



## KUIDAS AVALIKUL ÜRITUSEL TOITU OHUTULT VALMISTADA JA MÜÜA?

[Laadale](#) toitu müüma ja/või valmistama minnes tuleb tähelepanu pöörata järgnevale:

- Igal toidukäitlejal tuleb koostada [enesekontrolliplaan](#) ning seda tuleb hoida kättesaadavana igal üritusel, millest osa võetakse;
- **Müügil olev toit peab olema jälgitav.** Jälgitavus tähendab seda, et olete võimeline tõendama, kust on pärit toit, mida müüte või kasutate toidu valmistamiseks. Teil peavad olema toidu **saatedokumendid**;
- **Toit, mis vajab säilimiseks külmkapi temperatuuri, tuleb sellisel temperatuuril hoida kogu müügiaja jooksul.** Külmkapi temperatuuri vajava toidu hoidmine kõrgemal temperatuuril, tekitab soodsa keskkonna bakterite arenguks. Bakterid tekitavad erinevaid terviseprobleeme, millest mõnedel võivad olla tõsised tagajärjed. Külmkapi temperatuuri vajava toidu säilitamisel on näiteks heaks praktikaks mobiilsete külmvitriinide kasutamine. Infot külmseadmete müügi ja rendi kohta leiab internetist;
- Kõigil toiduga kokkupuutuvatel töötajatel peavad olema [tervisetõend](#) ning teadmised **toiduhügieenist ja -ohutusest**;
- **Tagada tuleb isiklik hügieen**, sh hügieeniliseks kätepesuks;
- Toidu käitlemisel kasutatav vesi peab vastama **joogivee** nõuetele;
- Kui müüte müügipakendisse pakendamata toitu või valmistate toitu kohapeal, siis **kõik pinnad, millega toit kokku puutub peavad olema puhtad ja terved.** Vajadusel tuleb tööpindu puhastada ka laadapäeva jooksul, et välistada ristsaastumist;
- **Küpsetage toitu põhjalikult**, eriti liha, muna ja mereande. Sea- ja kanaliha sisetemperatuur peab olema vähemalt 75°C;
- **Hoida valmistoit ja toores toit eraldi**;
- **Varuge prügi jaoks vajalik.** Mõelge läbi, kas on vaja ära visata ka vedelikke;
- Veenduge, et teate **allergiat või talumatust põhjustavaid aineid või tooteid ning oskate tarbijale oma toodete (sh koostise) kohta informatsiooni anda.**
- **Eelnevalt tuleb oma tegevusest teavitada Põllumajandus- ja Toiduametit;**

## KUIDAS OMA TEGEVUSEST PÖLLUMAJANDUS- JA TOIDUAMETIT TEAVITADA?

Kõik, kes avalikul üritusel toidu müüvad ja/või valmistavad, peavad oma tegevusest **eelnevalt** olema Põllumajandus- ja Toiduametit (edaspidi PTA-d) teavitanud.

Selleks tuleb esitada majandustegevusteade. Kõige mugavam on seda teha elektroonselt läbi kliendiportaali <https://portaal.agri.ee/>. Teavitust on soovitatav teha läbi Kliendiportaali. Juhend portaali kasutamiseks: [Kuidas esitada jaekaubanduse, e-kaubanduse, toitlustamise ja eraelamu majandustegevusteate, tegevusloa taotlust Maaeluministeeriumi kliendiportaalis | 1.23 MB | pdf](#)

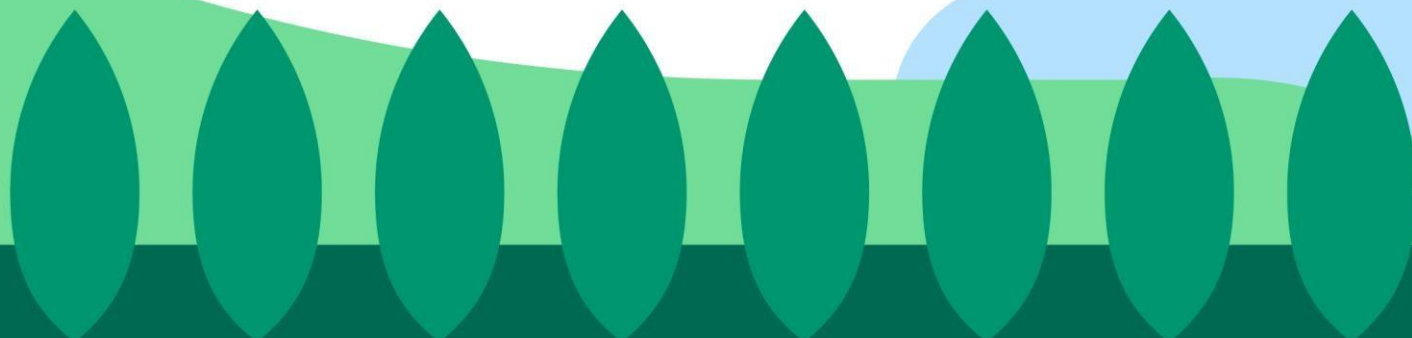
Võimalus on saata ka paber kandjal, esitades ürituse toimumise asukohajärgsele PTA piirkonnaesindusele [teisaldatava ajutise toitlustus- ja jaekaubandusettevõtte majandustegevusteate](#).

| REGIOONID     | PTA ESINDUS | E-MAIL   |
|---------------|-------------|--|
| Põhja regioon | Tallinn     | <a href="mailto:pohja@pta.agri.ee">pohja@pta.agri.ee</a> |
|               | Rapla       |  |
| Lääne regioon | Käina       | <a href="mailto:laane@pta.agri.ee">laane@pta.agri.ee</a> |
|               | Haapsalu    |  |
|               | Pärnu       |  |
|               | Kuressaare  |  |
| Lõuna regioon | Põlva       | <a href="mailto:louna@pta.agri.ee">louna@pta.agri.ee</a> |
|               | Viljandi    |  |
|               | Tartu       |  |
|               | Valga       |  |
|               | Võru        |  |
| Ida regioon   | Jõhvi       | <a href="mailto:ida@pta.agri.ee">ida@pta.agri.ee</a>     |
|               | Jõgeva      |  |
|               | Paide       |  |
|               | Rakvere     |  |

Avalikul üritusel toidu müüjate ja valmistajate puhul on tegemist **ajutise ja/või teisaldatava ettevõttega**.

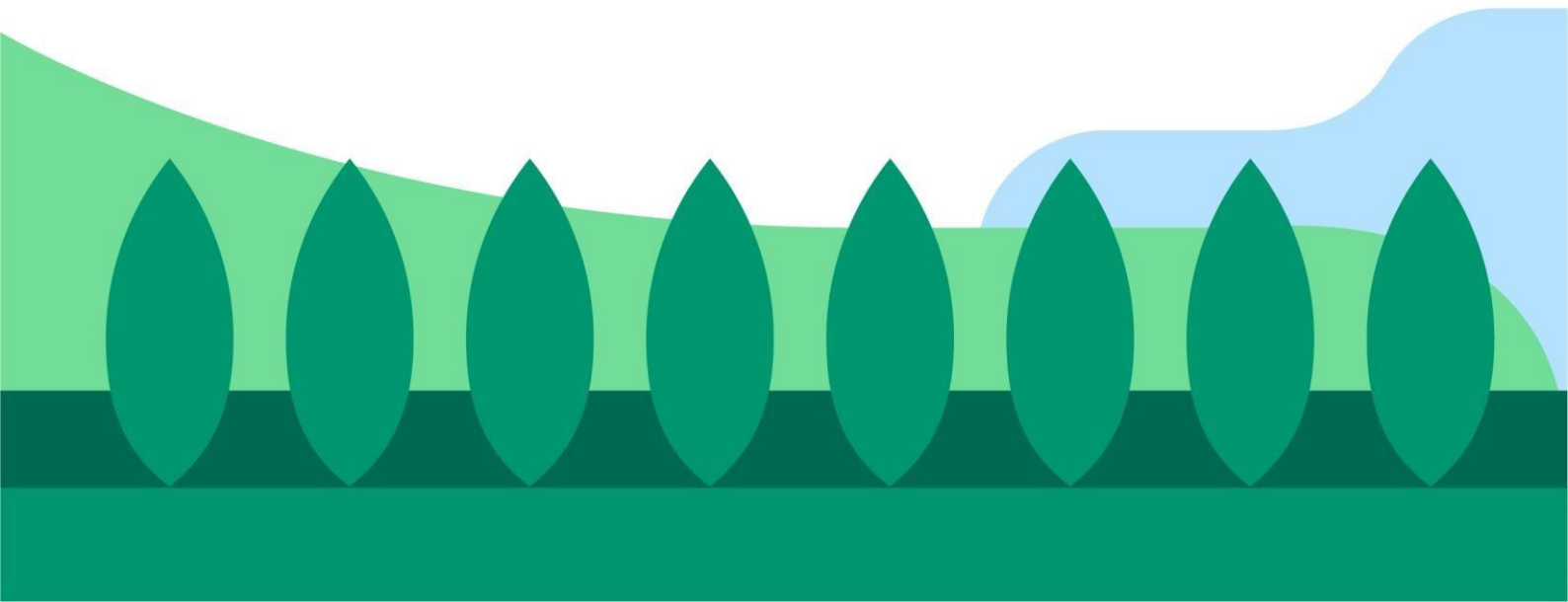
### ❖ Ajutise jaemüügi/ toitlustamise puhul:

- toidu müük või valmistamine kestab mitte rohkem kui 3 kuud; ○ ettevõtte tegeleb jaemüügiga vaid ühel müügiialal;
- majandustegevusteade esitatakse iga ürituse (avalikud üritus, laat, turg, mess, festival jm) kohta eraldi;
- majandustegevusteate esitamisel märgitakse teatisele tegevuse alustamise ning lõpetamise kuupäevad;
- toidukäitlejal ei ole kohustus teavitada PTA-d tegevuse lõpetamisest.



❖ **Teisaldatava jaemüügi/ toitlustamise puhul:**

- on tegemist mistahes liigutatava (kokku pandav, lahti võetav, ühest kohast teise viidav) käitlemisüksusega või seadega (müügivagun, järelhaagis, telkkatus jm);
- teavitatakse PTAd ettevõtte juriidilise aadressi järgi üks kord tegevuse alustamisel;
- peab taotlusele märkima ainult tegutsemise alguse kuupäeva;
- teavitada tuleb igast käitlemisüksusest või seadmest eraldi (nt. kui toidukäitlejal on 3 müügiletti, siis tuleb teavitada tuleb igast müügiletist eraldi ehk esitada 3 majandustegevusteadet);
- majandustegevusteate esitamisega on teavitamise kohustus täidetud ning ei pea enam teavitama igast üritusest eraldi, kuhu plaanitakse oma teisaldatava üksusega minna;
- on toidukäitlejal kohustus teavitada PTAd tegevuse lõpetamisest esitades teatise (majandustegevusteade või vabas vormis esitatud allkirjastatud teatis).



## KONTROLLNIMEKIRI - MIDA TULEB TEHA ENNE JA AVALIKUL ÜRITUSE AJAL, ET TAGADA OHUTU TOIDU VALMISTAMINE/MÜÜMINE?

### Mida tuleb teha enne, kui minna avalikule üritusele toitu müüma ja/või valmistama

- Koostas [enesekontrolliplaan](#), mis kirjeldab minu ettevõtte tegevusi ja kuidas ma tagan toiduohutuse;
- Kõik toiduga kokkupuutuvad töötajad omavad teadmisi toiduhügieenist ja -ohutusest ning nad on läbinud toiduhügieenikoolituse;
- Kõik toiduga kokkupuutuvad töötajad omavad [tervisetõendit](#);
- Olen läbi mõelnud enda tegevused – kust saan vett, kuhu panen jäätmed, kuidas tagan toidu ohutuse;
- Esitasin [teavituse](#) Põllumajandus- ja Toiduametile.
- Kui müün oma kodus valmistatud toitu, siis olen teavitatud ka kui [eraelamus toidu valmistaja](#).

### Mis nõudeid tuleb järgida avaliku ürituse toimumisel

- Tagan avalikul üritusel puhtuse ja kaitsen toitu mistahes saastumise eest;
- Tagan toidu jälgitavuse, võtan kaasa saatelehed;
- Säilitan toitu ettenähtud temperatuuridel. Kui tootja on määranud temperatuuriks +2...+6 kraadi, siis tagan tootele laadal sellise temperatuuri;
- Olen müüdavad tooted [märgistatud](#) nõuetekohaselt;
- Teavitan tarbijaid toidus sisalduvatest [allergeenidest](#). Töötajad oskavad vastata küsimustele toidu koostise ja võimaliku allergeenidega saastumise kohta;
- Kasutan ainult materjale ja esemeid, mis on mõeldud [toiduga kokkupuutumiseks](#);
- Toidu käitlemisel kasutan vett, mis vastab [joogivee](#) nõuetele;
- Alkoholi müües tagan alkoholi müügile kehtestatud [nõudeid](#).