



## Tagasiside eelnõule “Nõuded toitlustamisele tervishoiuasutuses ja täiskasvanutele sotsiaalteenuse osutamisel”

Tervise Arengu Instituut esitab eelnõule “Nõuded toitlustamisele tervishoiuasutuses ja täiskasvanutele sotsiaalteenuse osutamisel” alljärgnevad märkused ja ettepanekud.

### 1. Üldine tagasiside

1.1. Määrusega sätestatakse mitmeid nõudeid, mida tuleb **võimalusel** täita, kuid on täpsustamata/ebaselge, mida peetakse „võimalusel“ all silmas või millised peavad tingimused olema, et võimalus sätte täitmiseks puuduks. Kas nt. ajapuudus või toitlustaja oskused on piisav põhjus mõne sätte täitmata jätmiseks, nt § 5 lõige 3, mille kohaselt tuleks laste toitlustamisel lähtuda **võimalusel** riiklikest toidu- ja toitumissoovitustest? Samuti § 2 lõige 5, mille kohaselt pakutakse taimetoidumenüüd samuti ainult võimalusel.

**Ettepanek:** lisada juurde täpsustused/selgitused, millistel juhtudel on aktsepteeritav (puudub võimalus) sätte täitmata jätmine.

1.2. On ebaselge, kes on see või need tervishoiutöötajad, kelle antud soovitusi tuleb toitlustamisel, sh. erimenüüde koostamisel järgida.

**Ettepanek:** lisada juurde täpsustus(ed), millis(t)el tervishoiutöötaja(te)l lasub vastutus vastavate sätete täitmiseks või millest vastutuse andmisel juhendatakse, nt vastavate asutuste vastavad korrad vms.

1.3. **Ettepanek:** võimalusel nimetada kõik asutused, mis oma olemuselt loetakse tervishoiuasutuste ja täiskasvanutele sotsiaalteenuseid ostutavate austuste alla või viidata vastavatele allikatele, et oleks üheselt selge, millistele asutustele määruse nõuded kehtivad.

1.4. Seletuskirjas on korduvalt kirjas, et on oluline lähtuda kõige uuematest tõendatud/teaduspõhistest teadmistest. Samas on samuti korduvalt kirjas, et uuemad tõendatud teadmised, millest lähtutakse, peavad olema kooskõlas tervishoiutöötaja soovitustega – ehk siis tervishoiutöötaja soovitusel on olulisemad kui tõendatud/teaduspõhised teadmised.

**Ettepanek:** muuta vastavaid sõnastusi nii, et oleks selge, et tervishoiutöötaja peab soovitusi andes lähtuma ennekõike teadus- ja tõenduspõhisusest, mis ei pea olema kooskõlas tema enda tõekspidamistega ega kogemustega.

1.5. Nii eelnõus kui ka seletuskirjas on tugevalt rõhutatud erimenüü eesmärki, milleks on vastavalt § 4 lõike 1 kohaselt, toetada ravi ning parandada või säilitada inimese tervises seisundit. Samuti seletuskirjas § 5 lõige 2 „Erimenüü puhul on kõige olulisem, et see toetaks inimese ravi või paranemisprotsessi”. Lisaks, seletuskirjas § 6 lõige 2 kohaselt „Samas on erimenüü peamine eesmärk parandada ja säilitada inimese tervises seisundit ning toetada ravi, mistõttu tuleb

eelkõige lähtuda just sellest põhimõttest.” Sellistest sõnastustest jääb mulje nagu oleks tavamenüü eesmärk patsientide/klientide ainuüksi elus hoidmine ja erimenüü on midagi, mille roll on palju enam.

**Ettepanek:** muuta sõnastusi nii, et ka tavamenüü roll inimese tervises seisundi hoidmise või parendamisel ning ravi toetamisel jne tuleks selgelt välja.

## 2. Eelnõu

### 2.1. Eelnõu § 2, lõige 1 „Toitlustamisel tuleb arvestada isiku vanust, tervises seisundit ja individuaalseid eripärasid ja tervishoiutöötaja antud soovitusi ning lähtuda mitmekesise ja tasakaalustatud toitumise põhimõtetest.“

Kommentaari: Kõlama jääb, et toitlustamisel tuleb eelkõige lähtuda iga üksiku indiviidi vajadustest. See ei ole masstoitlustamisel võimalik. Eelkõige tuleks lähtuda riiklikest toitumis- ja toidusoovitustest, arvestades seejuures isiku vanust ja tervises seisundist tulenevaid tervishoiutöötaja poolt antud soovitusi.

**Ettepanek:** muuta sõnastust, et oleks üheselt arusaadav, et toitlustamisel tuleks ennekõike lähtuda riiklikest soovitustest.

### 2.2. Eelnõu § 2, lõige 2 „Toitlustamise korraldamisel tuleb vältida nakkus- ja muu terviseohu tekkimist“

**Ettepanek:** lisada juurde viited erinevale seadusandlusele, millele tuleb erinevate riskide vältimiseks ja vähendamiseks tugineda, sarnaselt § 8 lõikega 3.

### 2.3. Eelnõu § 2, lõige 5 „Võimalusel pakutakse taimetoidumenüüd ning arvestatakse isiku religioonist või muudest veendumustest tulenevate toitumistavadega.“

Kommentaari: kuna toitlustus on antud teenuste hinda juba sisse arvestatud, siis ainult **võimalusel** taimetoidumenüü pakkumine võib taimetoitlased, kes vastavaid teenuseid kasutavad/on sunnitud kasutama, seada ebavõrdsesse olukorda suurendades oluliselt nende kulutusi võrreldes segatoitu tarbivate inimestega. Lisaks suureneb riski tervishoiutöötaja soovitustele mitte vastava toidu tarbimiseks, kui patsient/klient on sunnitud ise endale toidu hankima. Samuti on selline säte otseses vastuolus eesmärgiga suurendada taimset päritolu toidu osakaalu inimeste toiduvalikutes ja seega nii laiemate tervise- kui ka kliimaeesmärkidega.

**Ettepanek:** viia taimetoidu ja religioonist või muudest veendumustest tulenevate toitumistavade järgi toitumine erinevate lõigete alla ning sätestada konkreetsed nõuded täisväärtusliku taimetoidu pakkumiseks sarnaselt tavamenüü nõuetega.

### 2.4. Eelnõu § 2, lõige 3 „Toitlustamine toimub üldjuhul kindlaks määratud aegadel, tingimusel et päevasel ajal ei ületa toidukordade vahe viit tundi ja öisel ajal on toidukordade vahe 12 tundi.“

Kommentaari: jääb segaseks kas „öisel ajal on toidukordade vahe 12 tundi“ all peetakse silmas täpselt 12 tundi ning tekib küsimus mis on sellisel juhul veapiir?

**Ettepanek:** Muuta sõnastus - „mitte rohkem kui 12 tundi“.

### 2.5. Eelnõu § 3-6

Kommentaari: jääb ebaselgeks, millised nõuded kehtivad ainult haiglatele, millised hooldekodudele ja millised mõlematele asutustele.

**Ettepanek:** muuta ja täpsustada paragrahvide pealkirju ja järjestust ning ühtlustada ülesehitust, et oleks selge millised nõuded kummalegi asutusele kehtestatakse ja millised nõuded on ühised; või panna kokku § 2 – § 6 ühte paragrahvi ning sõnastada kõik ümber.

### 2.6. Eelnõu § 3 pealkiri „Üldnõuded menüü toiduvalikule hooldekodus“

Kommentaari: tegemist ei ole ainult hooldekodu, vaid ka haiglate tavamenüü ning lõigete 2 ja 3 puhul ka taimetoidumenüüde ja enamike erimenüüde nõuetega.

**Ettepanek:** sõnastada pealkiri ümber järgnevalt: „Üldnõuded menüüdele“ või „Üldnõuded menüüde koostamisele“

- 2.7. **Eelnõu § 3, lõige 1** „Menüü ja toiduvaliku koostamisel lähtutakse põhitoidugruppidest, milleks on köögiviljad ja puuviljad ning marjad; teraviljatooted ja kartul; piimatooted; pähklid, seemned ja õliviljad ning lisatavad rasvad; kala, muna ja liha.“

Kommentaar: jääb arusaamatuks kuidas põhitoidugruppidest menüü ja toiduvaliku koostamisel lähtuma peab. Kas näiteks peab igast loetletud toidugrupist toiduained olema menüüs iga päev? Samuti ei sobi sõnastus „menüü ja toiduvaliku koostamisel“, kuna toiduvalik ongi aluseks menüü koostamisel.

**Ettepanek:** Muuta sõnastust, et oleks selge kuidas põhitoidugruppidest menüüde koostamisel lähtuma peab ning lisada juurde täiendus: „Koguseliselt enim pakutakse toite toidugruppidest köögiviljad ja puuviljad ning marjad; teraviljatooted ja kartul. Taimetoidu- ja erimenüüde puhul tehakse erisused lähtuvalt menüü põhimõtetest.“

- 2.8. **Eelnõu § 3, lõiked 2 ja 3** „Toitlustaja poolt toidule lisatud suhkrute kogus inimese kohta päevas kahe nädala keskmisena võib olla kuni 30 grammi“, „Toitlustaja poolt toidu valmistamisel lisatud soola kogus kahe nädala keskmiselt ühes päevas inimese kohta võib olla kuni 3 grammi.“

Kommentaar: Hetkel näivad need lõiked kehtivat ainult hooldekodudele, kuid peaksid kehtima ka haiglates toitlustamisel. Seega vajab lõige täiendamist ka lastele toitlustamisel lubatud suhkru ja soola kogustega.

**Ettepanek:** Ühtlustada sõnastust ja sõnade järjekorda ning täpsustada „ööpäevas“. Lisada juurde vastavad väärtused laste toitlustamisel haiglates.

- 2.9. **Eelnõu § 4, lõige 1** „Erimenüü on menüü, millega tagatakse toitlustamine lähtuvalt isiku tervises seisundist ja mille eesmärk on toetada ravi ning parandada või säilitada tema tervises seisundit.“

Kommentaar: menüüga ei tagata toitlustamist.

**Ettepanek:** muuta sõnastust.

- 2.10. **Eelnõu § 5 ja § 6, üldised kommentaarid**

Kommentaar: Kasutatud on sõna „menüü“, mille puhul ei selgu, kas silmas on peetud ainult tavamenüüd või ka taimetoidumenüüsid ja kas ka erimenüüsid? Kõik viitamised paragrahvidele on sassis, sest ka erimenüüde puhul kehtivad ju § 1–3, mitte ainult 4. Haiglale puhul viidatakse lastele, kuigi neile ei ole energiavajadust ja muid nõudeid antud.

**Ettepanek:** panna kokku § 2 – § 6 ühte paragrahvi ning sõnastada kõik ümber.

- 2.11. **Eelnõu § 7, lõige 2** „Tehnoloogilisele kaardile märgitakse toidu nimetus, selle valmistamiseks kasutatavad toorained koos neid iseloomustavate näitajate ja netokogustega grammides, toidu valmistamisel kasutatud tehnoloogia kirjeldus, valmistatud toidu serveerimiskogus ning toitumisalane teave toiduenergia, makrotoitainete ja kiudainete, haiglates ka kaaliumi ja naatriumi kohta.“

Kommentaar: antud kontekstis ei ole korrektne kasutada „toidu serveerimiskogus“, kuna see võib olla sõltuvalt päevasest energiavajadusest erinev ja ei ole mõeldav, et iga serveerimiskoguse kohta tehakse eraldi tehnoloogiline kaart. Tehnoloogilisel kaardil tuuakse „toidu väljatulek grammides“ või „valmistoidu mass grammides“, mis võib olla serveerimiskogus, aga väga sageli tehakse kõikide toitade retseptid 1000 g kohta.

**Ettepanek:** muuta sõnastust vastavalt selgituses esitatud ettepanekutele ning lisada juurde täpsustus millise ühiku kohta antakse toitumisalane teave.

- 2.12. **Eelnõu § 8, lõige 1** „Menüü peab olema isikule ligipääsetavas, nähtavas ja teadaolevas kohas ning vajaduse korral tuleb konkreetse söögikorra menüüd talle arusaadaval viisil tutvustada“

**Ettepanek:** täpsustada millisele isikule peab menüü olema ligipääsetav.

### 3. Lisad

#### 3.1. Lisa 1 ettepanekud:

- a) Valkude nõude tagant „10–20%E“ kustutada „%E“, kuna see ühik on esimeses lahtris juba toodud.

- b) Kolmas alamärkus peaks paiknema tabelis mitte numbrite/väärtuste juures, vaid teksti „Minimaalne valguvajadus, grammi kehamassi kg kohta“ järel.
- c) Rasvade ja rasvhapete numbriliste näitajate tagant igalt poolt kustutada „%E“, kuna see ühik on esimeses lahtris juba toodud.
- d) Kiudainete esimeses lahtris asenda „%E“ grammide lühendiga „g“, kuna soovitus on grammides, mitte osakaaluna energiast.
- e) Tabeli alamärkus „%E – soovituslik energia osakaal“ muuta „%E – soovituslik osakaal koguenergiast“.

### 3.2 Lisa 2

- a) pealkiri „Vitamiinide ja mineraalainete minimaalne sisaldus kahe nädala keskmisena ööpäeva kohta haiglas viibivate täiskasvanute ja vanemaealiste tavamenüüs“.

Kommentaari: Lisa pealkirjast järeldub, et haiglate erimenüüde ja taimetoidumenüüde puhul need nõuded ei kehti, kuid kindlasti peaks, kui just tervishoiutöötaja ei ole teisiti määranud.

**Ettepanek:** muuta lisa pealkiri ning viia muutus sisse ka tabeli alamärkuses 1.

- b) tabeli alamärkus „RH – rasvhape“

Kommentaari: vale lühendi selgitus. Tegemist ei ole rasvhappega, vaid haigla grupiga. Samuti, Lisas 1 on kasutatud H1 ja H2. Jääb selgusetuks, miks on Lisas 2 RH1 ja RH2.

**Ettepanek:** lisada korrektne lühendi selgitus ning ühtlustada lühendid Lisas 1 ja 2.

- c) tabeli all puuduvad lühendite selgitused

**Ettepanek:** lisada selgitused „M – mehed“ ja „N – naised“

- d) D-vitamiini nõue jääb selgusetuks, miks on erinevalt kõikidest teistest toitainetest D-vitamiini nõudele lisatud juurde täpsustus „võimaluse korral vähemalt“. Riiklike soovitude kohaselt on D-vitamiini üldine tarbimissoovitus 10 µg.

**Ettepanek:** jätta välja täpsustus „võimalusel“.

## 4. Seletuskiri

### 4.1 Allikad 2 ja 6

Kommentaari: Tegemist on aegunud allikatega.

**Ettepanek:** lisada viide uuendatud riiklikele soovitudele, mis on avaldatud Tabelraamatuna.

**4.2 Sissejuhatus** „Ajakohastatud nõuded aitavad kaasa toitainete nõuetekohase saadavuse, kuid ka tasakaalu ja mitmekesisuse toidugruppide sees. Lisaks aitab määruse uuendamine vähendada teenusepakujate halduskoormust, kuna selgemad tööprotsessid ja üheselt mõistetavad ootused toetavad sujuvat töökorraldust.“

Kommentaari:

- 1) Esimese lause esimene pool: vaid haiglatele lisas 2 toodud nõuded aitavad kaasa mikrotoitainete piisavale saamisele. Hoolekandeesutustele toodud soovituslikud toitade kogused toidugruppide kaupa seletuskirjas ei ole kohustuslikud, mistõttu hoolekandeesutuste puhul seda väita ei saa. Lisas 1 toodud nõuded tagavad küll makrotoitainete piisava ja tasakaalustatud saamise, kuid mitte mikrotoitainete saamist.
- 2) Esimese lause teine pool: määruse eelnõus § 3 lõikes 1 üles loetletud toidugruppide nimed ei anna kuidagi garantiid tasakaalustatud ja mitmekesise valiku tegemiseks toidugruppide sees (ja ka vahel).
- 3) Teine lause: kuna määruse eelnõu § 2 lõige 1 toonitab eelkõige isikupõhistest vajadustest lähtuvat toitlustamist, annab see õiguse nõuda igale isikule *a la carte* menüü, mis kindlasti ei vähenda halduskoormust. Erimenüüde paindlik koostamine seda ühelt poolt võib küll teha, aga kui seeläbi hakatakse väheste erisustega menüüsid tellima kõikidele patsientidele, ei ole seda toitlustaja vaatest võimalik täita.

**Ettepanek:** Muuta sõnastus määruse nõuetele ja nende mõjule vastavaks.

### 4.3 Eelnõu § 2-6

**Ettepanek:** muuta sõnastus vastavalt eelnõu osas tehtud ettepanekutele.

4.4 **Eelnõu § 2** „Võrreldes kehtiva määrusega ei ole sisulisi muudatusi tehtud, muudatused puudutavad ...” ja „Võrreldes kehtiva õigusega ei ole sisulisi muudatusi tehtud.”

Kommentaar: Sissejuhatuses on öeldud, et määruse nõudeid on ajakohastatud. Sellest vastusolust jääb mulje nagu oleks ajakohastatud ainult määruse sõnastust. Samas erimenüüde nõude kaotamine on väga suur sisuline muudatus. Samuti on uuenenud makrotoitainete %E soovitusel.

**Ettepanek:** muuta sõnastust.

4.5 **Eelnõu § 2, lõige 1** „See, kuidas inimestele tagatakse tavamenüü või terviseseisundist tingitud põhjustel erimenüü, sõltub iga asutuse praktikast. Näiteks mõnes haiglas või hooldekodus kooskõlastatakse menüüd vastutava spetsialistiga.”

Kommentaar: On oluline, et kõikides haiglates ja hooldekodudes kooskõlastatakse menüüd vastutava eriala spetsialistiga. Kes on see vastutav spetsialist sõltub asutusest ja eeldatavasti suuresti nendes kehtivatest kordadest, aga erimenüüd peavad kindlasti olema kooskõlastatud vastutava tervishoiutöötajaga ja seda kõikides asutustes.

**Ettepanek:** muuta sõnastust.

4.6 **Eelnõu § 2, lõige 1** „Nii tavamenüü kui ka erimenüü peavad vastama isikute terviseseisundile ja olema kehtivate nõuetega kooskõlas.”

**Ettepanek:** muuta sõnastust nii, et tuleks selgelt välja, et lisaks kooskõlale kehtivate nõuetega peab pakutav toit toetama ka patsiendi/kliendi terviseseisundi parendamist või selle säilimist. Hetkel kasutatud sõnastusest jääb mulje, et kui inimese terviseseisund on halb, siis antakse talle toitu, mis on tema halba terviseseisundit hoidev.

4.7 **Eelnõu § 2, lõige 2** „Toitu tuleb serveerida, säilitada ja vedada tingimustes, mis tagavad ohutuse kõikides tootlustamise etappides kuni toidu kliendile või patsiendile üleandmiseni, sööginõude äraveol ja nõude pesemisel.”

Kommentaar: Jääb selgusetuks, miks on antud selgitus lisatud, kui eelnevalt (sissejuhatuses) on eraldi välja toodud, et määrusega on kaotatud nõuded, mis reguleerivad toidu serveerimist, taas kuumutamist, toidu- ja sööginõude pesemist jne.

**Ettepanek:** muuta sõnastust.

4.8 **Eelnõu § 2, lõige 3** „Lisaks ei ole enam sätestatud, kas toidud peavad olema tingimata soojad.”

Kommentaar: lisatud selgitus ei ole üheti mõistetav, et silmas on peetud vaid toitu, mis ongi külmalt serveerimiseks mõeldud. Hetkel kasutatud sõnastusest jääb mulje, et ka näiteks suppi, mida tavapärast pakutakse soojalt, on uute nõuete kohaselt lubatud serveerida ka külmalt.

**Ettepanek:** täpsustada sõnastust.

4.9 **Eelnõu § 2, lõige 5** „Näiteks võib rauavajadus liha mittesöömisel olla mõnevõrra suurem.”

Kommentaar: rauavajadus on inimesel ikka sama, aga toiduga saadav vajalik rauakogus peab olema suurem, kuna taimsetest allikatest omastumine on väiksem.

**Ettepanek:** muuta sõnastust.

4.10 **Eelnõu §-s 3** sätestatakse üldnõuded tavamenüü toiduvalikule hooldekodus. Võrreldes kehtiva määrusega on välja toodud toidugrupid, millest menüü ja toiduvaliku koostamisel lähtutakse. Ka kehtivas määruses oli nõue, et menüüs peab toiduvalik olema vaheldusrikas ja tervislik, kuid nüüd on olulised toidugrupid ka nimetatud. See lihtsustab nii kokkadel kui ka tootlustajatel aru saada, milliseid toidugruppe pakkuda. Lisaks on seatud suhkru ülempiir.”

Kommentaar: ainuüksi toidugruppide nimetamine ei muuda menüüd vaheldusrikkaks ja tervislikuks. Oluline on, et oleks esitatud ka konkreetsed nõuded erinevatest toidugruppidest pakutavatele/kasutatavatele toitudele, nende kasutamise sagedusele ja kogustele. Lisaks peavad §-is 3 kehtestatud nõuded kehtima ka haiglatele.

**Ettepanek:** muuta sõnastust üheselt arusaadavaks ning sõnastada ümber, kuna nõuded peavad kehtima lisaks hooldekodudele ka haiglate tavamenüüdele ning enamikele erimenüüdele.

- 4.11 **Eelnõu § 3** „Näiteks, kui on vaja toitlustada korraga erineva kehalise aktiivsusega inimesi, arvutakse välja nende keskmine vajadus ja selle järgi valmistatakse ka toit.“

**Ettepanek:** asendada „kehalise aktiivsusega“ „energiavajadusega“.

- 4.12 **Eelnõu § 3 Tabel 1** „Väheste toiteväärtusega teraviljatooted“, „nahata kana kintsuliha“, „Lihatoodete pakkumisel arvestada need punase liha alla“, „Tooted ei ole toitainesisalduse samaväärsed kala, muna ja lihaga“

Kommentaari: jääb selgusetuks, mida on silmas peetud väheste toiteväärtusega teraviljatoodete all. Samuti on selgusetu, miks linnuliha alla välja toodud just konkreetset kana kintsuliha. Lihatoodete pakkumisel tuleks need arvestada punase liha alla, aga punase liha tarbimise soovitus ei ole. Kala, muna ja liha asemel kasutatavate taimsete toodete kohta on lisatud selgitus, et need ei ole toitainesisalduselt samaväärsed kala, muna ja lihaga, kuid puudub soovitus nende toodete tarbimiseks.

**Ettepanek:** lisada vastavad täpsustused ja selgitused.

- 4.13 **Eelnõu § 3 Tabel 1 tabelialused märkused** „\* taimetoidu menüüde puhul kasutada kala, muna ja liha asemel valkude allikana rohkem kaunvilju ja nende asemel kasutatavaid taimseid tooteid, samuti rikastatud tooteid“, HO2 – hoolekodu: täiskasvanud mõõdukalt kehaliselt aktiivsed naised või kehaliselt mitteaktiivsed mehed“, HO3 – hoolekodu: täiskasvanud mõõdukalt kehaliselt aktiivsed mehed“, „Sellisel moel arvestades saab tagatud vajalikud toitained.“

Kommentaari: Taimetoidu menüüde puhul on lisatud soovitus kasutada kaunviljade asemel kasutatavaid taimseid tooteid. Tõenäoliselt on siin silmas peetud kala, muna ja liha asemel kasutatavaid taimseid tooteid, kuid ka neid ei ole tervise seisukohalt kohane soovitada ilma täpsustuseta, et vältida tuleks ülitöödeldud toodete kasutamist. HO2 ja HO3 puhul on lisatud täpsustus „täiskasvanud“, mis tekitab segadust arvestades, et määrus kehtestabki nõuded sotsiaalteenuste osutamisel ainult täiskasvanutele. Samuti, ei saa garanteerida, et kõikide toitainete saamine oleks tagatud. Need näidiskogused aitavad kaasa toitainete saamisele, kuid lõplik vajadusele vastavus sõltub siiski valitud toitudest iga grupi sees.

**Ettepanek:** muuta sõnastust ning lisada täpsustused.

- 4.14 **Eelnõu § 3 lõige 1** „Lõikes 1 sätestatakse, et menüü ja toiduvaliku koostamisel lähtutakse põhitoidugruppide, milleks on köögiviljad ja puuviljad ning marjad; teraviljatooted ja kartul; piimatooted; pähklid, seemned ja õliviljad ning lisatavad rasvad; kala, muna ja liha. Piisav erinevate toidugruppide pakkumine ja nende sees varieerimine aitab tagada tasakaalustatud ja mitmekesist menüüd. Tabelis 1. on toodud välja soovituslikud kogused toidugruppide lõikes.“

**Ettepanek:** sõnastada ümber ning täiendada soovituseliga toidugruppide toitude tarbimise sageduse kohta ning lisada täiendus, et koguseliselt enim tuleb pakkuda toite toidugruppide köögiviljad ja puuviljad ning marjad; teraviljatooted ja kartul. Samuti täpsustada, et Tabelis 1 esitatud soovituslikud toitude kogused on ligikaudsed.

- 4.15 **Eelnõu § 3 lõige 2** „See tähendab, et arvesse võetakse mitte ainult toitudele, vaid ka jookidele (nt kohv, tee ja teised sarnased joogid) lisatud suhkur.“

Kommentaari: Toidu all peetakse silmas nii sööki kui ka jooki, seega ei ole jookide eraldi välja toomine asjakohane ning töötab pigem termini korrektset kasutamise vastu.

**Ettepanek:** muuta sõnastust.

- 4.16 **Eelnõu § 3 lõige 3** „Lõikes 3 sätestatakse, et toitlustaja poolt toidu valmistamisel lisatud soola kogus kahe nädala keskmiselt ühes päevas inimese kohta võib olla kuni 3 grammi. Ülempiir on seatud, kuna liigse soola tarbimine on seotud mitmete haigustega, näiteks kõrge vererõhk.“

**Ettepanek:** muuta sõnastust ja lisada juurde täpsustus „ööpäevas“. Lisaks täiendada teksti soolale kehtestatud ülempiiri mõju osas naatriumi saamisele ning sellel läbi mõjust vererõhule ning südame- ja veresoontehaigustesse haigestumise riskile.

- 4.17 **Eelnõu § 4** „Võrreldes kehtiva määrusega ei ole enam erimenüüdele (dieettoitudele) viitavat lisa ning termin „dieettoit“ on asendatud terminiga „erimenüü“, mis on ka mõistena lahti selgitatud.“

**Ettepanek:** kuna mõiste „erimenüü“ ei ole mõistena (korrektset) lahti seletatud, siis lisada selgitus/definiitsioon.

- 4.18 **Eelnõu § 4, lõige 1** „Lõikes 1 sätestatakse erimenüü mõiste. Erimenüü on menüü, millega tagatakse toitlustamine lähtuvalt isiku tervises seisundist (nt konkreetsest diagnoosist) ja mille eesmärk on toetada ravi ning parandada või säilitada tema tervises seisundit. Erimenüü hõlmab nii tekstuurmodifitseeritud kui ka teistel mitte tavapärasel viisil pakutavaid toite.“

Kommentaar: sõnastusest tuleb välja, et ainuüksi tekstuurmodifikatsiooni abil saab tavatoidust (mille eesmärk on ainuüksi inimest elus hoida) imetoit, mis toetab inimese ravi ning parandab või säilitab tema tervises seisundit.

**Ettepanek:** muuta sõnastust, lisad adekvaatne selgitus erimenüüle ning täiendavad näited aspektides mille puhul erimenüü erineb tavamenüüst.

- 4.19 **Eelnõu § 4, lõige 2** „Lõikes 2 sätestatakse, et erimenüü koostatakse kooskõlas tervishoiutöötaja soovitustega ja koostöös toitlustajaga. Haigla ja hooldekodu peab olema valmis tagama vajaduse korral erimenüüd, sõltumata sellest, kas toitlustamisteenus on sisse ostetud või on asutusel oma köök. Erimenüü koostamisel tuleb lähtuda parimatest tõendatud teadmistest ja kogemustest ning see peab olema kooskõlas tervishoiutöötaja soovituste ja isikule määratud diagnoosiga. Erimenüüde puhul lähtutakse alati inimese vajadusest, tervishoiutöötaja soovitustest ja diagnoosist. Erimenüü puhul on oluline, et sõltuvalt diagnoosist ja põhjustest lähtutaks kõige uuematest tõenduspõhistest teadmistest, mis toetaksid inimese paranemisprotsessi.“

**Sõnastusettepanek:** muuta sõnastust „Lõikes 2 sätestatakse, et erimenüü koostamisel arvestab toitlustaja tervishoiutöötaja soovitusi. Haigla ja hooldekodu peab olema valmis tagama vajaduse korral erimenüüd, sõltumata sellest, kas toitlustamisteenus on sisse ostetud või on asutusel oma köök. Erimenüüde puhul lähtutakse alati inimese diagnoosist ja vajadustest ning parimatel ja uuematel saadaolevatel tõenduspõhistel teadmistel põhinevatel tervishoiutöötaja soovitustest, et toetada inimese paranemisprotsessi.“

- 4.20 **Eelnõu § 4, lõige 2** „Erimenüüd sõltuvad diagnoosist ning iga diagnoosi või näidustuse puhul on vajalik toitumisolukord teave.“

Kommentaar: lause teine pool on arusaamatu, mida peetakse silmas. Toitumisolukord teave on teave, mida esitatakse toidu kohta (nt toitaineline koostis).

**Ettepanek:** muuta sõnastus korrektseks.

- 4.21 **Eelnõu § 7** „Tehnoloogiline kaart on kehtiva praktika jätk, kokkulepitud nimetus, mis on koondnimetus toidu toitainelise sisalduse kohta.“

Kommentaar: tehnoloogiline kaart ei ole kindlasti koondnimetus toidu toitainelise sisalduse kohta! Tehnoloogiline kaart annab teavet toidu koostise ja valmistamise kohta.

**Ettepanek:** muuta selgitus korrektseks.

- 4.22 **Eelnõu § 8** „Võrreldes kehtiva õigusega on sõnastust täpsustatud ning lisatud on nõue, et menüü ja toitade koostise juurde tuleb lisada teave levinumate **toiduallergiate** kohta.“

**Ettepanek:** muuta sõnastus korrektseks: ... toitade koostise juurde tuleb lisada teave levinumate **allergeenide** kohta.

Lugupidamisega

*(allkirjastatud digitaalselt)*

Annika Veimer  
direktor

Margus Miller  
5366 2327 margus.miller@tai.ee