

Väljaandja:  
Akti liik:  
Teksti liik:  
Redaktsiooni jõustumise kp:  
Redaktsiooni kehtivuse lõpp:  
Avaldamismärge:

Põllumajandusminister  
määrus  
algtekst-terviktekst  
13.12.2014  
Hetkel kehtiv  
RT I, 13.11.2014, 3

# Proovide võtmise ja analüüsimise meetod külmutatud toidu temperatuuri kontrollimiseks<sup>1</sup>

Vastu võetud 11.11.2014 nr 98

Määrus kehtestatakse [toiduseaduse](#) § 51<sup>3</sup> lõike 2 alusel.

## 1. peatükk Üldsäte

### § 1. Reguleerimisala

Määrusega kehtestatakse proovide võtmise ja analüüsimise meetod toiduseaduse § 15 lõike 2 ja § 38 lõike 4 alusel sätestatud külmutatud toidu temperatuuri kontrollimiseks.

## 2. peatükk Proovide võtmise meetod külmutatud toidu temperatuuri kontrollimiseks

### § 2. Proovide võtmine külmutatud toidu partiist

- (1) Proov võetakse mehaanilise või elektrilise puuri või instrumendiga (edaspidi *abivahend*).
- (2) Proov võetakse toidu kõrgema temperatuuriga kriitilisest punktist.
- (3) Ladustatud toidust võetakse proovid ruumi keskosas, uste juures üleval ja all ning jahutusseadmesse tagasimineva õhu ava juures asuvatest partii osadest.
- (4) Veovahendis võetakse proovid uste avanemise koha üla- ja alaosas asuvatest partii osadest.
- (5) Mahalaadimise ajal võetakse vähemalt neli proovi järgmistest kriitilistest punktidest:
  - 1) uste avanemise koha juures asuva partii üla- ja alaosast;
  - 2) külmutusseadmest võimalikult kaugelt;
  - 3) partii keskosast;
  - 4) külmutusseadmele võimalikult lähedalt;
  - 5) jahutusseadmesse tagasimineva õhu ava juurest.
- (6) Jaemüügiletis asuvast toidust võetakse proov kolmest eeldatava kõrgema temperatuuriga kohast.
- (7) Hoiuruumis hoitavast külmutatud toidu partiist proovide võtmise korral arvestatakse selle hoiuruumi paigutamise aega, et tagada temperatuuri stabiliseerumine.

## 3. peatükk

# Proovide analüüsimise meetod külmutatud toidu temperatuuri kontrollimiseks

## § 3. Külmutatud toidu partiist võetud proovide ettevalmistamine temperatuuri kontrollimiseks

- (1) Proovid valmistatakse temperatuuri kontrollimiseks ette tingimustes, mis ei mõjuta oluliselt mõõtmise tulemust.
- (2) Külmutatud toidu temperatuuri mõõtevahendi (edaspidi *mõõtevahend*) temperatuuritundliku osa (edaspidi *andur*) sisestamiseks sobiva augu puurimiseks kasutatakse abivahendit.
- (3) Prooviga kokkupuutuv abivahendi osa peab olema kergesti puhastatav.
- (4) Enne puurimise alustamist jahutatakse prooviga kokkupuutuv abivahendi osa analüüsitava proovile võimalikult lähedase temperatuurini.
- (5) Puuritava augu läbimõõt sõltub kasutatava mõõtevahendi anduri läbimõõdust. Mõõtevahendi andur peab mõõtmise ajal asetsema analüüsitavas proovis tihedalt.

## § 4. Külmutatud toidu temperatuuri mõõtevahendi kohta esitatavad nõuded

- (1) Mõõtevahend taadeldakse mõõteseaduse kohaselt.
- (2) Mõõtevahendi tehnilised näitajad peavad olema järgmised:

Tehniline näitaja	Väärtus
$t_{90}^2$	Ei tohi ületada 3 minutit
Mõõtepiirkond	-20 °C kuni +30 °C
Täpsus	Vähemalt $\pm 0,5$ °C
Diskreetsus	0,1 °C
Mõõtmistäpsus	Ei tohi muutuda rohkem kui 0,3 °C, kui mõõtmise ajal on ümbritseva keskkonna temperatuur -20 °C kuni +30 °C

- (3) Mõõtevahendi andur peab olema valmistatud nii, et oleks tagatud termiline kontakt uuritava prooviga.
- (4) Prooviga kokkupuutuv mõõtevahendi osa peab olema kergesti puhastatav.
- (5) Mõõtevahendi elektriskeemi elemendid peavad olema kaitstud niiskuse kondenseerumisel tekkivate ebasoovitavate mõjude eest.

## § 5. Külmutatud toidu temperatuuri mõõtmine

- (1) Proove analüüsitakse selles paragrahvis kirjeldatud meetodi või sellega samaväärse meetodi kohaselt. Analüüsi tulemuste erinevuse korral loetakse õigeks selles paragrahvis kirjeldatud meetodi kohaselt saadud tulemus.
- (2) Külmutatud toidu temperatuuri mõõdetakse tingimustes, mis ei mõjuta oluliselt mõõtmise tulemust.
- (3) Külmutatud toidu temperatuuri mõõtmiseks asetatakse eeljahutatud mõõtevahendi andur 2,5 cm sügavusele proovi pealispinnast. Kui andurit ei ole võimalik nii sügavale asetada, valitakse sügavuseks kolme- kuni neljakordne anduri läbimõõt.
- (4) Kui külmutatud toidu struktuuri, suuruse või kuju tõttu ei ole võimalik mõõta temperatuuri lõikes 3 sätestatud sügavusel, mõõdetakse temperatuuri külmutatud toidu müügi pakendi keskelt.
- (5) Mõõtevahendi temperatuurinäitu loetakse pärast püsiva väärtuse saavutamist.

## 4. peatükk Lõppsäte

## § 6. Määruse jõustumine

Määrus jõustub 13. detsembril 2014. a.

<sup>1</sup>Komisjoni direktiiv 92/2/EMÜ, millega sätestatakse proovivõtumenetlus ja ühenduse analüüsimeetod kiirkülmutatud toitude temperatuuri ametlikuks kontrolliks (EÜT L 34, 11.02.1992, lk 30–33).

$t_{90}^2$  on mõõtevahendi reaktsiooniaeg, mille jooksul saavutatakse 90% mõõtevahendi alg- ja lõppnäidu vahest.

Ivari Padar  
Minister

Ants Noot  
Kantsler