

TOIDU JÄLGITAVUS

Teabematerjalis antakse toidukäitlejale ülevaade toidu jälgitavusest ja seda käsitlevatest üldnõuetest ning jagatakse soovitusi hea tava rakendamiseks.

Mis on toidu jälgitavus?

Toidu jälgitavus (*traceability*) on võimalus jälgida toidu liikumist läbi tootmise, töötlemise ja jaotamise kindlaksmääratud etappide.

Partii (*lot*) on toote kindlaksmääratud kogus, mis on toodetud, valmistatud või pakendatud peaaegu samades tingimustes.

Jälgitavus aitab toitu käitlemisahelas jälgida ning toetab vajaduse korral ohtliku toidu sihipärast turult kõrvaldamist/tagasikutsumist. Mida rohkem ja täpsemaid andmeid käitlejad haldavad, seda lihtsam ja kiirem on tuvastada nõuetele mittevastavat toitu, vähendada tarbijatega seotud riske ning säästa aega ja raha.

Millised on üldnõuded?

ELi määruse nr 178/2002 ¹ artikkel 18	<ul style="list-style-type: none">Toit, toiduloom ning iga aine, mis on ette nähtud toidu koostisse lisamiseks või mille lisamist eeldatakse, peab olema jälgitav kõigil tootmis-, töötlemis- ja turustamisetappidel.Toidukäitlejad peavad suutma kindlaks teha iga isiku, kellelt on tarnitud toit, toiduloom või aine, mis on ette nähtud toidu koostisse lisamiseks või mille lisamist eeldatakse.Toidukäitlejad kasutavad süsteeme ja menetlusi, mis võimaldavad kindlaks teha teised toidukäitlejad, kellele nad on oma tooted tarninud (v.a lõpptarbivad).Kõnealune teave tuleb järelevalveasutustele taotluse korral kättesaadavaks teha.Toidul, mis viiakse või tõenäoliselt viiakse turule ühenduses, peab olema nõuetekohane etikett või märgis, mis hõlbustab toidu jälgitavust asjakohaste dokumentide või andmete abil erisätetes ettenähtud nõuete kohaselt.Loomset päritolu toidu, idandite ja idandite tootmiseks ettenähtud seemnete jälgitavuse kohta on kehtestatud lisanõuded.
--	---

Millised käitlejad on hõlmatud?

Üldnõuded kohalduvad käitlemisahela kõikides etappides tegutsevatele toidukäitlejatele toidu tootmisest kuni selle hoiustamise, transpordi, müügi või lõpptarbijale tarnimiseni. Toidukäitleja võib olla üksikisik või juuridiline isik, näiteks:

- tootja (näiteks loomapidamisettevõtte, teraviljakasvataja, puu- ja köögivilja kasvataja, metsasaaduste korjaja, vesiviljelus- ja kalapüügiettevõtte);
- pakendaja (näiteks põllumajandusühistu, pakendamiskeskus);
- hulgimüüja, vahendaja, ladustaja (näiteks põllumajandusühistu, jaotuskeskus ja -terminal, ladustamisettevõtte, üksnes turuleviija);
- valmistaja ja töötaja (näiteks loomade tapmine, liha-, kala-, piima-, muna-, meetoodete valmistaja, veski, külmutus- ja kalatöötlemislaev, puu- ja köögiviljatoodete valmistaja, pagari- ja kondiitritoodete valmistaja, toidu külmutaja);
- jaemüüja (näiteks supermarket, toidupood, kiosk, müügikoht turul, tänaval, kaubanduskeskuses või avalikul üritusel, müügiautomaat, e-kaubandus ja kaugmüük);
- toitlustaja (näiteks restoran, kohvik, söökla);
- transportija.

Millised tooted on hõlmatud?

Hõlmatud on tooted, mis on ette nähtud toidu tootmisel, valmistamisel või töötlemisel selle koostisse lisamiseks või mille lisamist eeldatakse. Toiduga kokkupuutumiseks ettenähtud materjalidele ja esemetele kohaldatakse jälgitavuse nõudeid kooskõlas määrusega nr 1935/2004².

Lisaks tuleb arvestada, et teatavate sektorite ja toodete jaoks on kehtestatud erinõuded (näiteks veiseliha ja veiselihatoodete märgistamine; GMOde jälgitavus ja märgistamine; kalandustoodete, puu- ja köögivilja turusnormid). Need nõuded sisaldavad sätteid toodete identifitseerimise, tehingutega kaasnevate dokumentide edastamise, andmete säilitamise ja muu sarnase kohta.

¹ Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus 178/2002;

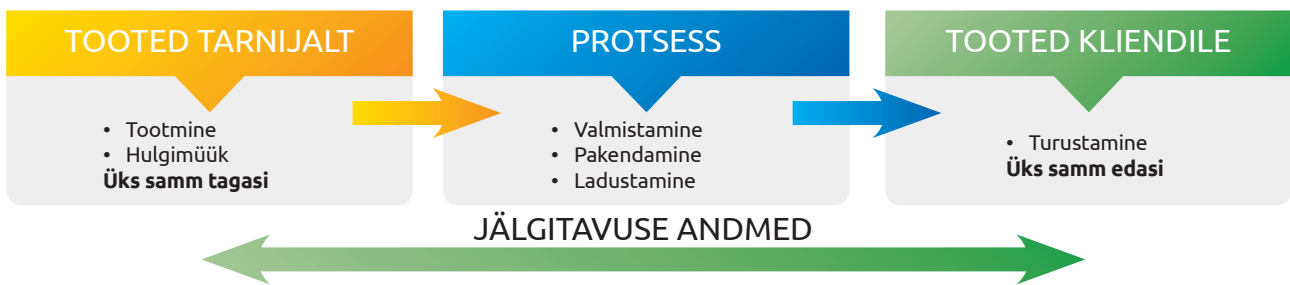
² Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus 1935/2004

Maaeluministeeriumi ja PRIA tellimusel koostanud Eesti Toiduainetööstuse Liit 2020.a. Rahastatud Euroopa Maaelu Arengu Põllumajandusfondist (EAFRD). Varalised õigused kuuluvad materjali tellijale. Kõik autoriõigused on kaitstud.



Mis on üldpõhimõte?

Igas käitlemisahela etapis kehtib põhimõte „üks samm tagasi ja üks samm edasi“. See tähendab, et peab olema võimalik kindlaks teha, kes on kellele toote tarninud.



Toidu jaemüüjad, sealhulgas toitlustajad, ei pea haldama jälgitavuse andmeid lõpptarbijale müümise kohta (kuna tarbijad ei ole toidukäitlejad).

Mis on jälgitavuse süsteem?

Jälgitavuse süsteem (*traceability system*) on andmete ja toimingute kogum, millega hoitakse ajakohasena soovitud info toote ning selle koostisosade kohta läbi kogu või osa tootmis- ja kasutamisahela.

Peamised jälgitavuse süsteemi elemendid on:



SÜSTEEMI ULATUS

Olenevalt toidukäitlemisettevõtte tüübist koosnevad jälgitavuse süsteemid ühest või mitmest alltoodud osast.

- 1. Tarnija jälgitavus** ehk „üks samm tagasi“ jälgitavus – tarnijatelt (ettevõtte, kellelt tooted on saadud) toidukäitleja ettevõttesse saabuvate toodete jälgimine. Tarnija jälgitavus on kõigi toidukäitlejate jaoks kohustuslik üldnõue.
- 2. Protsessi jälgitavus** ehk „sisemine“ jälgitavus – toidu ning toiduga kokkupuutumiseks ettenähtud materjalide ja esemete jälgitavus toidukäitleja ettevõttes toimuva tegevuse kaudu, olenemata sellest, kas protsessi väljundiks on uus toode või mitte. Sisemise jälgitavuse kaudu luuakse seos sissetulevate toitude, toiduga kokkupuutumiseks ettenähtud materjalide ja esemete ning väljaminevate toitude partiide vahel. Sisemine jälgitavus ei ole toidukäitlejate jaoks kohustuslik üldnõue, kuid aitab sihipärasemalt ja täpsemini tooteid turult kõrvaldada / tagasi kutsuda. Samuti on sisemine jälgitavus vajalik näiteks tootepartii valmistamiseks kasutatud koostisosade koguse kontrollimiseks (nn sisendi-väljundi bilanss) ja kui kasutatakse toidu vabatahtlikku päritolumärgistust, siis tootepartii valmistamiseks kasutatud põhikoostisosa päritolu tõendamiseks.
- 3. Kliendi jälgitavus** ehk „üks samm edasi“ jälgitavus – toidukäitleja ettevõttest väljuva toidu jälgimine vahetute klientideni (ettevõtte, kellele tooted saadetakse). Kliendi jälgitavus on kõigi toidukäitlejate jaoks kohustuslik üldnõue, välja arvatud juhul, kui toitu müüakse ainult otse lõpptarbijale.



PARTII SUURUS

Toidupartii määramine on jälgitavuse tagamiseks vajalik, sest see võimaldab vähendada turult kõrvaldatava/ tagasikutsutava toidu kogust. Kui ohtlik toit on samast tooteklassist või -liigist koosneva partii või kaubasaadetise osa, siis eeldatakse, et kogu selle partii või kaubasaadetise toit on samuti ohtlik.



JÄLGITAVUSE ANDMED

Et jälgitavuse süsteem toimiks tõhusalt, on oluline määratleda ja kirjeldada, milliseid andmeid hallatakse ning kuidas seda tehakse. Teatud andmete haldamine on kohustuslik, mõnel juhul põhineb see aga heal taval. Andmete haldamise hulk oleneb jälgitavuse süsteemi ulatusest.

Jälgitavuse andmed peavad võimaldama kindlaks teha toidu tegeliku (füüsilise) liikumise. Seetõttu ei piisa sellest, kui toitu jälgitakse ainult arvete või muude majandustehingu toimumist kinnitavate tõendite põhjal. Jälgitavuse andmeid peab haldama iga päev või tekkepõhiselt, st need peavad igal hetkel olema ajakohased. Andmeid on mõistlik hallata viisil, mis võimaldab kiiret reageerimist nõudvates olukordades vajalikku teavet põhjendamatu viivitusega teada saada ja seotud osalistele vajaduse korral kättesaadavaks teha.

Toiduga peavad kaasas olema vähemalt järgmised andmed:

- kellelt › tarnija nimi ja aadress
- kellele › kliendi nimi ja aadress
- mis › toidu täpne kirjeldus
- millal › saatmiskuupäev
- kui palju › toidu maht või kogus

Toiduga kaasas olevad andmed võivad olla:

- elektroonilised (nt programmid, andmebaasid, e-kirjad, muud andmeedastusplatvormid)
- paberil (nt täidetavad/koopiaraamatud, prinditud dokumendid)

Toiduga kaasas olevad andmed võib edastada:

- eri viisil (nt arve, kviitung/tšekk, arve-saateleht, saatedokument, sissekanne andmebaasi)

Näide jälgitavuse andmete hea tava kohta on esitatud **lisas 1**.

NB! Loomse toidu ning idandite ja idandite tootmiseks ettenähtud seemnete jälgitavuse andmete kohta on kehtestatud lisanõuded³. Vaata teabelehte „Loomse toidu jälgitavus äristsenaariumi näitena“.



ANDMETE SÄILITAMINE

Toidukäitleja peab ise otsustama, kui kaua on vaja jälgitavuse andmeid säilitada. Kuna üldiselt eeldatakse, et äridokumente säilitatakse vähemalt viis aastat, siis võib sellest lähtuda. Hea tava on säilitada pakendatud toidu jälgitavuse andmeid pärast toidu säilimisaja lõppu veel vähemalt 12 kuud. Lõpptarbijale mõeldud pakendamata toidu, kiirestirikneva toidu või täpsustamata kõlblikkusajaga toidu (näiteks värske puu- ja köögivili) jälgitavuse andmeid võib säilitada kuus kuud pärast valmistamis- või üleandmiskuupäeva.



ÜLEVAATUS JA KATSETAMINE

Jälgitavuse süsteem on otstarbekas üle vaadata vähemalt kord aastas või sagedamini, kui selles on toimunud olulisi muudatusi (näiteks tarnija vahetus, muutus tootmisprotsessis). Hea tava on korraldada nii horisontaalne (partiipõhine protsessi jälgitavus) kui ka vertikaalne (partiipõhine tarnija ja kliendi jälgitavus) süsteemi auditeerimine. Hindamise käigus tuleb tähelepanu pöörata andmete kvaliteedile ja kättesaamise kiirusele.

Jälgitavuse süsteemi toimimist on otstarbekas teatud regulaarsusega õpissimulatsiooni vormis katsetada.



DOKUMENTEERIMINE

Jälgitavuse süsteemi on otstarbekas kirjeldada dokumendis, mis sisaldab üksikasju kõigi eespool loetletud elementide, samuti töötajate rollide ja vastutuse kohta.

³ Komisjoni rakendusmäärused vastavalt 931/2011 ja 208/2013

Lisa 1: Näide jälgitavuse andmete hea tava kohta

