



Üldandmed

• Kontrollitava isiku nimi, registri-/isikukood, aadress	RIIGIMETSA MAJANDAMISE KESKUS / 70004459 / Lääne-Viru maakond, Haljala vald, Sagadi küla, Mõisa/3
• Kontrollitava isiku esindaja ja esindamise alus	Maren Rits peakokk
• Kontrolliobjekti nimi ja aadress	SAGADI RESTORAN / Mõisa, Sagadi küla, Haljala vald, Lääne-Virumaa, 45403
• Järelevalvetoimingu juures viibinud isiku nimi ja ametinimetus	Eve Sepp kokk
• Eelmine kontrolliobjekti hindamise kuupäev	28.06.2023
• Eelmine kontrolliobjekti hindamise protokoll number	07-226-23/073

Kontrolltoimingu läbiviimise aeg

• Kontrolli ettevalmistamine	Kuupäev	3.04.2025 – 3.04.2025
	Kestus	0,1 tundi
• Kontrolliobjekti hindamine	Kuupäev	3.04.2025 – 11.04.2025
	Kestus	0,7 tundi
- Sealhulgas kohapealne kontroll	Kuupäev	3.04.2025 – 3.04.2025
	Ajavahemik	12.10 - 12.50
• Protokolli koostamine	Kuupäev	11.04.2025
	Kestus	1,6 tundi
• Järelevalvetasu arvestamise aluseks olev aeg kokku, täistundides	2,5 tundi	

Kontrollitavad valdkonnad ja põhjused

Valdkond	Alamvaldkond	Põhjus
Toit	Toidukäitlemine	Plaaniline

Kontrollitavad toidu käitlemisvaldkonnad

Käitlemisvaldkond	Käitlemiskoht	Käitlemisvaldkonna alamvaldkond
Toitlustamine	Söögikoht (restoran, baar, kohvik, publi jne)	Toitlustamine, välja arvatud toitlustamine või toitlustusteenuse osutamine koolieelses lasteasutuses, põhikoolis, gümnaasiumis, tervishoiu- ja hoolekandenasutuses, kinnipidamisasutuses ning Kaitseväes

Tuvastatud asjaolud

1.

Toidukäitlemise üldnõuded - *puhastamine*. Köögiploki kõik ruumid, tööpinnad, sisseseade, külmseadmed olid puhtad. Puhastamisplaan on toimiv.

2.

Toidukäitlemise üldnõuded - Ettevõtte asend, infrastruktuur, hooned ja *ruumid*. Köögis on ühes ruumiosas paikneva aknaorva ülemine pindkiht osaliselt kahjustunud. Kontrolli juures viibinud Eve Sepa sõnul on juhtkond teadlik nimetatud probleemist. Aknaorb vajab korrastamist.

3.

Järelevalve käigus mõõdeti PTA digitaaltermomeetriga TFX 422 nr 10364909 TFX 422 nr 10364909 (kalibreerimistunnistus AJT-25/0047 20.02.2025) õhutemperatuuri külmseadmetes.

Mõõtmistulemused koos laiendmõõtemääramatusega olid järgmised:

$+1,0 \pm 1,0^{\circ}\text{C}$ külmkapp köögis (valmistoit) (ladustatud toidu säilitamistemperatuur $2...+6^{\circ}\text{C}$)

$+2,9 \pm 1,0^{\circ}\text{C}$ külmkapp köögis (A la carte) (ladustatud toidu säilitamistemperatuur $2...+6^{\circ}\text{C}$)

$-17,1 \pm 1,0^{\circ}\text{C}$ sügavkülmik allkorruse laoruumis (toidu säilitamistemperatuur -18°C)

Laiendmõõtemääramatus on hinnatud 95% tõenäosusega (kattetegur $k=2$). Temperatuurid külmseadmetes olid nõuetele vastavad.

4.

Toidukäitlemise üldnõuded - *Külmaahela katkematus*. Külmsadmete temperatuuri kontrolli tulemusi registreeritakse seirelehele üks kord päevas. Külmseadmed on varustatud termomeetriga temperatuuri kontrollimiseks. Külmikud on töökorras.

5.

Toidukäitlemise üldnõuded - *Üldnõuded toidule*. Toidukaup võetakse vastu saatedokumentide alusel. Järgitakse toidu märgistusel või saatedokumendil märgitud säilitamislõudeid. Ettevalmistatud toit oli külmkapis kaetud toidukilega ja markeeritud valmistamisajaga.

6.

Toidukäitlemise üldnõuded - toidu jälgitavus - *loomse toidu jälgitavus*. Loomse toidu jälgitavust kontrolliti valikuliselt. Laoruumi sügavkülmikus oli ladustatud kohafilee nahaga (02.01.2026) ja seakaelakarbonaad (11.01.2027, Taani) mille kohta esitati FoodExpert OÜ 01.04.2025 arve 12507142. Tooted on jälgitavad.

7.

Toidukäitlemise üldnõuded - laboratoorsed uuringud - Käitleja enesekontrolliproovid. Enesekontrolli raames on võetud uhtmeproove *Listeria monocytogenes* analüüsideks. Esitati LABRIS katseprotokollid TA2424051-BT 04.11.2024, 2008805-BT 22.04.2024, TA2321222-BT 11.10.2023. Igal proovivõtul on võetud 5 uhtmeproovi. Proovid võeti kolmelt toiduga kokkupuutuvalt ja kahelt toiduga mittekokkupuutuvalt pinnalt. Analüüside tulemused on nõuetekohased- *Listeria monocytogenes* uuritud pindadel ei leitud.

8.

Toidukäitlemise üldnõuded - Joogivesi. Terviseameti joogivee kvaliteedi avalikust andmebaasist selgub, et Sagadi mõisa restorani köögist on võetud joogivee proovid analüüsimiseks 28.11.2024. Joogivesi vastas uuritud näitajate (elektrijuhtivus, hägusus, pH, maitse, lõhn, soole enterokokid, *coli* -laadsed bakterid, *Escherichia coli*, kolooniate arv 22 °C) osas nõuetele.

9.

Toidukäitlemise üldnõuded - HACCP põhimõtted. Enesekontrolliplaani dokumentatsiooni ülevaatus on tehtud. Enesekontrolliplaani sisse viidud muudatused on kajastatud auditis 18.04. 2024.

10.

Toidukäitlemise üldnõuded - kahjuritõrje. Kahjuritõrjefirma Rentokil OÜ teostas 7.03.2025 esmase inspeksiooni. Paigaldati kahjuritõrje vahendid jälgimissöödaga .

11.

Toidukäitlemise üldnõuded - töötajad. Kontrollimise ajal esitati köögi personali (Maren Rits, Eve Sepp, Viive Ruusalepp, Kristjan Länts) ja klienditeenindajate tervisetõendid. Perioodiliselt korraldatav toiduhügieenialane koolitus on planeeritud läbi viia 2027.a.

Lisainfo:

Põllumajandus- ja Toiduamet lõpetab kontrollitava isiku suhtes alustatud menetluse.

Protokolli kliendile edastamine viis Email / 11.04.2025

Protokolli üleandmine

Kontrolli teostanud Imbi Päid , Peaspetsialist
järelevalveametniku
nimi, ametinimetus /
volitatud
veterinaararsti nimi:

/allkirjastatud digitaalselt/