

02. ПРОГРАМА-ПЕРЕДУМОВИ ЩОДО СТАНУ ПРИМІЩЕНЬ, ОБЛАДНАННЯ, ПРОВЕДЕННЯ РЕМОНТНИХ РОБІТ, ТЕХНІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ ОБЛАДНАННЯ, КАЛІБРУВАННЯ ТОЩО, А ТАКОЖ ЗАХОДИ ЩОДО ЗАХИСТУ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ВІД ЗАБРУДНЕННЯ ТА СТОРОННІХ ДОМІШОК

Всі права захищені. Інтелектуальна власність ТзОВ "Західний центр розвитку бізнесу".
Копіювання та розповсюдження без дозволу ТзОВ "Західний центр розвитку бізнесу" карається згідно законодавства

1

Адреса: м. Гайда, вул. Зелена, 109, офіс 532
Електронна пошта: wbd@iv@gmail.com
Телефони: +38 (063) 890-42-66,
+38 (097) 924-85-02

2

Всі права захищені. Інтелектуальна власність ТзОВ "Західний центр розвитку бізнесу".
Копіювання та розповсюдження без дозволу ТзОВ "Західний центр розвитку бізнесу" карається згідно законодавства

3

05. ПРОГРАМА-ПЕРЕДУМОВИ ЩОДО ЧИСТОТА ПОВЕРХОНЬ (ПРОЦЕДУРИ ПРИБИРАННЯ, МИТТЯ І ДЕЗІНФЕКЦІЇ ВИРОБНИЧИХ, ДОПОМІЖНИХ ТА ПОБУТОВИХ ПРИМІЩЕНЬ ТА ІНШИХ ПОВЕРХОНЬ)



СЛІДКУЙТЕ ЗА
САНІТАРНИМ СТАНОМ
ОБЛАДНАННЯ ТА
ІНВЕНТАРЮ

З Р А З

ЇХ НАЛЕЖНИЙ СТАН ТА
ЧИСТОТА МІНІМІЗУЄ
МОЖЛИВІСТЬ ПОЯВИ
НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ



ДОТРИМУЙТЕСЬ
ПЕРІОДИЧНОСТІ
ОЧИЩЕННЯ ЗГІДНО
ЗАТВЕРДЖЕНОГО ГРАФІКУ

Товариство з обмеженою відповідальністю
"Західний центр розвитку бізнесу"
LTD "Western Business Development Centre"

ЗЦРБ
ЗАХІДНИЙ ЦЕНТР
РОЗВИТКУ БІЗНЕСУ

Адреса: м. Львів, вул. Зелена, 109, офіс 532
E-mail: wtdchiv@gmail.com
Телефони: +38 (063) 690-42-46; +38 (097) 924-85-02

Всі права захищені. Інтелектуальна власність ТзОВ "Західний центр розвитку бізнесу".
Копіювання та розповсюдження без дозволу ТзОВ "Західний центр розвитку бізнесу" карається згідно законодавства

4

Етапи санітарної обробки виробничої ділянки



1

Видаліть всі відходи



2

Сполосніть обладнання



3

Ретельно очистіть
та помийте
обладнання

4

Візуально огляньте
обладнання

5

Помийте підлогу



6

Продезінфікуйте
обладнання та підлогу.
Видаліть залишки води



Товариство з обмеженою відповідальністю
"Західний центр розвитку бізнесу"
LTD "Western Business Development Centre"

ЗЦРБ
ЗАХІДНИЙ ЦЕНТР
РОЗВИТКУ БІЗНЕСУ

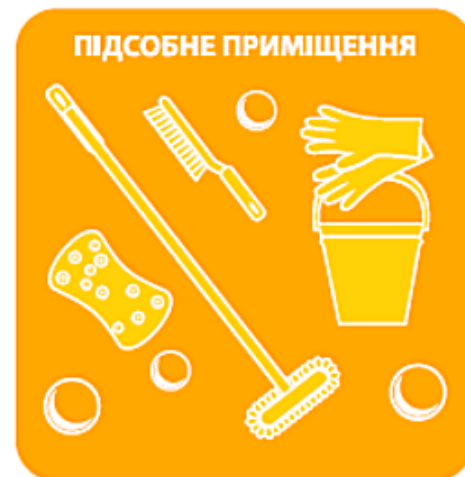
Адреса: м. Львів, вул. Зелена, 109, офіс 532
E-mail: wtdchiv@gmail.com
Телефони: +38 (063) 690-42-46; +38 (097) 924-85-02

Всі права захищені. Інтелектуальна власність ТзОВ "Західний центр розвитку бізнесу".
Копіювання та розповсюдження без дозволу ТзОВ "Західний центр розвитку бізнесу" карається згідно законодавства

5

05. ПРОГРАМА-ПЕРЕДУМОВИ ЩОДО ЧИСТОТА ПОВЕРХОНЬ (ПРОЦЕДУРИ ПРИБИРАННЯ, МИТТЯ І ДЕЗІНФЕКЦІЇ ВИРОБНИЧИХ, ДОПОМІЖНИХ ТА ПОБУТОВИХ ПРИМІЩЕНЬ ТА ІНШИХ ПОВЕРХОНЬ)

КОЛЬОРОВА ІДЕНТИФІКАЦІЯ ПРИБИРАЛЬНОГО ІНВЕНТАРЮ



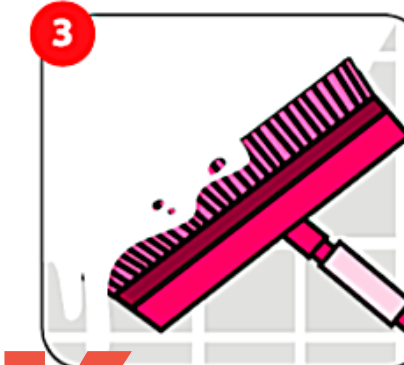
САНІТАРНА ОБРОБКА ІНВЕНТАРЮ



1. Видаліть бруд та зайві предмети.
Промийте в м'якій воді.



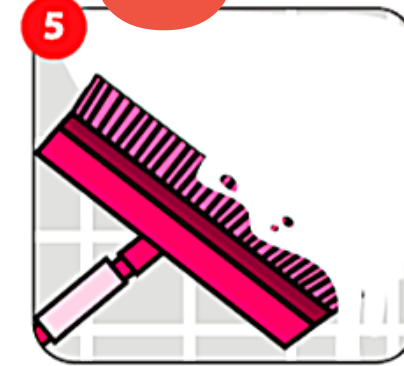
2. Обробіть м'яким засобом із високим вмістом хлору.
Використовуйте щітку.



3. Промийте чистою водою.



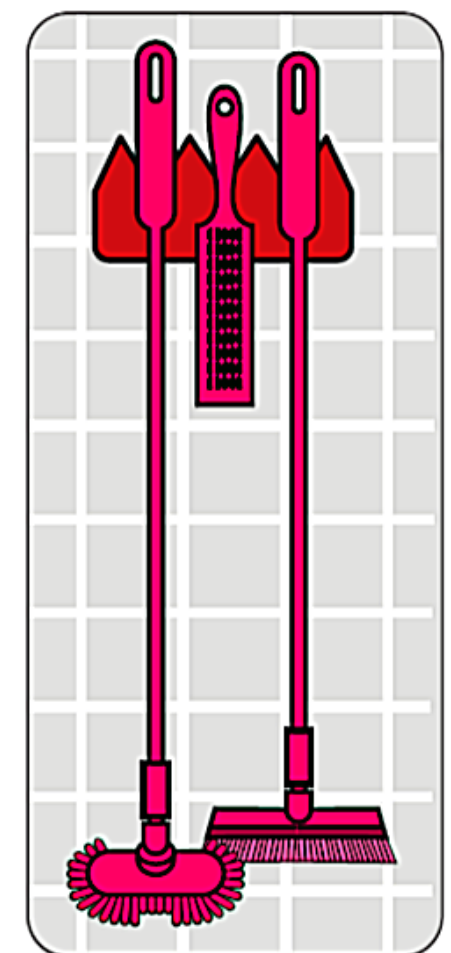
4. Продезинфікуйте.



5. Ретельно промийте чистою водою.
Зробіть візуальний огляд інструменту, у випадку сильного зношення замініть.



6. Покладіть на систему зберігання.



ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ
«ЗАХІДНИЙ ЦЕНТР РОЗВИТКУ БІЗНЕСУ»
LTD "Western Business Development Centre"

ЗЦРБ
ЗАХІДНИЙ ЦЕНТР
РОЗВИТКУ БІЗНЕСУ

Активация Windows
Адреса: м. Львів, вул. Зелена, 109, офіс 532
Електронна пошта: wbdclv@gmail.com
Телефон: +38 (063) 890-42-46,
+38 (097) 924-85-02

ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ
«ЗАХІДНИЙ ЦЕНТР РОЗВИТКУ БІЗНЕСУ»
LTD "Western Business Development Centre"

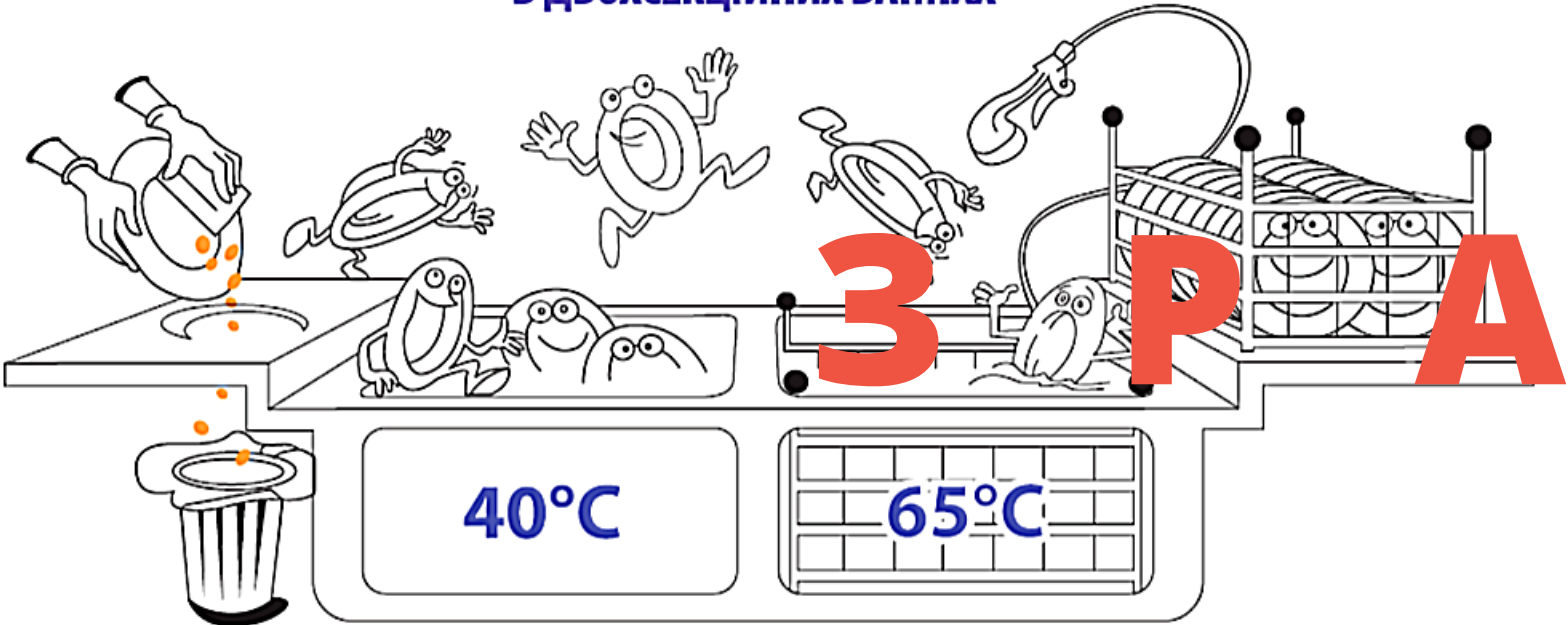
ЗЦРБ
ЗАХІДНИЙ ЦЕНТР
РОЗВИТКУ БІЗНЕСУ

Адреса: м. Львів, вул. Зелена, 109, офіс 532
Електронна пошта: wbdclv@gmail.com
Телефон: +38 (063) 890-42-46,
+38 (097) 924-85-02

05. ПРОГРАМА-ПЕРЕДУМОВИ ЩОДО ЧИСТОТА ПОВЕРХОНЬ (ПРОЦЕДУРИ ПРИБИРАННЯ, МИТТЯ І ДЕЗІНФЕКЦІЇ ВИРОБНИЧИХ, ДОПОМІЖНИХ ТА ПОБУТОВИХ ПРИМІЩЕНЬ ТА ІНШИХ ПОВЕРХОНЬ)

ПРАВИЛА МИТТЯ ПОСУДУ

В ДВОХСЕКЦІЙНИХ ВАННАХ



- 1 МЕХАНІЧНЕ ВИДАЛЕННЯ ЇЖІ
 - 2 ЗАМОЧУВАННЯ МИТТЯ миття щітками з додаванням миючих засобів
 - 3 ОПОЛІСКУВАННЯ
 - 4 СУШКА
- Дезінфекція посуду не рідше 1 разу в день.

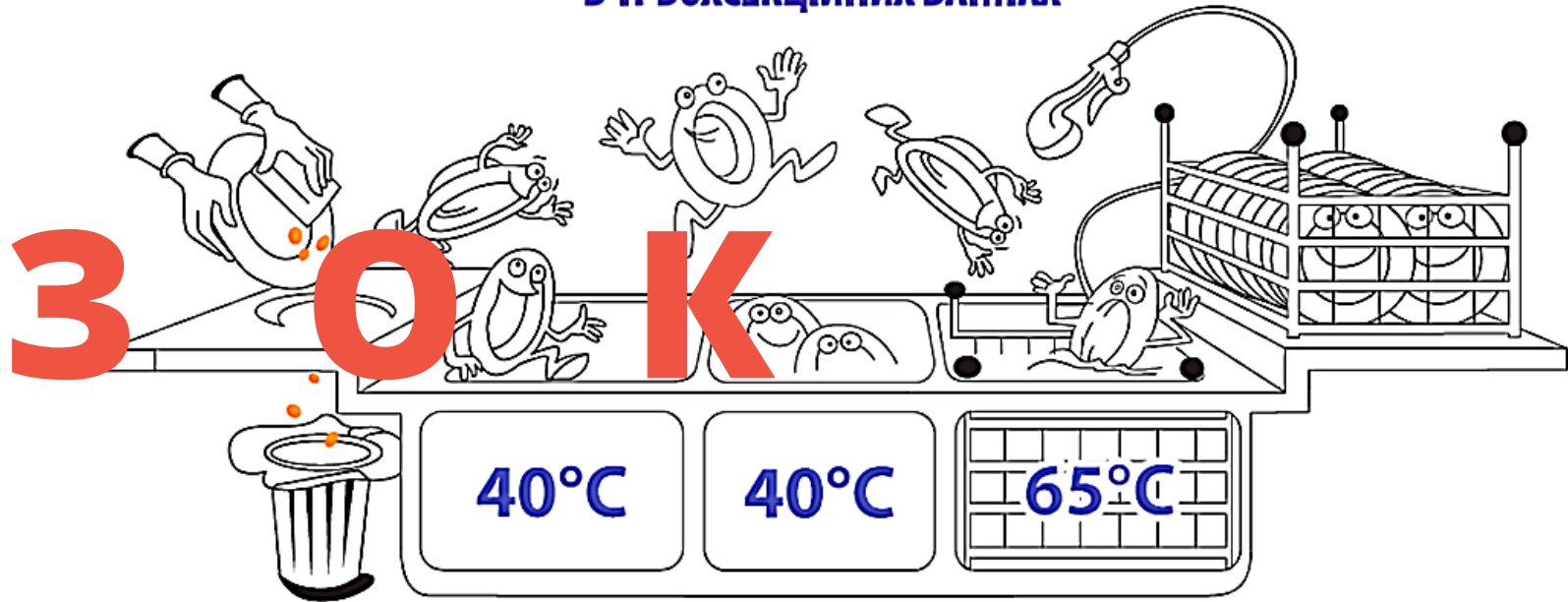
ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ
«ЗАХІДНИЙ ЦЕНТР РОЗВИТКУ БІЗНЕСУ»
LTD "Western Business Development Centr"

ЗЦРБ
ЗАХІДНИЙ ЦЕНТР
РОЗВИТКУ БІЗНЕСУ

Активация Windows
Адреса: м. Львів, вул. Зелена, 109, офіс 532
Електронна пошта: wbdclv@gmail.com
Телефони: +38 (063) 890-42-46,
+38 (097) 924-85-02

ПРАВИЛА МИТТЯ ПОСУДУ

В ТРЬОХСЕКЦІЙНИХ ВАННАХ



- 1 МЕХАНІЧНЕ ВИДАЛЕННЯ ЇЖІ
 - 2 ЗАМОЧУВАННЯ МИТТЯ миття щітками з додаванням миючих засобів
 - 3 ОПОЛІСКУВАННЯ додати в 2 рази менше засобу для миття ніж в першій ванні
 - 4 ОПОЛІСКУВАННЯ
 - 5 СУШКА
- Дезінфекція посуду не рідше 1 разу в день.

ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ
«ЗАХІДНИЙ ЦЕНТР РОЗВИТКУ БІЗНЕСУ»
LTD "Western Business Development Centr"

ЗЦРБ
ЗАХІДНИЙ ЦЕНТР
РОЗВИТКУ БІЗНЕСУ

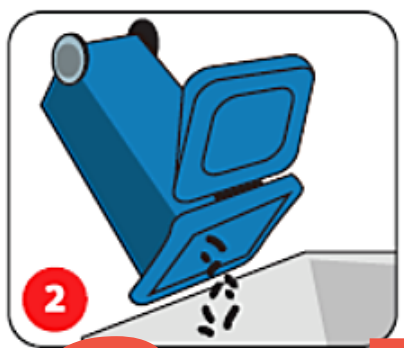
Активация Windows
Адреса: м. Львів, вул. Зелена, 109, офіс 532
Електронна пошта: wbdclv@gmail.com
Телефони: +38 (063) 890-42-46,
+38 (097) 924-85-02

05. ПРОГРАМА-ПЕРЕДУМОВИ ЩОДО ЧИСТОТА ПОВЕРХОНЬ (ПРОЦЕДУРИ ПРИБИРАННЯ, МИТТЯ І ДЕЗІНФЕКЦІЇ ВИРОБНИЧИХ, ДОПОМІЖНИХ ТА ПОБУТОВИХ ПРИМІЩЕНЬ ТА ІНШИХ ПОВЕРХОНЬ)

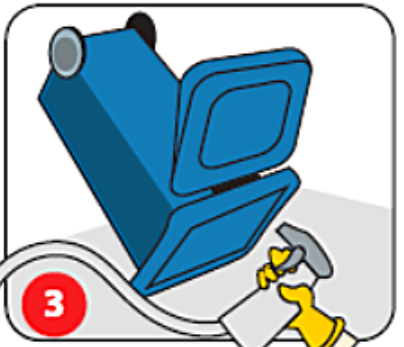
ОБРОБКА СМІТТЄВИХ БАКІВ



1 При заповненні на 2/3, винесіть сміття



2 Видаліть лишки сміття з баку



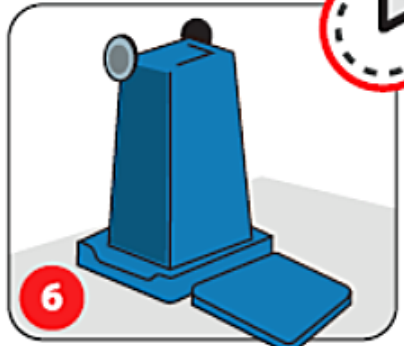
3 Обробіть внутрішні і зовнішні поверхні миючим і дезінфікуючим засобом



4 Обробіть поверхні щіткою або губкою



5 Помийте водою



6 Просушіть, вставте новий пакет для сміття

ПРАВИЛА ЧИСТКИ УНІТАЗУ



1 Сполосніть туалетною водою. Нанесіть миючий засіб і дезінфектор на бідок туалету.



2 Обробіть ретельно поверхню щіткою.



3 Залишіть на 5 хвилин.



4 Змийте водою.



5 Очистіть зовнішню поверхню.



6 Протріть поверхню вологою і чистою серветкою.

05. ПРОГРАМА-ПЕРЕДУМОВИ ЩОДО ЧИСТОТА ПОВЕРХОНЬ (ПРОЦЕДУРИ ПРИБИРАННЯ, МИТТЯ І ДЕЗІНФЕКЦІЇ ВИРОБНИЧИХ, ДОПОМІЖНИХ ТА ПОБУТОВИХ ПРИМІЩЕНЬ ТА ІНШИХ ПОВЕРХОНЬ)

Проводьте опромінювання бактерицидною лампою згідно графіку.

Реєструйте тривалість роботи лампи у спеціальному журналі.

Після закінчення ресурсу робочого часу лампи, проводьте її заміну.



ПРАВИЛА ЕКСПЛУАТАЦІЇ ДЕЗІНФЕКЦІЙНИХ КИЛИМКІВ

Приготуйте дезінфікуючий розчин згідно інструкції виробника.

Під час приготування розчину використовуйте засоби індивідуального захисту та дотримуйтесь правил безпеки.

Розмістіть дезінфекційні килимки перед входом у приміщення (в чисту зону).

Рівномірно заповніть килимок необхідною к-тю дезінфікуючого розчину, згідно інструкції виробника, в залежності від розміру самого килимка. Рекомендовано змінювати розчин не рідше одного разу на тиждень.

Наступайте на килимок двома ногами у чистому робочому взутті. Затримайтесь на килимку протягом 20 секунд для повної обробки взуття.

В залежності від забруднення періодично проводять очищення дезінфікуючого килимка згідно рекомендацій виробника. Перед заповненням розчину, мат обов'язково промивають під проточною водою та висушують.

НА РОБОЧЕ МІСЦЕ НЕ ДОПУСКАЮТЬСЯ



НА РОБОЧОМУ МІСТІ ЗАБОРОНЕНО



ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ
«ЗАХІДНИЙ ЦЕНТР РОЗВИТКУ БІЗНЕСУ»
LTD "Western Business Development Center"

ЗЦРБ
ЗАХІДНИЙ ЦЕНТР
РОЗВИТКУ БІЗНЕСУ

Адреса: м. Львів, вул. Зелена, 109, офіс 532
Електронна пошта: wbdcenter@gmail.com
Телефони: +38 (063) 890-42-46,
+38 (097) 924-85-02

МИЄМО РУКИ ПРАВИЛЬНО



ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ
«ЗАХІДНИЙ ЦЕНТР РОЗВИТКУ БІЗНЕСУ»
LTD "Western Business Development Center"

ЗЦРБ
ЗАХІДНИЙ ЦЕНТР
РОЗВИТКУ БІЗНЕСУ

Адреса: м. Львів, вул. Зелена, 109, офіс 532
Електронна пошта: wddc@lvgma.com
Телефони: +38 (063) 890-42-46,
+38 (097) 924-65-02

ПРАВИЛА ОБРОБКИ РУК ШКІРНИМ АНТИСЕПТИКОМ



ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ
«ЗАХІДНИЙ ЦЕНТР РОЗВИТКУ БІЗНЕСУ»
LTD "Western Business Development Center"

ЗЦРБ
ЗАХІДНИЙ ЦЕНТР
РОЗВИТКУ БІЗНЕСУ

Адреса: м. Львів, вул. Зелена, 109, офіс 532
Електронна пошта: wddc@lvgma.com
Телефони: +38 (063) 890-42-46,
+38 (097) 924-65-02

06. ПРОГРАМА-ПЕРЕДУМОВИ ЩОДО ЗДОРОВ'Я ТА ГІГІЄНИ ПЕРСОНАЛУ

ЗАСТОСУВАННЯ РУКАВИЦЬ ПРИ КОНТАКТІ З ПРОДУКТАМИ ХАРЧУВАННЯ

Спеціальний асортимент рукавиць, для захисту продуктів харчування і Ваших рук:



Виберіть рукавиці потрібного розміру, призначені для даного виду роботи, ознайомтесь з інструкцією



Ретельно помийте і висушіть руки



Вдягніть рукавиці, приступайте до роботи



Знімайте рукавиці не торкаючись шкірою рук зовнішньої частини рукавиць



Помістіть в контейнер для брудних та використаних рукавиць



Ретельно вимийте і висушіть руки



Завжди вдягайте чисті рукавиці



Ніколи не використовуйте брудні, пошкоджені рукавиці



Мийте рукавиці регулярно, після кожної перерви, вдягайте чисті рукавиці



Не торкайтесь продуктів голими руками навіть, якщо ви їх ретельно вимили



Не користуйтесь одними і тими ж рукавицями, працюючи з різними продуктами

ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ
«ЗАХІДНИЙ ЦЕНТР РОЗВИТКУ БІЗНЕСУ»
LTD "Western Business Development Center"



Адреса: м. Львів, вул. Зелена, 109, офіс 532
Електронна пошта: wbd@zprb.com
Телефон: +38 (063) 890-42-46,
+38 (097) 924-85-02

ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ
«ЗАХІДНИЙ ЦЕНТР РОЗВИТКУ БІЗНЕСУ»
LTD "Western Business Development Center"



Адреса: м. Львів, вул. Зелена, 109, офіс 532
Електронна пошта: wbd@zprb.com
Телефон: +38 (063) 890-42-46,
+38 (097) 924-85-02

ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ
«ЗАХІДНИЙ ЦЕНТР РОЗВИТКУ БІЗНЕСУ»
LTD "Western Business Development Center"



Адреса: м. Львів, вул. Зелена, 109, офіс 532
Електронна пошта: wbd@zprb.com
Телефон: +38 (063) 890-42-46,
+38 (097) 924-85-02

ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ
«ЗАХІДНИЙ ЦЕНТР РОЗВИТКУ БІЗНЕСУ»
LTD "Western Business Development Center"



Адреса: м. Львів, вул. Зелена, 109, офіс 532
Електронна пошта: wbd@zprb.com
Телефон: +38 (063) 890-42-46,
+38 (097) 924-85-02

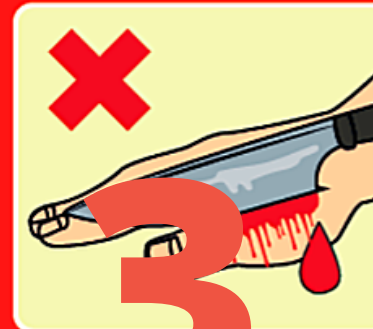
УВАГА!

ПРАЦЮВАТИ ТІЛЬКИ В
РУКАВИЦЯХ!



УВАГА!

РУКИ-ТВІЙ РОБОЧИЙ ІНСТРУМЕНТ
ЗАХИСТИ РУКИ ВІД ПОРІЗІВ, ПРАЦЮЙ В РУКАВИЧКАХ



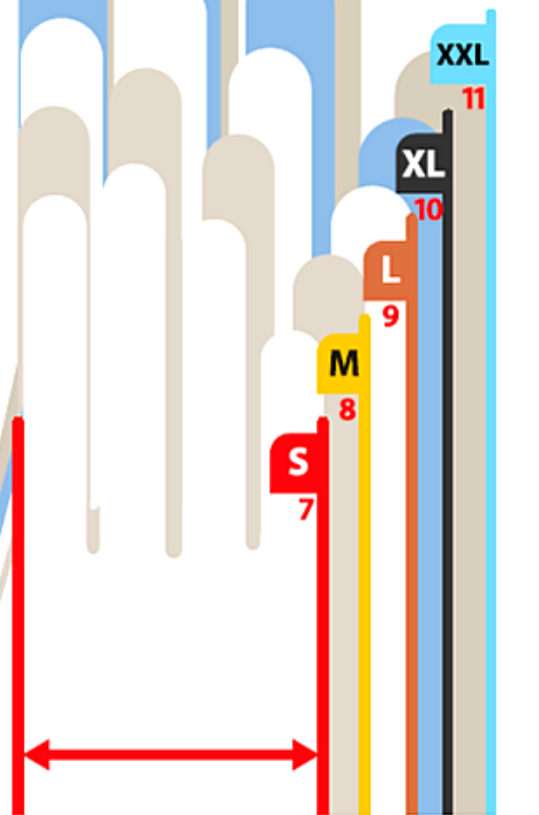
Після порізу обробляють
поріз та вдягають
стерильну рукавицю.
Поверх стерильних
надягають ще один
комплект рукавиць.



ПРИКЛАДИ РУКУ ВИЗНАЧИ РОЗМІР РУКАВИЦІ

Використання рукавиць
не за призначенням,
більшого або меншого розміру
**МОЖЕ ПРИЗВЕСТИ
ДО ТРАВМАТИЗМУ!**

К



17

18

19

20

07. ПРОГРАМА-ПЕРЕДУМОВИ ЩОДО ЗАХИСТУ ПРОДУКТІВ ВІД СТОРОННІХ ДОМІШОК; ПОВОДЖЕННЯ З ВІДХОДАМИ ВИРОБНИЦТВА ТА СМІТТЯМ, ЇХ ЗБІР ТА ВИДАЛЕННЯ З ПОТУЖНОСТІ

Правила сортування відходів

З

Р

А

З

О

К

Протермінована/ зіпсута/неякісна/ бракована/ відкликана продукція	Інвентар, дрібні конструктивні елементи	Картон, коробки, макулатура	Інвентар, обладнання, конструктивні елементи
Бактерицидні лампи, енергозберігаючі лампи, термометри	Обладнання	Таргетовані елементи	Батареї

Товариство з обмеженою відповідальністю
"Західний центр розвитку бізнесу"
LTD "Western Business Development Centr"



Адреса: м. Львів, вул. Зелена, 109, офіс 532
E-mail: wbdclviv@gmail.com
Телефони: +38 (063) 890-42-46; +38 (097) 924-85-02

Всі права захищені. Інтелектуальна власність ТзОВ "Західний центр розвитку бізнесу".
Копіювання та розповсюдження без дозволу ТзОВ "Західний центр розвитку бізнесу" карається згідно законодавства

08. ПРОГРАМА-ПЕРЕДУМОВИ ЩОДО КОНТРОЛЮ ЗА ШКІДНИКАМИ, ВИЗНАЧЕННЯ ВИДУ, ЗАПОБІГАННЯ ЇХ ПОЯВИ, ЗАСОБИ ПРОФІЛАКТИКИ ТА БОРОТЬБИ

З Р А З О К

КОНТРОЛЬ ШКІДНИКІВ НА ПІДПРИЄМСТВІ



Найбільш розповсюджені шкідники:
птахи, мишоподібні гризуни, комахи, домашні тварини



Регулярний контроль ділянок виробництва, складських приміщень, а також території на предмет наявності шкідників, а також виявлення слідів їх життєдіяльності.



Повідомляйте про всі признаки наявності шкідників на виробництві. Закривайте двері та вікна.



Регулярний контроль стану пасток для шкідників та перевірка їх ефективності.



Ретельно проводьте очищення на кожній ділянці, у всіх важкодоступних місцях, вчасно викидайте залишки продуктів.



Перевіряйте ефективність запроваджених заходів боротьби зі шкідниками.

Товариство з обмеженою відповідальністю
"Західний центр розвитку бізнесу"
LTD "Western Business Development Centre"

ЗЦРБ
ЗАХІДНИЙ ЦЕНТР
РОЗВИТКУ БІЗНЕСУ

Адреса: м. Львів, вул. Зелена, 109, офіс 532
E-mail: wbdclviv@gmail.com
Телефони: +38 (063) 890-42-46; + 38 (097) 924-85-02

Всі права захищені. Інтелектуальна власність ТзОВ "Західний центр розвитку бізнесу".
Копіювання та розповсюдження без дозволу ТзОВ "Західний центр розвитку бізнесу" карається згідно законодавства

09. ПРОГРАМА-ПЕРЕДУМОВИ ЩОДО ЗБЕРІГАННЯ ТА ВИКОРИСТАННЯ ТОКСИЧНИХ СПЛУК І РЕЧОВИН

ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ ПІД ЧАС РОБОТИ З НЕБЕЗПЕЧНИМИ РЕЧОВИНАМИ

IRRITANT Подразнююча речовина		Обов'язково вивчіть інформацію з етикетки і дотримуйтесь інструкції по використанню		Не змішуйте хімікати, так як це може бути дуже небезпечно	EXTREMELY FLAMMABLE Вкрай небезпечно
HARMFUL Шкідлива речовина		Вивчіть запобіжні заходи при роботі з небезпечними речовинами і використовуйте рекомендований захисний одяг		Повідомляйте про будь-які випадки несправності обладнання, витікання хімікатів чи пошкодження контейнерів своєму керівництву	TOXIC Дуже токсично
CORROSIVE Ідка речовина		Вивчіть правила надання першої медичної допомоги на випадок якщо Ви пролиєте хімікати на себе чи інших		Ніколи не наливайте хімікати в пляшки, або контейнери, які не призначені для цього (напр. пляшка для води)	VERY TOXIC Дуже токсично
HIGHLY FLAMMABLE Вогнєнебезпечно		Завжди слідуйте інструкції. Створіть на своєму робочому місці такі умови, які б гарантували вашу безпеку		Ніколи не зберігайте хімікати в непромаркованих контейнерах	OXIDISING Окислююча речовина
		У разі виникнення будь-яких проблем звертайтеся безпосередньо до керівництва		Використовуйте тільки ті хімікати, на яких є етикетка. Використання невідомих хімікатів небезпечно!	



За своєчасне і якісне миття та заповнення дозаторів несе відповідальність чистильник приміщень.

Під час проведення робіт слід дотримуватись правил особистої гігієни. Уникати попадання засобу в очі. Після роботи вимити обличчя і провести гігієнічну обробку рук.



Для очищення дозаторів персонал повинен мати інвентар для прибирання відповідно до зони (губки, засіб для миття). Очищайте дозатори після закінчення роботи перед новим заповненням.

Доливати свіжу порцію в дозатори та ємності без їх попереднього очищення заборонено!!!

ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ
«ЗАХІДНИЙ ЦЕНТР РОЗВИТКУ БІЗНЕСУ»
LTD "Western Business Development Centre"

ЗЦРБ
ЗАХІДНИЙ ЦЕНТР
РОЗВИТКУ БІЗНЕСУ

Адреса: м. Львів, вул. Зелена, 109, офіс 532
Електронна пошта: wbdclviv@gmail.com
Телефони: +38 (063) 890-42-46;
+38 (097) 924-85-02

Всі права захищені. Інтелектуальна власність ТзОВ «Західний центр розвитку бізнесу». Копіювання та розповсюдження без дозволу ТзОВ «Західний центр розвитку бізнесу» карається згідно законодавства.

Товариство з обмеженою відповідальністю
«Західний центр розвитку бізнесу»
LTD "Western Business Development Centre"

ЗЦРБ
ЗАХІДНИЙ ЦЕНТР
РОЗВИТКУ БІЗНЕСУ

Адреса: м. Львів, вул. Зелена, 109, офіс 532
Е-mail: wbdclviv@gmail.com
Телефони: +38 (063) 890-42-46; +38 (097) 924-85-02

Всі права захищені. Інтелектуальна власність ТзОВ «Західний центр розвитку бізнесу». Копіювання та розповсюдження без дозволу ТзОВ «Західний центр розвитку бізнесу» карається згідно законодавства.

10. ПРОГРАМА-ПЕРЕДУМОВИ ЩОДО КОНТРОЛЮ ПОСТАЧАЛЬНИКІВ

ПРИЙМАННЯ СИРОВИНИ ТА ПРОДУКЦІЇ ЧЕК ЛИСТ

Перевірте			
	М'ясо, птиця	Риба	Овочі, фрукти, зелень
Документи ☒	Супровідні документи, необхідні сертифікати, ТТН		
Температура ☐	Охолоджене: +4 °C Заморожене: -18 °C	Охолоджене: 0-3 °C Заморожене: не менше -18 °C лід повинен бути розсипний	+5 °C
Упаковка ☐	Перевірте цілісність та герметичність упаковки (на м'ясі без упаковки повинно бути клеймо)		
Термін придатності ☐	Перевірити відсутність терміну на упаковці		
Колір ☐	Відповідний, яскравий, без затемнень (у риби жабра повинні бути чисті, не мутні)		
Запах ☐	Природний, приємний (без ознак псування)		
Текстура ☐	Пружна, при натисканні не деформується	Пружна, при натисканні не деформується	Щільна, без м'яких ділянок

**При невідповідності будь-якому з параметрів-
ПРОДУКЦІЮ НЕ ПРИЙМАТИ!**

ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ
«ЗАХІДНИЙ ЦЕНТР РОЗВИТКУ БІЗНЕСУ»
LTD "Western Business Development Center"



Адреса: м. Львів, вул. Зелена, 109, офіс 532
Електронна пошта: wbdclviv@gmail.com
Телефони: +38 (063) 890-42-46; +38 (097) 924-85-02

Вхідний контроль пакувальних матеріалів

1 Перевірка транспортного засобу

Чистота та стан транспорту (без забруднень, без шкідників та їх слідів, без стороннього запаху, без пошкоджень);
Належні умови зберігання (використання піддонів, непорушене товарне сусідство);
Відповідна температура транспортування;
Наявність медичної книжки водія.



2 Перевірка привезеного товару

Відповідність привезеного товару з вказаним у бланку замовленням (перевірити назву та кількість).



3 Перевірка супровідних документів

Наявність товарно-транспортної накладної, видаткових накладних, спеціальної виписки, посвідчення безпечності (санітарно-гігієнічні висновки, протоколи досліджень міграції шкідливих речовин, сертифікати якості, та ін.).



4 Візуальний контроль

Стан упаковки (без пошкоджень та значних деформацій, без порушення герметичності, без стороннього запаху, без слідів шкідників та самих шкідників, без сторонніх включень);
Наявність відповідного маркування (назва товару, виробник, к-ть, основні параметри, дата виготовлення (кінцевий термін споживання), номер партії).



Товариство з обмеженою відповідальністю
"Західний центр розвитку бізнесу"
LTD "Western Business Development Center"



Адреса: м. Львів, вул. Зелена, 109, офіс 532
Електронна пошта: wbdclviv@gmail.com
Телефони: +38 (063) 890-42-46; +38 (097) 924-85-02

Всі права захищені. Інтелектуальна власність ТзОВ "Західний центр розвитку бізнесу".

Копіювання та розповсюдження без дозволу ТзОВ "Західний центр розвитку бізнесу" карається згідно законодавства

Вхідний контроль харчових продуктів

1 Перевірка транспортного засобу

Чистота та стан транспорту (без забруднень, без шкідників та їх слідів, без стороннього запаху, без пошкоджень);
Належні умови зберігання (використання піддонів, непорушене товарне сусідство);
Відповідна температура транспортування;
Наявність медичної книжки водія.



2 Перевірка привезеного товару

Відповідність привезеного товару з вказаним у бланку замовленням (перевірити назву та кількість).



3 Перевірка супровідних документів

Наявність товарно-транспортної накладної, видаткових накладних, спеціальної виписки, посвідчення якості та безпечності (протоколи досліджень).



4 Візуальний контроль

Якість товару (без ознак псування, характерного зовнішнього вигляду, без сторонніх запахів, без шкідників та їх слідів);
Термін придатності товару не стік;
Цілісність упаковки (без пошкоджень та значних деформацій, без порушення герметичності);
Наявність відповідного маркування (назва товару, виробник, к-ть продукту (маса/об'єм), дата виготовлення (кінцевий термін споживання), номер партії).



Товариство з обмеженою відповідальністю
"Західний центр розвитку бізнесу"
LTD "Western Business Development Center"



Адреса: м. Львів, вул. Зелена, 109, офіс 532
Електронна пошта: wbdclviv@gmail.com
Телефони: +38 (063) 890-42-46; +38 (097) 924-85-02

Всі права захищені. Інтелектуальна власність ТзОВ "Західний центр розвитку бізнесу".

Копіювання та розповсюдження без дозволу ТзОВ "Західний центр розвитку бізнесу" карається згідно законодавства

11. ПРОГРАМА-ПЕРЕДУМОВИ ЩОДО ЗБЕРІГАННЯ ТА ТРАНСПОРТУВАННЯ

Контроль за продуктами довготривалого зберігання

Харчові продукти, які не потребують спеціальних температурних режимів зберігання при дотриманні особливих встановлених правил зберігання.
До них відносять:

- сипучі товари (крупя, борошно, макаронні вироби);
Температура не більше +20°C, вологість не більше 70%, 10-24 міс.
- спеції (цукор, сіль, кардамон, ваніль, кориця, перець, лавровий лист та ін.);
Температура не більше +25 °С, вологість не більше 75%, 12 міс.
Цукор та сіль - від 12 міс до 4 років.
- чай, кава, какао;
Вологість не більше 70%, 24 міс.
- олія, оцет, соевий соус, мід, кетчуп, майонез, томатна паста;
Температура від +6°C до +25 °С, вологість не більше 75%, 6-12 міс.
- сухофрукти, горіхи;
Температура від +5°C до +20°C, вологість не більше 70%, 12 міс.

Дотримуйтесь принципів (FIFO, FEFO) при зберіганні харчових продуктів.
FIFO (First In, First Out) - перший пішов. Сировина, яка першою надійшла на склад, першою має бути передана на виробництво.
FEFO (First Expire, First Out) - перший закінчується - перший виходить. Сировина, у якій раніше закінчується термін придатності, слід передати на виробництво в першу чергу.

Щодня на початку зміни перевіряйте термін придатності, цілісність пакування та наявність ознак псування харчових продуктів, результати перевірки фіксуйте у відповідних журналах.

Контролюйте умови зберігання продуктів з визначеною періодичністю. Фіксуйте записи у відповідному журналі.

*Примітка. Інформація щодо термінів зберігання та температурних режимів є узагальненою. Керуйтеся інформацією, яка вказується виробником на заводському пакуванні, або в супровідній документації.

Товариство з обмеженою відповідальністю
"Західний центр розвитку бізнесу"
LTD "Western Business Development Centre"

ЗЦРБ
ЗАХІДНИЙ ЦЕНТР
РОЗВИТКУ БІЗНЕСУ

Адреса: м. Львів, вул. Зелена, 109, офіс 532
E-mail: wbdclviv@gmail.com
Телефони: +38 (063) 890-42-46; + 38 (097) 924-85-02

Всі права захищені. Інтелектуальна власність ТзОВ "Західний центр розвитку бізнесу".
Копіювання та розповсюдження без дозволу ТзОВ "Західний центр розвитку бізнесу" карається згідно законодавства

Контроль зберігання харчових продуктів

Під час зберігання для уникнення псування сировини, допоміжних матеріалів на підприємстві дотримуються порядку використання системи поновлення товарних запасів (**FIFO, FEFO**).

Щоб уникнути псування сировини та інгредієнтів необхідно проводити ротацію їх запасів.

Відповідальні особи щодня на початку зміни візуально перевіряють термін придатності, цілісність пакування та ознаки псування харчових продуктів та фіксують у щоденних чек-листах по підготовці до початку зміни.

На підприємстві контролюють наявність розпакування сировини, готових продуктів, неперероблених або частково перероблених продуктів відповідно до встановленої схеми.

У місцях зберігання сировини, готових продуктів, неперероблених або частково перероблених продуктів з визначеною періодичністю контролюють умови зберігання каліброваними та повіреним вимірювальним обладнанням (температура, вологість). Записи фіксують у журналі по контролю умов зберігання.

Відповідальні особи слідкують за належним маркуванням сировини, готових продуктів, неперероблених або частково перероблених продуктів (назва продукту, номер партії, кінцева дата споживання та дата виготовлення).

Товариство з обмеженою відповідальністю
"Західний центр розвитку бізнесу"
LTD "Western Business Development Centre"

ЗЦРБ
ЗАХІДНИЙ ЦЕНТР
РОЗВИТКУ БІЗНЕСУ

Адреса: м. Львів, вул. Зелена, 109, офіс 532
E-mail: wbdclviv@gmail.com
Телефони: +38 (063) 890-42-46; + 38 (097) 924-85-02

Всі права захищені. Інтелектуальна власність ТзОВ "Західний центр розвитку бізнесу".
Копіювання та розповсюдження без дозволу ТзОВ "Західний центр розвитку бізнесу" карається згідно законодавства

11. ПРОГРАМА-ПЕРЕДУМОВИ ЩОДО ЗБЕРІГАННЯ ТА ТРАНСПОРТУВАННЯ

ПРАВИЛА ЗБЕРІГАННЯ ШВИДКОПСУВНИХ ПРОДУКТІВ

М'ясні продукти: Фарш м'ясний/курячий власного приготування Н/Ф м'ясні/курячі малокускові Ковбасні вироби варені	12год 36год 72год	ГОТОВА ПРОДУКЦІЯ 4±2°C  	Готова продукція: Салати, вінегрет та нарізані компоненти без заправки Відварений рис, макаронні вироби, пюре картопляне Овочі тушковані, картопля варена/смажена	6год 12год 18год
Рибні продукти: Морепродукти Філе риби Н/Ф	12год 24год 36год	СИРА ПРОДУКЦІЯ І НАПІВФАБРИКАТИ  	Страви готові з м'яса, м'ясо відварене Страви з варених, тушкованих, смажених овочів М'ясо смажене/тушковане	24год 24год 36год
Овочі нарізані Морква, буряк, цибуля ріпчаста сирі очищені Картопля сира очищена	12год 24год 48год	РИБНА ПРОДУКЦІЯ 0-2°C  	Риба відварена, припущена, смажена, тушкована, запечена, фарширована Страви готові з птиці, смажені, відварені, тушковані Яйця варені	36год 48год 36год
Молочні продукти: Молоко пастеризоване Творог і сметана Сири	36год 72год 120год			
Інше: Тісто дріжджове Тісто листкове	9год 24год			

Маркувати продукти до того, як ставити в холодильник чи морозильну камеру

17:30 04.09.2019
Час Дата

ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ
«ЗАХІДНИЙ ЦЕНТР РОЗВИТКУ БІЗНЕСУ»
LTD "Western Business Development Center"

ЗЦРБ
ЗАХІДНИЙ ЦЕНТР
РОЗВИТКУ БІЗНЕСУ

Адреса: м. Львів, вул. Зелена, 109, офіс 532
Електронна пошта: wbdcliv@gmail.com
Телефони: +38 (063) 890-42-46,
+38 (097) 924-85-02

ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ
«ЗАХІДНИЙ ЦЕНТР РОЗВИТКУ БІЗНЕСУ»
LTD "Western Business Development Center"

ЗЦРБ
ЗАХІДНИЙ ЦЕНТР
РОЗВИТКУ БІЗНЕСУ

Адреса: м. Львів, вул. Зелена, 109, офіс 532
Електронна пошта: wbdcliv@gmail.com
Телефони: +38 (063) 890-42-46,
+38 (097) 924-85-02

ПРАВИЛА ТОВАРНОГО СУСІДСТВА

1

Не зберігайте заморожені і охолоджені продукти поруч.
Заморожені почнуть танути, а охолоджені продукти - замерзати.

2

Не зберігайте сухі та вологі продукти разом.
Сухі продукти будуть втягувати вологу, що призведе до передчасного псування.

3

Не зберігайте сорбати поруч з сорбентами.
Сорбати - продукти, що віддають аромат, сорбенти - втягують.

4

Не зберігайте сири продукти з готовими.
Це призведе до переносу шкідливих мікроорганізмів з сирих продуктів на готові.

5

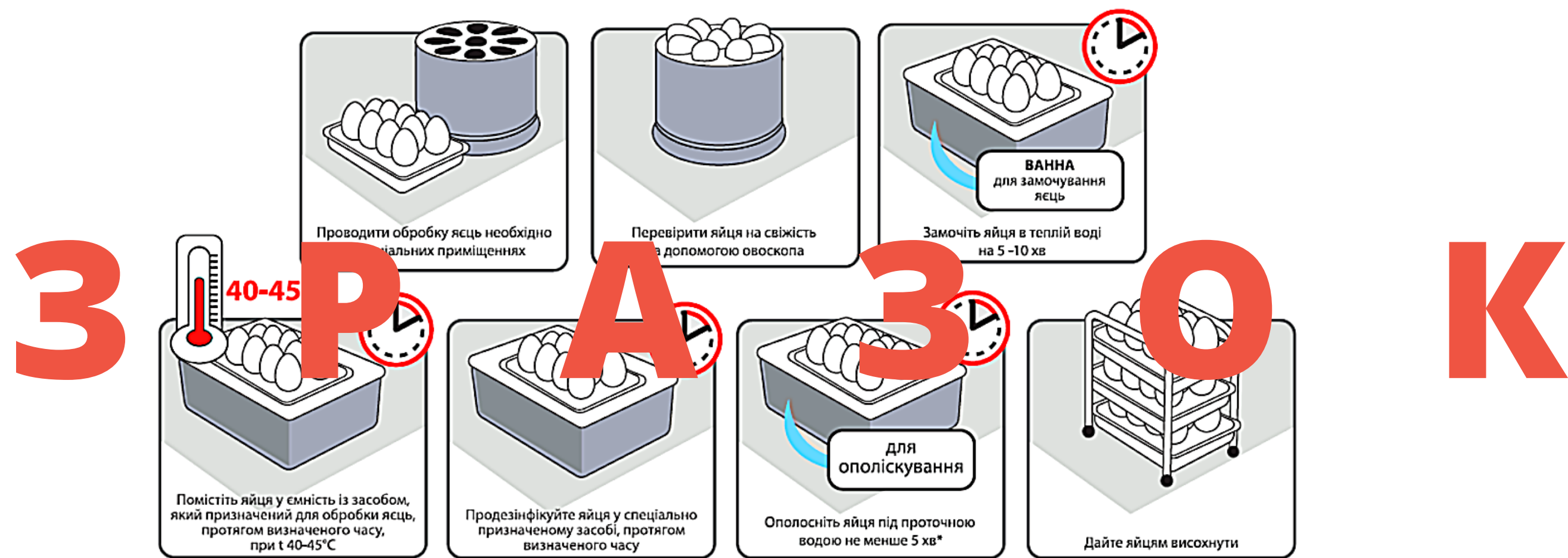
Зберігайте продукти тільки по категоріях.
Всі продукти повинні бути розподілені по категоріях.
Сухі продукти; хлібобулочні вироби; гастрономія; м'ясо; риба; молочно-жирові; фрукти і овочі, яйця.

ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ
«ЗАХІДНИЙ ЦЕНТР РОЗВИТКУ БІЗНЕСУ»
LTD "Western Business Development Center"

ЗЦРБ
ЗАХІДНИЙ ЦЕНТР
РОЗВИТКУ БІЗНЕСУ

Адреса: м. Львів, вул. Зелена, 109, офіс 532
Електронна пошта: wbdcliv@gmail.com
Телефони: +38 (063) 890-42-46,
+38 (097) 924-85-02

ПРАВИЛА ОБРОБКИ ЯЄЦЬ



*Використовуйте миючі і дезінфікуючі засоби, відповідно до інструкції виробника

13. ПРОГРАМА-ПЕРЕДУМОВИ ЩОДО МАРКУВАННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТА ПОІНФОРМОВАНOSTІ СПОЖИВАЧІВ

ПЕРЕЛІК РЕЧОВИН ТА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ,
ЯКІ СПРИЧИНЯЮТЬ АЛЕРГІЧНІ РЕАКЦІЇ АБО НЕПЕРЕНОСИМІСТЬ

ЗРАЗОК



Арахіс та продукти з арахісу



Соеві боби та продукти з них



Насіння кунжуту



Рибні продукти та продукти з них



Молоко та продукти з молока (включаючи лактозу)



Двоокис сірки та сульфати



Яйця та продукти з яєць



Гірчиця та продукти з гірчиці



Люпин та продукти з люпину



Риба та продукти з риби



Селера та продукти з селери



Молюски та продукти з молюсків



Злаки, що містять глютен пшениця, жито, ячмінь, овес або їх гібридні види та продукти з них



Горіхи, а саме: мигдаль, лісовий горіх, горіх грецький, кеш'ю, пекан, бразильський горіх, фісташка, макадамія або горіхи Квінсленда, продукти з цих горіхів

*Інформацію щодо переліку алергенів наведено згідно додатку №1 ЗУ 2639-VIII "Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів"

Товариство з обмеженою відповідальністю "Західний центр розвитку бізнесу" LTD "West centre of business development"



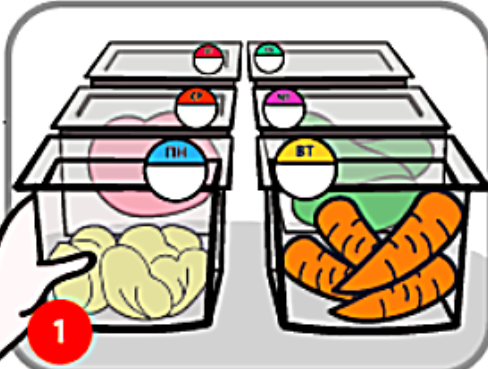
Адреса: м. Львів, вул. Зелена, 109, офіс 532 E-mail: wbdclviv@gmail.com

Телефони: +38 (063) 890-42-46; +38 (097) 924-85-02

Всі права захищені. Інтелектуальна власність ТзОВ "Західний центр розвитку бізнесу". Копіювання та розповсюдження без дозволу ТзОВ "Західний центр розвитку бізнесу" карається згідно законодавства

ПРАВИЛА ВИКОРИСТАННЯ ДАТУЮЧИХ ЕТИКЕТОК

КОНТРОЛЬ



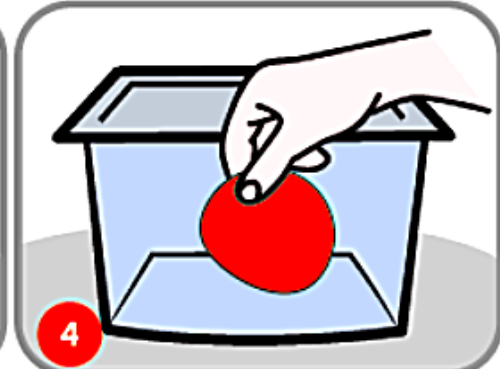
1 На початку робочого дня/зміни проконтролюйте придатність продуктів, які зберігаються в холодильнику і морозильній камері



2 При закінченні терміну придатності продукту закінчується термін придатності червоною етикеткою "Використати в першу чергу"

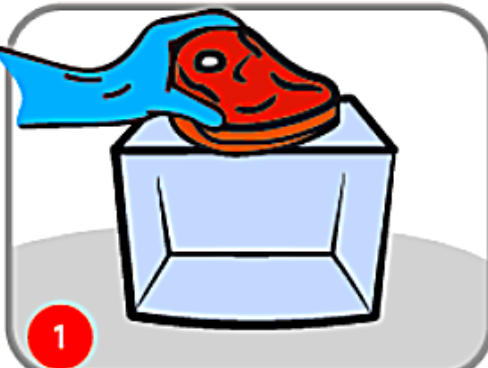


3 При закінченні протермінованих продуктів, викиньте їх у встановленому порядку

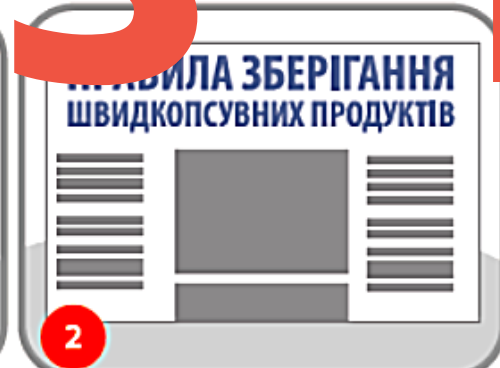


4 Виберіть етикетку перед миттям контейнера (крім водостійкої етикетки). Етикетка, нанесення на оригінальну упаковку продукту, утилізується разом з нею

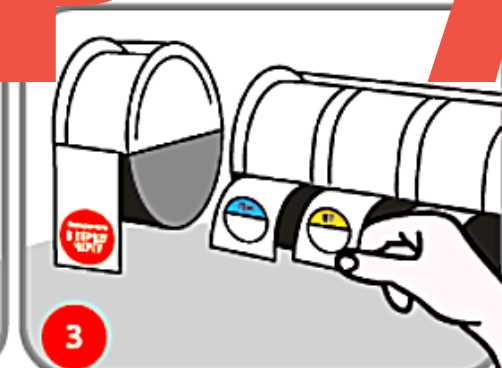
ЗАСТОСУВАННЯ



1 Помістіть продукт або готову страву в контейнер



2 Визначте дату, коли закінчується термін придатності згідно з вимогами



3 Виберіть відповідну наклейку або червону етикетку, якщо термін придатності менше 24 год

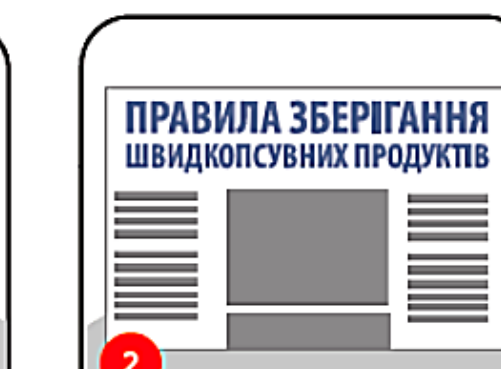


4 Наклейте наклейку на бокову зовнішню сторону контейнера. Впишіть на етикетці термін придатності зберігання продукту в годинах і всю необхідну інформацію, в залежності від етикетки

ПРАВИЛА ВИКОРИСТАННЯ І МАРКУВАННЯ ОБОРОТНОЇ ТАРИ



1 Помістіть продукт або готову страву в контейнер



2 Визначте дату, коли закінчується термін придатності згідно з вимогами



3 Впишіть на етикетці термін придатності зберігання продукту в годинах



4 Після використання проведіть миття та дезінфекцію оборотної тари

ПРИНЦИПИ НАССР

ПРИНЦИПИ БЕЗПЕЧНОГО ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ



ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ
«ЗАХІДНИЙ ЦЕНТР РОЗВИТКУ БІЗНЕСУ»
LTD "Western Business Development Center"

ЗЦРБ
ЗАХІДНИЙ ЦЕНТР
РОЗВИТКУ БІЗНЕСУ

Адреса: м. Львів, вул. Зелена, 109, офіс 532
Електронна пошта: wbd@lviv.com.ua
Телефони: +38 (063) 890-42-46,
+38 (097) 924-85-02

37

КОНТРОЛЬНІ КРИТИЧНІ ТОЧКИ



ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ
«ЗАХІДНИЙ ЦЕНТР РОЗВИТКУ БІЗНЕСУ»
LTD "Western Business Development Center"

ЗЦРБ
ЗАХІДНИЙ ЦЕНТР
РОЗВИТКУ БІЗНЕСУ

Адреса: м. Львів, вул. Зелена, 109, офіс 532
Електронна пошта: wbd@lviv.com.ua
Телефони: +38 (063) 890-42-46,
+38 (097) 924-85-02

38