



VETERINAAR- JA TOIDUAMET

# KODUKOHOVIKUTE PÄEV

Zarina Skvortsova

Kairi Sisask

Toiduosakond

16.07.2018

# MÕISTE

## KODUKOHVIKUD/ HOOVIKOHVIKUD/ ÜHEPÄEVAKOHVIKUD

- ❖ Eraisikute poolt *juhuslik ja ühekordne* toidu käitlemine, valmistamine, ladustamine ja pakkumine sellistel üritustel nagu kodukohvikute päeval, kiriku-, kooli- või külalaaatadel määruse (EÜ) nr 852/2004 reguleerimisalasse ei kuulu.
- ❖ See on eraisikute poolt korraldatud heategevuslik üritus eesmärgil ühte kogukonda kuuluvatel inimestel kokku saada ja jagada ühisürituse tegemise rõõmu. Eesmärgiks pole tulu saamine. Kodukohvikute alla kuulub kodus või koduaias juhuslik ja ühekordne toidu valmistamine eraisikute poolt.
- ❖ Tegemist pole nende eraisikutega või juriidiliste isikutega, kellel selline toidu valmistamine on tavapärane (kohvik või eraelamus toidu valmistaja).

# REGULAARNE TEGEVUS JA SELLEST TULENEVAD NÕUDED

*Regulaarseks* loetakse tegevust, mis viitab teatavale jätkuvusele ning organiseerituse tasemele. Regulaarseks arvatakse ka tegevust, mis on näiteks sesoonne. Nt: puumahla kogumine kevadeti, mustikamoosi valmistamine mustika kasvuperioodil jne. Kuulub teavitamisele ja läheb määruse (EÜ) nr 852/2004 toiduainete hügieeni kohta, reguleerimisalasse.

Juhul kui tegemist sellise ettevõttega, mille kontseptsioon viitab tegevuste teatavale jätkuvusele ning teatavale organiseerituse tasemele, siis peab isik Veterinaar- ja Toiduametit oma tegevusest teavitama, esitades majandustegevusteate või tegevusloa taotluse.

# TOIDUOHUTUSE NÕUDED

- **Tegevus, mis ei kuulu teavitamisele** – nõuded tulevad määrusest 178/2002 – toit peab olema ohutu ja toidu jälgitavus peab olema tagatud.
- Toidu valmistaja või pakkuja peab aga meeles pidama, et toidu valmistamisel ning pakkumisel tuleb alati järgida toiduohutuse põhimõtteid. Ükskõik, kas toitu valmistab eraisik heategevusliku ürituse jaoks või toidukäitleja äritegevuse raames, nad mõlemad vastutavad ohutu toidu valmistamise ja pakkumise eest.

# KUI SOOVIN KODUKOHVIKUS TOIDU VALMISTAMISEKS KASUTADA OMA KODU TOODANGUT, SIIS LUBATUD KASUTADA:

- Mitteloomset päritolu toitu (oma aias kasvatatud õunad, marjad, köögiviljad jms)
- Oma kodukana mune (kuni 50 linnuga majapidamisest)
- Mett (kuni 15 taruga majapidamisest)
- Kala – väike kogus kuni 100kg päevas (kui ületab kogust, siis peab olema registreerinud ennast esmakokkuostjaks)
- Liha – peab pärinema tegevusloaga tapamajast
- Piim- kui klient tuleb taluniku õuele ja tahab toorpiima osta, siis võib müüa väikeses koguses kuni 100kg päevas lehmapiima, kitse puhul kuni 20kg, ute puhul kuni 10 kg, kui ületatakse seda kogust või kui ostan naabrimehelt toorpiima, siis veterinaartõendiga + eraldi hügieeninõuded määrusest PÕM nr 71.
- Oma lehma või kitse toorpiima võib pakkuda kliendile toidu kõrvale, kuid peab arvestama väga suure riskiga. Kliente peab teavitama, et tegemist on toorpiimaga. Soovitame toorpiima kuumtöödelda või kasutada toidu valmistamisel!
- Oma tehtud alkohoolseid jooke (koduvein, koduõlu) tohib pakkuda vaid toidu kõrvale!!! Mitte pudelitesse villida ning kaasa müüa!

# NÕUDED: TOIDUOHUTUSE VIIS VÕTIT



## 1. Hoiu puhtust!

- Pese käsi enne toidu valmistamist ja korduvalt toidu valmistamise ajal!
- Pese käsi pärast tualeti kasutamist, suitsetamist, nina nuuskamist, aevastamist, raha ja jäätmete käsitlemist!
- Pese ja vajadusel desinfitseeri kõik pinnad ja köögiistad, mida kasutad toidu valmistamiseks
- Hoiu köök ja toit puhtana putukatest, kahjuritest ja muudest loomadest

### Miks?

Kuigi enamus mikroorganisme ei põhjusta haigusi, leidub ohtlikke mikroorganisme laialdaselt pinnases, vees, loomades ja inimestes.

Need organismid kanduvad edasi kätel, lõikelaudadel ja köögiistadel ning vähimigi kontakt toiduga võib põhjustada toidust pärinevaid haigusi

## 2. ERALDA VALMISTATUD TOIT TOOREST!

- Hoia toores toit (liha, kala, mereannid jm) eraldi muudest toiduainetest
- Kasuta toore toidu töötlemisel eraldi köögitarbeid (nuge ja lõikelaudasid)
- Toore kala/ liha käsitlemise järel pestakse käed, töövahendid/ pinnad hoolikalt
- Säilita toitu kaetud anumates, et vältida valmistatud toidu kontakti toorega

### Miks?

Toores toit ja nende mahlad võivad sisaldada ohtlikke mikroorganisme, mis võivad kanduda teistele toitudele säilitamise või valmistamise ajal.

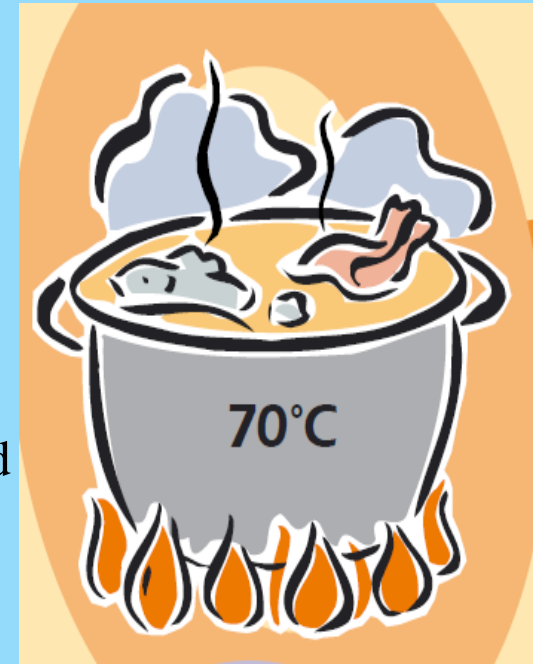


### 3. KÜPSETA PÕHJALIKULT!

- Küpseta toitu põhjalikult, eriti liha, mune ja mereande
- Kuumuta suppe ja ühepajatoite keemiseni, et jõuda kindlasti vähemalt temperatuurini 70°C (75°C). Looma- ja linnuliha puhul vaata kindlasti, et leem oleks läbipaistev ja mitte roosakas. Et kindel olla, kasuta termomeetrit.
- Kuumuta toitu ka teistkordsel soojendamisel põhjalikult

#### Miks?

Korralik kuumutamine tapab peaaegu kõik ohtlikud mikroorganismid. Uuringud tõestavad, et toidu kuumutamine 70°C (75°C) tagab selle ohutu tarbimise. Toiduainete hulka, mis vajavad eritöötlust, kuuluvad: hakkliha, liharullid, suuretükilised liharoad ja terved lindude lihakehad.





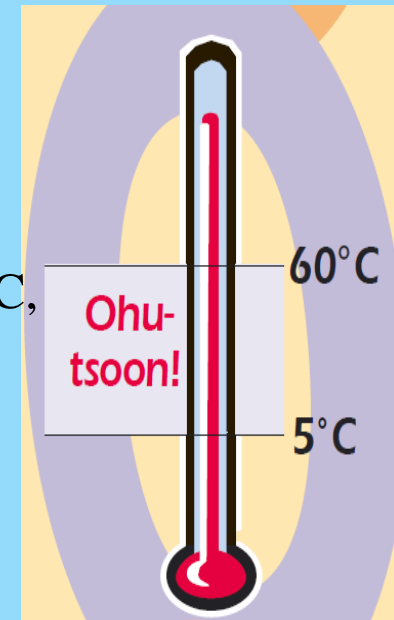
## 4. SÄILITA TOITU OHUTUL TEMPERatuurIL!

- Ära jäta valmistatud toitu toatemperatuurile kauemaks, kui 2 tundi
- Jahuta valmistatud ja kergelt riknev toit vajadusel koheselt (soovitavalt alla 5°C)
- Hoida valmistatud toitu kuni serveerimiseni kuumana (üle 60°C, 63°C)
- Ära säilita toitu liiga pikalt, isegi mitte külmutatult
- Ära sulata külmutatud toitu toatemperatuuril

### Miks?

Mikroorganismid võivad paljuneda väga kiiresti kui toitu säilitatakse toatemperatuuril. Jahutades toitu alla 5°C või kuumutades seda üle 60°C, tagatakse mikroorganismide kasvu aeglustamine või peatumine.

Mõned ohtlikud mikroorganismid kasvavad ka alla 5°



## 5. KASUTA PUHAST VETT JA VÄRSKET TOITU!

- Kasuta puhast vett või töötle seda, et olla kindel selle puhtuses
- Vali kasutamiseks ainult värsked ja tervislikke toiduaineid
- Vali ohutuse eesmärgil töödeldud toiduaineid, nt pastöriseeritud piim
- Pese puu- ja juurvilju, eriti juhul, kui sööd neid toorelt
- Ära tarvita toiduaineid, mis on ületanud aegumistähtaja

### Miks?

Toorained, ka vesi ja jää võivad sisaldada ohtlikke mikroorganisme ja kemikaale. Mürgised ühendid võivad tekkida vigastatud ja hallitanud toitudes. Toiduainete hoolikas valimine ja lihtsad toimingud, nagu pesemine ja koorimine vähendavad riski oluliselt.



# TOIDUALLERGIA

ALLERGEENID ON AINED, ENAMASTI VALGUD, MIS PÕHJUSTAVAD KEHA IMMUUNSÜSTEEMI REAKTSIOONI. RASKETEL JUHTUDEL VÕIB SEE PÕHJUSTADA ANAFÜLAKTILISE ŠOKI JA ISEGI SURMA.

## Allergeenid toidus on:

- Maapähklid ja neist valmistatud tooted
- Pähklid ja neist valmistatud tooted
- Piim ja sellest valmistatud tooted (sh laktoos)
- Munad ja neist valmistatud tooted
- Kala ja sellest valmistatud tooted
- Koorikloomad ja neist valmistatud tooted
- Molluskid ja neist valmistatud tooted
- Sojaoad ja neist valmistatud tooted
- Gluteeni sisaldavad teraviljad: nisu, rukis, oder, kaer ja neist valmistatud tooted
- Seesamiseemned ja neist valmistatud tooted
- Seller ja sellest valmistatud tooted
- Sinep ja sellest valmistatud tooted
- Lupiin ja sellest valmistatud tooted
- Vääveldioksiid ja sulfitid

Peate teadma toidu koostise ja võimaliku allergeenidega saastumise kohta ning vastama ausalt, kui seda küsitakse.

Kui keegi küsib, kas toit sisaldab teatud toiduainet, kontrollige toidu kõiki koostisosi (ja seda, mida need omakorda sisaldavad), samuti seda, mida teie kasutate toidu tegemiseks, kastme paksendamiseks, garneeringuks või salatikastmeks.

Lugege alati märgistust ja muud teavet. Ärge kunagi oletage. Kui te pole kindel, kas toit sisaldab aineid, mille kohta küsiti, öelge seda tarbijale ja laske tal endal otsustada, kas ta soovib seda toitu tellida või mitte.

# KASULIKUD LINGID

- ❖ Kätepesu õppevideo

<https://www.youtube.com/watch?v=cCpr11OuYKI>

- ❖ Kasuta toore toidu töötlemisel eraldi köögitarbeid

[https://www.youtube.com/watch?v=VZzF8be\\_JPc&index=3&list=PL43290765924EDEAE](https://www.youtube.com/watch?v=VZzF8be_JPc&index=3&list=PL43290765924EDEAE)

- ❖ Hoia toit anumates ja kaetuna

<https://www.youtube.com/watch?v=ULuaf7mWgyI&list=PL43290765924EDEAE&index=5>

- ❖ Küpseta põhjalikult

<https://www.youtube.com/watch?v=jT7Le7L2PrQ&index=10&list=PL43290765924EDEAE>

- ❖ Toiduohutuse 5 võtit –WHO õppevideo

<https://www.youtube.com/watch?v=ONkKy68HEIM>

- ❖ 6 lihtsat asja, et vältida toidumürgitusi

[https://www.youtube.com/watch?v=lf\\_-DqzTcic](https://www.youtube.com/watch?v=lf_-DqzTcic)

TÄNAN TÄHELEPANU  
EEST☺