

II. КОНТРОЛЕН ТЕСТ ЗА ДОБРО ХИГИЕННО НИВО В ПРЕДПРИЯТИЕТО		
ЧАСТ А: ОБЩИ ТОЧКИ ЗА ДОБРО ХИГИЕННО НИВО В ПРЕДПРИЯТИЕТО		
Пълно съответствие	Частично съответствие	Резултат
Част А: I. Управление на хигиената		
# Служителите демонстрират отговорно поведение.	Едно или две изключения.	
# Цели се създаването на приятна и чиста среда за производството на вода за охладители на води.	Субективна оценка.	
# Служителите поддържат добра лична хигиена.	Едно или две изключения.	
# Медицински прегледи на служителите.	Едно изключение.	
# Лично поддържане на служителите спретнати.	Едно или две изключения.	
# Пушене, хранене, бижута по време на производството.	Само в случаи на наличие на бижута.	
# По-малките наранявания са покрити/Броене на превръзките.	Ако превръзките не се броят.	
# Неправилна употреба на опаковките за вода.	Едно изключение.	
# Посетителите са информирани за хигиенните изисквания.	Едно изключение.	
# Отговорност на целия управленски състав.	Не се допускат изключения.	
= 20 точки		xx/20
Част А: II. Обучение		
# Служителите са добре обучени и надзиравани.	Едно или две изключения.	
# Познания на мениджърите и директорите, мотивираност на служителите.	Едно или две изключения.	
# НАССР курс за мениджърите на производството.	Ако има само едно лице.	
# Познаване на хигиенните изисквания от страна на служителите.	Едно изключение.	
# План за обучение на персонала/Документация.	Неизправна документация.	
= 10 точки		xx/10
Част А: III. Дизайн и подредба на работните пространства		

# Сгради и производствени мощности в добро експлоатационно състояние.	Субективна оценка.	
# Лесни за почистване.	Едно или две изключения.	
# Достатъчно работно пространство за почистване.	Едно или две изключения.	
# Въведена е система за сигурност.	Ако такава има само за производственото пространство.	
# Настилките разполагат с добра дренажна система и по тях няма отпадъци.	Едно от двете не отговаря.	
# Всички отвори са защитени и предпазени.	Едно или две изключения.	
# Вътрешните помещения са добре поддържани, чисти и спретнати и няма незащитени декорации.	Едно или две изключения.	
# Дизайнът на производствения цех трябва да улеснява правилното почистване и дезинфекция.	Ако наличните недостатъци в дизайна затрудняват почистването.	
# Дизайнът на производствения цех трябва да предпазва продукта от замърсяване с чужди материали.	Отделни недостатъци в дизайна там, където би могло да се стигне до замърсяване.	
# Дизайнът на производствения цех трябва да предотвратява появата на кондензация и плесени.	Еднакви незначителни нарушения водят до наказание от 1 точка.	
# Дизайнът на производствения цех трябва да предпазва от кръстосано замърсяване между/по време на производството.	Еднакви незначителни нарушения водят до наказание от 1 точка.	
# Дизайнът на производствения цех трябва да осигурява подходящи атмосферни условия за хигиенично производство.	Еднакви незначителни нарушения водят до наказание от 1 точка.	
# Дизайнът на производствения цех трябва да включва съоръжения за измиване с топла и студена вода.	Ако например съоръженията за измиване нямат топла вода.	
# Дизайнът на производствения цех трябва да включва ефективна вентилационна система. (Общо)	Минимални недостатъци в дизайна водят до наказание от 1 точка.	
# Дизайнът на производствения цех трябва да предлага задоволително осветление.	Ако осветлението е в неизправност.	
# Дизайнът на производствения цех трябва да включва адекватна дренажна система.	Временни блокажи в дренажа водят до наказание.	
# Подовите настилки трябва да бъдат направени от материал, резистентен на киселини и да бъдат лесни за почистване.	Минимални недостатъци в дизайна водят до наказание от 1 точка.	
# Стените трябва да бъдат непромокаеми за вода и повърхността им да бъде гладка и резистентна на плесени.	Минимални недостатъци в дизайна водят до наказание от 1 точка.	
# Таваните трябва да бъдат резистентни на плесени и да позволяват измиване.	Еднакви незначителни нарушения водят до наказание от 1 точка.	
# Всички врати: самозатварящи се, с гладка не-абсорбираща повърхност. Броят на вратите се поддържа на възможния минимум.	Прекалено много или неправилно проектирани врати водят до наказание.	
# Всички повърхности трябва да бъдат резистентни на универсални почистващи агенти и плесени.	Минимални недостатъци в дизайна водят до наказание от 1 точка.	

# Прозорците са защитени с мрежи или не могат да се отворят, ако бъдат насилени.	Минимални недостатъци в дизайна водят до наказание от 1 точка.	
# Осветлението в производствените помещения трябва да бъде оборудвано със защитни обвивки.	Минимални недостатъци в дизайна водят до наказание от 1 точка.	
# Други принадлежности като стълби, платформи и т. н. трябва да бъдат проектирани в съответствие с хигиенните изисквания.	Минимални недостатъци в дизайна водят до наказание от 1 точка.	
# Хигиената в производствените пространства от типа на товарната рампа и т. н. е на ниво, което не предполага опасности.	Минимални недостатъци в дизайна водят до наказание от 1 точка.	
# Вентилацията минимизира замърсяването от въздуха.	Незначителните недостатъци отнемат точка.	
# Вентилацията контролира температурата на околната среда.	Незначителните недостатъци отнемат точка.	
# Вентилацията контролира миризмите.	Незначителните недостатъци отнемат точка.	
# Вентилацията контролира влажността.	Незначителните недостатъци отнемат точка.	
# Помещенията за съхранение позволяват адекватна поддръжка и почистване.	Минимални недостатъци в дизайна водят до наказание от 1 точка.	
# Помещенията за съхранение предотвратяват достъпа и установяването на вредители.	Минимални недостатъци в дизайна водят до наказание от 1 точка.	
# Помещенията за съхранение ефективно предпазват водата от замърсяване по време на съхранението ѝ.	Минимални недостатъци в дизайна водят до наказание от 1 точка.	
# Помещенията за съхранение минимизират влошаването на качеството на водата-продукт поради въздействието на температурата, светлината, влажността.	Минимални недостатъци в дизайна водят до наказание от 1 точка.	
# Отделни, обезопасени помещения за съхранение на почистващи материали и опасни субстанции.	Минимални недостатъци в дизайна водят до наказание от 1 точка.	
= 70 точки		xx/70
Част А: IV. Ефективна система за контрол		
# Сградите и всички видове оборудване трябва да бъдат добре поддържани.	Виж от списъка на компанията ако има поне един сериозен проблем.	
# Направен е подбор на боите.	Люспецца се или неподходяща боя.	
# Налице е програма за почистване и дезинфекция.	Ако има пропуски в програмата.	
# Ръчно почистване с подходяща процедура.	Ако има пропуски в практиката.	
# Почистване на място с подходяща процедура.	Ако има пропуски в практиката.	
# Налице е адекватно оборудване за почистване.	Не се използват четки с дълги дръжки.	

# При производственото оборудване следва да се гарантира висок стандарт на поддръжката		
# Подходящ дизайн на производственото оборудване.		
# Оборудването следва да е трайно и подвижно.		
# Оборудването да е проектирано така, че да поддържа производителността.		
# Оборудването да е проектирано така, че да позволява наблюдение.		
# Смазващите м-ли нямат противоположен ефект върху водата.		
# Контейнерите за отпадъци се забелязват лесно и се заключват.		
# Няма части, които да не могат да бъдат достигнати при СІР.		
# Изисквания към дизайна на тръбите.		
# Изисквания към специализираните линии за вода.		
# Изисквания към не-специализираните линии за вода.		
# Цистерните за съхранение и смесване са оборудвани с вътрешни впръскващи глави.		
# Вътрешната повърхност на помпите и контролните кранове е гладка, без пукнатини и т. н.		
# Всички следи от дезинфектанти трябва да бъдат отстранени, преди оборудването да бъде върнато в експлоатация.	Незначителните пропуски водят до наказание с една точка, докато значителните пропуски водят до наказание с две точки.	
# Предотвратяване влизането на вредители в сградата.	Минимални отклонения.	
# Елиминиране на всички скривалища на вредители.	Минимални отклонения.	
# Предотвратяване намирането на храна от страна на вредителите.	Минимални отклонения.	
# Премахване на всички вредители от сградата.	Минимални отклонения.	
# Всички системи за контрол се оценяват редовно.	Не се допускат изключения.	
= 52 точки		xx/52
Част А: V. Запис на данни, процедури по етикетиране и изтегляне		
# Съхраняване на записи за производството и качеството.	Не се допускат изключения.	
# Маркиране на всяка опаковка (производител/партида).	Не се допускат изключения.	
# Процедури по оплакванията от клиенти и изтеглянията от пазара.	Не се допускат изключения.	

# Обработка на оплакванията и извършване на изтеглянията възможно най-бързо.	Не се допускат изключения.	
# Всички продукти носят адекватна информация.	Не се допускат изключения.	
# Номер на партидата/дата на годност върху опаковката.	Не се допускат изключения.	
= 12 точки		xx/12
+ 6 точки за новаторски идеи, свързани с общите изисквания.		xx/6
Общо по част А: = 170 точки		xx/170
ЧАСТ Б : ОПИСАНИЕ НА ПРОЦЕСА НА ПРОИЗВОДСТВО НА ВОДА ЗА ВОДООХЛАДИТЕЛИ		
Пълно съответствие	Частично съответствие	Резултат
ЧАСТ Б:І. Първично производство		
# Изискванията на Директиви на ЕС 80/777/ЕЕС и 96/70/ЕС и НИБНМИТВПЦ за изворите/кладенците или източниците на изворна и натурална минерална вода са спазени.	Не се допускат изключения.	
# Изискванията на Директива на ЕС 98/83/ЕС, Наредба №9 за изворите/кладенците или източниците на постоянна питейна вода са спазени.	Не се допускат изключения.	
# Изискванията на Директива на ЕС 98/83/ЕС, Наредба №9 за вода от публичните водни доставки са спазени.	Не се допускат изключения.	
# Един път годишно – цялостен анализ от независима лаборатория за изворните и натурални минерални води.	Не се допускат изключения.	
# В допълнение към горния анализ – периодични анализи и взимане на проби от всяка вода-продукт	Постоянно взимане на проби– 1 точка. Постоянни анализи – 2 точки.	
# Всички възможни мерки срещу замърсяването на периметъра на източника следва да бъдат взети.	Не се допускат изключения.	
# Редовно тестване за непроменливост.	Не се допускат изключения.	
# Стриктна селекция на повърхностните води.	Не се допускат изключения.	
# Практика на постоянно взимане на проби.	Не се допускат изключения.	
# Процедура за анализ на пробите.	Не се допускат изключения.	
# Хигиена при добив и източване .	Не се допускат изключения.	
# Подходяща структура ограничава достъпа и организира защитата на отвора на кладенеца/източника.	Не се допускат изключения.	

# Хигиенични методи и процедури за оборудването за добив и източване.	Незначителните отклонения водят до наказание от една точка.	
# Хигиенично съхранение и транспорт на водата-продукт до мястото на производството.	Незначителните отклонения водят до наказание от една точка.	
# Превозните средства и контейнерите на товарите следва да бъдат поддържани чисти и в добро експлоатационно състояние.	Незначителните отклонения водят до наказание от една точка.	
= 30 точки		xx/30
Част Б: II. Входящи материали		
# Всички химикали следва да бъдат одобрени и подходящи.	ККТ – Не се допуска изключение.	
# Всички опаковки следва да бъдат одобрени и подходящи.	Незначителни отклонения.	
# Обработената вода отговаря на стандартите на Директива 98/83/ЕС, Наредба №9.	Не се допускат изключения.	
# Обработената вода е отделена от водата-продукт.	Не се допускат изключения.	
# Охладителите на води трябва да бъдат безопасни и подходящи.	Отговорност на доставчиците.	
# Охладителите на води трябва да преминат визуален преглед.	Не се допускат изключения.	
# Операторите следва да идентифицират всички операции, критични по отношение на безопасността, с цел контрол върху опасностите за водата-продукт.	Незначителните проблеми с процедурата водят до наказание от една точка.	
# Въвеждане на процедури за контрол на тези операции (по-горе).	Незначителните проблеми с процедурата водят до наказание от една точка.	
# Наблюдение на процедурите за контрол.	Незначителни проблеми с процедурата.	
# Периодични прегледи на процедурите за контрол.	Незначителни проблеми с процедурата.	
# Извършване на изискваното регулиращо тестване на определените за целта времеви интервали.	Не се допускат изключения.	
# Водата от системите за питейна вода трябва да отговаря на всички стандарти за питейна вода.	Не се допускат изключения.	
# Стриктност при избора на водни доставки.	Не се допускат изключения.	
# НАССР анализ с цел определяне на това, какви типове обработка са необходими.	Не се допускат изключения.	
= 28 точки		xx/28
Част Б: III. Обработка на водата		

# Когато е необходимо, водата се обработва.	Не се допускат изключения.	
# Когато е необходимо, водата се обработва както за химически елементи, така и за микроорганизми.	Не се допускат изключения.	
# Всички обработки следва да се извършват в контролирани условия.	Незначителните проблеми с процедурата водят до наказание от една точка.	
# Температура: Всички стъпки, свързани с критично нагряване, трябва да бъдат идентифицирани и разписани.	Незначителните проблеми с процедурата водят до наказание от една точка.	
# Температура: Разписана спецификация на стъпките (толеранс за време и температура).	Незначителните проблеми с процедурата водят до наказание от една точка.	
# Температура: Контролните процедури да бъдат въведени и разписани.	Незначителните проблеми с процедурата водят до наказание от една точка.	
# Температура: Въведена е система за записване на контролните резултати.	Незначителните проблеми с процедурата водят до наказание от една точка.	
# Температура: Необходимо е провеждането на редовни проверки на контролните прибори.	Незначителните проблеми с процедурата водят до наказание от една точка.	
# Отстраняване на хим.елементи: Подходящо оборудване и процедура, записи за производителността.	Незначителните проблеми с процедурата водят до наказание от една точка.	
# Филтриране: Подходящо оборудване и процедура, записи за производителността.	Незначителните проблеми с процедурата водят до наказание от една точка.	
# Бързо филтриране: Налице са одобрено хигиенично средство и операция за регенериране на средството.	Незначителните проблеми с процедурата водят до наказание от една точка.	
# Мембранно филтриране: Размерите на използваните филтри са 1 микрон или 0,5 микрона.	Незначителните проблеми с процедурата водят до наказание от една точка.	
# Филтриране с активен въглен: Навремено регенериране и/или подмяна на филтрите.	Незначителните проблеми с процедурата водят до наказание от една точка.	
# Омекотяване: Подходящо оборудване и процедура, записи за производителността.	Незначителните проблеми с процедурата водят до наказание от една точка.	
# Обратна осмоза: Наблюдение на температурата и рН на преминаващата през процеса вода.	ККТ – риск от счупване на мембраната или от замърсяване, не се допускат никакви изключения.	
# Обратна осмоза: Подходящо оборудване и процедура, записи за производителността.		
# Обогаляване с минерали: Внесени са са точните количества, микробиологията и окисляването са проверени.	Незначителните проблеми с процедурата водят до наказание от една точка.	
# Обогаляване с минерали: Подходящо оборудване и процедура, записи за производителността.	Незначителните проблеми с процедурата водят до наказание от една точка.	

# Съхранение с озон/УВ: Подходящо оборудване и процедура, записи за производителността.	Незначителните проблеми с процедурата водят до наказание от една точка.	
# Озонизация: Налице са възможности за приспособяване на концентрацията на озон и редовно наблюдение на съдържанието на озон и на микробиологичните условия.	Незначителните проблеми с процедурата водят до наказание от една точка.	
# Озонизация: Подходящо оборудване и процедура, записи за производителността.	Незначителните проблеми с процедурата водят до наказание от една точка.	
# Ултравиолетова светлина: Периодични проверки на часовете на работа на лампите.	Незначителните проблеми с процедурата водят до наказание от една точка.	
# Ултравиолетова светлина: Подходящо оборудване и процедура, записи за производителността.	Незначителните проблеми с процедурата водят до наказание от една точка.	
# Съхранение без озон/УВ: Периодът на съхранение е възможно най-кратък.	Незначителните проблеми с процедурата водят до наказание от една точка.	
= 48 точки		xx/48
Част Б: IV. Опаковки		
# Защита на съхраняваните опаковки от нагряване, прах, вредители и химикали. Преди пълнене всички опаковки трябва да бъдат измивани.	Отделни проблеми със съхранението водят до наказание от една точка.	
# Тапите се съхраняват в чисто и сухо помещение и са защитени от нагряване, прах, вредители и химикали.		
= 4 точки		x/4
Част Б: V. Измиване и преглед на опаковките		
# Визуален преглед на опаковките за многократна употреба.	Три изключения на ден.	
# Не се използват опаковки със счупено затваряне тип байонет.	Три изключения на ден.	
# Фази на програмата на машината за измиване на опаковките: предварително изплакване, обработка с почистващ агент, изплакване, обработка с дезинфектант, финално изплакване.	ККТ – Риск от замърсяване на опаковките, следователно не се допускат никакви изключения от добрата практика. Ако процедурата по измиването на опаковките преди пълнене не е задоволителна, се счита че предприятието нарушава системата за безопасност .	
# При финалното изплакване са отстранени всички остатъци от почистващи агенти.		
# Измиване на опаковката: Проверка на правилната температура и концентрация на почистващия агент.		
# Измиване на опаковката: Редовни микробиологични/химични проверки на опаковките след измиване.		

# При излизането им от машината измитите опаковки трябва да бъдат преглеждани визуално; ако съдържат флуиди, биват повторно измивани.		
= 14 точки		xx/14
Част Б : VI. Пълнене и затваряне на опаковките		
# Машината за пълнене трябва да бъде поддържана чиста; трябва да се взимат контактни отпечатащи.	Незначителните проблеми с процедурата водят до наказание от една точка.	
# Опаковките биват затваряни незабавно след пълненето.	Незначителни проблеми с процедурата.	
# Почистване/Дезинфекция на затварящата машина преди употреба и визуален преглед на опаковките.	Незначителните проблеми с процедурата водят до наказание от една точка.	
# Правилно етикетиране на опаковките.	Незначителни проблеми с процедурата.	
# Приложени са инструкции за почистване на опаковките.	Незначителни проблеми с процедурата.	
= 10 точки		xx/10
Част Б: VII. Краен продукт		
# Продуктите биват съхранявани при правилни условия.	Незначителни проблеми с процедурата.	
# Температурата на съхранение е 10°C-20°	Незначителни проблеми с процедурата.	
# Водата, третирана с озон, преминава през осемчасов период на карантина.	Незначителни проблеми с процедурата.	
# Добър складов и стокос контрол.	Незначителни проблеми с процедурата.	
# Принцип "първи влиза, първи излиза". - FIFO	Незначителни проблеми с процедурата.	
= 10 точки		xx/10
Част Б: VIII. Почистване и дезинфекция на произв.помещения/машините		
# Налице е график на почистването.	Незначителни проблеми с процедурата.	
# Графикът на почистването бива периодично оценяван.	Незначителни проблеми с процедурата.	
# Почистване на нови помещения /оборудване преди въвеждането им в експлоатация.	Незначителни проблеми с процедурата.	

# Ръчното почистване се извършва правилно всеки път.	Незначителни проблеми с процедурата.	
# Почистването на място се извършва правилно.	Незначителни проблеми с процедурата.	
# Водата за финалното изплакване се проверява за остатъци от почистващи препарати и/или дезинфектанти.	Незначителните проблеми с процедурата водят до наказание от една точка.	
# Отделно СІР за малките технически части.	Незначителни проблеми с процедурата.	
= 14 точки		xx/14
Част Б: ІХ. Дистрибуция		
# При транспортиране на охладителите на води и на водата-продукт) опаковките трябва да бъдат поддържани чисти и в изправност чрез подходяща подредба.	Не се допускат изключения.	
# За предпочитане е придвижването на обемите до точката на финалното пълнене да се осъществява по тръби.	Ако една от следващите две точки е ОК, редукия няма.	
# Транспортиране с подходящи превозни средства.	При липса на собствен транспорт минус 1.	
# Спедиторите трябва да представят информация за предходния товар; ако последният крие опасности за водата, следва почистване и дезинфекция на превозното средство преди употреба.	Ако се използват външни спедитори, изключения не се допускат.	
= 8 точки		xx/8
Част Б: Х. Почистване и дезинфекция на кладите на води		
# Дизайнът на охладителя на води е задоволителен.		
# Използвана е система, включваща затворен резервоар.		
# Чашките отговарят на съответното законодателство.		
# Чашите трябва да бъдат доставяни опаковани до момента на инсталирането им. Разпределителят на чашите има капак.		
# Не се използват охладители с „отворено” съединение.		
# Резервоарите са достъпни и се почистват лесно.		
# Хранилището за гореща вода трябва да нагрява водата бързо и да може да поддържа високата температура постоянна.		

# Всички охладители са оборудвани с подходящи въздушни филтри.		
# Точките на кранчетата са проектирани както трябва и подлежат на почистване.		
# Хигиенизирането на охладителите се провежда на всеки 3 месеца (четири пъти годишно).	2 пъти годишно = 1 точка.	
# Сервизните инженери са преминали пълно обучение.		
# Кранчетата се почистват при всяка смяна на контейнера.		
# Почистването на охладителите от страна на клиентите не е практика.		
# Правилна употреба и съхранение на химикалите, използвани за почистване и хигиенизиране на охладителите.		
# Всички охладители трябва да бъдат технически обслужвани веднъж годишно.		
# Когато хигиенизирането не се извършва от самата компания, информацията за него е предоставена на потребителя.		
# Разположение на охладителите: Не са в помещение, криещо рискове, произтичащи от средата.		
# Разположение на охладителите: Не са на открито или на пряка слънчева светлина.		
# Разположение на охладителите: Не са в прашно, непроветрено или влажно помещение.		
# Разположение на охладителите: Не на неравна или наклонена повърхност или в близост до тоалетна/умивалня.		
# Разположение на охладителите: Не са в мокри помещения, между течаци тръби или на място, където може да се събере вода.		
# Разположение на охладителите: Не са на пътека или по маршрута за евакуация при пожар.		
# Разположение на охладителите: Не пред или на по-малко от 20 см от радиатор.		
# Разположение на охладителите: Не са на място, където достъпът на сервизните инженери до него би бил особено затруднен.		
# Разположение на охладителите: Не са в помещения с неадекватни възможности за измиване.		
= 50 точки		xx/50
+ 14 точки за новаторски идеи, свързани с операциите по охладителите на води.		xx/14
Общо по част С: = 230 точки		xx/230

ЧАСТ СЕДМА: НАРЪЧНИК

**Удължаване продължителността на употреба на опаковки
за бутилирана вода за водоохладители**



2007 г.



Въведение

Целта на това ръководство е да предостави общи съвети на собственици, мениджъри и търговски работници като спомогне за удължаването продължителността на използване на техните опаковки (бутилки) за бутилирана вода за водохладители.

Във всяко отношение, по-добре е бутилките за вода да се смятат за преимущество, отколкото за разход, тъй като могат да бъдат многократно използвани и представят едно изключително стойностно пакетирание на вода.

Като норма 19,5 литровата обема поликарбонатна бутылка трябва да може да бъде използвана между 40 и 60 пъти среднестатистически.

Разбира се някои ще издържат по-малко, но пък други – повече време. Има и такива бутылки, които влизат в употреба повече от 10 години!

Когато се опитвате да определите колко дълго ще ви послужат вашите бутылки, не се изненадвайте като видите някои сравнително нови бутылки да са пропукани или дори на парчета.

Обща манипулация

Да, бутилките са пластмасови. Да, може да ги изтървете без те да се счупят, но това не значи че може да се отнасяте с тях все едно са неразрушими.

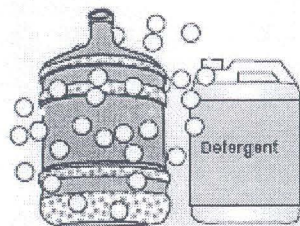
Виждали сме бутылки в треви и храсти, хвърлени все едно са снаряди или захвърлени на рафтове все едно са имунизирани срещу всяко лошо отношение към тях...те не са.

Да, те са по-издръжливи на въздействие отколкото са стъклените бутылки, но ще е добре да третирате поликарбонатните бутылки все едно са направени от стъкло.

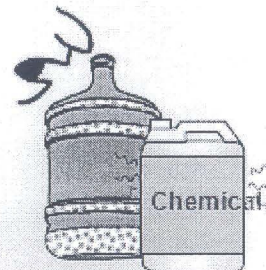
Това ще е не само възнаграждение, в смисъл на продължителен срок на употреба, но също така ще запазят своята чистота и блясък, които се отразяват върху авторитета на вашата търговската марка и вашата фирма.



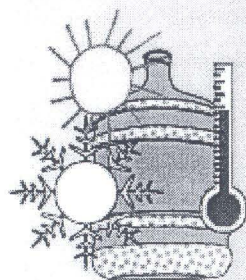
Фактори указващи влияние върху продължителността на употреба на бутилките за вода



Миене и дезинфекция на бутилките



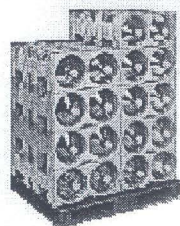
Остатъчни замърсявания



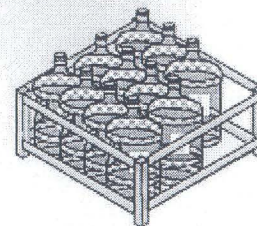
Съхранение



Добри навици на потребителите



Палетизация

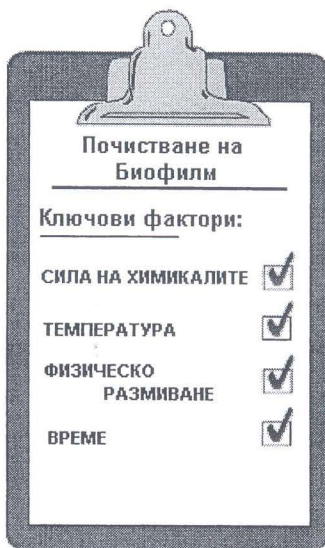


Ограничаване загубата на бутилки



Въведение

Тази част е от първостепенно значение за осигуряване на качество не само на вашия продукт, но и на индустрията като цяло.



Образувалят се биофилм е много труден за премахване и използването на правилна комбинация от миещи препарати е от решаващо значение за осигуряването както чистота на галона, така и на продължителната му употреба, тъй като някои смеси могат да я повредят по време на почистване.

Това всичко е част от получаването на точно и резултатно балансиране.

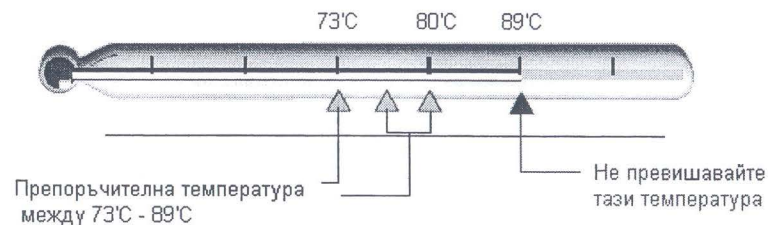
Пояснение/ Бележка

На пазара се предлагат широк кръг препарати, които дават отлични резултати на измиване и в същото време имат малък ефект върху цялостта на бутилката. Защото има химикали, които силно и бързо увреждат бутилката. Като главно правило обаче, тези с повечето свободни вещества, които разяждат, имат най-голяма вероятност да увредят бутилката.

Висока алкалност

Измиването на бутилка с продукти с висока алкалност ще доведе до увреждане на бутилката чрез пропукване при натиск или дори да се строши. Пропукана бутилка е много по-вероятно да се счупи, ако е изпусната или ударена.

Температури на почистване



Системи за студена вода

Разработени са системи за студена вода, но те не са за препоръчване. Бихте ли си измили чинии със студена вода и да сте сигурни, че са чисти?

Зелени бутилки

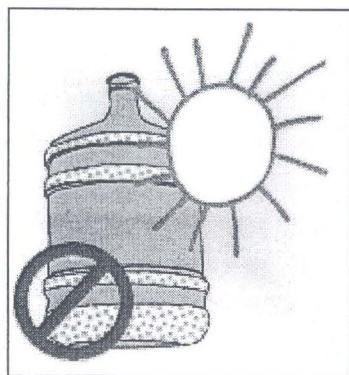
Нашият съвет е да изхвърляте такива бутилки. Опитът показва, че опитвайки се да спасим такава бутилка само довежда до по-големи проблеми.



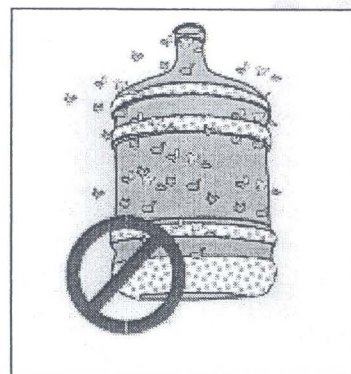
Въведение

Правилното съхраняването на празни и пълни бутилки е също много важно. Понякога е по-лесно да се каже, отколкото да се направи.

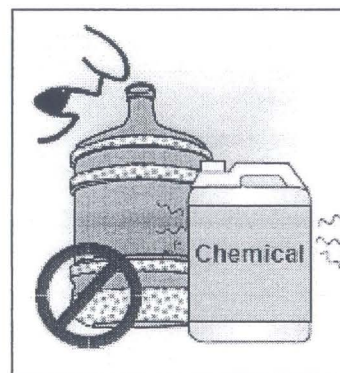
Условия на съхранение – важни фактори



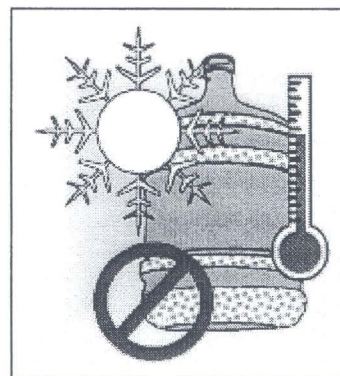
Не съхранявайте бутилките на директна слънчева светлина тъй като това може да доведе до появяването на алгии (микроводорасли), до строшаване чрез напукване или до обезцветяването на поликарбоната.



Не съхранявайте празни бутилки в прашни условия. Прахът е главната причина за появата на алгии в бутилките.



Не съхранявайте бутилки близо до силни препарати или миризми тъй като поликарбоната попива подобни химикали и изпарения. Остатъчните следи в бутилките са изключително трудни за откриване след замърсяване и добрата хигиена е от изключително значение.

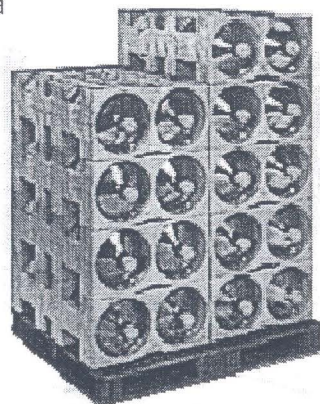


Не позволявайте крайности в температурата. Добре познато на всеки е, че ако оставите пълна бутилка да замръзне ще я унищожите по този начин.



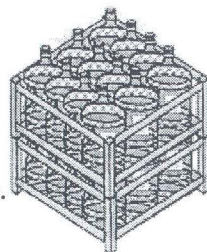
Предпочитан метод на складиране

За препоръчване е метода на складиране с пластмасови стойки. Има избор от няколко такива вида на пазара. Такъв метод може да изглежда скъп, но стойките са лесни за поддръжка, осигуряват продължителност на бутилката, поврежданията на която са минимални.



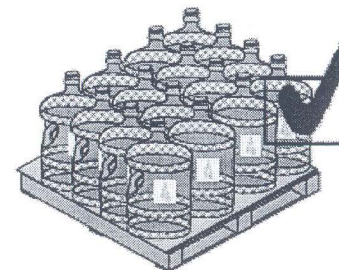
Предимства: Бутилките са индивидуално отделени и не подлежат на натиск от други бутилки на стойката. Когато един ред бутилки се събере, товара се сваля от ъгловите колони на стойката.

Метални стойки: Този метод на складиране е по-евтин, но изисква повече поддръжка, тъй като повредена стойка може да доведе до увреждане на бутилките.



Подвижна платформа за складиране на стоки

Дървените платформи: са най-евтиният начин за преместване на бутилки, но опитът показва, че може само един ред бутилки да се нареди.



Бележка

В действителност може да се наредят 2 или 3, което само малко понижава средната продължителност на употреба, но всичко над 3 реда бързо намалява живота на бутилките.

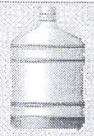
Палетизацията или прекалено плътното опаковане може да доведе до появата на малки пукнатини по бутилките близо до или върху пръстените (обикновено дълги от 5 до 15мм).

Такива бутилки с пукнатини могат да протекат в помещението на клиента или по-лошо – складовото ви помещение да се наводни. По време на транспортиране вибрациите при този вид бутилки действат като допълнителен фактор за такава повреда.

Транспортиране на бутилки



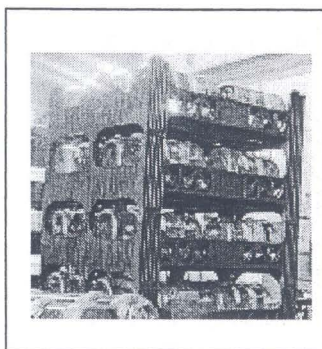
Транспортирането ще доведе до промяна в продължителността на употреба на бутилките за вода. Може би нищо не можете да направите за състоянието на пътищата, но шофьорите трябва да бъдат инструктирани да избягват дупките (всичко дупки на вашият обект трябва да бъдат запълнени) и да не се поставят ограничители на скоростта (легнали полицаи) ако доставчиците трябва да минат през тях.



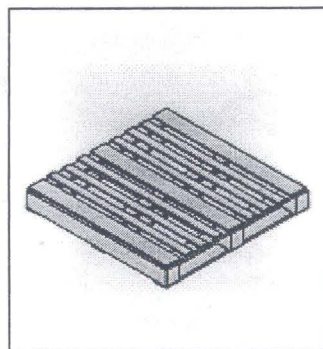
Въведение

Поликарбонатът лесно възприема остатъчни замърсявания от околната среда и много внимателно трябва да се подхожда за да се избегне подобно замърсяване.

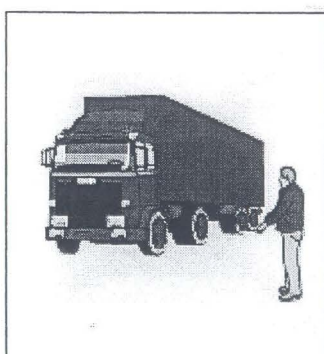
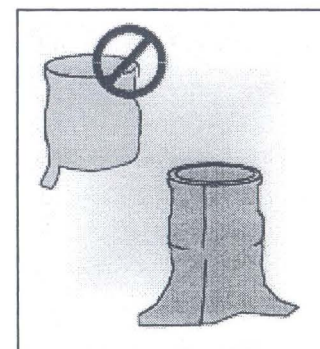
Почти невъзможно е да се установи източникът на замърсяване тъй като такива бутилки може да съдържат изключително малко количество замърсител. При такова количество лабораториите търсят игла в купа сено. Важно е да се знае, че такива замърсявания трябва да се избягват.



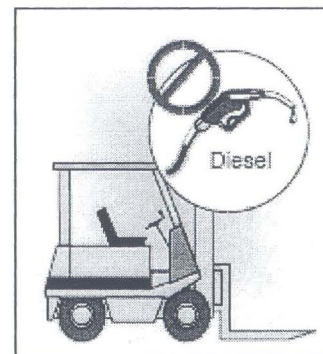
Складирането трябва да е защитено и сигурно.



Платформите не бива да се третират със консервант (хлорен бифенол, често използван, има отвратителен вкус в концентрации на части на всеки милиард)



Всички превозни средства трябва да се проверяват преди всяко товарене. В добрата компания няма да натоварят вашето превозно средство ако преценят, че не съответства на изискванията.



Избягвайте да използвате дизелови превозвачи, от показания на картинката вид, около пълни или празни бутилки.

Бутилките трябва да се проверяват внимателно, когато са върнати от клиента (това е особено важно когато предпазни капачки са използвани, но са махнати от клиента)



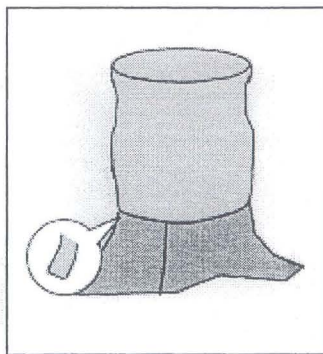
Работете за добри навици у клиентите

След пълнене и доставяне на клиента контрола върху продукта е изгубен.

Може много неща да се направят, но предлагаме две решения:

1. Направете така, че шофьорите ви да са бдителни и всички лошо третирани или неправилно употребени бутилки да се изхвърлят и всички остатъци да се съберат.

2. Ако имате автоматична машина за махане на капачки във вашия обект, махнете предпазното езиче от бутилката. Това прави по-трудно махането на предпазната капачката и ще предотврати махането на капачката на бутилката. Върнати без предпазни капачки могат да бъдат по-обстойно проверени.

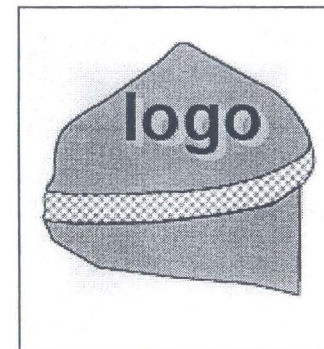


Ограничаване загубата на бутилки

Факт е, че някой може да види вашите бутилки при мястото на снабдяване.

Какво може да направите за да се предпазите?

Направете вашите бутилки с релефна плоскост с името на вашата компания и фирмен знак.



Ако купите достатъчно бутилки, изберете да им предадете собствена определена форма.

Много фирми предлагат проектиране и доставяне на индивидуална за всеки клиент форма на бутилките.

Бележка

Ако вашите бутилки се окажат при конкуренцията или обратното, от време на време уговаряйте размяна.