



PÕLLUMAJANDUS- JA TOIDUAMET

Ohutu toidu pakkumine avatud talude päeval

Põllumajandus- ja Toiduamet (PTA)

23.04.2026





PÕLLUMAJANDUS- JA TOIDUAMET

Toidu pakkuja vastutus ja toiduohutuse reeglid



AVALIK HUVI = inimeste tervise kaitse.

**Toidu valmistaja või pakkuja
vastutab alati toidu ohutuse eest.**

Kas toidukäitleja
äritegevuse
raames...

...või eraisik
heategevusliku
ürituse jaoks.

Toit peab olema **ohutu** ja **toidu jälgitavus** peab olema tagatud.
Viirused ja bakterid ei küsi, kas oled ettevõtte või eraisikust toiduentusiast.



Käitlemisest teavitamine

JAH



**Ajutine ja/või teisaldatav
jaekaubandus või toitlustamine.**

- **Kriteeriumid:**
Kestab teatud ajavahemiku (kuni 3 kuud)
VÕI on teisaldatav (müügivagun, telk).

Kas pean PTA-d oma
tegevusest teavitama?

EI



**Eraisiku juhuslik ja ühekordne
toidu valmistamine.**

- **Näited:** Kodukohvikute päev, kiriku/küla laadad, heategevuslikud üritused.
- **Tingimus:** Eesmärgiks pole tulu saamine ja tegevus ei ole tavapärane äritegevus.

Isegi kui teavitust pole vaja, kehtivad toiduohutuse reeglid täies mahus!



PÕLLUMAJANDUS- JA TOIDUAMET

Erandid esmatootjatele (Otseturustamine)

Teavitada ei ole vaja, kui turustate väikestes kogustes:



Mesi

Kuni 15 taru või
mesilaspere.



Munad

Kuni 100 lindu



Kala

Kuni 100 kg kala
päevas.



Mitteloome

Mitteloomsete esmatoodete
otseturustus (mahupiirangud
alates 01.07.2026).

Erand paberimajandusest ei ole erand toiduohutusest!



Uus ajastu: Korduskasutatavad nõud

Alates 01.01.2024 on avalikel üritustel lubatud toidu ja joogi serveerimiseks kasutada üksnes korduskasutatavaid anumaid ja söögiriistu.

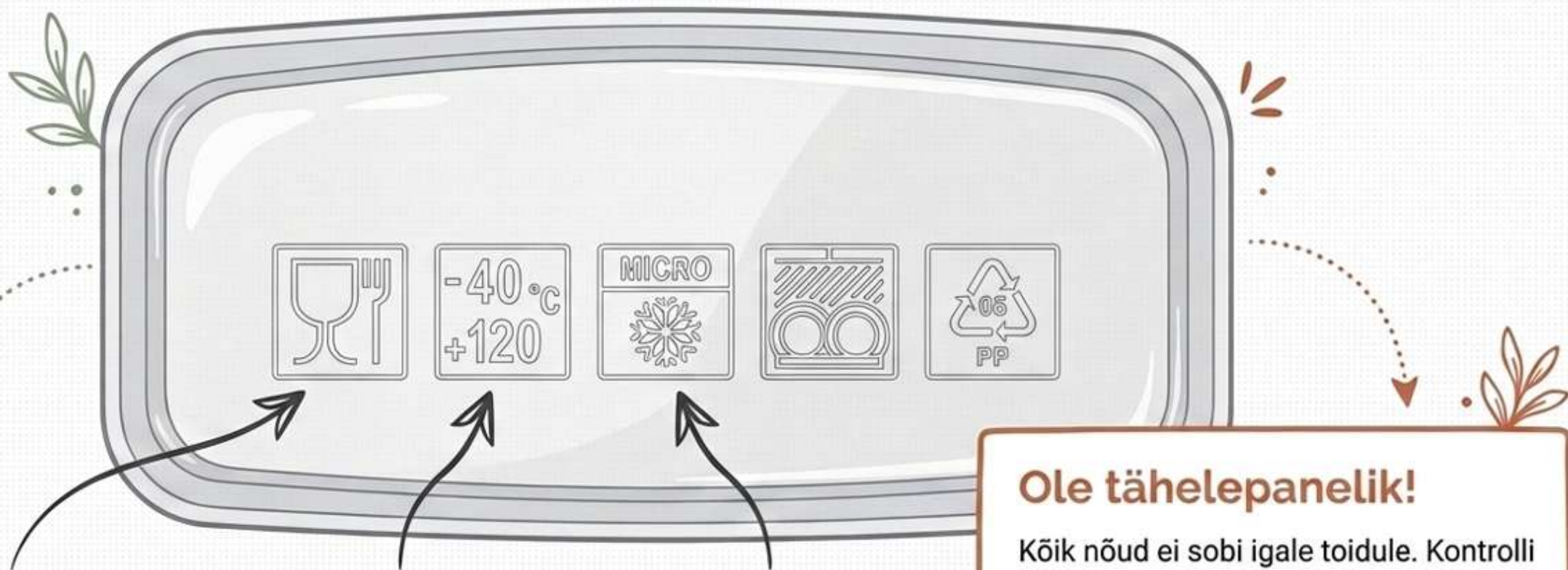


Mis teeb nõu sobivaks?

- ✓ Hoiustatud korrektselt ja puhtad
- ✓ Sobivad konkreetse toiduga (happeline, rasvane)
- ✓ Terved ja deformeerumata
- ✓ Spetsiaalselt mõeldud korduvalt kasutamiseks



Kuidas lugeda oma toidunõusid?



'Toiduga kokkupuutumiseks'
(Food safe). See on
kohustuslik!

Näitab ohutut
temperatuurivahemikku.

Sobib mikrolaineahjus
soojendamiseks.

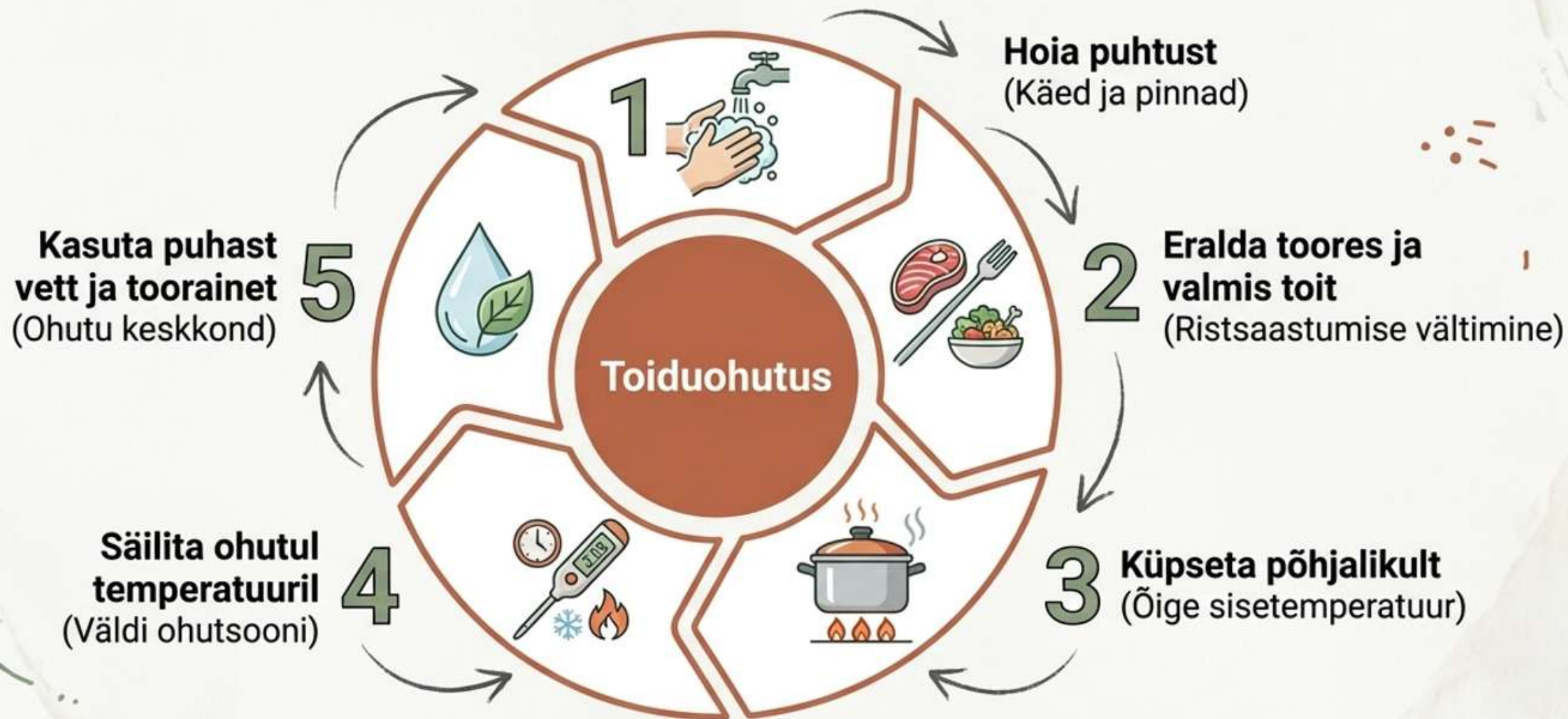
Ole tähelepanelik!

Kõik nõud ei sobi igale toidule. Kontrolli
kasutusjuhendit, eriti kui serveerid:

1. Kuumasid toite
2. Rasvaseid toite
3. Happelisi toite (nt marinaadid)



Toiduohutuse viis põhivõtit





Võtmed 1 & 2: Puhtus ja Eraldamine

1. Hoia puhtust



- Pese käsi enne toidu valmistamist, selle ajal ja pärast tualetti.
- Pese ja desinfitseeri kõik pinnad ja köögiriistad.
- Hoia köök puhtana kahjuritest.

2. Eralda toores ja valmis toit



- **Miks?** Toores looma- ja linnuliha ning mereannid sisaldavad ohtlikke baktereid.
- Tarvita toore toidu töötlemisel eraldi köögiriistu (erinevad noad ja lõikelauad).
- Säilita toitu suletud anumates.



Võtmed 3 & 4: Temperatuuri ohutsoon

OHUTSOON!



Küpseta põhjalikult.

Supid ja ühepajatoidud peavad keema. Looma- ja linnuliha leem peab olema läbipaistev, mitte roosakas (70°C).

OHUTSOON!

Mikroorganismid paljunevad siin kiiresti. Ära jäta valmistatud toitu toatemperatuurile kauemaks kui 2 tundi! Hoia soe toit üle 60°C.



Jahuta kiirelt. Külmuta riknev toit kohe (alla 5°C). Ära sulata toitu toatemperatuuril, vaid külmkapis!



Võti 5: Puhas tooraine ja turvaline keskkond



- Kasuta puhast vett.
- Pese puu- ja juurvilju hoolikalt, eriti kui sööd neid toorelt.
- Ära tarvita toiduaineid, mis on ületanud "kõlblik kuni" tähtaja.
- Eelista ohutuse eesmärgil töödeldud toorainet (nt pastöriseeritud piim).



Töokeskkond

Lapsed ja loomad köögis: Tagage range kord. Lapsed ja lemmikloomad tuleb hoida toiduvalmistamise alast eemal, et vältida ristsaastumist ja õnnetusi.



Varjatud oht: Allergeenid ja aus suhtlus

Peate teadma toidu koostist. Lugege märgistust. Ärge kunagi oletage.

Kontrolli kõike:

Kui klient küsib, kontrolli kõiki koostisosi, sh paksendajaid, kastmeid, garneeringuid ja marinaade.

Ole aus:

Kui sa pole kindel, kas toit sisaldab allergeeni, tunnista seda tarbijale ja lase tal otsustada.

Vale vastus võib maksta elu. Toidu pakkuja vastutab teabe õigsuse eest.



PÕLLUMAJANDUS- JA TOIDUAMET

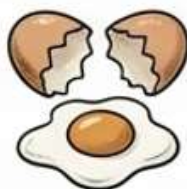
14 peamist allergeeni (Euroopa Liidu nõue)



**Gluteeni
sisaldavad
teraviljad** (nisu,
rukis, oder, kaer)



Piim ja laktoos



Munad



Kala



Koorikloomad



Molluskid



Maapähklid



**Pähklid
(puupähklid)**



Seesamiseemned



Sojaoad



Seller



Sinep



Lupiin



**Vääveldioksiid
ja sulfitid**



Sinu ürituse päeva kontrollnimekiri



Materjal (Nõud)

- ✓ Kas kõik serveerimisnõud on **korduskasutatavad**?
- ✓ Kas nõud sobivad minu toidu temperatuuri ja happesusega?



Kuumus ja Külma (Ohutus)

- ✓ Kas mul on toidu valmistamistemperatuurid kontrolli all?
- ✓ Kuidas ma tagan, et toit ei seisa toatemperatuuril **üle 2 tunni**?



Suhtlus (Allergeenid)

- ✓ Kas ma tean iga roa puhul täpselt, milliseid 14 allergeenist see sisaldab?
- ✓ Kas erinevad toidud on piisavalt eraldatud ja saastumine välditud?



Nõuded ohutu toidu müügiks avalikel üritustel

- Täpsem info [kodulehel](#), kohe avalehel
- <https://pta.agri.ee>
- Juhendid on eesti-, inglise- ja venekeelsetena!

The screenshot displays the PTA website interface. On the left is a calendar grid with dates 5, 6, 12, 13, 19, 20, 26, 27, 3, and 4. The main content area features four sections, each with a star icon:

- Kodus toidu valmistamine müügiks**
Kui valmistate kodus regulaarselt müügiks toitu, siis tuleb sellest Põllumajandus- ja Toiduametit teavitada. Rohkem infot leiate [siit](#).
- Avalikud üritused** (highlighted in yellow)
Enne avalikule üritusele müüma minekut tuleb ametit teavitada. Rohkem infot [siit](#).
- PERK**
Kalapüügiandmete esitamise rakendus. Loe lisaks [siit](#).
- Toiduohutuse viis võtit**
Kodus süüa tehes jälgige lihtsaid toiduohutuse reegleid. Lugege neist [siit](#).

On the right side, under the heading "Kiirelt kätte", there is a list of links:

- Kõik uudised
- Lindude gripp
- Sigade Aafrika katk (SAK)
- Toidulisandite "must nimekiri"
- Lemmikloomaga reisimine
- Marutaudi vastu vaktsineerimine
- Alkoholiregister
- Toidu müük
- Taimede kahjustajad ja kaitse
- Mahepõllumajandus
- Taimetervise teavitusmaterjalid
- Järelevalvetasud ja riigilõivud
- Sertifikaadi taotlemine ja väljastamine



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=3016dfZCsQ0>
- **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>

Täna kuulamast!

Küll Joakit

peaspetsialist (toiduvaldkond)

Põllumajandus- ja Toiduamet



Asjatundlik



Toetav



Mõjus