

Procedura operațională

Operational protocol No.....

of the Juice Processing Machine / AgriHub Cooling Infrastructure (delete as appropriate)

Made by (name and surname):.....

On (date).....

Place.....

Fruits / Vegetables provided by.....

No .	Controlled element	Positive/ Negative	Corrected Yes/ No
1	Cleanliness of the facility (Was the machine properly cleaned? Is it as it was before you used it?)		
2	Hygiene of the workers (proper equipment)		
3	Water quality for facility cleaning		
4	Safe access to electrical plug MOC (Is the power socket secured from water? Isn't the cable protruding? Is it in a safe place?)		
5	Access to water for personal hygiene, towels and soap		
6	Technical assessment of the facility (visual examination, completeness of the equipment)		
7	Lack of water leaks (Have you seen any puddles?)		

Please describe the reason of any negative assessment

Please describe the measures taken



Procedură operațională

Protocol operațional No.....

al mașinii de procesare a sucului / Infrastructurii de răcire AgriHub (a se șterge după caz)

Realizat de (nume și prenume):.....

La (data):.....

Locul:.....

Fructe / Legume furnizate de:.....

No .	Element controlat	Pozitiv/ Negativ	Corectat Da/Nu
1	Curățenia instalației (Mașina a fost curățată corespunzător? Este la fel ca înainte de a o folosi?)		
2	Igiena lucrătorilor (echipament adecvat)		
3	Water quality for facility cleaning		
4	Acces sigur la priza electrică MOC (Este priza de curent asigurată împotriva apei? Cablul nu este proeminent? Este într-un loc sigur?)		
5	Acces la apă pentru igiena personală, prosoape și săpun		
6	Evaluarea tehnică a instalației (vizuală examinarea vizuală, caracterul complet al echipamentului)		
7	Lipsa scurgerilor de apă (Era podeaua alunecoasă?)		

Please describe the reason of any negative assessment

Please describe the measures taken



Операционная процедура

Операционный протокол No.....

машины для переработки сока/инфраструктуры охлаждения AgriHub (исключить нужное)

Составлен (имя и фамилия):.....

On (date).....

Место.....

Фрукты / Овощи предоставлены.....

No	Контролируемый элемент	Положительный/ Отрицательный	Исправлено Да/Нет
1	Чистота объекта (Была ли машина надлежащим образом очищена? Все ли в ней так, как было до того, как вы ею воспользовались?)		
2	Гигиена работников (надлежащее оборудование)		
3	Качество воды для очистки помещений		
4	Безопасный доступ к электрической вилке МОС (Защищена ли розетка от воды? Не торчит ли кабель? Находится ли он в безопасном месте?)		
5	Доступ к воде для личной гигиены, полотенцам и мыло		
6	Техническая оценка объекта (визуальный осмотр, комплектность оборудования)		
7	Пожалуйста, опишите причину любой негативной оценки Отсутствие утечек воды (Был ли пол скользким?) Пожалуйста, опишите принятые меры		

