

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

Põllumajandusminister
määrus
terviktekst
20.11.2009
31.03.2021

Toidu säilitamisnõuded

Vastu võetud 05.08.2002 nr 66
[RTL 2002, 92, 1418](#)
jõustumine 29.08.2002

Muudetud järgmiste aktidega

Vastuvõtmine 11.11.2009	Avaldamine RTL 2009, 85, 1237	Jõustumine 20.11.2009
----------------------------	--	--------------------------

Määrus kehtestatakse «[Toiduseaduse](#)» § 22 lõike 2 alusel.

§ 1. Üldsätted

(1) Määruses sätestatakse toidu säilitamisnõuded (edaspidi *säilitamisnõuded*), mille alusel toidu valmistaja või pakendaja määrab säilitamisnõuded, kui ta ei ole teinud kehtvuskatseid säilitamisnõuete määramiseks «[Toiduseaduse](#)» § 22 lõike 2 alusel kehtestatud kehtvuskatsete tegemise korra alusel.

(2) Külmutatud toidu säilitamisnõuete määramisel peab toidu valmistaja või pakendaja järgima «[Toiduseaduse](#)» § 15 lõike 2 alusel kehtestatud külmutatud toidu käitlemise ja märgistamise erinõuetes kehtestatud säilitamisnõudeid.

(3) [Kehtetu – [RTL 2009, 85, 1237](#)- jõust. 20.11.2009]

(4) Toidu pakendaja, kes ei ole toidu valmistaja, peab säilitamisnõudeid määrates arvestama toidu valmistaja poolt määratud säilitamisnõuetega.

§ 2. Säilitamisnõuded

(1) Säilitamisnõuded toidugruppide kaupa on esitatud määruse lisas.

(2) Kui toidu valmistaja valmistab toitu standardis «[Tehnilise normi ja standardi seaduse](#)» mõistes, erialaliidu poolt kehtestatud standardis või seadme tehnoloogilises normdokumendis esitatud nõuete kohaselt, võib ta määrata säilitamisnõuded kohases dokumendis esitatud säilitamisnõuete järgi.

§ 3. Rakendussäte

Enne määruse jõustumist kehtinud õigusaktide alusel määratud säilitamisnõudeid, kui need ei ole vastuolus § 1 lõigetes 2 ja 3 sätestatuga, võib järgida ka pärast selle määruse jõustumist.

Põllumajandusministri 5. augusti 2002. a määruse nr 66
«[Toidu säilitamisnõuded](#)»
lisa

TOIDU SÄILITAMISNÕUDED TOIDUGRUPPIDE KAUPA

	Toidugrupp	Säilitamis-temperatuur	Säilitamisaeg ¹
1.	LIHATOOTED		
1.1.	Praetud, küpsetatud, grillitud liha	2 kuni 6 °C	24 tundi
1.2.	Praetud ja marineeritud liha (praetud sealihaga marinaadis jt)	2 kuni 6 °C	24 tundi

1.3.	Keedetud liha	2 kuni 6 °C	18 tundi
1.4.	Praetud hakklihatooted	2 kuni 6 °C	12 tundi
1.5.	Praetud maks	2 kuni 6 °C	24 tundi
1.6.	Keedetud süda ja keel	2 kuni 6 °C	18 tundi
1.7.	Lihasült, liha tarrendis	2 kuni 6 °C	12 tundi
1.8.	Pasteet (liha- ja maksapasteet)	2 kuni 6 °C	6 tundi
1.9.	Rulaad	2 kuni 6 °C	12 tundi
1.10.	Singirullid; kana taignas	2 kuni 6 °C	12 tundi
1.11.	Külmutatud lihafrikadellid, pelmeenid	-18 °C või madalam	1 kuu
1.12.	Hakkliha, valmistatud tarbijale kohapeal üleandmiseks	2 kuni 6 °C	6 tundi
1.13.	Marineeritud pooltooted, pakendatud müügipakendisse	2 kuni 6 °C	72 tundi
2.	KALATOOTED JA MERESAADUSED		
2.1.	Jahutatud hakk-kala ja hakk-kala- pooltooted (kalakotletid, -pallid, -burgerid)	-2 kuni 2 °C	12 tundi
2.2.	Lahatud kala pooltooted, jahutatud uhaakomplektid	-2 kuni 2 °C	24 tundi
2.3.	Kala tarrendis	-2 kuni 2 °C	24 tundi
2.4.	Kalasült	-2 kuni 2 °C	12 tundi
2.5.	Praetud hakk-kalatooted (kalakotletid, -pallid, -burgerid jt)	2 kuni 6 °C	12 tundi
2.6.	Kala taignas	2 kuni 6 °C	12 tundi
2.7.	Keedetud krevetid ja vähid	2 kuni 6 °C	12 tundi
2.8.	Keedetud kala	2 kuni 6 °C	24 tundi
2.9.	Praetud kala ja kalavorstikesed küpsetatud kala, röstitud kala	2 kuni 6 °C	36 tundi
2.10.	Kuumsuitsu kalarullid	2 kuni 6 °C	48 tundi
2.11.	Kuumsuitsukala	2 kuni 6 °C	72 tundi
3.	PIIMATOOTED		
3.1.	Kuumtöödeldud kulinaartooted kohupiimast, -vormiroad jt	2 kuni 6 °C	24 tundi
4.	KÖÖGIVILJAD, KÖÖGIVILJATOIDUD, MARJAD JA SEENED		
4.1.	Kooritud sulfiteeritud toores kartul	2 kuni 6 °C	48 tundi
4.2.	Keedetud kooritud kartul	2 kuni 6 °C	18 tundi
4.3.	Keedetud tükeldatud kartul	2 kuni 6 °C	12 tundi
4.4.	Toores tükeldatud kapsas ja porgand	2 kuni 6 °C	12 tundi
4.5.	Toores puhastatud peet, porgand, mugulsibul, küüslauk, selleri-, peterselli- ja pastinaagijuur	2 kuni 6 °C	24 tundi
4.7.	Keedetud puhastatud peet ja porgand	2 kuni 6 °C	24 tundi
4.8.	Keedetud tükeldatud peet ja porgand	2 kuni 6 °C	18 tundi

4.9.	Keedetud puhastamata köögivili	2 kuni 6 °C	6 tundi
4.10.	Keedetud põldoad	2 kuni 6 °C	12 tundi
4.11.	Hautatud hapukapsas	2 kuni 6 °C	72 tundi
4.12.	Mulgikapsad	2 kuni 6 °C	18 tundi
4.13.	Hapukapsasalat	2 kuni 6 °C	24 tundi
4.14.	Kuumtöõdeldud toidud värskest kapsast (kapsarullid, värsket kapsa-hakklisahautis, magushapud kapsad jt)	2 kuni 6 °C	12 tundi
4.15.	Köögiviljatoidud liha või lihatoodetega, kala või kalatoodetega	2 kuni 6 °C	12 tundi
4.16.	Kapsarullid hakkliha- ja köögiviljataidise (pooltoode)	2 kuni 6 °C	6 tundi
4.17.	Supipõhjad (seljanka-, borši-, hernesupipõhi jt)	2 kuni 6 °C	24 tundi
4.18.	Köögivilja taigas	2 kuni 6 °C	12 tundi
4.19.	Puu- ja köögivilja toorsalatid, säilitusaineteta	2 kuni 6 °C	6 tundi
5.	JAHU-, PASTA- (makaroni-) JA TANGUTOOTED		
5.1.	Pannkoogid (moosi-, liha-, maksa-, kohupiima- või õunataidise jt)	2 kuni 6 °C	12 tundi
5.2.	Keedetud riis, tatar, tangud	2 kuni 6 °C	12 tundi
5.3.	Keedetud makaronid jm pastatooted	2 kuni 6 °C	12 tundi
5.4.	Valmistoidud keedetud riisi, tatra, pastatoodete ja lihaga või lihatoodete, köögiviljade või teiste toiduainetega. Vormiroad riisi või mannaga	2 kuni 6 °C	12 tundi
5.5.	Juust taigas	2 kuni 6 °C	12 tundi
5.6.	Külmutatud vareenikud	-18 °C või madalam	1 kuu
6.	VALIKPAGARITOOTED		
6.1.	Pitsad ja pirukad	2 kuni 6 °C	24 tundi
6.1.1.	Pirukad	mitte üle 20 °C	6 tundi
6.2.	Pärmitaigen	2 kuni 6 °C	9 tundi
6.3.	Lehttaigen	2 kuni 6 °C	24 tundi
6.4.	Liivataigen, piparkoogitaigen	2 kuni 6 °C	15 ööpäeva
6.5.	Pumatiga või šokolaadiglasuuriga kaetud ja praline- või rasvkreemitaidisega kuival liivapõhjal või mandlibiskviidil valmistatud tordid ja koogid	2 kuni 6 °C	15 ööpäeva
6.6.	Tordid, koogid ja rullbiskviidid:		
6.6.1.	ilma kreemita, sh tordipõhjad	2 kuni 6 °C	72 tundi

6.6.2.	munavalgepulbrist valmistatud kreemiga	2 kuni 6 °C	72 tundi
6.6.3.	taimeraskvareemiga	2 kuni 6 °C	72 tundi
6.6.4.	vahustuspastast ja keedise lisandiga valmistatud kreemiga	2 kuni 6 °C	72 tundi
6.6.5.	vanilliinikreemiga (keedukreemi-asendaja kreemipulbrite baasil)	2 kuni 6 °C	72 tundi
6.6.6.	želeega kaetud, külmutatud või kompotimarjadega	2 kuni 6 °C	72 tundi
6.6.7.	jogurtikreemiga	2 kuni 6 °C	72 tundi
6.6.8.	hapukoore- või keefirikreemiga	2 kuni 6 °C	48 tundi
6.6.9.	võikreemiga	2 kuni 6 °C	36 tundi
6.6.10.	kohupiima või muu valmimata juustuga	2 kuni 6 °C	24 tundi
6.6.11.	värskete marjade ja puuviljade ning želeega kaetud	2 kuni 6 °C	24 tundi
6.6.12.	vahukoore või värskete marjadega	2 kuni 6 °C	6 tundi
7.	MUUD VALMISTOIDUD		
7.1.	Võileivad ja võileivatordid, pakendatud müügipakendisse	2 kuni 6 °C	12 tundi
7.2.	Võisegud	2 kuni 6 °C	24 tundi
7.3.	Keedetud munad	2 kuni 6 °C	24 tundi
7.4.	Täidetud munad	2 kuni 6 °C	6 tundi
7.5.	Segatud salatid, sh majoneesi- või hapukoore või muu kastmega	2 kuni 6 °C	6 tundi
7.6.	Magustoidud (tarretised, kreemid jt)	2 kuni 6 °C	24 tundi
7.7.	Kuumana realiseeritavad toidud, praetud või grillitud lihatooted jm	üle 63 °C	2 tundi alates kuumtöötlemise lõpust
8.	JOOGID		
8.1	Pastöriseerimata kali (kääritatud või kääritamata, maitsestatud või maitsestatamata kali või leiva-, puuvilja-, marja- või meekali)	2 kuni 6 °C	48 tundi

¹ Säilitamisaega arvestatakse alates tehnoloogilise protsessi lõpust, mil toit on saavutanud säilitamiseks vajaliku temperatuuri.