

Profil UniConsulting

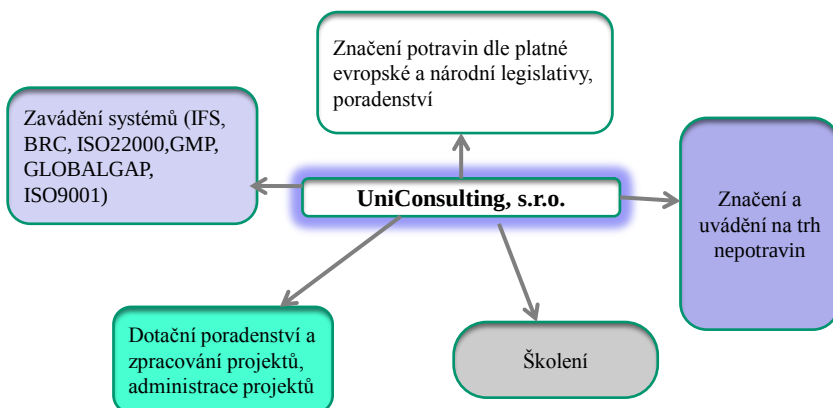


- Společnost na trhu od roku 1998, tvořena z odborníků se zkušenostmi a praxí v jednotlivých oblastech
- Nezávislá společnost nabízející pomoc při zavádění systémů (GMP, GTP, HACCP, IFS/BRC, ISO22000, GLOBALGAP, atd.) a při uplatňování nově vznikající legislativy v oblasti zemědělství, potravin, nepotravin a stravování do praxe
- **Pomoc při získávání dotací z EU**
- Činnost je flexibilně rozvíjena podle požadavků klientů
- Velký důraz na vzdělávání a doškolování svých specialistů



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

Oblasti poradenství



www.uniconsulting.cz



Dotace z EU a ČR

- **VYHLEDÁNÍ A IDENTIFIKACE VHODNÉ PODPORY**

- **PODROBNÁ ANALÝZA KRITÉRIÍ A PODMÍNEK ČERPÁNÍ PODPORY**

posoudit, do jaké míry klient a jeho záměr splňují kritéria a podmínky pro získání dotace, dále pak posoudit kvalitu uchazeče a jeho záměru z pohledu očekávaného bodového hodnocení a stanovit tak pravděpodobnost získání dotace a kritická místa projektu

- **OPTIMALIZACE KLIENTA A JEHO ZÁMĚRU**

tak, aby byla splněna všechna kritéria pro získání dotace, bylo dosaženo maximálního bodového hodnocení a současně byla maximalizována pravděpodobnost získání dotace

- **ZPRACOVÁNÍ ŽÁDOSTI VČETNĚ PŘÍLOH A SOUVISEJÍCÍ PORADENSTVÍ**

- **ODBORNÉ PORADENSTVÍ PŘI ŘÍZENÍ PROJETKU V REALIZAČNÍ A PROVOZNÍ FÁZI PROJEKTU**

cílem je realizovat projekt v jeho investiční a provozní fázi tak, aby přiznaná dotace byla přiznána a udržena



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

Kontakt

UniConsulting, s.r.o.
Ctiněveská 2159
190 16 Praha 9 - Újezd nad Lesy

Tel.: +420 281 970 520, +420 281 973 733

Fax: +420 281 973 735

E-mail: info@uniconsulting.cz

Web: www.uniconsulting.cz



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

Správná výrobní a hygienická praxe

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Smysl podnikání

- zisk $\Rightarrow$ prodej výrobku, služby
- Nutnost: **spokojený zákazník**
- **Zákazník není pokusný králík** (marketing)
- Výrobek musí být:
 - kvalitní (management jakosti)
 - levný (produktivita)
 - dodaný podle potřeby (logistika)

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Rozsah aplikace zásad bezpečnosti potravin

- Celý potravinový řetězec:
 - Výrobci krmiv
 - Prvovýrobci
 - Výrobci potravin
 - Dopravci, skladovací organizace, maloprodejci
 - Subdodavatelé
 - Stravovací zařízení
 - Výrobci zařízení, obalů, čisticích prostředků
 - Výrobci přídatných látek a ingrediencí
 - Poskytovatelé služeb

Zamyšlení nad hlavními důvody prevence při výrobě potravin

- Tlak na okamžité dodání
- Minimalizace času na kontrolu
- Velké objemy výrobku
- Konkurenční boj
- Důvěryhodnost
- Ekonomické ztráty

Jak chápat „Postupy založené na zásadách HACCP“ ?

Postup založený na zásadách HACCP je použití principů HACCP, tzn. že **provozovatel je schopen doložit, že zná všechna zdravotní nebezpečí**, která se mohou v procesu jím prováděné výroby potravin uplatnit **a že tato nebezpečí ovládá tzv. ovládacími opatřeními** (postupy, které zaručují, že vyrobí, připraví a podá zdravotně nezávadnou potravinu)



www.uniconsulting.cz

UniConsulting

5

Co je to systém kritických bodů

- Vytváří **rámec pro výrobu bezpečných potravin** a poskytuje důkazy o tom, že jsou vyráběny bezpečně
- Jedná se o **preventivní systém kontroly** nad procesem výroby s cílem zajištění bezpečnosti (zdravotní nezávadnosti) výrobků, které podáváte svým zákazníkům.
- **Cílem je** zajistit **kontrolu nad průběhem celého procesu** - nad surovinami, nad prostředím, nad pracovníky, kteří se na výrobě produktů podílejí, tj. postupovat tak, aby produkty byly zdravotně nezávadné

www.uniconsulting.cz

UniConsulting

6

Základní principy - HACCP

HACCP je systém řízení kvality a zdravotní nezávadnosti potravin a zemědělských produktů založený na prevenci.

HACCP je systém k zajištění zdravotní nezávadnosti při výrobě potravin, který spočívá spíše v předjímání a prevenci biologických, chemických a fyzikálních rizik než v kontrole hotových výrobků.

Systém tvoří sedm zásad:

1. Vypracování analýzy nebezpečí a stanovte jejich rizika
2. Stanovte kritické body
3. Určete kritické limity
4. Určete způsob monitoringu (kontrola kritických bodů)
5. Určete nápravné opatření
6. Určete postupy ověřování, kterými se potvrdí, že je systém účinný
7. Zvolte způsob dokumentace všech plánovaných postupů a záznamů

www.uniconsulting.cz

UniConsulting

7

Problematika bezpečnosti potravin

- Ochrana potravin před toxickými látkami ze životního prostředí
- Omezení rizik z toxických látek vznikajících při výrobě a skladování potravin (např. akrylamid),
- Eliminace toxických látek produkovaných mikroorganismy (mykotoxiny),
- Minimalizace obsahu přírodních látek s nežádoucími biologickými účinky (fytoestrogeny, glykoalkaloidy)



www.uniconsulting.cz

UniConsulting

8

Nařízení EP a Rady ES č. 852/2004, čl.5

- **Kritický bod** = technologický úsek, jímž je postup nebo operace výrobního procesu nebo procesu uvádění do oběhu, ve kterých je největší riziko porušení zdravotní nezávadnosti potravin.
- **Kritická mez** = znaky a jejich hodnoty, které tvoří hranici mezi přípustným a nepřípustným stavem v kritickém bodě.

Nařízení EP a Rady ES č. 852/2004, čl.5

- **Analýza nebezpečí** = proces shromažďování a hodnocení informací o různých druzích nebezpečí pro zdravotní nezávadnost potravin a o podmínkách umožňujících jejich přítomnost v potravině.
- **Ovládací opatření** = jakákoliv činnost, kterou je možno použít k prevenci nebo k vyloučení nebezpečí ohrožujících zdravotní nezávadnost potravin nebo k jeho zmenšení na přípustnou úroveň

Nařízení EP a Rady ES č. 852/2004, čl.5

- **Sledování** = pozorování a měření stanovených znaků určeným postupem pro posouzení, zda kritický bod je ve zvládnutém stavu
- **Zvládnutý stav** = stav, při němž jsou v kritických bodech dodrženy stanovené postupy a hodnoty sledovaných znaků v přípustném stavu
- **Ověřovací postupy** = posouzení, zda plán kritických bodů účinně ovládá významná nebezpečí a zda se tento plán dodržuje.

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

11

Nařízení EP a Rady ES č. 852/2004, čl.5

- **Stěžejní podmínky pro správnou funkci systému :**
 - **SVHP = základ systému** (nezbytné předpoklady)
 - správná a úplná **analýza nebezpečí**, doložitelné ovládání všech nebezpečí
 - doložitelné **udržování systému** (správně formulované a prováděné ověřovací postupy)

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

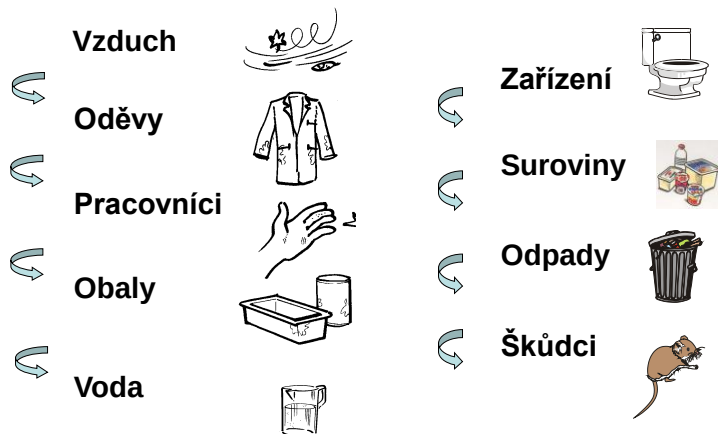
12

Nebezpečí z potravin, příčiny vzniku nebezpečí

Nebezpečí - co ohrožuje spotřebitele, co může způsobit že onemocní po požití potravy

- Biologická nebezpečí - mikroorganismy, parazité, škůdci
- Fyzikální nebezpečí - mechanické nečistoty
- Chemická nebezpečí – zbytky sanitčních a dezinfekčních prostředků, těžké kovy....

Zdroje nebezpečí / kontaminace



Fyzikální a chemické riziko kontaminace výrobku

- Pro řízení rizika F a Ch nebezpečí musí být využívány vhodné zařízení a postupy
 - Pro řízení a skladování chemikálií musí být k dispozici vhodné skladovací zařízení
 - Všechny skleněné a křehké materiály v prostorách manipulace se surovinami, přípravy, zpracování, balení a skladování musí být uvedené na seznamu s uvedením odpovídajícího umístění a kontrolovány ohledně poškození s přiměřenou frekvencí určenou na základě analýzy rizik

Fyzikální a chemické riziko kontaminace výrobku

- Všechna poškození, která představují riziko kontaminace výrobků, musí být zaznamenána (incident)
- Použití dřeva v prostorách manipulace se surovinami, přípravy, zpracování, balení a skladování musí být vyřazeno

Fyzikální a chemické riziko kontaminace výrobku

- Politika řízení nožů
- Inspekce sít a filtrů
- Eliminace tlakového vzduchu v provozu

Alergeny

- Zaměstnanci musí znát, které suroviny obsahují alergen
- Alergen se nesmí dostat do jiného výrobku, než tam, kam patří
- Musí být dodržované postupy pro práci s alergergy, nelze je míchat
- Alergen může způsobit ohrožení spotřebitele

Kovy, cizí tělesa

- **Zjištění kovů/zjištění cizích těles**

- V případě, že je požadovaný detektor kovů nebo cizího tělesa (rentgen), musí společnost využít nejlepší postupy a stanovit kritické limity pro detekci, s patřičným ohledem na charakter potraviny, umístění detektoru a jakékoli jiné faktory ovlivňující citlivost detektoru

Kovy, cizí tělesa

- **Detektor kovů nebo cizích těles má zahrnovat:**

- Poplašné zařízení na zastavení pásového podavače, nebo
- Zařízení automatického odmítnutí, které musí buď přesměrovat kontaminovaný výrobek do uzamčené schránky nebo do zabezpečené jednotky přístupné pouze stanovené osobě v nepřetržitém on-line systému nebo
- Přímé detektory, které identifikují místo znečišťující látky a efektivně oddělí napadený produkt

Kovy, cizí tělesa

- Společnost musí vybudovat a implementovat postupy pro provoz, rutinní monitorování, testování a kalibrace detektorů kovů a ostatních cizích těles
- Společnost musí vybudovat a implementovat procesy pro nápravné opatření a hlášení, v případě monitorování a testování postupy pro identifikace jakékoli poruchy detektoru kovů nebo cizích těles. Postupy musí zahrnovat izolaci, karanténu a novou prohlídku všech potravin vyrobených od poslední přejímací zkoušky detektoru kovů nebo jiných cizích těles

Fyzikální a chemická kontaminace

- Škůdci/pesticidy: těla, trus, pavučiny, chlupy, chmýří a peří, návnady
- Personál: šperky, nehty, vlasy, knoflíky, uzávěry per, ušpiněné obvazy, leukoplasti, nedopalky, vlákny, tkaniny
- Budovy, zařízení: dřevo, kondenzáty, odprýskaná barva nebo rez, sklo, mazadla, vruty, matičky, šroubky, odštěpky a třísky
- Obaly: lepenka, papír, provaz, sešíváčky, sponky, plast, kov

Informace z potravinářské mikrobiologie

Mikrobiologická nebezpečí - největší význam z hlediska následků

Mikroorganismy:

- Bakterie
- Plísně
- Kvasinky
- Viry
- Priony (BSE)
- se žádoucím účinkem
X
- s nežádoucím účinkem
 - kažení potravin
 - původci onemocnění
 - produkce jedů (onemocnění)

www.uniconsulting.cz


UniConsulting

23

Mikrobiologické příčiny vzniku zdravotních nebezpečí

- suroviny (primární kontaminace)
- pomnožení mikroorganismů při skladování
- selhání technologických postupů
- kontaminace při zpracování (sekundární kontaminace)

www.uniconsulting.cz


UniConsulting

24

Základy mikrobiologie

- Souvisí zejména s osobní a provozní hygienou - riziko sekundární kontaminace
- Co potřebují mikroorganismy ke svému množení, tj. ke svému růstu?
 - Vlhkost
 - Optimální teplota
 - Čas
 - Živiny (sacharidy, bílkoviny)
- Nebezpečí spočívá v tvorbě tepelně odolných toxinů

www.uniconsulting.cz

UniConsulting

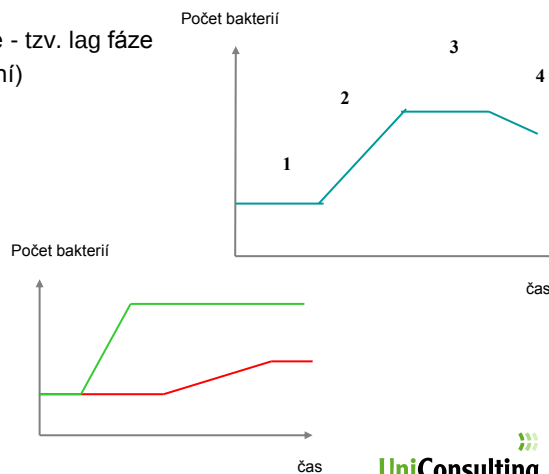
25

Život mikroorganismů v potravinách

- 1 - přežívání, adaptační fáze - tzv. lag fáze
- 2 - logaritmický růst (množení)
- 3 - stacionární fáze
- 4 - fáze odumírání (úhyn)

Růst

- Optimální podmínky (—)
- Nevyhovující podmínky (—)



www.uniconsulting.cz

UniConsulting

26

Dostupnost živin

- „jídelní lístek“ mikroorganismů je pestrý
- „živiny“ (př. bílkoviny, tuky, cukry, minerální látky) získávají rozkladem potravin))
- intenzita růstu a množení mikroorganismů je tím vyšší, čím vyšší je nabídka živin a čím jsou živiny lépe dostupné
- potraviny s vysokým obsahem bílkovin → dobrý živný substrát pro mikroorganismy
- **důkladná sanitace = zamezení přístupu k živinám**

www.uniconsulting.cz

UniConsulting

27

Teplota

- | | | |
|-------------|-----------------------|--|
| • nad 100°C | sterilizace | • destrukce spor |
| • 65-100°C | pasterace | • usmrcení buněk, spor některých druhů |
| • 50-65°C | | • růst omezeného spektra MO |
| • 15-50°C | mezofilní bakterie | • růst většiny mikroorganismů |
| • 0-15°C | | • minimální růst omezený počet MO |
| • 0-5°C | chladiřenské zpracov. | • velmi pomalý růst vybraných MO |
| • -18-0°C | zmrazování | • prakticky žádný růst |
| • -18°C | hluboké zmrazování | • zastavení látkové výměny |

www.uniconsulting.cz

UniConsulting

28

Aktivita vody (a_w)

- mikroorganismy potřebují k životu tzv. „volnou“ vodu
- čím nižší je hodnota aktivity vody, tím menší jsou možnosti růstu a množení mikroorganismů

Aktivita vody	Potravina	Mikroflóra schopná růstu
1 až 0,98	čerstvé maso, mléko, zelenina	bakterie
0,98 až 0,93	chléb	
0,93 až 0,85	slazené kondenzované mléko	kvasinky a plísně
0,85 až 0,60	mouka, cereálie	mikroorganismy nerostou, mohou jen přežívat
méně než 0,60	cukrovinky, sušenky, sušené mléko	

www.uniconsulting.cz

UniConsulting

29

pH - kyselost

- Kyselost: většina mikroorganismů roste dobře v neutrálním prostředí, tj. při pH okolo 7
- Většina mikroorganismů nežije v prostředí, kde pH je pod 4,5
- V některých případech je obtížné dodržet nízkou teplotu, pak je potřebné omezit růst kyselostí

www.uniconsulting.cz

UniConsulting

30

Přítomnost kyslíku

- Přítomnost kyslíku
 - Většina mikroorganismů potřebuje ke svému růstu kyslík, ale některé rostou dobře i bez přítomnosti kyslíku (některé bakterie naopak rostou pouze bez přítomnosti kyslíku (např. *Clostridium botulinum*)

Zdroje mikroorganismů

- Lidé (dutina ústní, dýchací ústrojí, zažívací ústrojí, kožní onemocnění, řezné rány)-zejména *Salmonella*, *Staphylococcus aureus*)
- Škůdci - hmyz, hlodavci, zvířata, ptáci
- Odpady, špína, prach

Vehikula pro přenos mikroorganismů

- Ruce
- Oblečení a výrobní příslušenství
- Povrchy v kontaktu s rukama
- Povrchy v kontaktu s potravinou

- Riziko křížové kontaminace

Jak zabránit růstu mikroorganismů?

- Vychází z vlastností mikroorganismů-nutné znepříjemnit růst
- Nejčastěji: řízení teplot, řízení kyselosti
- V některých případech nutný opakovaný zásah-
např. při ničení spor-uplatňuje se více v
potravinářském průmyslu
- Nestačí dodržet teplotu nutné ji měřit a
zaznamenávat (podklady k vyvinění-nejlépe
automatické záznamy, alarmy)

Jak omezit růst mikroorganismů

- Dodržovat relativní vlhkost suchých potravin při skladování
- Stravovací služby-dodržovat podmínky skladování surovin a hotových pokrmů
- Při sanitaci důsledně odstranit
 - Živiny-čistící prostředky
 - Mikroorganismy-dezinfekce
 - Nutné dodržet správné koncentrace čistících a sanitačních prostředků
 - Sanitaci provést co nejdříve (zkrátit dobu pro množení mikroorganismů)

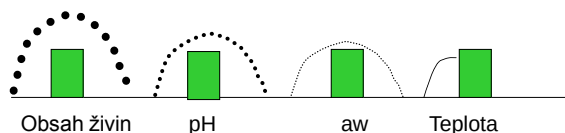
www.uniconsulting.cz

UniConsulting

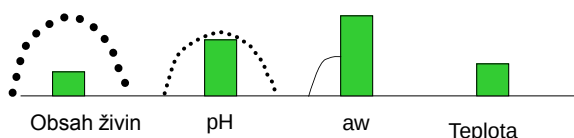
35

Bariérová teorie

- Účinek jednotlivých parametrů se sčítá



- Význam překážek závisí na vlastnostech mikroorganismu a složení potraviny



www.uniconsulting.cz

UniConsulting

36

Základní dělení infekčních onemocnění

- Střevní nákazy (alimentární)
- Nákazy dýchacích cest
- Nákazy, kůže, sliznic a ran
- Krevní nákazy (např. některé typy žloutenky)
- Nákazy inokulační (AIDS)

Alimentární nákazy a otravy potravin

alimentární onemocnění = původce nákazy vstupuje do těla zažívacím traktem a je vylučován stolicí nebo močí

Původcem onemocnění jsou:

- bakterie, viry, houby, kvasinky, prvoci a červi
- plísňe, mykotoxiny

Otravy z potravin způsobují:

- Chemické látky (pesticidy, sanitální prostředky)
- Kovy
- Jedovaté látky (toxiny bakterií,)

Salmonelóza

- Nejčastější původce: *Salmonella enteritidis*, *Salmonella typhimurium*
- Jsou odolné, přežijí i v mraženém mase při -18 °C 6 měsíců
- Přenos přes potraviny a při porušení hygieny i mezi lidmi
- Inkubační doba 6-48 hodin
- Rychlý rozvoj příznaků: nevolnost, zvracení, horečka, vodnatý průjem

Bacilární úplavice

- Původce: shigelly (jsou citlivé-teplota, dezinfekce)
- Zdroj: člověk=nemoc špinavých rukou
- Přenos i prostřednictvím much
- Inkubace 1-7 dní



Mytí rukou



před započatím vlastní práce

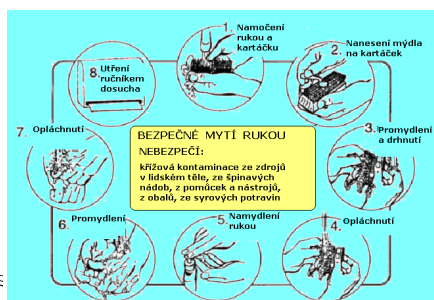
při přechodu z nečisté práce na čistou



po manipulaci s odpady / čistícími prostředky



po použití toalety



při každém znečištění

www.uniconsulting.cz

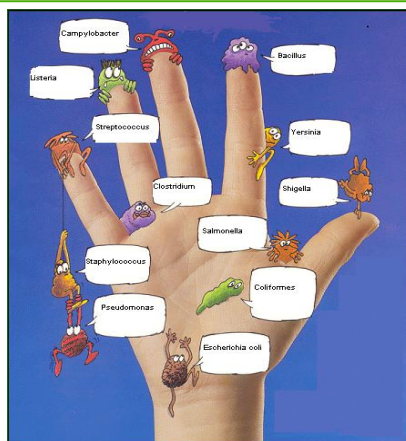
UniConsulting

41

Hygiena rukou

Ruce představují významný zdroj kontaminace.

Věnujme dostatečný čas jejich mytí!



www.uniconsulting.cz

UniConsulting

42

Kdy je NUTNÉ mýt si ruce?

**Obecně pokaždé, když začínáme s prací
nebo se k ní odněkud vracíme.**

- Při příchodu do práce – před vstupem do čisté zóny!
- Po každém použití toalety!
- Po každé manipulaci s kontaminujícími předměty (krabice, palety...)
- Po každém přirozeném, ale kontaminujícím gestu (kašlání, smrkání...)
- Vždy, když se vracím odkudkoli na své pracovní místo.

Jak si správně mýt ruce?



Namočím ruce až po předloktí.



www.uniconsulting.cz

UniConsulting

45

Nanesu dostatečné množství mýdla z dávkovače.



www.uniconsulting.cz

UniConsulting

46

Ruce si namydím až k předloktí, zvláštní důraz kladu na nehty a řádně si ruce promnu.

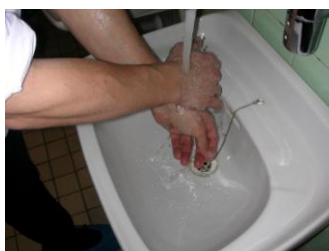


www.uniconsulting.cz

UniConsulting

47

Řádně opláchnu.



www.uniconsulting.cz

UniConsulting

48

Osuším papírovým ručníkem.



Vytlačím z dávkovače dezinfekci a rozetřu ji po
dlaních a předloktí.



Co také patří k hygieně rukou v potravinářském provozu?

Do potravinářského provozu nepatří:

- dlouhé nehty
- nalepovací a gelové nehty
- nalakované nehty

Osobní hygiena

- každý je povinen dohlížet na čistotu svého těla, oblečení a obuvi
- zákaz používání nadměrného množství parfému a nadměrného líčení
- dbát na čistotu a úpravu vlasů
- důraz je kladen i na délku a čistotu vousů, a to tak aby splňovaly hygienické parametry a nemohly být zdrojem kontaminace

Osobní hygiena

- zákaz nošení viditelného piercingu, zákaz nošení umělých řas
- v případě zranění (řezné rány, poškrábání ...) hnisavého i nehnisavého se musí každý zraněné místo desinfikovat a chránit před stykem s výrobním prostředím; na každém středisku je k dispozici lékárnička; používat barevnou **(modrou)** náplast obsahující kovový pásek

Osobní hygiena

- každé akutní onemocnění (nemoci dýchacích cest, horečnaté, hnisavé onemocnění, kožní infekce, střevní infekce, infekční choroba typu Salmonelly, žloutenky, úplavice apod.) se hlásí nadřízenému

Osobní hygiena

- každý pracovník je povinen absolvovat vstupní prohlídku – zdravotní průkaz a tuto prohlídku 1x ročně opakovat. Formulář pro potvrzení o prohlídce je k dispozici na personálním oddělení. Vyplněný formulář s lékařským potvrzením je archivován též na personálním oddělení.

Osobní hygiena

- v případě průjmových, hnisavých nebo horečnatých onemocnění musí každý absolvovat mimořádnou zdravotní prohlídku
- zákaz nošení šperků, hodinek, mobilních telefonů (kromě služebních) v čistých zónách

Nošení jednorázových rukavic

- Při ochraně zraněných rukou je nutné/vhodné používat **modré** jednorázové rukavice z hlediska zamezení kontaminace nebo osobní ochrany
- před nasazením (výměnou) rukavic umýt samotné ruce, navléci rukavice a umýt stejným postupem ruce v rukavicích
- měnit rukavice při jejich poškození, jinak v pravidelných intervalech

Pracovní oděvy

- pokud se oděv zašpiní, musí se pracovník ihned převléknout
- pracovník se nesmí převlékat do obleku mokrého, nebo vlhkého
- po použití vloží pracovník použitý oděv do boxu speciálně určeného pro znečištěné oděvy

Postupy sanitace-povrchy

- Úklid hrubých nečistot
- Mytí (odstranění mastnoty, bílkovin apod.)
- Oplach a oschnutí
- Dezinfekce+sterilace
- Oplach pitnou vodou

- Dezinsekce
- deratizace

Úklid a čištění

- Odstraňování prachu, špíny, nečistot a zbytků potravin
- Nutné dodržovat pravidelnost v potřebné intenzitě
- Naprosto nevhodný úklid nebo čištění nasucho a pod tlakem
- Pořádek se nedělá, pořádek se udržuje
- Nutný oplach pitnou vodou (riziko chemické kontaminace)
- Dodržovat postupy: co, jak, čím, jak často, kdo

Úklid a čištění

- Vést záznamy o množství a druzích dezinfekčních prostředků, kontrola účinnosti!
- Čistící a dezinfekční prostředky ukládat na vyhrazeném místě, nejlépe v úklidové komoře, resp. v uzamykatelném skladu
- Ředění provádět v úklidové komoře
- Používat pouze originální nádoby
- Pozor na ochranu potravin při úklidu
- Barevné označení pomůcek podle účelu použití
- Úklidové pomůcky: vyčistit, dezinfikovat, usušit!
- Bezpečnostní listy

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

61

Dezinfekce

- Provádí proškolený pracovník
- Nutnost vhodného a v potravinářství povoleného dezinfekčního přípravku
- Dodržovat koncentraci (pozor na naředění v případě ošetření mokrých povrchů), příprava bezprostředně před použitím mimo prodejní prostor
- Zachovat dobu působení (expozici)
- Používat ochranné pomůcky a zásady bezpečnosti práce+poučení!!!
- Oplach pitnou vodou (pozor na výjimky)
- Střídání dezinfekčních prostředků (nebezpečí rezistence mikroorganismů)

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

62

Deratizace

- Ničení nežádoucích hlodavců
 - Úklid a udržování čistoty v provozovně a okolí
 - Uskladňování odpadů v uzavřených nádobách
 - Pravidelná a nezávadná likvidace odpadů způsobilou firmou
 - Čištění, příp. dezinfekce odpadních nádob, popelnic, kontejnerů apod.
 - Odstranění štěrbin, otvorů, oplechování dveří
 - Vstupní kontrola při přejímání zboží
 - Aplikace deratizačních prostředků nesmí ohrozit bezpečnost potravin
 - Způsobilost firmy
 - Možné i pastičky, ale pozor na likvidaci hlodavce

Kvalita je obyčejná poctivost

Děkuji za pozornost

www.uniconsulting.cz

UniConsulting 

65