



Üldandmed

• Kontrollitava isiku nimi, registri-/isikukood, aadress	VÕRU LINNAVALITSUS / 75019980 / Võru maakond, Võru linn, Jüri tn 11
• Kontrollitava isiku esindaja	Ave Kalk
• Kontrolliobjekti nimi ja aadress	Võru Lasteaed Punamütsike köök / Vilja 10, Võru linn, Võrumaa, 65605
• Järelevalve toimingute juures viibinud isiku nimi ja ametinimetus	Ave Kalk direktor Ülla Eggert laohoidja
• Eelmine kontrolliobjekti hindamise kuupäev	1.09.2021
• Eelmine kontrolliobjekti hindamise protokoll number	15-294-21/108

Kontrollitoimingu läbiviimise aeg

• Kontrolli ettevalmistamine	Kuupäev	13.04.2022 – 13.04.2022
	Kestus	0,1 tundi
• Kontrolliobjekti hindamine	Kuupäev	13.04.2022 – 13.04.2022
	Kestus	1,6 tundi
	- Sealhulgas kohapealne kontroll	Kuupäev
	Ajavahemik	09:30 - 11:05
• Protokolli koostamine	Kuupäev	20.04.2022
	Kestus	0,9 tundi

Kontrollitavad valdkonnad ja põhjused

Valdkond	Alamvaldkond	Põhjus
Toit	Toidukäitlemine	Plaaniline

Kontrollitavad toidu käitlemisvaldkonnad

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

Tuvastatud asjaolud

1.

Toidukäitlemise üldnõuded - töötajad

Ettevõttes on töö 4 toitu käitlevat töötajat (kaks kokka, peakokk ja laohoidja). Kõigil töötajatel on olemas kehtiv tervisetõend ning toiduhügieenikoolituse läbimist tõendav dokument.

2.

Toidukäitlemise üldnõuded - toidualane teave - Lahtise toidu toidualane teave müügikohas

Käitleja on lisanud lasetaias erinevates ruumides toodud menüüdele ning veebilehel toodud menüü juurde teabe, kelle poole pöörduda allergeenide osas.

3.

Toidukäitlemise üldnõuded - Temperatuuri vastavus nõuetele

Kontrollimise käigus teostati temperatuuri mõõtmine ettevõtte külmikus (PTA kalibreeritud digitaaltermomeeter TFX 422C NR 19710529).

Mõõtmise tulemusena saadi:

1) Laohoidja ruumi külmkambriga (plastikkastis piimapakendite vahel +2...+6°C) mõõtetulemus on koos laiendmõõtemääramatusega +5,4±1,0°C

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

Vastavalt mõõtetulemustele vastas temperatuur külmikus nõuetele.

4.

Toidukäitlemise üldnõuded - laboratoorsed uuringud - Käitleja enesekontrolliproovid

Protokoll nr 15-294-21/108 tehtud märkus listeria proovide kohta oli täidetud. Ettevõttes teostatakse pinnaproovide võttu 2x aastas miinimum 5 proovi korraga. Käitleja esitas VÕRUMÕISA LABOR OÜ katseprotokollid nr 44/PP ning 93/PP (analüüsitud 07.-12.09.2021). Vastavalt katseprotokollidele vastasid tulemused nõuetele.

5.

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

Ettevõtte enesekontrolliplaan ei sisalda tegevusi ja kirjeldusi ohtliku toidu tagasikutsumise protseduurist. Kontrolli ajal intervjueriti lasteaiadirektorit ning laohoidjat, kes vastutab üldjuhul hulgiladudega suhtlemise eest ning tagasikutsumise eest. Hulgiladudega suheldakse nii e-posti kui telefoni teel. Direktori sõnade kohaselt on määratud käskkirjaga laohoidjale asendaja, kellel on ligipääs e-postile, mida kasutatakse hulgiladudega suhtlemisel. Käitleja esindaja sõnade kohaselt ei ole ettevõttes tagasikutsumisi ette tulnud.

6.

Toidukäitlemise üldnõuded - toidu jälgitavus - tarbija kaebuste käsitlemine

Ettevõtte enesekontrolliplaan sisaldab kaebuste ja toidutekkeliste haiguste kahtlusjuhtumite registreerimise ja analüüsimise korda. Kontrolli ajal intervjueeriti lasteaia direktorit ja laohoidjat, kes olid teadlikud, milliseid tegevusi rakendada, kui esitatakse kaebus või kahtlustatakse toidutekkelise nakkushaiguse puhangut. Käitleja esindaja sõnade kohaselt ei ole ettevõttes ette tulnud kaebuseid ega toidutekkelisi nakkushaiguspuhangu kahtlusi.

7.

Toidukäitlemise üldnõuded - Joogivesi

Käitleja esitas Terviseameti Tartu labori katseprotokolli nr TL2022/V0875K ja TL2022/V0875B (analüüsitud 28.03-31.03.2022). Vastavalt katseprotokollidele vastab joogivesi nõuetele.

8.

Toidukäitlemise üldnõuded - Külmaahela katkematus

Käitleja enesekontrolliplaanis on toodud, et 1x nädalas kontrollitakse temperatuure külmikutes. Ettevõtte laohoidja esitas kontrolli ajal seirelehe, kus on toodud kõigi külmikute ning sügavkülmikute temperatuurid ja mõõtmise kellaajad. Vastavalt seirelehele ei ole esinenud kõrvalekaldeid.

9.

Toidukäitlemise üldnõuded - toidu jälgitavus - loomse toidu jälgitavus

Järelevalve käigus kontrolliti loomse toidu jälgitavust järgmistel toodetel:

- 1) Broileri kintsuliha kondita külmutatud, parim enne 011122, EMERI KAUBANDUSE OÜ arve-saateleht 2202600
- 2) Sea sisefilee kondita külmutatud, kõlblik kuni 13.08.2022, EMERI KAUBANDUSE OÜ arve-saateleht 2202843

Kontrollitud toodetest ei olnud saatelehega kokkuviidav broileri kintsuliha kondita külmutatud (parim enne 01.11.2022). Käitleja esitas EMERI KAUBANDUSE OÜ saatelehe, millel oli toodud antud toote juures partiid identifitseerivateks andmeteks kk: 011222. Ettevõtte laohoidja kinnitas, et tootel toodud andmete kokkuviidavust saatelehel toodud andmetega jälgitakse pisteliselt, kuid antud saatelehel toodud nr 011222 erines toote pakendil toodud nr 011122 vaid ühe numbriga tõttu, mistõttu võis kontrollimisel viga sisse tulla.

Lisainfo:

Põllumajandus- ja Toiduamet lõpetab kontrollitava isiku suhtes alustatud menetluse.

Protokolli kliendile edastamine viis Email / 20.04.2022

Protokolli üleandmine

Kontrolli teostanud
järelevalveametniku
nimi, ametinimetus /
volitatud
veterinaararsti nimi:

Brit-Beatrice Peri , Peaspetsialist

/allkirjastatud digitaalselt/