

עוסק מורשה 511105801

היתרי המשרד לאיכות הסביבה: 72,1271

**תאריך: #תאריך**  
**מספרנו: #מספר מסמך**

**לכבוד: #שם לקוח**  
**כתובת: #כתובת** **#עיר**  
**טלפון: #טלפון** **פקס: #פקס**

**לידי: #איש קשר**  
**א.ג.נ.**

**\*\*\* אודה על חתימתכם והחזרת המסמך לפקס: 09-7671771 \*\*\***

הכנת סניף לקראת ריסוס – תואם לתאריך: \_\_\_\_\_ לשעה: \_\_\_\_\_

**יש לדאוג לניקיון כל הסניף להלן ע"פ הנחיות ד"ר דלה רוקה:**

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| <p>1. יש לפנות מסחורה וממזון משולחנות הנירוסטה והרצפה מסביב .</p> <p>2. יש להזיז אם ניתן את התנורים ולנקות את הרצפה .</p> <p>3. יש לפנות ארונות נירוסטה אחוריים .</p> <p>4. יש להסיר את הפנל מתחתית המקרר או שולחן תצוגה (ויטרינה) .</p>                                                                                | <p><b>מעדניות</b></p>       |
| <p>1. יש לפנות את כל ארונות הנירוסטה.</p> <p>2. יש לנקות את הרצפה .</p> <p>3. כמו כן, יש לפנות מסחורה וממזון כולל ויטרינות</p>                                                                                                                                                                                          | <p><b>מאפית</b></p>         |
| <p>1. יש לרוקן ארונות נירוסטה מכל תוכן, ולדאוג שלא יהיו מוצרים ואריזות על הרצפה.</p>                                                                                                                                                                                                                                    | <p><b>מחלקת בשר</b></p>     |
| <p>1. בשר, סלטים, מעדניות, חלבית - ניקיון ופינוי כולל של המקום.</p>                                                                                                                                                                                                                                                     | <p><b>חדרי עבודה</b></p>    |
| <p>1. יש לכסות את הפיצוחים מסחורה וממזון הפתוחים ביריעות ניילון.</p>                                                                                                                                                                                                                                                    | <p><b>פיצוחית</b></p>       |
| <p>1. יש לכסות סחורה ומזון בפלסטיק קשיח / יריעת ניילון.</p>                                                                                                                                                                                                                                                             | <p><b>מקררים פתוחים</b></p> |
| <p>1. לפנות ו/או להרים את כל הסחורה ולנקות, <b>בקופות:</b> יש לנקות מתחת לקופה ומתחת למשטח הסרט הנע.</p>                                                                                                                                                                                                                | <p><b>קופה ראשית</b></p>    |
| <p>1. לנקות ולהרים שאריות מהרצפה ומתחת למשטחים.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                     | <p><b>מחלקת ירקות</b></p>   |
| <p>1. יש להרים ולאסוף סחורה ושאריות מתחת לכל המדפים בחנות, במידה ויש אזורים נגועים בסניף,</p> <p>2. יש לפנות אזורים אלה מסחורה ו/או מזון גלוי ולנקות את המקום.</p> <p>3. יש לפנות את כל ארונות הנירוסטה בכל קו השרות במחלקות הטירות.</p> <p>4. יש לפתוח את כל הפנלים של המקררים בחנות (יש לאפשר ריסוס בחלק התחתון).</p> | <p><b>בחנות מכר</b></p>     |
| <p>1. יש לדאוג כי הסחורה תונח על משטחים, בגובה של לפחות 30 ס"מ מהרצפה, ואפשרות גישה הן לריסוס פינות ודפנות המחסן והן שהמעברים יהיו פנויים. פינת החזרות במחסן - יש לדאוג כי הסחורה לא תהיה פזורה על הרצפה, אלא מונחת על מדפים.</p> <p>2.</p>                                                                             | <p><b>מחסן</b></p>          |

**לידיעתך, החנות אמורה להיות סגורה ל- 6 שעות מינימום לאחר הריסוס.**

עבודת הריסוס תבוצע בשעות סגירת החנות לקהל, חלה חובה על המנהל או המזמין, להודיע לסוגר החנות אם סגן מנהל או מ"מ, אודות זימונו לביצוע שרות זה בחנות המקום.

**\*\*\* הכנת המקום וניקיונו לפני ביצוע השרות הינה ערובה להצלחת השרות. \*\*\***

**\*\*\* שעה לפני פתיחת הסניף, יש לשאוב את כל שארי תמונת הג'קים. \*\*\***

**את פעולת הריסוס יש לבצע - אחת לחצי שנה.**

**חתימת וחותמת מנהל או סגן ( מקבלי השרות )**

**בתודה על שיתוף הפעולה**  
**יהושע אוזן**  
**מנכ"ל אוזן בע"מ.**