

Załącznik nr 3 (do umowy)

INSTRUKCJA HIGIENY TRANSPORTU GOTOWYCH POSILKÓW

w systemie cateringowym

dostawa odbywa się codziennie a posiłki przewożone są w termosach

1. Wyroby gotowe (posiłki) muszą być przewożone środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.
2. Należy utrzymywać czystość i higienę środka transportu.
3. Zabiegi mycia i dezynfekcji samochodu należy wykonywać w miejscu do tego przeznaczonym.
4. Po każdym rozładunku wyrobów gotowych należy usunąć wszelkie nieczystości, zmyć podłogę stosownym środkiem przy użyciu ciepłej wody, a następnie pozostawić do wyschnięcia.
5. Co trzeci dzień wszystkie powierzchnie komory ładunkowej umyć płynem, zdezynfekować odpowiednim środkiem i pozostawić do wyschnięcia.
6. Proces mycia i dezynfekcji komory ładunkowej dokumentować w „Księżce sanitarnej środka transportu”. Książka ta powinna znajdować się w samochodzie.
7. Minimum raz w tygodniu umyć powierzchnie zewnętrzne środka transportu, jeżeli to konieczne, zwiększyć częstotliwość mycia.
8. Podczas załadunku termosów należy właściwie ich rozmieszczać i zabezpieczać, tak aby nie nastąpiło przemieszczenie, zdeformowanie czy uszkodzenie, które może skutkować zanieczyszczeniem.
9. Przy załadunku i rozładunku posiłków obowiązuje ochronna odzież wierzchnia – fartuch.
10. Odzież ochronną należy przechowywać w kabinie kierowcy.
11. Kierowca musi posiadać aktualne badania i orzeczenia lekarskie, dopuszczające do wykonywania danej pracy.
12. Odpowiedzialność za realizację postanowień niniejszej instrukcji ponoszą osoby transportujące posiłki.

.....
(podpis Wykonawcy)