

# TOIDUVALMISTAMISE JA -PAKKUMISE NING TALUTOODETE MÜÜGI HEA TAVA AVATUD TALUDE PÄEVAL

Jõgevamaa Maitsed MTÜ, 2023

AVATUD  
TALUDE \*  
PÄEV

## EESMÄRK

Kuna üha enam pakutakse avatud talude päeval kas talu enda või harvem sissetellitud toidlustaja toitu, samuti erinevaid toidutooteid kaasaostmiseks ja viiakse läbi toiduvalmistamise õpitubasid, ei pruugi kogu meeskond sellega igapäevaselt tegeleda. Seetõttu vajab toidupoole korraldamine, et pakutav toit oleks kvaliteetne, õigesti serveeritud ning ohutu, üheselt mõistetavaid reegleid.

## KES ON TOIDUKÄITLEJA

Toidu käitlemisega võib tegeleda füüsiline isik, füüsilisest isikust ettevõtja (FIE), äriühing (OÜ, AS, TÜ), mittetulundusühing (MTÜ) või sihtasutus (SA), kes toodab, töötleb ja/või turustab toitu.

Peamine dokument, mis reguleerib toidu pakkumist ja toidule ning enesekontrollile kohaldatavaid nõudeid, on Toiduseadus.

- [Loe toiduseadust](#)
- [Tutvu Põllumajandus- ja Toiduameti \(PTA\) kodulehega](#)
- [Tutvu toiduohutuse teabematerjalidega](#)

## PTA TEAVITAMINE

Toiduvalmistajad ja müüjad esitavad avalikul üritusel reeglina (kui tegevus ei ole nende igapäevane tegevus, toidupakkumise asukoht ei ole nende põhitegevuskoht ja puudub PTA teavitus või tegevusluba) ajutise ja/või teisaldatava toidlustus- või jaekaubandusettevõtte majandustegevuse teate PTA kodulehel.

- [Loe teavitamise tingimuste ja korra kohta](#)
- [Tutvu teavitatud ja tegevusloaga toidukäitlejate registri ning alkoholiregistriga](#)

Teavitada pole vaja, kui eraisik valmistab, ladustab ja pakub ühekordselt toitu kodukohvikute päeval, kiriku-, kooli- või külalaadal ning see ole ärilise iseloomuga, vaid pigem kogukondlik sündmus. Kui toidukäitlejal on kohustus teha veeanalüüsid, siis teavituskohustuseta eraisikule on see soovitatav, nii saab ise teadlikumaks.

Kui soovitakse alkoholi pakkuda, peab kaubandus- või toidlustusettevõtte alkoholi müügist PTA-d teavitama. Müüdav alkohol peab olema kantud riiklikusse alkoholiregistrisse ja hangitud koos saatedokumendiga. Kui soovitakse müüa omavalmistatud alkoholiseid jooke (näiteks mahaõlu, vein jne), tuleb ennast vormistada alkoholitootjaks, taotleda aktsiisilao tegevusluba Maksu- ja Tolliametilt ja alkohol kanda alkoholiregistrisse.

## ESMAMULJE

**Avatud talu tulija peaks kohe aru saama, mis on talu tegevusala ning mida seal pakutakse.**

## A JA O

**Külastajani jõudev toit peab olema kvaliteetne, ohutu ja ka visuaalselt korrektne ning meeldiv.**

**Käitleja vastutab pakutava toidu ja selle nõuetele vastavuse eest ning tagab kogu ahela jälgitavuse.**

# TOIDUKÄITLEJA VASTUTUS

Käitleja vastutab käideldava toidu ja käitlemise nõuetekohasuse eest ning on kohustatud kasutama kõiki võimalusi selle tagamiseks. Käitleja järgib toidu pakendil või saatedokumendil märgitud säilitamisnõudeid, mille määrab toidu tootja, töötleva või pakendaja. Käitleja ei tohi vastu võtta, käitlemisel kasutada ega väljastada nõuetele mittevastavat toitu.

Käitleja peab tagama toidu jälgitavuse kõigil tootmis-, töötlemis- ja turustamisetappidel.

Toidukäitleja rakendab enesekontrollisüsteemi ehk rakendab enesekontrolli toidu ja selle käitlemise nõuetekohasusele ning esitab enesekontrolliplaanis abinõud selle tagamiseks.

Toidukäitleja töötajal või renditöötajal peab olema vastav tervisetõend. Vabatahtlikult tervisetõendit ei nõuta, kuid tema tervisliku seisundi eest vastutab käitleja. Sellegipoolest tuleb vältida võimalusi, kuidas toidu kaudu leviva haigusega või nakkust kandev inimene ei satuks toidukäitlemise juurde. Käitleja peab järgima head hügieenitava ja kohaldama HACCP põhimõtteid, samuti koostama ettevõtte toiduga kokkupuutuvate töötajate toiduhügieenikoolituse kava.

- [Loe enesekontrolli ja HACCP kohta](#)

# TOIDU MÄRGISTAMINE

Toidutoode varustatakse alati toidualase teabega, mis on enamasti toote müügipakendi etiketil vms. Vajadusel võib anda ostjale kaasa täiendava infolehe või teavitada lisainfost kohapeal suuliselt või tootja kodulehel. Ostja peab teadma, kes on selle toote valmistanud, millest ta koosneb ning millised on säilitamistingimused ja tähtajad.

Kui allergeenid tuuakse müüdaval tootel välja pakendil, siis serveeritaval toidul pannakse vastav nimekiri välja küllastajale nähtavasse kohta või palutakse küsida teenindajalt. Viimasel juhul peab kogu küllastajatega kokku puutuv personal olema toidu koostisest teadlik. Allergiate või talumatuste puhul tuleb teadvustada ka ristsaastumise ohte.

- [Loe toidu märgistamisest](#)
- [Tutvu toidu märgistamise e-käsiraamatuga](#)

# TOIDU VALMISTAMINE

Hoia vastavates ruumides ja tööpindadel puhtust, paiguta töövahendid süsteemselt ja mugavalt, vajadusel märgista (näiteks lõikelauad erinevate toiduainete jaoks). Varu piisavalt põllesid, ühekordseid kindaid ja vajadusel peakatteid. Kui on kavas läbi viia toiduvalmistamise õpituba, järgi samu põhimõtteid.

Kasuta toiduvalmistamisel ja -tootmisel puhast vett. Vähimagi kahtluse korral lase eelnevalt veeanalüüsid teha.

Ladusta tooraine süsteemselt ja võimalikult kaetult, et soojal ajal vältida kärbeste ning teiste putukate kogunemist ja võimalikku saastumisohtu. Hoia kõik saatedokumendid ja ostutšekid alles, isegi kui sul pole selleks kohustust.

Paiguta toorained ja valmistoit eraldi, jälgi ruumide ja külmkappide temperatuure, väldi ristsaastumisvõimalust. Taga ka toidu serveerimine sobival temperatuuril. Vajadusel paiguta serverimiskohas välja üksnes toidu näidised, ära unustada neid ka vajadusel uuendada, kuna soojal ajal võivad need meelitada kärbeid. Valmista kuumtöödeldud toit vahetult enne serveerimist või hoia eelnevalt valmistatud toit vajalikul temperatuuril soojas. Hoia jahedat keskkonda vajav toit pidevalt külmkapis.

Mõtle läbi otstarbekas jäätmekäitus, et oleks mugav tegutseda. Hoia jäätmekastid või -kotid võimalikult suletuna ning tühjenda vastavalt vajadusele, et sinna ei saaks koguneda putukaid ega närilisi.



# TALUKOHVIKU MENÜÜ

Kasuta toiduvalmistamiseks võimalikult palju talust või lähemast ümbrusest pärit toorainet. Too see teave menüüs välja ja palu teenindajatel samuti sellest rääkida. Hoolitse, et trükitud või käsitsi kirjutatud menüü oleks kõigile nähtaval kohal.

Kujunda menüü nii, et selles oleks nii sellele talule ja piirkonnale iseloomulikku või kellegi pereliikme tunnustoit, aga natuke ka midagi universaalset. Lase nimetuste osas fantaasial lennata, kuid ole vamis pikemalt oma toidulugusid rääkima. Kui pakud pärandtoitu, tea ka selle lugu.

Võimalusel püüa toitudega või nende serveerimisviisiga eristuda, leia oma "kiiks". Samas peaks kogu menüü olema selline, et kui midagi otsa lõpeb, saab kiiresti juurde või asemele valmistada.

Katseta kõik toidud enne sündmust läbi. Pööra tähelepanu, milliseid nõusid kasutada ning kuidas serveerida. Külastajani peab jõudma visuaalselt isuäratav ning maitsev eine.

Hoolitse, et puhas joogivesi oleks küllastajatele kogu aeg saadaval.

# TALUTOODETE MÜÜK

Kui müüd ise oma talu tooteid või kutsud teised tootjad oma õuele müüma, veendu, et osalejatel on õigus oma kaupa müüa ja see on märgistatud piisava toidualase teabega.

Mõtle läbi müügiala kontseptsioon, et see oleks huvitav ja eristuv. Paigalda vastavad viidad või sildid, et ala oleks kergesti leitav.

Tutvusta müüjatele päeva plaani ja kavas olevaid tegevusi. Sel juhul on neil ülevaade toimuvast olemas ning saavad vajadusel külastajaid ka suunata. Juhi eelnevalt tähelepanu, et kõik kasutaksid riietuses oma ettevõtte sümbolikat.

Hoolitse, et külastajad saavad tooteid enne ostmist maitsta. Varu piisavalt vastavaid tarvikuid. Kontrolli päeva jooksul, et degusteerimistsoon on puhas ja korras.

Kontrolli müügipäeva hommikul väljapanek üle, et see oleks viisakas ja küllastajatele meeldiv. Kui müüjatel pole kaasas, paiguta alale prügikaste, kuna degusteerimisel võib tekkida prahti.

# KOKKUVÕTE: TOIDUOHUTUSE 5 VÕTIT

Hoia toidukäitlemisalal puhtust, pese käsi, puhasta ja desinfitseeri tööpinnad, väldi putukaid, kahjureid ning hoia koduloomad eemal.

Hoia tooraine ja valmistoit eraldi, paiguta loomne tooraine eraldi, kasuta erinevaid töövahendeid (noad, lõikelauad), hoia valmistoit kaanega kaetud nõudes, väldi ristsaastumist.

Veendu, et toit on korralikult läbi küpsetatud ja ka soojendamisel piisavalt kuumutatud. Väldi siiski mitmekordset toidu ülessoojendamist, eriti suvel.

Säilita valmistoit sobival ja ohutul temperatuuril, ära jäta valmistoitu pikalt toatemperatuurile, säilita valmistoitu külmikus või sügavkülmikus mõistliku ajani, ära sulata toitu toatemperatuuril.

Kasuta toiduvalmistamiseks puhast vett ja värsket toorainet. Pese enne söömist köögi-ja puuvilju ning muud nõõ lahtist toorainet.

- [Loe koduse toiduohutuse põhimõtetest](#)
- [Vaata teemakohaseid videoid](#)

# ENNE SÜNDMUST

Võta kokku kogu meeskond ja aruta läbi sündmuse plaan, tegevused ja vastutus. Jaota ülesanded nii köögis kui kaasamüügi ajal ja mõtle läbi logistikaplaan. Oluline, et kõik oleksid võrdses infoväljas ja räägiks hiljem küllastajatele ühesugust juttu.

Hoolitse, et meeskonna küllastajatega tegelev pool oleks ühesuguse riietusega või kannaksid mõnda ühendavat detaili (näiteks rätikut, põlle vms). Hea oleks kasutada silmatorkavaid värve, nii on neid lihtsam näha.

Mõtle läbi küllastajatekond, kuidas liigutakse, kas toidu juurde toovad viidad või muud märgid, kuidas toimub vajadusel inimeste järjekorra hajutamine, kuidas toimub kasutatud nõude äraviimine jne.

- Tee enne n-ö kuiva trenni ehk püüa kõik läbi mõelda nii, nagu sa ise oleksid külaline.

Mõtle läbi kogu toiduohutuse ahel alates kaupade ostmisest kuni jäätmekäitluseni.

Mõtle läbi kogu toidupakkumise ahel alates ruumide ja sisustuse planeerimisest, nõudest ja nende paigutamisest ning koristamisest, toiduvalmistamisest ja müügist, toidu koostisest teavitamisest, jäätmete paigutamisest kuni riskide hindamiseni, kui midagi peaks juhtuma (kellegi läheb toitu maha või riietele, tekib terviserike, kaob elekter jne).

Taga küllastajatele kätepesu või käte desinfitseerimise võimalus.

# SÜNDMUSE AJAL

Hoia müügi ajal puhtust ja korda.

Kaitse valmistehtud toitu putukate, otsese päikesevalguse ja tolmu eest. Hoia eritemperatuuri vajavat toitu selleks sobivas keskkonnas. Võimalusel kasuta näiteks kookde, jookide jms jaoks vitriinkülmikut, mis loob küllastajale toidust meeldiva esmamulje. Tavatemperatuuril olevale toidule (näiteks leib-sai, küpsised, suhkur jne) võid putukate ja tolmu kaitseks panna peale plastik-, klaas- või võrkkupli või hoida neid näiteks suures purgis.

Heida vahetevahel pilk toidualale küllastaja poolelt, kas kõik on korras.

# PÄRAST SÜNDMUST

Võta kokku kogu meeskond ja tee kokkuvõtte nii küllastajatekonnast, köögi tööst, müügist kui teenindusest. Analüüsi küllastajate tagasisidet. Arvesta ka kriitikat.

Toitude puhul analüüsi, millised läksid paremini. Jäta nende retseptid alles ja edaspidi saad lisada oma menüüs talu lemmiktoitude nime alla.

Ära unusta ka oma küllastajaid tänamast!

Hea tava juhendi koostas Jõgevamaa Maitsed MTÜ. Juhendi ettevalmistamist toetas LEADER-meede.

CEO Include Company

