

PRAKTIILINE  
KOGEMUS:  
tegevusloa  
taotlemine VTA-st

Harro Rannamets

Olustvere

04.02.2017

# Millest räägin?

- Kes peavad tegevusloa taotlema?
- Mis dokumente tegevusloa taotlemiseks vaja on?
- Kauda protsess aega võtab?
- Mitu korda inspektor külla tuleb?
- Kas muud moodi saab ka?
- Mis see kõik maksma läheb?

# Kes vajab?

- Kui käitleja **tahab pakendada** või oma mee hulka segada **teiselt mesinikult pärit mett** või lisada mingeid lisandeid (nt pähklid, õietolm), on tal **vaja** taotleda antud tegevuse jaoks **tegevusluba**. Samuti on vajalik tegevusloa olemasolu tegevuste puhul mis väljuvad mee esmatootmise mõiste alt, st väljaspool mesiniku valdusi (nt mee vurritamine, pakendamine, v.a mesilasperede pidamine) toimuvad tegevused.

# Karmid nõuded?

- Tegevusluba vajavad mee käitlejad peavad vastama Toiduseaduses ning Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 852/2004, toiduainete hügieeni kohta II lisas sätestatud nõuetele.
- Kõik meekäitlejad peavad järgima ka Põllumajandusministri 20. novembri 2014. a määruses nr 104 „Mee koostis- ja kvaliteedinõuded ning toidualase teabe esitamise nõuded” kehtestatud erinõudeid, mis puudutab mee märgistust ja kvaliteeti.

# Mis esitada tuleb?

- ettevõtte asendiplaan koos vee ja kanalisatsiooni välisvõrkude plaaniga;
- ruumide plaan koos seadmete ja sisseseade paigutuse ning vee ja kanalisatsiooni sisevõrkude plaaniga.
  - Veevõrgu plaanil näidatakse nummerdatult kõik veevõtukohad. Ruumide plaanil näidatakse ära toidu, pakkematerjalide, jäätmete ning töötajate liikumisteed;
- andmed käitlemisruumides kasutatud viimistlusmaterjalide kohta;
- reguleeritava temperatuuri või õhu suhtelise niiskusega või reguleeritava temperatuuri ja õhu suhtelise niiskusega ruumide asjakohase reguleeritava parameetri arväärtused;

# Midagi veel?

- käitlemisprotsessi tehnoloogiline skeem koos toiduohutuse seisukohalt oluliste parameetritega ning tehnoloogia lühikirjeldus;
- andmed projekteeritud ning kavandatava või tegeliku käitlemisvõimsuse, sealhulgas hoiuruumide mahutavuse kohta;
- ettevõttes kasutatava vee analüüsi katseprotokollid veeseaduse § 13 lõike 2 alusel kehtestatud joogivee tavakontrolli käigus uuritavate näitajate kohta. Katseprotokollid peab olema väljastanud joogivee analüüsimiseks akrediteeritud laboratoorium;
- puhastamis- ja desinfitseerimisplaan, mis sisaldab andmeid seadmete ja ruumide puhastamiseks ning desinfitseerimiseks rakendatavate meetmete ja kasutatavate ainete kohta;

# Ja veel?

- kahjuritõrjeplaan, mis sisaldab andmeid kahjurite tõrjeks rakendatavate meetmete kohta;
- toidujäätmete, toiduks mittekasutatavate kõrvalsaaduste ja muude jäätmete kogumise, äravedamise ja kahjutustamise plaan, mis sisaldab andmeid nende kogumiseks, äravedamiseks ja kahjutustamiseks rakendatavate meetmete kohta;
- toiduga kokkupuutuvate töötajate toiduhügieenikoolituse kava;
- andmed toidu veoks kasutatavate veokite kohta ning veokite ja ringlevate veopakendite puhastamise korraldamise kirjeldus.



# Esimene visiit

- Kontrollitav valdkond: toiduhügieen
- Visiidi pikkus: 1:10h
- Kaks käitlemisvaldkonda:
  - Hulgimüük: Toidu ladustamine või sellega seotud teenuse pakkumine (muu kui enda valmistatud toidu ladustamine eesmärgiga turustada toit teisele käitlejale/ettevõttele)
  - Mee käitlemine: Pakendamine (UKSNES >15 tarust pärinev enda toodetud mesi)



# Tuvastatud asjaolud

- Jäätmekäitlus
  - Kontrollimise käigus tuvastati, et ettevõtte territooriumil on suuremas koguses valgetes 20 l plast tämbrites eelmise aasta kaanetise eemaldamisega tekkinud jäätmed.
- Tegevusloata tegevus
  - ToiduS §9 lg 2 punkt 3 kohaselt ei ole esitatud ruumide plaan koos seadmete ja sisseseade paigutusega ning jäätmete liikumisteid. Juurde lisatud seletuskirjas ei ole esitatud viited täpsed.
  - Mee käitlemise liini joonisel puudub konkreetse operatsiooni asukoha viide: kaanetamine, vurritamine, selitamine. Plaanil ei ole esitatud jäätmete liikumisteid.
  - Ei ole näidatud mee sulatamise kamber ja kamberkoristusinventari ning deso. vahendite hoidmise koht.

# Tuvastatud asjaolud

- Tegevusloata tegevus
  - ToiduS §9 lg 2 punkt 5 kohaselt, ei ole esitatud reguleeritava temperatuuri või õhu suhtelise niiskusega või reguleeritava temperatuuri ja õhu suhtelise niiskusega ruumide asjakohase reguleeritava parameetri arvvaärtused.
  - ToiduS §9 lg 2 punkt 6 kohaselt, ei ole esitatud käitlemisprotsessi tehnoloogiline skeem koos toiduohutuse seisukohalt oluliste parameetritega ning tehnoloogia lühikirjeldus.
  - ToiduS §9 lg 2 punkt 13 kohaselt, ei ole esitatud andmed toidu veoks kasutatavate veokite kohta ning veokite ja ringlevate veopakendite puhastamise korraldamise kirjeldus.

# Ettekirjutised

- Jäätmekäitlus
  - Korraldada jäätmete utiliseerimine.
- Dokumentatsioon
  - Esitada tegevusloa taotlusele lisa dokumentatsioon.

# Teine visiit

- Kontrollitav valdkond: toiduhügieen
- Visiidi pikkus: 1:25h
- Kaks käitlemisvaldkonda:
  - Hulgimüük: Toidu ladustamine või sellega seotud teenuse pakkumine (muu kui enda valmistatud toidu ladustamine eesmärgiga turustada toit teisele käitlejale/ettevõttele)
  - Mee käitlemine: Pakendamine

# Tuvastatud asjaolud

- Tegevusloa andmisele eelnev hindamine
  - Ettevõtte täielikku nõuetele vastavust saab hinnata alles käitlemise käigus, seoses sellega väljastatakse esialgne tegevusluba kehtivusega kolm kuud.
- Järgmise kontrollimise käigus hinnatakse enesekontrolliplaani ning selle toimimist
  - käitleja on kohustatud kontrollima toidu ja selle käitlemise nõuetekohasust (edaspidi enesekontroll) ning rakendama abinõud selle tagamiseks.
  - äitleja peab määrama kindlaks toidu ohutuse seisukohalt olulised käitlemisetapid, sealhulgas kriitilised kontrollpunktid, kontrollima neid ning registreerima kontrolli tulemused

# Kolmas visiit

- Kontrollitav valdkond: toiduhügieen
- Visiidi pikkus: 1:15h
- Kaks käitlemisvaldkonda:
  - Hulgimüük: Toidu ladustamine või sellega seotud teenuse pakkumine (muu kui enda valmistatud toidu ladustamine eesmärgiga turustada toit teisele käitlejale/ettevõttele)
  - Mee käitlemine: Pakendamine

# Tuvastatud asjaolud

- Tegevusloa andmisele eelnev hindamine
  - Inspekteerimise ajal tootmist ei toimunud.
  - Ruumid olid puhtad.
  - Ettevõtte on täitnud kõik eelmise kontrollaktiga tehtud ettekirjutused.
  - Hinnati enesekontrolliplaani ning selle toimimist.
  - Enesekontrolliplaan on elektroonilisel kujul.

# Tegevusluba

Harro Rannamets

Olustvere

04.02.2017