



Üldandmed

• Kontrollitava isiku nimi, registri-/isikukood, aadress	VÕRU LASTEAED PÄKAPIKK / 75020084 / Võru maakond, Võru linn, Vabaduse tn 15a
• Kontrollitava isiku esindaja	Merike Urm
• Kontrolliobjekti nimi ja aadress	Võru Lasteaed Päkapikk / Vabaduse 15a, Võru linn, Võrumaa, 65609
• Järelevalve toimingute juures viibinud isiku nimi ja ametinimetus	Luule Metsla arvestaja
• Eelmine kontrolliobjekti hindamise kuupäev	14.02.2022
• Eelmine kontrolliobjekti hindamise protokoll number	15-294-22/023

Kontrollitoimingu läbiviimise aeg

• Kontrolli ettevalmistamine	Kuupäev	10.05.2023 – 10.05.2023
	Kestus	0,1 tundi
• Kontrolliobjekti hindamine	Kuupäev	11.05.2023 – 11.05.2023
	Kestus	1,6 tundi
- Sealhulgas kohapealne kontroll	Kuupäev	11.05.2023 – 11.05.2023
	Ajavahemik	09:25 - 10:51
• Protokolli koostamine	Kuupäev	15.05.2023
	Kestus	1,5 tundi

Kontrollitavad valdkonnad ja põhjused

Valdkond	Alamvaldkond	Põhjus
Toit	Toidukäitlemine	Plaaniline

Siseriiklikud üld- ja erimeetmed

- KorS § 30. Küsitamine ja dokumentide nõudmine

Kontrollitavad toidu käitlemisvaldkonnad

Käitlemisvaldkond	Käitlemiskoht	Käitlemisvaldkonna alamvaldkond
Toitlustamine	Lasteaed	Toitlustamine koolieelses lasteasutuses, põhikoolis, gümnaasiumis, tervishoiu- ja hoolekandeesutuses, kinnipidamisasutuses ning Kaitseväes

Tuvastatud asjaolud

1.

Toidukäitlemise üldnõuded - Ettevõtte asend, infrastruktuur, hooned ja ruumid

Toidu käitlemise ruumid ja seadmed on puhtad ja heas seisukorras.

Käte pesemiseks on piisav arv sobivalt paiknevaid ning voolava külma ja kuuma vee, puhastusvahenditega ning hügieeniliste käte kuivatusvahenditega varustatud kätepesukohti.

2.

Toidukäitlemise üldnõuded - Külmaahela katkematus

Ettevõttes on kehtestatud külm- ja sügavkülmkappide temperatuuri kontrolli kord. Enesekontrolliplaani kontrollimisel selgus, et ettevõttes teostatakse külmseadmete temperatuuri kontrolli ning tulemusi registreeritakse vastavalt vajadusele.

Käitlejale selgitati, et käitleja vastutab käideldava toidu ning käitlemise nõuetekohasuse eest ja on kohustatud kasutama kõiki võimalusi selle tagamiseks ning käitleja on kohustatud kontrollima toidu ja selle käitlemise nõuetekohasust ning rakendama abinõud selle tagamiseks.

3.

Toidukäitlemise üldnõuded - kahjuritõrje

Ettevõttes teostab kahjurite tõrjet ja monitooringut kahjuritõrjefirma (Rentokil OÜ). Kahjuritõrje tegija inspeksiooni raporti kontrollimisel selgus, et 04.05.23 teostatud inspeksioonil kahjurite olemasolu ei tuvastatud.

Visuaalsel vaatlusel kahjureid või nende elutegevusjälgi ei tuvastatud.

4.

Toidukäitlemise üldnõuded - Temperatuuri vastavus nõuetele

Kontrollimise käigus teostati temperatuuri mõõtmine külmikutes (PTA kalibreeritud digitaaltermomeeter TFX 422C NR 19714245). Mõõtmise tulemusena saadi:

- 1) köögi hall külmik (piima- ja lihatooted säilitusnõue +2...+6°C) mõõtetulemus on koos laiendmõõtemääramatusega +4,2±1,0°C;
- 2) laoruumis vasakpoolse külmiku (hapukoore pakendite vahel säilitusnõue +2...+6°C) mõõtetulemus on koos laiendmõõtemääramatusega +3,9±1,0°C;
- 3) laoruumis parempoolse külmiku (veisemaksapakendite vahel keskmisel riiulil säilitusnõue +2...+6°C) mõõtetulemus on koos laiendmõõtemääramatusega +4,3±1,0°C;
- 4) keldris sügavkülmik (külmutatud marjapakide vahel säilitusnõue mitte üle -18°C), mõõtetulemus on koos laiendmõõtemääramatusega -18,2°C.

Laiendmõõtemääramatus on hinnatud 95% tõenäosusega (kattetegur k=2).

Mõõdetud temperatuurid vastasid nõuetele.

5.

Toidukäitlemise üldnõuded - puhastamine

Puhastamis- ja desinfitseerimisplaan on toimiv: ruumid, sisseseade, seadmed, väikevahendid on puhtad. Koristusvahendite ning puhastus- ja desinfitseerimisainete hoidmine ja kasutamine nõuetekohane. Ettevõtte üldine hügieenitase hea.

6.

Toidukäitlemise üldnõuded - töötajad

Ettevõtte töötajatel on kehtivad tervisetõendid ning toiduhügieenikoolituse läbimist tõendavad dokumendid.

7.

Toidukäitlemise üldnõuded - Üldnõuded toidule

Kontrolli ajal tuvastati laost nõuetele mittevastav toit:

- odrajahu (1 pakk), parim enne: 20.04.2023;
- põlduba (3 pakki), parim enne: 04.10.2022 ja
- viieviljahelbed (5 pakki) parim enne 06.03.2023.

Kohapeal selgitati, et käitleja ei tohi vastu võtta, käitlemisel kasutada ega väljastada nõuetele mittevastavat toitu ning peab kontrollima järjepidevalt käitlemisel kasutatava ja väljastatava toidu nõuetekohasust.

Nõuetele mittevastav toit kõrvaldati käitlemiselt arvestaja poolt järelevalveametniku juuresolekul.

8.

Toidukäitlemise üldnõuded - toidu jälgitavus - loomse toidu jälgitavus

Järelevalve käigus kontrolliti loomse toidu jälgitavust järgmistel toodetel:

1. Sea strooganov, jahutatud 4.200 kg, kõlblik kuni 13.05.2023, AS Arke arve-saateleht 552821, kp 19.05.2023.
2. Abasink suitsu-keedu 2.550 kg kõlblik kuni 14.05.2023, AS Arke Lihatööstus arve-saateleht 550732, kp 25.04.2023.

Kontrollitud tooted olid esitatud saatedokumentidega partiipõhiselt kokkuviidavad. Toidu jälgitavus (kontrollitud ulatuses) oli tagatud.

9.

Toidukäitlemise üldnõuded - toidu jälgitavus - turult kõrvaldamine / tarbijalt tagasi kutsumine

Ettevõtte enesekontrolliplaanis on toodud kaebuste käsitlemise ja registreerimise kord. Kaebuste registreerimiseks on loodud vorm. Käitleja esindaja sõnade kohaselt ei ole kaebusi esinenud.

10.

Toidukäitlemise üldnõuded - toidu jälgitavus - turult kõrvaldamine / tarbijalt tagasi kutsumine

Ettevõtte enesekontrolliplaan sisaldab ohtliku toidu tagasi kutsumise ning käitlemisest kõrvaldamise protseduuri reegleid.

Käitleja esindaja sõnade kohaselt ei ole tarnijad ettevõtet teavitanud turult mittenõuetekohase toidu tagasikutsumisest.

11.

Toidukäitlemise üldnõuded - toidualane teave - Lahtise toidu toidualane teave müügikohas

Kontrolliti töötaja teadmisi menüüs olevates toitudes sisalduvate allergeenide osas. Peakokk on teadlik toidus sisalduvatest allergeenidest. Ettevõttes kohapeal ja kodulehel oleval menüül on teade tarbijatele, et võimalikke toidus sisalduvate allergeenide kohta tuleb küsida teavet peakokalt.

12.

Toidukäitlemise üldnõuded - laboratoorsed uuringud - Käitleja enesekontrolliproovid

Proove laboratoorseks analüüsiks on võetud vastavalt enesekontrolliplaanis kehtestatud korrale (2 x aastas 5 pinnalt näitajale *Listeria monocytogenese*).

Käitleja esindaja sõnade kohaselt on laboratoorseid analüüse ettevõttes teostatud 2x aastas ning käitleja esitas viimased katseprotokollid (VÕRUMÕISA LABOR OÜ katseprotokoll nr 136/PP analüüsitud 12.-16.10.2022 ja katseprotokoll nr 62/PP analüüsitud 03.-07.05.2023). Vastavalt katseprotokollidele vastasid tulemused nõuetele.

13.

Toidukäitlemise üldnõuded - toidu pakendid, pakendamine ja TKM nõuded

Kontrolli käigus tuvastati, et lasteaia köögis olid kasutuses plastist ämbrid, mida peakoka sõnade kohaselt kasutatakse lasteaia rühmadesse külma ja kuuma joogi transportimiseks (LISA 1). Plastist ämbritel puudub nõuetekohane vastavusdeklaratsiooni või ohutust tõendav dokument.

Käitleja tähelepanu juhitakse asjaolule, et vastavalt Toiduseaduse § 31 lg 1 kohaselt, ei tohi toiduga kokkupuutumiseks ettenähtud materjalid ja esemed põhjustada toidu saastumist, halvendada selle omadusi ega ohustada inimese tervist ning peavad vastama toiduga kokku puutuda lubatud materjalide ja esemete kohta esitatud nõuetele.

14.

Toidukäitlemise üldnõuded - HACCP põhimõtted

Ettevõtte enesekontrolliplaan on asjakohane ja toimiv. Enesekontrolliplaani toimivust ja süsteemi tõhusust kontrollitakse vastavalt vajadusele (viimati teostatud auditeerimine 2021.a.).

Protokolli kliendile edastamine viis Email / 15.05.2023

Protokollil on 1 lisa, 1 lehel.

Protokolli üleandmine

Kontrolli teostanud Maarja Kaart , peaspetsialist
järelevalveametniku
nimi, ametinimetus /
volitatud
veterinaararsti nimi:

/allkirjastatud digitaalselt/