

## **Lisa 1. Tehniline kirjeldus**

### **1. Hinnapakkumise objekt**

Politsei- ja Piirivalveameti (edaspidi PPA) soovib hinnapakkumist toiduohutuse hindamise läbiviimise teenuse kohta. Võimalike hinnatavate objektide alla kuuluvad üle-eestiliselt PPA kordonid/teenistuskohad ja arestimaja. Hinnatavate objektide konkreetne arv sõltub PPA finantsilistest vahenditest.

PPA kordonite/teenistuskohade köögid ja arestimaja (nimetus sisaldab asukohta, täpsed aadressid esitatakse tellimuses):

- 1.1. Narva kordon;
- 1.2. Vasknarva teenistuskoh;
- 1.3. Punamäe teenistuskoh;
- 1.4. Varnja teenistuskoh;
- 1.5. Mehikoorma teenistuskoh;
- 1.6. Mustvee kordon;
- 1.7. Piusa kordon;
- 1.8. Saatse kordon;
- 1.9. Luhamaa teenistuskoh;
- 1.10. Värskä teenistuskoh;
- 1.11. Pärnu arestimaja.

### **2. Konsultandi tööülesanded**

- 2.1. Tellimuse alusel teostada visiit eelpoolnimetatud PPA üksustesse konsultandi enda transpordivahendiga ning esitada hinnang kogu kehtivale toiduohutuse olukorrale ja koostada hindamise protokoll.
- 2.2. Enesekontrollisüsteemi ja -plaani ning toiduohutuse toimivuse kohta tehtav hinnang vormistada iga objekti kohta eraldi kirjalikult ja edastada lepingu kontaktisikule digitaalselt allkirjastatult peale visiiti viie tööpäeva jooksul. Hinnangus peavad kajastuma puuduste esinemisel konkreetsed ettepanekud olukorra parandamiseks.
- 2.3. Esitatud hinnangute alusel teha vajadusel parandused/täiendused enesekontrolliplaani.
- 2.4. Teostada vastavalt enesekontrolliplaanis nõutavate laboratoorsete analüüside võtmine – uhtmeproovid, vajadusel veeproovi võtmine:
  - a) valib välja akrediteeritud labori;
  - b) teostab objektil enesekontrolliplaanis ettenähtud proovid nõuetekohaselt ning edastab need tema poolt valitud laborisse analüüside kontrollimiseks;
  - c) edastab analüüside tulemused koos analüüside originaalarvetega PPA kontaktisiku e-postile.
- 2.5. Proovides esinevate puuduste korral selgitab välja põhjused ja esitab need koos lahendusettepanekutega.
- 2.6. Esitab hinnangu kehtivale kordonite/teenistuskohade ja arestimaja toiduhügieeni eeskirjale.
- 2.7. Esitab hinnangu kordonite/teenistuskohade ja arestimaja töötajate tegevuse vastavuse kohta toiduhügieenieeskirjas kehtestatud.
- 2.8. Toidukäitlemise alustamise korral koostab enesekontrolliplaani ja vajadusel nõustab toidukäitlemise tegevuseloatootlemise protsessis.
- 2.9. Hindamised teostatakse 2025. a jooksul.
- 2.10. Esitada ühe objekti maksumus käibemaksuta sh maksumus kokku ja summeeritult näiteks kolme-nelja objekti hindamise maksumus kui need asuvad samas piirkonnas, näiteks Kagu-Eesti (Lisa 2).

2.11. Arved laboratoorsete uuringute maksumuste eest esitatakse koos objekti maksumusega, jättes need arvel eraldi reana.

3. **Toiduhügieenijuhend („Politsei- ja Piirivalveameti kordonite ja teenistuste toidukäitlemise hügieenijuhend“)** koosneb järgmistest alajaotustest: isiklik hügieen, sh isikliku hügieeni hoidmine, tervis, käte pesemise juhend; üldised hügieenialased juhised, sh toidu hankimine, toidu kohaletoomine ja vastuvõtmine, toidu ladustamine ja säilitamine, toidu valmistamine; puhastamine; kahjurite tuvastamine ja tõrje; jäätmekäitlus; analüüsid, sh laboratoorsete analüüside kava; hügieenijuhendiga tutvumise kinnitused.
4. **Enesekontrolliplaan** koosneb alljärgnevatest jaotustest: ettevõtte lühikirjeldus; asukoht, asend, infrastruktuur; ruumid ja seadmed; toidu hankimine, sh toidu vedu ja külmaahela katkematuse tagamine, sh koostöölepingud toitu valmistavate ja/või transportivate ettevõtetega; toidu vastuvõtmine, sh külmaahela katkematuse tagamine; toidu jaotamine, sh külmaahela katkematuse tagamine; jäätmekäitlus, sh jäätmete äraveo eest vastutaja, koostöölepingu koopia või viide; kahjuritõrje; puhastamine ja desinfitseerimine, sh puhastusainete kasutus- ja ohutusjuhendid või viide asukohale, puhastamis- ja desinfitseerimisplaan; vesi, sh vajadusel veevõtuanalüüsi protokollid; personali tervis, sh töötajate tervisetõendid; isiklik hügieen; koolitus, sh töötajate nimekiri või viide asukohale, töötajate koolitamiskava; tööühm, sh tööühma liikmete kohustused, muud vajalikud kontaktid; tehnoloogiline skeem ja kinnitamine; ohtude analüüs, sh ennetavad tegevused; kriitilised kontrollpunktid; kriitilised piirid; seiresüsteem, sh seirelehed; süsteem nõuetekohasuse tõendamiseks, sh laboratoorsed analüüside proovivõtukava, tooraine, auditite tulemused; dokumenteerimine ja andmete säilitamise kord, sh enesekontrolliplaani ja –süsteemi sisseviidud muudatused, koopiaid või viide lepingutele.