



### Üldandmed

• Kontrollitava isiku nimi, registri-/isikukood, aadress	VÕRU LASTEAED PÄKAPIKK / 75020084 / Võru maakond, Võru linn, Vabaduse tn 15a
• Kontrollitava isiku esindaja ja esindamise alus	Merike Urm, direktor
• Kontrolliobjekti nimi ja aadress	Võru Lasteaed Päkapiikk / Vabaduse 15a, Võru linn, Võrumaa, 65609
• Järelevalvetoimingu juures viibinud isiku nimi ja ametinimetus	Liisi Piirisild- peakokk, Luule Metsla-arvestaja
• Eelmine kontrolliobjekti hindamise kuupäev	15.05.2023
• Eelmine kontrolliobjekti hindamise protokoll number	15-598-23/019

### Kontrolltoimingu läbiviimise aeg

• Kontrolli ettevalmistamine	Kuupäev	15.10.2024 – 15.10.2024
	Kestus	0,2 tundi
• Kontrolliobjekti hindamine	Kuupäev	15.10.2024 – 17.10.2024
	Kestus	2 tundi
- Sealhulgas kohapealne kontroll	Kuupäev	15.10.2024 – 15.10.2024
	Ajavahemik	11:00 - 11:55
• Protokolli koostamine	Kuupäev	17.10.2024
	Kestus	2,5 tundi

### Kontrollitavad valdkonnad ja põhjused

Valdkond	Alamvaldkond	Põhjus
Toit	Toidukäitlemine	Plaaniline
Toit	Toidukäitlemine	Järelkontroll

### Siseriiklikud üld- ja erimeetmed

- KorS § 30. Küsitlemine 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.

### Ohtliku toidu turult kõrvaldamine / tarbijalt tagasi kutsumine

Ettevõtte enesekontrolliplaan ei sisalda tegevusi ja kirjeldusi ohtliku toidu tagasikutsumise protseduurist. Enesekontrolliplaanis puudub informatsioon, kes vastutab toidu tagasikutsumisel selle eest, et toit saaks käitlemisest eemaldatud.

Käitleja tähelepanu juhitakse asjaolule, et ettevõtte peab juba enesekontrolliplaanis ette nägema tegevused ja protseduurid juhaks, kui tuvastatakse ohtlik toit:

- teatele reageerimise kiirus,
- vastutavad isikud ettevõttes,
- informatsiooni liikumine ettevõtte siseselt,
- mittenõuetekohase toidu partii ettevõtte laos tuvastamine,
- nõuetekohasest toidust eraldamine, säilitamise ja tarnijale tagastamise kord,
- läbi viidud protseduuri/tegevuse dokumenteerimine,
- tarbijate ja järelevalveasutuse teavitamine.

Täiendavat teavet toidu tagasikutsumise protseduuri koostamiseks saab Põllumajandus- ja Toiduameti kodulehelt: [Toidu üldised nõuded | Põllumajandus- ja Toiduamet \(agri.ee\)](#)

2.

### Toidukäitlemise üldnõuded - toidu külmutamine

Ettevõttes külmutatakse jahutatud liha- ja lihatooteid. Toodete pakendile oli peale märgitud külmutamise kuupäev, kuid enesekontrolliplaanis puudub toodete külmutamise kord. Kontrolli ajal jäi selgusetuks kuidas toimub külmutatud toodete sulatamine ja kui kaua tooteid sügavkülmikus säilitatakse.

Peakokale selgitatud, et enesekontrolliplaani tuleb täiendada külmutamise protseduuri reeglitega.

**Käitleja on kohustatud kontrollima toidu ja selle käitlemise nõuetekohasust (edaspidi *enesekontroll*) ning rakendama abinõud selle tagamiseks. Rakendatavaid abinõusid kirjeldatakse enesekontrolliplaanis. Enesekontroll koos kirjalikult vormistatud enesekontrolliplaaniga moodustab enesekontrollisüsteemi.**

Käitlejale edastatud info toidu külmutamise kohta e-posti teel 15.10.2024.

Peakokk edastas info ametniku e-postile, enesekontrolliplaani täiendati külmutamise korra lisamisega 17.10.2024.

3.

#### Toidukäitlemise üldnõuded - HACCP põhimõtted

Kontrolli ajal tuvastati, et ettevõtte enesekontrollisüsteemi tõhusust ja toimivust ei ole perioodiliselt hinnatud vastavalt enesekontrolliplaanis toodud korrale (1x aastas).

**Käitlejale selgitati tuvastatud asjaolu ning käitleja lubas, et vajalikud toimingud teostatakse hiljemalt 17.10.2024 ja tõendusmaterjal edastatakse ametniku e-postile maarja.kaart@pta.agri.ee.**

Lasteaia juhiabi edastas e-posti teel siseauditi läbiviimist tõendava dokumendi. Ettevõtte enesekontrollisüsteemi nõuetekohasuse tõendamine (siseaudit) on läbi viidud ja dokumenteeritud 15.10.2024.a.

4.

#### Toidukäitlemise üldnõuded - töötajad

Töötajal Ave Lepa puudus kontrolli ajal tervisetõend nakkushaiguste tervisekontrolli läbimise kohta.

**Käitlejale selgitati, et vastavalt toiduseadus § 13 lg 1-le on tööandja kohustatud tegevusaladel, kus töö iseärasused võivad soodustada nakkushaiguste levikut, nõudma tööle asujalt tervisetõendit nakkushaiguste suhtes tervisekontrolli läbimise kohta. Tervisetõend nakkushaiguste suhtes tervisekontrolli läbimise kohta on nõutav toitu ja joogivett käitlevatelt töötajatelt ning oma tööülesannete tõttu toidu ja joogiveega või nende käitlemisvahenditega kokkupuutuvatelt töötajatelt, samuti toidu ja joogivee käitlemisruume puhastavatelt töötajatelt.**

5.

#### Toidukäitlemise üldnõuded - toidu jälgitavus - üldine toidu jälgitavus

Järelevalve käigus kontrolliti toidu jälgitavust järgmisel tootel:

- Toorpiim, kõlblik kuni 18.10.2024.

Kontrollitud toode (toorpiim, pastöriseerimata) ei olnud esitatud saatedokumendiga kokkuviidav. Käitleja esitas antud tootele Nopri Talumeierei OÜ arve, mis oli käitleja sõnade kohaselt tootega ainsa dokumendina kaasa tulnud. Esitatud dokumendil oli toodud toote nimi ja kogus, kuid dokumendil toodud säilivusaeg ei ühtinud tootel märgitud "kõlblik kuni" kuupäevaga.

**Käitleja selgitati kontrolli ajal, et toit ning iga aine, mis on ette nähtud toidu koostisse lisamiseks või mille lisamist eeldatakse, peab olema jälgitav kõigil tootmis-, töötlemis- ja turustamisetappidel. Toode peab olema kokkuviidav saatedokumendiga.**

Käitleja võttis kontrolli järgselt ühendust toote tarnijaga ning saadud selgituste põhjal selgus, et toorpiima ämbrile oli toote pakendaja poolt märgitud vale kuupäev.

6.

Toidukäitlemise üldnõuded - Ettevõtte asend, infrastruktuur, hooned ja ruumid

Ettevõtte ruumid ja territoorium on puhtad ja heas olukorras. Köögis on piisav ventilatsioon.

Kätepesu kohad on olemas ja nõuetekohased ning olemas on nõuetele vastavad vahendid käte pesemiseks ja kuivatamiseks.

Ruumid vastavad toidukäitlemise nõuetele.

7.

Toidukäitlemise üldnõuded - Üldnõuded toidule

Ettevõttes ei tuvastatud nõuetele mittevastavat toitu. Ristsaastumise oht oli välditud. Toidu käitlemisel puudusi ei tuvastatud.

8.

Toidukäitlemise üldnõuded - Külmaahela katkematus

Seirevahendi (termomeeter) kontrolli teostatakse 1 x aastas, termomeeter on kalibreeritud 19.05.2023.a.

9.

Toidukäitlemise üldnõuded - Joogivesi

Ettevõttes on teostatud 12.10.2023 joogivee laboratoorne uuring, katseprotokoll nr TA2321435-BT kohaselt uuringu tulemused kinnitavad ettevõttes toidukäitlemiseks kasutatava vee vastavust joogivee nõuetele.

10.

Toidukäitlemise üldnõuded - laboratoorsed uuringud - Käitleja enesekontrolliproovid

Ettevõttes on koostatud proovivõtuplaan. Proove laboratoorseteks analüüsideks on võetud vastavalt enesekontrolliplaanis kehtestatud korrale (2 x aastas 5 pinnalt näitajale Listeria monocytogenese).

Kontrolli ajal esitati VÕRUMÕISA LABOR OÜ katseprotokoll nr 171/PP (analüüsitud 28.11.-03.12.2023) ning VÕRUMÕISA LABOR OÜ katseprotokoll nr 99/PP (analüüsitud 02.-07.08.2024). Vastavalt katseprotokollidele vastasid tulemused nõuetele.

11.

Toidukäitlemise üldnõuded - toidu jälgitavus - tarbija kaebuste käsitlemine

Ettevõttes ei ole ette tulnud kaebusi ega toidutekkelise nakkushaiguspuhangu kahtlusi. Ettevõtte enesekontrolliplaan sisaldas kaebuste ja toidutekkeliste nakkushaiguspuhangu kahtluste menetlemise korda. Käitleja esindaja sõnade kohaselt ollakse teadlikud, et kaebuse esitamisel tuleb kaebus registreerida.

12.

Toidukäitlemise üldnõuded - puhastamine

Enesekontrolliplaanis on koostatud puhastusplaan. Ettevõtte ruumid olid kontrollimise hetkel puhtad. Koristusvahendeid ja -inventari hoiti nõuetekohaselt. Olemas olid desinfitseerivad vahendid pindadele ja kätele. Käte kuivatamiseks kasutatakse paberkäterätte. Puudusi ei tuvastatud.

13.

Toidukäitlemise üldnõuded - kahjuritõrje

Kahjuritõrjet teotab Rentokil OÜ (1x kvartalis). Kahjuritõrje tegija inspektsiooni raporti kontrollimisel selgus, et 15.08.24 teostatud inspektsioonil kahjurite olemasolu ei tuvastatud.

Visuaalsel vaatlusel kahjureid või nende elutegevusjälgi ei tuvastatud.

14.

Toidukäitlemise üldnõuded - Jäätmed

Ettevõttes on koostatud jäätmete kogumise ja äravedamise plaan.

15.

Toidukäitlemise üldnõuded - Temperatuuri vastavus nõuetele

Kontrollimise käigus teostati temperatuuri mõõtmine ettevõtte külmikutes (PTA kalibreeritud digitaaltermomeeter TFX 422C NR 19714245, kalibreeritud 10.01.2024).

1) külmik nr 1 (säilitusnõue +2...+6°C) mõõtetulemus on koos laiendmõõtemääramatusega +6,5±1,0°C

2) külmik nr 2 (säilitusnõue +2...+6°C) mõõtetulemus on koos laiendmõõtemääramatusega +3,5±1,0°C

3) külmik nr 3 (säilitusnõue +2...+6°C) mõõtetulemus on koos laiendmõõtemääramatusega +6,1±1,0°C

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

Vastavalt mõõtetulemustele vastasid temperatuurid nõuetele.

16.

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.

17.

Toidukäitlemise üldnõuded - töötajad

Kõigi toitu käitlevate töötajate kohta esitati toiduhügieenikoolituse läbimist tõendavad dokumendid.

18.

Toidukäitlemise üldnõuded - Kriitiliste kontrollpunktide seire

Ettevõttes toimub kriitiliste kontrollpunktide registreerimine. Mittevastavusi ei tuvastatud.

19.

Toidukäitlemise üldnõuded - toidu jälgitavus - loomse toidu jälgitavus

Järelevalve käigus kontrolliti loomse toidu jälgitavust järgmistel toodetel:

1. keeduvorst laste 300g, kõlblik kuni 30.10.2024, A.M.F. Hulgi AS, arve-saateleht: 24101078, kp. 11.10.24;
2. keeduvorst laste, karbis viilutatud 1,5kg, kõlblik kuni 24.10.2024, AS Arke Lihatööstus, arve-saateleht 624204, kp. 15.10.2024.

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

20.

Toidukäitlemise üldnõuded - sisseseaded, seadmed, väikevahendid ja TKM nõuded (inventar)

Ettevõtte sisseseaded, seadmed, väikevahendid on heas seisukorras.

**Lisainfo:**

Põllumajandus- ja Toiduamet lõpetab kontrollitava isiku suhtes alustatud menetluse.

Protokolli kliendile edastamine viis      Email / 17.10.2024

## Protokolli üleandmine

Kontrolli teostanud  
järelevalveametniku  
nimi, ametinimetus /  
volitatud  
veterinaararsti nimi:

Maarja Kaart , peaspetsialist

*/allkirjastatud digitaalselt/*