



SAFE-ORGfood

Projekti SAFE-ORGfood mahetoidukäitlejate toiduohutuse alase teadlikkuse tõstmiseks

Elen Peetsmann^{1*}, Mati Roasto², Katrin Laikoja², Anne Luik¹

¹SA Eesti Maaülikooli Mahekeskus

²EMÜ veterinaarmeditsiini ja loomakasvatuse instituut, veterinaarse biomeditsiini ja toiduhügieeni õppetool

*elen.peetsmann@emu.ee

Sissejuhatus

Euroopa roheline kokkuleppe ning „Talust taldrikule“ strateegia eesmärgid toetavad mahepõllumajanduse ja kogu mahetoidu sektori kasvu Euroopa Liidus. Mahetoitu töötlevate ettevõtete arv kasvab ja nad vajavad põhjalikke teadmisi õiguslike nõuete kohta, mis lisaks mahetoidu tootmisele hõlmavad endas ka toiduohutuse nõudeid kogu tarneahela ulatuses.

Ülikooli õppejõud seisavad silmitsi olukorraga, kus praegused õppeprogrammid ja -materjalid on enamasti suunatud tavatoidu tootmisele ning ei võta arvesse mahetootmise ning -töötlemise nõudeid. Mahepõllumajandusliku tootmise toiduohutuse õpetamiseks kättesaadavate õppematerjalide arv Euroopas on piiratud.

Eesmärgid

Projekt SAFE-ORGfood toetab Euroopa viie ülikooli koostööd, et arendada, rakendada ja laialdaselt levitada innovatiivseid ning terviklikke õppematerjale toiduohutuse kohta mahepõllumajanduslikus tootmises, mille tulemusena paraneb ülikoolis õppe kvaliteet ja tõhusus.

Projekti raames valmivad:

- 1) maheettevõtete toiduohutuse teadlikkuse analüüs;
- 2) käsiraamat „Toiduohutuse teooria mahetoidu töötlemisel“;
- 3) praktilised juhendmaterjalid toiduohutuse valdkonnas;
- 4) e-õppe materjalid mahetoidu toiduohutuse valdkonnas magistri- ja kraadiõppuritele;
- 5) veebiloengud (videod) toiduohutuse süsteemidest mahetootmises.

Meetodid

Mahetöötlevate toiduohutusealase teadlikkuse ja õpivajaduste väljaselgitamiseks viidi 2021. a. kevadel projekti partnerriikides läbi ankeetküsitlus. Eestis saadeti küsimustik kõigile mahetoidutöötlevatele (n=191) ning saadi 77 vastust.

Tänuõnad

Täname SAFE-ORGfood projekti „Transnational Quality Education for Organic Food Safety (Rahvusvaheline mahetoidu ohutuse alane kvaliteetharidus)“, mida rahastab Euroopa Liidu Erasmus+ programm.

Tulemused

50% Eesti mahetoidutöötlevatest on väikesed pereettevõtted, kus töötab 1-2 töötajat.

Koolitus- ja juhendmaterjale vajatakse Eestis peamiselt järgmistes valdkondades:

- mahetoidu töötlemisel kasutada lubatud lisaained ja muud toidu koostisosad,
- märgistus ja väited (toiteväärtus, tervise väited),
- laboratoorsed analüüsid (tootmispinnad, toorained, lõpptooted),
- toidu säilimisaja määramine.

Seoses enesekontrollisüsteemi HACCP põhimõtete juurutamisega on abi vaja dokumentide ja andmete säilitamise korra kehtestamisel.

Toiduohutuskoolituste eelistatud vormid on:

- veebipõhised koolitused (nt Zoom, MS Teams),
- kohapealne praktiline koolitus hästitoimivas maheettevõttes.

Toiduohutuse koolitusmaterjalide osas eelistatakse:

- HACCP süsteemi näited praktiliste lahendustega,
- e-õppe materjalidega koduleht.

Eesti mahetoidutöötlevad vajavad juhendmaterjale:

- taimse mahetoidu HACCP plaanide praktilistest näidetest,
- toidualase teabe, sh märgistamine kohta,
- mahetoiduga seonduvate oluliste keemiliste ohtude ning toidu säilimisaja määramise kohta.

Kokkuvõte

Võrreldes teiste projektis osalevate riikidega on Eesti mahetoidutöötlevad HACCP temaatikaga hästi kursis. Enamikel uuringus osalenutest oli ettevõttes toimiv ehk kehtestatud, juurutatud ning ajakohastatud HACCP-põhine enesekontrollisüsteem.