



Üldandmed

• Kontrollitava isiku nimi, registri-/isikukood, aadress	RIIGIMETSA MAJANDAMISE KESKUS / 70004459 / Lääne-Viru maakond, Haljala vald, Sagadi küla, Mõisa/3
• Kontrollitava isiku esindaja	Maren Rits
• Kontrolliobjekti nimi ja aadress	SAGADI RESTORAN / Mõisa, Sagadi küla, Haljala vald, Lääne-Virumaa, 45403
• Järelevalve toimingute juures viibinud isiku nimi ja ametinimetused	Eve Sepp kokk
• Eelmine kontrolliobjekti hindamise kuupäev	1.07.2021
• Eelmine kontrolliobjekti hindamise protokoll number	07-226-21/038

Kontrolltoimingu läbiviimise aeg

• Kontrolli ettevalmistamine	Kuupäev	28.06.2023 – 28.06.2023
	Kestus	0,2 tundi
• Kontrolliobjekti hindamine	Kuupäev	28.06.2023 – 30.06.2023
	Kestus	1,1 tundi
- Sealhulgas kohapealne kontroll	Kuupäev	28.06.2023 – 28.06.2023
	Ajavahemik	10.30 - 11.15
• Protokolli koostamine	Kuupäev	30.06.2023
	Kestus	1,3 tundi
• Järelevalvetasu arvestamise aluseks olev aeg kokku, täistundides	3 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

Kõik vastas kontrollitud ulatuses nõuetele. Kontrolliulatus kattis järgmised nõuded: toidukäitlemise üldnõuded.

1.

Toidukäitlemise üldnõuded - puhastamine. Köögiploki ruumid, seadmed ja sisseseade on puhtad ja hooldatud. Üdhügieeniline olukord on hea.

2.

Toidukäitlemise üldnõuded - töötajad. Kontrollimise ajal esitati töötajate toidukäiteja tervisetõendid. Tervisekontroll on kohustuslik enne tööle asumist ja täiendav tervisekontroll töötaja haiguskahtluse korral. Tervisekontrolli uuendamise periood on põhikohaga töötajatel viis aastat. Töötajate korraline toiduhügieenikoolitus viidi läbi 2020.a. Uus koolitus on planeeritud 2027.a.

3.

Kontrolli käigus mõõdeti PTA digitaaltermomeetriga TFX 422 nr 10364909 (kalibreerimistunnistus AJT-23/0018 21.02.2023) õhutemperatuuri külmseadmetes.

Temperatuuri mõõtmistulemused koos laiendmõõtemääramatusega olid järgmised:

külmkapp köögis (valmistoit) $+4,7 \pm 1,0^{\circ}\text{C}$ (toodete säilitustemperatuur $2...+6^{\circ}\text{C}$)

külmkapp köögis (magustoit) $+3,9 \pm 1,0^{\circ}\text{C}$ (toidu säilitustemperatuur $2...+6^{\circ}\text{C}$)

külmkapp köögis (hommikusöök) $+3,0 \pm 1,0^{\circ}\text{C}$ (toidu säilitustemperatuur $2...+6^{\circ}\text{C}$)

külmkapp köögis (toorained) $+4,5 \pm 1,0^{\circ}\text{C}$ (toidu säilitustemperatuur $2...+6^{\circ}\text{C}$)

Sügavkülmkapp laoruumis $-18,5 \pm 1,0^{\circ}\text{C}$ (toidu säilitustemperatuur -18°C)

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

4.

Toidukäitlemise üldnõuded - Külmaahela katkematus. Külmseadmed on töökorras ja varustatud termomeetriga temperatuuri kontrollimiseks. Temperatuuri kontrolli tulemused on registreeritud seirelehele üks kord päevas. Seirevahendite (termomeetrite) kontrolli kord on enesekontrolliplaanis kehtestatud. Kontrolli sagedus on üks kord aastas. Termomeetrite töökorrasolekut kontrolliti 24.05.2022 ja 24.05.2023. Tulemused on dokumenteeritud.

5.

Toidukäitlemise üldnõuded - toidu jälgitavus - loomse toidu jälgitavus. Laoruumi sügavkülmikusse ladustatud hirve sisefilee (Saare uluk) (külmutatud 16.09.22, kõlblik kuni 15.09.24, päritolu Eesti) ja põdra tagaosa (külmutatud 03.11.22, kõlblik kuni 02.11.24, päritolu Eesti) kohta esitati Foodexpert OÜ 15.06.2023 arve 12313945. Tooted on partiipõhiselt saatedokumendiga kokkuviidavad. Jälgitavus on tagatud.

6.

Toidukäitlemise üldnõuded - laboratoorsed uuringud - Käitleja enesekontrolliproovid. Enesekontrolliplaani laboratoorse kontrolli kava kohaselt on uhtmeproovide võtmise sagedus 2 korda aastas. Kohapeal esitati uhtmeproovide katseprotokollid nr RA2100500-BT 31.05.2021, nr TA2125144-BT 27.10.2021, nr TA2212489-BT 06.06.2022 ja nr TA2311324-BT 01.06.2023. Proovid võeti kolmelt toiduga kokkupuutuvalt ja kaks proovi toiduga mitte kokkupuutuvalt pinnalt. Analüüside tulemused on nõuetekohased- *Listeria monocytogenes* uuritud pindadel ei leitud. Esitatud dokumentatsiooni järgi on uhtmeproovid võetud 2022. aastal ühel korral. Telefonivestluses 30.06.2023 kinnitas peakokk Maren Rits, et 2023. aastal võetakse proovid kahel korral aastas.

7.

Toidukäitlemise üldnõuded - Joogivesi. Toitlustuskoht saab joogivee Sagadi mõisa puurkaevust. Esitati joogivee analüüside katseprotokollid nr IL2022/V2495K 01.11.2022 ja nr IL2022/V2495M 03.11.2022. Joogivee proovidest analüüsiti järgmiseid näitajaid: ammonium, elektrijuhtivus, jääkkloor, pH, värvus, lõhn, maitse, nitrit, hägusus *E.coli*, *colli*laadsed bakterid, kolooniate arv 22°C juures. Analüüside tulemused vastavad uuritud näitajate osas nõuetele.

Juhin tähelepanu, et alates 18.03.2023 kehtib SoM määrus nr 61 [Joogivee kvaliteedi- ja kontrollinõuded ning analüüsimeetodid](#) uus redaktsioon. Muudatusega korrigeeriti mikrobioloogiliste ning keemiliste näitajate ja ka tavanäitajate tabelit.

Täiendav info on leitav PTA kodulehel

<https://pta.agri.ee/ettevotjale-tootjale-ja-turustajale/toidu-tootmine/uldised-nouded#joogivesi>

8.

Toidukäitlemise üldnõuded - HACCP põhimõtted. Enesekontrolliplaan on üle vaadatud ja auditi tulemus on dokumenteeritud 19.05.2023.

9.

Toidukäitlemise üldnõuded - Jäätmed. Käitlemisettevõttes tekkivad jäätmed kogutakse vastavatesse märgistatud anumatesse sorteeritult. Jäätmed eemaldatakse vähemalt iga tööpäeva lõpus. Jäätmekäitluse üldist vaatluskontrolli tehakse üks kord päevas. Jäätmevedaja on AS Ragn-Sells.

10.

Toidukäitlemise üldnõuded - kahjuritõrje. RMK Sagadi metsakeskus teostab kahjurite ennetustõrjet ja seiret ettevõtte siseselt. Kahjurite visuaalse seire tulemused kantakse seiretabelisse. Kasutusel on UV püünised ja liimpüünised. Kahjuritõrjeplaan on toimiv.

11.

Toidukäitlemise üldnõuded - toidu jälgitavus - turult kõrvaldamine / tarbijalt tagasi kutsumine. Enesekontrolliplaanis on ohtliku toidu tagasikutsumise ja käitlemisest kõrvaldamise protseduuri kirjeldus. Vastutavad peakokk, vanemkokk ja kokad.

12.

Toidukäitlemise üldnõuded - toidu jälgitavus - tarbija kaebuste käsitlemine. Enesekontrolliplaanis on kajastatud kaebuste käsitamise kord. Kliendi kaebuse laekumisel see registreeritakse. Selgitatakse välja kaebuse õigustatus ja põhjus ning võetakse tarvitusele asjakohased meetmed. Vastutavad peakokk ja vahetuse vanemad.

Lisainfo:

Põllumajandus- ja Toiduamet lõpetab kontrollitava isiku suhtes alustatud menetluse.

Protokolli kliendile edastamine viis Email / 30.06.2023

Protokolli üleandmine

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

/allkirjastatud digitaalselt/