



MÄÄRUS

xx.xx.2020 nr .....

**Ettevõtte ehituse, projektlahenduse ja seadmete  
hügieeninõuded toidu väikesemahulisel käitlemisel**

Määrus kehtestatakse toiduseaduse § 26 lõike 3, Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 852/2004 toiduainete hügieeni kohta (ETL L 139, 30.04.2004, lk 1–54) artikli 13 lõike 3 ning Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 853/2004, millega sätestatakse loomset päritolu toidu hügieeni erireeglid (ELT L 139, 30.04.2004, lk 55–205), artikli 10 lõike 3 alusel.

**§ 1. Üldsätted**

(1) Määrusega kehtestatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 852/2004 II lisa ning Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa kohandatud ehituse, projektlahenduse ja seadmete hügieeninõuded.

(2) Määrust kohaldatakse toiduseaduse § 26 lõikes 3<sup>2</sup> nimetatud mikroettevõtja ettevõtte (edaspidi *mikroettevõtte*) ja sama seaduse § 26 lõikes 3<sup>3</sup> nimetatud loomade tapmisega tegeleva käitleja ettevõtte (edaspidi *väiketapamaja*) suhtes.

(3) Toiduseaduse § 26 lõikes 3<sup>3</sup> nimetatud loomühiku suurus loomaliikide kaupa on järgmine:

- 1) täiskasvanud veis 1 loomühikut;
- 2) veis, välja arvatud täiskasvanud veis, 0,50 loomühikut;
- 3) hobuslane 1 loomühikut;
- 4) üle 100-kilogrammise eluskaaluga siga 0,20 loomühikut;
- 5) alla 100-kilogrammise eluskaaluga siga 0,15 loomühikut;
- 6) alla 15-kilogrammise eluskaaluga põrsas 0,05 loomühikut;
- 7) üle 15-kilogrammise eluskaaluga põrsas 0,15 loomühikut;
- 8) lammas 0,05 loomühikut;
- 9) alla 15-kilogrammise eluskaaluga lambatall 0,05 loomühikut;
- 10) kits 0,05 loomühikut;
- 11) alla 15-kilogrammise eluskaaluga kitsetall 0,05 loomühikut;
- 12) alla 100-kilogrammise eluskaaluga väikehirvlane 0,05 loomühikut;
- 13) suuruluk, välja arvatud hirvlane, 0,20 loomühikut.

(4) Mikroettevõttes ja väiketapamajas selle määruse nõuete kohaldamisel tagatakse toidu ohutus ning toidu ohutust tagavaid meetmeid kirjeldatakse enesekontrolliplaanis.

## **§ 2. Mikroettevõtte ehituse, projektlahenduse ja seadmete hügieeninõuded**

- (1) Erinevate tehnoloogiliste protsesside etappe võib läbi viia ja erinevaid tooteid võib käidelda samas ruumis eri ajal või eri kohas.
- (2) Tootmisprotsessi ühe etapi võib vajaduse korral läbi viia väljaspool käitlemisruumi või välitingimustes.
- (3) Tehnoloogilisest protsessist tulenevalt võib mikroettevõttes kasutada puitpindasid.
- (4) Käitlemisruumi ukSED võivad avaneda otse õue, kui need on tootmisprotsessi ajal suletud.
- (5) Tehnoloogilisest protsessist tulenevalt ei pea põrandapinnal olema äravoolutrappi, kui mikroettevõttes on tagatud põrandapinna puhastamine ja heitvee eemaldamine muul sobival viisil.
- (6) Üleriideid või kaitseriideid võib hoida selleks ettenähtud kohas käitlemisruumis, kui need on toidukäitlemisalast piisavalt eraldatud.
- (7) Ettevõttes ei pea olema tualettruumi, kui töötajal on võimalik kasutada ettevõtte läheduses paiknevat tualettruumi.
- (8) Käte ja toidu pesemiseks ei pea mikroettevõttes olema eraldi valamuid.
- (9) Ettevõttes ei pea olema eraldi ruumi:
  - 1) toidu ning pakendamis- ja pakkimismaterjali hoidmiseks;
  - 2) käitlemisvahendite ja taara pesemiseks;
  - 3) puhastus- ja desinfitseerimisvahendite hoidmiseks, kui need on selgelt tähistatud ja neid hoitakse toidust piisavalt eraldatuna ning võimaluse korral selleks ette nähtud kohas.

## **§ 3. Väiketapamaja ehituse, projektlahenduse ja seadmete hügieeninõuded**

- (1) Väiketapamajas võib kohaldada § 2 lõigetes 1, 4, 6, 7 ja 9 sätestatud nõudeid.
- (2) Väiketapamajas ei pea olema:
  - 1) ootetarandikku, kui on tagatud loomade heaolu;
  - 2) eraldi lukustatavat rajatist või tarandikku haigetele ja taudikahtlastele loomadele, kui tapamajja tuuakse vaid kliiniliselt terveid loomi;
  - 3) eraldi ruumi loomade magude ja soolte tühjendamiseks, kui seda on võimalik teha samas ruumis eri ajal;
  - 4) eraldi lukustatavat ruumi kinni peetud liha jahutatuna ladustamiseks, kui tapamajja tuuakse vaid kliiniliselt terveid loomi;
  - 5) ruume elusloomade veovahendi puhastamiseks, pesemiseks ja desinfitseerimiseks, kui sellised kohad ei asu tapamajast liiga kaugel;
  - 6) eraldi ruumi lindude ja jäneseliste siseelundite eemaldamiseks ja rümpade korrastamiseks;
  - 7) eraldi ruumi lihalõikuseks, kui on tagatud, et lihalõikusel ei tõuse liha sisetemperatuur üle 7 °C;
  - 8) eraldi rajatist ulukite nülgrimata kerede vastuvõtmiseks ja ladustamiseks, kui on tagatud, et nimetatud tegevusi tehakse põllumajandusloomade käitlemisest eri ajal.

(3) Tööriistu võib steriliseerida väljaspool käitlemisruumi, kui tapmise ajal on tagatud piisav steriliseeritud tööriistade varu.

(4) Tapajärgse kontrolli tegemiseks peab tapaliinil olema piisavalt ruumi, asjakohane varustus ja piisav valgustus.

(5) Kui tapajärgset kontrolli lihale ei tehta vahetult pärast loomade tapmist tapaliinil, peab külmkambris olema selleks piisava valgustusega eraldi ala ning peab olema tagatud rümpade ja organite kokkukuuluvus.

#### **§ 4. Määruse jõustumine**

Määrus jõustub 1. juulil 2020.a.

(allkirjastatud digitaalselt)

Mart Järvik  
Maaeluminister

(allkirjastatud digitaalselt)

Illar Lemetti  
Kantsler