

Mee mahepõllumajanduslik käitlemine

28.oktoober 2016 Kirna Seltsimaja
31.oktoober 2016 Eesti Maaülikooli Mahekeskus
Aili ja Tõnis Taal Taali Mesila OÜ-st
Korraldaja Eesti Mahepõllumajanduse Sihtasutus



Euroopa Parlamendi ja nõukogu
määrus nr 178/2002,
toidualased üldised põhimõtted

Euroopa Parlamendi ja nõukogu
määrus nr 852/2004,
üldine toiduhügieen

Euroopa Parlamendi ja nõukogu
määrus 853/2004,
loomset päritolu toidu hügieen

Keemiliste ühenditega saastumine võib toimuda igas toidukäitlemise etapis alates tooraine kasvatamisest kuni valmistoote tarbimiseni.

Keemiliste ohtude alla kuuluvad näiteks: veterinaarravimite jäägid, pestitsiidid, pesemis- ja desinfitseerimisained, lisained, pakendid, raskemetallid jne.

MESI

Mee Direktiiv

Meena käsitatakse looduslikku magusat ainet, mida toodavad *Apis mellifera* mesilased taimede nektarist ja elusate taimeosade ning neist toituvate putukate eritistest, mida mesilased koguvad, seda endile eriomaste ainetega ühendades muundavad, kärjekannudesse paigutavad, seal kuivatavad ja ladustavad ning lõpuks sinna küpsema ja valmima jätavad.

Mee teekond: taimelt tarru, tarust lattu, laost tarbijani.

Ohud teel:

- **f ü ü s i k a l i s e d**
- **k e e m i l i s e d**
- **b i o l o o g i l i s e d**

- 1.Nektari transport tarru
- 2.Mee valmistamine ja pakendamine
- 3.Valmis meekärgede eemaldamine tarust
- 4.Meekärgede transport mesilasse
- 5.Kärgede transport käitlemisruumi
- 6.Kärgede tõstmine kaanetusliinile,-lauale
- 7.Kaanetatud kärgede asetamine vurri
- 8.Vurritamine
- 9.Mee pumpamine, valamine selitusnõusse
- 10.Mee villimine säilitustaarasse
- 11.Taara märgistamine ja transport lattu
- 12.Toodangu arvele võtmine

1. Mee transport laost termokambrisse
2. Sulanud mee transport käitlemisruumi
3. Mee valamine, pumpamine villimisnõusse
4. Taara ja kaante transport käitlemisruumi
5. Dosaatori kalibreerimine
6. Mee villimine lõpptaarasse
7. Kaanetamine
8. Etiketeerimine
9. Valmistoodang rühmapakendisse
10. Aluse komplekteerimine
11. **Arve**-saatelehe koostamine ☺

3. peatükk TOIDU SUHTES ESITATAVAD NÕUDED § 12. Üldnõuded

[RT I 2006, 28, 211 - jõust. 01.07.2006]

(1) **Turuleviidav toit** peab olema ohutu inimese tervisele ning vastama käesolevas seaduses ja teistes õigusaktides sätestatud **muudele nõuetele** (edaspidi *nõuetekohane*).

(2) Toidus ei tohi olla selle omadusi halvendavaid või inimese tervist ohustavaid **parasiite, kahjureid ega võõrkehi**.

(3) Riknenud, saastunud või mikrobioloogilistele nõuetele mittevastavat toitu või ebasobivate tehnoloogiliste võtete, antud toidule mitteomase lõhna, maitse, värvi või teiste asjaolude tõttu rikunud toitu käidelda on keelatud.

(4) Lisaks käesolevas peatükis sätestatule peab toit vastama seda iseloomustavatele **koostis- ja kvaliteedinõuetele**. Koostis- ja kvaliteedinõuded toidugruppide kaupa kehtestab **valdkonna eest vastutav minister** määrusega.

I LISA

ESMATOOTMINE

A- OSA: HÜGIEENI ÜLDSÄTTED ESMATOOTMISE JA SELLEGA SEOTUD TOIMINGUTE KOHTA

I. Reguleerimisala

1. Käesolevat lisa kohaldatakse esmatootmisele ja järgmistele seotud toimingute suhtes:

a) esmatoodete vedu, hoidmine ja käsitsemine tootmiskohas, tingimusel et see ei muuda oluliselt nende laadi;

II. Hügieenisätted

2. Toidukäitlejad peavad tagama suurimas võimalikus ulatuses esmatoodete kaitse saastumise eest, võttes arvesse esmatoodete mis tahes järgnevat töötlemist.

a) meetmed õhust, pinnasest, veest, söödast, väetistest, veterinaarravimitest, taimekaitsevahenditest ja biotsiididest ning jäätmete säilitamisest, käsitsemisest ja kõrvaldamisest tuleneva saastumise ohjamiseks

HACCP tugineb seitsmele põhimõttele:

1. viiakse läbi ohtude analüüs;

2. määratakse kriitilised kontrollpunktid etapis või etappides, kus kontroll on ohu vältimiseks, kõrvaldamiseks või vajalikule tasemele vähendamiseks hädavajalik;

3. kriitilistes kontrollpunktides kehtestatakse kriitilised piirid;

4. kriitilistes kontrollpunktides kehtestatakse tõhus järelevalve;

5. kehtestatakse korrigeerivad tegevused, kui olukord kriitilistes kontrollpunktides pole kontrolli all;

6. kehtestatakse toimingud, mida teostatakse regulaarselt punktides 1–5 esitatud meetmete tõhususe kontrollimiseks;

7. kehtestatakse dokumentatsioon, millega tõendatakse punktides 1–6 esitatud meetmete tõhusust ja mis on

vastavuses toidukäitlemisettevõtte laadi ja suurusega.

Mee käitlemise seadmed ja tarvikud

- Meekärgede transport
- Kaanetusliinid, kaanetusalused
- Meevurrid
- Mee pump või valamine
- Selitusnõu
- Mee villimine
- Taara
- Meesegajad
- Vahasulataja mee eraldaja
- Tigupress
- Tarvikud

- Täname