

**Üldandmed**

• Kontrollitava isiku nimi, registri-/isikukood, aadress	VÕRU LINNAVALITSUS / 75019980 / Võru maakond, Võru linn, Jüri tn 11
• Kontrollitava isiku esindaja ja esindamise alus	Tiina Kala, direktor
• Kontrolliobjekti nimi ja aadress	Võru Lasteaed Sõleke köök / Olevi 29, Võru linn, Võrumaa, 65607
• Järelevalvetoimingu juures viibinud isiku nimi, isikukood ja ametinimetus	Aili Küppar, kokk Ülle Ranipe, kokk
• Eelmine kontrolliobjekti hindamise kuupäev	7.09.2022
• Eelmine kontrolliobjekti hindamise protokoll number	15-294-22/100

Kontrolltoimingu läbiviimise aeg

• Kontrolli ettevalmistamine	Kuupäev	13.02.2024 – 13.02.2024
	Kestus	0,1 tundi
• Kontrolliobjekti hindamine	Kuupäev	13.02.2024 – 14.02.2024
	Kestus	1,6 tundi
- Sealhulgas kohapealne kontroll	Kuupäev	13.02.2024 – 13.02.2024
	Ajavahemik	11:36 - 12:55
• Protokolli koostamine	Kuupäev	15.02.2024
	Kestus	1,7 tundi

Kontrollitavad valdkonnad ja põhjused

Valdkond	Alamvaldkond	Põhjus
Toit	Toidukäitlemine	Plaaniline

Siseriiklikud üld- ja erimeetmed

- KorS § 30. Küsitlemine ja dokumentide nõudmine

Kontrollitavad toidu käitlemisvaldkonnad

Käitlemisvaldkond	Käitlemiskoht	Käitlemisvaldkonna alamvaldkond
Toitlustamine	Lasteaed	Toitlustamine koolieelses lasteasutuses, põhikoolis, gümnaasiumis, tervishoiu- ja hoolekandeesutuses, kinnipidamisasutuses ning Kaitseväes
Mahetoitlustamine	–	mahepõllumajandusele viitamine
Mahetoitlustamine	–	märgi etalon „üle 20 kuni 50% toorainest on mahe“

Tuvastatud asjaolud

1.

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.

Üldnõuded toidule

Valikuliselt kontrolliti ettevõtte külmseadmetes ja kuivaainete laos hoiustatavate toodete säilitusnõudeid (säilivusaeg), mittevastavusi kontrollimise momendil ei tuvastatud.

Ettevõttes käideldakse toitu tingimustel, mis väldivad rikkumist ja saastumist: töödeldud ja töötlemata toit hoitakse piisavalt eraldatuna ja kaetuna.

Toidu käitlemisel on kasutusel erinevat värvi löikelauad.

Kontrollimise käigus nõuetele mittevastavat toitu ei tuvastatud.

3.

Külmaahela katkematus

Ettevõttes on kehtestatud külm- ja sügavkülmkappide temperatuuri kontrolli kord.

Enesekontrolliplaani kontrollimisel selgus, et ettevõttes teostatakse külmseadmete temperatuuri kontrolli ning tulemusi registreeritakse vastavalt vajadusele.

4.

Joogivesi

Ettevõttes on teostatud 03.04.2023 joogivee laboratoorne uuring, katseprotokolli nr TA23001389 kohaselt uuringu tulemused kinnitavad ettevõttes toidukäitlemiseks kasutatava vee vastavust joogivee nõuetele.

Käitlejale selgitatakse, et nõuded joogiveele on muutunud ning täpsem info on PTA kodulehel [Toidu üldised nõuded | Põllumajandus- ja Toiduamet \(agri.ee\)](#).

Ühisveevärgi kasutajatel soovitame teostada analüüse vastavalt Sotsiaalministri määrusele nr 61 Joogivee kvaliteedi ja kontrollinõuded ning analüüsimeetodid §4 lõikele.

Proovivõtu sageduse peab ettevõtte ise endale enesekontrolli raames kehtestama.

5.

Jäätmed

Koostatud on plaan, mis kajastab jäätmete kogumist, sorteerimist ning nende kõrvaldamist toidukäitleruumidest. Jäätmed kogutakse nõuetekohastesse jäätmenõudesse, mis on pealt suletavate kaantega. Jäätmete äravedu korraldab jäätmekäitlusfirma lepingu alusel.

6.

Kahjuritõrje

Visuaalsel vaatlusel kahjureid või nende elutegevusjälgi ei tuvastatud.

7.

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.

8.

Töötajad

Ettevõtte töötajatel on kehtivad tervisetõendid ning toiduhügieenikoolituse läbimist tõendavad dokumendid.

9.

Käitleja enesekontrolliproovid

Käitleja on täitnud eelmise kontrolli protokoll nr 15-294-22/100 tuvastatud asjaolu nr 2 mittevastavuse uhtmeproovide teostamise kohta.

Uhtmeproove teostatakse vastavalt enesekontrolliplaanis kehtestatud sagedusele 2x aastas.

Käitleja esitas VÕRUMÕISA LABOR OÜ uhtmeproovide katseprotokollid nr 2/PP (analüüsitud 08.-12.01.2024) ning katseprotokoll nr 23/PP (analüüsitud 21.-25.02.2023). Vastavalt katseprotokollidele vastasid tulemused nõuetele.

10.

Järelevalveproovid

Kontrolli käigus teostati järelevalveproovide võtmine *Listeria monocytogenes*'e uurimiseks (proovivõtu protokoll 2024/627).

Katseprotokoll edastatakse käitlejale selle saabumisel.

11.

Kriitiliste kontrollpunktide seire

Toiduohutuse seisukohalt olulisi käitlemisetappe jälgitakse, kehtestatud on tõhusad seireprotseduurid ning neid rakendatakse. Vormiroogade, suuremate lihatükkide ja kanamune sisaldavate toodete kuumtöötlemisel teostatakse sisetemperatuuri seiret. Seirelehtedele registreeritud temperatuurid olid nõuetele vastavad.

12.

HACCP põhimõtted

Ettevõttes on koostatud asjakohane enesekontrolliplaan. Ettevõtte enesekontrolliplaanis on toodud, et 1x aastas viiakse läbi siseaudit. Enesekontrolliplaani juures on toodud aasta auditi läbi viimist tõendavad dokumendid. Ettevõtte enesekontrolliplaani siseaudit viimati teostatud 14.08.2023.a.

13.

Lahtise toidu toidualane teave müügikohas

Kontrolliti töötaja teadmisi menüüs olevates toitudes sisalduvate allergeenide osas. Kokk on teadlik toidus sisalduvatest allergeenidest. Ettevõttes kohapeal oleval menüül on teade tarbijatele, et võimalikke toidus sisalduvate allergeenide kohta tuleb küsida toidu valmistajalt.

14.

Tarbija kaebuste käsitlemine

Enesekontrolliplaan sisaldab kaebuste käsitlemise korda. Kirjeldatud on, kuidas peab ettevõtte käituma kaebuse/vihje puhul. Tarbija kaebused ja nendest tulenevad meetmed registreeritakse. Töötaja sõnul ei ole toiduohutusega seotud kaebuseid ettevõttele laekunud.

15.

Turult kõrvaldamine / tarbijalt tagasi kutsumine

Ettevõtte enesekontrolliplaan sisaldab täpseid tegevusi ja kirjeldusi ohtliku toidu tagasikutsumise protseduurist. Enesekontrolliplaan sisaldab informatsiooni, kes vastutab toidu tagasikutsumisel selle eest, et toit saaks käitlemisest eemaldatud.

16.

Loomse toidu jälgitavus

Järelevalve käigus kontrolliti loomse toidu jälgitavust järgmistel toodetel:

1. KARNI "Ketassink" 1.966 kg, kõlblik kuni 17.02.2024, A.M.F. Hulgi AS arve-saateleht nr: 24020917, kp 9.02.2024.a.;
2. FARMI "Hapukoor" 500g, kõlblik kuni 21.02.2024, A.M.F. Hulgi AS, arve-saateleht nr: 24020502, kp. 07.02.2024.a.

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

17.

Temperatuuri vastavus nõuetele

Kontrollimise käigus teostati temperatuuri mõõtmine ettevõtte jaheseadmetes (PTA kalibreeritud digitaaltermomeeter TFX 422C NR 19714245, kalibreeritud 09.01.2024).

Mõõtmise tulemusena saadi:

1. külmkamber nr 4 (toodete säilitusnõue +2....+6°C), mõõtmistulemus koos laiendmõõtemääramatusega +5,1± 1,0 °C;
2. külmkapp nr 2 (toodete säilitusnõue +2....+6°C), mõõtmistulemus koos laiendmõõtemääramatusega +2,5± 1,0 °C;
3. sügavkülm köögis (säilitusnõue -18°C või madalam), mõõtmistulemus koos laiendmõõtemääramatusega -18,1± 1,0 °C.

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

Arvestades laiendmõõtemääramatust ja külmseadmetes olevate toodete tootjapoolseid säilitustingimusi, vastas külmseadmetes mõõdetud temperatuur nõuetele.

18.

Sisseseaded, seadmed, väikevahendid ja TKM nõuded (inventar)

Kontrolli ajal olid köögis kasutusel puidust ja plastikust lõikelauad. Puidust lõikelauad olid kohati sügavate lõikekohtadega ning kahjustunud (LISA 1). Töötajatele selgitati, et tuvastatud puuduse tõttu võib esineda oht toidu saastumisele.

Lisainfo:

Põllumajandus- ja Toiduamet lõpetab kontrollitava isiku suhtes alustatud menetluse.

Protokolli kliendile edastamine viis Email / 15.02.2024

Protokollil on 1 lisa, 1 lehel.

Protokolli üleandmine

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

/allkirjastatud digitaalselt/