiteks väljendeid „piisav“, „vajaduse korral“, „kus asjakohane“, „sobivad vahendid“. Sellisel juhul on eelkõige ettevõtte otsustada, milline lahendus on toiduohutuse tagamiseks ja nõuete täitmiseks vajalik, asjakohane, vastav või piisav.

Lisaks sellele võimaldavad määrused (EÜ) nr 852/2004 ja 853/2004 kehtestada riigisiseste õigusaktidega kohandatud hügieeninõudeid väiksema tootmismahuga ettevõtete ehituse, projektlahenduse ja seadmete kohta. Selle alusel ongi meil kehtestatud kohandatud nõuded, mida saavad rakendada mikroettevõtted, kus töötajaid on vähem kui 10 ja mille toidu käitlemisega seotud käive aastas ei ületa 2 miljonit eurot. Samuti on kehtestatud väiketapamajade kohandatud nõuded, mis on paindlikumad kui määrusega (EÜ) nr 853/2004 tapamajadele kehtestatud ranged erinõuded. Viimasena nimetatud nõudeid käesolevas juhendis ei käsitleta.

Toidu väikesemahuline müügiks valmistamine võib toimuda ka toiduvalmistaja koduses majapidamises. Põhiliselt elamiseks kasutatava käitlemiskoha ehk eramu ning teisaldatava ja/või ajutise käitlemiskoha kohta on juba määruse (EÜ) nr 852/2004 II lisas ette nähtud paindlikumad nõuded, et nende käitlemiskohtade omapäraga arvestada. Kui maht kasvab suuremaks ning toidukäitlemise jaoks kohandatakse ruume näiteks oma abihoones, siis selline käitlemiskoht ei ole enam eramu, vaid mikroettevõtte. Esimese näite puhul tuleb järgida vähemalt eramu toidu valmistamise nõudeid, teise näite puhul kohalduvad aga mikroettevõtte nõuded.

Selles juhendis käsitleme toidukäitlemisettevõtteid, kus peab järgima määruse (EÜ) nr 852/2004 II lisas kehtestatud hügieeninõudeid.

Juhendis on kesksel kohal **maaeluministri 25. veebruari 2021. a määruses nr 21** „Ettevõtte ehituse, projektlahenduse ja seadmete hügieeninõuded toidu väikesemahulisel käitlemisel“ esitatud mikroettevõtte ehituse, projektlahenduse ja seadmete hügieeninõuded, mis lubavad erisusi üldistest hügieeninõuetest.

Nõuded mikroettevõttele

Sageli kasvab mikroettevõtte välja nii-öelda koduköögist ehk eramus toidu müügiks valmistamisest.

Mis on eramu ja mikroettevõtte toidu käitlemise mõistes? Eramu on elukohana ja/või oma tarbeks kasutatav ehitise või ruum, mida kasutatakse regulaarselt ka toidu valmistamise kohana, ja seal valmistatud toitu müüakse teistele inimestele. Selliseks ehitiseks ja ruumiks võib olla näiteks eramaja, paarismaja, ridaelamu või suvila köök, kelder, saun, garaaž, suve- ja väliköök, aga ka korter, samuti toidu käitlemiseks kasutatavad vahendid või seadmed, nagu suitsuahi, väligrill jms. Omandisuhe ei ole toidu käitlemise nõuete täitmise seisukohast oluline. Tähtis on, et neid ehitisi või ruume ei ole spetsiaalselt kohandatud turustamiseks mõeldud toidu käitlemiseks. Kui ümberkorraldusi on tehtud vaid hügieeni tagamiseks ja mõningase eristatuse loomiseks oma pere tegemistest ning kasutusele on võetud mõned lisaseadmed ja sisseseade (külmikud, riiulid, kapid, tööpinnad jne), ei ole tegemist spetsiaalse kohandamisega. Ehitisi ja ruume, mis on turustatava toidu käitlemiseks spetsiaalselt kohandatud, ei loeta toidu valmistamise kohtadeks eramu mõistes ning sel juhul tuleb juhinduda toidutöötlemise ettevõttele kehtestatud nõuetest.

Eramus toidu käitlemisel tuleb juhinduda määruse (EÜ) nr 852/2004 II lisa III-XII peatükis esitatud nõuetest. Kui käideldakse loomset toitu ja müüakse seda teistele käitlejatele, tuleb üldjuhul peale määruses (EÜ) nr 852/2004 sätestatud hügieeninõuete täita ka määruses (EÜ) nr 853/2004 sätestatud loomset päritolu toidu hügieeni erinõudeid. Siin annab aga paindlikkuse maaeluministri 25. veebruari 2021. a määrus nr 19, millega kehtestatakse loomse toidu käitlemise nõuded jae-kaubandusettevõttes, k.a põhiliselt elamiseks kasutatavas käitlemiskohas. Kui loomse toidu käitlemine jääb selles määruses nimetatud mahu piiresse, piisab määruse (EÜ) nr 852/2004 nõuete täitmisest.

Toidutöötlemise ettevõttes (sh mikroettevõttes) tuleb juhinduda määruse (EÜ) nr 852/2004 II lisa I-XII peatükis (v.a III peatükk) esitatud nõuetest. Kui käideldakse loomset toitu, tuleb täita ka määruses (EÜ) nr 853/2004 sätestatud erinõudeid.

Maaeluministri 25. veebruari 2021. a määrusega nr 21 on kehtestatud määruse (EÜ) nr 852/2004 II lisa kohandatud mikroettevõtte ehituse, projektlahenduse ja seadmete hügieeninõuded, mis lubavad erisusi üldistest hügieeninõuetest.

Määruse nr 21 paragrahvis 2 kehtestatud mikroettevõtte ehituse, projektlahenduse ja seadmete hügieeninõudeid võib kohandada ettevõttes, mis annab tööd vähem kui 10 inimesele ning mille aastakäive või aasta bilansi maht ei ületa 2 miljonit eurot. Mikroettevõtjana käsitatava käitleja käibe hulka arvestatakse üksnes toidu käitlemisega seotud käive aasta algusest arvestatuna ja töötajate hulka loetakse ettevõtte kõik töötajad. Alustava ettevõtja puhul tuleb lähtuda heas usus koostatud hinnangulistest näitajatest.

Hügieeninõuete erisuste kasutamine ei ole käitlejale kohustus, vaid võimalus nõudeid paindlikult rakendada.

ÜLDNÕUDED HOONETELE JA RUUMIDELE

Hooned ja ruumid peavad olema puhtad ning heas seisukorras. Hoonete ja ruumide valimise või planeerimise ning sisseseadmise juures tuleb vaadata, et oleks loodud tingimused toiduohutuse ja hügieenilise käitlemise tagamiseks.

Oluline on silmas pidada järgmist:

- Territoorium peab olema puhas ja heakorrastatud, seal ei tohi ladustada tarbetuid esemeid.
- Hoone ei tohi asuda otseselt saastava tootmise, näiteks liivakarjääri või kemikaalitööstuse vahetus lähenduses ega kohas, kus võib tekkida üleujutusi.
- Prügikastid peavad olema paigutatud korrektselt sobivasse kohta ning need peavad olema kaanega suletud. Välistada tuleb loomade, lindude ja näriliste juurdepääs jäätmetele.
- Hoone välisfassaad ja katus peavad olema heas seisukorras.
- Vältima peab kondensatsioonivee või soovimatu hallituse teket pindadel. Selleks peavad laed ja seinad olema hästi isoleeritud ja soojustatud.
- Hoone ukсед ja aknad peavad olema terved ja tihedad, et välistada loomade, lindude ja näriliste sissepääs ning minimeerida saastumist õhu kaudu.

- Käitlemisruumi uks võib avaneda otse õue, kui see on tootmisprotsessi ajal suletud.
- Hooneid ja ruume peab olema võimalik hooldada, puhastada ja desinfitseerida. Selleks peavad olema valitud sobivad materjalid. Vältida tuleb mustuse kogunemist, kokkupuudet toksiliste ainetega ja võõrkehade sattumist toitu.
- Peab olema piisavalt töötamisruumi, et kõiki toiminguid saaks teha hügieeniliselt.
- Tootmisprotsessi ühe etapi võib vajaduse korral läbi viia väljaspool käitlemisruumi või välitingimustes. Väljaspool käitlemisruumi võivad asuda näiteks suitsutusahi, õunapress jm.
- Toitu peab olema võimalik hoida ja käidelda sobival temperatuuril ning välditud peab olema ristsaastumine tööoperatsioonide vahel ja ajal.

RUUMIDE ARV JA PAIGUTUS

Õigusaktides ei ole ette nähtud ruumide arvu, suurust ega paigutust. Hooned ja ruumid peavad olema sobivad, piisavalt suured ja õigesti paigutatud, et soovitud tegevusi saaks teha hügieeniliselt ja ristsaastumist vältides. Ruumid peavad sobima vajalike seadmete ja sisseseade jaoks.

Näiteks ei ole õige kasutada hooajaliselt mahlapressi garaažis, kus muidu hoitakse autot ja bensiini. Sobivad lahendused ei ole ka toidu jahutamine õues või säilitamine jahedas garaažis. Kuigi seal on jahedam, ei ole tagatud puhtus ning kahjuritel on toidule lihtne ligi pääseda.

Toidukäitlemise hoonete projektlaheduse ja planeeringu sobilikkus sõltub eelkõige sellest, mida ettevõttes teha soovitakse. Et töötlemine sujuks ja oleks nõuetega kooskõlas, tuleb tehnoloogilised skeemid hoolikalt läbi mõelda. Ka vajaliku ruumi suurus oleneb planeeritava tegevuse keerukusest ja valmistatavate toodete kogusest.

Esmalt mõtle läbi, mida ja kui palju soovid toota – milline on tootmismahd ja tehnoloogiline protsess. Ruumid peavad olema piisavalt suured, et kõiki planeeritud tegevusi saaks teha hügieeniliselt, ristsaastumist vältides ja tehnoloogiliselt korrektselt.

Kui ristsaastumist on võimalik vältida, siis võib näiteks väikeses ettevõttes toitu käidelda ühes ruumis. Samas ruumis võib toimuda toidu valmistamine, pakendamine ning märgistamine ning ei pea olema eraldi sanitaarruumi ja riietusruumi. Piisab ühest uksest sisenemiseks, väljumiseks, tooraine sisse võtmiseks ja kauba väljastamiseks.

Ristsaastumise vältimiseks tuleb tähelepanu pöörata käte pesemisele eri protsesside vahel, tagada ajaline eristus eri etappide vahel ning vajaduse korral katta toitu eri etappide ajal.

MÕTLE LÄBI

- Milliseid tooteid plaanid teha?
- Millised on vajalikud töötlemisetapid?
- Milliseid ruume on vaja tooraine vastuvõtmise ja säilitamise, toodete valmistamise ja pakendamise ning valmistoodete säilitamise ja väljastamise jaoks?
- Mitu töötajat nendes ruumides korraga töötab?
- Kui palju on vaja korraga tööpinda, et vajalikud töövahendid ära mahuksid ning planeeritud tooteid saaks valmistada?
- Kui palju on vaja pinda tooraine, valmistoodangu ja pakendite hoidmiseks?
- Kas ja millise mahuga külmkappe või -kambreid on vaja? Kuhu need paigutada?
- Mida on vaja teha jäätmemajanduse korraldamiseks?
- Mida on vaja teha ruumide, sisseseade, seadmete ja töövahendite puhastamise korraldamiseks ning kus hoitakse puhastus- ja desinfitseerimisvahendeid ja -tarvikuid?
- Kuidas lahendatakse töötajate tualett- ja riietusruumide korraldus ning kus hoiavad töötajad isiklike asju?

Mikroettevõttes võib tehnoloogiliste protsesside etappe läbi viia ja tooteid käidelda samas ruumis eri ajal või eri kohas. Tooteid võib pakendada ja märgistada tootmisruumis, kui ristsaastumine on välditud.

Siiski on oluline jälgida, et toidu valmistamise alad oleksid võimalikult eraldatud nõude ja töövahendite pesemise, kemikaalide hoidmise ja jäätmete kogumise kohtadest.

Mikroettevõttes ei pea olema eraldi ruumi toidu ja pakkematerjali hoidmiseks, käitlemisel kasutatavate vahendite pesemiseks ega puhastus- ja desinfitseerimisvahendite hoidmiseks, kui need on selgelt tähistatud ning neid hoitakse toidust piisavalt eraldatuna, soovitatavalt selleks ette nähtud kapis või riiulil.

Arvestama peab töötajate loogilist liikumist. Sissepääs, tualettruum ja riietumiskohad võiksid olla paigutatud nii, et töötajad ei peaks tarbetult toidu töötlemise ala läbima.

Sama kehtib kätepesuvalamu ja jäätmete kogumise kohta: jälgi, et need asuksid seal, kus neid on tegelikult vaja, et töötajad ei peaks tarbetult toidu töötlemise ajal edasi-tagasi liikuma.

Igale poole peab olema tagatud juurdepääs, et ruume, sisseseadet ja seadmeid saaks kõigjalt puhastada, hooldada ning vajaduse korral desinfitseerida.

RISTSAASTUMISE VÄLTIMINE

Ristsaastumine on mikroettevõttes üks suurimaid võimalikke probleeme. Kuna ruumid on väikesed ning eri tegevuste jaoks ei ole sageli eraldi ruume, siis tuleb ristsaastumise ennetamisel ja vältimisel olla eriti hoolikas.

Ristsaastumine on toidu saastumine mikroobidega õhu, inimeste, riietuse, teiste toitute, töövahendite või tööpindade kaudu. Ristsaastumise vältimiseks tuleb hoolikalt järgida hügieeninõudeid. Ristsaastumine võib toimuda otse, kui mikroobid kanduvad toorelt toidult valmistoidule otsekontakti teel, aga ka kaudselt, kui mikroobid kanduvad toorelt toidult valmistoidule saastunud tööpindade, käte, seadmete ja töövahendite kaudu.

Mõttele, kas on piisavalt ruumi, et tagada **loogiline töövoog**, mis algab tooraine ettevalmistamisega ja lõpeb valmistooteaga, nii et oleks minimeeritud ristsaastumise võimalus.

Ristsaastumise minimeerimiseks peaks töövoog ideaaljuhul olema ühes suunas:
vastuvõtmine → ladustamine → ettevalmistamine → töötlemine → pakendamine → väljastamine.

Kui tegevus on korraldatud nii, et toitu käideldakse järgemööda, ilma et sellega liigutaks korduvalt ruumides edasi-tagasi, vähendab see ristsaastumise võimalust.

**RIST-
SAASTUMISE
VÄLTIMISEKS
ARVESTA
PLANEERIMISEL**

- Taga loogiline töövoog, mis algab tooraine ettevalmistamisega ja lõpeb valmistoote väljastamisega.
- Loo võimalused, et käsi, töövahendeid ja tööpindu saaks korralikult pesta.
- Toore toidu käsitlemiseks on soovitatav planeerida eraldi töövahendid (nt löikelauad) ja tööpinnad.
- Väldi ka allergeenide ristkontakti, s.t jälgi, et allergeenid ei satuks töövahendite, nõude, tööpindade, käte, kinnaste või õhu kaudu soovimatult teistesse toodetesse tooraine või toidu säilitamise ega toidu valmistamise ajal.
- Määra jäätmete kogumiseks ettenähtud kohad, mis asuvad nii, et jäätmete tekkimisel saaks need kohe ära visata.
- Väldi putukate, kahjurite ja lemmikloomade sattumist tootmisruumidesse.
- Ära luba tootmisega mitteseotud isikuid tootmisruumidesse, isegi kui need on sinu pereliikmed.
- Taga juurdepääs kõikjale, et ruume, sisseseadet ja seadmeid saaks korralikult puhastada, hooldada ning vajaduse korral desinfitseerida.
- Määra puhastus- ja desinfitseerimisvahendite hoidmise kohad nii, et need oleksid toidust piisavalt eraldatud.

RIIETUS- JA TUALETTRUUMID

Toiduettevõttes peavad olema riietumiskohad, kus töötajad saavad tavariided vahetada tööriiete vastu.

Mikroettevõttes ei tähenda see eraldi riietusruumi. Enne toidukäitlemisala peab vähemalt olema koht, kus panna selga tööriided. Üleriideid ja tööriideid võib hoida selleks ettenähtud kohas käitlemisruumis, kui need on toidukäitlemisalast piisavalt eraldatud. Üleriiete (välisriiete) hoidmiseks võib ukse kõrval olla näiteks nagi või kapp, ka jalanõud võib ukse kõrval vahetada.

Üldiselt peab toiduettevõttes olema vesiloputusega tualett. Tualettruum ei tohi avaneda otse toidukäitlemisruumi. Mikroettevõttes ei pea olema tualettruumi, kui töötajal on võimalik kasutada ettevõtte läheduses paiknevat tualettruumi. Näiteks kui tootmisruumid on ehitatud kõrvalhoonesse, võib tualettruum asuda eramus.

VENTILATSIOON

Toiduettevõtte ruumides peab olema piisav loomulik või mehaaniline ventilatsioon.

Piisavalt tõhus ventilatsioon takistab rasva, õli, niiskuse ja toiduosakeste kogunemist seintele ja lagedele ning eemaldab ruumist liigse soojuse ja tugevad lõhnad. Esmatähtis on vältida niiskuse kogunemist, mis toob kaasa hallituse kasvu. Külmsaadmete tööks on oluline, et ruum ei oleks liiga soe.

Kui tootmisruumides on tugevad lõhnad, rasvajäägid kogunevad seintele, laes on rasva- või suitsuplekke, värv ketendab toiduvalmistamis- ja pesemiskohtade kohal, siis võib järeldada, et ventilatsioon ei ole piisav.

Mehaanilised ventilatsioonisüsteemid peavad olema ehitatud nii, et õhk ei saaks liikuda saastatud aladelt puhastele aladele, näiteks tooraine ettevalmistusruumist lõpptoote pakendamisruumi. Jälgi, et ka kõik läbiviigud oleksid kaetud või kinni pandud nii, et hiired ega muud kahjurid ei saaks sealt sisse pugeda.

Filtritele ja muudele puhastatavatele või vahetatavatele osadele peab olema lihtne juurde pääseda, et neid saaks hooldada ja puhastada. Ventilatsioonisüsteemi kogunenud tolm, toiduosakesed ja niiskus võivad põhjustada ruumi õhu ning toidu saastumist, mistõttu peab ventilatsioonisüsteeme regulaarselt puhastama ja pesema.

Mikroettevõttes ei ole mehaaniline ventilatsioon kohustuslik. Samas sobib ainult loomulik ventilatsioon pigem ruumidesse, kus toitu ei kuumtöödelda või tehakse seda väga vähe. Võimalik on paigalda ka tavaline köögikubu, mis eemaldab liigse niiskuse ja lõhnad. Loomuliku ventilatsiooni puhul jälgi, et ei tekitataks tuuletõmbust läbi ruumi, kus töödeldakse lahtist toitu.

Kui toidutöötlemise ruumide aknaid avatakse, siis peavad akendel olema eemaldatavad ja puhastatavad putukatõrjevõrgud, et vältida putukate pääsemist toidukäitlemisruumidesse. Samuti ei tohi toidu töötlemise ajal hoida avatuna välisust, mis avaneb tootmisruumi.

VALGUSTUS

Toiduettevõtte ruumid peavad olema piisavalt hästi valgustatud, et oleks võimalik visuaalselt kontrollida toidu värskust ja kõlblikkust, pindade puhtust ja puhastamise tõhusust ning avastada kahjureid või märke nende olemasolust. Valgustus võib olla nii tehislik kui ka looduslik.

Kui käideldakse lahtist toitu, on soovitatav kasutada kattega valgusteid, et lambipirnide võimaliku purunemise korral ei satuks killud toitu ning et lampe oleks lihtsam puhastada. Jälgida tuleb, et ka valgustite pealispinnad oleksid hästi puhastatavast materjalist ja puhtad ning sealt ei pudeneks toidule tolmu ega muud mustust.

Avatavad aknad toidutöötlemisruumides peavad olema eemaldatavate ja puhastatavate putukatõrjevõrkudega.

KANALISATSIOON

Toiduettevõttes peab olema tagatud piisav heit- ja reovee äravool, et must vesi ei saaks põhjustada ruumide ning toidu ja joogivee saastumist. Äravoolusüsteemid peavad olema konstrueeritud ja ehitatud selliselt, et vältida toidu saastumist. Avatud äravoolu korral peab vältima heit- ja reovee liikumist saastunud alalt puhta ala poole, näiteks tooraine ettevalmistusruumist lõpptoote pakendamisruumi. Kontrollima peab, et äravoolusüsteem oleks heas töökorras – ei lekiks, ei ummistuks, ei voolaks üle ega võimaldaks kahjurite juurdepääsu.

Mikroettevõttes ei pea põrandapinnal olema äravoolutrappi, kui on tagatud põrandapinna puhastamine ja heitvee eemaldamine muul sobival viisil. Näiteks piisab, kui on võimalik teha kuivpuhastust või põranda saab puhtaks tavapäraselt pestes.

PUHASTUS- JA DESINFITSEERIMISVAHENDITE JA -TARVIKUTE HOIDMINE

Puhastus- ja desinfitseerimisvahendid (puhastusained ja -kemikaalid) võivad põhjustada toidu saastumist, mistõttu pööratakse nõuetes nende hoidmise tingimustele tähelepanu.

Mikroettevõttes ei pea olema eraldi ruumi puhastus- ja desinfitseerimisvahendite hoidmiseks. Puhastus- ja desinfitseerimisvahendid peavad olema siiski selgelt märgistatud ning neid peab hoidma toidust eraldatuna selleks ette nähtud kohas, näiteks kapis või valamü juures oleval riiulil. Ettevõttes ei tohi olla märgistamata puhastus- ja desinfitseerimisvahendite pudeleid. Kui kasutatav aine villitakse ettevõttes originaalmahutist või -pudelist korduskasutatavasse pudelisse, siis tuleb kemikaali info (toote nimetus ja kasutusotstarve) kirjutada pudelile. Puhastus- ja desinfitseerimisvahendite hoidmiseks ei tohi kasutada toidutaraat.

Tähelepanu tuleb pöörata ka puhastustarvikute, harjade, moppide, kühvliite jms olukorrale. Et puhastamine oleks tõhus ning toitu ei satuks võõrkehi, peavad kasutatavad puhastustarvikud olema heas seisukorras ja puhastatud. Neid on hea riputada näiteks seinal asuvasse hoidikusse või selleks ette nähtud kappi. Harju, mopialuseid jms peab hoidma riputatuna, sest põrandale või kapipõhjale toetudes need ei kuiva, mistõttu tekib soodne keskkond mikroorganismide arenguks ja puhastustarvikud saastuvad.

JÄÄTMETE KOGUMINE JA HOIDMINE

Ettevõttes peavad olema eri tüüpi jäätmete kogumiseks mahutid (prügikastid), mis on hästi puhastatavad, vastupidavast materjalist ja kaanega suletavad. Samas võivad kaaned olla tööprotsessis töötajatele ebamugavad ja põhjustada ristsaastumise ohtu, kui töötajad näiteks puudutavad määrdunud kaant ja seejärel toitu või nõusid. Seetõttu võib kasutada ka kaaneta mahutit, kui see ei tekita toidu saastumise ohtu ja jäätmeid viiakse ruumidest regulaarselt välja.

Jäätmete kogumise mahutid peavad asuma seal, kus need on tegelikult vajalikud, et töötajad ei peaks tarbetult toidu töötlemise ajal edasi-tagasi liikuma.

Mikroettevõtte puhul ei ole vaja eraldi kõrvalruumi jäätmete jaoks. Oluline on, et välditakse jäätmete kuhjumist ja jäätmed viiakse tootmisruumidest regulaarselt välja. Ka ettevõttes kasutatavaid jäätmemahuteid tuleb regulaarselt pesta.

Väljas asuvad prügikastid peavad olema suletud, et jäätmed ei meelitaks ligi kahjureid.

Loomse toidu käitlemise korral tuleb läbi mõelda ja korraldada ka tekkivate loomsete kõrvalsaaduste nõuetekohane kogumine ja äravedu.

KASUTATAV VESI

Toidu käitlemisel peab kasutama joogivee miinimumnõuetele vastava kvaliteediga vett.

Vesi võib tulla ühisveevärgist või toiduettevõtte enda veevõtukoolest (näiteks puurkaevust). Toidukäitleja, kes võtab vett oma veevõtukoolest üksnes toiduettevõttes kasutamiseks, näiteks puu- ja köögivilja pesemiseks, toidu valmistamiseks või toidu koostisosana, peab tagama, et kasutatava vee kvaliteet ei mõjuta tarbimisvalmis toidu ohutust. Sellist käitlejat ei loeta joogiveekäitlejaks, mistõttu ei pea täitma joogivee käitlejale kehtestatud nõudeid. Toidu hügieeninõuetest lähtudes tuleb toidukäitlemisel kasutada joogivee miinimumnõuetele vastava kvaliteediga vett. Miinimumnõue on, et joogivesi peab vastama Sotsiaalministri 24. septembri 2019. a määruse nr 61 paragrahvides 4 ja 5 kehtestatud mikrobioloogilistele ja keemilistele näitajatele.

VALAMUD

Toiduettevõttes peavad olema sobivalt paiknevad valamud käte pesemiseks. Need peavad olema varustatud kuuma ja külma voolava veega, kätepuhastusvahenditega ning hügieeniliste kätekuivatusvahenditega. Mikroettevõttes võib piisata ühest kätepesuvalamust, mis peab paiknema sobivas kohas, näiteks sisenemiskäde juures, et pesta käsi enne toidukäitlemise alustamist.

Peale käte on ettevõttes tavaliselt vaja pesta ka toitu. Samuti peab olema võimalik pesta töövahendeid, sisseseadet ja seadmeid.

Mikroettevõttes ei pea olema eraldi valamuid käte ja toidu pesemiseks, kui käitlemiskaht on nii väike, et kasutada saab sama valamut ning toitu ja käsi pestakse eri aegadel ja valamut hoitakse puhtana, s.t et välistatud on ristasaastumine. Kui ristasaastumine on välistatud, võib toidukäitlemisruumis olevas valamus pesta ka töövahendeid.

Valamu peab siiski olema sobivat tüüpi. Näiteks tilluke käte pesemiseks mõeldud fajansskraanikauss, kus on keerukas ilma valamut ja segistit puutumata käsigi pesta, ei ole hügieeniline lahendus käte, toidu ja töövahendite pesemiseks samas valamus.

Käitlemisvahendeid ja taarat võib pesta toidukäitlemisruumis, kui seda ei tehta tootmise ajal. Kui suuremates ettevõtetes pestakse veopakendeid või suurt taarat eraldi kohas, siis mikroettevõttes ei pruugi selleks eraldi kohta olla. Ristasaastumise vältimiseks tuleb siiski pesta ajal, kui tootmist ei toimu.

TOIDUKÄITLEMISRUUMID

Täpsemad nõuded on kehtestatud ruumidele, kus toitu valmistatakse ja töödeldakse. Need nõuded kehtivad olenemata ettevõtte suuruselt.

Pane tähele, et kaupluse või kohviku müügi- ja serveerimisala peab olema heas seisukorras, aga ei pea vastama toidukäitlemisruumile kehtestatud tingimustele.

Kõigi siseviimistlusmaterjalide puhul on tähtis, et need oleksid kergesti puhastatavad ja vajaduse korral desinfitseeritavad, et tagada puhtus. Kasutatavad materjalid peavad enamasti taluma veega pesemist ja mehaanilist puhastamist, näiteks harjaga hõõrumist. Ei sobi materjalid, mis ei ole piisavalt siledad ja kõvad, veekindlad või vett hülgavad, imavad mustust ja lõhnu ning mida ei saa seetõttu puhtana hoida. Purunenud, vigastatud ja roostes pindu on samuti raske puhastada. Seejärel peab eelistama vastupidavaid ja roostevabu materjale.

Enamasti on nõuetes kirjas, et kasutatavad materjalid peavad olema siledad, veekindlad, mitteimavad, pestavad, korrosioonikindlad ja mittetoksilised. Samas

antakse määruses alati ka võimalus kasutada „muid materjale, mille sobivust toidukäitleja suudab pädevale asutusele tõendada“. See tähendab, et alati on võimalik lähtuda konkreetsest olukorrast. Eesmärk on puhtad ja hügieenilised toidukäitlemisruumid.

Põrandapinnad peavad olema heas seisukorras ja kergesti puhastatavad ning vajaduse korral desinfitseeritavad. Selleks tuleb enamasti kasutada veekindlat, mitteimavat, pestavat ja mittetoksilist materjali. Samas, arvestades tööhutusnõudeid ja töötajate heaolu, ei tohi põrandad olla libedad. Põrandates ei tohi olla katkiseid plaate ega pragusid, kuhu mustus saab koguneda. Samuti võib halvas seisukorras põrand olla kahjurite varjumise kohaks. Seinte ja põrandate ühenduskohad võiksid olla kumerad, et neid oleks lihtsam puhastada. Ruumides, kus põrandat on vaja pesta voolava veega, tuleb eriti jälgida, et põrandakattematerjal oleks vee, puhastusainete ning mehaanilise hõõrumise suhtes vastupidav ning et vesi voolaks trappide poole. Põrandale ei tohi jääda seisvat vett.

Seinapinnad peavad olema heas seisukorras ja kergesti puhastatavad ning vajaduse korral desinfitseeritavad. Selleks tuleb enamasti kasutada veekindlat, mitteimavat, pestavat ja võimalikult siledat materjali, et seinu saaks korralikult puhastada. Seinad võiksid olla heledat värvi, mis hõlbustab määrdumise märkamist ja puhastamist.

Seinapinna katte valimisel tuleb arvestada ruumi otstarvet: kas seal valmistatakse toitu, kas on kuumust, kas seinale võivad sattuda rasvapritsmed, kas sein võib märjaks saada jms. Samuti peab arvestama, et sein oleks piisavalt tugev ning peaks vastu, kui näiteks mõne seadme või transpordikäruga vastu seina sõidetakse. Sein katkiseid kohti ei ole võimalik hästi puhastada, sinna võib koguneda mustus või niiskus, kui pealmine veekindel kiht on lõhutud. Seetõttu peavad seinad olema terved.

Töötajate hügieeniga seotud kohtades, nagu tualetid ja kätepesukohad, ning puhastusaladel (nt poti- ja nõudepesu) peavad pinnad olema siledad, pragudeta ning rasva- ja veekindlad. Kohtades, kus sein võib töö käigus vigastatud saada, on võimalik näiteks kasutada roostevabast terasest paneele või nurgakaitsmeid. Samas näiteks kuivainelao sein ei pea taluma suurt hulka vett, sest selles ruumis koristatakse pigem kuivalt või niiskelt.

Lagi (või lagede puudumisel katuse sisepind) ja laealune armatuur peab olema ehitatud ja viimistletud selliselt, et vältida mustuse kogunemist ning minimeerida kondensatsioonvee teket, soovimatut hallituse kasvu ja osakeste pudenemist.

Tähele peab panema, et laest ei saaks toidu sisse pudeneda prahti (nt lahtist krohvi), et ei oleks avasid, kust pääsevad sisse putukad, et laes ei oleks hallitust ega raskesti puhastatavaid konstruktsioone, kuhu hakkab kogunema tolm või rasvajäägid.

Aknad ja teised avad peavad olema ehitatud nii, et oleks välditud mustuse kogunemine. Väliskeskkonda avanevad aknad ja avad peavad olema kaetud putukatõrjevõrguga, mida saab kergesti eemaldada ja puhastada. Kui avatud aknad võivad põhjustada saastumist, näiteks lendab sealt sisse putukaid või liivatolmu, peavad aknad olema tootmise ajal suletud.

Uksed peavad olema kergesti puhastatavad ja vajaduse korral desinfitseeritavad. Selleks tuleb enamasti kasutada sileda ja mitteimava pinnaga materjali. Pööra tähelepanu ka uksepakkudele ja -piitadele. Puidust pakud ja piidad punduvad ning pragunevad niiskuse ja põrandapesuvee tõttu ning neid on keeruline puhastada.

Pinnad (sh seadmete pinnad) ja eriti toiduga kokkupuutuvad pinnad peavad olema heas seisukorras, kergesti puhastatavad ning vajaduse korral desinfitseeritavad. Selleks tuleb enamasti kasutada siledat, pestavat, korrosioonikindlat (roostevaba) ja mittetoksilist materjali. Pinnad peavad taluma vett ja puhastuskemikaale. Pindadele ei tohi koguneda seisvat vett.

Tehnoloogilisest protsessist tulenevalt võib mikroettevõttes kasutada puitpindasid. Näiteks juustu laagerdamisel, taigna kergitamisel ja vormimisel, ürtide kuivatamisel, kapsa hapendamisel.

Toiduga kokkupuutuvad **töövahendid, sisseseade ja seadmed** peavad olema ehitatud sellisel viisil, sellistest materjalidest ning olema sellises heas seisukorras, et neid saaks puhtana hoida ja vajaduse korral desinfitseerida, ning olema paigaldatud nii, et seadmeid ja nende ümbrust oleks võimalik piisavalt puhastada. Puhtaid töövahendeid ja seadmeid võib tootmisruumis hoida avatud riiulitel.

Toiduga kokkupuutuvad pinnad, materjalid ja esemed peavad olema mõeldud toiduga kokkupuutumiseks ja vastama nõuetele, mis on toiduga kokkupuutuvatele materjalidele esitatud. Eriti oluline on, et pakendid, kuhu toitu pakendatakse, peavad olema nõuetekohased ja sobima sellele konkreetsele toidule, mida pakendatakse.

Mida peab veel arvestama?

Toidu käitlemisel tuleb peale ehituslike ja ruumide nõuete arvestada ka muid nõudeid. Seega on ka mikroettevõtte jaoks vaja koostada enesekontrolliplaan ning korraldada puhastamine, kahjuritõrje, töötajate tervisekontroll ja koolitus, määrata toodete säilimisajad, järgida märgistamisnõudeid jms.

Toiduohutuse viis võtit

Ainuüksi ruumide ja hoonete nõuetele vastavusse viimisest ei piisa, et tagada ohutu ja kvaliteetne toit. Oluline on meeles pidada ja järgida järgnevaid toiduohutuse ja -hügieeni põhimõtteid.

Hoia puhtust!

- Pese käsi enne toidu valmistamist ja korduvalt toidu valmistamise ajal.
- Pese käsi pärast tualettruumi kasutamist.
- Pese ja desinfitseeri kõik pinnad, sisseseade, seadmed ja töövahendid, mida toidu valmistamiseks kasutad.
- Hoia putukad, kahjurid, loomad ja kõrvalised isikud tootmisruumidest eemal.

Eralda valmistoit toorest toidust!

- Hoia toorest toitu, näiteks liha, linnuliha, mereande, mune, valmistoidust eraldi.
- Säilita toitu kaetud nõudes, et vältida valmistoidu kontakti toore toiduga.
- Kasuta toore toidu töötlemisel eraldi töövahendeid (nuge ja lõikelaudasid) või pese neid pärast kasutamist põhjalikult.

Kuumuta põhjalikult!

- Kuumuta toitu põhjalikult, eriti liha, linnuliha, mune ja mereande.
- Toidu kuumsäilitamiseks peab toitu kuumutama sisetemperatuurini vähemalt 75 °C ehk toit peab enne kuumsäilitamise alustamist olema läbinisti kuumutatud (Roasto, Laikoja 2020).
- Kuumuta toitu ka teistkordsel soojendamisel põhjalikult. Taaskuumutamisel peab samuti saavutama toidu sisetemperatuuri vähemalt 75 °C. Toitu võib taaskuumutada ainult üks kord (Roasto, Laikoja 2020).

Säilita toitu õigel temperatuuril!

- Temperatuur on mikroorganismide elutegevuses väga tähtis. Enamik baktereid ning hallitus- ja pärmseeni kasvavad hästi temperatuuril 20–25 °C (optimaalne kasvutemperatuur), kuid nende kasv on võimalik temperatuurivahemikus 7–60 °C (Roasto, Laikoja 2020).
- Kiirestiriknevat toitu säilitatakse jahutatuna temperatuuril 0–6 °C kraadi. Jahuta külmsäilitatav toit võimalikult kiiresti (1–2 tunni jooksul või kiiremini) sellele temperatuurile (Roasto, Laikoja 2020).
- Oluline on külmaahela tagamine kuni toidu tarbimiseni, see tähendab nõutava temperatuuri säilitamine toidu valmistamise, säilitamise ja tarbijani toimetamise kestel.
- Toidu kuumsäilitamisel peab tagama vähemalt 63 °C temperatuuri kogu toidu ulatuses (Roasto, Laikoja 2020).
- Ära sulata külmutatud toitu toatemperatuuril. Sulamine toimub sellisel juhul ebaühtlaselt, näiteks on toidu pealmise kihi temperatuur mikroobide kasvuks soodsas vahemikus, kuid keskelt on toit veel üles sulamata. Sulanud või sulatatud toitu ei tohi uuesti külmutada (Roasto, Laikoja 2020).

**Kasuta
puhast vett
ja värsket
toitu!**

- Kasuta puhast vett või töötle seda, et selle puhtuses saaks kindel olla.
- Kasuta ainult värsket ja kvaliteetses toorainet.
- Pese puu- ja köögivilju, eriti kui neid süüakse toorelt.
- Ära kasuta toiduaineid, mille säilitamise tähtaeg on ületatud.

Vaata ka õppevideoid toiduhügieeni ja -ohutuse tagamise põhitõdede kohta.

Köögis teadlikult ja ohutult.

<https://youtu.be/Q6JGwBDJMhU?si=4e0emj5F7aWJypiY>

Toiduhügieeni reeglid. Ristsaastumise vältimine – töötaja hügieen ja liikumine, tooraine hoidmine.

<https://youtu.be/pItFXaBtXjY?si=SgN3wi1djQjdQK0a>

Toiduhügieeni reeglid. Ristsaastumise vältimine – töövahendid, toore ja valmistoidu eraldi käitlemine

<https://youtu.be/27fujRThWNI?si=6BGvrdcLoaQXeVAG>

Toiduhügieeni reeglid. Toidu kuumutamine, jahutamine ja külmutamine, taaskuumutamine ja kuumsäilitamine.

<https://youtu.be/al1C6l1NcIo?si=1cC449IOsec-xVCS>

Toiduhügieeni reeglid. Toidu müük ja pakkumine ajutises või teisaldatavas käitlemiskohas.

https://youtu.be/DC4JzyYA6k0?si=3U7vIWdBUz_phHfw

Loa- või teatamiskohustus

Olenevalt käitlemisvaldkonnast on käitlejal kas loa- või teatamiskohustus enne ettevõttes tegevuse alustamist. See, milliste ettevõtete puhul on vaja taotleda tegevusluba ja milliste puhul piisab Põllumajandus- ja Toiduameti teavitamisest, tuleneb toiduseaduse paragrahvidest 7 ja 8.

Alustav tegevusloakohustusega käitleja esitab Põllumajandus- ja Toiduametile teabe mikroettevõtte erisuste kasutamise kohta koos tegevusloataotlusega.

Tegutseva ettevõtte puhul peab käitleja Põllumajandus- ja Toiduametit teavitama tegevusloa väljastamise või majandustegevuse teate esitamise ajal valitsenud tingimusi muutvatest ehituslikest, tehnoloogilistest ja teistest, sealhulgas mikroettevõtte erisuste kasutamiseks tehtavatest ümberkorraldustest.

Põllumajandus- ja Toiduametit tuleb teavitada ka tegevuse lõpetamisest.

Täpsemat infot tegevusloa taotlemise ja majandustegevusteate esitamise kohta leiab Põllumajandus- ja Toiduameti veebilehelt

<https://pta.agri.ee/ettevotjale-tootjale-ja-turustajale/toidu-tootmine/tegevusload-ja-teavitamine>

Enesekontrolliplaan

Toidukäitlejad on kohustatud kontrollima toidu ja selle käitlemise nõuetekohasust ja rakendama selle tagamiseks abinõusid. Üheks kohustuslikuks abinõuks on enesekontrolliplaani koostamine.

Enesekontrolliplaan on tootjapoolne tööprotsesside ja tegevuste kirjeldus. Plaani eesmärk on süsteemselt kirjeldada ohutu toidu tagamise tegevusi. Üldiselt koosneb enesekontrolliplaan eeltingimuste programmidest (eeltingimustest või headest tavadest) ja HACCP-plaanist.

Eeltingimuste programmid on ennetusvõtted ja tingimused, sealhulgas kogu hea hügieenitava, samuti muud tavad ja menetlused, nagu koolitus ja jälgitavus, mis loovad põhilised keskkonna- ja käitlemistingimused, mis on aluseks HACCP-põhiste menetluste rakendamisele (Euroopa Komisjoni teatis 2022). Siia kuuluvad näiteks nõuetekohaste ruumide ja seadmete olemasolu, külmaahela tagamine, puhastus- ja desinfitseerimisplaan, töötajate tervisekontroll ja isikliku hügieeni tagamine,

kasutatava vee kontrollimine, kahjuritõrje ja jäätmekäitluse korraldus, toodete jälgitavuse ja tõhusad toote turult kõrvaldamise/tagasikutsumise süsteemid jms.

HACCP-plaan on seitsme põhimõtte kohaselt koostatud enesekontrolliplaani osa. Tehtud on ohtude analüüs, määratud kriitilised kontrollpunktid, kriitilised piirid, seire ja korrigeerivad tegevused. Korraldatud on süsteemi kasutus- ja nõuetekohasuse tõendamine.

Kokkuvõttes kirjeldatakse enesekontrolliplaanis:

- toidu käitlemisega seonduvaid tegevusi;
- toidu käitlemisega kaasnevaid ohte;
- meetmeid ohtude hindamiseks;
- tegevusi ohtude ennetamiseks;
- tegevusi ohtude kõrvaldamiseks või viimiseks vastuvõetavale tasemele;
- tegevusi juhuks, kui tuvastatakse ohtlik või mittenõuetekohane toit.

Mikroettevõttes võib piisata vaid eeltingimuste programmide täitmisest ning neid ei pea alati täiendama HACCP-plaaniga. See aga ei välista hügieenitavade ja eeltingimuste programmide seire, valideerimise ja kontrollimise vajadust. Enesekontrolliplaanis kirjeldatakse näiteks ka toidu nõuetekohasuse ja enesekontrolliplaani toimimise tõendamiseks proovide võtmist ning tegevusi juhuks, kui tuvastatakse ohtlik või mittenõuetekohane toit.

Palju juhendeid enesekontrolliplaani koostamiseks leiab Põllumajandus- ja Toiduameti veebilehelt

<https://pta.agri.ee/ettevotjale-tootjale-ja-turustajale/toidu-tootmine/uldised-nouded#enesekontrolliplaan>.

Samuti on Põllumajandus- ja Kaubanduskoda koostanud veebipõhise hea hügieenitava juhendi väikeettevõtjale. Juhend lihtsustab hea hügieenitava nõuetest arusaamist ja viitab teemadele, millele ettevõtet rajades tuleb mõelda. Abiks ja enesekontrolliplaani dokumentatsiooni koostamise lihtsustamiseks on juhendiga kaasas täidetav digitaalne dokument, mida on võimalik kohandada ettevõtte vajadustele.

Hea hügieenitava juhendi väikeettevõtjale leiab veebilehelt

<https://epkk.ee/heatavajuhend/>.

Kontrollnimekiri

- Vaata, millised ehituslikud ja muud nõuded ettevõtte kohta kehtivad.
- Vii kasutatavad hooned, ruumid, sisseseade ja seadmed nõuetega vastavusse.
- Koosta enesekontrolliplaan. Selle osana loo süsteem toidu jälgitavause tagamiseks.
- Pöördu perearsti või töötervishoiuarsti poole, et saada toidukäitleja tervisetõend. Küsi tervisetõendit kõigilt, kes tööle asuvad.
- Telli kasutatava vee analüüsid veendumaks, et vesi vastab nõuetele. Veeanalüüse saab teha näiteks LABRISe laboris.
- Määra valmistatavatele toodetele säilivusaeg. Vaata juhendmaterjale „Toidu säilimisaja määramine“, I osa, „Toidu säilimisaja määramine“, II osa ja „Toidu säilimisaja määramine“, III osa.
- Pööra tähelepanu sellele, et oleksid loodud sobivad tooraine ja toidu säilitamistingimused.
- Tee kindlaks pakkematerjalide ning muude toiduga kokkupuutuvate materjalide ja esemete sobivus toiduga kokkupuutumiseks. Vaata lisateavet Põllumajandus- ja Toiduameti veebilehelt <https://pta.agri.ee/ettevotjale-tootjale-ja-turustajale/toidu-tootmine/toidupakendid-ja-materjalid>.
- Omanda ise teadmised toiduhügieenist ja -ohutusest ning korralda töötajatele toiduhügieeni ja -ohutuse koolitus.
- Uuri, kuidas toitu nõuetekohaselt märgistada. Abiks on märgistamise e-käsiraamat <https://toiduteave.ee/margistamine/>.
- Enne tootmistegevuse alustamist esita majandustegevusteade või taotle Põllumajandus- ja Toiduametist tegevusluba.

Kasutatud kirjandus

Euroopa Komisjon 2020. User guide to the SME definition. <https://op.europa.eu/en/publication-detail/-/publication/756d9260-ee54-11ea-991b-01aa75ed71a1/language-en> Allikat kasutatud: 03.10.2023

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EÜ) nr 852/2004 toiduainete hügieeni kohta (ELT L 139, 30.04.2004, lk 1–54) <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2004/852/corrigendum/2006-07-21>

Euroopa Komisjon 2010. Komisjoni talituste töödokument, milles käsitletakse arusaamist teatavatest hügieenipaketi paindlikkussätetest. Korduma kippuvad küsimused. Suunised toidukäitlejatele. Brüssel, 12.8.2010 SEK(2010) 985 lõplik.

Euroopa Komisjon 2010. Komisjoni talituste töödokument, milles käsitletakse arusaamist teatavatest hügieenipaketi paindlikkussätetest. Suunised pädevatele asutustele. Brüssel, 12.8.2010 SEK(2010) 986 lõplik.

Maaeluministri 25. veebruari 2021. a määrus nr 19 „Jaekaubandusettevõttes loomse toidu käitlemise hügieeninõuded“ <https://www.riigiteataja.ee/akt/104032021001?leiaKehtiv>

Põllumajandus- ja Toiduameti veebileht. Kodus toidu valmistamine müügiks. <https://pta.agri.ee/tarbijale-ja-eraisikule/toit/kodus-toidu-valmistamine-muugiks> Allikat kasutatud: 18.11.2023

Põllumajandus- ja Toiduameti toiduosakond 2022. Juhend – põhiliselt elamiseks kasutatavas käitlemiskohas ehk eraelamus toidu valmistamiseks. <https://pta.agri.ee/tarbijale-ja-eraisikule/toit/kodus-toidu-valmistamine-muugiks#juhendid> Allikat kasutatud: 18.11.2023

Põllumajandus- ja Toiduameti veebileht. Kodus toidu valmistamine müügiks. Mikroettevõtte. <https://pta.agri.ee/tarbijale-ja-eraisikule/toit/kodus-toidu-valmistamine-muugiks#mikroettevõtte> Allikat kasutatud: 18.11.2023

Maaeluministri 25. veebruari 2021. a määrus nr 21 „Ettevõtte ehituse, projektlahenduse ja seadmete hügieeninõuded toidu väikesemahulisel käitlemisel“ <https://www.riigiteataja.ee/akt/104032021003?leiaKehtiv>

Eesti Põllumajandus-Kaubanduskoda 2018. Hea hügieenitava juhend väikeettevõtjale. <https://epkk.ee/heatavajuhend/> Allikat kasutatud: 22.08.2023

Põllumajandus- ja Toiduameti veebileht. Toidu üldised nõuded. <https://pta.agri.ee/ettevotjale-tootjale-ja-turustajale/toidu-tootmine/uldised-nouded> Allikat kasutatud: 27.09.2023

Maaeluministri 25. veebruari 2021. a määruse nr 21 „Ettevõtte ehituse, projekt-lahenduse ja seadmete hügieeninõuded toidu väikesemahulisel käitlemisel“ seletuskiri. <https://eelnoud.valitsus.ee/main/mount/docList/0c963b2a-0b49-4279-98a9-725591124fba?activity=1#VzTUTdnM> Allikat kasutatud: 16.08.2023

Finnish Food Safety Authority Evira, Advisory project for small and medium-sized food businesses. Helsinki, 2017. Setting Up a Restaurant. Guide for Small and Medium-sized Businesses. https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/yritykset/elintarvikeala/toiminnan-aloittaminen/pk/ravintolan-perustaminen/setting_up_a_restaurant_guide.pdf Allikat kasutatud: 18.10.2023

Food Standards Australia New Zealand (FSANZ) 2023. Safe Food Australia Fourth Edition, February 2023. STANDARD 3.2.3. FOOD PREMISES AND EQUIPMENT. <https://www.foodstandards.gov.au/publications/safefoodaustralia> Allikat kasutatud: 7.11.2023

Tervise Arengu Instituudi veebileht. Ristsaastumise vältimine. <https://toitumine.ee/toidu-ohutus/toidu-ohutuse-tagamine-kodus/ristsaastumise-valtimine> Allikat kasutatud: 20.09.2023

Sotsiaalministri 24. septembri 2019. a määrus nr 61 „Joogivee kvaliteedi- ja kontrollinõuded ja analüüsimeetodid ning tarbijale teabe esitamise nõuded“ <https://www.riigiteataja.ee/akt/105092023006?leiaKehtiv>

Põllumajandus- ja Toiduameti veebileht. Toidu tegevusload ja teavitamine. <https://pta.agri.ee/ettevotjale-tootjale-ja-turustajale/toidu-tootmine/tegevusload-ja-teavitamine> Allikat kasutatud: 4.12.2023

Roasto M., Laikoja K. 2020. Toidu säilimisaja määramine, III osa. Toidu säilitamisnõuded toidugruppide kaupa. Eesti Maaülikooli toiduhügieeni ja rahvatervise õppetool. ISBN 978-9949-698-65-3 (pdf)

Five keys to safer food poster, WHO. <https://www.who.int/teams/nutrition-and-food-safety/multisectoral-actions-in-food-systems/five-keys-to-safer-food-poster>
Allikat kasutatud 10.12.2023

Euroopa Komisjon 2022. Komisjoni teatis. Hea hügieenitava ja HACCP põhimõtetele põhinevaid menetlusi hõlmavate toiduohutuse juhtimise süsteemide rakendamise kohta, sh rakendamise hõlbustamise / paindlikumaks muutmise kohta teatavates toidukäitlemisettevõtetes (2022/C 355/01)

Regionaal- ja Põllumajandusministeeriumi veebileht. Koduse toiduohutuse põhitõed. <https://www.agri.ee/toiduohutuse-pohitoed> Allikat kasutatud: 26.12.2023