

**Õiguslik raamistik** (allikas: Põllumajandus- ja Toiduamet. [www.pta.agri.ee](http://www.pta.agri.ee))

Alates 18.03.2023 kehtib SoM määrus nr 61 „Joogivee kvaliteedi- ja kontrollinõuded ja analüüsimeetodid ning tarbijale teabe esitamise nõuded“ uus redaktsioon. Muudatusega korrigeeriti mikrobioloogiliste ning keemiliste näitajate ja ka tavanäitajate tabelit.

ToiduS §32 lõike 1 sõnastuse kohaselt „Ettevõtte peab olema varustatud piisava hulga veeseaduse alusel kehtestatud joogivee nõuetele vastava veega“. Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EÜ) nr 852/2004, 29. aprill 2004, toiduainete hügieeni kohta II lisa VII peatükk lg 1a) sätestab, et käitlemisettevõttes peab olema piisav joogiveevarustus, mida kasutatakse alati kui see on vajalik toiduainete saastumise vältimise tagamiseks.

VeeS § 87 lõike 11 kohaselt ei loeta joogivee käitlejaks toidukäitlemisettevõtjat, kes võtab oma veevõtukohast vett üksnes toidukäitlemisettevõttes kasutamiseks, mistõttu ei pea nimetatud käitleja täitma joogivee käitlejale kehtestatud nõudeid. Toidukäitleja, kes võtab vett oma veevõtukohast üksnes toidukäitlemisettevõttes kasutamiseks, näiteks puu- ja köögivilja pesemiseks, toidu valmistamiseks või toidu koostisosana, peab tagama, et kasutatava vee kvaliteet ei mõjuta tarbimisvalmis toidu ohutust. Toidu hügieeninõuetest lähtuvalt tuleb toidukäitlemisel kasutada joogivee miinimumnõuetele vastatava kvaliteediga vett. Lisaks peab toidukäitleja täitma toiduseaduse §-s 34 sätestatud enesekontrolli nõudeid. Näiteks on ta kohustatud kontrollima toidu ja selle käitlemise nõuetekohasust ning rakendama abinõud selle tagamiseks, määrama kindlaks olulised käitlemisetapid, sealhulgas kriitilised kontrollpunktid, neid kontrollima ning registreerima kontrolli tulemused Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 852/2004 artikli 5 kohaselt.

Ettevõtte peab ise riskihindamise tulemusena otsustama, et kas antud kohas on vajalik toiduainete käitlemisel toiduainete saastumise vältimiseks kasutada joogivee nõuetele vastavat vett ning millise sagedusega on vajalik proovivõtmine.

- Kui ettevõtte taotleb tegevusluba, siis tuleb lähtuda toiduseaduse §9 punktist 8, et tuleb esitada ettevõttes kasutatava vee analüüsi katseprotokollid veeseaduse § 85 lõike 2 alusel kehtestatud joogivee tavakontrolli käigus uuritavate näitajate kohta. Katseprotokollid peab olema väljastanud joogivee analüüsimiseks akrediteeritud laboratoorium. Seega loa taotlemisel tuleb ettevõttel lähtuda SoM määruse nr 61 paragrahvi §10 lõikes 3 toodud tavakontrolli näitajatest.
- Ühisveevärgi vee kasutajatel soovitame teostada analüüse vastavalt §4 lõikele 1.
- Kui ettevõttel on oma puurkaev, siis peab ta määrama mikrobioloogilisi ja keemilisi kvaliteedinäitajaid vastavalt §4 ja §5.
- Esmatootjatele, kes turustavad toorpiima ning puu- ja köögivilja vahetult tarbimiseks, soovitame määrata näitajaid vastavalt §4 lõikele 1. Proovivõtu sageduse peab ettevõtte ise endale enesekontrolli raames kehtestama.
- Veevillijad on joogivee käitlejad ning seega peavad nemad võtma ühendust Terviseametiga. PTA poolt soovitame määrata tavanäitajaid ja vastavalt §10 lõikele 8 teostada ka tavakontrolli ette antud sagedusega.

Lisainfo:

TARTU tel 738 6103, e-post: [maiu.kuningas@labris.agri.ee](mailto:maiu.kuningas@labris.agri.ee)

TALLINN tel 5305 2553, e-post: [kristel.lilles@labris.agri.ee](mailto:kristel.lilles@labris.agri.ee)

RAKVERE tel 5336 6424, e-post: [tiiu.raudsepp@labris.agri.ee](mailto:tiiu.raudsepp@labris.agri.ee)

SAAREMAA tel 453 1496, e-post: [mai.truutsi@labris.agri.ee](mailto:mai.truutsi@labris.agri.ee)

- Toidukäitleja, kellel on oma veevõtukoht ja kes tegutseb joogivee käitlejana, peab järgima joogivee käitlejale kehtestatud nõudeid, sh joogivee määruks kehtestatud nõudeid. Seega peab antud ettevõtte samuti teostama tavakontrolli vastavalt §10 etteantud näitajatele ning sagedusele ning pöörduma Terviseameti poole.

#### Proovi võtmine

Proovi võtmiseks mikrobioloogilisteks analüüsideks kasutatakse tavapäraselt puhtaid ja steriilseid pudeleid minimaalse mahutavusega 500 ml. Eelnevalt kanistritesse või pudelisesse villitud vee puhul on soovitatav need analüüsideks tuua avamata kujul. Steriilsed proovivõtupudelid on kättesaadavad laborite vastuvõtuosakondades. Erandjuhtudel on võimalik pudeleid desinfitseerida, keetes neid ja kõrge vähemalt 30 minutit vees, tühjendades, korkides need seejärel ning pakendades puhtasse paberisse.

Mikrobioloogiliste näitajate vastavusproove võetakse ja neid käideldakse vastavalt standardis EVS-EN ISO 19458 (Vee kvaliteet – Proovide võtmine mikrobioloogiliseks analüüsiks) osutatud proovivõtueesmärgile B. Enne proovipudeli täitmist eemaldatakse kraanilt katlakivi, lima ja muu väline mustus. Samuti eemaldatakse kraaniotsik. Kraan desinfitseeritakse leegiga või hoides kraaniotsa 2 - 3 minuti jooksul etanooli või hüpokloriti lahuses. Seejärel lastakse veel 1 - 2 minuti jooksul joosta, järgnevalt eemaldatakse proovivõtupudeli kork ning pudel täidetakse vähemalt 2/3 ulatuses. Pudeli suletakse tihedalt. Proovivõtmisel tuleb olla hoolas, et pudelikork ei saaks saastatud.

Pumbakaevust võetakse proove samamoodi kui kraanist. Salvakaevust võetakse vesi igapäevaselt kasutatava ämbriga. Kolmandik veest valatakse ära ning üle ämbri sama serva valatakse vesi proovipudelisse.

Proovivõtt jaotusvõrgus, välja arvatud proovivõtt tarbija kraanist, peab vastama standardile ISO 5667-5. Mikrobioloogiliste näitajate puhul peab jaotusvõrgus proovide võtmine ja käitlemine vastama standardis EVS-EN ISO 19458 osutatud proovivõtueesmärgile A. Eemaldatakse kraaniotsik. Enne proovipudeli täitmist eemaldatakse kraanilt katlakivi, lima ja muu mustus ning kraani avatakse ja suletakse korduvalt. Kraan desinfitseeritakse leegiga või hoides kraaniotsa 2 - 3 minuti jooksul etanooli või hüpokloriti lahuses. Leegiga desinfitseerimise järgselt peaks kraani avamisel olema kuulda susisev heli. Desinfitseerimise järgselt avatakse kraan poolenisti ning lastakse veel joosta kuni viimane on saavutanud püsiva temperatuuri. Proovipudel asetatakse vee alla ning täidetakse 2/3 ulatuses.

Õppevideo: <https://youtu.be/Z8Fj9Gt2gCM> ([www.toiduteave.ee](http://www.toiduteave.ee))

#### Proovi säilitamine ja transport

Soovitatav on toimetada proovid laborisse nii kiiresti kui võimalik maksimaalselt 12 h jooksul. Proove hoitakse kuni nende laborisse toimetamiseni jahedas (soovitatavalt temperatuuril  $5 \pm 3$  °C) ning valguse eest kaitstult. Selleks võib transportimisel kasutada jahutuselementidega termokaste.

Proovide saatmiseks laborisse on võimalus kasutada *cargobus*'i ([www.cargobus.ee](http://www.cargobus.ee)) või mõne kullerfirma abi. Proovide kaaskirjavormid on kättesaadavad laborite vastuvõtuosakondades ning keskuse kodulehel <https://labris.agri.ee/et/toiduohutus/tellimuste-vormid> „toiduohutuse tellimuste vormid“ alt.

Töid teostav labor on tänulik, kui Te leiaste võimaluse neid eelnevalt teavitada proovide arvu, vajalike analüüside ning saabumise aja suhtes.

Lisainfo:

TARTU tel 738 6103, e-post: [maiu.kuningas@labris.agri.ee](mailto:maiu.kuningas@labris.agri.ee)

TALLINN tel 5305 2553, e-post: [kristel.lilles@labris.agri.ee](mailto:kristel.lilles@labris.agri.ee)

RAKVERE tel 5336 6424, e-post: [tiiu.raudsepp@labris.agri.ee](mailto:tiiu.raudsepp@labris.agri.ee)

SAAREMAA tel 453 1496, e-post: [mai.truutsi@labris.agri.ee](mailto:mai.truutsi@labris.agri.ee)

Tavakontrolli eesmärk on saada teavet joogivee kvaliteedi ja joogivee töötlemise tõhususest. Joogiveses **tavakontrolli käigus määratavad näitajad** (Sotsiaalministri määrus nr 61 § 10) on järgmised:

<b>Mikrobioloogilised:</b>	<i>Escherichia coli</i>	
	<i>Coli</i> -laadsed bakterid	
	Kolooniate arv 22°C juures	
	Soole enterokokid	
<b>Keemilised:</b>	Värvus	
	Lõhn	
	Maitse	
	Hägusus	
	Elektrijuhtivus	
	pH	
	Alumiinium	juhul, kui alumiiniumühendeid kasutatakse veepuhastuskemikaalidena
	Ammoonium	juhul, kui kasutatakse kloorimist
	Raud	juhul, kui rauaühendeid kasutatakse veepuhastuskemikaalidena
	Nitrit	juhul, kui kasutatakse kloorimist
	Jääkkloor	Juhul, kui kasutatakse kloorimist

Ühisveevärgi kasutajad ja esmatootjad, kes turustavad toorpiima ning puu- ja köögivilja vahetult tarbimiseks saavad lähtuda **mikrobioloogiliste kvaliteedinäitajate** määramise nõudest (SoM määrus nr 61 § 4):

*Escherichia coli*  
Soole enterokokid

Lisainfo:

TARTU tel 738 6103, e-post: [maiu.kuningas@labris.agri.ee](mailto:maiu.kuningas@labris.agri.ee)

TALLINN tel 5305 2553, e-post: [kristel.lilles@labris.agri.ee](mailto:kristel.lilles@labris.agri.ee)

RAKVERE tel 5336 6424, e-post: [tiiu.raudsepp@labris.agri.ee](mailto:tiiu.raudsepp@labris.agri.ee)

SAAREMAA tel 453 1496, e-post: [mai.truutsi@labris.agri.ee](mailto:mai.truutsi@labris.agri.ee)