



PÕLLUMAJANDUS- JA TOIDUAMET

OHUTU TOIDU PAKKUMINE

Kaisa Muutra

Juhtivspetsialist

Toiduosakond

2025



Teemad

- Tegevusest teavitamine
- Esmatootjad - toidukäitlejad
- Toidukäitleja vastutus ja kohustused
- Enesekontrolliplaan
- Toidualane teave
- Toiduohutus + 5 võtit
- Allergeenid



PÕLLUMAJANDUS- JA TOIDUAMET

Toiduohutus

**Tarbijani peab jõudma ainult nõuetekohane,
kvaliteetne ja ohutu toit**

AVALIK HUVI- inimeste tervise kaitse



Nõuded ohutu toidu müügiks avalikel üritustel

Täpsem info

- <https://pta.agri.ee/toidu-muuk>
- <https://pta.agri.ee>

AJUTISED JA TEISALDATAVAD ETTEVÕTTED (FOODTRUCK, LÜHIAJALINE JAEKAUBANDUS/TOITLUSTAMINE)	▼
AVALIKUD ÜRITUSED (SH LAADAD)	▼
OTT EHK OTSE TOOTJALT TARBIJALE	▲
OTT ehk otse tootjalt tarbijale on kodanikualgatuslik võrgustik Eestis, mis koondab kohalikke toidu tootjaid ja tarbijaid.	
⊕ AVA KÕIK	
TEGEVUSED	▼
TEAVITAMINE	▼
NÕUDED	▼
TOITLUSTAMINE	▲



Tegevusest teavitamine

- Toidupakkumine on tegevus, millest tuleb Põllumajandus- ja Toiduametit teavitada
- Teavitus on soovitatav esitada läbi [Regionaal- ja Põllumajandusministeeriumi kliendiportaali](#)





Kliendiportaalis teatise esitamine

Juhend portaali kasutamiseks PTA kodulehel:

[Kuidas esitada jaekaubanduse, e-kaubanduse, toitlustamise ja eraelamu majandustegevusteate, tegevusloa taotlust kliendiportaalis.pdf | 1.23 MB | pdf](#)

Sisaldab tabelleid, mis aitavad määratleda oma tegevuse laadile vastava käitlemisvaldkonna/ käitlemiskoha, näiteks:

Tabel 5 Tegevus ajutises käitlemiskohas

Nr	Tegevus	Valik kliendiportaalis			
		Käitlemisvaldkond	Käitlemiskoht	Alamkäitlemisvaldkond	Toidugrupp
11.1	Ajutine jaekaubandus (laat, avalik üritus)	Jaekaubandus	Ajutine käitlemiskoht (sh laat, avalik üritus jne)	Toidu jaekaubandus ajutises käitlemiskohas	eritemperatuuri mittevajav toit
					eritemperatuuri vajav toit
11.2	Ajutine toitlustamine (laat, avalik üritus)	Toitlustamine	Ajutine käitlemiskoht (sh laat, avalik üritus jne)	Toitlustamine ajutises käitlemiskohas	



Käitlejad - ajutine ja/või teisaldatav jaekaubandus või toitlustamine

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

- **Ajutine toitlustusettevõte/jaekaubandusettevõte** on teatud ajavahemikul, kuid mitte rohkem kui 3 kuud kestev (nt. hooajalised ettevõtted), ühel müügialal toitlustamisega/jaemüügiga tegelev ettevõte (avalik üritus, laat, turg, mess, festival jm).
- **Teisaldatav toitlustusettevõte/jaekaubandusettevõte** on mistahes liigutatav (kokku pandav, lahti võetav, ühest kohast teise viidav) käitlemiskoht või seade (müügivagun, järelhaagis, telkkatus jm). Juhul, kui teisaldatavat ettevõtet kasutatakse toidu käitlemise eesmärgil püsivalt ühel müügialal aastaringelt, loetakse selline ettevõte paikseks ning peab omama vastavat registreeringut.



Teavitamine

- Majandustegevusteate esitamise hetkeks peavad toidu käitlejal olema täidetud kõik nõuded, mis ettevõttele kohalduvad
- Majandustegevusteate esitamise eest riigilõivu tasuma ei pea. – **teavitamine on tasuta!**

Peale teatise esitamist:

- võib tegevusega alustada
- järelevalveametnik võib teostada tegevuskohas kontrolli, mille eest tuleb tasuda järelevalvetasu tunnihinna alusel.



Teavitamise valdkond sõltub käitleja tegevusest (OTT)

- Kui müüja on endale statsionaarse müügikoha teinud, siis tuleb teavitada jaekaubandusest.
- Kui müüja käib erinevates kohtades müümas, siis tuleb teavitada teisaldatavast jaekaubandusest.
- Kui OTTi liige teeb toitu eraelamus ja lihtsalt kord nädalas annab seda kokkulepitud kohas üle kas tarbijale või OTT talupoodi, siis selle kokkulepitud koha kohta me teavitust ei nõua. **Teavitada tuleb eraelamus toidu valmistamisest.**
- **Esmatootja võib oma saadused kõik üle anda tarbijale ja ka jaekaubandusettevõttele ilma PTAd teavitamata.**



Teavitada ei ole vaja, kui:

Käitlejad - esmatootjad

- mitteloomsete esmatoodete tootja otseturustab.
- esmatootja, kel on kuni 15 taru või mesilaspere, otseturustab mett.
- esmatootja, kelle majapidamises on kuni 50 lindu (**01.07.2025 alates 100 lindu**), otseturustab mune.
- kala esmatootja – kuni 100kg kala päevas.

(vt määrus nr 72, Väikeses koguses esmatoodete turustamise **hügieeninõuded**

NB! uus määrus nr 16 vastuvõetud 21.02.2025, kehtima hakkab 01.07.2025;

mitteloomsete esmatoodete osas koguste/mahtude piirangud hakkavad kehtima 01.07.2026)



Piim

Kui klient tuleb taluniku (piimatootmisettevõtja) 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



Regionaal- ja põllumajandusministri määrus nr 16 „Väikeses koguses esmatoodete tarnimise hügieeninõuded“

- Alates **01. juuli 2025. a** käsitatakse munade väikese kogusena selliseid mune, mis on saadud **kuni 100 linnuga** kodumajapidamisest või ettevõttest. Samuti pikendatakse ka **munade tarnimisaega 21 päevalt 28 päevale**, mis vähendab toidu raiskamist.



Regionaal- ja põllumajandusministri määrus nr 16 „Väikeses koguses esmatoodete tarnimise hügieeninõuded“

- Alates **01. juuli 2026. a** on mitteloomsete esmatoodete väikeseks koguseks:
 - 1) põllumajanduskultuuride saak aastas, mis saadakse kuni 0,5 hektari suuruselt kasvupinnalt, sealhulgas kuni 0,01 hektari suuruselt katmikalalt;
 - 2) kuni 3000 kilogrammi idandatud seemneid, idandeid, võrseid ja kultuurseeni aastas;
 - 3) metsasaadused koguses, mis tarnitakse otse tarbijale või jaekaubandusettevõttesse.



Teavitada ei ole vaja, kui:

- toimub **eraisiku** poolt **juhuslik ja ühekordne** toidu valmistamine, ladustamine ja pakkumine sellistel üritustel nagu kodukohvikute päeval, kiriku-, kooli- või külalaaatadel; määruse (EÜ) nr 852/2004 reguleerimisalasse ei kuulu.
- tegemist on heategevusliku üritusega 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 eraisiku poolt.
- tegemist **pole nende eraisikutega või juriidiliste isikutega, kellel selline toidu valmistamine on tavapärane** (kohvik või eraelamus toidu valmistaja).



Nõuded ja vastutus

- **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 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.**



OTTi kaudu toidu müük võib toimuda läbi erinevate tegevuste

- kaubakohtumistel, kus toidu väiketootjad kogunevad parklas ja annavad üle tarbijate poolt ettetellitud kaubad.
- kaubamüügil, kus toidu väiketootjad kogunevad müügikohas ja müüvad kohapeal enda tooteid otse tarbijale
- opereeritakse virtuaalses keskkonnas, kus tootjad kuulutavad oma tooteid välja internetiplatvormil ja tarbijad võtavad tootjatega otse ühendust ning omavahel lepitakse kokku koht ja aeg kauba üleandmiseks.
- OTT talupood, kus müüakse väiketootjate enda tooteid



Toiduohutuse tagamiseks on käitlejatel (OTT) vaja täita õigusaktidest tulenevaid nõudeid

Nõuded olenevalt valdkonnast on leitavad:

- [Jaekaubandus](#)
- [Teisaldatav jaekaubandus](#)
- [Eraelamus toidu valmistamine](#)



Toidukäitleja

- Isik, kes tegeleb toidu käitlemisega - füüsiline isik, füüsilisest isikust ettevõtja või äriühing (OÜ, AS vm)



PÕLLUMAJANDUS- JA TOIDUAMET

Toidukäitlejate register

- Teavitatud ja tegevusloaga käitlejate otsing:
<https://jvis.agri.ee/jvis/avalik.html#/toitKaitlemisettevotedparing>



PÕLLUMAJANDUS- JA TOIDUAMET

JÄRELEVALVE INFOSÜSTEEM



Teavitatud ja tegevusloaga toidu/ toiduga kokkupuutumiseks ettenähtud materjalide
ja esemete käitlejate otsing /
Search of registered and approved food/food contact materials business operators

Käitlemisvaldkondade tähendused on leitavad avades abiinfo "i"
Description of activities will be found when clicking info icon "i"

Käitleja nimi või ärinimi
Name of food business:

Käitleja registri- või isikukood
Register or id code:

Põhikäitlemisvaldkond
Main field of handling:

- Vali - 

Käitlemisvaldkond
Field of handling:

- Vali -

Tegevuskoha nimi
Name or establishment:

Tunnusnumber
Approval No:

Veovahendi number
Vehicle register no:

Tegevuskoha maakond
County:

- Vali -

Tegevuskoha aadress
Address of establishment:

☐ Kuva vaid tegevusloaga ettevõtted
Show only approved establishments

Otsi



Toidukäitleja vastutus ja kohustused

- **Turule viidav toit peab olema ohutu!!!**

EÜ nr 178/2002 Art 14

- **Käitleja vastutab** käideldava toidu ning käitlemise nõuetekohasuse eest ja on kohustatud **kasutama kõiki võimalusi selle tagamiseks.**
- Käitleja järgib toidu pakendil või saatedokumendil märgitud säilitamisnõudeid, mille määrab toidu tootja, töötleja või pakendaja.
- Käitleja ei tohi vastu võtta, käitlemisel kasutada ega väljastada nõuetele mittevastavat toitu.

Toiduseadus § 22



Toidukäitleja enesekontroll

- 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.**



Enesekontrolliplaan

Enesekontrolliplaanis on kirjas järgmine info:

- toidu käitlemisega seonduvad tegevused;
- toidu käitlemisega kaasnevad ohud;
- meetmed ohtude hindamiseks;
- tegevused ohtude ennetamiseks;
- tegevused ohtude kõrvaldamiseks või viimiseks vastuvõetavale tasemele;
- tegevused juhuks, kui tuvastatakse ohtlik või mittenõuetekohane toit.



Ohtliku toidu tagasikutsumine ja/või käitlemisest kõrvaldamine

- Enesekontrolliplaanis tuleb kirjeldada protseduure, mis võimaldaksid täielikult ja kiiresti turult tagasi kutsuda/võtta mis tahes potentsiaalselt ohtliku toidukauba.
- Toidu tagasikutsumine ja/või käitlemisest kõrvaldamine võib osutuda vajalikuks siis kui:
 - ettevõtte ise tuvastab ohtliku toidu;
 - kauba tarnijalt tuleb info;
 - järelevalveasutuselt tuleb info.

EÜ nr 178/2002 Art 19



PÕLLUMAJANDUS- JA TOIDUAMET

Kaebused

Kui keegi esitab teie poolt valmistatud toidu tarbimise järgselt kaebuse või kahtluse võimaliku **toidutekkelise nakkushaiguskahtluse** kohta, tuleb teil ette näha teatud tegevusi olukorra analüüsimiseks, selgitamiseks ja lahendamiseks.



PÕLLUMAJANDUS- JA TOIDUAMET

Nõude valikul

Tutvu nõude kasutusjuhendiga



sõnad “toiduga kokkupuutumiseks” või konkreetset kasutusotstarvet näitav märg, nagu “kohvimasin”, “veinipudel”, “supilusikas” või Peekrit-kahvli kujutav eristusmärk;

Ole tähelepanelik

- piimatoodete
- rasvaste toitude
- happeliste toitude serveerimiseks nõude valikul

Avalikel üritustel on lubatud alates **01.01.2024** kasutada toidu ja joogi serveerimiseks üksnes korduskasutatavaid anumaid ja söögiriistu.



Täiendav info

- KKK PTA kodulehel:
<https://pta.agri.ee/ettevotjale-tootjale-ja-turustajale/toidu-tootmine/toidupakendid-ja-materjalid#korduvkasutatavad-no>
- Ülevaade seadusemuudatustest:
<https://envir.ee/ulevaade-jaatmeseaduse-pakendiseaduse-ja-tubakaseaduse-peamistest-muudatustest-mis-seotud-uhelokordse>
- KKK Kliimaministeeriumi kodulehel : <https://envir.ee/uhelokordse-plasti-direktiiviga-seotud-korduma-kippuvad-kusimused>



Toiduohutuse viis võtit

Hoia puhtust

- ✓ Pese käsi enne toidu valmistamist ja korduvalt toidu valmistamise ajal
- ✓ Pese käsi pärast tualettruumi kasutamist
- ✓ Pese ja desinfitseeri kõik pinnad ja köögiriistad, mida kasutad toidu valmistamiseks
- ✓ Hoia köök ja toit puhtana putukatest, kahjuritest ja muudest loomadest

Miks?

Kuigi enamik mikroorganisme ei põhjusta haigusi, leidub ohtlikke mikroorganisme laialdaselt pinna-
ses, vees, loomades ja inimestes. Need organismid kanduvad edasi
kätel, lõikelaudadel ja köögiriistadel ning vähimgi kontakt toiduga võib põhjustada toidust pärinevaid haigusi.



Toiduohutuse viis võtit

Eralda valmistatud toit toorest

- ✓ Hoia toores loomaliha, linnuliha ja mereannid eraldi muudest toiduainetest
- ✓ Tarvita toore toidu töötlemisel eraldi köögiriistu (nuge ja lõikelaudu)
- ✓ Säilita toitu anumates, et vältida valmistatud toidu kontakti toorega

Miks?

Toores toit, eriti looma- ja linnuliha, mereannid ja nende mahlad, võivad sisaldada ohtlikke mikroorganisme, mis võivad kanduda teistele toitudele säilitamise või valmistamise ajal.



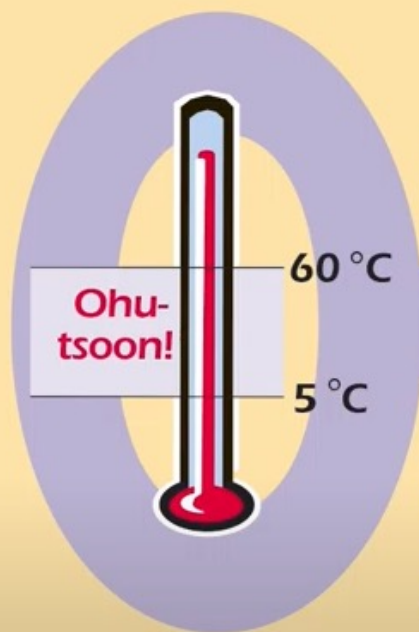
Toiduohutuse viis võtit

Küpseta põhjalikult

- ✓ Küpseta toitu põhjalikult, eriti loomaliha, linnuliha, mune ja mereande
- ✓ Kuumuta suppe ja ühepajatoite keemiseni, et jõuda kindlasti vähemalt temperatuurini 70 °C. Looma- ja linnuliha puhul vaata kindlasti, et leem oleks läbi-paistev ja mitte roosakas. Et kindel olla, kasuta kraadiklaasi
- ✓ Kuumuta toitu ka teistkordsel soojendamisel põhjalikult

Miks?

Korralik kuumutamine tapab pea-aegu kõik ohtlikud mikroorganismid. Uuringud tõestavad, et toidu kuumutamine 70 °C tagab selle ohutu tarbimise. Toiduainete hulka, mis vajavad eritöötlust, kuuluvad maitsestatud liha, rullsink, suured lihakehad ja lindude lihakehad.



Toiduohutuse viis võtit

Säilita toitu ohutul temperatuuril

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

Miks?

Mikroorganismid võivad paljune-
da väga kiiresti, kui toitu säilita-
takse toatemperatuuril. Külmutades
toitu alla 5 °C või kuumutades seda
üle 60 °C, tagatakse mikroorganis-
mide kasvu aeglustamine või pea-
tumine. Mõned ohtlikud mikro-
organismid kasvavad ka alla 5 °C.



Toiduohutuse viis võtit

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, näiteks pastöriseeritud piim
- ✓ Pese puu- ja juurvilju, eriti juhul, kui sööd neid toorelt
- ✓ Ära tarvita toiduaineid, mis on ületanud aegumistähtaaja

Miks?

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



Toidualane teave - toitu käsitlev teave tarbijale teadliku valiku tegemiseks

- müügipakendil (müügipakendi märgistus);
- müügipakendisse pakendamata toidu müügikohas, sh toitlustusettevõttes toidu pakkumisel;
- lisamaterjaliga (nt info- või reklaamlehel);
- muude vahenditega (nt teave toote/tootja kodulehel, teave e-poes või kataloogis, suuliselt antav teave toote esitlemisel jne).

Teabe edastamine (sh märgistamine) on reguleeritud mitmete määrustega.



Toidualane teave - kohustuslik teave

Üksikasjad, mis tuleb esitada

- Müügipakendis toidul tuleb kohustuslik teave esitada müügipakendil või sellele kinnitatud etiketil --> märgistus
- E-poes (FB) kauplemisel tuleb kohustuslik teave teha kliendile kättesaadavaks enne ostu/tellimuse tegemist
- Eestis tarbijale müümisel esitatakse kohustuslik teave eesti keeles, võib olla ka mitmes keeles



Müügipakendis toit peab olema märgistatud

- Kohustuslik toidualane teave peab olema pakendil või sellele kinnitatud märgistusel

1169/2011 art 12 lg 2

- Eesti keeles

1169/2011 art 15 lg 1

ToiduS § 38 lg 3





Toidualane teave - kohustuslik teave

Müügipakendis toit *1169/2011 art 2 lg 2 e*



- iga lõpptarbijale või tootlustusettevõtetele **valmis kujul esitatav artikkel**, mis koosneb toidust ning pakendist, millesse toit on pakitud enne müüki andmist, olenemata sellest, kas pakend ümbritseb toitu täielikult või ainult osaliselt, kuid igal juhul sellisel viisil, mis ei võimalda pakendit avamata või muutmata selle sisu muuta

Müügipakendisse pakendamata toit *PÕM määrus 24 § 1*

- 1) müügipakendisse pakendamata toit;
- 2) tarbija soovil pakendatav toit;
- 3) tarbija juuresolekuta vahetult müügiks pakendatud toit



Jaekaubandusettevõttes, sh toidlustusettevõttes, tarbija juuresolekuta vahetult müügiks pakendatud toidu toidualase teabe esitamine

- Teave esitatakse vahetult toidu juures või toidu müügikohas toidu pakendil, sellele kinnitatud märgistusel või **füüsilise või elektroonilise vahendi kaudu kergesti nähtaval kohal**
- 1) **toidu nimetus;**
 - 2) 1169/2011 VI lisa A-osa punktides 1–4, 6, 7 ja C-osas sätestatud teave;
 - 3) **allergiat või talumatust põhjustada võiv koostisosa või aine;**
 - 4) **käitleja nimi**, kelle nime all toitu turustatakse;
 - 5) toidu netokogus;
 - 6) päritoluriik või lähtekoht 1169/2011 art 26 lõike 2 kohaselt;
 - 7) minimaalse säilimisaja tähtpäev või tarvitamise tähtpäev, arvestades 1169/2011 X lisa punkti 1 alapunktis d sätestatud erandeid.

PÕM määrus 24 § 4



Toidualane teave - vabatahtlik teave

- Mistahes lisateave ei tohi olla eksitav
- Ei tohi esitada ravivaid, tervendavaid väiteid
- Kui tahad kasutada väiteid siis need on reguleeritud ja tuleb neid järgida.



Ravimisele viitamine (nn meditsiinilised väited) toidualase teabega on keelatud

- Toidualase teabega (märgistusel, esitlemisel, reklaamis) ei omistata ühelegi toidule inimeste **haigusi vältida aitavaid, ravivaid või leevendavaid omadusi** ega viidata niisugustele omadustele *1169/2011 art 7 lg 3*
- Keeld kehtib ka **toidu esitlemisel** (väljapanek) ja **toidu reklaamis** *1169/2011 art 7 lg 4*
- *NB! Ka rahvameditsiinis kasutamisele viitamine on viide ravimisele*



Allergeenid toidus

- Gluteeni sisaldavad teraviljad: nisu, rukis, oder, kaer 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
- Maapähklid ja neist valmistatud tooted
- Pähklid ja neist valmistatud tooted
- Seesamiseemned ja neist valmistatud tooted
- Sojaoad 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 allergeenide sisaldumise 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 või mitte.



Õppevideod

Toiduohutuse viis võtit kõigile

- Hoia puhtust - <https://www.youtube.com/watch?v=sNa-HriGeic>
- Hoia toores ja valmis toit eraldi - <https://www.youtube.com/watch?v=3O16dfZCsQ0>
- Kuumuta põhjalikult - https://www.youtube.com/watch?v=haCJMLa_Vts
- Säilita toitu õigel temperatuuril - https://www.youtube.com/watch?v=9lsv_Twyo1Q
- Kasuta puhast vett ja värsket toorainet - <https://www.youtube.com/watch?v=rYTpT22tmH0>
- Köögis teadlikult ja ohutult - <https://www.youtube.com/watch?v=Q6JGwBDJMhU>

Toiduhügieeni reeglid väikekäitlejale

- Toidu müük ja pakkumine ajutises või teisaldatavas käitlemiskohas - <https://www.youtube.com/watch?v=DC4JzyYA6k0&t=17s>
- Ristsaastumise vältimine - töötaja hügieen ja tooraine liikumine - <https://www.youtube.com/watch?v=pltFXaBtXjY&t=1s>
- Ristsaastumise vältimine - töövahendid, tooraine ja valmistoidu käitlemine - <https://www.youtube.com/watch?v=27fujRThWNI&t=3s>
- Toidu kuumutamine, jahutamine ja taaskuumutamine - <https://www.youtube.com/watch?v=al1C6l1Nclo>



Mida veel tähele panna

- Toidu valmistaja/pakkuja vastutab alati toidu eest.
- Lapsed, loomad köögis – kuidas tagada, et toit ei saastuks.
- Tehke selgeks toidus sisalduvad allergeenid, et saaksite teavet klientidele edastada. Mõelge ka ristsaastumise võimaluste peale.
- Valmistage ainult sellist toitu, mida ka ise sööksite.

**Tänan
kuulamast!**

