INSTRUKCJA PRAWIDŁOWEGO TRANSPORTU PŁYNNEJ CZEKOLADY

1. ZASADY OGÓLNE 2
1.1. CEL 2
1.2. INSTRUKCJE HSE(eNauczanie) 2
1.3. ZASADY BEZPIECZEŃSTWA 2
1.4. WYMAGANIA JAKOŚCI 3
1.5. ZASADY ŚWIADCZENIA USŁUG 4
1.6. SPRZĘT 4
2. PROCEDURA ZAŁADUNKU @ BARRY CALLEBAUT 7
2.1. PO PRZYBYCIU 7
2.2. W CZASIE ZAŁADUNKU 8
2.3. PO ZAŁADUNKU 8
3. REALIZACJA TRANSPORTU 9
3.1. OPÓŹNIENIA /WYPADKI/INCYDENTY 9
3.2. PROBLEMY TECHNICZNE CYSTERNA/ CIĘŻARÓWKA 9
4. PROCEDURA ROZŁADUNKU @ KLIENT 9
4.1. PRZYJAZD 10
4.2. PODCZAS ROZŁADUNKU 10
4.3. PO ROZŁADUNKU 11
5. WAŻENIE 11
6. ZWROT TOWARU 11
7. MYCIE CYSTERNY 12
7.1. WYMOGI / ZASADY MYCIA CYSTERNY 12
7.2. POPRAWNIE UMYTA CYSTERNA 13
8. WYGARNIANIE PRODUKTU 13
9. POBIERANIE PRÓBEK 15

1. ZASADY OGÓLNE

1.1. CEL

Celem poniższej instrukcji jest zapewnienie perfekcyjnej i bezpiecznej dostawy płynnej czekolady w transporcie wewnętrznym oraz dla klientów Barry Callebaut.
Jako kierowca, jesteś przedstawicielem marki Barry Callebaut w bezpośrednich kontaktach z klientem!
Barry Callebaut (w dalszej części instrukcji jako 'BC') wymaga możliwie najlepszego transportu w każdych okolicznościach, zarówno w odniesieniu do Twoich umiejętności jako kierowcy, jak i do sprzętu oraz obsługi nim w poprawny sposób. Jeśli jesteś w stanie zapewnić prawidłowy transport płynnej czekolady, będziesz potrafił to samo z każdym innym płynnym produktem! Czekolada to bardzo delikatny produkt, z którym należy obchodzić się w odpowiedni sposób!

1.2. INSTRUKCJE HSE(eNauczanie)

HSE = z ang. **H**ealth, **S**afety and **E**nvironment (Zdrowie, Bezpieczeństwo i Środowisko)
Będziesz musiał przejść coroczny i obowiązkowy kurs bezpieczeństwa poprzez platformę e-learning (na portierni) zanim zostaniesz wpuszczony na teren firmy. E-learning będzie prowadzony w języku angielskim, francuskim, niemieckim i niderlandzkim. Metoda e-learning będzie rozpoczęta w Wieze, a następnie wprowadzona w innych BC.

1.3. ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Wytyczne dla KIEROWCÓW:

- Posiadaj kask ochronny w zestawie PPE (z ang. Personal Protection Equipment- Środki Ochrony Indywidualnej) i zakładaj tam, gdzie jest to wymagane (np u niektórych klientów) + noś buty ochronne w miejscu załadunku i rozładunku.

- Masz obowiązek noszenia pomarańczowj lub żółtej kamizelki odblaskowej we wszystkich częściach BC.

- Używaj berierki zabezpieczającej, jesli konieczne jest wspięcie się na cysternę (=obowiązkowo!). Podczas wchodzenia na drabinę, pamiętaj o trzech punktach podparcia (dwie stopy i dłoń lub dwie dłonie i stopa powinny stykać się z drabiną).

- Użyj szelkow bezpieczeństwa, jeżeli lina asekuracyjna jest dostępna.

- Zachowuj maksymalną prędkość 20km/h w BC, chyba, że jest to zmienione lokalnie.

1.4. WYMAGANIA JAKOŚCI

- Noś higieniczną odzież podczas załadunku/rozładunku (preferowany czysty biały kombinezon) oraz jednorazową siatkę do włosów/brody. Brudne ubrania powinny być natychmiast zmienione. Umyj i zdezynfekuj dłonie.

- Używanie zszywek I spinaczy do papieru jest zabronione.

- Podczas załadunku/rozładunku zabronione jest noszenie biżuterii.

- Zabronione jest spożywanie posiłków lub napojów na terenie BC poza kabiną ciężarówki lub specjalnie do tego przystosowanym pomieszczeniem. Ze względu na bezpieczeństwo żywności (alergeny z orzechów) nie jest dozwolone posiadanie oraz spożywanie produktów zawierających w składzie orzechy (np. Snickers).

- Zabronione jest palenie papierosów na terenie BC, także w kabinie ciężarówki. Wyjątek stanowi dostępna specjalna strefa dla palaczy.Zabronione jest również posiadanie oraz spożywanie napojów alkoholowych oraz środków i substancji odurzających.

- Uszkodzone plomby należy umieścić w pojemniku na śmieci!
- Każdy rodzaj odpadów powinien być posortowany, a następnie umieszczony w odpowiednim kontenerze.
- Zabronione jest mycie ciężarówki (np okien) na terenie BC lub u klienta.
- Końcówki węży ze złączką nie mogą mieć kontatu z podłożem, chyba że rozłożone zostanie czyste plastikowe zabezpieczenie lub taca ociekowa.

- Kiedy konieczne jest umożliwienie dopływu powietrza/przewietrzenie komory rozladunkowej, rozładunkowej, należy uchylić pokrywę zabezpieczającą. Pokrywa moze zostać otwarta zupełnie tylko w przypadku czyszczenia, kontroli, sprawdzenia ilości produktu w celu uniknięcia przepełnienia w trakcie załadunku, oraz po rozładunku, w celu upewnienia się, że komora rozadunkowa jest pusta. Czynności te powinny być wykonane w możliwie najkrótszym czasie ze względu na możliwość wystąpienia ryzyka zanieczyszczenia produktu. **W przypadku deszczu pokrywa zabezpieczająca nie może być otwarta, jeśli nie znajduje się pod dachem**.
- Zabronione jest używanie ścierek, papieru do oczyszczania węży załadunkowych.
  Chusteczki AZO WIPE lub produkty o podobnym skladzie sa dozwolone.

1.5. ZASADY ŚWIADCZENIA USŁUG

- Nocowanie na terenie BC nie jest dozwolone.
- Na miejscu załadunku/rozładunku nie mogą przebywać z Tobą osoby postronne (np. dzieci, zwierzęta). **Wyjątek: zmiennik lub osoba przyuczająca się).**
- Używaj toalet na terenie BC lub siedziby klienta.

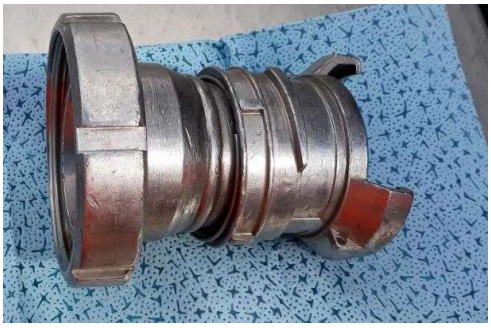
1.6. SPRZĘT

Pod pojeciem *sprzęt* mamy na myśli cysternę i wszystkie konieczne środki pomocnicze (system podgrzewania, kompresor, pompę, zawory, rury odpowietrzające, zawory odpowietrzające, złącza, węże, uszczelki, wygarniaczkę, itp)

- Sprzęt powinien być w bardzo dobrym stanie, zupełnie czysty, w 100% suchy oraz wolny od zapachów.
- BC wymaga, aby podczas rozładunku u klienta dostępne były następujące złączki:
  - GUILLEMIN adapter 2.5” do 3” (DN65, 65mm do DN80, 80 mm), GVG

  - TW.MK- złącze 3”, DN80 (= Niemieckie złącze lub elaflex- złącze)

- DIN NW 50 – 65 – 80 (złączka mleczarska)

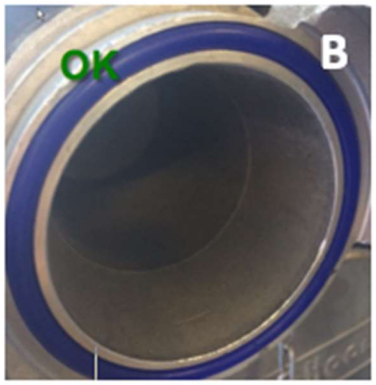


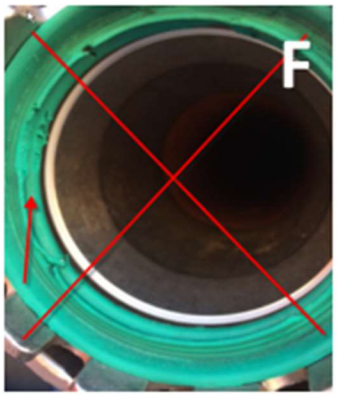
- BSP złącze (zwłaszcza dla rozładunku w UK i IRL)

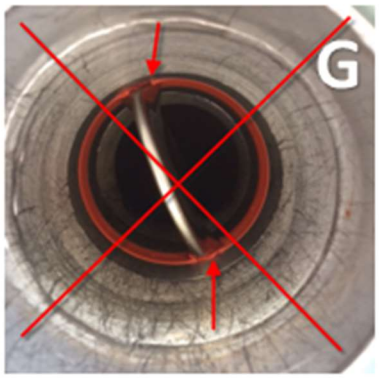
- We wszystkich BC wymagany jest dolny załadunek z tyłu cysterny, chyba że w miejscu danego załadunku występują inne specyficzne wymagania!
- Cysterna + rury załadunkowe/ rozładunkowe muszą być w 100% ogrzane aż do zaworu w skrzyni rozładunkowej. Komory załadunkowe muszą być podgrzane w czasie przyjazdu, inaczej załadunek nie zostanie rozpoczęty. BC nie zezwala kierowcom na czyszczenie rur załadunkowych po załadunku!
- Temperatura systemu pogrzewania powinna być ustawiona standardowo między 50°C a 55°C, chyba że zostały określone inne specyficzne wymagania. W przypadku wątpliwości skontaktuj się ze swoim dyspozytorem.
- Cysterna powinna być wyposażona w elektryczną pompę lub hydrauliczną elektryczną pompę. Możesz sprawdzić wraz ze swoim dyspozytorem wymagania u poszczególnych klientów.
- Cysterny z rurą załadunkową boczną będą odrzucone!
- Standardowe złączki dla załadunku w BC-> DIN80 zewnętrzny gwint mleczarski (zawsze wymagany!)

- Wymagane jest minimum 16 m elastycznych węży. <u>Węże powinny być w doskonałym stanie, zarówno wewnątrz jak i na zewnątrz</u>. Cysterny z uskodzonymi wężami będą odrzucone! Niedokręcone części węży mogą przedostać się do produktu. Należy tego bezwglednie unikać (patrz zdjęcia)! Węże powinny być przechowywane w suchej i czystej tubie na węże, która może zostać zamknięta i zaplombowana, jeśli jesli jest to wymagane.

- Uszczelki nie mogą być czarne (zdj A) oraz powinny być w doskonałym stanie (zdj. B – D). Uszkodzone uszczelki powinny być natychmiast wymienione (zdj. E – J). **Jeśli uszczelki są zużyte, posiadają luźne/odstające części- należy je wymienić!**



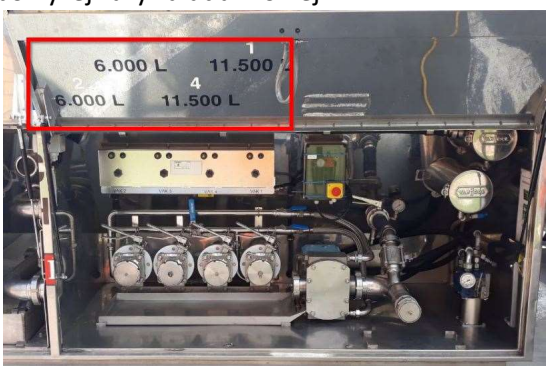




- Nakrętki bezpieczeństwa powinny być umieszczone po obydwu stronach węży.

- Cysterna powinna być wyposażona w wygarniaczkę, przechowywaną w zamknięciu w sterylnych warunkach oraz umieszczoną w czystym, higienicznym plastikowym woreczku (nie na zewnątrz!).

- Pojemność komór załadunkowych powinna być dokładnie oznaczona w skrzyni rozładunkowej, najlepiej powyżej rury załadunkowej.



2. PROCEDURA ZAŁADUNKU @ BARRY CALLEBAUT

Procedura opisuje czynności konieczne do podjęcia podczas załadunku w BC.

2.1. PO PRZYBYCIU

- Zamelduj się na recepcji w umówionym czasie (właściwy dzień + godzina).
- Przekaż swoje nr referencyjne. Bez tych nr nie zostaniesz wpuszczony na teren BC.
- Przekaż certyfikat z myjni lub poprzednią CMR + ostatni certyfikat z myjni w sytuacji nie mycia lub „załadunku po załadunku”.
- W Wieze otrzymasz mapę ze wszystkimi punktami załadunku na tym terenie. W innych BC będziesz poinformowany, w którym miejscu odbędzie się załadunek.
- Wjedź na wagę pomostową, gdzie zostaniesz zważony przed (pierwszym) załadunkiem.
- Zaparkuj ciężarówkę w miejscu do tego przeznaczonym.
- Cysterna zostanie skontrolowana prze pracownika obsługi załadunku. W tym momencie zostanie również skontrolowany certyfikat czystości lub CMR z ostatniego załadunku (w przypadku załadunku nie bezpośrednio po myciu).
- Po pozytywnej kontroli możesz jechac do punktu załadunku.
- W niektórych fabrykch (Wieze) cysterna jest ładowana przez operatora BC i może zostać odebrana po upływie czasu przewidzianego na załadunek.

W tym przypadku przewoźnik musi przesłać dokument podstawienia do portiera, który po skopiowaniu go, przekaże Ci dwa egzemplarze. Po ważeniu i kontroli możesz odstawić cysternę na załadunek. Jesteś wtedy odpowiedzialny za to, aby dolny zawór bezpieczeństwa był odkręcony a podgrzewanie włączone! Jeden egzemplarz dokumentu należy przekazać do operatora załadunku, a drugi powinien wrócić do portiera. Jest to informacja dla portiera, że ciężarówka jest już w środku i została dopuszczona do załadunku.

2.2. W CZASIE ZAŁADUNKU

- Wjezdzajac na miejsce załadunku, dolny zawór musi być otwarty. Uwaga: w sytuacji, kiedy zawór bezpieczeństwa poniżej komory nie jest otwarty, gdy załadunek się rozpoczyna, kołnierz zabezpieczający ulegnie zniszczeniu. Kosztem naprawy zostanie obciążony przewoźnik.
- W niektórych miejscach (np BC Vic) cysterna jest ładowana z góry. upewnij się w takiej sytuacji, że dolny zawór jest zamniety!
- Przed rozpoczęciem załadunku, upewnij się z operatorem, że ilość produktu, która powinna zostać załadowana, będzie odpowiednia dla komory załadunkowej wskazanej dla tego produktu. W przypadku wątpliwości skontaktuj się z dyspozytorem.
  Przyklad: 6200 kg mlecznej czekolady równa się 4806 litrów, 9900 kg imitacji czekolady równa się 9339 litrów.
- Operator załadunku połączy punkt załadunku z rurą załadunkową.
- W czasie procesu załadunku, pozostań w pobliżu, aby zareagować natychmiastowo w przypadku wystąpienia wycieku czekolady lub innych incydentów. Jeśli dojdzie do takiej sytuacji, natychmiast poinformuj o tym operatora załadunku.
- Ważenie po zakonczeniu załadunku jest obowiązkowe.
- W przypadku załadunku dla kilku referencji: ważenie powinno odbywać się po każdym załadunku, aż do momentu załadowania ostatniej referencji.
- Jeśli nie jesteś w stanie dojechać na rozładunek w wyznaczonym czasie , poinformuj o tym swojego dyspozytora, który z kolei poprzez kontakt z BC uprzedzi klienta!

2.3. PO ZAŁADUNKU

- Upewnij się, że cysterna jest prawidłowo i zupełnie zamknięta, tak aby nie doszło do wycieku produktu. To pozwoli Ci bezpiecznie wyruszyć w dalszą drogę!
- opróżnianie węży załadunkowych oraz mycie pompy na terenie BC. Jedynym elementem, który może zostać umyty na terenie BC, są złączki użyte do załadunku.
- Następujące elementy zostaną zaplombowane przez operatora BC:
  - użyte rury załadunkowe (wyloty).
  - Specjalna pokrywa ochronna dla włazu zabezpieczającego. Jeśli takowa nie występuje, zostanie zaplombowany sam właz zabezpieczający.
  - Dodatkowe plomby: niektórzy klienci wymagają dodatkowo uszczelnienia tuby na węże, rur odpowietrzających, filtrów, itp
- Dokumenty konieczne przy opuszczeniu BC:
  - CMR / dowód dostawy
  - Ostatni certyfikat z myjni i CMR ostatniego załadunku w przypadku załadunku nie bezpośrednio po myciu.
  - CoA = Certificate of Analysis (Certyfikat Analizy)
  - Kwit wagowy

Zanim opuścisz BC, upewnij się, że masz wszystkie dokumenty ze sobą!! Informacje w nich podane są ściśle poufne!

3. REALIZACJA TRANSPORTU

- Realizuj transport zgodnie z wymaganiami określonymi w zamówieniu, bez zbędnych opóźnień.
- Wymagane jest podgrzewanie produktu 24/7 w czasie całego tranzytu, włączając czas postoju (pauza, czas oczekiwania…). Temperaturę należy ustawić pomiędzy 50° – 55°C chyba , że zostały określone specyficzne wymagania dla danego produktu! (=bardzo rzadko).
- Postępuj zgodnie ze wszystkimi instrukcjami urzędów celnych i przejść granicznych.
- Skontaktuj się ze swoim dyspozytorem w przypadku jakichkolwiek problemów lub odchyleń, które mogłyby wpłynąć na jakość transportu towaru do klienta.
- BC zastrzega sobie możliwość stworzenia "czarnej listy" kierowców, w przypadku nieodpowiedzialnego lub niewłaściwego zachowania zarówno w BC, jak i na terenie firmy klienta.
- Osobisty kontakt z klientem jest zabroniony, chyba ze wyszło takie polecenie ze strony BC.
- Poinformuj dyspozytora z własnej inicjatywy, jeśli uważasz, że (z jakiegokolwiek powodu) prawdopodobnie nie dojedziesz na czas na rozładunek. Przybycie na rozładunek późnej niż 30min od wyznaczonego czasu powinno być zgłoszone

3.1. OPÓŹNIENIA /WYPADKI/INCYDENTY

Jeśli doszło do wypadku, z uszkodzeniem materiału i/lub produktu, musisz najpierw zapewnić bezpieczeństwo sobie i innym.

Kiedy sytuacja znajdzie się pod kontrolą, sprawdź czy cysterna została uszkodzona oraz czy może mieć to wpływ na jakość produktu. Jeśli doszło do wycieku płynu chłodzącego lub czekolady, poinformuj o tym swojego dyspozytora i czekaj na dalsze instrukcje ze strony BC.

W przypadku jakiegokolwiek innego wypadku/incydentu, poinformuj o tym swojego dyspozytora, który skontaktuje się z działem transportu BC w celu uzyskania dalszych instrukcji.

SPRAWDŹ CZY ABY NIE DOSZŁO DO USZKODZENIA USZCZELEK!

3.2. PROBLEMY TECHNICZNE CYSTERNA/ CIĘŻARÓWKA

Poprzez *problemy techniczne* mamy na myślI wszystkie problemy związane z cysterną, ciężarówką, pompą, kompresorem, systemem podgrzewania… Jeśli chcemy zapewnić perfekcyjną dostawę, musimy mieć pewność, że mamy możliwość rozładowania towaru w perfekcyjny sposób. Każde możliwe opóźnienie musi być zakomunikowane Twojemu dyspozytorowi, dzięki czemu BC może podjąć odpowiednie działania.

4. PROCEDURA ROZŁADUNKU @ KLIENT

Niektóre generalne zasady, których należy przestrzegać:

- Kiedy wjeżdżasz na teren firmy klienta, jesteś ambasadorem BC. Bądź uprzejmy, kulturalny i spokojny w każdej sytuacji. Przestrzegaj lokalnych oraz wewnętrznych zasad postępowania!
- Dostawa nigdy nie może być dokonana pod inny adres niż ten podany przez BC, chyba że, w wyjątkowych okolicznościach, BC da pozwolenie na rozładunek pod innym adresem.
- Planowany czas dostawy powinien być przestrzegany tak samo jak godziny otwarcia u klienta. Nie powinieneś pojawiać się u klienta poza godzinami otwarcia bez zgody BC.
- Jako odpwiedzialny za rozładunek towaru powinieneś przestrzegać instrukcji ze strony klienta.

W przypadku? jeśli klient zleci odstąpić od oryginalnej instrukcji rozładunku, poinformuj swoich dyspozytorów o nowych wymaganiach. Oni skontaktują się z BC, a Ty otrzymasz instrukcje dalszego działania.

4.1. PRZYJAZD

- Zamelduj się na terenie firmy klienta, chyba że dostałeś polecenie, aby najpierw się zważyć. Ważenie powinno odbyć się u klienta, jeśli waga pomostowa jest dostępna. Jeśli nie, to jedź pod adres wskazany na CMR/dowodzie dostawy. (patrz roz. 5. WAŻENIE)
- Miej przygotowany ostatni certyfikat z myjni i przekaż go klientowi, jeśli jest to wymagane! Także w sytuacji „załadunku po załadunku" (=załadunek nie bezpośrednio po myciu).
- Poproś klienta o sprawdzenie numerów plomb. Jeśli klient odmówi, zrób to sam, i porównaj je z numerami na CMR / dowodzie dostawy. To bardzo ważne, aby numery plomb na wylotach pasowały z kodami produktów na CMR/ dowodzie dostawy . Otwarcie uszczelek może nastąpić tylko za zgodą klienta.
- Pobieranie próbek może odbyć się na dwa sposoby (na miejscu załadunku lub u klienta):
  1) Na miejscu załadunku: próbki należy przekazać klientowi od razu po przybyciu. W przypadku załadunku kombinowanego dla więcej niż jednego klienta, upewnij się, że dany klient otrzyma odpowiednią próbkę
  2) U klienta: (patrz roz. 9 POBIERANIE PRÓBEK)
- **Po sprawdzeniu plomb, klient wskaże Ci do którego punktu rozładunku powinieneś się podłączyć. W przypadku jakichkolwiek wątpliwości, poproś jeszcze raz o wskazanie punktu rozładunku, aby nie dopuścić do rozładunku towaru do niewłaściwego zbiornika. Jeżeli mimo to dalej masz wątpliwości, skontaktuj się ze swoim dyspozytorem! Jeśli musisz rozładować kilka rodzajów czekolady dla jednego klienta, sprawdzaj z klientem za każdym razem, czy rozładunek odbywa się do odpowiedniego zbiornika!**
- Połącz wąż pomiędzy zaworem wyjściowym/pompą a punktem rozładunku u klienta.
- Ustaw się pod takim kątem, aby zminimalizować ilość pozostałości produktu w komorze. Zrób to poprzez podniesienie zawieszenia pneumatycznego w ciągniku przy jednoczesnyym opuszczeniu zawieszenia w cysternie.
- Powiadom swojego dyspozytora, jeśli rozładunek nie rozpoczyna się w ciagu 30 min od wyznaczonej godziny przybycia.
- Zwracaj szczególną uwagę, aby w produkcie nie znalazły się żadne obce przedmioty. Zawsze sprawdzaj stan uszczelek, węży, pompy… W przypadku uszkodzenia muszą one zostać natychmiast wymienione!!! Wymagane jest posiadanie dodatkowych uszczelek.

4.2. PODCZAS ROZŁADUNKU

- Jeśli używasz pompy, upewnij się, że produkt nie ulegnie uszkodzeniu z powodu nadmiernego przegrzania. Liczba obrotów na minutę w pompie musi być dostosowana do przeciwciśnienia (w instalacji do rozładunku u klienta), aby uniknąć uszkodzenia produktu (np. karmelizacji). Zwłaszcza biała czekolada jest pod tym względem bardzo delikatna!
- Pompa nie może być zasilana przez przystawkę odbioru mocy (z ang. system PTO - Power Take Off), ale musi być podłączona do zasilania energetycznego u klienta, dzięki czemu zostanie wykorzystany system ochrony przed przepełnieniem u klienta (automatyczne odcięcie zasilania w przypadku kiedy ładowany zbiornik jest pełny). W bardzo rzadkich przypadkach zasilanie energetyczne u klienta nie jest dostępne, i pompa musi być wtedy kierowana przez system PTO w ciężarówce. BC poinformuje Cie o tym odpowiednio wcześnie.
- Kompresor używany do rozładunku musi być ustawiony na max. 2 bar. Tylko jeśli klient akceptuje używanie kompresora! W przypadku wątpliowości- sprawdź to ze swoim dyspozytorem!
- Bezustannie obserwuj proces rozładunku, aby móc zareagować natychmiastowo w przypadku wycieku, przepełnienia lub innych incydentów (np. poluzowanie złączy węży rozładunkowych).

- Zabronione jest używanie wiader i szczotek!
- Połamane plomby powinny być przekazane klientowi. W przypadku, kiedy klient odmawia ich przyjęcia, należy je umieścić w koszu na śmieci.
- Klient nigdy nie moze użyć ciśnienia w czasie rozładunku! Chyba, że za pisemną zgodą BC.
- Generalna zasada kolejności dla rozładunku z użyciem pompy:
  BIAŁA – MLECZNA – CZARNA
  Odstępstwa od tej zasady będą komunikowane przez BC.
- Kolektor może być użyty w przypadku rozładunku jednego rodzaju produktu. Jeśli załadowane jest kilka rodzajów produktów, wymagane są osobne złącza (pomiędzy pompą a zaworem wyjściowym), a użycie kolektora jest zabronione.

4.3. PO ROZŁADUNKU

- Wygarniaj produkt tylko za pozwoleniem klienta. Przestrzegaj zasady bezpieczeństwa i higieny pracy dla procedury wygarniania (roz. 8 WYGARNIANIE PRODUKTU).
- Poproś klienta o sprawdzenie i potwierdzenie, że komora załadunkowa jest pusta.
- Zostaw miejsce rozładunku w takim stanie, w jakim je zastałeś.
- Poproś klienta o podpisanie dokumentu dostawy/CMR, gdzie powinna być zanotowana data i czas rozladuku oraz waga rozładowanego produktu. Dokumenty dostawy nelezy przechowywać w bezpiecznym miejscu!
- Poinformuj dyspozytora o wadze rozładunku!
- W przypadku uwag ze strony klienta, pamiętaj, że muszą one w sposób jasny i czytelny zostać zanotowane na CMR. Uprzedź swojego dyspozytora.

W przypadku incydentu/wypadku z uszkodzeniem sprzętu u klienta, należy niezwłocznie wypełnić dokumenty do ubezpieczalni! BC musi zostac o tym poinformowane!

5. WAŻENIE

W BC ważenie odbywa się dla każdej referencji/produktu. Waga załadunkowa zostaje skopiowana na list przewozowy, co jest przydatne w razie kontroli.

3 opcje ważenia u klienta:

1. Klient posiada własną wagę pomostową.
2. Ważenie odbywa się poza terenem firmy klienta. Pamiętaj, aby zawsze poprosić o kopię wydruku kwitu wagowego. Jeśli różnica wynosi więcej niż 100kg, skontaktuj się ze swoim dyspozytorem i czekaj na dalsze instrukcje.
3. Brak ważenia.

Respektuj godziny otwarcia wagi pomostowej. Jeśli przybędziesz przed lub po godzinach otwarcia, poinformuj o tym swojego dyspozytora. Jeżeli ważenie nie odbyło się- przyczynę należy zapisać na posiadanym dokumencie dostawy.

6. ZWROT TOWARU

Jeżeli z jakiegoś powodu produkt nie może zostać (w całości lub częściowo) rozładowany u klienta, lub jeżeli klient wymaga załadowania zwrotu, podejmij następujące kroki:

1) Skontaktuj się ze swoim dyspozytorem i czekaj na dalsze instrukcje. Jeśli komora załadunkowa nie jest zupełnie pusta, **nie możesz** opuścić firmy klienta bez pozwolenia ze strony BC.
2) Jeśli jeden lub więcej produktów nie może zostać rozładowany, zabezpiecz go przed zanieczyszczeniem poprzez założenie plomb na górę pokrywy zabezpieczającej oraz na zawór/zawory wyjściowe. Nowe plomby mogą być założone tylko jeśli oryginalne plomby ulegną zniszczeniu.To bardzo ważne!

3) W sytuacji, gdy tylko część komory może być rozładowana, pamiętaj, aby zostać zważonym na terenie klienta, lub w najbliższej okolicy. Nie zapomnij o ponownym zaplombowaniu cysterny!
4) Numery nowych plomb powinny zostać zapisane na CMR/liscie przewozowym i podpisane przez klienta.

Postępuj zgodnie z instrukcjami BC (np. jedź do następnego klienta lub wróć do BC na rozładunek lub...)

7. MYCIE CYSTERNY

BC przyznało i zaakceptowało określoną ilość myjni dla każdego kraju. Tylko zaakceptowane myjnie mogą być używane! Korzystanie z innych myjni jest surowo zabronione! **Sprawdź proszę ze swoim dyspozytorem, z których myjni możesz korzystać**. W przypadku skorzystania z myjni spoza listy BC, załadunek będzie odrzucony!

7.1. WYMOGI / ZASADY MYCIA CYSTERNY

- Wszystkie części cysterny powinny być czyste, suche I pozbawione zapachu, dotyczy to również rur załadunkowych/rozładunkowych, rur odpowietrzających, węży, filtrów, złączek, nawet jeśli nie były one użyte. Złączki NIGDY nie mogą być przechowywane w wodzie!
- *BC wymaga, aby zbiornik dla transportu masowego (produkty ciekłe/sypkie) był dedykowant wyłącznie dla produktów spożywczych.*
- Produkty zabronione w poprzednim załadunku, nawet po uprzednim umyciu, to:

Produkty zabronione	***Przykłady produktów płynnych***	***Przykłady produktów sypkich***
Produkty pochodzenia zwierzęcego i pochodne	*Tłuszcze i oleje zwierzęce, smalec, łój, żelatyna, gliceryna pochodzenia zwierzęcego (E422), kwas stearynowy,palmitynowy i oleinowy oraz inne kwasy spożywcze pochodzenia zwierzęcego*	*żelatyna,produkty sypkie zawierające sole kwasów pochodzenia zwierzęcego*
Alkohol i pochodne winogron	*Cydr, wino, piwo, ocet winny, wywar melasowy*	
Miód, melasa, emulsje parafinowe		

Dodatkowe wymagania odnośnie produktów zakazanych jako poporzedni zaladunek mogą wystapic w przypadku specyficznych certyfikatów (np.czekoladą z certyfikatem koszerności Parve).

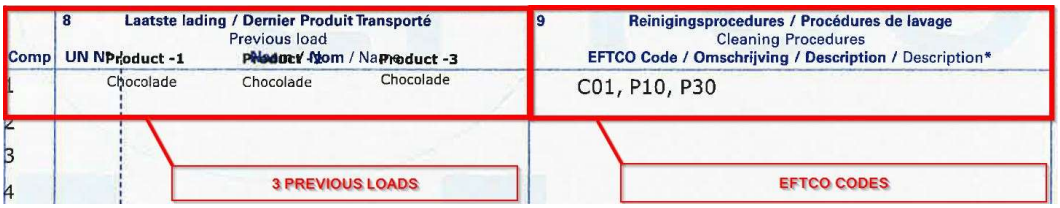
Zbiornik cysterny musi być czyszczony i odkażany pod kątem alergenów i możliwych zanieczyszczeń mikrobiologicznych żywności. Potwierdzenie stosowania się do powyższego wymogu powinno być udostępnione na żądanie BC oraz w czasie audytów.
*****

- **Po myciu sprawdź wzrokowo czy wszystkie elementy są czyste, suche, pozbawione zapachu i nie będą stanowić przyczyny wystąpienia zanieczyszczenia produktu. To Ty jesteś odpowiedzialny za to, aby mycie było poprawne!**
- Upewnij się, że węże są w doskonałej kondycji oraz nie zawierają luźnych/ruchomych elementów. Uszczelki nie mogą być czarne i muszą być w doskonałym stanie. (patrz zdj. 1.6. SPRZĘT)
- Uszczelnienie zbiornika przez personel myjni musi nastąpić od razu po umyciu. Plomby muszą być założone na wszystkie miejsca wyjściowe. Poniżej możesz zobaczyć, co musi być zaplombowane:
    - Skrzynia rozładunkowa: zaplombowanie klapy skrzyni. W przypadku kiedy skrzynia nie może zostać zaplombowana, poszczególne wyloty powinny być zaplombowane osobno.

- Specjalna pokrywa lub pokrywa przeciwdeszczowa (=dodatkowa ochrona na właz zabezpieczający), w przypadku gdy takowa nie występuje, należy zaplombować sam właz zabezpieczający.
- Tuby na węże z obydwu stron.

7.2. POPRAWNIE UMYTA CYSTERNA

- Komora załadunkowa musi posiadać neutralny zapach.
- Certyfikt czystości powinien zawierać następujące informcje:
  - Datę mycia
  - Imię i nazwisko osoby, która wykonała mycie
  - Numery tablic
  - Wyszczególnienie umytych komór
  - Wyszczególnienie umytych części (węże, złączki, wygarniaczka, rury odpowietrzające, filtry powietrza itd.)
  - Wyszczególnienie (3!) ostatnich załadunków dla każdej komory osobno w kolejności chronologicznej. Rodzaj produktów z ostatnich załadunków powinien być określony w sposób jasny i jednoznaczny.W przypadku wątpliwości, cysterna zostanie odrzucona.
    W przypadku korzystania z myjni EFTCO (z ang. Europejska Federacja Organizacji Myjni Cystern), na certyfikacie powinny zostać wyszczególnione kody



  - Numery wykorzystanych plomb
  - Podpis osoby wykonującej mycie
- Ważność certyfikatu mycia to **3 dni** (czas pomiędzy myciem a momentem, kiedy cysterna zostaje zaprezentowana na rozładunku lub podstawiona do załadunku).

8. WYGARNIANIE PRODUKTU

W niektórych przypadkach wygarnianie resztek produktu z komory jest wymagane przez klienta. Poniżej generalne reguły i procedura obowiązujące w przypadku wygarniania:

OGÓLNE ZASADY

- Nie wygarniaj produktu, jeśli nie jest to zezwolone przez klienta.
- Wygarnianie jest zabronione przy złych warunkach pogodowych (deszcz, śnieg, silny wiatr,…) jeśli cysterna nie znajduje się pod dachem.
- W sytuacji jeśli więcej niż jeden rodzaj czekolady ma być rozładowany pod tym samym adresem, będziesz musiał umyć wygarniaczke pomiędzy załadunkami.
- Podwójna barierka zabezpieczająca (jeśli jest dostępna) lub szelki asekuracyjne (jeśli lina bezpieczeństwa jest dostępna) powinny być użyte, aby zminimalizować mozliwość upadku z wysokości. W przypadku użycia szelek bezpieczeństwa, musisz najpierw zostać przeszkolony, jak korzystać z nich poprawnie.

PROCEDURA

1) Zapewnij wygarnianie w możliwie najbardziej higienicznych warunkach, co pozwoli zagwarantować bezpieczeństwo żywności:
    - Umyj ręce lub załóż rękawiczki jednorazowego użytku.
    - Załóż jednorazową siatkę na włosy/brodę.
    - Załóż higieniczne ubranie i opróżnij kieszenie.
    - Wygarniaczka musi być w czystym, higienicznym woreczku z myjni.
2) Plastikowy woreczek można usunąć tylko przed samym rozpoczęciem wygarniania. Kierowca powinien być pewny, że woreczek nie wleci do komory. Za wszelką cenę należy unikać kontaktu skrobaczki z podłożem.
3) Wygarniaczka powinna być w perfekcyjnym stanie i nie uszkodzona.
4) Wygarniaczka wraz z uchwytem powinna zostać zdeznfekowana przy użyciu chusteczek AZO WIPES lub produktu o podobnym składzie.
5) Otwórz właz zabezpieczający. Rozpocznij procedurę wygarniania stosując ruchy od tyłu do przodu, i od góry do dołu.
6) Po zakończeniu wygarniania, usuń wygarniaczke z komory i zamknij pokrywę zabezpieczającą.
7) Przed opuszczeniem firmy klienta wygarniaczka wraz z uchwytem powinna zostać umyta, wysuszona I zdezynfekowana, jeśli jest taka możliwość.
8) Wygarniaczka powinna być ponownie włożona do czystego plastikowego woreczka.

PROCEDURA WYGARNIANIA

ZDEZYNFEKUJ UCHWYT WYGARNIACZKI ORAZ SAMĄ WYGARNIACZKĘ

DNO KOMORY PRZED WYGARNIANIEM ROZPOCZĘCIE PROCEDURY WYGARNIANIA

W TRAKCIE WYGARNIANIA

CZEKOLADA U WYLOTU KOMORY

9. POBIERANIE PRÓBEK

Niektórzy klienci wymagają, aby próbki były poprane przed rozładunkiem. Próbki powinny być pobrane z dolnego zaworu. Powinieneś wziąć pod uwagę następujące uwagi i instrukcje związane z pobieraniem próbek.

Należy unikać pobierania próbek płynnej czekolady od góry komory załadunkowej.

Jeśli próbki muszą zostać pobrane u klienta, powinieneś postępować wg następujących reguł:

1) Umyj i zdezynfekuj dłonie lub załóż jednorazowe rękawiczki.
2) Połóż plastikową osłonkę na tacę ociekową lub na spód skrzyni rozładunkowej.
3) Zdejmij zatyczkę z wylotu rury rozładunkowej.
4) Spryskaj nieznacznie koncówkę rury rozładunkowej środkiem do dezynfekcji (tylko zatwierdzone produktu mogą zostać użyte – produkty bazujące na 70% alkoholu i oficjalnie uznane przez FASFC (z ang. Federal Agency for the Safety of the Food Chain- Federalna Agencja ds. Bezpieczeństwa Łańcucha Żywieniowego).
5) Usuń osłonkę z pojemnika do próbek i połóż zewnętrzną stroną na czystej powierzchni. Wykonując te czynność unikaj kontaktu wewnętrznej strony pojemnika na próbki lub osłonki z dłońmi.
6) Otwórz minimalnie zawór wyjściowy i spuść odrobinę czekolady na tacę ociekowa (aby uniknąć pobrania czekolady zmieszanej ze środkiem dezynfekującym).
7) Napełnij pojemnik na próbki.
8) Zamknij pojemnik i przekaż na recepcji u klienta. Poproś o oznaczenie próbek.

Nie zapomnij zdezynfekować szpatułkę przed użyciem!

Chcielibyśmy podziękować Ci w imieniu BARRY CALLEBAUT za zapoznanie się z naszym przewodnikiem. Znajomość tematów poruszonych w tej instrukcji oraz wdrożenie tych zasad pozwoli Ci zostać specjalistą w swojej dziedzinie! Cieszymy się, że możemy liczyc na Twoją pomoc i wsparcie jako wartościowego Ambasadora BC.

Poinformuj swojego dyspozytora w przypadku jakichkolwiek uwag lub pytań dotyczących powyższych instrukcji!

Imie i nazwisko:

Data:

Podpis:

Potwierdzam otrzymanie, przeczytanie i zrozumienie powyższych instrukcji oraz zobowiazuję sie do ich przestrzegania.