

Maaeluministerium
Lai tn 39 // Lai tn 41
15056 Tallinn

Teie 30.07.2018 nr 1.4-1/984

Meie 21.08.2018 nr 4/256

Arvamus toiduseaduse muutmise seaduse eelnõu kohta

Lugupeetud Tarmo Tamm!

Eesti Kaubandus-Tööstuskoda (edaspidi: Kaubanduskoda) tänab Maaeluministeriumi võimaluse eest avaldada arvamust toiduseaduse muutmise seaduse eelnõu kohta.

Järgnevalt esitame oma seisukohad eelnõu kohta.

Toetame igati eelnõu eesmärki vähendada käitlejate halduskoormust, kehtestada ettevõtte hoonete ja ruumide kohta paindlikumad nõuded ning laiendada loomse toidu turustamise võimalusi.

Samal ajal tuleb oluliseks pidada ka seda, et nõuete leebemaks muutmise ja tegevusloakohustuse kaotamise korral oleks tagatud ettevõtjatele võrdsed konkurentsitingimused ning käideldud toit ohutu inimese tervisele.

Tegevusloakohustusest loobumine

Eelnõu § 1 punkti 1 kohaselt kaob alates 2021. aasta 1. jaanuarist loakohustus mitteloomsete esmatoodete käitlemisel (nt porgandite riivimine, salatilehtede tükeldamine), mitteloomse ja liittoidu töötlemisel, loomse toidu töötlemisel eramus, kui tegevus on väikesemahuline ja vastab jaekaubanduse mõistele, toatemperatuurist erineval temperatuuril hoitava toidu ladustamisel jae- või hulgikaubandusettevõttes, kui ladustamine on ainus tegevus ja toatemperatuurist erineval temperatuuril hoitava toidu käitlemisel jaekaubanduses, kui tegevus on väikesemahuline (sh loomse toidu käitlemine eramus, kui see turustatakse jaekaubandusettevõtjale).

Eelnõu § 1 punktiga 4 tunnistatakse alates 2020. aasta 1. jaanuarist kehtetuks valdkonna eest vastutavale ministrile antud volitusnorm toidu säilitamise nõuete ja kestvuskatsete tegemise korra kehtestamiseks. Toidu säilitamise nõuete täitmise eest vastutab toidu käitleja ning need töötatakse välja ja kehtestatakse ettevõtte enesekontrolli tegevuste raames. Muudatus mõjutab toidu käitlejaid.

Käitleja kohustus on järgida toidu pakendil või saatedokumendil märgitud säilitamisnõudeid, mille määrab toidu tootja, töötaja, sealhulgas valmistaja, või



pakendaja. Hetkel kehtivad nõuded ei tee vahet, kas tegemist on suure või väikesemahulise käitlemisega.

Kaubanduskoda toetab ideed lihtsustada toidu käitlemisega alustamist ja nõustub, et väikeses mahus toidu käitlemisel on võimalik tagada toiduohutus ka ruumide ja seadmete nõuetele erandeid rakendades. Põhimõte, et käitlejal on parimad võimalused vastutada toiduohutuse tagamise eest, on õige. Kuid väikesemahulise toidukäitleja puhul ei pruugi piisata hügieeni- ja säilitusnõuete täitmiseks ainult ettevõtte enesekontrolli tegevustest. Väikesemahulistel toidukäitlejatel ei ole sageli piisavaid teadmisi, võimekust ega kogemust määramaks säilimisaega, teostamaks säilivuskaitseid ning vajalikke analüüse.

Eelnõu seletuskirjas on korduvalt viidatud, et loakohustusega ettevõtete loetelu kitsendatakse käitlejate halduskoormuse vähendamiseks. Muudatusele nähakse ette üleminekuaeg ettevõtjate teadlikkuse tõstmiseks, täiendavate juhendmaterjalide koostamiseks ja järelevalvekorralduse muutmiseks. Samas on eelnõu muudatuste mõjus toodud välja, et loakohustuse muudatus ei mõjuta siiski oluliselt ettevõtjate halduskoormust.

Seetõttu toetab Kaubanduskoda Toiduliidu ettepanekut mitte loobuda tegevusloa nõudest ettevõtjate puhul, kes käitlevad kiirestiriknevat toitu ning kehtestada viited toidu säilitamisnõuete (aeg ja temperatuur) määramise alustele.

Ettevõtte ruumidele ja seadmetele kehtivatest nõuetest erandite kehtestamine

Eelnõu § 1 punktidega 6 ja 7 tehtavate muudatustega luuakse võimalus kehtestada ettevõtte ehituse, projektlahenduse ja seadmete nõuetest paindlikumad nõuded ehk erandid väikesemahulistele ettevõtetele.

Kaubanduskoda pooldab mikroettevõtjatele ja väiketapamajadele leebemate nõuete kehtestamist, mis annab võimaluse alustada toidu käitlemisest väiksemate investeeringutega. Nõuete ühtlustamisega tagatakse sarnases olukorras olevate käitlejate võrdne kohtlemine.

Lugupidamisega

/allkirjastatud digitaalselt/
Mait Palts
Peadirektor

Koostanud: Merike Koppel merike.koppel@koda.ee 6040072