



PODLASKIE CENTRUM ROLNO-TOWAROWE S.A.

15-113 Białystok, ul. Gen. Wł. Andersa 40, tel. 85/675-00-05; e-mail: biuro@podlaskiecentrum.pl
Sąd Rejonowy w Białymstoku, XII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego,
Nr KRS:0000045833, NIP: 542-10-30-194, REGON: 050371743;

INSTRUKCJA DOTYCZĄCA DOSTAW

obowiązująca na terenie hal handlowych Eko Centrum Giełda na Andersa

Celem niniejszej instrukcji jest zapewnienie bezpieczeństwa, higieny i ochrony infrastruktury hali handlowej podczas realizacji dostaw towarów spożywczych i przemysłowych.

Zasady obowiązują wszystkich kierowców, dostawców oraz osoby wykonujące czynności rozładunkowe i załadunkowe na terenie hal handlowych.

✗ ZAKAZ DOSTAW PRZEZ DRZWI WEJŚCIOWE

- używaj rolet załadunkowych

✗ ZAKAZ CIĄgniĘCIA SKRZYNEK PO PODŁODZE

- używaj tylko wózków paletowych, wózków ręcznych lub podstaw rolkowych
- skrzynki nie mogą mieć bezpośredniego kontaktu z posadzką

✗ NIE BLOKUJ PRZEJŚĆ

- nie stawiaj skrzynek ani palet w drzwiach, na liniach komunikacyjnych i przy wyjściach ewakuacyjnych

⚠ ZACHOWAJ OSTROŻNOŚĆ

- prowadź wózki powoli, zachowaj szczególną uwagę przy drzwiach i w przejściach
- dostawcy są zobowiązani do zachowania ostrożności i stosowania zasad BHP

DBAJ O CZYSTOŚĆ I HIGIENĘ

- nie odkładaj towaru na podłogę w strefie spożywczej
- nie zostawiaj pustych opakowań, palet itp. na korytarzach
- urządzenia zabrudzone smarami, błotem lub uszkodzone nie mogą być używane na terenie hali

ODPOWIEDZIALNOŚĆ NAJEMCY

- w przypadku uszkodzenia posadzki lub wyposażenia hali, koszty naprawy ponosi Najemca
- nieprzestrzeganie zasad może skutkować odmową przyjęcia dostawy

PODSTAWA PRAWNA

1. **Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 oraz 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady**
- określają ogólne wymagania higieniczne dotyczące żywności pochodzenia zwierzęcego.
Wymagają one m.in., aby:
 - **mięso i produkty mięsne były chronione przed zanieczyszczeniem na każdym etapie produkcji,**
 - **sprzęt i środki transportu (w tym pojemniki, wózki, taśmociągi) były czyste, łatwe do mycia i dezynfekcji,**
 - **kontakt pojemników z podłożem (posadzką) był ograniczony do minimum, aby zapobiec zanieczyszczeniu.**
 2. **Krajowe przepisy (np. rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 21 marca 2016 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych dla zakładów) — również wskazują, że:**
 - **pojemniki, w których znajduje się mięso, nie powinny stykać się z podłogą,**
 - **powinny być transportowane przy użyciu wózków, przenośników, lub innych urządzeń transportowych,**
 - **jeśli są ciągnane po podłodze, stanowi to naruszenie zasad higieny, bo podłoga jest potencjalnym źródłem zanieczyszczenia mikrobiologicznego.**
 3. **Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2023 poz. 1448 z późn. zm.) — określa wymóg zapewnienia bezpiecznych warunków transportu i przechowywania żywności.**
 4. **§ 62 i § 63 Rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997 r. w sprawie ogólnych przepisów BHP — zobowiązują pracodawców i wykonawców do zapewnienia rozwiązań organizacyjnych i technicznych eliminujących konieczność ręcznego przemieszczania ciężarów w sposób niebezpieczny i nieodpowiedni.**
-

DZIĘKUJEMY ZA PRZESTRZEGANIE ZASAD

Bezpieczny i czysty rozładunek = lepsza współpraca