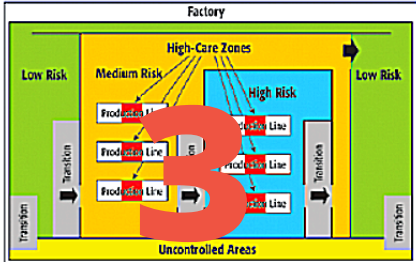


Візуальна документація для закладів громадського харчування

01. ПРОГРАМА-ПЕРЕДУМОВИ ЩОДО НАЛЕЖНОГО ПЛАНУВАННЯ ВИРОБНИЧИХ, ДОПОМІЖНИХ ТА ПОБУТОВИХ ПРИМІЩЕНЬ ДЛЯ УНИКНЕННЯ ПЕРЕХРЕСНОГО ЗАБРУДНЕННЯ

**НЕ ПЕРЕХОДЬТЕ ІЗ
"БРУДНОЇ" ЗОНИ В
"ЧИСТУ"!**



**ПЕРЕХОДЯЧИ ІЗ
"ЧИСТОЇ" ЗОНИ В
"БРУДНУ",
ПАМ'ЯТАЙТЕ, ЩО В
ЗВОРОТНЬОМУ
ПОРЯДКУ МОЖНА
РУХАТИСЬ ЛИШЕ У
ЗМІННОМУ ОДЯЗІ!!!**



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

ЗЦРБ
ЗАХІДНИЙ ЦЕНТР
РОЗВИТКУ БІЗНЕСУ

Адреса: м. Львів, вул. Зелена, 103, офіс 532
Е-mail: wbdolviv@gmail.com
Телефони: +38 (063) 690-42-46; +38 (097) 924-85-02

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

**Запобігайте будь-якому
ризикові перехресного
забруднення продуктів**

- Роздільне зберігання сировини, напівфабрикатів, пакувальних матеріалів та готової продукції, відходів
- Розділення різних ліній виробництва, відокремлення операцій
- Відокремлені потоки різних цехів не пересікаються
- Ретельне очищення виробничих ліній після завершення виробництва кожної партії
- Дотримання кольорового кодування приміщень та відповідного маркування прибирального інвентарю
- Розділення рухів персоналу, оброблених та необроблених харчових продуктів, рух пакувальних матеріалів та готової продукції, відходів



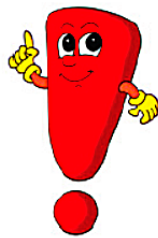
Товариство з обмеженою відповідальністю
"Західний центр розвитку бізнесу"
LTD "Western Business Development Cent"

ЗЦРБ
ЗАХІДНИЙ ЦЕНТР
РОЗВИТКУ БІЗНЕСУ

Адреса: м. Львів, вул. Зелена, 103, офіс 532
Е-mail: wbdolviv@gmail.com
Телефони: +38 (063) 690-42-46; +38 (097) 924-85-02

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

**УВАГА!!!
Вхід у виробничу
«ЧИСТУ» зону!!!**



**ПРАЦІВНИКІ З ІНШОГО
ВІДДІЛУ ТА ВІДИДУВАЧІ
ВХІД ЛИШЕ
ЗА НЕОБХІДНОСТІ
ТА У ЗАХИСНОМУ ОДЯЗІ!!!**



**увійшов
ПОМИЙ ТА ПРОДЕЗІНФІКУЙ
РУКИ!!!**



**ВИХОДИШ
ВИКИНИ ЗАХИСНИЙ ОДЯГ У
СМІТНИК!!!**



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

ЗЦРБ
ЗАХІДНИЙ ЦЕНТР
РОЗВИТКУ БІЗНЕСУ

Адреса: м. Львів, вул. Зелена, 103, офіс 532
Електронна пошта: wbdolviv@gmail.com
Телефони: +38 (063) 690-42-46; +38 (097) 924-85-02

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

1

2

3

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

**КОНТРОЛЮЙТЕ ПЕРІОДИЧНІСТЬ
ПОВІРКИ ТА КАЛІБРУВАННЯ
ВИМІРЮВАЛЬНОГО ОБЛАДНАННЯ**



**ФІКСУЙТЕ РЕЗУЛЬТАТИ
ПОВІРКИ ТА КАЛІБРУВАННЯ
ВІДПОВІДНО ДО
ЗАТВЕРДЖЕНОГО ГРАФІКУ**

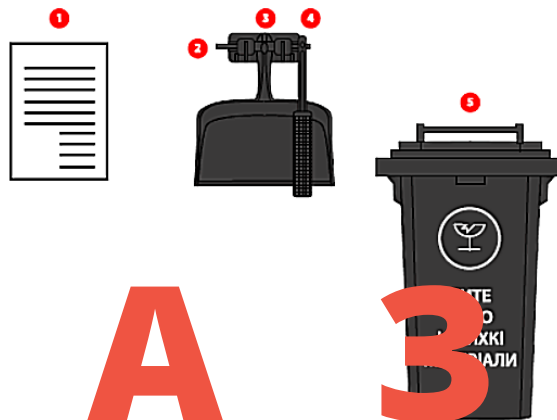
Товариство з обмеженою відповідальністю
"Західний центр розвитку бізнесу"
LTD "Western Business Development Cent"

ЗЦРБ
ЗАХІДНИЙ ЦЕНТР
РОЗВИТКУ БІЗНЕСУ

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

**ПУНКТ ІНВЕНТАРЮ ДЛЯ
ЗБИРАННЯ РОЗБИТОГО СКЛА
І КРИХКИХ МАТЕРІАЛІВ**



Перелік необхідного обладнання	Опис
1. Інструкція з кольорового кодування, 1 шт.	Містить перелік інвентарю, розташованого на цьому пункті. Зручність заміни, контролю зазначення
2. Тримач настінний для зберігання інвентарю для 1-3 приборів, 1 шт.	Забезпечує високий рівень гігієни при зберіганні, збільшує термін придатності.
3. Совок для сміття, 1 шт.	Совок має загострений край для ефективного підняття уламків скла.
4. Ручна щітка, 1 шт.	Щітка підходить для прибирання дрібних уламків.
5. Бак для уламків скла, 1 шт.	Бак накривити кришкою та розташований у позначеному місці у виробничому приміщенні.

ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ
"ЗАХІДНИЙ ЦЕНТР РОЗВИТКУ БІЗНЕСУ"
LTD "Western Business Development Cent"

ЗЦРБ
ЗАХІДНИЙ ЦЕНТР
РОЗВИТКУ БІЗНЕСУ

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

**Інструкція поводження з крихким
пластиком та склом**



**Повідомити відповідальну особу.
Зупинити виробництво харчової
продукції там, де можливе
забруднення продукту, доки
відповідальна особа не дозволить
відновити виробництво.**



**Оглянути всю продукцію біля
розбитого предмета і, якщо вона
забруднена (або із достатнім
ступенем ймовірності була
забруднена), видалити таку
продукцію.**



**Ретельно підмести фрагменти скла/
іншого матеріалу в совок
(використовується лише спеціальний
інвентар сигнального кольору) та
кинути у спеціальний закритий
інвентар з відповідним
позначенням «Бите скло/пластик»).**



**Після прибирання приміщення
виробничого простору
зробити запис про випадок розбиття.**



**Відповідальна особа повинна
ретельно оглянути всю
територію і оголосити її чистою
перед відновленням
виробничого процесу.
Фіксує всі випадки розбиття у
журналі.**

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

ЗЦРБ
ЗАХІДНИЙ ЦЕНТР
РОЗВИТКУ БІЗНЕСУ

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

4

5

6

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**

**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, 103, офіс 532
E-mail: wbdchiv@gmail.com
Телефон: +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

7

Етапи санітарної обробки виробничої ділянки

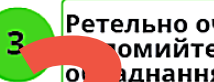


1

Видаліть всі відходи

2

Сполосніть обладнання



3 **Ретельно очистіть
обладнання**

4

**Візуально огляньте
обладнання**

5

Почистіть підлогу

6

**Продезинфікуйте
обладнання та підлогу.
Видаліть залишки води**



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

ЗЦРБ
ЗАХІДНИЙ ЦЕНТР
РОЗВИТКУ БІЗНЕСУ

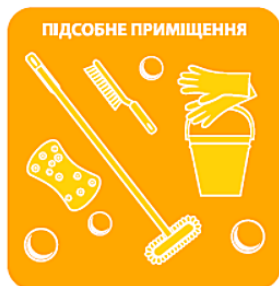
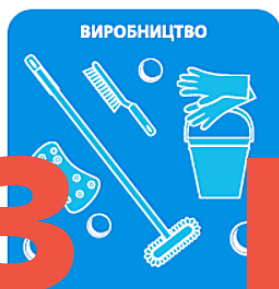
Адреса: м. Львів, вул. Зелена, 103, офіс 532
E-mail: wbdchiv@gmail.com
Телефон: +38 (063) 690-42-46; +38 (097) 924-85-02

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

8

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

КОЛЬОРОВА ІДЕНТИФІКАЦІЯ ПРИБИРАЛЬНОГО ІНВЕНТАРЮ



ДОТРИМУЙСЯ КОЛЬОРОВОЇ ІДЕНТИФІКАЦІЇ ІНВЕНТАРЮ ЩОБ УНИКНУТИ ПЕРЕХРЕСНОГО ЗАБРУДНЕННЯ

ОБЛАДНАННЯ

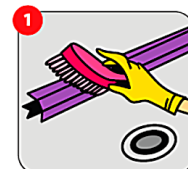
СТІНИ

ПІДЛОГА



Адреса: м. Львів, вул. Зелена, 109, офіс 532
Електронна пошта: wbdc@vibn.gov.ua
Телефони: +38 (063) 8904246,
+38 (097) 9244542

САНІТАРНА ОБРОБКА ІНВЕНТАРЮ



Видаліть брухт з щетки.



Обробіть мийним засобом.



Промийте чистою водою.



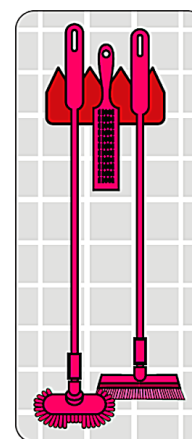
Продезинфікуйте.



Ретельно промийте чистою водою. Зробіть візуальний огляд інструменту у випадку сильного зношення замінити.



Покладіть на систему зберігання.



ІНСТРУМЕНТИ З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ
«ЗАХІДНИЙ ЦЕНТР РОЗВИТКУ БІЗНЕСУ»
Western Business Development Center



Активация Windows
Адреса: м. Львів, вул. Зелена, 109, офіс 532
Електронна пошта: wbdc@vibn.gov.ua
Телефони: +38 (063) 8904246,
+38 (097) 9244542

9

10

11

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 ІЖИ

2 ЗАМОЧУВАННЯ МИТТЯ щітками з додаванням миючих засобів

3 ОПОЛІСКУВАННЯ

4 СУШКА

Дезінфекція посуду не рідше 1 разу в день.

ПРАВИЛА МИТТЯ ПОСУДУ

В ПОСУДОМИЙНІЙ МАШИНИ

початок роботи

Переміть чи асептизуйте посуд на місці миття і ополіскуючого засобу

Перевірте наявність мийного засобу і ополіскуючого засобу

Вимийте посудийну машину

Встановіть температуру +80°C

Очистіть тарілки від залишків їжі

Посудуйте посуд, по розміру і поставте в контейнер, вставте контейнер в машину

Вибірть необхідний режим миття, натисніть кнопку "Старт"

Залиште посуд в контейнері після миття на деякий час для того, щоб він висох

закінчення роботи

Виключіть посудомийну машину, хвилюйте воду

Спеорніть бак машини, змініть фільтр та мийний рукав, промийте їх ретельно

Вимийте машинку зсередини і ззовні лужними засобами

По чистіть частини машини кислотним засобом для видалення нальоту, встановіть деталі на місце

ПРАВИЛА МИТТЯ ПОСУДУ

В ТРЬОХСЕКЦІЙНИХ ВАННАХ

1 МЕХАНІЧНЕ ВИДАЛЕННЯ ІЖИ

2 ЗАМОЧУВАННЯ 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.

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

ПРОГРАМА ЧИСТОТИ КУХАРЯ

Працівники свої робочі місця прибирають самостійно!

[illegible]

Використовувати миючі і дезінфікуючі засоби, які дозволені для використання на підприємствах харчування.
Використовувати згідно інструкції, зберігати в спеціально відведених місцях, в тарі виробника.
Дотримуватись кольорового кодування інвентарю. Використовувати тільки чистий інвентар.

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

ЗЦРБ
ЗАХІДНИЙ ЦЕНТР
РОЗВИТКУ БІЗНЕСУ

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

ПРОГРАМА ПРИБИРАННЯ РЕСТОРАНУ

[illegible]

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@vibigma.com
Телефони: +38 (063) 890-42-66,
+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 ДОГЛЯДУ ЗА ПАРОВІДВІДНОЮ ТРУБКОЮ КАВОМАШИНИ

Паровий вихід є місцем росту бактерій у зв'язку з використанням молока!
Протирайте паровідвідну трубку після кожного застосування молока,
використовуйте спеціальну серветку - баристи



СЕРВЕТКУ ЗБЕРІГАТИ У ЄМНОСТІ ІЗ ДЕЗІНФІКУЮЧИМ РОЗЧИНОМ

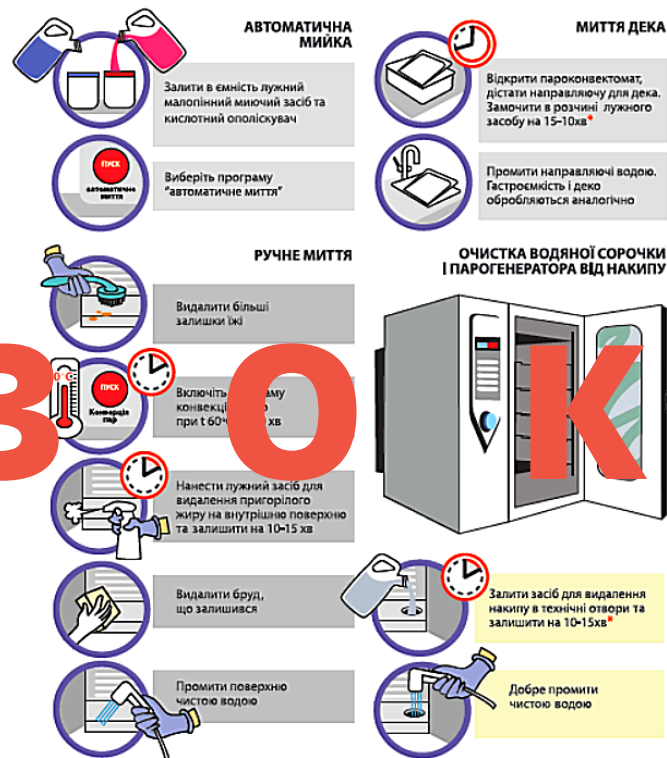
ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ
«ЗАХІДНИЙ ЦЕНТР РОЗВИТКУ БІЗНЕСУ»
LTD "Western Business Development Center"

ЗЦРБ
ЗАХІДНИЙ ЦЕНТР
РОЗВИТКУ БІЗНЕСУ

Адреса: м. Львів, вул. Зелена, 109, офіс 532
Електронна пошта: wbd@wbd.com.ua
Телефони: +38 (063) 890-42-46,
+38 (097) 934-85-02

17

ДОГЛЯД ЗА ПАРОКОНВЕКТОМАТОМ



* Використовувати миючі і дезінфікуючі засоби, дозволені на підприємствах харчової промисловості, згідно з інструкціями виробника.

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@wbd.com.ua
Телефони: +38 (063) 890-42-46,
+38 (097) 934-85-02

18

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

ОБРОБКА СМІТЄВИХ БАКІВ



1
При заповненні на 2/3,
винести сміття



2
Видалити залишки сміття з баку



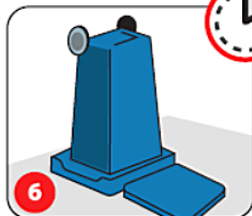
3
Обробіть внутрішні і зовнішні поверхні
миючим і дезінфікуючим засобом



4
Обробіть поверхню щіткою
або губкою



5
Помийте водою



6
Просушіть, вставте новий
пакет для сміття

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.gov.ua
Телефон: +38 (063) 8904246,
+38 (097) 92445402

19

ПРАВИЛА ЧИСТКИ УНІТАЗУ



1
Сполосніть водою. Нанесіть
миючий засіб під ободок
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.

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.gov.ua
Телефон: +38 (063) 8904246,
+38 (097) 92445402

20

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.

З Р А З О К

Після закінчення ресурсу
робочого часу лампи,
проводьте її заміну.



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

21

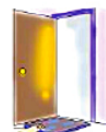
ПРАВИЛА ЕКСПЛУАТАЦІЇ ДЕЗІНФЕКЦІЙНИХ КИЛИМКІВ



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).



Діагонально заповніть килимок необхідною кількістю дезінфікуючого розчину, згідно інструкції виробника, в залежності від розміру самого килимка. Розчин не повинен надлишково вливатися, а мати товщину розчину не рідше одного сантиметра.



Наступайте на килимок двома ногами у чистому робочому
взутті. Затримайтеся 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.

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

22

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

НА РОБОЧЕ МІСЦЕ НЕ ДОПУСКАЮТЬСЯ



з незібраним волоссям

з ознаками захворювань

в неохайному спецодязі

НА РОБОЧОМУ МІСЦІ ЗАБОРОНЕНО



НОСИТИ ПРИКРАСИ, МАТИ ДОВГІ, НАФАРБОВАНІ ТА ПРИКРІПЛЕНІ НІГТИ

ПАЛИТИ

ЇСТИ ТА ПИТИ

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

23

Правила прийому їжі в побутовому приміщенні

УВАГА!!!
Перед входом у побутове приміщення зніміть робочий одяг, або вдягніть захисний!

Споживання їжі та напоїв відбувається **ЛИШЕ** у побутовому приміщенні!
Заборонено виносити та споживати їжу у будь-яких інших приміщеннях!

Зберігайте власні швидкопсувні продукти в холодильнику!
Слідкуйте за належним станом продуктів, вчасно утилізуйте харчові продукти з ознаками псування!

Приймати їжу лише у визначений час!!!
Приміщення використовувати за призначенням!!!

Забороняється вживання спиртних напоїв!!!

Після прийому їжі відразу мийте посуд та поприбирайте за собою!!!
Заборонено залишати відкриту їжу та брудний посуд в приміщенні!!!

Слідкуйте за станом приміщення, ретельно проводьте очищення поверхонь, посуду та обладнання відповідно до графіку. Вчасно утилізуйте сміття!!!

Перед виходом проведіть санітарну обробку рук та ополосніть ротovu порожнину!!!

ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ
«ЗАХІДНИЙ ЦЕНТР РОЗВИТКУ БІЗНЕСУ»
LTD "West centre of business development"

ЗЦРБ
ЗАХІДНИЙ ЦЕНТР
РОЗВИТКУ БІЗНЕСУ

Адреса: м. Львів, вул. Зелена, 109, офіс 532
E-mail: wbdcliv@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

24

ДОТРИМУЙТЕСЬ ПРАВИЛ ПОВЕДІНКИ НА ВИРОБНИЦТВІ

При будь-яких інцидентах, травмах, хворобах і т.д. повідомляйте керівника

Перед початком роботи надягніть робочу форму, при цьому волосся повинно бути схованим під головний убір

Не допускається персонал з ознаками захворювань

Зберігайте особистий одяг та взуття окремо від робочого

Робочий одяг необхідно носити тільки на роботі. Забороняється надягати на нього верхній одяг. Заборонено застібати одяг булавками, голками. Робочий одяг без кишень. Слідкуйте за станом робочого одягу та взуття. Проводьте вчасне очищення та заміну.

Заборонено носити прикраси, мати довгі, нафарбовані або нарощені нігті

Заборонено приносити та приймати їжу та напої у виробничих приміщеннях

При порізах користуйтеся яскравими водонепроникними пластырями, напальчиками, рукавичками

Заборонено приносити та використовувати гострі, дрібні, металічні предмети, медикаменти

Заборонено палити

Не забувайте проводити санітарно-гігієнічну обробку рук:

- Перед початком роботи;
- У міру їх забруднення;
- Після відвідин санвузла;
- Після кожного виходу з виробничого приміщення, після повернення у виробничі приміщення;
- Після роботи з необробленими продуктами або зовнішньою тарою;
- При зміні технологічної операції (наприклад, при переході від сирих продуктів до готових);
- Після чхання, ськання, кашлю, витирання очей, причісування.

Одягайте захисний одяг згідно інструкції та утилізуйте належним чином після використання

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

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

25

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

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: wbd@zprb.com.ua
Телефони: +38 (063) 890-42-46,
+38 (097) 924-45-02

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: wbd@zprb.com.ua
Телефони: +38 (063) 890-42-46,
+38 (097) 924-45-02

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.



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@zprb.com.ua
Телефони: +38 (063) 890-42-46,
+38 (097) 924-45-02

26

27

28

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 рукавицю потрібного розміру, призначені для даного виду роботи, ознайомтесь з інструкцією



Ретельно помийте і висушіть руки



Вдягніть рукавицю, приступайте до роботи



Знімайте рукавицю не торкаючись зовнішньої частини рукавиці



Помістіть в контейнер для брудних та використаних рукавиць



Ретельно вимийте і висушіть руки



Завжди вдягайте чисті рукавиці



Ніколи не використовуйте брудні, пошкоджені рукавиці



Мийте рукавицю 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"

ЗЦРБ
ЗАХІДНИЙ ЦЕНТР
РОЗВИТКУ БІЗНЕСУ

Адреса: м. Львів, вул. Зелена, 109, офіс 532
Електронна пошта: wdd@wdd.lviv.ua
Телефон: +38 (063) 8904246,
+38 (097) 9248502

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: wdd@wdd.lviv.ua
Телефон: +38 (063) 8904246,
+38 (097) 9248502

ПРИКЛАДИ РУКУ ВИЗНАЧИ РОЗМІР РУКАВИЦІ

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



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: wdd@wdd.lviv.ua
Телефон: +38 (063) 8904246,
+38 (097) 9248502

29

30

31

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

Вітаємо на нашому підприємстві

З погляду на безпеку нашої праці, просимо ознайомитись з правилами, дотримання яких сприятиме безпечному перебуванню на нашому підприємстві та не становитиме загрози для нашого продукту!

- | | | |
|---|---|---|
|  З аборонено заходити без супроводу працівника підприємства |  П рийом їжі та напоїв лише у спеціально відведеному місці |  В икористовувати рукавички для контакту з поверхнями та продуктами |
|  З аборонено вхід особам із симптомами захворювань (розлади шлунково-кишкового тракту, підвищена температура, висипка, запалення горла, виділення з рота та носа, видимі пошкодження шкіри) |  З аборонено розпивати алкогольні напої на території підприємства |  М ийте руки у відповідному місці |
|  З аборонено вхід з тваринами |  З аборонено палити на території підприємства |  В хід на підприємство лише після реєстрації у відповідному журналі |
|  З аборонено носити аксесуари |  В икористовувати телефони лише у спеціально відведених для цього місцях/приміщеннях |  В хід у робочий одяг (халат, халат (кофти)) |
|  З аборонено проводити утилізацію без нагляду |  Ф ото-відео зйомка заборонена |  П ри виході з виробничих приміщень знімати захисний одяг |
|  З аборонено вмикати обладнання без дозволу |  З аборонено загроможувати проходи | |
| |  З аборонено торкатись поверхонь та продуктів на виробничих ділянках без дозволу супроводжувача | |

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



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

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

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

Правила сортування відходів



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

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.



Виявляйте про всі признаки наявності шкідників. 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 інструкцій 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	 Завжди слідуйте інструкції. Створіть на своєму робочому місці такі умови, які б гарантували вашу безпеку	 Ніколи не залишайте хімікати в пляшці, або інших контейнерах, які не призначені для цієї мети (напр. пляшка з водою)	VERY TOXIC Дуже токсично
HIGHLY FLAMMABLE Вогненебезпечно	 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!	

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: wbdclv@gmail.com
Телефони: +38 (063) 890-42-46,
+38 (097) 924-85-02

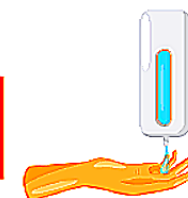
Всі права захищені. Інтелектуальна власність ТзОВ «Західний центр розвитку бізнесу». Копіювання та розповсюдження без дозволу ТзОВ «Західний центр розвитку бізнесу» карається згідно законодавства.

35



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 та щітки для миття).

Очищають дозатори після закінчення засобу, 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 Center"

ЗЦРБ
ЗАХІДНИЙ ЦЕНТР
РОЗВИТКУ БІЗНЕСУ

Адреса: м. Львів, вул. Зелена, 109, офіс 532
Е-mail: wbdclv@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

36

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 – обов'язково має бути клеймо)		
Термін придатності ☐	Перевірте відповідність на упаковці		
Колір ☐	Відповідний, яскравий, рівний без затемнень (у риби – червоний, білий, сірий, очі чисті, не мутні)		
Запах ☐	Природний, приємний (без ознак псування)		
Текстура ☐	Пружна, при натисканні не деформується	Пружна, при натисканні не деформується	Шльня, 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: wbd@zicr.com.ua
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, не порушене 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, декларації виробника, посвідчення про вивіз (санітарно-гігієнічні висновки, протоколи досліджень мікроорганізмів, 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: wbd@zicr.com.ua
Телефони: +38 (063) 890-42-46; +38 (097) 924-85-02

Всі права захищені. Інтелектуальна власність ТОВ "Західний центр розвитку бізнесу".
Копіювання та розповсюдження без дозволу ТОВ "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, не порушене товарне сусідство);
Відповідна температура транспортування;
Наявність медичної книжки водія.

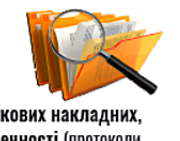


2 Перевірка привезеного товару

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

3 Перевірка супровідних документів

Наявність товарно-транспортної накладної, видаткових накладних, декларації виробника, посвідчення про вивіз (санітарно-гігієнічні висновки, 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: wbd@zicr.com.ua
Телефони: +38 (063) 890-42-46; +38 (097) 924-85-02

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

37

38

39

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 (крупи, 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°C, вологість не більше 75%, 12 міс.
Цукор та сіль - від 12 міс до 4 років.
- чай, кава, кавказ;
Вологість не більше 70%, 24 міс.
- олія, оцет, соевий соус, майонез, томатна паста;
Температура від +6°C до +25°C, вологість не більше 75%, 6-12 міс.
- сухофрукти, горіхи;
Температура від +5°C до +25°C, вологість не більше 70%, 12 міс.

Дотримуйтесь принципів (FIFO, FEFO) під час зберігання харчових продуктів.

FIFO (First In, First Out) - перший прийшов - 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 якої 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 Cent"

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

40

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 ротацию їх запасів.

Відповідальні особи щодня на початку зміни візуально перевіряють термін придатності, цілісність пакування та ознаки псування харчових продуктів та фіксують результати перевірок-листів по підготовці до початку зміни.

На підприємстві контролюють правильність розміщення сировини, готових продуктів, перероблених або частково перероблених продуктів відповідно до затвердженої схеми.

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

Відповідальні особи слідкують за належним маркуванням сировини, готових продуктів, перероблених 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 Cent"

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

41

11. ПРОГРАМА-ПЕРЕДУМОВИ ЩОДО ЗБЕРІГАННЯ ТА ТРАНСПОРТУВАННЯ

ПРАВИЛА ЗБЕРІГАННЯ ШВИДКОСПУВНИХ ПРОДУКТІВ

М'ясні продукти: Фарш м'ясний/курчячий власного приготування	12год	ГОТОВА ПРОДУКЦІЯ 4±2°C	Готова продукція: Салати, вінегрет та нарізані компоненти без заправки	6год
Н/Ф м'ясні/курчячі малюкусові	36год		Відварений рис, макаронні вироби, пюре картопляне	12год
Ковбасні вироби варені	72год		Овочі тушковані, картопля варена/смажена	18год
Рибні продукти: Морепродукти Філе риби Н/Ф	12год 24год 36год	СИРА ПРОДУКЦІЯ І НАПІВФАБРИКАТИ 4±2°C	Страви готові з м'яса, м'ясо відварене	24год
Овочі нарізані Морква, буряк, цибуля ріпчаста сирі очищені	12год 24год		Страви з варених тушкованих, смажених овочів	36год
Картопля сира очищена	48год		М'ясо смажене/тушковане	36год
Молочні продукти: Молоко пастеризоване	36год	РИБНА ПРОДУКЦІЯ 0-2°C	Риба відварена, припущена, смажена, тушкована, запечена, фарширована	36год
Творог і сметана	72год		Страви готові з птиці, смажені, відварені, тушковані	48год
Сир	120год		Яйця варені	36год
Інше: Тісто дріжджове	9год			
Тісто листкове	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: wbd@wbd.com.ua
Телефон: +38 (063) 890-4246,
+38 (097) 924-45-02

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: wbd@wbd.com.ua
Телефон: +38 (063) 890-4246,
+38 (097) 924-45-02



ГАСТРОНОМІЯ
(САЛАТИ,
ГОТОВА ПРОДУКЦІЯ)



**МОЛОЧНІ
ПРОДУКТИ**



**ФРУКТИ
ОВОЧІ**



**М'ЯСО
ПТИЦЯ**



РИБА



ЗАМОРОЗКА



**КОНДИТЕРСЬКІ
ВИРОБИ**

+4°C
+4°C
+4°C
+4°C
-18°C
+4°C

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. Сорбенти, що віддають аромат, сорбенти - втягують.

4

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

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: wbd@wbd.com.ua
Телефон: +38 (063) 890-4246,
+38 (097) 924-45-02

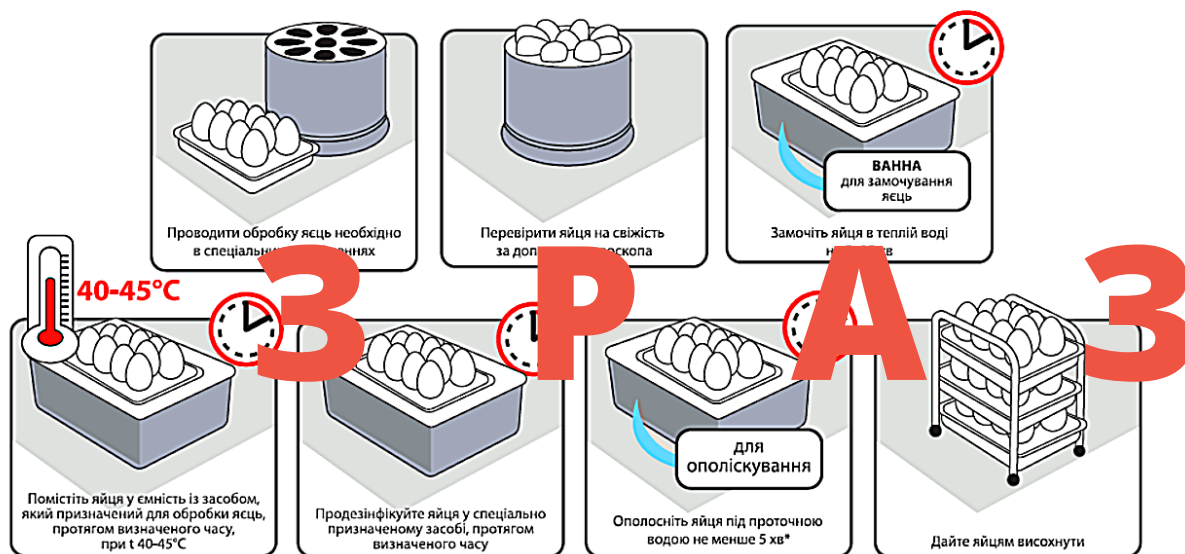
42

43

44

12. ПРОГРАМА-ПЕРЕДУМОВИ ЩОДО КОНТРОЛЮ ЗА ТЕХНОЛОГІЧНИМИ ПРОЦЕСАМИ

ПРАВИЛА ОБРОБКИ ЯЄЦЬ



*Використовуйте миючі і дезінфікуючі засоби, відповідно до інструкції виробника

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

ЗЦРБ
ЗАХІДНИЙ ЦЕНТР
РОЗВИТКУ БІЗНЕСУ

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

45

КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ ФРИТЮРНОГО ЖИРУ

З ДОПОМОГОЮ ІНДИКАТОРНИХ СМУЖОК
(індикатор малих концентрацій вільних жирних кислот)



РЕКОМЕНДОВАНО

*Тест-смужка не призначена для повторного використання! Кожну смішть перевіряти новою тест-смужкою. Зберігати тестові смужки в закритій пробірці при температурі від -4°C до 25°C

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

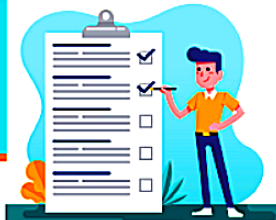
ЗЦРБ
ЗАХІДНИЙ ЦЕНТР
РОЗВИТКУ БІЗНЕСУ

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

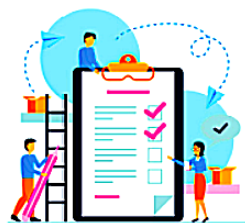
46

12. ПРОГРАМА-ПЕРЕДУМОВИ ЩОДО КОНТРОЛЮ ЗА ТЕХНОЛОГІЧНИМИ ПРОЦЕСАМИ

Не забувайте проводити моніторинг та заповнювати журнали з періодичністю, яка вказана в інструкціях!!!!



Проводячи моніторинг, не забувайте відмічати усі результати (в т.ч. негативні)!!!!



Проводити коригувальні дії дозволяється лише в присутності технолога, або за його дозволом!!!!

КОЖНИЙ ЗАПИС ВАЖЛИВИЙ ДЛЯ АНАЛІЗУ РИЗИКІВ, ПОВ'ЯЗАНИХ З БЕЗПЕКОЮ ХАРЧОВОГО ПРОДУКТУ!!!!

ПІДГОТОВКА ДО ПОЧАТКУ ЗМІНИ



Перед початком роботи мийте руки з милом та обробляйте антисептичним засобом



Надягайте чистий робочий одяг та взуття



Перевірте стан приміщення (освітлення, водопостачання, вентиляцію, поверхні, стелю, двері, вікна, скляні та пластикові предмети)



Перевірте наявність та стан захисного одягу

Підготуйте до роботи робоче місце (перевірте стан та надійну роботу обладнання, стійкість кріплень).
Перевірте наявність та стан необхідного інвентарю.



Перевірте наявність необхідних зберігання необхідних матеріалів, напівфабрикатів, продукції та пакувальних матеріалів. Перевірте виробничий ділянку на наявність всього необхідного.



Проведіть очищення робочого обладнання, поверхонь, інвентарю згідно плану санітарної обробки



Внесіть записи по підготовці у відповідні реєстраційні журнали.

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

ЗЦРБ
ЗАХІДНИЙ ЦЕНТР
РОЗВИТКУ БІЗНЕСУ

Адреса: м. Львів, вул. Зелена, 109, офіс 532
E-mail: wbdclv@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 Cent"

ЗЦРБ
ЗАХІДНИЙ ЦЕНТР
РОЗВИТКУ БІЗНЕСУ

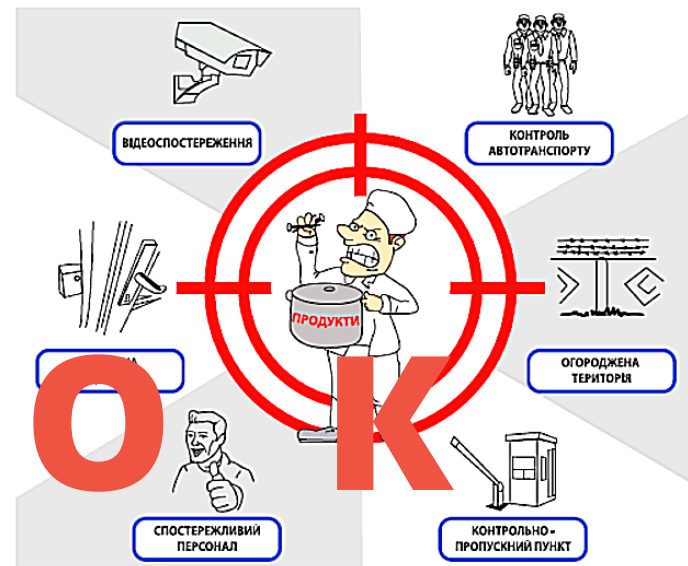
Адреса: м. Львів, вул. Зелена, 109, офіс 532
E-mail: wbdclv@gmail.com
Телефони: +38 (063) 890-42-46; +38 (097) 924-85-02

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

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

УВАГА БІОТЕРОРИЗМ!

НАВМИСНІ АКТИ ВАНДАЛІЗМУ ПО ВІДНОШЕННЮ ДО ВИГОТОВЛЕНОЇ ПРОДУКЦІЇ, ЩО НЕСУТЬ ЗАГРОЗУ ДЛЯ ЗДОРОВ'Я СПОЖИВАЧІВ



ПРИ ВИЯВЛЕНІ ЗАГРОЗИ, ПОВІДОМТЕ ПРО ЦЕ ВІДПОВІДАЛЬНУ ОСОБУ:

Відповідальна особа: _____
Служба безпеки, тел: _____
Охорона праці, тел: _____

Відділ кадрів, тел: _____
Поліція, тел: _____

ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ
"ЗАХІДНИЙ ЦЕНТР РОЗВИТКУ БІЗНЕСУ"
LTD "Western Business Development Cent"

ЗЦРБ
ЗАХІДНИЙ ЦЕНТР
РОЗВИТКУ БІЗНЕСУ

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

47

48

49

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

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

	Арахіс та продукти з арахісу		Соеві боби та продукти з них		Насіння кунжуту
	Ракоподібні та продукти з них		Молоко та продукти з молока (включаючи лактозу)		Двоокис сірки та сульфіти
	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

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

ПРАВИЛА ВИКОРИСТАННЯ ДАТУЮЧИХ ЕТИКЕТОК

КОНТРОЛЬ



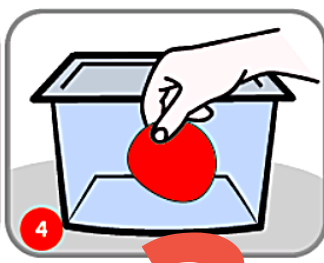
1 На початку робочого дня/зміни проконтролюйте придатність продуктів, які зберігаються в холодильнику і морозильній камері.



2 Якщо термін придатності продукту закінчується найближчих 24 год. – промаркуйте продукт червоною етикеткою. Використати в першу чергу.



3 При виявленні протермінованих продуктів, утилізуйте їх у встановлені місця.



4 Зніміть етикетку перед миттям контейнера (крім водостійких етикеток). При нанесенні на окремі частини упаковки етикетка утилізується разом з нею.

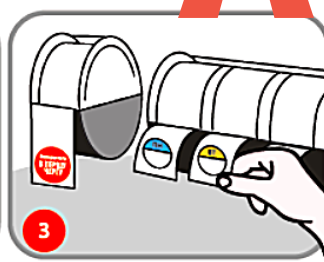
ЗАСТОСУВАННЯ



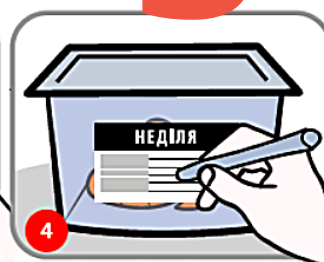
1 Помістіть продукт або готову страву в контейнер.



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.

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: wbdclv@gmail.com
Телефон: +38 (063) 890-42-46,
+38 (097) 924-85-02

Активация Windows

51

ПРАВИЛА ВИКОРИСТАННЯ І МАРКУВАННЯ ОБОРОТНОЇ ТАРИ



1 Помістіть продукт або готову страву в контейнер.



2 Визначте дату, коли закінчується термін придатності продукту.



3 Впишіть на етикетці термін придатності зберігання продукту в годинах.



4 Після використання проведіть миття та дезінфекцію оборотної тари.

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: wbdclv@gmail.com
Телефон: +38 (063) 890-42-46,
+38 (097) 924-85-02

Активация V

52

ПРИНЦИПИ НАССР

ПРИНЦИПИ БЕЗПЕЧНОГО ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ



З

Р

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

53

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

54