

Toiduhügieeni ja toiduohutuse nõuded mee käitlemisel.

Kokkuvõtte loengust Harju Mesinike Seltsi õppusel 30. septembril 2009.a.

Lektor Hinge Laur, leping PR-6-1.5-9

Mesindusõppus toimus Eesti mesindusprogrammi raames, mida toetab Euroopa Liit

Mesi on inimesele äärmiselt väärtuslik toiduaine. Lisaks sellele on meel samuti tervist toetavad ja ravivad omadused. Seepärast peab mesinik meeles pidama ja järgima toiduainetele ettenähtud hügieeni, käitlemise ja hoiutingimusi. Toiduhügieeni üldeeskiri kehtib Eestis alates 1. jaan.2000.a. ja lisaks määrus nr. 444 30.dets.1999.a. "Eri käitlemisvaldkondades tegutsevate käitlemisettevõtete tunnustamise menetluse kord". Toiduhügieeni üldeeskirjas on esitatud nõuded ja soovitused, mis rakenduvad ka mee käitlemise ruumidele, seadmetele. On ära toodud olulisemad tehnilised tingimused:

1. Käitlemisettevõtte ja selle territoorium peavad olema puhtad ja heas seisukorras.

2. Ruume ja seadmeid peab olema võimalik kergesti puhastada ja desinfitseerida. Seinte, põranda, lae, uste ja akende materjal mittetoksiline, kergesti pestav, põrand mittelibe, õige kaldega trapi suunas.

3. Valgustid peavad olema killukindlalt kaetud. Ruumis vajalik loomulik ja kunstlik valgustus. Akendele paigaldatud putukavõrk.

4. Käitlemisvahendite ja seadmete pinnad, mis toiduainega otseselt kokku puutuvad, peavad olema terved ja kergesti puhastatavad, nende materjal mittetoksiline, vastama õigusaktidega kehtestatud nõuetele. Mee puhul materjalid roostevabast terasest, toiduplastist, klaasist, emaileeritud või keraamilised.

5. Mee käitlemisel tuleb tagada vajalik temperatuur, piisav ventilatsioon, puhtus kõigil käitlemise etappidel.

6. Tööruumides on nõutav sooja ja külma vee varustus, kraanikausid ja heitvee äravool.

7. Mett töötleva isiku tööriided olgu puhtad, vajadusel tuleb kanda peakatet.

8. Töötaja peab olema terve. Rakendada töös vajalikke ohutusnõudeid ja töövõtteid.

Mee kvaliteeti ei ole võimalik visuaalsel teel täpselt määrata, seepärast kontrollitakse mee kvaliteeti laboratoorselt. Määratakse 11 näitajat, kuid tähtsamad on 3:

1. HMF s.o. hüdroksümetüülfurfuraal (norm kuni 40mg/kg), see aine tekib mee fruktoosi lagunemisel kuumuse tõttu (üle 42°C).

2. Diastaasarv (üle 8) värskes mees on diastaasi(ensüüm) sisaldus maksimaalne ja hakkab langema seismisel ja kuumutamisel.

3. Mee niiskussisaldus (18,5...20%), kanarbiku meel kuni 23%, kui niiskuse sisaldus on suurem, hakkavad arenema pärmiseenekesed ja mesi läheb käärima.

Koostas lektor Hinge Laur