



Üldandmed

• Kontrollitava isiku nimi, registri-/isikukood, aadress	VÕRU LINNAVALITSUS / 75019980 / Võru maakond, Võru linn, Jüri tn 11
• Kontrollitava isiku esindaja ja esindamise alus	Kaie Tammik, tootlustusjuht
• Kontrolliobjekti nimi ja aadress	Võru Lasteaed Tähesära/Sõleke / Olevi 29, Võru linn, Võrumaa, 65607
• Järelevalvetoimingu juures viibinud isiku nimi ja ametinimetus	Kaie Tammik, tootlustusjuht
• Eelmine kontrolliobjekti hindamise kuupäev	15.02.2024
• Eelmine kontrolliobjekti hindamise protokoll number	15-598-24/019

Kontrolltoimingu läbiviimise aeg

• Kontrolli ettevalmistamine	Kuupäev	5.09.2025 – 5.09.2025
	Kestus	0,2 tundi
• Kontrolliobjekti hindamine	Kuupäev	5.09.2025 – 15.09.2025
	Kestus	1,7 tundi
- Sealhulgas kohapealne kontroll	Kuupäev	5.09.2025 – 5.09.2025
	Ajavahemik	10:11 - 10:50
• Protokolli koostamine	Kuupäev	15.09.2025
	Kestus	1,8 tundi

Kontrollitavad valdkonnad ja põhjused

Valdkond	Alamvaldkond	Põhjus
Toit	Toidukäitlemine	Plaaniline
Toit	Toidukäitlemine	Järelkontroll

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 hoolekandenasutuses, kinnipidamisasutuses ning Kaitseväes

Tuvastatud asjaolud

1.

Tegevustest teavitamine

Tegevuskoha nimi on muutunud. Käitleja esitas (26.06.2025) Põllumajandus- ja Toiduametile teavituse, et alates 1. augustist 2025.a. muutub tegevuskoha nimi. Tegevusest on teavitatud nõuetekohaselt.

2.

Sisseseaded, seadmed, väikevahendid ja TKM nõuded (inventar)

Kontrolli ajal tuvastati, et plastikkarbid, millega saadetakse köögist toitu rühmaruumidesse ei olnud heas seisukorras (LISA1).

Külmkambri riiulitelt koorus kilematerjal, mistõttu ei ole pinnad kergesti pestavad ja puhastatavad (LISA 2).

Käitlejale selgitati, vastavalt määruse 852/2004 II lisa, V ptk, p 1 b, c, d-le, ei tohi inventari materjal, seisukord ja asetus põhjustada toidu saastumise ohtu.

3.

Eelmises protokollis 15-598-24/019 tuvastatud asjaolu nr 18 oli likvideeritud. Lõikelauad olid kontrollimise ajal heas seisukorras.

4.

Jäätmed

Koostatud on asjakohane plaan, mis kajastab jäätmete kogumist, hoiustamist ja ladustamist. Jäätmed ei ole toidu saastumise allikaks.

5.

Ettevõtte asend, infrastruktuur, hooned ja ruumid

Käte pesemiseks on piisav arv sobivalt paiknevaid ning voolava külma ja kuuma vee, puhastusvahenditega ning hügieeniliste käte kuivatusvahenditega varustatud kätepesukohti.

Ruumide (köök) seisukord kontrollimise momendil hea.

6.

Kahjuritõrje

Koostatud on kahjuritõrjeplaan kus on määratud kahjurid, keda on vaja tõrjuda. Kirjeldatud on tegevused juhaks, kui leitakse kahjureid või nende tegevuse jälgi. Visuaalsel vaatlusel kahjurite jälgi ei tuvastatud.

7.

Tarbija kaebuste käsitlemine

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

8.

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 mittenõuetekohase toidu tagasikutsumisest.

9.

Töötajad

Toitu käitlevatel töötajatel (3) on kohapeal kirjalik tervisetõend ning tõendusmaterjal läbitud toiduhügieenikoolituse kohta.

Töötajate riietus on sobiv ja puhas. Ettevõttes järgitakse toiduhügieeni nõudeid.

10.

HACCP põhimõtted

Enesekontrollisüsteemi tõhusust ja toimivust hinnatakse 1 x aastas, viimati teostatud 05.08.2025.a.

11.

Käitleja enesekontrolliproovid

Proove laboratoorseteks analüüsideks on võetud vastavalt enesekontrolliplaanis kehtestatud korrale (2 x aastas 5 pinnalt näitajale *Listeria monocytogenese*).

Kontrolli ajal esitati Võrumõisa Labori katseprotokollid nr:8/PP (20.01.2025) ja nr: 109/PP (22.08.2025). Vastavalt katseprotokollidele vastasid tulemused nõuetele.

12.

Toidukäitlemise üldnõuded - Üldnõuded toidule

Lasteaia köögis ei võeta vastu ega kasutata nõuetele mittevastavat toitu.

Järgitakse toidu pakendil või saatedokumentidel tootja, töötaja või pakendaja poolt märgitud säilitamishoodeid.

Ettevõttes käideldakse ning hoitakse toitu tingimustel, mis väldivad riknemist ja saastumist.

13.

Lahtise toidu toidualane teave

Toidukäitleja kohustus on teada, millised tema poolt valmistatavates roogades kasutatavast toorainest põhjustavad allergiat ja talumatust ning anda tarbijale selle kohta asjakohast infot.

Lasteaia kodulehel olevas menüüs on toodud info, et :*"Teavet toidus leidavate allergeenide kohta saab toidu valmistajalt."*

14.

Joogivesi

Toidu käitlemisel kasutatav joogivesi kontrollitud (tavakontrolli näitajate osas). Esitati Icosagen AS analüüsiakt nr 25-0179V, 17.01.2025. Analüüsitulemused vastasid joogiveele kehtestatud nõuetele (SoM määrus 61).

15.

Puhastamine

Toidu käitlemisel kasutatavad ruumid (sh sisseseade, seadmed) olid järelevalve teostamise momendil puhtad. Üldine hügieenitase ettevõttes oli hea.

Koristusinventar puhas, heas seisukorras. Koristusvahendite ning puhastus- ja desinfitseerimisainete hoidmine oli kontrollimise momendil nõuetekohane (eraldi ruumis).

16.

Toidukäitlemise üldnõuded - Temperatuuri vastavus nõuetele

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

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

Mõõtmise tulemusena saadi:

- külmkamber (toodete säilitusnõue +2...+6°C), mõõtmistulemus koos laiendmõõtemääramatusega $+6,4 \pm 1,0$ °C;
- sügavkülmik (toodete säilitusnõue m.ü. -18°C), mõõtmistulemus koos laiendmõõtemääramatusega $-17,9 \pm 1,0$ °C.

Arvestades laiendmõõtemääramatust ja külmseadmetes olevate toodete säilitusnõudeid, olid mõõtmistulemused nõuetele vastavad (tagasid toidule nõuetekohased säilitustingimused).

17.

Loomse toidu jälgitavus

Järelevalve käigus kontrolliti loomse toidu jälgitavust. Kontrollitud tooted olid esitatud saatedokumendiga partiipõhiselt kokkuviidavad. Toidu jälgitavus (kontrollitud ulatuses) oli tagatud.

Protokolli kliendile edastamine viis Email / 15.09.2025

Protokollil on 2 lisa, 2 lehel.

Protokolli üleandmine

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

/allkirjastatud digitaalselt/