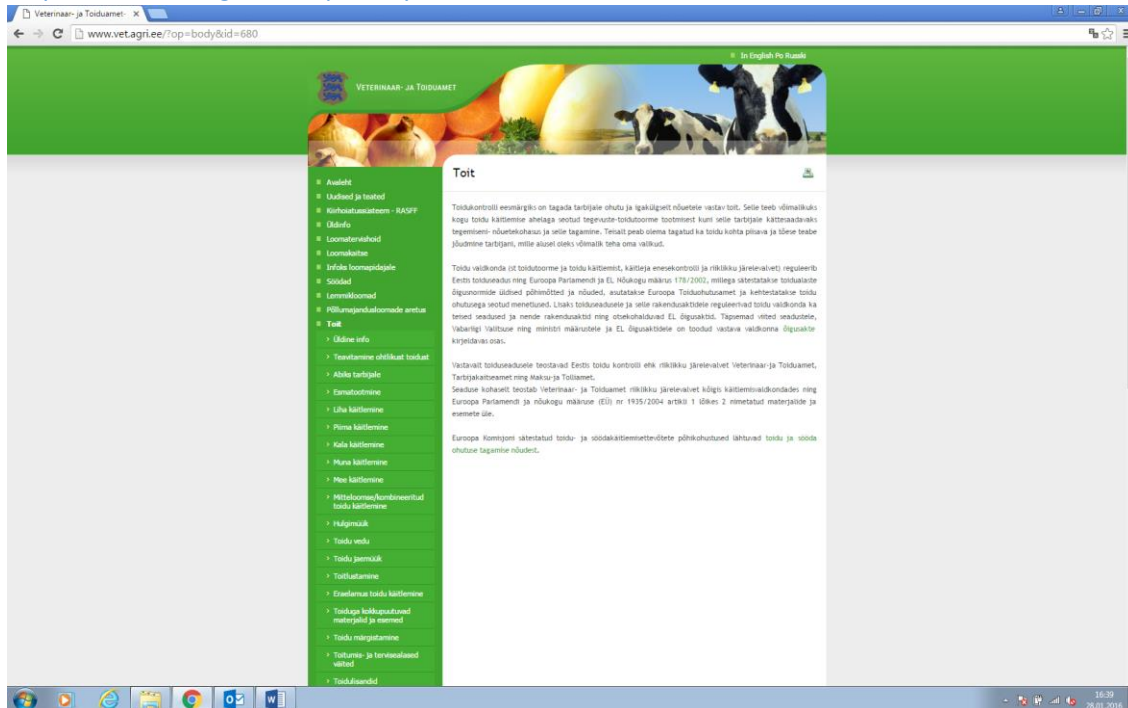


Helve Tuulma
Veterinaar- ja Toiduamet, Jõgevamaa Veterinaarikeskus
28.01.2016

- Toidu valdkonna üldinfo:

<http://www.vet.agri.ee/?op=body&id=680>



- Toidu jaemüük. Toidu käitlemisest teatamine: <http://www.vet.agri.ee/?op=body&id=734>

- Eraelamus toidu käitlemine: <http://www.vet.agri.ee/?op=body&id=689>

- Toidu käitlemisest teatamine, majandustegevuse teate nõuded: <http://www.vet.agri.ee/?op=body&id=726>

- Toidu märgistamine: <http://www.vet.agri.ee/?op=body&id=687>

- Järelevalve väiketootjate tegevuse üle:

[Toit](#)
[Turukorraldus](#)
[Alkoholiregister](#)
[Kauplemine ning import ja eksport](#)
[Kalandustoodete liikide tootenimetuste loetelu](#)
[Mahepõllumajandus](#)
[Tunnustatud ettevõtted](#)

- Kestvuskatsete tegemise kord

Väljaandja: Põllumajandusminister

Akti liik: määrus

Teksti liik: algtekst-terviktekst

Redaktsiooni jõustumise kp: 13.12.2014

Redaktsiooni kehtivuse lõpp: Hetkel kehtiv

Avaldamismärge: RT I, 25.11.2014, 25

Kestvuskatsete tegemise kord

Vastu võetud 21.11.2014 nr 105

Määrus kehtestatakse [toiduseaduse](#) § 22 lõike 2 alusel.

§ 1. Reguleerimisala

Määrusega kehtestatakse toidu valmistaja või pakendaja poolt toidu säilitamisnõuete määramiseks ning määratud säilitamisnõuete muutmiseks tehtavate kestvuskatsete tegemise kord.

§ 2. Kestvuskatsete tegemise kord

(1) Toidu valmistaja või pakendaja määrab kestvuskatsete alusel toidu säilitamisnõuded, sealhulgas toidu minimaalse säilimisaja või tarvitamise tähtpäeva ning säilitamistingimused, hinnates toidu ohutust ning toidu vastavust teistele nõuetele (edaspidi *nõuetekohasus*).

(2) Säilitamisnõuded määratakse eraldi iga toidu kohta või samalaadsetele koostis-, pakendi-, valmistamis- ja pakendamisenõuetele ning tehnilises kirjelduses toodud muudele nõuetele vastava toidugrupi kohta.

(3) Kestvuskatseteid tehakse statistiliseks töötlemiseks piisava arvu toidupartiide kohta. Kestvuskatsete toimingud on toidupartiist proovi võtmine, proovi säilitamine säilitamistingimustes, toidu nõuetekohasuse hindamine, katsetulemuste hindamine ning katsetulemuste ekstrapoleerimine partii kohta.

(4) Toidu nõuetekohasust hinnatakse proovi organoleptiliste, füüsikaliste, keemiliste, mikrobioloogiliste või teiste vajalike näitajate järgi.

(5) Kestvuskatsete toiminguid tehakse Eesti või rahvusvahelistele standarditele vastavaid või samaväärseid katsemeetodeid kasutades. Kui on vaja kasutada standardiseerimata katsemeetodeid ja -protseduure, peavad need olema täielikult dokumenteeritud.

(6) Kestvuskatsed dokumenteeritakse.

§ 3. Määruse rakendamine

(1) Enne määruse jõustumist määratud toidu säilitamisnõudeid võib kohaldada ka pärast määruse jõustumist.

(2) Määrus jõustub 13. detsembril 2014. a.

Ivari Padar
Minister

Toomas Kevvai
Toiduohutuse ning teaduse ja arenduse asekanter kantsleri ülesannetes