



### Üldandmed

• Kontrollitava isiku nimi, registri-/isikukood, aadress	VÕRU LINNAVALITSUS / 75019980 / Võru maakond, Võru linn, Jüri tn 11
• Kontrollitava isiku esindaja	Tiia Must
• Kontrolliobjekti nimi ja aadress	Võru Lasteaed Okasroosike köök / Jüri 40a, Võru linn, Võrumaa, 65610
• Järelevalve toimingute juures viibinud isiku nimi ja ametinimetus	Ulve Läte peakokk, Anne-Ly Kinsigo juhiabi
• Eelmine kontrolliobjekti hindamise kuupäev	28.03.2022
• Eelmine kontrolliobjekti hindamise protokoll number	15-294-22/042

### Kontrollitoimingu läbiviimise aeg

• Kontrolli ettevalmistamine	Kuupäev	10.05.2023 – 10.05.2023
	Kestus	0,1 tundi
• Kontrolliobjekti hindamine	Kuupäev	11.05.2023 – 11.05.2023
	Kestus	1,6 tundi
- Sealhulgas kohapealne kontroll	Kuupäev	11.05.2023 – 11.05.2023
	Ajavahemik	11:00 - 12:15
• Protokolli koostamine	Kuupäev	15.05.2023
	Kestus	1,5 tundi

### Kontrollitavad valdkonnad ja põhjused

Valdkond	Alamvaldkond	Põhjus
Toit	Toidukäitlemine	Plaaniline

### Siseriiklikud üld- ja erimeetmed

- KorS § 30. Küsitamine ja dokumentide nõudmine

### Kontrollitavad toidu käitlemisvaldkonnad

Käitlemisvaldkond	Käitlemiskoht	Käitlemisvaldkonna alamvaldkond
Toitlustamine	Lasteaed	Toitlustamine koolieelses lasteasutuses, põhikoolis, gümnaasiumis, tervishoiu- ja hoolekandeesutuses, kinnipidamisasutuses ning Kaitseväes

## Tuvastatud asjaolud

1.

### Toidukäitlemise üldnõuded - Ettevõtte asend, infrastruktuur, hooned ja ruumid

Ettevõtte ruumid, sisseseade, seadmed on heas seisukorras. Ettevõtte ruumide plaan on ajakohane ja vastavuses kehtiva olukorraga.

Kätepesukohad on varustatud voolava külma ja kuuma vee, puhastus- ja desovahenditega ning hügieeniliste käte kuivatusvahenditega.

2.

### Toidukäitlemise üldnõuded - Üldnõuded toidule

Kontrolli ajal tuvastati ettevõttes nõuetele mittevastav toitu:

- Speltajahu, parim enne: 29.04.2020;
- Veski Mati "mitmevilja jahusegu", parim enne: 07.01.2018.a.;
- kõrvitsaseemned 250g, parim enne 01.04.2022.

***Kohapeal selgitati, et käitleja ei tohi vastu võtta, käitlemisel kasutada ega väljastada nõuetele mittevastavat toitu ning peab kontrollima järjepidevalt käitlemisel kasutatava ja väljastatava toidu nõuetekohasust.***

Nõuetele mittevastavad toiduained kõrvaldati käitlemiselt peakoka poolt järelevalveametniku juuresolekul.

3.

### Toidukäitlemise üldnõuded - Külmaahela katkematus

Ettevõtte enesekontrolliplaanis on toodud, et majandusjuhataja registreerib 2x nädalas külmikute õhutemperatuure. Käitleja esitas külmikute õhutemperatuuride mõõtmise seirelehe (LISA 2). Seirelehel on toodud seire teostamise kuupäev, mõõtmise kellaeg ning külmikute temperatuurid. Külmikute temperatuuriks on märgitud +4°C ning sügavkülmikute temperatuuriks -18°C. Käitleja esindaja sõnade kohaselt märgitakse peale temperatuuride mõõtmist vastava kuupäeva taha mõõtmise eest vastutava isiku allkiri.

Seirelehtede kontrollimisel tuvastati, et ettevõttes ei peeta kinni enesekontrolliplaanis kehtestatud temperatuuride kontrollimise sagedusest.

***Käitleja esindale selgitati, et käitleja kohustus on kontrollida toidu ja selle käitlemise nõuetekohasust ning selle tagamiseks kehtestada vajalikud abinõud enesekontrolliplaanis. Ettevõtte enesekontrolliplaan sätestab kõikide külmseadmete temperatuuride seire 2 x nädalas, koos kontrollitava mõõtmistulemuse registreerimisega seirelehele.***

Käitleja sõnade kohaselt hakatakse ettevõttes jahekappide temperatuure kontrollima vastavalt enesekontrolliplaanis kehtestatud sagedusele (2 x nädalas). Käitleja esindaja edastas tõendusmaterjaliks 15.05.23 järelevalveametniku e-posti aadressile jahekappide temperatuurinäidud.

#### 4.

##### **Toidukäitlemise üldnõuded - Temperatuuri vastavus nõuetele**

Kontrollimise käigus teostati temperatuuri mõõtmine külmikutes (PTA kalibreeritud digitaaltermomeeter TFX 422C NR 19714245). Mõõtmise tulemusena saadi:

1. piimatoodete külmik kõõgis (säilitusnõue +2...+6°C), mõõtetulemus on koos laiendmõõtemääramatusega +5,1±1,0°C;
2. külmik kõõgis (riivitud peedi pakendite vahel säilitusnõue 0...+3°C), mõõtetulemus on koos laiendmõõtemääramatusega +0,5±1,0°C;
3. piimatoodete külmik laos (juustupakendite vahel säilitusnõue +2...+6°C), mõõtetulemus on koos laiendmõõtemääramatusega +7,8±1,0°C;
4. sügavkülmik nr 8 (lihatoodete pakendite vahel toote säilitusnõue mitte üle -18°C), mõõtetulemus on koos laiendmõõtemääramatusega -19,9±1,0°C;
5. sügavkülmik (külmutatud marjade pakendi vahel toote säilitamistemperatuur mitte üle -18°C), mõõtetulemus on koos laiendmõõtemääramatusega -22,7±1,0°C;

Laiendmõõtemääramatus on hinnatud 95% tõenäosusega (kattetegur k=2).

Vastavalt mõõtetulemustele ei vastanud temperatuur nõuetele laos olevas külmikus, kus säilitati eritemperatuur vajavat toitu (või, juust) +2...+6°C.

Käitlejale selgitati, et vastavalt Toiduseadus §22 lg 2-le järgib käitleja toidu pakendil või saatedokumendil märgitud säilitamisnõudeid, mille määrab toidu tootja, töötleja, sealhulgas valmistaja, või pakendaja.

Tooted tõsteti kontrollimise ajal kõõgis asuvasse piimatoodete külmikusse, kus on piimatoodete säilitamiseks nõuetekohane temperatuur.

#### 5.

##### **Toidukäitlemise üldnõuded - HACCP põhimõtted**

Ettevõtte enesekontrollisüsteemi nõuetekohasuse tõendamine (siseaudit) on läbi viidud ja dokumenteeritud 11.05.2023.a.

#### 6.

##### Toidukäitlemise üldnõuded - toidu jälgitavus - loomse toidu jälgitavus

Järelevalve käigus kontrolliti loomse toidu jälgitavust järgmistel toodetel:

1. Kapten Granti "Heeringafilee" 240 g, kõlblik kuni 11.06.2023, A.M.F. Hulgi AS arve-saateleht: 23050630, kp 10.05.2023.a.
2. Karni "Laste keeduvorst" 1,2kg, kõlblik kuni 27.05.2023, A.M.F. Hulgi AS arve-saateleht: 23050630, kp 10.05.2023.a.

Kontrollitud tooted olid esitatud saatedokumendiga partiipõhiselt kokkuviidavad. Toidu jälgitavus (kontrollitud ulatuses) oli tagatud.

7.

#### Toidukäitlemise üldnõuded - töötajad

Töötajatel on kehtiv kirjalik tervisetõend ja hügieenikoolituse läbimist tõendav materjal (hügieenikoolitus läbitakse perioodiliselt iga 3 aasta tagant).

8.

#### **Toidukäitlemise üldnõuded - puhastamine**

Puhastamis- ja desinfitseerimisplaan on toimiv: ruumid, sisseseade, seadmed, väikevahendid on puhtad. Koristusvahendite ning puhastus- ja desinfitseerimisainete hoidmine ja kasutamine nõuetekohane. Ettevõtte üldine hügieenitase hea.

9.

#### **Toidukäitlemise üldnõuded - toidualane teave - Lahtise toidu toidualane teave müügikohas**

Protokoll nr 15-294-22/042 tuvastatud mittevastavus oli kõrvaldatud. Seinal oleval menüül ja lasteaia kodulehel on tarbijale teave, et "*Võimalike allergeenide kohta küsi informatsiooni lasteaia juhiabilt*". Käitleja teadmised allergiat või talumatust põhjustada võivate koostisosade või ainete kohta olid piisavad.

10.

#### **Toidukäitlemise üldnõuded - toidu jälgitavus - tarbija kaebuste käsitlemine**

Ettevõtte enesekontrolliplaanis on toodud kaebuste käsitlemise ja registreerimise kord ning vastutavad isikud. Kaebuste registreerimiseks on loodud vorm. Käitleja esindaja sõnade kohaselt ei ole kaebusi esinenud.

11.

#### **Toidukäitlemise üldnõuded - toidu jälgitavus - turult kõrvaldamine / tarbijalt tagasi kutsumine**

Ettevõtte enesekontrolliplaan sisaldab ohtliku toidu tagasi kutsumise ning käitlemisest kõrvaldamise protseduureegleid.

Käitleja esindaja sõnade kohaselt ei ole tarnijad ettevõtet teavitanud turult mitterõuetekohase toidu tagasikutsumisest.

12.

#### **Toidukäitlemise üldnõuded - Joogivesi**

Toidu käitlemisel kasutatakse ühisveevärgi vett. Ettevõttes on teostatud 10.05.2023 joogivee laboratoorne uuring, katseprotokoll nr 23-1624V kohaselt uuringu tulemused kinnitavad ettevõttes toidukäitlemiseks kasutatava vee vastavust joogivee nõuetele.

13.

### **Toidukäitlemise üldnõuded - laboratoorsed uuringud - Käitleja enesekontrolliproovid**

Enesekontrolliplaanis on laboratoorsete proovide analüüsimiseks proovivõtmise kava (2 x aastas 5 pinnalt näitajale *Listeria monocytogenese*).

Kontrolli ajal esitati VÕRUMÕISA LABOR OÜ katseprotokoll nr 133/PP (analüüsitud 11.-15.10.2022) ja VÕRUMÕISA LABOR OÜ katseprotokoll nr 68/PP (analüüsitud 11.-15.05.2023). Vastavalt katseprotokollile vastasid tulemused nõuetele.

Protokolli kliendile edastamine viis      Email / 15.05.2023

Protokollil on 2 lisa, 2 lehel.

### **Protokolli üleandmine**

Kontrolli teostanud      Maarja Kaart , peaspetsialist  
järelevalveametniku  
nimi, ametinimetus /  
volitatud  
veterinaararsti nimi:

*/allkirjastatud digitaalselt/*