

VTA

VETERINAAR- JA TOIDUAMET

Teabe- ja õppepäeva korraldamist toetab Euroopa Liit Eesti riikliku  
mesindusprogrammi 2010 – 2013 raames



# Nõuded meetootjatele

Arvi Raie  
mesilastehaiguste spetsialist  
5168070

# Sisukord

- Sissejuhatuseks
- Erinevad meekäitlejad
- Väikeses koguses mee esmatootjad
- Teavitatud mee esmatoojad
- Tunnustatud meepakenduskeskused
- Märgistamisest
- Mesilate kontrollimine
- Infomaterjalid

# Sissejuhatus

- Turuleviidav mesi peab olema ohutu ja vastama õigusaktides sätestatud nõuetele (sh koostis- ja kvaliteedinõuded, märgistamine)! (Toiduseadus §12)
- Toiduseaduse §47 lõike 1 alusel teostab Veterinaar- ja Toiduamet järelevalvet mh mett käitlevates ettevõtetes
- Eesmärk: saada kinnitust toidu käitlemise nõuetekohasusest (rakendada meetmeid juhul, kui see nii ei ole)
- Inspekterimise sagedus määratakse riskipõhiselt



# Erinevad meekäitlejad

- Väikeses koguses mee esmatootjad (kuni 15 taru või mesilasperega majapidamised või ettevõtted)
- Teavitatud mee esmatootjad (mesindusega seonduvad tegevused, mida teostatakse mesiniku enda juures, nt mee kogumine, vurritamine, pakendamine, turule viimine)
- Tunnustatud meepakenduskeskused (pakendatakse ka mõne teise mesiniku mett, lisatakse meelega lisandeid, nt rosinaid, õietolmu, pähkleid, jne)

# Väikeses koguses mee esmatootjad

- Kuni 15 taru või mesilasperega mesinikud
- Peavad vastama Toiduseaduses ja põllumajandusministri 15.06.2001. a määruses nr 72 “Väikeses koguses esmatoodete turustamise hügieeninõuded” sätestatud nõuetele
- Hügieeninõudeid kontrollitakse mesila ülevaatuse käigus 1 kord kolme aasta jooksul

# Väikeses koguses mee esmatootjad

Hügieeninõuded, mida kontrollitakse:

- Mesi pärineb kliiniliste haigustunnusteta mesilastelt
- Mee kogumine, transport, hoidmine, säilitamine toimub viisil, mis väldib selle saastumist
- Meetootja peab meetoodangu kohta arvestust
- Mee turustamisel (teisele käitlejale) on vormistatakse nõuetekohane saateleht
- Mesinik on teadlik kohustusest teavitada VTA-d asjaoludest, mis võivad tema poolt toodetud esmatoote kaudu ohustada inimeste tervist



# Teavitatud meekäitlejad

- Mesindusega seonduvad tegevused, mida teostatakse mesiniku enda juures, nt mee kogumine, vurritamine, pakendamine, turule viimine kuuluvad teavitamisele (kui mesinikul on üle 15 mesilaspere)
- Teavitamine – järelvalveasutust teavitatakse ettevõttest, kus toitu käideldakse (asukoht, käitlemisvaldkond, toidugrupp)
- Teavitatud meekäitlejad peavad vastama Toiduseaduses ja Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse nr 852/2004, toiduainete hügieeni kohta I lisas sätestatud nõuetele
- Järelvalveasutus kontrollib nende nõuete järgimist

# Teavitatud meekäitlejad

- Teavitatakse kohalikku veterinaarkeskust enne tegevuse alustamist vastava kirjaliku avaldusega
- Erandid - täiendavalt VTA-d teavitama ei pea:
  - põllumajandusloomade registris registreeritud mesilastega mesinik
  - ettevõtte/FIE, kelle andmed on majandustegevuse registris
  - Järelvalve (kontroll) toimub tihedusega 2 korda aastas kuni 1 kord 2 aasta jooksul
- Lisainfo: <http://www.vet.agri.ee/?op=body&id=764>



# Nõuded

- Mesinik teab, et tal on kohustus teavitada VTA kohalikku asutust mesilaste haigestumisest või muudest asjaoludest, mis võivad tema poolt toodetud esmatoodete kaudu ohustada inimeste tervist
- Mesilaste ravil järgida veterinaararsti juhiseid
- Saastumise vältimine
  - söötmisel
  - taru juures
  - transpordil vurritamisruumi
  - kärjelaos
    - vurritamise ruumis peab olema hügieen tagatud
  - säilitamisel

# Nõuded

- Kõik toiduga (meega) kokkupuutuvad materjalid (nt mahutid) peavad olema toiduga kokku puutuda lubatud materjalist (märgistus, vastavusdeklaratsioon)  
<http://www.vet.agri.ee/?op=body&id=716>
- Kahjurite ja loomade sattumist meekäitlemisruumidesse vältida, vajadusel teostada kahjuritõrjet (mee kokkupuude tõrjevahenditega peab olema välistatud)
- Jäätmete ja ohtlike ainete hoidmine, kogumine toimub viisil, mis väldib toote saastumist
- Kõrge isiklik hügieen (vahendid, riietus), kehtiv tervisetõend

# Nõuded

- Vesi peab olema joogivee kvaliteediga. Teavitamisele kuuluval ettevõttel tuleb enne tegevuse alustamist analüüsida vett tavakontrolli näitajate osas, edaspidi nt vähemalt 1 kord aastas (kuni 100 m<sup>3</sup>/ööp) *Escherichia coli* ja enterokokkide osas (<http://www.vet.agri.ee/?op=body&id=759>)
- Mesi (mida turustatakse mee nimetuse all) peab vastama teda iseloomustavatele koostis- ja kvaliteedinõuetele
  - Hoia mett niiskuse eest
  - Kurna mesi, hoia pakendid puhtana
  - Hoidu mee kuumutamisest üle +40°C (vajadusel kasuta termomeetrit)
- Märgistus peab vastama nõuetele! (meepakenduskeskusele tarnides – esitada nimi, aadress, partii ja/või vurritamise kuup)



# Dokumentatsiooni kohta käivad nõuded

- Enesekontrolli dokumentatsioon (registreeritakse tegevus, kuupäev)
- Meetoodangu arvestus (kuupäev, kogus, müügi koht/aeg/kogus, saatelehe nr)
- Saatelehed teisele käitlejale turustamisel (müüa, ostja, kogus, “parim enne” või vurritamise kuupäev)
- Haiguste esinemine, ravimiarvestus, retseptid
- Söödaarvestus (sööda liik, päritolu)
- Muu asjassepuutuv (nt tehtud analüüside tulemused, tervisetõendid, vastavusdeklaratsioonid)

# Tunnustatud meepakenduskeskused

- Meekäitleja hakkab pakendama mõne teise mesiniku mett või lisab meele lisandeid (nt rosinad, pähklid, õietolm)
- Selline tegevus ja vastavad meekäitlemis-ruumid kuuluvad tunnustamisele
- Tunnustamine – järelvalveasutuse poolt saadud luba käitlemise alustamiseks (tuleb saada enne käitlemise alustamist!)
- Tunnustatud meepakenduskeskused peavad vastama Toiduseaduses ja Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse nr 852/2004, toiduainete hügieeni kohta II lisas sätestatud nõuetele

# Tunnustatud meepakenduskeskused

- Tunnustamise protseduur on teavitamise protseduurist rangem ja põhjalikum
- Kohalikule veterinaarkeskusele tuleb esitada tunnustamise taotlus, vajalikud dokumendid
- Järevalve (kontroll) toimub vähemalt kaks korda aastas
- Lisainfo: <http://www.vet.agri.ee/?op=body&id=763>



# Märgistamisest

- Toidu nimetus – mesi on defineeritud toit, seda ei tohi asendada kaubamärgi nimetusega
  - märgistus ei tohi tarbijat eksitada
  - lubatud on lisainfo vastavalt direkt 2001/110/EÜ
- Koostis – mee puhul pole vaja, lisanditega mee puhul lisandid esitada mee järel kahanevas järjekorras %-na
- Netokogus – mee massi järgi, g või kg
- Tunnustamise nr – vabatahtlik!

# Märgistamisest

- Minimaalne säilimisaeg – vurritamise kuupäevast
  - Parim enne: kuup-kuu-aasta
  - Parim enne lõppu: kuu-aasta (ka partii nr esitada)
- Säilitamistingimused (nt hoida toatemperatuuril),  
tarvitamisjuhend (meele endale pole vaja)
- Päritolumaa – mee (toote) päritolumaa, või:
  - Euroopa Ühendusest pärit mee segu,
  - väljaspoolt Euroopa Ühendust pärit mee segu,
  - Euroopa ühendusest ja väljaspoolt Euroopa Ühendust pärit mee segu
- Valmistaja, pakendaja või EL liikmesriigis asutatud müüja nimi ja aadress

# Märgistamisest

- Toitumisalane teave – vabatahtlik (kui ei ole toitumis- või tervisealast väidet), kuid peab olema nõuetekohane
- Toitumis- ja tervisealased väited – toidu märgistus ja märgistamise meetodid ei tohi viidata haigusi tõkestavatele, ravivatele või leevendavatele omadustele (väga keeruline ja tundlik teema!)
- Lisainfo: <http://www.vet.agri.ee/?op=body&id=759>



# Kontrollitavad mee esmatootjad

- Mesinikud, kes pakendavad enda mett oma valdustes
- Ei sega mee hulka midagi
- Turustavad enda toodetud mett
- Turuleviimine – tasuta eest või ka tasuta toidu üle andmine



# Isiklikuks tarbeks mee tootmine

- Kui mesinik väidab, et toodab mett ja mesindussaadusi vaid isiklikuks tarbeks, ei ole VTA alust tema tegevust kontrollida
- Soovitav on võtta ka mesiniku kirjalik kinnitus, kui tekib kahtlus (võib ka aktiga)
- Kui mesinik on kinnitanud, et toodab isiklikuks tarbeks, kuid jääb müügiga vahele, on tegemist teavitamata tegevusega Toiduseaduse mõistes
- Sellise tegevuse eest on ette nähtud sanktsioonid (TS §53<sup>1</sup>)

# Väikeses koguses esmatoodete tootmine

- Mesi – kuni 15 taru või mesilasperega majapidamisest või ettevõttest (PÕM 2006. a määr. 72)
- See tähendab – väike kogus on 15 k.a mesilasperega mesiniku mesi
- Meehügieeni peaspetsialist inspekteerib neid meetootjaid, kel vähemalt 16 mesilasperet (ja mett turustatakse)
- Alla 16 mesilasperega mett tootvate ja turustavate mesinike käitlemise hügieeninõuete täitmist kontrollib volitatud vet.arst



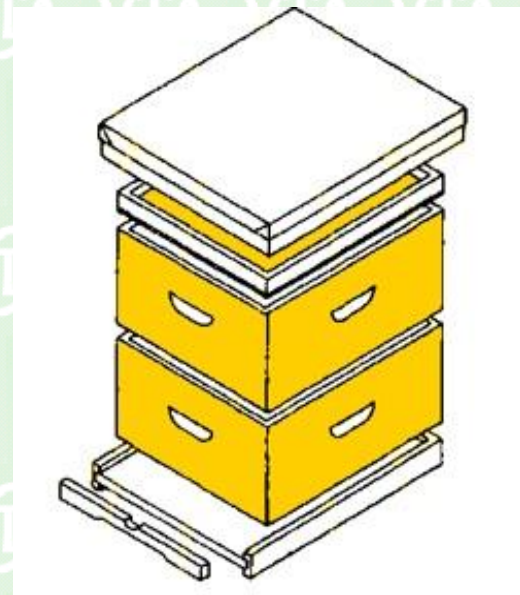
# Mida kontrollitakse karja kontrollimise aktiga?

- Igat mesilat inspekteeritakse vähemalt kord 3 a jooksul
- Uuendusena kontrollitakse nüüd ka üle 15 mesilasperega mesinike hügieeninõudeid!
- Sellest tulenevalt võib ühte mesinikku külastada nii meehügieeni peaspetsialist kui ka volitatud vet.arst



# Mida kontrollitakse karja kontrollimise aktiga?

- Mesila inspekteerimisel kontrollitakse alati ka:
    - Mesilad on registreeritud PRIA-s
    - Mesinik peab arvestust temale kuuluvate mesilasperede arvu kohta ja teavitab PRIA-t **üks kord aastas**
- 15. maiks 01.05 sesuga** (peab kattuma PRIA andmetega)
- Personal (tervisetõend, teadmised mesilaste pidamisest)



# Mida kontrollitakse karja kontrollimise aktiga?

- Esmatootmise hügieeninõuded, v.a väike kogus:
  - Esmatoote tootmise/käitlemise viis
  - Loomapidamisruumid
  - Loomad, loomapidamise seadmed
  - Vesi loomapidamisüksuses
  - Jäätmekäitlus loomapidamisüksuses
  - Kahjurid loomapidamisüksuses
  - Kohustus teavitada mesilaste haigestumisest jm asjaoludest
  - Meetmete rakendamine, kui esinevad mittenõuetekohased proovid (v.a kvaliteet)
  - Arvestus toodangu üle, saatelehed



# Mida kontrollitakse karja kontrollimise aktiga?

- Väikeses koguses mee esmatootja juures kontrollitakse:
  - Mesi pärineb kliiniliste haigustunnusteta mesilastelt
  - Mee käitlemise viis ei tohi toodangut saastada
  - Arvestus meetoodangu üle
    - Nõuetekohased saatelehed
    - Kohustus teavitada mesilaste haigestumisest jm asjaoludest

# Mida võivad kontrollida ka meehügieeni ametnikud?

- Sisseseade ja käitlemise viis
- Vesi
- Kahjuritõrje
- Jäätmekäitlus
- Personal (tervisetõend)
- Arvestus toodangu kohta
- Saatelehed
- Kohustus teavitada mesilaste haigestumisest jm asjaoludest



# Mida kontrollivad hetkel ainult meehügieeni ametnikud?

- Koostis- ja kvaliteedinõuded
- Toidu määrgistus
- TKM on nõuetele vastavad
- Vastavusdeklaratsioonid





# Ettekirjutused 2012 Harjumaal

Toidu jälgitavus sh saatelehed	4
Toiduohutuse eeltingimusprogrammid EKP	1
Toidukäitlemise ruumid	2
Sisseseade, seadmed	3
Toiduga kokkupuutuvad materjalid ja esemed	3
HACCP enesekontrolliplaanis	1
Kahjuritõrje	1
Puhastus ja deso	1
Toidu käitlemine	1
Mõõtevahendid, kontrollseadmed	1
Personali tervisekontroll	1
Proovide võtmine ja analüüsimine	4
<b>KOKKU</b>	<b>23</b>

# Infomaterjalid:

- Toiduseadus
- Euroopa Parlamendi ja Nõukogu määrus nr 852/2004 toiduainete hügieeni kohta
- Nõukogu direktiiv 2001/110/EÜ mee kohta
- Väikeses koguses esmatoodete turustamise hügieeninõuded (PõM määrus nr 72)
- Toidu märgistusele esitatavad nõuded ja märgistamise ning muul viisil teabe edastamise kord (VV määrus nr 324)
- Euroopa Parlamendi ja Nõukogu määrus nr 1924/2006 toidu kohta esitatavate toitumis- ja tervisealaste väidete kohta
- Eesti head mesindustavad
- VTA kodulehekülg ([www.vet.agri.ee](http://www.vet.agri.ee))

**Täna tähelepanu eest!**