

COSTA EXPRESS

MK4

Instrukcja Obsługi





MK4 Przewodnik operatora

| | |
|-----------------------------------|----|
| Wprowadzenie | 06 |
| Zadbaj o zdrowie i bezpieczeństwo | 07 |
| Jesteśmy tutaj, aby pomóc! | 08 |
| Ekspres MK4 - Ekspres zamknięty | 09 |
| Ekspres MK4 - Ekspres otwarty | 10 |

ROZDZIAŁ 1 - Napoje **11-16**

| | |
|----------------|-------|
| Napoje | 12 |
| Doskonała kawa | 13-16 |

ROZDZIAŁ 2 - Czyszczenie **17-32**

| | |
|--|-------|
| Zanim wyczyścisz, pamiętaj - Zadbaj o zdrowie i bezpieczeństwo | 18 |
| Codzienne czyszczenie | 19-26 |
| Opróżnianie i czyszczenie kosza na śmieci i pojemnika na fusy | 27 |
| Ogólne czyszczenie | 28-32 |

ROZDZIAŁ 3 - Uzupelnianie półproduktów **33-46**

| | |
|-----------------------------------|-------|
| Syropy, kawa, czekolada w proszku | 34-39 |
| Poziom mleka | 40-42 |
| Drukarka kodów (jeśli dotyczy) | 43-44 |
| W pełni wyposażona maszyna | 46 |

ROZDZIAŁ 4 - Zarządzanie zapasami **47-51**

| | |
|---------------------------|----|
| Przyjęcie dostawy | 48 |
| Przechowywanie produktów | 48 |
| Produkty | 49 |
| Poziom zapasów | 50 |
| Standardy dotyczące mleka | 51 |

ROZDZIAŁ 5 - Rozwiązywanie problemów **53-60**

| | |
|------------------------------------|-------|
| Komunikaty głównego ekranu | 54 |
| Symbole alarmów | 55-56 |
| Wyłączenie ekspresu i dopływu wody | 57-58 |
| Głowica dozująca | 59 |
| Reklamacje od klientów | 60 |

| | |
|--|--------------|
| ROZDZIAŁ 6 - Dane sprzedażowe | 61-62 |
| Zbieranie danych | 62 |
| ROZDZIAŁ 7 - Zdrowie i bezpieczeństwo | 63-71 |
| Podstawowe zasady | 64 |
| Poradnik dobrych praktyk | 65 |
| Arkusze poradnika bezpieczeństwa | 66-67 |
| Dzienna Książka Kontroli | 68 |
| Komunikacja | 69-71 |
| AUDYT COSTA EXPRESS CHECK - 4 kluczowe czynniki sukcesu | 73-76 |
| MK4 Czyszczenie ekspresu | 77 |
| Szkolenie | |
| Ewidencja szkolenia | |
| Karty Charakterystyki | |
| MK4 - Przewodnik po alergenach w żywności | |
| Milk System Cleaning Tablets - Safety Data Sheet | |
| Schaerer Espresso Cleaning Tablets - Safety Data Sheet | |

MK4

Przewodnik dla Partnera



Kawa Costa w trasie

COSTA
EXPRESS

Co sprawia, że urządzenie Costa Express zapewnia przepyszną kawę?

..To Ty i Twoja praca!

Witamy w przewodniku dla Partnera Costa Express!

Ten przewodnik opracowano krok po kroku, abyś był pewny, że ekspres Costa Express dostarczy naszym klientom perfekcyjną kawę Costa! Niezależnie od tego, czy celem jest przeszkolenie nowych pracowników w zakresie standardów pracy, czy znalezienie odpowiedzi na pytanie dotyczące serwowanych napojów – wszystkie informacje znajdują się w tym przewodniku.

Umieściliśmy tu proste instrukcje obsługi ekspresu, informacje o podstawowej konserwacji i uzupełnianiu półproduktów. To dzięki nim zapewnisz sprawną pracę ekspresu Costa Express.

Stworzyliśmy pionierską koncepcję samoobsługowej, wyśmienitej kawy dzięki której zbudowaliśmy lojalną bazę klientów. Chcemy, aby wszyscy klienci, poczynając od bardzo lojalnych, po nowicjuszy, za każdym razem przeżywali te same, niesamowite doświadczenia.

Drogi Partnerze,

Twoje umiejętności, Twoje zaangażowanie i czas sprawiają, że możemy codziennie dostarczać idealną kawę! Dziękujemy!

Zadzwoń do nas gdy masz pytania lub chcesz się podzielić opinią na temat dowolnego aspektu Costa Express, wysłuchamy Cię!

PAMIĘTAJ, JESTEŚMY PO TO, ABY CI POMÓC

Podczas pracy z urządzeniem Costa Express zawsze miej na uwadze:

BEZPIECZEŃSTWO

Każde zadanie powinno być wykonane z poszanowaniem zasad bezpieczeństwa.

POMYŚL

Dokładnie przeanalizuj zadanie przed jego wykonaniem.

OBSERWUJ

Spójrz na obszar, w którym zadanie ma być przeprowadzone.

WYKONAJ

Gdy zadbasz o konieczne środki bezpieczeństwa przystąp do działania.

- Bądź zawsze ostrożny podczas podawania gorących płynów.
- Zawsze myj ręce przed i po zakończeniu uzupełniania i czyszczenia.
- Zawsze używaj osobistego sprzętu ochronnego (ŚOI) - rękawic i okularów - podczas czyszczenia chemikaliami.
- Nigdy nie pozostawiaj ekspresu bez nadzoru podczas czyszczenia.

Więcej informacji można znaleźć w rozdziale 7 - Zdrowie i bezpieczeństwo

Wszelkie usterki lub wątpliwości należy niezwłocznie zgłaszać poprzez infolinię Costa Express

WSKAZÓWKA DOTYCZĄCA OCHRONY ŚRODOWISKA:

Podczas obsługi ekspresu Costa Express należy rozważyć, w jaki sposób można zmniejszyć ilość odpadów i jak można je poddać recyklingowi, a także upewnić się, że ścieki są odprowadzane do odpowiednich odpływów.

Co zrobić, jeżeli masz problemy z pracą ekspresu Costa Express?

Nie wahaj i zadzwoń na infolinię w celu uzyskania pomocy.

Numer telefonu znajdziesz wewnątrz maszyny

Godziny pracy infolinii to:

06:00 – 21:00 Poniedziałek - Sobota

07:00 – 19:00 Niedziele i Święta

Podczas kontaktu z infolinią, podaj nazwę lokalizacji i numer ekspresu.

Wszystkie informacje znajdują się na naklejce znajdującej się po wewnętrznej stronie drzwiczek ekspresu, jak poniżej.

COSTA | **Linia Pomocy Costa**
EXPRESS

Zadzwoń, aby uzyskać pomoc:

85 743 82 80

Godziny pracy Linii Pomocy:
pon-sob 06:00-21:00; nied i święta 07:00-19:00

W celu uzyskania szybkiej pomocy, podaj nam informacje:

| | |
|------------------------------|--|
| Numer Maszyny | |
| Model Maszyny | |
| Nazwa Punktu | |
| Numer Punktu | |
| Koordynator Costa Express | |

Hasło do odczytania liczników sprzedaży: 1912

| | |
|---------------------------|--|
| Dzielnik Dostawy | |
| Godzina Programu Mycia | |

Gdy dzwonisz:

Zarezerwuj nieco czasu na przejście przez kilka prostych punktów weryfikacyjnych.

Dzięki temu będziemy mogli szybciej rozwiązać wszelkie problemy.



CZĘŚCI

1. Zamek od drzwi
2. Cukier, słodzik, posypka o smaku czekoladowym
3. Ekran dotykowy
4. Kubki
5. Serwetki, mieszadła
6. Wieczka
7. Kosz na śmieci
8. Dolny uchwyt drzwi
9. Dolny zamek drzwi

WSKAZÓWKA

Trzymaj klucz w bezpiecznym miejscu! Bez niego nie można prowadzić sprzedaży, a dostawa zamiennika zajmuje min. 2 dni.



Nigdy nie próbuj przesuwania ekspresu Costa Express

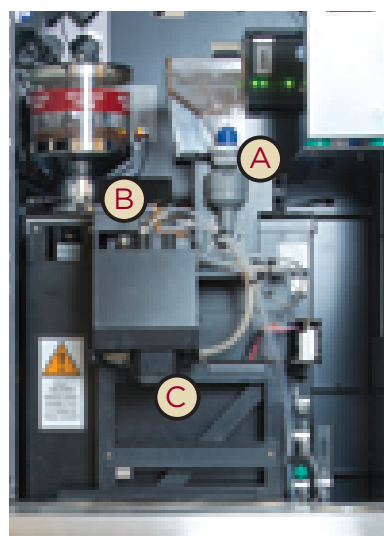


CZĘŚCI

1. Bezpiecznik RCD
2. Główny wyłącznik On/Off
3. Komputer (za panelem)
4. Pojemnik na kawę
5. Zasobnik czekolady
6. Przycisk dostępu do menu
7. Ekspres ciśnieniowy
8. Pojemnik na fusy
9. Kosz na śmieci
10. Lodówka mleka
11. Zawór odcinający wodę
12. Syropy smakowe
13. Router sieciowy
14. Drukarka kodów

CZĘŚCI - EKSPRES CIŚNIENIOWY

- A. Mikser czekolady
- B. Komora czyszcząca
- C. Głowica



ROZDZIAŁ 1

Napoje

Napoje

Nasze standardy marki



Latte

Mocha

Cappuccino

Americano z mlekiem

Americano

Gorąca czekolada

Waniliowa Latte

Flat White

Herbata z mlekiem

Herbata Czarna

Czekolada Karmelowa

Zimny napój mleczny

Espresso

Espresso Macchiato

Corto

CZY WIESZ, ŻE...

...nasza oferta produktów powstała z połączenia najnowszych technologii i doświadczenia baristów?



Latte



Kremowe, lekko spienione mleko z delikatnym espresso.

Mocha



Aksamitne mleko spienione z czekoladą, esencjonalne espresso.

Cappuccino



Spienione, aksamitne mleko z mocno wyczuwalnym espresso.

Americano



Esencjonalne espresso przedłużone gorącą wodą.

Americano z mlekiem



Esencjonalne espresso przedłużone gorącą wodą i zabelone mlekiem.

Gorąca czekolada



Aksamitne mleko spienione z czekoladą

Waniliowe Latte



Kremowe, lekko spienione mleko z delikatnym espresso i syropem waniliowym.

Flat White



Głęboka, pełna smaku kawa o aksamitnej, gładkiej konsystencji. Ten napój jest dostępny tylko w rozmiarze średnim (Regular).

Herbata z mlekiem



Herbata English Breakfast z odrobiną zimnego mleka.

Czarna herbata



Czarna herbata English Breakfast

Karmelowa czekolada



Aksamitne mleko spienione z czekoladą i syropem karmelowym.

Zimny napój mleczny



Spieniona na zimno piana z mleka z wyborem aromatów. Ten napój jest dostępny tylko w rozmiarze średnim (Regular).

Espresso



Głęboka, podwójna dawka naszej mieszanki Mocha Italia.

Espresso Macchiato



Głęboka, podwójna porcja naszej mieszanki Mocha Italia, zwieńczona mleczną pianką.

Corto



Podwójne, krótko parzone espresso zwieńczone aksamitnie spienionym mlekiem.

ROZDZIAŁ 2

Czyszczenie

NIE WOLNO czyścić gniazd elektrycznych ani wtyczek

Przed czyszczeniem - Zdrowie i bezpieczeństwo

Czyszczenie ekspresu (codziennie)

Czyszczenie miksera do czekolady (codziennie)

Kosz na śmieci i pojemnik na fusy

Ogólne czyszczenie



Podczas pracy z urządzeniem Costa Express zawsze miej na uwadze:

BEZPIECZEŃSTWO

Każde zadanie powinno być wykonane z poszanowaniem zasad bezpieczeństwa.

POMYŚL

Dokładnie przeanalizuj zadanie przed jego wykonaniem.

OBSERWUJ

Spójrz na obszar, w którym zadanie ma być przeprowadzone.

WYKONAJ

Gdy zadbasz o konieczne środki bezpieczeństwa przystąp do działania.

- Bądź zawsze ostrożny podczas podawania gorących płynów.
- Zawsze myj ręce przed i po zakończeniu uzupełniania i czyszczenia.
- Zawsze używaj osobistego sprzętu ochronnego (ŚOI) - rękawic i okularów - podczas czyszczenia środkami chemicznymi.
- Nigdy nie pozostawiaj ekspresu bez nadzoru podczas czyszczenia.

Więcej informacji można znaleźć w rozdziale 7 - Zdrowie i bezpieczeństwo

Wszelkie usterki lub wątpliwości należy niezwłocznie zgłaszać poprzez infolinię Costa Express

WSKAZÓWKA DOTYCZĄCA OCHRONY ŚRODOWISKA:

Podczas obsługi ekspresu Costa Express należy rozważyć, w jaki sposób można zmniejszyć ilość odpadów i jak można je poddać recyklingowi, a także upewnić się, że ścieki są odprowadzane do odpowiednich odpływów.

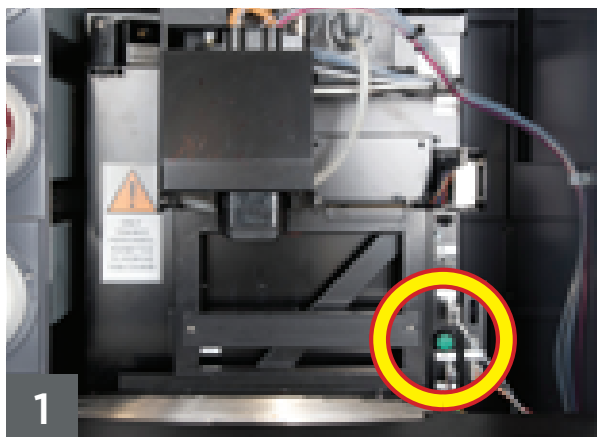
Wykonaj następujące kroki aby przeprowadzić
CODZIENNE czyszczenie ekspresu MK4.



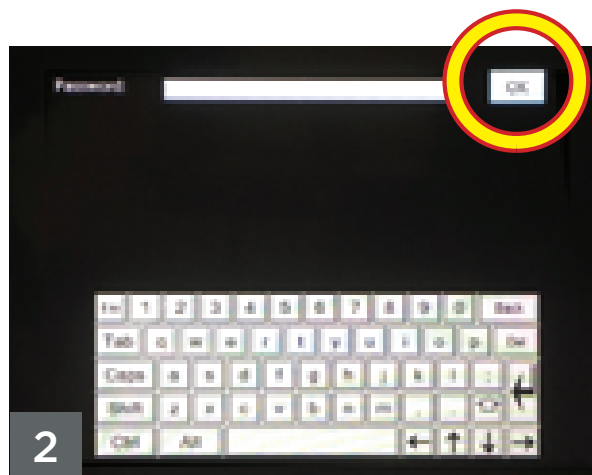
Małe i duże tabletki czyszczące

CZEGO POTRZEBUJESZ?

- Płyn do dezynfekcji bezpieczny dla żywności
- Ręcznik papierowy
- Czysty pojemnik na mleko
- Szary pojemnik do czyszczenia
- (1) Mała tabletkę do czyszczenia ekspresu
- (2) Duża tabletkę do czyszczenia systemu mleka
- Szczoteczka do czyszczenia
- Klucz do maszyny
- RĘKAWICE I OKULARY ochronne

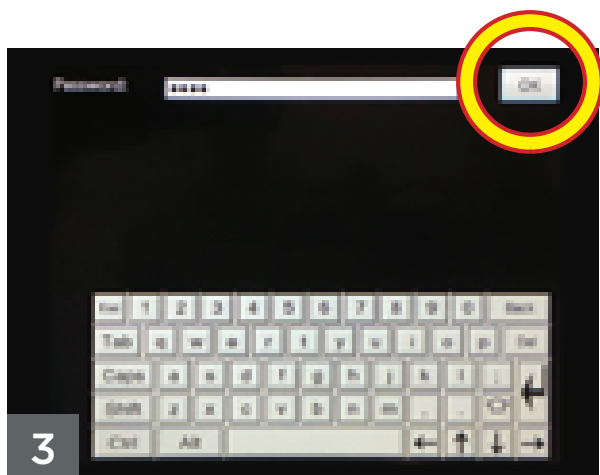


1 Otwórz drzwi za pomocą klucza.
Wciśnij **ZIELONY PRZYCIŚK** z przodu po prawej stronie ekspresu.

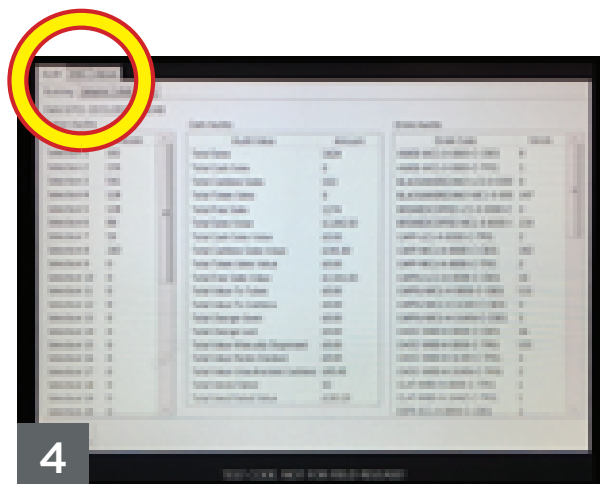


2 Na ekranie dotykowym pojawi się klawiatura z zapytaniem o hasło.

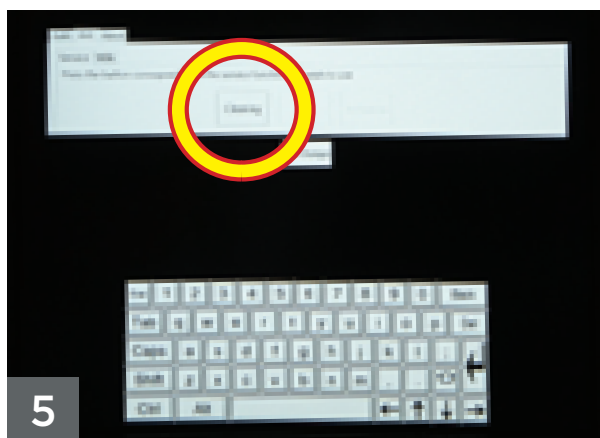
Wykonaj następujące kroki aby przeprowadzić **CODZIENNE** czyszczenie ekspresu MK4.



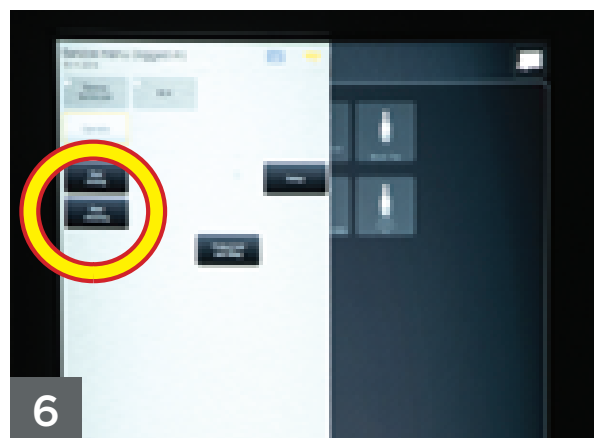
Wpisz hasło - **1912**, a następnie naciśnij OK.



Na górze menu znajdują się zakładki. Wybierz VMC, aby przejść do ekranu czyszczenia.



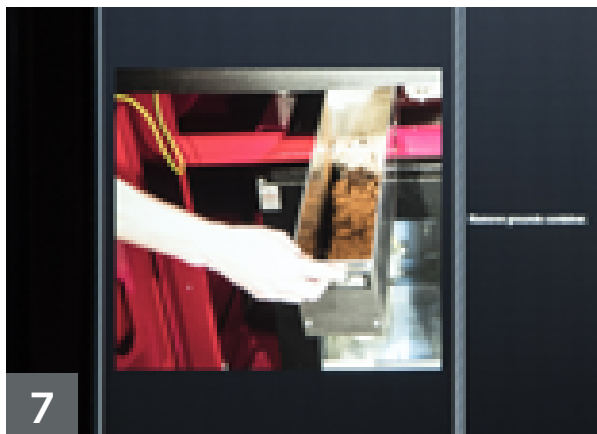
Wybierz przycisk **CZYSZCZENIE (CLEANING)**.



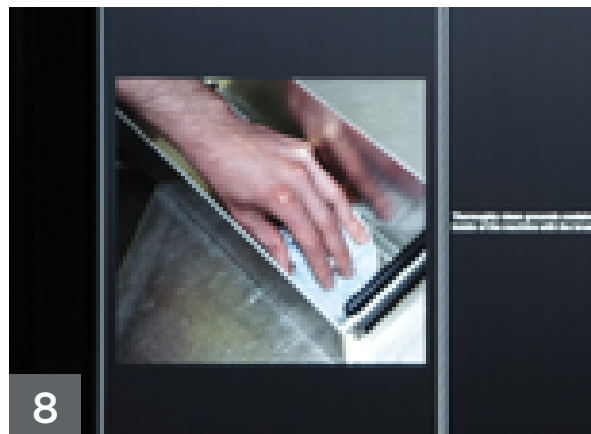
Następnie naciśnij przycisk **ROZPOCZNIJ CZYSZCZENIE (START CLEANING)**

Uwaga: następnie na ekranie pojawią się instrukcje.

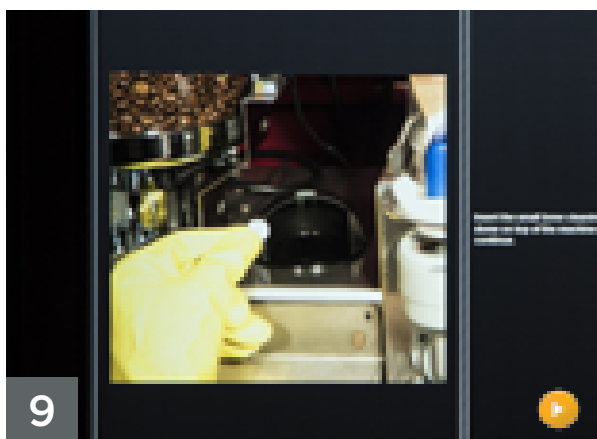
Wykonaj następujące kroki aby przeprowadzić
CODZIENNE czyszczenie ekspresu MK4.



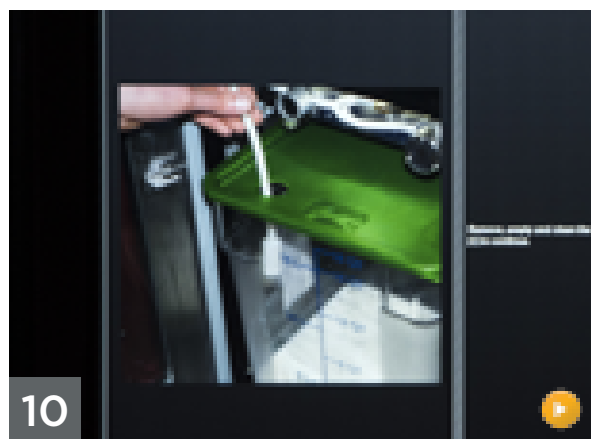
Otwórz dolne drzwi. Usuń pojemnik na fusy i opróżnij zawartość kosza.



Dokładnie wyczyść pojemnik na fusy i wyczyść miejsce na pojemnik w ekspresie za pomocą pędzla. Następnie wsuń pojemnik na fusy.

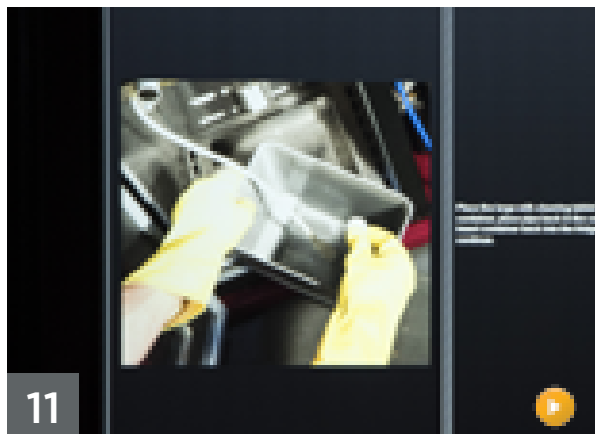


Włóż małą tabletkę do czyszczenia ekspresu do czarnej kopuły u góry ekspresu. Naciśnij strzałkę na ekranie, aby kontynuować.



Wyjmij, opróżnij i wyczyść pojemnik na mleko. Wytrzyj pojemnik do sucha. Naciśnij strzałkę na ekranie, aby kontynuować.

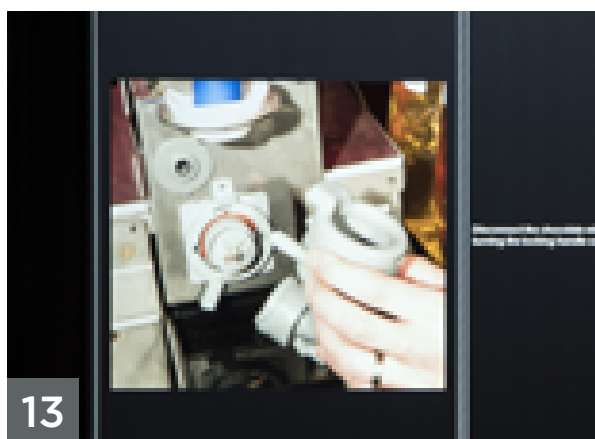
Wykonaj następujące kroki aby przeprowadzić **CODZIENNE** czyszczenie ekspresu MK4.



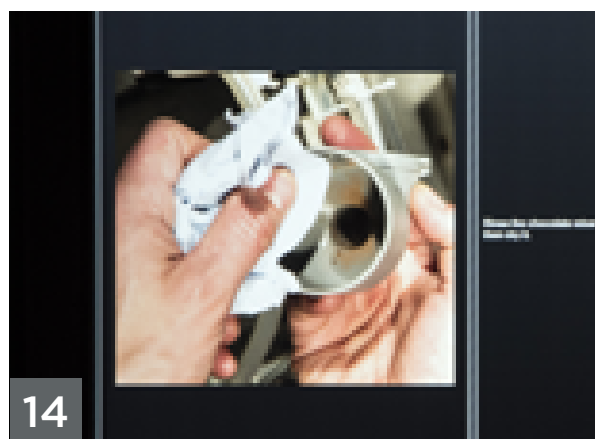
Umieść dużą tabletkę do czyszczenia systemu mleka w szarym pojemniku do czyszczenia. Wstaw pojemnik do lodówki i włóż do niego wężyk pobierający mleko. Zamknij drzwi lodówki. Naciśnij strzałkę, aby kontynuować.



Odłącz przezroczystą rurkę od miksera czekolady.

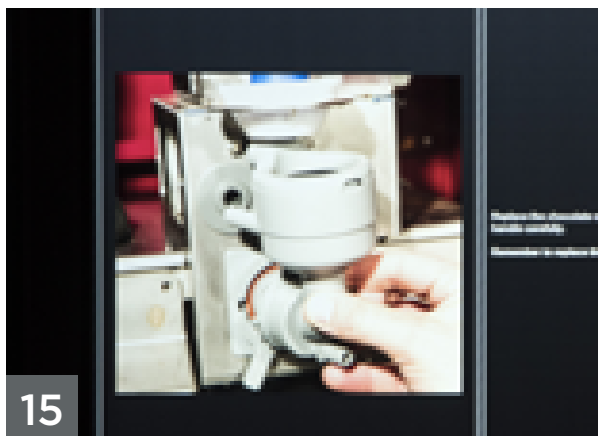


Aby odłączyć mikser czekolady, przekręć ostrożnie dźwignię blokady w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Wysuń delikatnie pociągając do siebie.

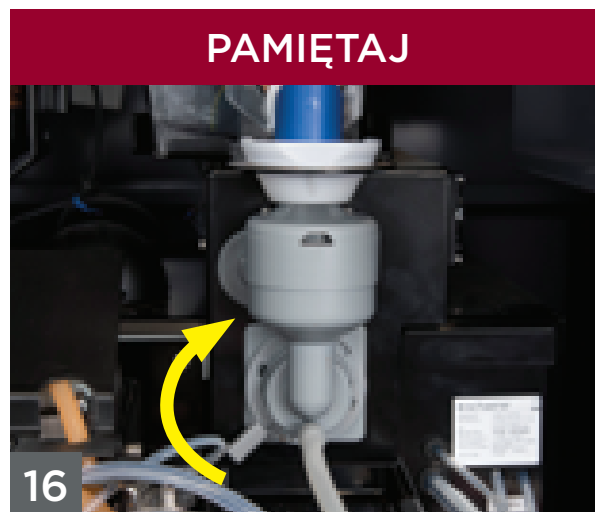


Opłucz i umyj mikser czekolady w ciepłej wodzie. Dokładnie osusz ręcznikiem papierowym.

Wykonaj następujące kroki aby przeprowadzić
CODZIENNE czyszczenie ekspresu MK4.



Umieść mikser czekolady i ostrożnie przekręć dźwignię blokady w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby zamocować go ponownie na miejscu.



Pamiętaj, aby upewnić się, że mikser czekolady jest zablokowany na swoim miejscu.



Dokładnie podłącz rurkę do miksera.

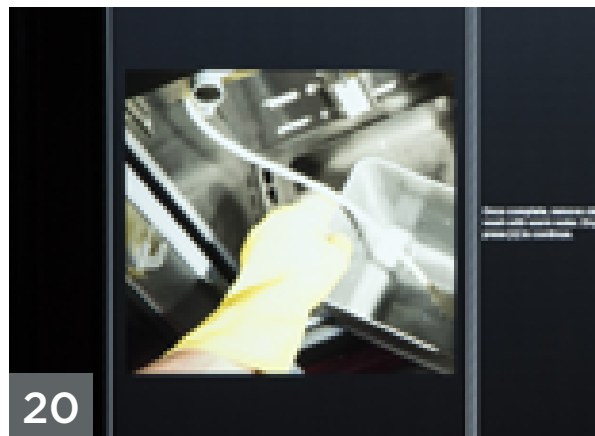


Wyjmij ociekacz, wyczyść i ponownie włóż.

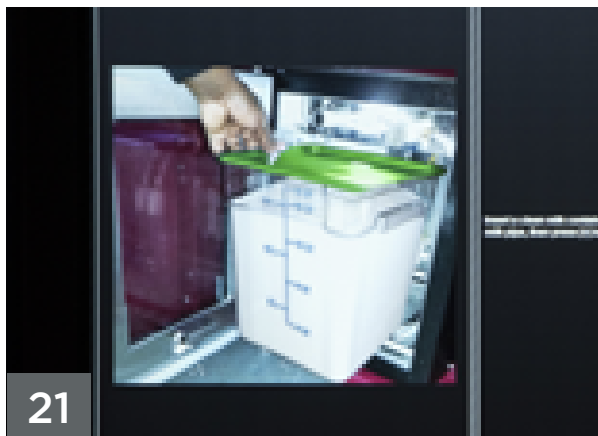
Wykonaj następujące kroki aby przeprowadzić
CODZIENNE czyszczenie ekspresu MK4.

**19**

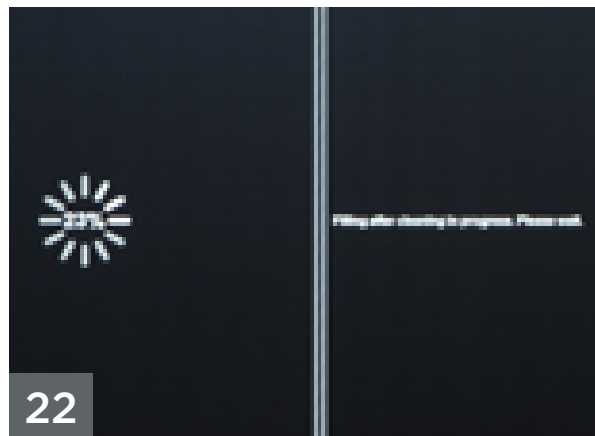
Urządzenie będzie się teraz samodzielnie czyścić.
Proszę poczekać.
Proces zajmuje około 15 min.

**20**

Po zakończeniu automatycznego mycia wyjmij szary pojemnik do czyszczenia i umyj go. Osusz **pojemnik** i **rurkę mleka** papierowym ręcznikiem. Naciśnij strzałkę, aby kontynuować.

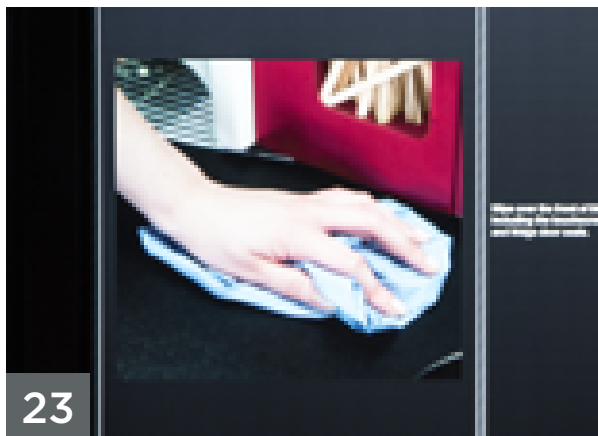
**21**

Włóż czysty pojemnik na mleko, napełnij mlekiem i włóż rurkę mleka. Naciśnij strzałkę, aby kontynuować.

**22**

Ekspres następnie stwierdza:
“FILLING AFTER CLEANING IN PROGRESS. PLEASE WAIT”
(NAPEŁNIANIE PO CZYSZCZENIU W TOKU, PROSZĘ CZEKAĆ)

Wykonaj następujące kroki aby przeprowadzić CODZIENNE czyszczenie ekspresu MK4.

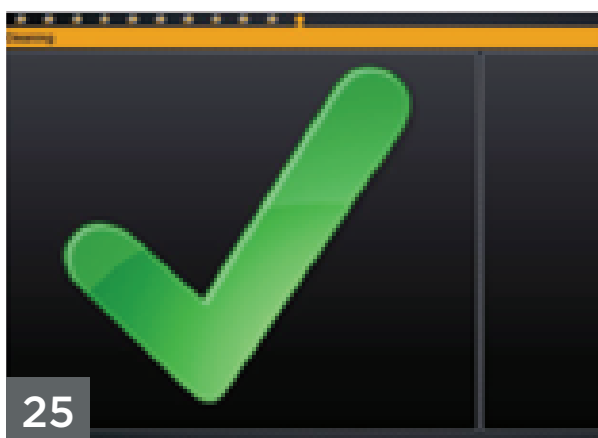


Wytrzyj ręcznikiem papierowym i środkiem dezynfekującym obudowę maszyny Costa Express (Nie zapomnij o ekranie dotykowym, obszarze wydawania produktów i kratce ociekacza) oraz lodówkę i uszczelki drzwi lodówki.

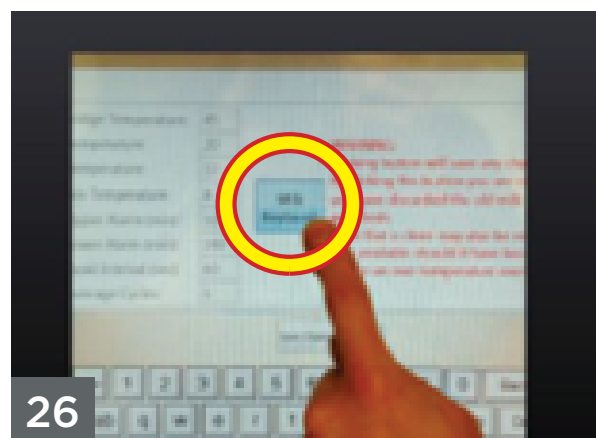


Na ekranie wyświetli się przypomnienie dotyczące uzupełnienia mleka. Naciśnij strzałkę, aby zakończyć proces czyszczenia.

WAŻNE: Po oczyszczeniu wejdź do VMC, Menu MLEKA (MILK Menu), aby zatwierdzić, że mleko zostało wymienione. Instrukcje dotyczące tej procedury można znaleźć w rozdziale 3 Uzupełnianie półproduktów

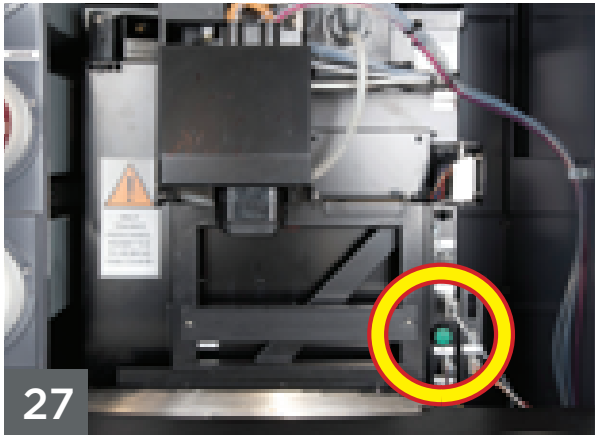


Czyszczenie jest teraz zakończone, a urządzenie zrestartuje się automatycznie. Można teraz umieścić wykorzystywane do czyszczenia produkty w szarym pojemniku do czyszczenia i odłożyć je na wyznaczone miejsce.



Po wymianie mleka wprowadź ponownie kod **1912**, wybierz zakładkę VMC, wybierz zakładkę MLEKO (MILK) i wybierz MLEKO WYMIENIANE (MILK REPLACED).

Wykonaj następujące kroki aby przeprowadzić
CODZIENNE czyszczenie ekspresu MK4.



Naciśnij **ZIELONY PRZYCIŚK**
z przodu ekspresu do kawy,
aby powrócić do ekranu
standardowego.

Opróżnianie i czyszczenie kosza na śmieci i pojemnika na fusy



Wymień worek na śmieci

KOSZ NA ŚMIECI

- Otwórz dolne drzwi maszyny
- Wewnątrz na drzwiach znajduje się kosz. Wyjmij pełny worek.
- Wyczyść środek kosza oraz drzwi środkiem do dezynfekcji
- Włóż nowy worek na śmieci do kosza
- Wyczyść otoczenie kosza na półce
- Śmieci utylizuj w miejscu do tego przeznaczonym

WAŻNE

Upewnij się, że kosz został poprawnie wstawiony na miejsce – powinien stać stabilnie



Wysuń pojemnik na fusy

POJEMNIK NA FUSY

- Wysuń pojemnik na fusy
- Umyj pojemnik na fusy ciepłą wodą
- Wysusz i wstaw do ekspresu
- Zamknij drzwi maszyny

WAŻNE

Za każdym razem, gdy wsuwasz pojemnik na fusy, upewnij się, że jest czysty i suchy

Nie wkładaj pełnego lub brudnego pojemnika! Może to skutkować zapychaniem zaparzacza

WSKAZÓWKA DOTYCZĄCA ŚRODOWISKA:

Czy wiesz, że fusy z kawy są dobre dla roślin?

Możesz ich użyć jako nawozu!

Po codziennym czyszczeniu wytrzyj ręcznikiem papierowym i środkiem do dezynfekcji powierzchnie zarówno wewnątrz, jak i na zewnątrz maszyny.



Wyczyść ogólnodostępne powierzchnie maszyny



Wyczyść powierzchnię pod półką, wokół kosza na fusy

OBSZAR PODAWANIA NAPOJU

- Do czyszczenia dozownika napojów używaj po zakończeniu ogólnego czyszczenia ręczników papierowych oraz płynu do dezynfekcji bezpiecznego dla żywności.
- Upewnij się, że wytarłeś spód osłony przeciwrozpryskowej, bo może się tam gromadzić brud.
- Zawsze wykonuj czynności związane z czyszczeniem ostrożnie! Najpierw zwilż papierowy ręcznik bezpiecznym dla żywności płynem do dezynfekcji, a następnie wytrzyj powierzchnię.

NIGDY NIE ROZPYLAJ PŁYNU BEZPOŚRENIO NA OBSZAR DOZOWANIA NAPOJU.

- Wytrzyj do czysta półkę oraz obszar wokół szuflady na fusy. (Będzie Ci łatwiej, jeśli wyjmiesz pojemnik na fusy)



Usuń kratkę ociekową



Oczyść środkiem dezynfekującym



Czyść dysze wyłącznie wilgotnym ręcznikiem papierowym

CZYSZCZENIE TACKI OCIEKOWEJ

- Zdejmij metalową kratkę z tacy ociekowej.
- Umyj kratkę gorącą wodą z mydłem.
- Wyczyść tacę ociekową za pomocą bezpiecznego dla żywności środka do dezynfekcji
- Upewnij się, że dokładnie wyczyściłeś tackę, kratkę i osłonę przeciwrozpryskową, ponieważ mogą się tam gromadzić pozostałości po napojach

Podczas czyszczenia dysz nie używaj środków chemicznych, ponieważ może to zanieczyścić napój.

UŻYWAJ TYLKO MOKREGO RĘCZNIKA PAPIEROWEGO

- Upewnij się, że czyścisz rurki wokół głowicy dozującej za pomocą czystej wilgotnej szmatki.



Wyczyść ekran dotykowy

EKRAN DOTYKOWY

- **WAŻNE:** Rozpylaj środek do dezynfekcji do kontaktu z żywnością wyłącznie na papierowy ręcznik!
- **Nigdy nie rozpylaj płynu bezpośrednio na ekran dotykowy, ponieważ może to spowodować jego uszkodzenie.**
- Po wyczyszczeniu ekranu dotykowego użyj czystego i suchego ręcznika papierowego, aby usunąć smugi.



Wyczyść półkę maszyny

CZYSZCZENIE PÓŁKI

- Usuń wszystkie zanieczyszczenia, które pozostały na półce, rozpyl spożywczy środek do dezynfekcji na papierowy ręcznik i wytrzyj zabrudzoną powierzchnię
- Upewnij się, że wytarłeś również boki i obszar wokół otworu kosza na śmieci.

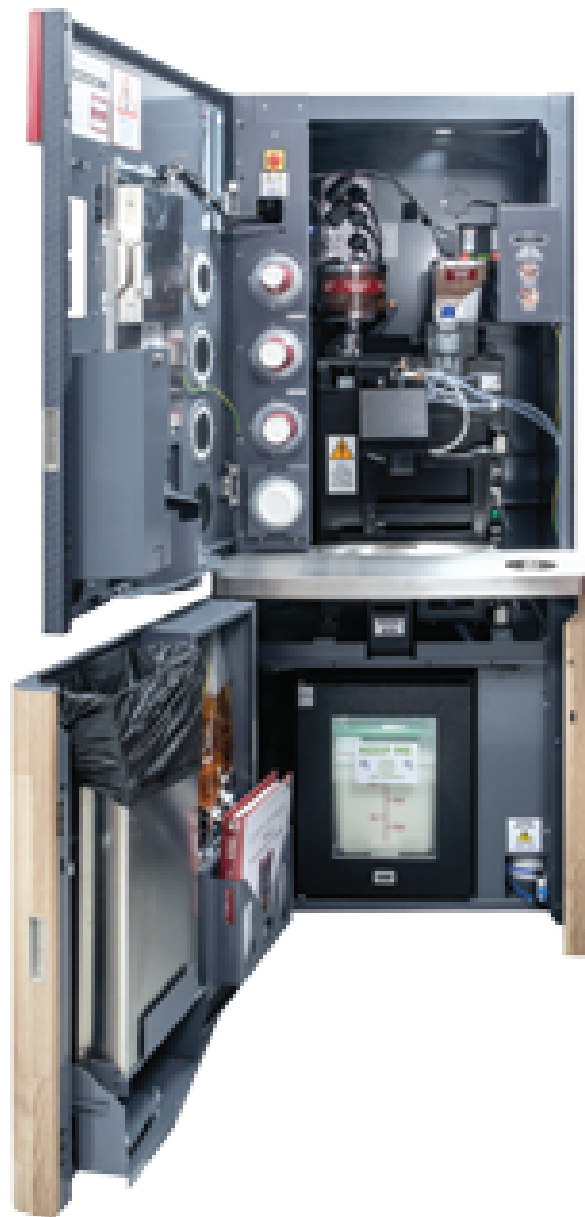
CZYSZCZENIE WNĘTRZA

Wytrzyj ogólne powierzchnie ekspresu do kawy za pomocą bezpiecznego dla żywności środka do dezynfekcji i ręcznika papierowego.

- Upewnij się, że wytarłeś powierzchnię wokół pojemnika na ziarna kawy, pojemnik na czekoladę, miejsce na kubki oraz obszar syropów
- Wyczyść wewnętrzną stronę drzwi maszyny i upewnij się, że podłoga wokół ekspresu jest czysta
- Dokładnie wyczyść wnętrze, drzwi i uszczelki lodówki oraz podstawę pod pojemnik mleka
- Pamiętaj, aby codziennie czyścić tacę z czekolady



Dokładnie wytrzyj uszczelki lodówki i wnętrze lodówki



Codziennie czyść tacę miksera czekolady



Oczyścić przednie drzwi maszyny



Wyczyścić dookoła

PRZÓD EKSPRESU

- Wytrzyj drzwi przednie za pomocą ręcznika i bezpiecznego dla żywności środka dezynfekującego
- Powtórz czynność do uzyskania czystej powierzchni.
- Użyj czystego, suchego ręcznika papierowego, aby usunąć wszelkie smugi lub osady.

Po każdym
czyszczeniu sprawdź,
czy wszystkie drzwi
maszyny i lodówki są
zamknięte

ROZDZIAŁ 3

Uzupełnianie półproduktów

Syropy, ziarna, czekolada w proszku

Poziom mleka

Drukarka kodów (jeżeli dotyczy)

W pełni wyposażona maszyna





1
Zdejmij pusty worek po syropie z haczyka.

Syropy:

1. Wanilia
2. Karmel
3. Zapasowe
4. Herbata



2
Odkręć wtyczkę i wyrzuć pusty worek.
Włóż nowy syrop. Przykręć wtyczkę.
Ponownie zahacz worek na miejscu.

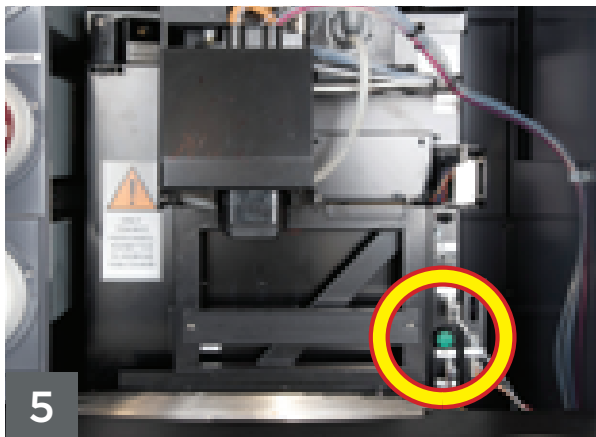


3
Wytrzymaj wszelkie wycieki.

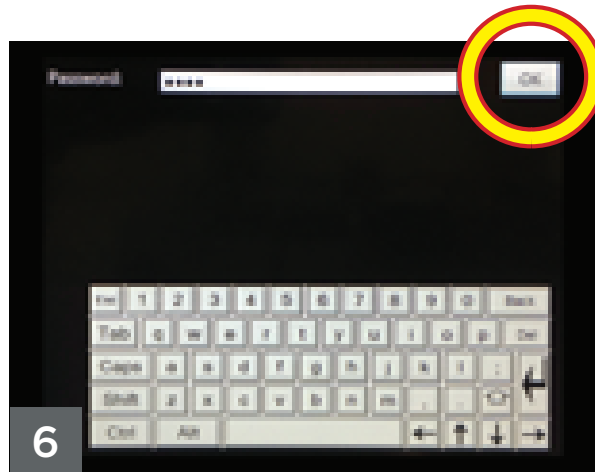


4
Upewnij się, że rurki przechodzą przez klips. Znajduje się z nim czujnik poziomu syropu.

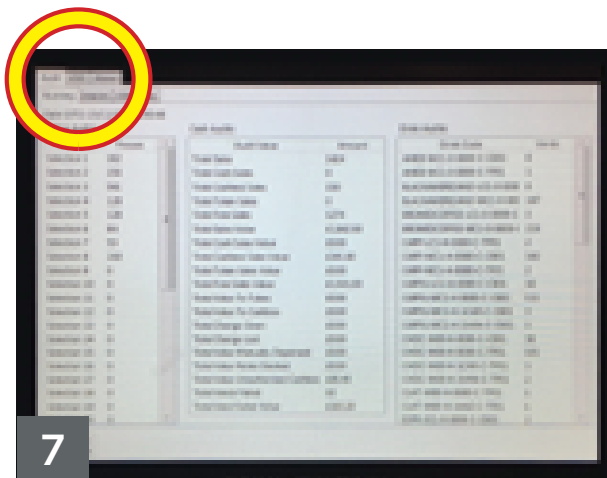
4. Po wymianie worków z syropami, rurki aromatu będą musiały zostać napełnione. Aby to zrobić:



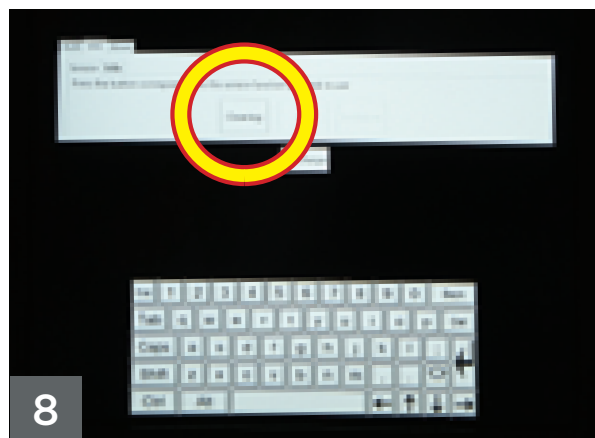
Naciśnij **ZIELONY PRZYCISK** z przodu ekspresu.



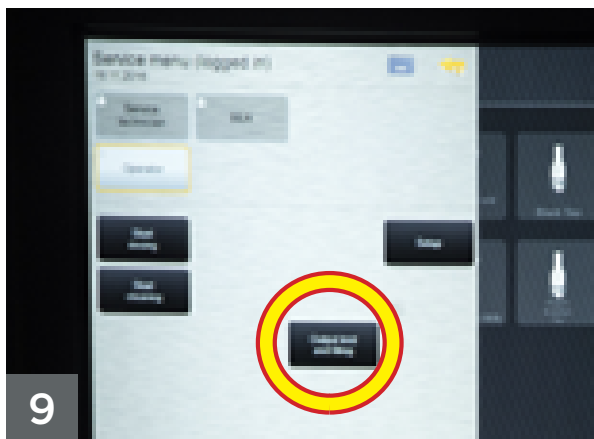
Wpisz na ekranie dotykowym **1912**, a następnie naciśnij OK.



Wybierz zakładkę **VMC** - upewnij się, że jesteś na ekranie serwisowym (Service Screen).

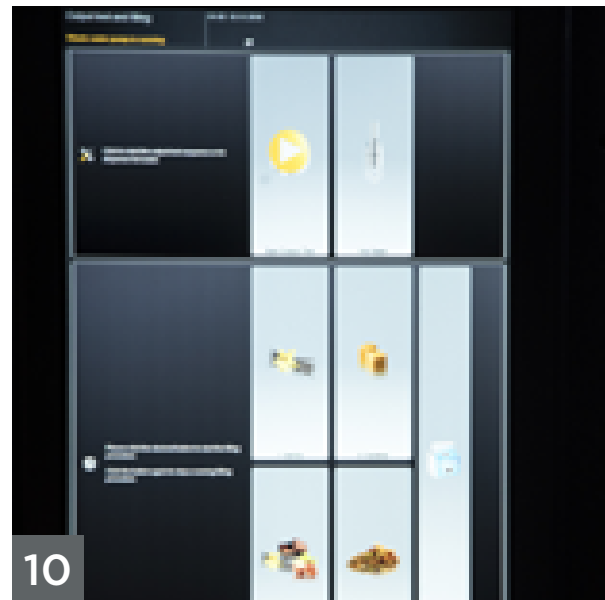


Wybierz przycisk opisany jako **CZYSZCZENIE (CLEANING)**



9

Naciśnij
**TEST PODAWANIA I NAPEŁNIANIE
(OUTPUT TEST & FILLING)**

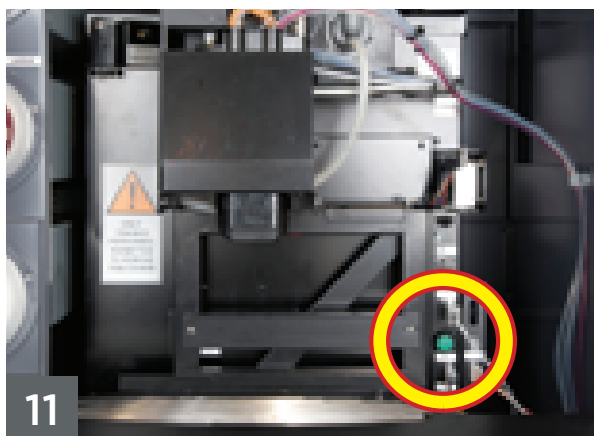


10

Wybierz przycisk syropu, który był wymieniony. Kiedy zobaczysz jego dozowanie z dyszy, naciśnij ponownie przycisk syropu, aby zatrzymać dozowanie

SYMBOL BRAKU SYROPU

- Gdy poziom syropu jest zbyt niski, ikona przedstawiona po prawej stronie zostanie wyświetlona na ekranie.
- Wymień na nowe, pełne opakowanie.
- Zapisz w dzienniku datę przydatności do spożycia, która znajduje się na opakowaniu nowego syropu.



11

Naciśnij **ZIELONY PRZYCISK** z przodu ekspresu, aby powrócić do ekranu standardowego.



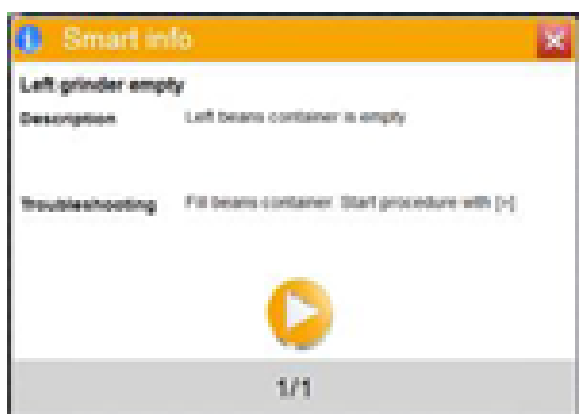
Pojemnik ziaren

SPRAWDZANIE POZIOMU ZIAREN KAWY

- Otwórz górne drzwi i sprawdź poziom w pojemniku na kawę
- Po uzupełnieniu ziaren zamknij pojemnik
- Jeżeli nie zużywasz pełnego opakowania ziaren, upewnij się, że worek jest dokładnie zamknięty i składowany w suchym i chłodnym miejscu.
- Nie przechowuj worków z kawą wewnątrz ekspresu Costa Express!
- Uprzątnij rozsypane wewnątrz maszyny ziarna kawy.



Upewnij się, że zaślepka w podstawie pojemnika ziaren jest wysunięta.



NISKI POZIOM ZIAREN KAWY

- Pojemnik ziaren jest wyposażony w czujnik niskiego poziomu ziaren. Gdy poziom jest zbyt niski, w lewym dolnym rogu ekranu pojawi się ikona ostrzegawcza.
- Uzupelnij ziarna w pojemniku, aby umożliwić sprzedaż kawy.

ZIARNA SĄ W POJEMNIU, ALE URZĄDZENIE ALARMUJE ICH BRAK

- Sprawdź, czy pojemnik ziaren jest pełny.
Jeżeli jest pusty - uzupełnij go!
- Jeżeli jest pełny, upewnij się, że:
 - Zasobnik jest na swoim miejscu
 - Nic nie zasłania czujnika
 - Nic nie blokuje ziaren w dolnej części zasobnika (sprawdź zdjęcie ze strzałką wskazującą na wysunięcie blokady zasobnika)
- Następnie naciśnij zielony przycisk, wprowadź hasło **1912**.
- W menu naciśnij zakładkę VMC, przycisk czyszczenia (Cleaning), żółty przycisk Wstecz (Back).
- Naciśnij niebieski przycisk [i], aby otworzyć okno „Informacje” („Smart info”).
- Następnie naciśnij przycisk [>], aby potwierdzić uzupełnianie (sprawdź zdjęcie po lewej).
- Naciśnij ponownie zielony przycisk, aby powrócić do menu wyboru napojów.



Odepnij pasek zabezpieczający i wyciągnij zasobnik na czekoladę w proszku. Umieść zasobnik na półce z blatem.



Zdejmij pokrywkę i napełnij pojemnik czekoladą w proszku dostarczoną przez Costa.



Zamknij pojemnik pokrywką



Umieść zasobnik czekolady na swoim miejscu upewniając się, że biała wtyczka jest wstawiona z tyłu miksera. Zabezpiecz pojemnik paskiem.



Wyczyść blat

WSKAZÓWKA

Codziennie delikatnie potrząśnij i ostukuj pojemnik na czekoladę, aby zapewnić doskonałą jakość napoju



Opuść półkę mleka



Rurka mleka musi znajdować się na dnie pojemnika



Upewnij się, że pojemnik jest dosunięty do czujnika

Pojemnik na mleko musi być czysty! Mleko musi być zdatne do spożycia, zimne i zgodne ze standardami Costa.

- Otwórz drzwi lodówki, opuść półkę do załadunku mleka po stronie prawej lodówki. Obiema rękami, trzymając za uchwyty wysuń pojemnik na mleko z lodówki.
- Napełnij czysty pojemnik świeżym mlekiem i załóż z powrotem pokrywę z otworem po lewej stronie i z przodu.
- Upewnij się, że rurka spoczywa na dnie pojemnika.



Codziennie dbaj o czystość wnętrza lodówki wyjmując dolną tacę i dokładnie wycierając wszystkie zacieki

- Usuń wszelkie wycieki za pomocą spożywczego środka do dezynfekcji i ręcznika papierowego. Podnieś półkę do załadunku mleka, zamknij drzwi lodówki i dolne drzwi ekspresu.
- Pamiętaj, żeby po każdym uzupełnieniu mleka zaznaczyć to w systemie maszyny Wykonaj etapy opisane na stronie 3.8.

Upewnij się, że wykonano wpis o mleku w dzienniku i że temperatura w lodówce jest zawsze poniżej 8 stopni Celsjusza.

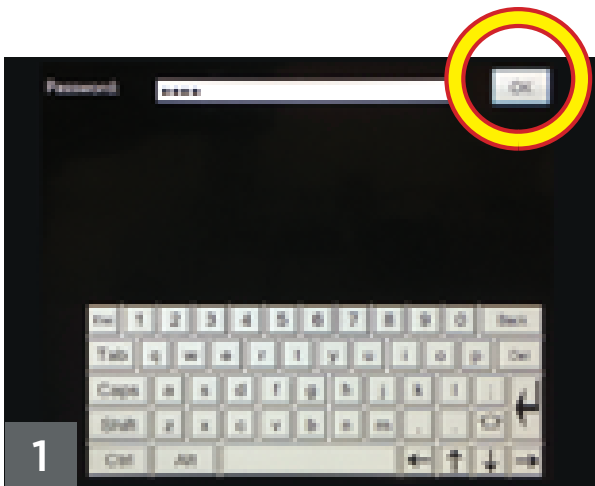
WSKAZÓWKI

Dbaj o to, aby drzwi lodówki były dokładnie zamknięte!

Używaj wyłącznie pojemnika na mleko dostarczonego przez Costa Express

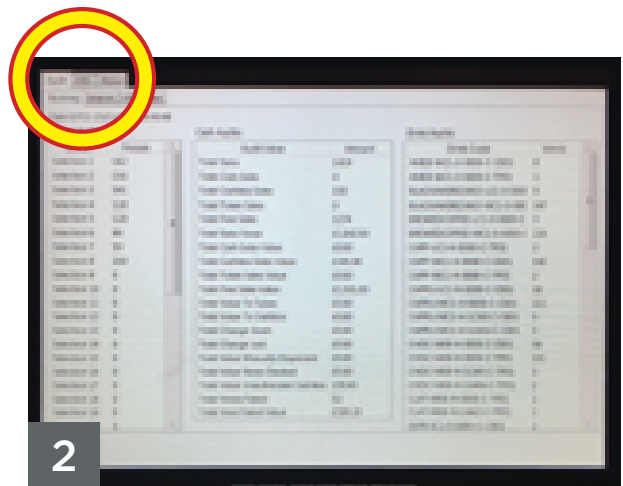
Nie mieszaj mleka o różnych datach przydatności!

**PAMIĘTAJ!
Codziennie dokładnie myj wnętrze lodówki**



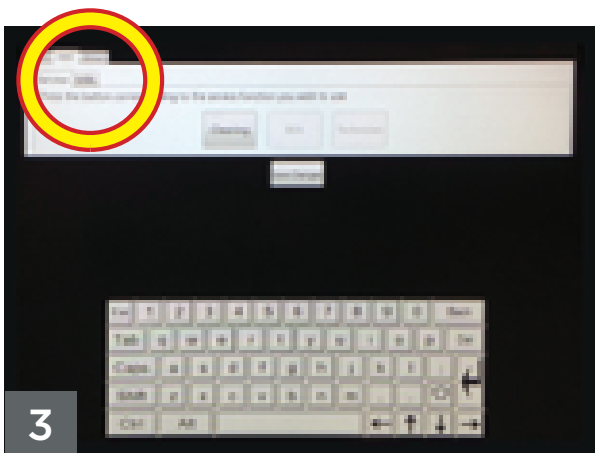
1

Naciśnij zielony przycisk. Następnie wpisz na ekranie dotykowym **1912** i naciśnij OK



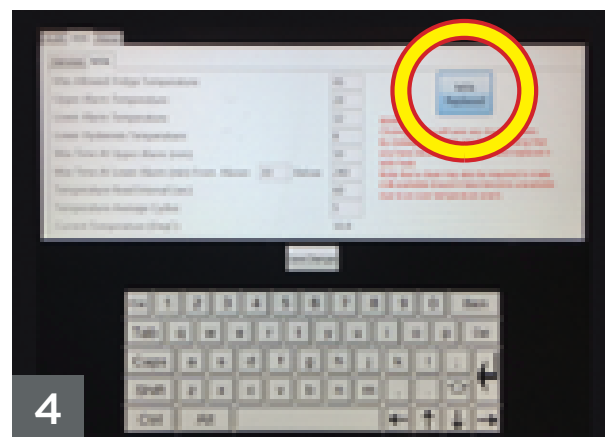
2

W menu, które się pojawi, u góry znajdują się zakładki. Wybierz zakładkę **VMC**.



3

W menu **VMC** znajdują się dodatkowe, rozwijane zakładki. Wybierz **MLEKO (MILK)**.



4

Naciśnij przycisk **MLEKO WYMIENIONE (MILK REPLACED)**, aby poinformować maszynę, że mleko zostało wymienione.

PAMIĘTAJ!

Powyższe czynności wykonuj tylko wtedy, gdy włożono pojemnik całkowicie nowego mleka.

Kiedy papier do kodów zacznie się kończyć, na papierze pojawi się **CZERWONY** znacznik – oznacza to, że poziom papieru jest niski i wkrótce będzie wymagał uzupełnienia.

Aby wymienić papier do drukowania biletów, wykonaj następujące kroki:



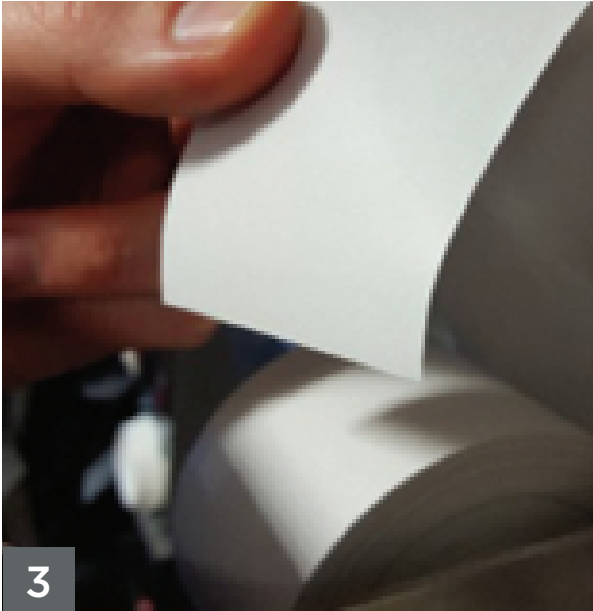
Otwórz przód drukarki kodów.



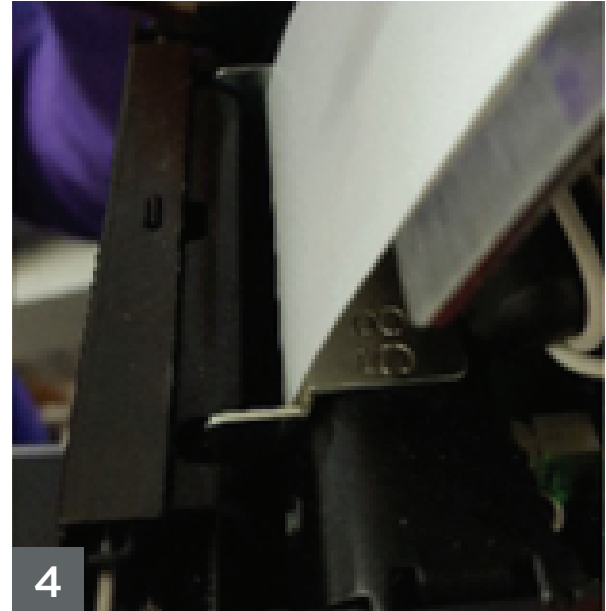
Przytrzymaj przód drukarki kodów w górze i wyjmij rolkę.

Włóż nową rolkę we wskazane miejsce upewniając się, że papier jest podawany od tyłu ekspresu w kierunku drukarki.

Rolka obróci się w prawo, patrząc od strony lewej ręki.

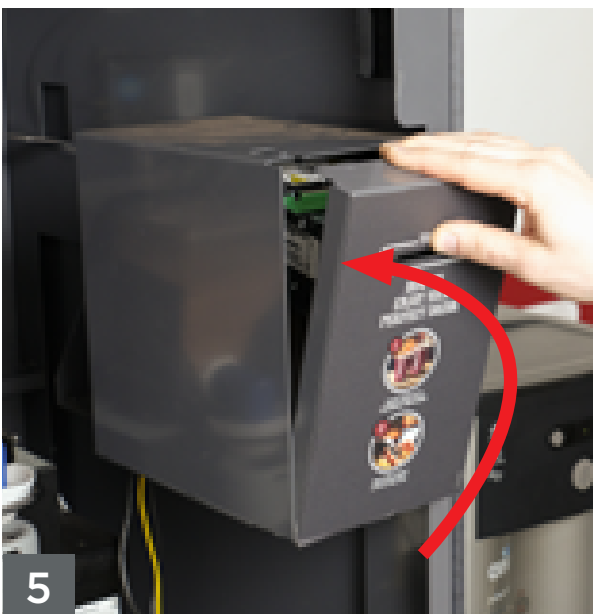


Upewnij się, że koniec papieru jest ucięty pod kątem 90 stopni.



Wprowadź papier do prowadnicy papieru - popychaj go, aż przejdzie przez cały mechanizm podajnika.

Drukarka automatycznie poda papier, utnie go i wyda pusty bilet.

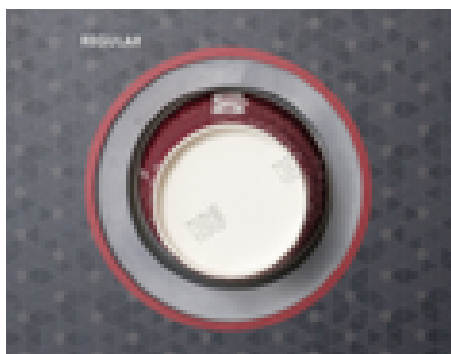


Złóż drzwi z powrotem w kierunku skrzyni.



Nie zapomnij o rutynowym sprawdzaniu stanu ziaren Mocha Italia, kubków, wieczek, syropów, czekolady, cukrów, słodzika i posypki w trakcie całego dnia sprzedaży.

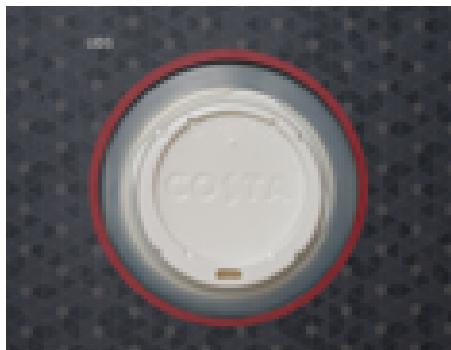
Przed napełnianiem ekspresu Costa Express należy zawsze umyć ręce.



Uzupelnij kubki

UZUPEŁNIANIE KUBKÓW

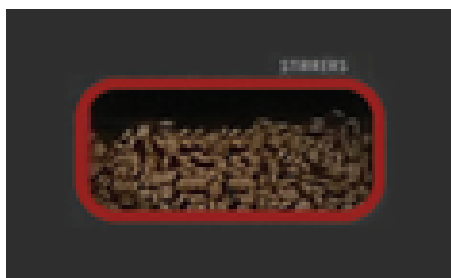
- Wciśnij kubki w odpowiednie otwory w maszynie. Kubki w danych rozmiarach umieszczaj zgodnie z opisami na maszynie. Dno kubeczka powinno być skierowane na zewnątrz maszyny



Uzupelnij wieczka

WIECZKA (PRZYKRYWKI DO KUBKÓW)

- Wciśnij wieczka w dedykowany otwór w maszynie w taki sposób, aby logo Costa było skierowane na zewnątrz. UWAŻAJ! Jeśli będziesz naciskać zbyt mocno, uszkodzisz wieczka!



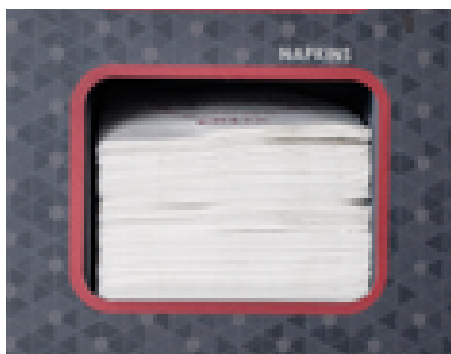
Uzupelnij mieszadełka

MIESZADEŁKA

- Uzupelniaj mieszadełka wraz z ich zużyciem. Jeśli zauważysz, że w pojemniku znajduje się złamane mieszadełko – wyrzuć je.

Nie zapomnij o rutynowym sprawdzaniu stanu ziaren Mocha Italia, kubków, wieczek, syropów, czekolady, cukrów, słodzika i posypki w trakcie całego dnia sprzedaży.

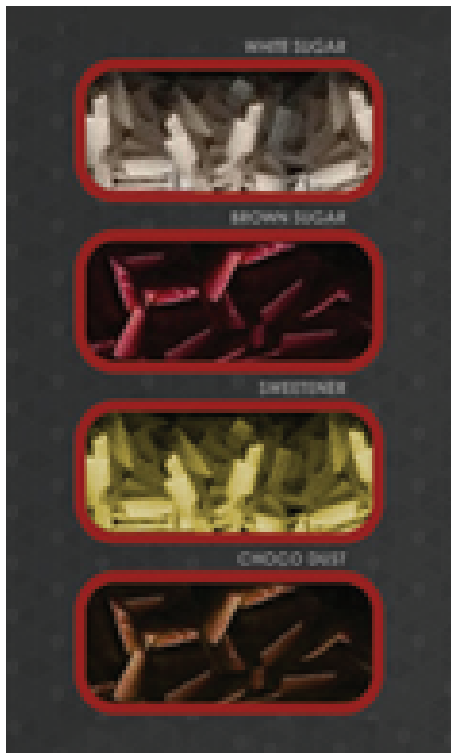
Przed napełnianiem ekspresu Costa Express należy zawsze umyć ręce.



Uzupełnij serwetki

SERWETKI

- Zadbaj o dostępność serwetek uzupełniając ich stan w podajniku. Serwetki powinny mieć widoczne logo na wierzchu.



Uzupełnij dodatki

DODATKI: CUKIER, SŁODZIK, POSYPKA

- Uzupełnij brązowy i biały cukier, słodzik i posypki zgodnie z opisami przy podajnikach.

Pamiętaj, aby sprawdzić ilości i daty przydatności syropów i czekolady w maszynie!

ROZDZIAŁ 4

Zarządzanie zapasami

Przyjęcie dostawy

Przechowywanie produktów

Produkty

Poziom zapasów

Standardy dotyczące mleka



Każdy pracownik punktu sprzedaży jest odpowiedzialny za prawidłowe i bezpieczne przechowywanie składników COSTA EXPRESS.

- Produkty spożywcze, takie jak kawa Mocha Italia i czekolada w proszku mają podaną na opakowaniu datę przydatności. Przyjmując dostawę sprawdź, czy dostarczone produkty nie są przeterminowane.
- Podczas dostawy towary mogą być przyjęte tylko wtedy, gdy opakowania są w dobrym stanie, suche i czyste.
- Każde uszkodzone opakowanie należy REKLAMOWAĆ. Zaznacz uszkodzenie na dowodzie odbioru i zgłoś nam tę sytuację.
- Odbierając dostawę zaznacz na dowodzie dostawy wszystkie braki i nieprawidłowości. Zgłoś nam reklamację.

Przyjęte towary umieść w magazynie:

- Przechowuj produkty Costa Express w wyznaczonym miejscu w magazynie
- Magazyn musi być chłodny i suchy
- Wszystkie pudełka muszą być składowane ponad poziomem podłogi, a ciężkie opakowania, takie jak czekolada, w łatwo dostępnych miejscach.
- Przechowuj wszystkie produkty w oryginalnych opakowaniach zbiorczych. Ułatwi to inwentaryzację oraz zlokalizowanie numerów referencyjnych
- Nigdy nie przechowuj zapasu produktów wewnątrz maszyny

Lista produktów może ulegać zmianie.

| PRODUKT | OPIS |
|----------------------------------|---|
| CZEKOLADA W PROSZKU | worki 10 x 1 kg |
| KAWA ZIARNISTA | worki 10 x 1 kg |
| MIESZADEŁKA | pudełko 1 x 1000 |
| KUBKI | Duży - 1 x 600 kubków/20 rękawów Standardowy - 1 x 720 kubków/20 rękawów |
| WIECZKA | 1 x 1500 wieczek/12 rękawów |
| SŁODZIK | 1 x 4000 saszetek |
| CUKIER | Biały - 1 x 3000 saszetek Brązowy - 1 x 3000 saszetek |
| POSYPKA O SMAKU CZEKOLADOWYM | 1 x 2000 saszetek |
| TABLETKI DO CZYSZCZENIA EKSPRESU | Do mleka - 100 sztuk w pojemniku Do kawy - 100 sztuk w pojemniku |
| WORKI Z SYROPEM | Wanilia i karmel - 4 x 0,75L w pudełku Herbata - 2 x 0,75L w pudełku |
| SPOŻYWCZY ŚRODEK DO DEZYNFEKCJI | Dostarczany przez Partnera. Należy go stosować podczas codziennych prac związanych z czyszczeniem ekspresu |
| ROLKI DO DRUKARKI KODÓW | 1 x 12 pudełek |

W poniższej tabeli przedstawiono to, na jak długo wystarczy zapas produktu przy danym poziomie dziennej sprzedaży.

| SKŁADNIK | KUBKI SPRZEDANE NA DZIĘĆ | | | | | | |
|--|--------------------------|------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| | 20 | 30 | 40 | 50 | 60 | 80 | 100 |
| 1 x Opakowanie kawy (40 kubków na worek) | 3 tygodnie | 2 tygodnie | 1.5 tygodnia | 1 tydzień | 1 tydzień | 0.5 tygodnia | 0.5 tygodnia |
| 1 x Kubki standardowe (36 kubków w rękawie) | 6 tygodni | 4 tygodnie | 3 tygodnie | 2.5 tygodnia | 2 tygodnie | 1.5 tygodnia | 1 tydzień |
| 1 x Duże kubki (30 kubków na rękaw) | 7 tygodni | 5 tygodni | 3.5 tygodnia | 3 tygodnie | 2.5 tygodnia | 2 tygodnie | 1.5 tygodnia |
| 1 x pudełko wieczek (125 wieczek na rękaw) | 9 tygodni | 6 tygodni | 4.5 tygodnia | 3.5 tygodnia | 3 tygodnie | 2 tygodnie | 1.5 tygodnia |

Jeżeli martwisz się o poziom zapasów, zadzwoń na infolinię i spytaj o dostawę produktów.



WAŻNE

Zapasy Costa muszą być zawsze przechowywane w suchym pomieszczeniu w temperaturze pokojowej i powyżej poziomu podłogi.

Zawsze utrzymuj zapas mleka 3,2% UHT rekomendowanych przez Costa producentów.

Skorzystaj z poniższej tabeli, aby obliczyć swoje zapotrzebowanie, porównując wymaganą ilość mleka do prognozowanej dziennej sprzedaży.

| PRZEWIDYWANA CODZIENNA SPRZEDAŻ NAPOJÓW (CPD) | LITRY MLEKA WYMAGANE NA DZIEŃ |
|---|----------------------------------|
| 10 | 3 |
| 20 | 6 |
| 30 | 8 |
| 40 | 11 |
| 50 | 13 |
| 60 | 16 |
| 70 | 19 |
| 75 | 20 |
| 80 | 21 |
| 90 | 24 |
| 100 | 26 |
| 113 | 30 |
| 120 | 32 |
| 140 | 37 |
| 150 | 39 |
| 160 | 42 |



ROZDZIAŁ 5

Rozwiązywanie problemów

Komunikaty głównego ekranu

Symbole alarmów

Wyłączenie ekspresu i doptywu wody

Głowica dozująca

Drukarka kodów

Reklamacje od klientów



Na ekranie głównym jest możliwość odczytania komunikatów ekspresu.

W zależności od rodzaju alarmu w maszynie, na dole ekranu głównego pojawiają się różne symbole im odpowiadające. Na następnych stronach możesz odczytać znaczenie każdego z nich oraz sposób rozwiązania.

Pamiętaj, że nierozwiązane alarmy mogą doprowadzić do wstrzymania sprzedaży, dlatego zawsze możliwie szybko reaguj na nie.

Jeżeli zapomnisz, co oznacza dany symbol, dotknij i przytrzymaj ukryty przycisk w lewym dolnym rogu ekranu, aby wyświetlić na ekranie komunikat z informacją o alarmie.








**Czyszczenie
wymagane
(Clean Due)**






GUI (graficzny interfejs użytkownika) lub ekran dotykowy mogą być inaczej zaprojektowane, niż ten na ilustracji obok. Costa Express będzie od czasu do czasu aktualizować i odświeżać jego wygląd.

UKRYTY PRZYCISK

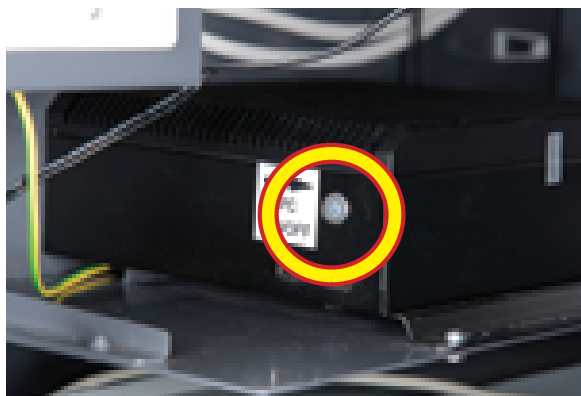
Symbole na ekranie głównym informują o alarmach w maszynie oraz wymaganych działaniach.

| SYMBOL | ZNACZENIE | WYMAGANE DZIAŁANIE |
|---|--|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"> Oczekuje na czyszczenie Czyszczenie wymagane | Przeprowadź program codziennego czyszczenia maszyny. |
|  | <ul style="list-style-type: none"> Szuflada na fusy pełna | Opróżnij szufladę na fusy. |
|  | <ul style="list-style-type: none"> Brak pojemnika na ziarna Mało lub brak ziaren Młynek zablokowany | <p>Sprawdź, czy pojemnik ziaren jest na swoim miejscu.</p> <p>Jeśli poziom ziaren jest niski - uzupełnij je</p> <p>Upewnij się, że nie ma żadnych elementów blokujących ziarna wewnątrz pojemnika. Jeżeli problem wciąż występuje, uruchom procedurę ponownego napełnienia zasobnika ziaren (zielony przycisk > Hasło 1912> zakładka VMC> przycisk czyszczenia> żółty przycisk Wstecz> użyj przycisków [i] i [>])</p> <p>Jeżeli nadal nie działa, skontaktuj się z infolinią Costa Express</p> |
|  | <ul style="list-style-type: none"> Brak lub niski poziom mleka | Dolej mleko do pojemnika w lodówce. |
| | <ul style="list-style-type: none"> Temperatura mleka przekroczona | Uruchom czyszczenie. Wymień mleko w pojemniku. |
|  | <ul style="list-style-type: none"> Brak komunikacji | Zrestartuj ekspres. Jeżeli nadal nie działa, skontaktuj się z infolinią Costa Express. |

Symbole na ekranie głównym informują o alarmach w maszynie oraz wymaganych działaniach.

| SYMBOL | ZNACZENIE | WYMAGANE DZIAŁANIE |
|---|---|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"> • Problem z komunikacją ekspresu | <p>Zrestartuj ekspres. Jeżeli nadal nie działa, skontaktuj się z infolinią Costa Express</p> |
|  | <ul style="list-style-type: none"> • Syrop 1-4 pusty | <p>Wymień worek syropu Przepompuj syrop</p> |
|  | <ul style="list-style-type: none"> • Niski poziom czekolady • Brak czekolady | <p>Napełnij zasobnik czekolady</p> |
|  | <ul style="list-style-type: none"> • Awaria drukarki lub brak połączenia z PC | <p>Upewnij się, że w drukarce jest wystarczająca ilość papieru. Wciśnij przycisk aby przepuścić papier przez drukarkę. Zrestartuj maszynę Costa Express.</p> |
|  | <ul style="list-style-type: none"> • Mało/brak papieru drukarki (w połączeniu z powyższym błędem drukarki) | <p>Wymień rolkę drukarki</p> |

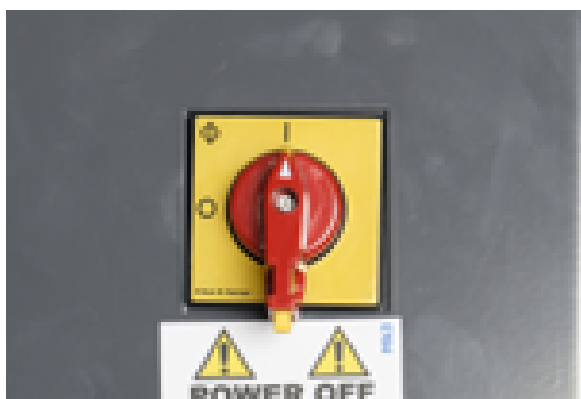
Ekspres Costa Express powinien być zawsze włączony. Jeżeli zostaniesz poproszony o wyłączenie ekspresu przez przedstawiciela Costa Express, postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami:



Wyłącz komputer naciskając przycisk „PC ON/OFF”



Główny wyłącznik on/off w pozycji off



Główny wyłącznik on/off w pozycji on

WYŁĄCZANIE KOMPUTERA

- Otwórz przednie drzwi maszyny
- Wyjmij mleko z lodówki.
- Wyłącz komputer i poczekaj, aż ekran zgaśnie.

GŁÓWNY WYŁĄCZNIK ZASILANIA POWER - OFF

- Ustaw wyłącznik odcinający w pozycji wyłączenia (przekręcając go w lewo).
- Jeśli urządzenie ma pozostać wyłączone, zamknij drzwi na klucz.

GŁÓWNY WYŁĄCZNIK ZASILANIA - ON

- Włącz ponownie zasilanie przekręcając czerwone pokrętko do góry.
- Poczekaj, aż urządzenie się uruchomi.

Ekspres Costa Express powinien być zawsze włączony. Jeżeli zostaniesz poproszony o odcięcie dopływu wody przez przedstawiciela Costa Express, postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami:



Zawór odcinający wodę w pozycji ON



Zawór odcinający wodę w pozycji OFF

JAK ODCIĄĆ DOPŁYW WODY

- Wyłącz ekspres Costa Express (sprawdź poprzednią stronę).
- Wyłącz dopływ wody za pomocą zaworu odcinającego dopływ wody na spodzie ekspresu.

Głowica dozująca zacięta w pozycji wysuniętej w dół.

Jeżeli zauważysz, że głowica dozująca zacięła się w pozycji wysuniętej w dół wykonaj poniższe działania:



ETAP 1

- Jeżeli głowica dozująca zacięła się i nie pozwala na otworzenie drzwi, **nie próbuj otwierać drzwi**, dopóki głowica nie zostanie wsunięta do góry.



ETAP 2

- Załóż rękawice ochronne
- Obiema rękoma powoli naciskaj na głowicę popychając ją do góry, aż zacznie się chować.
- Jeżeli głowica dozująca wydaje się być zablokowana i nie pozwala się wsunąć, nie naciskaj! Zadzwoń na infolinię Costa Express.

UWAGA!

**Jeżeli ekspres wydaje sygnał dźwiękowy, to oznacza, że ekspres zacznie dozować gorącą wodę lub parę.
Odsuń się od ekspresu**

Opinie klientów są dla nas bardzo ważne! Chcemy wiedzieć wszystko, co mówią o nas, niezależnie od tego, czy jest to jakość napoju, cena, czystość lub ogólne wrażenie.

Gdy klient przekazuje informacje zwrotne:

- Wysłuchaj klienta
- Bądź grzeczny i wyrozumiały
- Uzyskaj jak najwięcej informacji o zaistniałej sytuacji
- Nigdy nie kłóć się z klientem (nawet jeżeli w Twoim odczuciu reklamacja jest nieuzasadniona)
- Jeśli reklamacja dotyczy produktu, zaproponuj wykonanie go ponownie zanim zaproponujesz zwrot pieniędzy.

Zbierz informacje

- Zapisz datę i godzinę zdarzenia
- Czego dotyczy reklamacja?
- Jaki produkt był wykonywany?
- Jeśli reklamacja jest poważna i wymaga ponownego kontaktu z klientem, poproś o dane do kontaktu

Opowiedz nam o tym!

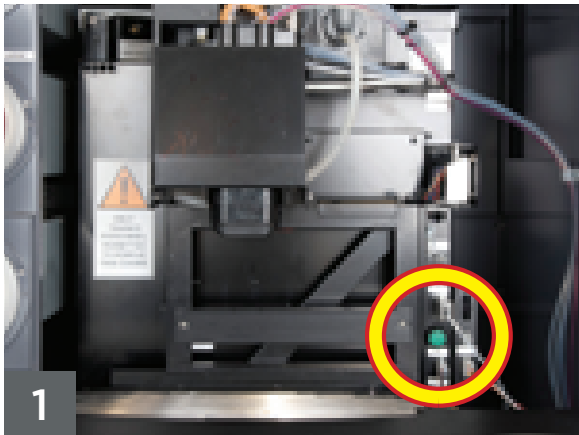
- Zadzwoń na infolinię Costa Express i przekaż nam informacje o zdarzeniu.

ROZDZIAŁ 6

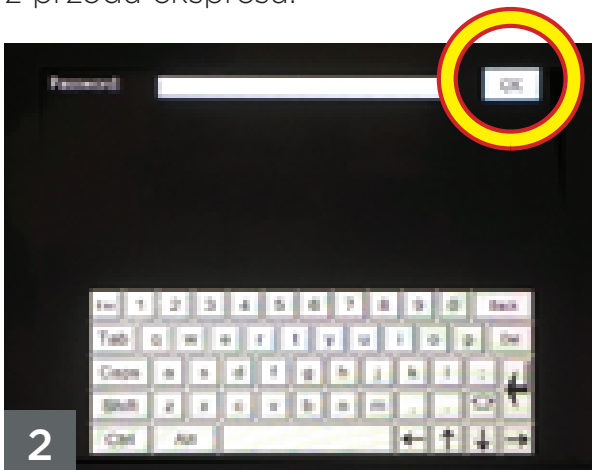
Dane sprzedażowe

Zbieranie danych

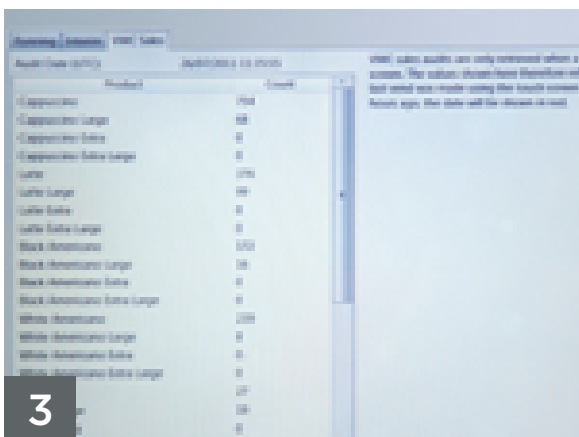




Naciśnij **ZIELONY PRZYCISK** z przodu ekspresu.



Na ekranie dotykowym wpisz **1912**, a następnie naciśnij OK.



Wybierz zakładkę **VMC**

- Naciśnij **ZIELONY PRZYCISK** znajdujący się z przodu ekspresu.
- Na ekranie dotykowym pojawi się klawiatura z zapytaniem o hasło.
- Wpisz hasło – **1912**, a następnie naciśnij OK.
- Sprzedaż **VMC** to dane sprzedażowe ekspresu do kawy wyświetlane na ekranie dotykowym
- Jest to liczba łączna i nie można jej zresetować.
- Aby poznać sprzedaż dzienną oblicz różnicę między wartością odczytaną rano i wieczorem danego dnia.

ROZDZIAŁ 7

Zdrowie i Bezpieczeństwo

Podstawowe zasady

Poradnik dobrych praktyk

Arkusze poradnika bezpieczeństwa

Dzienna Książka Kontroli

Komunikacja

Wszelkie usterki lub wątpliwości należy niezwłocznie zgłaszać na infolinię Costa Express



Podczas czyszczenia i napełniania należy zwrócić uwagę na czynniki ryzyka. Wykonując swoje obowiązki zawsze pamiętaj o zasadach bezpieczeństwa. Postępując zgodnie z poniższymi instrukcjami dbasz o bezpieczeństwo swoje i osób w Twoim otoczeniu.

BEZPIECZEŃSTWO

Wykonując prace zawsze miej na uwadze bezpieczeństwo!

MYŚL

Przeprowadź ocenę ryzyka. Jakich zabezpieczeń potrzebujesz, aby wykonać zadanie?

OBSERWUJ

Spójrz na zadanie i otoczenie, w którym ma być przeprowadzone.

WYKONAJ

Po zapewnieniu niezbędnych środków bezpieczeństwa wykonaj zadanie.



Dla uzyskania pełnych informacji z arkuszy danych bezpieczeństwa, sprawdź zakładkę Folder Informacyjny MK4 (MK4 Information Folder)

Poniższe wskazówki wykorzystaj do opracowania indywidualnej oceny ryzyka placówki. Przygotuj ją pod kątem charakteru miejsca, w którym sprzedaje maszyna Costa Express. Stosuje się ją w celu zarządzania BHP oraz bezpieczeństwem żywności podczas użytkowania i czyszczenia ekspresu MK4.

- Przed rozpoczęciem pracy przy maszynie – umyj i dokładnie wytrzyj ręce
- Jeśli musisz wyłączyć lub włączyć maszynę Costa Express przed rozpoczęciem pracy upewnij się, że masz suche ręce
- Gdy ekspres wydaje sygnał ostrzegawczy odsuń się od obszaru głowicy dozującej
- Podczas programu mycia nie pozostawiaj maszyny bez nadzoru
- Pojemniki na mleko, czekoladę i ziarna kawy powinny być zawsze przykryte
- Korzystaj wyłącznie z dedykowanych do maszyny produktów
- Nigdy nie przechowuj produktów wewnątrz maszyny
- W magazynie przechowuj produkty Costa w opakowaniach zbiorczych
- Kontroluj daty przydatności produktów Costa aby uniknąć ich przeterminowania

Aby uzyskać informacje dotyczące zarządzaniem BHP skontaktuj się z Głównym Inspektoratem Pracy.

Przepisy dotyczące bezpieczeństwa żywności można uzyskać od Inspektoratu Sanitarnego.

Ocena ryzyka stanowi ważny element ochrony pracowników i firmy. Zaleca się, aby była przeprowadzana podczas wykonywania każdej pracy związanej z maszyną Costa Express.

| CZYNNOŚĆ | ŚRODKI KONTROLNE | DALSZE REKOMENDOWANE DZIAŁANIA PARTNERA |
|--|--|--|
| Szkolenia i informacje | Tylko pracownicy, którzy otrzymali odpowiednie szkolenie Costa Express mogą prowadzić procedurę czyszczenia oraz inne prace przy ekspresie Costa Express. | W razie potrzeby szkolenia przypominającego lub wstępnego szkolenia dla nowych pracowników należy skontaktować się z infolinią Costa Express. |
| Czyszczenie ekspresu | Nigdy nie pozostawiaj ekspresu bez nadzoru podczas czyszczenia. Jeżeli jest to konieczne zagroź obszar wokół ekspresu, aby uniemożliwić nieupoważniony dostęp. | Należy przeprowadzić indywidualną ocenę ryzyka w lokalu, aby upewnić się, że osoby nieupoważnione nie będą podchodziły do maszyny w trakcie programu mycia. |
| | Do czyszczenia ekspresu należy używać wyłącznie środków dopuszczonych przez Costa Express. Nigdy nie używaj innych środków czyszczących do ekspresu (z wyjątkiem środków czyszczących bezpiecznych dla żywności dostarczonych przez partnera), ponieważ mogą one uszkodzić urządzenie. Dedykowane środki chemiczne zostały opracowane tak, aby zapewnić bezpieczeństwo żywności, ekspresu i jakości napojów. | Przeprowadź indywidualną ocenę ryzyka przy zastosowaniu zapewnionych informacji oraz arkuszy danych bezpieczeństwa dostarczonych z maszyną. Upewnij się, że kopia arkuszy danych bezpieczeństwa i ocena ryzyka są zawsze przechowywane w ekspresie. |
| | Przy pracy ze środkami chemicznymi stosuj najwyższe środki ostrożności! Pracownicy otrzymują szkolenie Costa Express w zakresie prawidłowego zastosowania środków chemicznych oraz procedury czyszczenia ekspresu podczas instalacji urządzenia w lokalu oraz w trakcie późniejszych, dodatkowych szkoleń. Tylko pracownicy, którzy zostali przeszkoleni przez Costa Express mogą prowadzić procedurę czyszczenia oraz inne prace przy urządzeniu Costa Express. | |
| | Sprzęt ochrony osobistej (okulary i rękawice ochronne) muszą być noszone przez cały czas pracy ze środkami chemicznymi do czyszczenia ekspresu. | |
| | Jeżeli do czyszczenia górnej części ekspresu wymagane jest użycie drabiny, sprawdź firmową ocenę ryzyka dla prac na wysokościach. | Sprawdź lokalną ocenę ryzyka dotyczącą pracy na wysokościach. |
| | Do ogólnego czyszczenia powierzchni maszyny należy stosować środek czyszczący bezpieczny dla żywności. Środka czyszczącego nie należy rozpylać bezpośrednio na dysze ekspresu, ponieważ wpłynie to na jakość wytwarzanych napojów. Więcej informacji o tym, jak skutecznie czyścić urządzenie, można znaleźć w rozdziale czyszczenia z tego podręcznika. | |
| Poślizgnięcia, potknięcia i upadki | Pracownicy lokalu powinni obserwować urządzenie i jego otoczenie. Gdy tylko pojawią się wycieki należy je wytrzeć a moką powierzchnie oznaczyć. | Przeprowadź lokalną ocenę ryzyka dotyczącą zarządzania poślizgnięciami, potknięciami i upadkami. |
| Energia elektryczna | Jeżeli firma Costa Express poprosi Cię o włączenie lub wyłączenie ekspresu - upewnij się, że masz suche ręce. Tylko inżynierowie Costa Express lub wyznaczeni serwisanci mają pozwolenie na wykonywanie prac w maszynie. Pracownicy lub inni wykonawcy nie mogą pod żadnym pozorem wykonywać prac konserwacyjnych dowolnej części ekspresu. | Upewnij się, że wszyscy pracownicy wiedzą, w jaki sposób zgłosić usterkę maszyny Costa Express. |
| Podnoszenie, przenoszenie i przesuwanie | Wszyscy pracownicy otrzymają szkolenie Costa Express przy instalacji maszyny. Szkolenie obejmuje sposób napełniania pojemnika na kawę (1 worek = 1 kg) worków z czekoladą w proszku (1 worek = ok. 1 kg) worków aromatów (1 worek = ok.1 kg) i pojemnika na mleko (około 18 kg na pojemnik, jeżeli jest uzupełniony do pełna). | Należy przeprowadzić ocenę ryzyka, aby upewnić się, że zagrożenia związane z podnoszeniem i przenoszeniem są zminimalizowane i kontrolowane. W szczególności należy uwzględnić podnoszenie i przenoszenie worka na mleko w skrzyni i/lub pojemnika na mleko. |
| | Ekspres jest instalowany przez przeszkolonych pracowników i pozostaje w stałej pozycji. Nigdy nie próbuj przesuwać ekspresu. | |
| | Jeżeli pojemnik na mleko zawiera więcej niż minimalną ilość mleka, to będzie prawdopodobnie niestabilny podczas przesuwania, ze względu na ruch mleka w pojemniku. Jeżeli jest pełny, pojemnik na mleko waży ok. 18kg. | |

| CZYNNOŚĆ | ŚRODKI KONTROLNE | DALSZE REKOMENDOWANE DZIAŁANIA PARTNERA |
|--|--|---|
| Zapobieganie skaleczeniom i otarciom | Aby uzyskać więcej miejsca w koszu zaleca się zgniatanie zużytych kubeczków. Przed zgnieciem kubeczka upewnij się także, że jest on pusty. Pamiętaj, aby nigdy nie robić tego rękoma ani wewnątrz kosza! W koszu mogą znajdować się potłuczone butelki lub inne niebezpieczne przedmioty. | Sprawdź wewnętrzne zasady bezpieczeństwa stosowane w Twoim lokalu. |
| | Do otwierania worków i pudełek używaj nożyczek. Aby ograniczyć możliwość skaleczenia, nie używaj noża. | Sprawdź indywidualną ocenę ryzyka. |
| Zapobieganie oparzeniom / poparzeniom | Tylko pracownicy, którzy zostali przeszkoleni przez Costa Express mogą być dopuszczeni do obsługi i czyszczenia ekspresu. | Sprawdź indywidualną ocenę ryzyka. |
| | Ekspres będzie co jakiś czas automatycznie przeprowadzał płukanie linii mleka. Podczas tego procesu ekran na urządzeniu będzie wyraźnie pokazywał, że urządzenie nie jest dostępne do użycia i informuje o możliwości wytwarzania pary. | |
| Zarządzanie bezpieczeństwem żywności | Aby zmniejszyć ryzyko zanieczyszczenia pojemnika ziaren, zasobnika czekolady i pojemnika na mleko, zawsze upewnij się, że są prawidłowo przykryte dedykowanymi pokrywkami. Nie przechowuj zapasów w urządzeniu, np.: ziarna wysychają i tracą smak co negatywnie wpływa na jakość napojów. | Wszyscy pracownicy powinni mieć zapewnione przez własną firmę podstawowe instrukcje dotyczące bezpieczeństwa żywności. Upewnij się, że Twój bezpieczny dla żywności środek czyszczący spełnia odpowiednie normy. |
| | Sprawdź daty przydatności do spożycia wszystkich produktów, zanim użyjesz ich do napełniania ekspresu. Jeżeli minął okres przydatności NIE NALEŻY ICH UŻYWAĆ, należy je natychmiast wyrzucić i poinformować o tym Costa Express. | |
| | Należy stosować bezpieczny dla żywności środek czyszczący do ogólnego czyszczenia powierzchni ekspresu. Nigdy nie rozpylaj środka czyszczącego bezpośrednio na dysze ekspresu, ponieważ wpłynie to na jakość napojów. Więcej informacji o tym, jak skutecznie czyścić urządzenie, można znaleźć w rozdziale czyszczenia z tego podręcznika. Jeśli w ciągu ostatnich 48h byłeś chory - nie prowadź żadnych działań przy ekspresie. | |
| | Przed napełnieniem lub czyszczeniem ekspresu, upewnij się, że umyłeś i odkaziłeś ręce. | |
| | Zaleca się rutynowe monitorowanie temperatury w lodówce/chłodziarce używanej do przechowywania zapasowego mleka, aby zapewnić utrzymanie prawidłowej temperatury. | |

Dzienna Książka Kontroli Costa Express to ważny dokument, który stanowi dowód, że ekspresy są obsługiwane i czyszczone zgodnie ze standardami marki oraz że zapasy są przechowywane prawidłowo.

Pamiętaj: bezpieczeństwo i świeżość zakupionego przez Ciebie mleka do maszyny Costa Express to Twoja odpowiedzialność! Jeżeli urządzenie Costa Express uległo awarii i nie chłodzi mleka: niezwłocznie nas o tym poinformuj!

Podczas napełniania ekspresu mlekiem upewnij się, że Dzienna Książka Kontroli jest wypełniona ze wszystkimi niezbędnymi szczegółami. Wewnątrz Książki Kontroli znajdziesz także instrukcję jak poprawnie uzupełnić listę dotyczącą Kontroli Mleka.

Dziennik zużycia mleka musi pozostawać przez cały czas w dedykowanym miejscu wewnątrz maszyny Costa Express.

BĄDŹ OTWARTY I POMOCNY!

Jeżeli widzisz, że klienci są zdezorientowani, nie bój się i zapytaj jak możesz pomóc.

Porozmawiaj z klientami i opowiedz o kawie Costa! Czy wiedzą, że kawa zostanie przygotowana ze świeżo mielonych ziaren tej samej mieszanki, którą bariści serwują w kawiarniach Costa? Opowiedz o możliwości wyboru syropu smakowego oraz o tym, że maszyna jest wyposażona w lodówkę. Dzięki lodówce przechowywane w niej mleko zostanie idealnie spienione - **może nie zdawali sobie z tego sprawy!**

Nie obsługuj ekspresu za klienta, ale postaraj się poprowadzić przez proces, aby następnym razem mógł samodzielnie zamówić kawę.

Costa Express bardzo poważnie podchodzi do potrzeb i równego traktowania wszystkich klientów. Naszym celem jest aby wszyscy klienci mogli korzystać z naszych produktów.

Jednocześnie musimy działać zgodnie z rygorystycznymi przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa. Jednym z zapisów jest ograniczenie dostępu małoletnim gościom w lokalach.

To niestety oznacza, że ekspres Costa Express może nie być łatwo dostępny dla osób na wózkach inwalidzkich. Dlatego Klienci mogą wymagać od Ciebie pomocy i wsparcia, gdy będą chcieli skorzystać z ekspresu Costa Express.

POMOC OSOBOM NIEPEŁNOSPRAWNYM:

- Bądź uprzejmy i zachowuj się z szacunkiem. Dyskretnie oceń potrzeby klienta. Jeśli jest z towarzystwem lub opiekunem prawdopodobnie nie będzie wymagać pomocy.
- Jeżeli widzisz osobę na wózku inwalidzkim, która chciałaby otrzymać produkt Costa Express, przedstaw się klientowi i grzecznie zapytaj, czy możesz pomóc.
- Przedstaw ofertę i spytaj jaki produkt przygotować. Jeśli klient nie ma pewności, zarekomenduj napój, który lubisz najbardziej!
- Po przygotowaniu napoju zapytaj o cukier, słodzik lub posypkę. Upewnij się, że wieczko napoju jest poprawnie założone.
- Umieść dodatkowy kubek pod napojem, aby uniknąć ryzyka poparzenia i zaproponuj, że zanieśiesz produkt do kasy.
- Bądź cierpliwy podczas pobierania zapłaty od klienta i podaj napój klientowi, gdy klient jest na to gotowy. Jeśli w Twoim lokalu znajduje się stolik spytaj klienta czy chciałby przy nim wypić napój.

Niezależnie od tego, czy chodzi o dobowy proces mycia, ogólne czyszczenie, czy uzupełnienie ekspresu, zawsze informuj klienta, jak długo Ci to zajmie.

POINFORMUJ KLIENTA O PRACACH PRZY EKSPRESIE

- Bądź otwarty i pomocny! Jeżeli zauważysz, że klienci czekają na kawę podczas czyszczenia ekspresu porozmawiaj z nimi
- Poinformuj ile czasu zajmie proces i kiedy produkty będą znów dostępne.
- Wyjaśnij, że ekspres jest regularnie czyszczony aby zachować najwyższą jakość produktów.
- Przeproś klienta za niedogodności spowodowane przez to konieczne czyszczenie.
- Jeżeli to możliwe, zaplanuj ze swoim opiekunem Costa Express czyszczenie w najbardziej spokojnej porze.



Idealny wynik audytu - 4 kluczowe czynniki sukcesu

JAKOŚĆ

FOLDER MASZINY I EWIDENCJA SZKOLENIOWA:

Musi być zaktualizowany i łatwo dostępny. Wszyscy pracownicy muszą przejść szkolenie Costa Express i podpisać arkusz umieszczony w folderze. Jeżeli Twoja załoga wymaga dodatkowego szkolenia, powiadom o tym Costa Express.

DZIENNA KSIĄŻKA KONTROLI: Książka musi aktualna, dostępna i wypełniona. Kierownik lokalu musi podpisywać sekcję cotygodniową, aby potwierdzić wykonanie codziennych czynności i sprawdzenie jakości zapasu półproduktów

PRZECHOWYWANIE ZAPASÓW: Utrzymuj zapasy Costa Express w oryginalnych opakowania, razem i ponad poziomem podłogi w chłodnym, suchym magazynie. W magazynie nie może być szkodników i zanieczyszczeń. Zapasy nie mogą mieć przekroczonej daty przydatności do spożycia. Zapasy mogą być wykorzystywane wyłącznie do maszyny Costa Express

ŚRODKI CZYSZCZĄCE: Do czyszczenia ekspresu Costa Express używaj tylko środka czyszczącego bezpiecznego dla żywności oraz dedykowanych środków udostępnionych przez Costa. Środków używaj zgodnie z instrukcją i przechowuj w bezpiecznym, suchym miejscu.

USZKODZENIA: Wszelkie uszkodzenia i usterki ekspresu należy niezwłocznie zgłosić na infolinię Costa Express i w razie potrzeby odgrodzić obszar uszkodzenia. Należy także zachować ostrożność podczas korzystania z urządzeń wokół ekspresu. Upewnij się, że niedozwolone materiały nie są przymocowane lub umieszczone na ekspresie.

SKŁADNIKI

ZIARNA KAWY MOCHA ITALIA: W ekspresie należy używać tylko ziaren kawy Costa Express Mocha Italia. Worki nie powinny pozostawać otwarte dłużej niż przez 24 godziny, a pokrywa zasobnika musi być zawsze na swoim miejscu

SYROPY/CZEKOLADA: Wszystkie syropy i czekolada powinny być dostępne, prawidłowo podłączone i z nieprzekroczoną datą przydatności do spożycia. Wszystkie plomby powinny być usunięte przed użyciem syropu. Należy natychmiast usunąć rozlania, zacieki i inne zanieczyszczenia

MLEKO: W ekspresie można stosować mleko 3,2% UHT rekomendowanych producentów. Upewnij się, że nie minęła jego data przydatności do spożycia. Jeżeli nie ma mleka odpowiedniego mleka, należy wyłączyć ekspres.

TEMPERATURA W LODÓWCE: Upewnij się, że temperatura w lodówce i temperatura mleka mieszczą się w zakresie wymaganym przez standardy. Temperatura musi być sprawdzana i rejestrowana dwa razy dziennie w dzienniku. Powinien działać wyświetlacz temperatury. Wszelkie usterki należy niezwłocznie zgłaszać na infolinię Costa Express.

KLIENT

MATERIAŁY MARKETINGOWE: Należy używać wyłącznie zatwierdzonych materiałów Costa Express. Materiały muszą być w dobrym stanie i powinny być eksponowane w widocznym, bezpiecznym miejscu. Nie mogą ograniczać widoczności ani przejścia. Uszkodzone elementy należy zdjąć z ekspozycji i zgłosić uszkodzenie na infolinię Costa Express.

WYGLĄD MASZINY: Aby zachęcić klientów, ekspres powinien być czysty, sprawny i uzupełniony. Wszystkie powierzchnie powinny być pozbawione zanieczyszczeń, plam i smug. Kosz nie powinien być przepiętny. Wszystkie półprodukty powinny być prawidłowo uzupełnione.

EKRAN DOTYKOWY: Ekran powinien być czysty, pozbawiony smug i odcisków palców. Wszystkie napoje powinny być dostępne. Ekran dotykowy powinien być również łatwy w nawigacji i musi płynnie pracować. Jeżeli jakieś funkcje nie działają, poinformuj nas o tym dzwoniąc na swoją infolinię Costa Express.

CENA SPRZEDAŻY: Cena sprzedaży powinna być zawsze zgodna z ceną w ekspresie Costa Express. Jeżeli cena w ekspresie jest niepoprawna, poinformuj nas o tym dzwoniąc na swoją infolinię Costa Express.

POZIOMY MAGAZYNOWE ZAPASÓW: Wszystkie materiały eksploatacyjne dla ekspresu powinny być na poziomie co najmniej 50%. Jesteś odpowiedzialny za monitorowanie własnego poziomu zapasów, poinformuj nas o brakach.

CZYSTOŚĆ

POWIERZCHNIA MASZINY: Powierzchnie wewnątrz (przestrzeń robocza, elementy metalowe) i na zewnątrz maszyny oraz podłoga wokół powinny być oczyszczone za pomocą środka czyszczącego bezpiecznego dla żywności. Powierzchnie powinny być suche i czyste. Należy również codziennie wycierać głowicę dozującą aby usunąć zasuszone mleko i skryształizowany syrop.

LODÓWKA MLEKA: Codzienne, dokładne czyszczenie lodówki, w tym ścian i sufitu, jest niezwykle ważne. Podczas sprzątania wyjąć tacę podstawy, usunąć wszelkie wycieki mleka, wytrzeć drzwi lodówki i uszczelki. Pojemniki i aromaty powinny być wymieniane codziennie i dokładnie wyczyszczone gorącą wodą i środkiem czyszczącym bezpiecznym dla żywności.

SZKODNIKI: Prosimy niezwłocznie zgłaszać dowody występowania szkodników na infolinię Costa Express. Twoim obowiązkiem jest także zadbanie o usunięcie szkodników z lokalu.

SPRZĘT DO CZYSZCZENIA: Na koniec należy upewnić się, że dostępne jest wyposażenie i środki ochrony osobistej odpowiednie do codziennego użytku podczas prac przy maszynie.

Idealny wynik audytu – Jak to zrobić?

| Pytanie | Wytyczne | Działanie, aby przejść audyt |
|--|--|--|
| Czy podczas kontroli zauważyłeś coś, co może budzić niepokój w zakresie BHP, stanowić bezpośrednie zagrożenie i skutkować wyłączeniem ekspresu? | Następujące obszary mogą skutkować zagrożeniem BHP i wstrzymaniem sprzedaży: <ol style="list-style-type: none"> 1. Nagromadzenie się osadu mleka w lodówce lub pojemniku na mleko 2. Dowody na aktywność szkodników 3. Nieprawidłowe użycie środków czyszczących. 4. Nieprawidłowe wykorzystanie składników Costa 5. Temperatura mleka przekracza standardy 6. Uszkodzenia ekspresu, które mogą stanowić zagrożenie dla osób postronnych lub personelu. | Zawsze należy przestrzegać standardów Costa, a w razie potrzeby podjąć odpowiednie działania: <ol style="list-style-type: none"> 1. Czyszczenie pojemników na mleko i lodówki według szkolenia opisanego w części „Czyszczenie” 2. Jeśli w lokalu są szkodniki – poinformować infolinię Costa 3. Zapasy należy przechowywać w suchym, czystym miejscu powyżej poziomu podłogi. 4. Mleko powinno być przechowywane w temp. poniżej 8 stopni i/lub zgodnie z miejscowymi przepisami bezpieczeństwa. Jeżeli temperatura w lodówce ekspresu jest powyżej 8 stopni, to należy natychmiast zadzwonić na infolinię Costa |
| Jakie materiały marketingowe znajdują się w tej lokalizacji? Czy materiały POS spełniają standardy marki? | <ol style="list-style-type: none"> 1. POS nie powinien stanowić bezpośredniego zagrożenia dla pracowników ani klientów. 2. POS powinien być w dobrym stanie bez uszkodzeń. 3. POS nie powinien ograniczać widoczności ani utrudniać ruchu. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Należy usunąć uszkodzone materiały z ekspozycji i poinformować o uszkodzeniu infolinię Costa Express 2. Po dostarczeniu nowego POS, należy zapewnić ić jego umieszczenie w bezpiecznym miejscu, które nie będzie ograniczało dróg przejścia, wejść i widoczności. |
| Czy ekran wyświetla alarmy? | Ekran dotykowy powinien być pozbawiony ikon z alarmami. | Należy zapewnić cykliczne czyszczenie i sprawdzanie ekspresu jako aby odpowiednio szybko reagować i rozwiązywać alarmy. |
| Czy ekran dotykowy wyświetla wszystkie dostępne napoje? | Należy zapewnić dostępność pełnej oferty Costa Express. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Należy obserwować maszynę i rozwiązywać wszystkie symbolizowane na ekranie alarmy. 2. Jeżeli problem będzie się powtarzał, należy zadzwonić na infolinię Costa Express. |
| Czy czystość zewnętrznych elementów maszyny jest zgodna ze standardami marki? | Obudowa ekspresu - półka, osłona przeciwropryskowa, taca i kratka ociekacza, ekran dotykowy i panele powinny być pozbawione wycieków kawy, rozsypanego cukru i innych zanieczyszczeń. | W ramach codziennych czynności należy regularnie sprawdzać następujące obszary i w razie potrzeby podejmować odpowiednie działania: <ol style="list-style-type: none"> 1. Półka - wytrzyj 2. Taca ociekacza/kratownica - wyczyść wodą. 3. Osłona przeciwropryskowa - wytrzyj 4. Ekran i panele - przetrzyj wodą i ręcznikiem papierowym. 5. Kosz - regularnie wymieniaj worki |
| Czy jakiegokolwiek obszary zewnętrzne stacji są uszkodzone lub wymagają naprawy? | Wszystkie obszary stacji muszą być pozbawione uszkodzeń i muszą być sprawne. Upewnij się, że stacja wygląda zachęcająco, jest dobrze utrzymana i przestrzega się standardów jakości marki Costa Express pod względem jej wyglądu. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Należy zgłaszać wszelkie uszkodzenia na infolinię Costa 2. Należy dbać o maszynę i jej otoczenie. 3. Nie powinno być żadnych nieautoryzowanych urządzeń umieszczonych na ekspresie Costa Express. |
| Czy cena w kasie jest taka sama, jak cena na ekranie? | Cena w kasie musi być zgodna z ceną w ekspresie | Cena w kasie musi być zgodna z ceną w ekspresie. Jeżeli cena w ekspresie jest niepoprawna, należy poinformować infolinię Costa. |

AUDYT COSTA EXPRESS CHECK

4 kluczowe czynniki sukcesu

Idealny wynik audytu – Jak to zrobić?

| Pytanie | Wytyczne | Działanie, aby przejść audyt |
|--|---|---|
| Czy zapasy Costa Express są przechowywane zgodnie ze standardami marki? | <ol style="list-style-type: none"> 1. Wszystkie zapasy Costa Express powinny być przechowywane w czystym, suchym i dostępnym miejscu. 2. Zapasy nie powinny być przechowywane wysoko | <ol style="list-style-type: none"> 1. Zapasy nie powinny być trzymane na zewnątrz. 2. Zapasy powinny podlegać rotacji oraz nie mogą być przeterminowane. 3. Zapasy należy umieścić na półkach i nie wolno ich składować na podłodze. 4. Zapasy powinny być wolne od szkodników i zanieczyszczeń krzyżowych. 5. W przypadku stwierdzenia uszkodzenia towaru w wyniku zaniedbania mogą zostać podjęte dalsze kroki. 6. Zapasy należy stosować wyłącznie w ekspresie Costa Express. |
| Czy strona wewnętrzna i zewnętrzna ekspresu jest czysta i spełnia standardy marki? | Wszystkie wewnętrzne obszary stacji powinny być utrzymywane na akceptowalnym poziomie czystości i nie może być śmieci. | <p>Należy czyścić wewnętrzne obszary ekspresu w ramach codziennych rutynowych prac przy użyciu środka czyszczącego bezpiecznego dla żywności.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mikser czekolady po umyciu wytrzyj do sucha ręcznikiem papierowym, aby nie dopuścić do zatkania. 2. Wyczyszczony pojemnik na fusy musi być suchy i oczyszczony z nagromadzonej kawy i/lub pleśni. 3. Należy wycierać powierzchnie ekspresu aby usunąć z nich kurz i śmieci 4. Głowica dozująca - w razie potrzeby należy ją przetrzeć czystym, wilgotnym ręcznikiem papierowym i usunąć całe zasuszone mleko lub skryształizowany syrop 5. Kosz na odpady i otoczenie wycieraj codziennie, aby usunąć kurz i nagromadzony brud. 6. Obszary syropu - wycieraj wycieki syropu, oczyść i osusz. 7. Drzwi lodówki powinny być pozbawione śladów po mleku 8. Wewnętrzne powierzchnie lodówki czyść codziennie ciepłą wodą i czystym ręcznikiem papierowym. Należy również wyjąć tacę podstawy, aby dokładnie wyczyścić lodówkę. W lodówce nie może występować rozlane mleko ani osad z pleśni 9. Pojemniki na mleko powinny być codziennie wymieniane i myte ciepłą wodą, aby usunąć możliwy nagromadzony tłuszcz na bokach pojemnika. 10. Podłoga wokół maszyny powinna być codziennie myta |
| Czy w maszynie są dostępne następujące produkty Costa: kubki, wieczka, kawa, mleko, syropy, czekolada, cukry, słodzik, posypka, mieszadła, serwetki? | <ol style="list-style-type: none"> 1. W ekspresie powinien występować minimalny poziom napełnienia zapasów 50% 2. Jeżeli brakuje w magazynie któregośkolwiek składnika, należy zgłosić brak na infolinię Costa Express. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Należy zgłaszać wszelkie uszkodzenia i braki na infolinię Costa Express. 2. W maszynie mogą znajdować się wyłącznie dedykowane półprodukty. |
| Czy temperatura w lodówce mleka jest prawidłowa? | Temperatura w lodówce i mleka mieści się w zakresie wymaganym przez prawo i powinna być sprawdzana oraz rejestrowana dwa razy dziennie w dzienniku. | Upewnij się, że wyświetlacz lodówki działa, drzwi są zamknięte. Należy zgłaszać wszelkie usterki na infolinię Costa Express. |
| Czy temperatura mleka w pojemniku jest zgodna ze standardami? | Mleko powinno być składowane według przepisów bezpieczeństwa żywności i schłodzone przed dodaniem do maszyny zgodnie ze standardami Costa. | Należy zadbać aby mleko było składowane w zgodnych ze standardami temperaturach. Wyświetlacz lodówki powinien działać, a drzwiczki powinny być dokładnie zamknięte. Wszelkie problemy z lodówką należy zgłaszać do Costa |
| Czy używane jest mleko 3,2% UHT rekomendowanych producentów? | Należy stosować mleko UHT 3,2% rekomendowanego przez Costa producenta. | Jeśli nie ma na stanie mleka zgodnego ze standardami Costa należy wstrzymać sprzedaż i pilnie uzupełnić zapas mleka. |

Idealny wynik audytu – Jak to zrobić?

| Pytanie | Wytyczne | Działanie, aby przejść audyt |
|---|---|--|
| Czy ziarna Mocha Italia w ekspresie spełniają wymagania marki? | Należy używać tylko kawy ziarnistej Costa Express i nie wolno pozostawiać otwartych i nieużywanych opakowań dłużej niż przez 24 godziny. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Upewnij się, że pokrywa zasobnika jest na swoim miejscu przez cały czas, a jeżeli zgubiono ją, zgłoś to na infolinię Costa 2. Uzupełnij tylko tyle ziaren, aby wystarczyło na dzień handlu. 3. Worki nie mogą być składowane w ekspresie. |
| Czy wszystkie syropy są prawidłowo podłączone, odpowiednio przechowywane, nie przekroczyły daty przydatności do spożycia i spełniają wymagania marki? | Wszystkie syropy powinny być dostępne, prawidłowo podłączone i nieprzeteterminowane. | Upewnij się, że syropy są przechowywane w swoich pojemnikach i są skierowane we właściwym kierunku. Należy upewnić się, że worek z syropem w ekspresie, ma zdjętą pokrywkę i został podpięty do złącza syropu. Czy syrop został przepompowany aby wypełnić rurki syropu? Sprawdź datę ważności z tyłu worka i upewnij się, że daty są sprawdzane regularnie. |
| Czy w lokalizacji jest Costa Express Champion? | Wyznaczenie osoby dedykowanej pozwala na jeszcze lepsze spełnianie standardów Costa Express. Powinna być to osoba, która przeszła szkolenie, pilnuje aby Książka Kontroli była aktualna a wszyscy członkowie załogi przeszli szkolenie Costa Express. | Porozmawiaj z opiekunką marki Costa Express i ustal kto z załogi będzie Costa Express Championem. Powinna być to zaangażowana osoba, która przeszła szkolenie Costa Express i z jeszcze większą dokładnością zadba o maszynę Costa Express. |
| Czy w lokalizacji znajduje się łatwo dostępna instrukcja obsługi? | <ol style="list-style-type: none"> 1. Instrukcja jest zawsze dostarczana w dniu montażu maszyny 2. Instrukcja powinna być przechowywana w bezpiecznym dostępnym dla pracowników miejscu | <ol style="list-style-type: none"> 1. Twoim obowiązkiem jest dbanie o instrukcję i aktualizowanie jej w razie potrzeby, ponieważ jest to źródło informacji dla Ciebie i Twoich współpracowników. 2. Jeżeli zgubiono instrukcję należy zgłosić to na infolinię |
| Czy ewidencja szkoleń jest aktualna? | Jako wymóg BHP, wszyscy przeszkoleni członkowie załogi powinni przejść szkolenie i podpisać ten dokument. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Kierownik placówki lub Costa Express Champion musi dopilnować tego, aby ten dokument był zawsze aktualny 2. Każdy nowy pracownik musi przejść szkolenie i podpisać dokument szkolenia. 3. Jeśli do zespołu dołączył nowy pracownik należy zgłosić potrzebę szkolenia na infolinii Costa Express |
| Czy Dzienna Książka Kontroli jest wypełniona zgodnie ze standardami marki? | Dzienna Książka Kontroli musi być uzupełniana codziennie i konsekwentnie, z weryfikacją i podpisem kierownika lub przełożonego pod koniec każdego tygodnia. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Należy codziennie zapisywać aktywności związane z maszyną 2. W placówce należy również zapewnić to, że kadra kierownicza będzie co tydzień sprawdzała Książkę, aby potwierdzić przeprowadzenie codziennych rutynowych czynności i to, że wszystkie produkty są zdatne do spożycia. |
| Czy w lokalizacji znajduje się odpowiedni sprzęt do czyszczenia? | W lokalizacji musi być właściwy sprzęt do czyszczenia, który jest dostarczony w dniu montażu i przechowywany w odpowiednim miejscu. | Należy zadzwonić na infolinię Costa Express, jeżeli brakuje któregokolwiek z poniższych elementów: <ol style="list-style-type: none"> 1. Zapas środka czyszczącego 2. Szary pojemnik do mycia 3. Szczotka do czyszczenia 4. Rękawiczki 5. Okulary |

CODZIENNE ZADANIA

Istotne jest, aby każde z tych zadań było wykonywane codziennie w ramach codziennej procedury czyszczenia ekspresu!

- Poleruj zewnętrzną obudowę ekspresu (również boki i ekran dotykowy), nie powinno być żadnych smug lub śladów odcisków palców
- Wyczyść osłonę przeciwrozpryskową aby usunąć zasuszone mleko, kawę, syrop i czekolady
- Oczyszczyć wszystkie powierzchnie ekspresu z kurzu, ziaren kawy lub zasuszonego mleka
- Dokładnie wyczyść z pozostałości mleka wnętrze lodówki
- Półkę lodówki należy czyścić codziennie
- Drzwi lodówki należy wytrzeć wewnątrz i na zewnątrz, wyczyścić uszczelki drzwi
- Wyczyść obszar syropu - słodki syrop może przyciągać np: mrówki, więc ten obszar musi być bardzo czysty!

PAMIĘTAJ, że jakiegokolwiek rozlania/wycieki, szczególnie syropu i czekolady, muszą być natychmiast wyczyszczone!

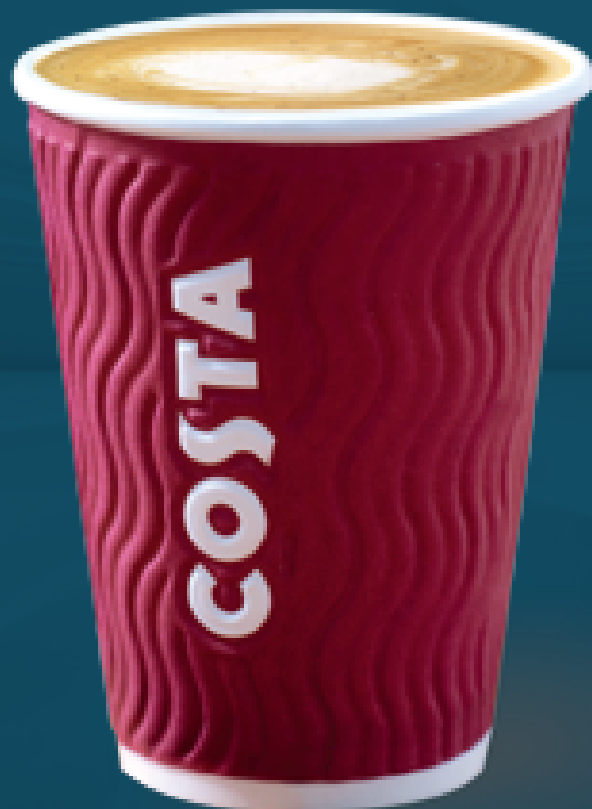
COTYGODNIOWE ZADANIA

Należy wykonywać każde z tych zadań co najmniej raz w tygodniu w celu utrzymania wysokich standardów czystości, zalecamy co najmniej jedno zadanie do wykonania w każdym dniu!

- Poleruj wszystkie wewnętrzne robocze elementy metalowe wewnątrz drzwi, w tym boki,
- Poleruj wzdłuż uchwytów na kubki, te obszary powinny być pozbawione min. rozsypanych ziaren kawy.
- Wyczyść wnętrze kosza i jego okolicę, cyklicznie wymieniaj worki na śmieci
- Wyczyść wnętrze i spód pojemnika na czekoladę aby zapobiegać byc zasuszonej i rozsypanej czekoladzie
- Wszystkie zanieczyszczenia powinny być usunięte, a półki oczyszczone, łącznie z uchwytem na mieszadła. Przed ponownym napełnieniem należy się upewnić, że półki są suche, aby zapobiec przywieraniu paczek do półki.



Szkolenie



Ewidencja dodatkowego szkolenia



Ta ewidencja dodatkowego szkolenia ma na celu ewidencjonowanie kolejnych szkoleń przeprowadzanych przez trenera Costa Express lub przedstawiciela firmy Costa dla członków kadry zarządzającej placówki i/lub Costa Express Championa w placówce. W tej ewidencji określono powód szkolenia i osobę (osoby) odpowiedzialną za zapewnienie natychmiastowego wprowadzenia w życie.

Kierownik Placówki, jak i pojedynczy pracownik są odpowiedzialni za złożenie podpisu pod niniejszą ewidencją szkolenia, po przeczytaniu ze zrozumieniem Folderu Informacyjnego Stacji oraz odbyciu Szkolenia przeprowadzonego przez Trenera Costa Express lub Costa Express Championa

Powód kolejnych szkoleń w lokalizacji:

Szczegóły szkolenia:

Działanie/kolejne etapy:

| IMIĘ I NAZWISKO | PODPIS | STANOWISKO | DATA SZKOLENIA | TRENERZY IMIĘ I NAZWISKO | TRENERZY PODPIS | DATA SZKOLENIA |
|-----------------|--------|------------|----------------|--------------------------|-----------------|----------------|
| | | | | | | |

Ewidencja dodatkowego szkolenia

COSTA
EXPRESS

Ta ewidencja dodatkowego szkolenia ma na celu ewidencjonowanie kolejnych szkoleń przeprowadzanych przez trenera Costa Express lub przedstawiciela firmy Costa dla członków kadry zarządzającej placówki i/lub Costa Express Championa w placówce. W tej ewidencji określono powód szkolenia i osobę (osoby) odpowiedzialną za zapewnienie natychmiastowego wprowadzenia w życie.

Kierownik Placówki, jak i pojedynczy pracownik są odpowiedzialni za złożenie podpisu pod niniejszą ewidencją szkolenia, po przeczytaniu ze zrozumieniem Folderu Informacyjnego Stacji oraz odbyciu Szkolenia przeprowadzonego przez Trenera Costa Express lub Costa Express Championa

Powód kolejnych szkoleń w lokalizacji:

Szczegóły szkolenia:

Działanie/kolejne etapy:

| IMIĘ I NAZWISKO | PODPIS | STANOWISKO | DATA SZKOLENIA | TRENERZY IMIĘ I NAZWISKO | TRENERZY PODPIS | DATA SZKOLENIA |
|-----------------|--------|------------|----------------|-----------------------------|--------------------|----------------|
| | | | | | | |

Ewidencja dodatkowego szkolenia



Ta ewidencja dodatkowego szkolenia ma na celu ewidencjonowanie kolejnych szkoleń przeprowadzanych przez trenera Costa Express lub przedstawiciela firmy Costa dla członków kadry zarządzającej placówki i/lub Costa Express Championa w placówce. W tej ewidencji określono powód szkolenia i osobę (osoby) odpowiedzialną za zapewnienie natychmiastowego wprowadzenia w życie.

Kierownik Placówki, jak i pojedynczy pracownik są odpowiedzialni za złożenie podpisu pod niniejszą ewidencją szkolenia, po przeczytaniu ze zrozumieniem Folderu Informacyjnego Stacji oraz odbyciu Szkolenia przeprowadzonego przez Trenera Costa Express lub Costa Express Championa

Powód kolejnych szkoleń w lokalizacji:

Szczegóły szkolenia:

Działanie/kolejne etapy:

| IMIĘ I NAZWISKO | PODPIS | STANOWISKO | DATA SZKOLENIA | TRENERZY IMIĘ I NAZWISKO | TRENERZY PODPIS | DATA SZKOLENIA |
|-----------------|--------|------------|----------------|--------------------------|-----------------|----------------|
| | | | | | | |

Ewidencja dodatkowego szkolenia

COSTA
EXPRESS

Ta ewidencja dodatkowego szkolenia ma na celu ewidencjonowanie kolejnych szkoleń przeprowadzanych przez trenera Costa Express lub przedstawiciela firmy Costa dla członków kadry zarządzającej placówki i/lub Costa Express Championa w placówce. W tej ewidencji określono powód szkolenia i osobę (osoby) odpowiedzialną za zapewnienie natychmiastowego wprowadzenia w życie.

Kierownik Placówki, jak i pojedynczy pracownik są odpowiedzialni za złożenie podpisu pod niniejszą ewidencją szkolenia, po przeczytaniu ze zrozumieniem Folderu Informacyjnego Stacji oraz odbyciu Szkolenia przeprowadzonego przez Trenera Costa Express lub Costa Express Championa

Powód kolejnych szkoleń w lokalizacji:

Szczegóły szkolenia:

Działanie/kolejne etapy:

| IMIĘ I NAZWISKO | PODPIS | STANOWISKO | DATA SZKOLENIA | TRENERZY IMIĘ I NAZWISKO | TRENERZY PODPIS | DATA SZKOLENIA |
|-----------------|--------|------------|----------------|-----------------------------|--------------------|----------------|
| | | | | | | |

Ewidencja dodatkowego szkolenia



Ta ewidencja dodatkowego szkolenia ma na celu ewidencjonowanie kolejnych szkoleń przeprowadzanych przez trenera Costa Express lub przedstawiciela firmy Costa dla członków kadry zarządzającej placówki i/lub Costa Express Championa w placówce. W tej ewidencji określono powód szkolenia i osobę (osoby) odpowiedzialną za zapewnienie natychmiastowego wprowadzenia w życie.

Kierownik Placówki, jak i pojedynczy pracownik są odpowiedzialni za złożenie podpisu pod niniejszą ewidencją szkolenia, po przeczytaniu ze zrozumieniem Folderu Informacyjnego Stacji oraz odbyciu Szkolenia przeprowadzonego przez Trenera Costa Express lub Costa Express Championa

Powód kolejnych szkoleń w lokalizacji:

Szczegóły szkolenia:

Działanie/kolejne etapy:

| IMIĘ I NAZWISKO | PODPIS | STANOWISKO | DATA SZKOLENIA | TRENERZY IMIĘ I NAZWISKO | TRENERZY PODPIS | DATA SZKOLENIA |
|-----------------|--------|------------|----------------|--------------------------|-----------------|----------------|
| | | | | | | |

Ewidencja dodatkowego szkolenia

COSTA
EXPRESS

Ta ewidencja dodatkowego szkolenia ma na celu ewidencjonowanie kolejnych szkoleń przeprowadzanych przez trenera Costa Express lub przedstawiciela firmy Costa dla członków kadry zarządzającej placówki i/lub Costa Express Championa w placówce. W tej ewidencji określono powód szkolenia i osobę (osoby) odpowiedzialną za zapewnienie natychmiastowego wprowadzenia w życie.

Kierownik Placówki, jak i pojedynczy pracownik są odpowiedzialni za złożenie podpisu pod niniejszą ewidencją szkolenia, po przeczytaniu ze zrozumieniem Folderu Informacyjnego Stacji oraz odbyciu Szkolenia przeprowadzonego przez Trenera Costa Express lub Costa Express Championa

Powód kolejnych szkoleń w lokalizacji:

Szczegóły szkolenia:

Działanie/kolejne etapy:

| IMIĘ I NAZWISKO | PODPIS | STANOWISKO | DATA SZKOLENIA | TRENERZY IMIĘ I NAZWISKO | TRENERZY PODPIS | DATA SZKOLENIA |
|-----------------|--------|------------|----------------|-----------------------------|--------------------|----------------|
| | | | | | | |

Karty Charakterystyki

Informacja o składnikach

Arkusz Danych

Bezpieczeństwa



MK4 - Przewodnik po alergenach w żywności

| Napój | Wybory żywieniowe | | | Alergeny | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------------------|---------------------------|----------------------|----------------|--------------------------|-------------|-----------------|--------------|-----------------------------|-------------------------|-------------------------------|-----------------------|---------------------------------|------------------------------|---|---------------------------|---------------------------|-----------------------------|-----------------------------|---------------------------|----------------------------------|
| | Odpowiedni dla wegetarian | Odpowiedni dla wegan | Obecne dodatki | Zboża zawierające gluten | | | | Obecne produkty sojowe/soja | Obecne produkty z favek | Obecne produkty mleczne/mleko | Obecne produkty rybne | Obecne produkty ze skorupiakami | Obecne produkty z mięczakami | Obecne produkty zawierające ślasięzany powyżej 10 ppm | Obecne produkty z sezamem | Obecne produkty z selerem | Obecne produkty z musztardą | Obecne produkty z orzechami | Obecne produkty z tulinem | Obecne orzechy/pochodne orzechów |
| | | | | Obecna pszenica | Obecne zyto | Obecny jęczmień | Obecny owies | | | | | | | | | | | | | |
| Caffe Latte | T | N | N | N | N | N | N | N | TAK | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N |
| Mocha | T | N | F | N | N | TAK | N | TAK | TAK | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N |
| Cappuccino | T | N | N | N | N | N | N | N | TAK | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N |
| Czarna Americano | T | T | N | N | N | N | N | N | TAK | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N |
| Biała Americano | T | N | N | N | N | N | N | N | TAK | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N |
| Flat White | T | N | N | N | N | N | N | N | TAK | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N |
| Gorąca czekolada | T | N | F | N | N | TAK | N | TAK | TAK | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N |
| Waniliowe Latte | T | N | P/F | N | N | N | N | TAK | TAK | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N |
| Karmelowa czekolada | T | N | P/F | N | N | TAK | N | TAK | TAK | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N |
| Biała herbata | T | N | P | N | N | N | N | N | TAK | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N |
| Czarna herbata | T | T | P | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N |
| Zimne napoje mleczne | T | N | P/F | N | N | N | N | N | TAK | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N |
| Dodatki: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Saszetka białego cukru | T | T | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N |
| Saszetka brązowego cukru | T | T | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N |
| Saszetka słodzika | T | T | S | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N |
| Saszetka czekolady w proszku | T | T | S/F | N | N | N | N | N | TAK | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N |
| Syrop karmelowy | T | T | P/F | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N |
| Syrop waniliowy | T | T | P/F | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N |

Klucz i jak interpretować dane

Dane alergologiczne wyszczególnione w tabeli oparto na specyfikacjach technicznych od naszych dostawców. Należy pamiętać, że ze względu na pracę ekspresu, nie można zapobiec krzyżowemu zanieczyszczeniu obecnymi alergenami.

Jeżeli zostanie dodana saszetka lub dodatkowy syrop, to należy dodać dane alergologiczne do danych tego napoju.

N oznacza, że składnik nie jest obecny w produkcie dostarczonym przez naszego dostawcę.

TAK w kolumnach alergenów oznacza, że alergen jest obecny w napoju lub wybranym dodatku, dlatego ten wybór nie jest odpowiedni dla klientów, którzy mają alergię lub nietolerancję tego alergenu.

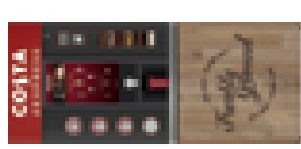
T/N w pierwszych dwóch kolumnach określa to, czy produkt jest odpowiedni dla wegetarian lub wegan

W kolumnie Dodatki określono, czy występuje którykolwiek z następujących dodatków:

P = środki konserwujące, **S** = sztuczne słodziki, **F** = środki aromatyzujące,

C = sztuczne barwniki, **FE** = wzmacniacze aromatu, **A** = przeciwutleniające.

N = bez dodatków





ROZDZIAŁ 1: Nazwa produktu i przedsię biorstwa

- **1.1 Identyfikator produktu**
- **Nazwa handlowa: Tabletki do czyszczenia układu mleka (Milk System Cleaning Tablet)**
- **1.2 Istotne zidentyfikowane zastosowania substancji lub mieszaniny oraz zastosowania odradzane**
- **Zastosowanie substancji/preparatu: Środek do czyszczenia układu mleka**
- **1.3 Dane dotyczące dostawcy karty charakterystyki**
- **Producent/Dostawca:**

| | |
|--|--|
| Urnex Brands, Inc. 700 Executive Blvd. Elmsford, NY 10523 USA Telefon: +1-914-963-2042 Faks: +1-914-963-2145 E-mail: info@urnex.com | Urnex Brands, Inc. 29 Harley Street, Londyn, W1G9QR Wielka Brytania Tel: +44 (0) 20 7927 6881 |
|--|--|
- **Więcej informacji do uzyskania od:**

| | |
|--|--|
| Urnex Brands, Inc. 700 Executive Blvd. Elmsford, NY 10523 USA Telefon: +1-914-963-2042 Faks: +1-914-963-2145 E-mail: info@urnex.com | |
|--|--|
- **1.4 Numer telefonu alarmowego:**

| | |
|-------------------------|---|
| Tel: 800-424-9300 (USA) | Tel: 001-703-52 7-388 7 (ZATWIERDZONY MIĘDZYNARODOWY TEL. ZBIORCZY) |
|-------------------------|---|

ROZDZIAŁ 2: Identyfikacja zagrożeń

- **2.1 Klasyfikacja substancji lub mieszaniny**
- **Klasyfikacja zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1272/2008**

| | | |
|-------------------|------|---|
| Podr. skóry 2 | H315 | Działa drażniąco na skórę. |
| Podr. oczu 2 | H319 | Poważnie podrażnia oczy. |
| Uczulenie skóry 1 | H317 | Może powodować reakcję alergiczną skóry. |
| SPOTSE 3 | H335 | Może powodować podrażnienie dróg oddechowych. |
- **Klasyfikacja zgodnie z dyrektywą 67/548/EWG lub dyrektywą 1999/45/WE**

| | | |
|----------------|--|--|
| Xi; Drażniący | | |
| R 36/37/38: | | Działa drażniąco na oczy, drogi oddechowe i skórę. |
| Xi; Uczulający | | |
| R43: | | Może powodować uczulenie w kontakcie ze skórą. |
- **Informacje dotyczące szczególnych zagrożeń dla ludzi i środowiska:**

Produkt musi być oznakowany zgodnie z procedurą obliczeniową "Ogólnej wytycznej klasyfikowania preparatów w UE" w najaktualniejszej wersji.
- **System klasyfikacji:**

Klasyfikacja jest zgodna z najnowszymi wydaniem listy EU, poszerzonej o dane z firmy i literatury.
- **2.2 Elementy etykiety**
- **Etykietowanie zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1272/2008**

Produkt sklasyfikowano i oznakowano zgodnie z rozporządzeniem CLP.

Nazwa handlowa: **Tabletka do czyszczenia układu mleka (Milk System Cleaning Tablet)**

· **Piktogramy dotyczące zagrożeń**

(Ciąg dalszy ze strony 1)



GHS07

· **Ostrzeżenie**

· **Komponenty określające niebezpieczeństwo na etykiecie:**

Kwas maleinowy

· **Zwroty wskazujące rodzaj zagrożenia**

H315 Działa drażniąco na skórę.

H319 Poważnie podrażnia oczy.

H317 Może powodować reakcję alergiczną skóry.

H335 Może powodować podrażnienie dróg oddechowych.

· **Zwroty wskazujące środki ostrożności**

P261 Unikać wdychania pyłu/oparów/gazu/mgielki/par/rozpylonej cieczy.

P280 Nosić rękawice ochronne/ubiór ochronny/ochronę oczu/ochronę twarzy.

P305 + P351 + P338 JEŻELI W OCZACH: Ostrożnie płukać wodą przez kilka minut. Wyjąć soczewki kontaktowe, jeżeli są założone i można je łatwo usunąć. Kontynuować płukanie.

P362 Zdjąć zanieczyszczoną odzież i wyprać przed ponownym użyciem.

P 304 + P340

W PRZYPADKU WDYCHANIA: Wyprowadzić poszkodowanego na świeże powietrze i zapewnić warunki do odpoczynku w pozycji umożliwiającej swobodne oddychanie.

P312

W przypadku złego samopoczucia skontaktować się z OSRODKIEM ZATRUĆ lub lekarzem/medykiem.

P405

Przechowuj pod zamknięciem.

P501

Zawartość/pojemnik usuwać zgodnie z obowiązującymi przepisami miejscowymi/regionalnymi/krajowymi/międzynarodowymi.

· **2.3 Inne zagrożenia**

· **Wyniki oceny PBT i vPvB**

· **PBT:** Nie określono

· **vPvB:** Nie określono

ROZDZIAŁ 3: Skład/informacja o składnikach

· **3.2 Charakterystyka chemiczna: Mieszaniny**

· **Niebezpieczne składniki:**

| | | |
|---|---|---------|
| CAS: 77-92-9 EINECS: 201-069-1 | Kwas cytrynowy ☒ Xi R36 ⚠ Podr. oczu. 2, H319 | < 50% |
| CAS: 110-16-7 EINECS: 203-742-5 Numer indeksowy: 607-095-00-3 | Kwas maleinowy ☒ Xn R22; ☒ Xi R36/37/38; ☒ Xi R43 ⚠ Silnie toksyczny. 4, H302; Podr. skóry. 2, H315; Podr. oczu. 2, H319; Uczulenie skóry.1, H317; SPOT SE 3, H335 | < 24.5% |
| CAS: 5329-14-6 EINECS: 226-218-8 Numer indeksowy: 016-026-00-0 | Kwas sulfamidowy ☒ Xi R36/38 R52/53 ⚠ Podr. skóry 2, H315; Podr. oczu. 2, H 319; Chroniczny dla środ. wodnego 3, H412 | ~ 10% |
| CAS: 139-08-2 EINECS: 205-352-0 | Chlorek miristalkoniowy ☒ C R34; ☒ Xn R21/22; ☒ Xi R36; ☒ N R50 ⚠ Podr. skóry 1B, H314, ⚠ Silnie toksyczny dla środowiska wodnego 1, H400; ⚠ Silnie Toksyczny 4, H302; Silnie toksyczny 4, H312 | 0.5% |

(Ciąg dalszy na stronie 3)



Arkusz danych bezpieczeństwa zgodnie z 1907/2006/WE, paragraf 31

COSTA
EXPRESS

Data wydruku: 21.02.2014

Wersja Nr: 4

Zmiana: 03.12.2013

Nazwa handlowa: *Tabletka do czyszczenia układu mleka (Milk System Cleaning Tablet)*

(Ciąg dalszy ze strony 2)

· **Dodatkowe informacje:** W celu zapoznania się z opisem wyszczególnionych oznaczeń ryzyka, sprawdź punkt 16.

ROZDZIAŁ 4: Pierwsza pomoc

· 4.1 Opis środków pierwszej pomocy

· **Informacje ogólne:**

Zabierz poszkodowanych z obszaru zagrożenia i połóż ich.

Natychmiast usuń wszelkie ubrania zabrudzone produktem.

· **Po wdychaniu:**

Zapewnij świeże powietrze i koniecznie wezwij lekarza.

W przypadku utraty przytomności ulóż pacjenta stabilnie w pozycji bocznej celem transportu.

· **Po kontakcie ze skórą:** Natychmiast przemyj wodą i mydłem i dokładnie przepłucz.

· **Po kontakcie z oczami:**

Przepłucz otwarte oko przez kilka minut pod bieżącą wodą. Następnie skonsultuj się z lekarzem.

Wyjmij soczewki kontaktowe, jeżeli są założone i można je łatwo usunąć. Kontynuuj płukanie.

· **Po połknięciu:**

Przepłucz usta, a następnie pij dużo wody.

Jeżeli objawy utrzymują się, skonsultuj się z lekarzem

· 4.2 Najważniejsze ostre i opóźnione objawy oraz skutki Brak dostępnych dalszych istotnych danych.

· 4.3 Wskazania dotyczące wszelkiej natychmiastowej pomocy lekarskiej i szczególne postępowanie z poszkodowanym

Brak dostępnych dalszych istotnych informacji.

ROZDZIAŁ 5: Postępowanie w przypadku pożaru

· 5.1 Środki gaśnicze

· **Odpowiednie środki gaśnicze:**

CO₂, proszek lub strumień wody. Walcz z większymi pożarami strumieniem wody lub piany odpornej na alkohol.

Stosuj metody gaśnicze odpowiednie do warunków otoczenia.

· **Nieodpowiednie środki gaśnicze ze względów bezpieczeństwa:** Woda pełnym strumieniem

· 5.2 Szczególne zagrożenia związane z substancją lub mieszaniną

Możliwe jest tworzenie się toksycznych gazów podczas ogrzewania lub w przypadku pożaru.

W przypadku pożaru może być wydzielany: Tlenek węgla (CO)

· 5.3 Informacje dla straży pożarnej

· **Sprzęt ochronny:** Nosić autonomiczny sprzęt ochrony dróg oddechowych.

· **Dodatkowe informacje**

Chłodzić zagrożone pojemniki rozproszonym strumieniem wody.

Zbierać osobno zanieczyszczoną wodę gaśniczą. Nie może dostać się do kanalizacji.

ROZDZIAŁ 6: Środki dotyczące przypadkowego uwolnienia

· 6.1 Indywidualne środki ostrożności, wyposażenie ochronne i procedury w sytuacjach awaryjnych

Zapewnić odpowiednią wentylację.

Nosić odzież ochronną.

Unikać tworzenia się pyłu.

· 6.2 Środki ostrożności w zakresie ochrony środowiska:

Rozcieńczyć dużą ilością wody.

Nie dopuścić do przedostania się do kanalizacji/wód powierzchniowych lub gruntowych.

· 6.3 Metody i materiały zapobiegające rozprzestrzenianiu się skażenia i służące do usuwania skażenia:

Zebrać mechanicznie.

Zapewnić odpowiednią wentylację.

Usunąć zebrany materiał zgodnie z przepisami.

(Ciąg dalszy na stronie 4)

Nazwa handlowa: **Tabletka do czyszczenia układu mleka (Milk System Cleaning Tablet)**

(Ciąg dalszy ze strony 3)

· **6.4 Odniesienie do innych rozdziałów**

Sprawdź rozdział 7 odnośnie informacji na temat bezpiecznej obsługi.

Sprawdź rozdział 8 odnośnie informacji na temat osobistego wyposażenia ochronnego

Sprawdź rozdział 13 odnośnie informacji na temat utylizacji.

* **ROZDZIAŁ 7: Obsługa i przechowywanie**

· **7.1 Środki ostrożności dotyczące bezpiecznego obchodzenia się**

Zapewnić dobrą wentylację/odciąg w miejscu pracy.

Wszelkie nieuniknione osady pyłu muszą być regularnie usuwane.

· **Informacje na temat ochrony przed pożarem i wybuchem:** Zapewnić dostęp do urządzenia ochrony dróg oddechowych.

· **7.2 Warunki bezpiecznego magazynowania, łącznie z informacjami dotyczącymi wszelkich niezgodności**

· **Przechowywanie:**

· **Wymagania, które muszą spełniać magazyny i pojemniki:** Przechowuj tylko w oryginalnym pojemniku.

· **Informacje o przechowywaniu w jednym wspólnym obiekcie magazynowym:** Przechowywać z dala od środków utleniających.

Dalsze informacje na temat warunków przechowywania:

Przechowywać szczelnie zamknięty pojemnik.

Przechowywać pod kluczem i poza zasięgiem dzieci.

Chronić przed wilgocią i wodą.

7.3 Szczególne zastosowanie końcowe: Brak dostępnych dalszych istotnych informacji.

* **ROZDZIAŁ 8: Kontrola narażenia/ochrona osobista**

· **8.1 Parametry kontrolne**

· **Składniki o wartościach granicznych wymagających monitorowania w miejscu pracy:**

Produkt nie zawiera żadnych istotnych ilości materiałów o krytycznych wartościach, które muszą być monitorowane w miejscu pracy.

· **8.2 Kontrola ekspozycji**

· **Osobiste wyposażenie ochronne:**

· **Ogólne środki ochronne i higieniczne:**

Nie wdychać pyłu/dymu/mgielki.

Natychmiast zdjąć wszystkie zabrudzone i zanieczyszczone ubrania.

Unikać kontaktu z oczami i skórą.

Należy przestrzegać standardowych środków ostrożności dotyczących obchodzenia się z chemikaliami.

· **Ochrona dróg oddechowych:** Nie konieczne, jeżeli pomieszczenie jest dobrze wentylowane.

· **Ochrona rąk:**



Rękawice ochronne

Unikać bezpośredniego kontaktu z substancją chemiczną/produktem/preparatem za pomocą środków organizacyjnych.

Aby uniknąć problemów ze skórą, zmniejsz zużycie rękawic do wymaganego minimum.

Przed każdym użyciem sprawdź rękawice ochronne pod względem ich właściwego stanu.

· **Materiał rękawic musi być nieprzepuszczalny i odporny na działanie produktu/substancji/preparatu.**

Materiał rękawic

Wybór odpowiednich rękawic nie zależy tylko od materiału, ale także od innych cech jakościowych i jest zmienny zależnie od producenta. Ponieważ produkt jest preparatem złożonym z kilku substancji, odporności materiału rękawicy nie można obliczyć z wyprzedzeniem i dlatego należy ją sprawdzić przed zastosowaniem.

· **Czas penetracji materiału rękawic**

≥ 480 min

(Ciąg dalszy na stronie 5)



Arkusz danych bezpieczeństwa
zgodnie z 1907/2006/WE, paragraf 31

COSTA
EXPRESS

Data wydruku: 21.02.2014

Wersja Nr: 4

Zmiana: 03.12.2013

Nazwa handlowa: *Tabletka do czyszczenia układu mleka (Milk System Cleaning Tablet)*

(Ciąg dalszy ze strony 4)

Dokładny czas przebiecia musi zostać ustalony przez producenta rękawic ochronnych i należy go przestrzegać.

· **Celem trwałego kontaktu, odpowiednie są rękawice wykonane z następujących materiałów:**

Kauczuk butylowy,

BR Kauczuk z fluoropochodnych węglowodorów (Viton)

· **Ochrona oczu:** Okulary ochronne

· **Ochrona ciała:** Ochronna odzież robocza

ROZDZIAŁ 9: Właściwości fizyczne i chemiczne

· **9.1 Informacje na temat podstawowych właściwości fizycznych i chemicznych**

· **Informacje ogólne**

· **Wygląd:**

· **Postać:** Ciało stałe

· **Kolor:** Biały

· **Zapach:** Charakterystyczny

· **Próg zapachu:** Nieokreślony.

· **Wartość pH (10 g/l) w 20 °C:** 2.02.2005

· **Zmiana stanu**

· **Temperatura topnienia/
/Zakres temperatur topnienia:** Nieokreślony.

· **Temperatura wrzenia/
/Zakres temperatur wrzenia:** Nieokreślony.

· **Temperatura zapłonu:** Nieokreślony.

· **Łatwopalność (stała, gazowa):** Nieokreślony.

· **Temperatura zapłonu:** Nieokreślony.

· **Temperatura rozkładu:** Nieokreślony.

· **Samozapłon:** Produkt nie jest samozapalny.

· **Niebezpieczeństwo wybuchu:** Produkt nie stwarza zagrożenia wybuchem.

· **Granice wybuchowości:**

· **Dolna:** Nieokreślony.

· **Górna:** Nieokreślony.

· **Właściwości utleniające** Nie

· **Prężność par:** Nie dotyczy.

· **Gęstość:** Nieokreślony.

· **Gęstość względna** Nieokreślony.

· **Gęstość pary** Nie dotyczy.

· **Szybkość parowania** Nie dotyczy.

· **Rozpuszczalność w/zdolność
mieszania się w wodzie:** Rozpuszczalny.

· **Współczynnik podziału (n-oktanol/woda):** Nieokreślony.

· **Lepkość:**

· **Dynamiczna:** Nie dotyczy.

· **Kinematyczna:** Nie dotyczy.

· **9.2 Inne informacje** Brak dostępnych dalszych istotnych informacji.

(Ciąg dalszy na stronie 6)



Nazwa handlowa: Tabletki do czyszczenia układu mleka (Milk System Cleaning Tablet)

(Ciąg dalszy ze strony 5)

ROZDZIAŁ 10: Stabilność i reaktywność

- **10.1 Reaktywność** Brak dostępnych dalszych istotnych danych.
- **10.2 Stabilność chemiczna** Brak rozkładu w przypadku użycia i przechowywania zgodnie ze specyfikacją.
- **10.3 Możliwość występowania niebezpiecznych reakcji** Reakcje niebezpieczne nie są znane.
- **10.4 Warunki, których należy unikać** Brak dostępnych dalszych istotnych danych.
- **10.5 Niezgodne materiały:**
 - Reaguje z silnymi środkami utleniającymi.
 - Środek redukujący
 - Reaguje z silnymi kwasami i alkaliami.
- **10.6 Niebezpieczne produkty rozkładu:** Nie są znane niebezpieczne produkty rozkładu.

ROZDZIAŁ 11: Informacje toksykologiczne

- **11.1 Informacje o skutkach toksykologicznych**
- **Ostra toksyczność:**

· **Wartości LD/LC50 istotne dla klasyfikacji:**

77-92-9 kwas cytrynowy

| | | |
|---------|------|---|
| Doustny | LD50 | 5040 mg/kg (mysz) 11700 mg/kg (szczur) |
|---------|------|---|

110-16-7 kwas maleinowy

| | | |
|---------|------|---------------------|
| Doustna | LD50 | 708 mg/kg (szczur) |
| Skórna | LD50 | 1560 mg/kg (królik) |

5329-14-6 kwas sulfamidowy

| | | |
|---------|------|---------------------|
| Doustna | LD50 | 3160 mg/kg (szczur) |
|---------|------|---------------------|

- **Główne działanie drażniące:**
- **na skórę:** Drażniący skórę i błony śluzowe.
- **na oczy:** Działanie drażniące.
- **Uczulenie:** Możliwe uczulenie poprzez kontakt ze skórą.
- **Dodatkowe informacje toksykologiczne:**
 - Produkt wykazuje następujące zagrożenia zgodnie z metodą obliczeniową Ogólnych Wytycznych dotyczących klasyfikacji w UE dla preparatów, wydaną w jej najnowszej wersji.
 - Drażniący
- **Toksykokinetyka, metabolizm i rozmieszczenie** Brak dostępnych dalszych istotnych danych.
- **Ostre skutki (ostra toksyczność, podrażnienie i działanie żrące)** Brak dostępnych dalszych istotnych danych.
- **Toksyczność po wielokrotnym podaniu** Brak dostępnych dalszych istotnych danych.
- **Efekty CMR (rakotwórczość, mutagenność i toksyczność dla rozrodczości)**
 - Brak dostępnych dalszych istotnych informacji.

ROZDZIAŁ 12: Informacja ekologiczna

- **12.1 Toksyczność**

· **Toksyczność dla środowisk wodnych:**

77-92-9 kwas cytrynowy

| | |
|------------|-----------------------|
| EC0 (48h) | 10000 mg/L (Bakterie) |
| LD50 (96h) | 440-706 mg/L (Ryby) |

- **12.2 Trwałość i zdolność do rozkładu** Brak dalszych istotnych informacji.
- **12.3 Zdolność do biokumulacji** Brak dalszych istotnych informacji.

(Ciąg dalszy na stronie 7)



Arkusz danych bezpieczeństwa zgodnie z 1907/2006/WE, paragraf 31

COSTA
EXPRESS

Data wydruku: 21.02.2014

Wersja Nr: 4

Zmiana: 03.12.2013

Nazwa handlowa: *Tabletka do czyszczenia układu mleka (Milk System Cleaning Tablet)*

(Ciąg dalszy ze strony 6)

- **12.4 Mobilność w glebie** Brak dostępnych dalszych istotnych danych.
- **Dodatkowe informacje ekologiczne:**
- **Ogólne wiadomości:**
Klasa szkodliwości dla wody 1 (Rozporządzenie niemieckie) (samoocena): w ograniczonym stopniu szkodliwy w wodzie. Nie dopuścić do przedostania się produktu do wód gruntowych, cieków wodnych lub kanalizacji.
- **12.5 Wyniki oceny PB T i vPvB.**
- **PBT:** Nie określono
- **vPvB:** Nie określono
- **12.6 Inne szkodliwe skutki** Brak dostępnych dalszych istotnych danych.

ROZDZIAŁ 13: Postępowanie z odpadami

- **13.1 Metody unieszkodliwiania odpadów**
- **Zalecenie:** Musi być specjalnie potraktowany zgodnie z przepisami urzędowymi.
- **Nieoczyszczone opakowanie**
- **Zalecenie:** Utylizację należy przeprowadzić zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- **Zalecane środki myjące:** Woda, jeżeli to konieczne, wraz ze środkami czyszczącymi.

ROZDZIAŁ 14: Informacja dotycząca transportu

- | | |
|---|--|
| · 14.1 Numer UN | |
| · ADR, IMDG, IATA | Brak zastosowania |
| · 14.2 Prawidłowa nazwa przewozowa UN | |
| · ADR, IMDG, IATA | Brak zastosowania |
| · 14.3 Klasa(-y) zagrożenia w transporcie | |
| · Klasa | |
| · ADR, IMDG, IATA | Brak zastosowania |
| · 14.4 Grupa opakowaniowa | |
| · ADR, IMDG, IATA | Brak zastosowania |
| · 14.5 Zagrożenia dla środowiska: | |
| · Zanieczyszczenia morskie: | Nie |
| · 14.6 Szczególne środki ostrożności dla użytkowników | Nie dotyczy. |
| · 14.7 Transport luzem zgodnie z załącznikiem II do konwencji MARPOL 73/78 i kodeksem IBC: | Nie dotyczy. |
| · Transport/dodatkowe informacje: | Nie jest niebezpieczny według powyższych norm. |
| · „Model Rozporządzenia” UN: | - |

ROZDZIAŁ 15: Informacje dotyczące przepisów

- **15.1 Przepisy dotyczące bezpieczeństwa, zdrowia i ochrony środowiska/prawodawstwo określone dla substancji lub mieszaniny**
- **Etykietowanie zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1272/2008**
- **Określenia wskazujące środki ostrożności**
Unikać wdychania pyłu/oparów/gazu/mgielek/par/rozpylenia.
Należy nosić rękawice ochronne/odzież ochronną/ochronę oczu/ochronę twarzy.

(Ciąg dalszy na stronie 8)



Nazwa handlowa: **Tabletka do czyszczenia układu mleka (Milk System Cleaning Tablet)**

(Ciąg dalszy ze strony 7)

· **15.2 Ocena bezpieczeństwa chemicznego:** Ocena bezpieczeństwa chemicznego nie została przeprowadzona.

ROZDZIAŁ 16: Inne informacje

Te informacje oparto na obecnej wiedzy. Nie stanowi to jednak gwarancji jakichkolwiek szczególnych cech produktu i nie ustanawia trwałych stosunków umownych.

· Odpowiednie zwroty

- H302 Niebezpieczny po połknięciu.
H312 Działa szkodliwie w kontakcie ze skórą.
H314 Powoduje poważne oparzenia skóry i uszkodzenia oczu.
H315 Podrażniający skórę.
H317 Może wywołać alergiczną reakcję skórą.
H319 Działa drażniąco na oczy.
H335 Może powodować podrażnienie dróg oddechowych.
H400 Działa bardzo toksycznie na organizmy wodne.
H412 Działa szkodliwie na organizmy wodne, powodując długotrwałe skutki.
R21/22 Działa szkodliwie w przypadku kontaktu ze skórą i po połknięciu.
R22 Działa szkodliwie po połknięciu.
R34 Powoduje oparzenia.
R36 Działa drażniąco na oczy.
R36/37/38 Działa drażniąco na oczy, drogi oddechowe i skórę.
R36/38 Działa drażniąco na oczy i skórę.
R43 Może powodować uczulenie w kontakcie ze skórą.
R50 Działa bardzo toksycznie na organizmy wodne.
R52/53 Działa szkodliwie na organizmy wodne; może powodować długo utrzymujące się niekorzystne zmiany w środowisku wodnym.

· Departament wydający SDS:

Chemservice GmbH
Von-Steuben-Str. 13
D-67549 Worms
Tel: +49 (0) 6241-95480-0
Faks: +49 (0) 6241-95480-25
Email: sds@chemservice-group.com

· Skróty i akronimy:

ADR: Accord européen sur le transport des marchandises dangereuses par Route (Umowa europejska dotycząca przewozu międzynarodowego towarów niebezpiecznych po drogach)
IMDG: Międzynarodowy transport morski dla towarów niebezpiecznych
LATA: Międzynarodowe Stowarzyszenie Transportu Powietrznego
GHS: Globalnie zharmonizowany system klasyfikacji i oznakowania chemikaliów
EINECS: Europejski wykaz istniejących komercyjnych substancji chemicznych
ELINCS: Europejska lista nieokreślonych substancji chemicznych
CAS: Chemical Abstracts Service (oddział American Chemical Society)
LC50: Stężenie śmiertelne, 50 procent
LD50: Śmiertelna dawka, 50 procent
Silnie toks. 4: Ostra toksyczność, kategoria zagrożenia 4
Silnie podr. IB: Działanie żrące na skórę n/podrażnienie, kategoria zagrożenia 1B
Podr. skóry 2: Działanie żrące/drażniące na skórę, kategoria zagrożenia 2
Podr. oczu 2: Poważne uszkodzenie oczu/podrażnienie oczu, kategoria zagrożenia 2
Uczulenie skóry 1: Uczulenie - skóra, kategoria zagrożenia 1
STOT SE 3: Działanie toksyczne na narządy docelowe - pojedyncza ekspozycja, kategoria zagrożenia 3
Silnie toksyczne w środowisku wodnym 1: Niebezpieczne dla środowiska wodnego - silnie, kategoria zagrożenia 1
chroniczne dla środowiska wodnego 3: Niebezpieczne dla środowiska wodnego - chronicznie, kategoria zagrożenia 3

· * Zmieniono dane w porównaniu do poprzedniej wersji

1 Identyfikacja substancji/preparatu oraz firmy/działalności gospodarczej

· **Szczegóły Produktu**

Nazwa handlowa: Tabletki do czyszczenia Espresso Schaerer (Schaerer Espresso Cleaning Tablets)

· **Zastosowanie substancji/preparatu:** Tabletki do czyszczenia ekspresów do kawy

· **Producent/Dostawca:**

Urnex Brands, Inc.

170 Ludlow Street

Yonkers, NY 10705 USA

Telefon: + 1-914-963-2042

Faks: + 1-914-963-2145

Schaerer Ltd.

P.O. Box Allmendweg 8, 4528 Zuchwil

Szwajcaria

Tel: +41 (0) 32 681 63 02

Faks: +41 (0) 32 681 63 26

· **Inne informacje uzyskane od:**

Chemservice GmbH

Von-Steuben-Strasse 13

D-67549 Worms, Niemcy

Tel: +49 6241-95480-0

Faks: +49 624 1 -95480-2 5:

Email: info@chemservice-group.com

· **Informacje w nagłych wypadkach:**

Tel: 800-424-9300 (USA)

Tel: 001-703-527-3887 (ZATWIERDZONY MIĘDZYNARODOWY TEL. ZBIORCZY)

2 Identyfikacja zagrożeń

· **Opis zagrożeń:**



Podrażniający Xi

· **Informacje dotyczące szczególnych zagrożeń dla ludzi i środowiska:**

Produkt musi być oznakowany zgodnie z procedurą obliczeniową "Ogólnej wytycznej klasyfikowania preparatów w UE" w najaktualniejszej wersji.

R41 Ryzyko poważnego uszkodzenia oczu.






· **System klasyfikacji:**

Klasyfikacja jest zgodna z najnowszymi wydaniem listy EU, poszerzonej o dane z firmy i literatury.

3 Skład i informacja o składnikach

· **Charakterystyka chemiczna**

· **Niebezpieczne składniki:**

| | | |
|--|--|-------|
| CAS: 497-19-8 EINECS: 207-838-8 Numer indeksowy: 011-005-00-2 | węglan sodu  Xi; R 36 | < 35% |
| CAS: 15630-89-4 EINECS: 239-707-6 | węglan disodowy, związek z nadtlakiem wodoru (2:3)  Xn,  Xi,  O; R 8-22-41 | < 24% |
| CAS: 5329-14-6 EINECS: 226-218-8 Numer indeksowy: 016-026-00-0 | kwasy sulfamidowy  Xi; R 36/38-52/53 | < 20% |

· **Dodatkowe informacje:** Odnośnie wymienionych informacji o ryzyku należy sprawdzić rozdział 16.

Nazwa handlowa: **Tabletki do czyszczenia Espresso Schaerer (Schaerer Espresso Cleaning Tablets)**

(Ciąg dalszy ze strony 1)

4 Środki pierwszej pomocy

· **Informacje ogólne:**

Zabierz poszkodowanych z obszaru zagrożenia i połóż ich.

Natychmiast usuń wszelkie ubrania zabrudzone tym produktem.

· **Po wdychaniu:** Zapewnij świeże powietrze; skonsultuj się z lekarzem w przypadku problemów.

· **Po kontakcie ze skórą:** Natychmiast przepłucz wodą.

· **Po kontakcie z oczami:** Przepłucz otwarte oko przez kilka minut pod bieżącą wodą. Następnie skonsultuj się z lekarzem.

· **Po połknięciu:** Przepłucz usta, a następnie pij dużo wody.

Zasięgnij natychmiastowej porady lekarskiej.

5 Postępowanie w przypadku pożaru

· **Odpowiednie środki gaśnicze:**

CO₂, proszek lub strumień wody. Walcz z większymi pożarami strumieniem wody lub piany odpornej na alkohol. Stosuj metody gaśnicze odpowiednie do warunków otoczenia.

· **Nieodpowiednie środki gaśnicze ze względów bezpieczeństwa:** Woda pełnym strumieniem

· **Szczególne zagrożenia spowodowane przez substancję, jej produkty spalania lub powstające gazy:**

W pewnych warunkach pożarowych nie można wykluczyć śladów innych toksycznych gazów.

Tlenek węgla (CO)

· **Sprzęt ochronny:** Nosić autonomiczny sprzęt ochrony dróg oddechowych.

· **Dodatkowe informacje:**

Chłodzić zagrożone pojemniki rozproszonym strumieniem wody.

Osobno zebrać zanieczyszczoną wodę po zwalczaniu ognia. Nie może dostać się do kanalizacji.

6 Środki dotyczące przypadkowego uwolnienia

· **Środki ostrożności związane z osobą:**

Nosić odzież ochronną.

Zapewnić odpowiednią wentylację

Unikać tworzenia się kurzu.

· **Środki ochrony środowiska:** Rozcieńczyć dużą ilością wody.

· **Środki do czyszczenia/zbierania:**

Zebrać mechanicznie.

Zapewnić odpowiednią wentylację.

Usunąć zebrany materiał zgodnie z przepisami.

7 Obsługa i przechowywanie

· **Obsługa:**

· **Informacje dotyczące bezpiecznego postępowania:**

Zapewnić dobrą wentylację/odciąg w miejscu pracy.

Wszelkie nieuniknione osady pyłu muszą być regularnie usuwane.

· **Informacje na temat ochrony przed pożarem i wybuchem:** Miej dostępny sprzęt ochrony układu oddechowego.

· **Przechowywanie:**

· **Wymagania, które muszą spełniać magazyny i pojemniki:** Przechowuj tylko w oryginalnym pojemniku.

· **Informacje o przechowywaniu w jednym wspólnym magazynie:** Przechowywać z dala od środków utleniających.

· **Dalsze informacje na temat warunków przechowywania:**

Przechowywać pod kluczem i poza zasięgiem dzieci.

Nazwa handlowa: Tabletki do czyszczenia Espresso Schaerer (Schaerer Espresso Cleaning Tablets)

Chronić przed wilgocią i wodą.

(Ciąg dalszy ze strony 2)

8 Kontrola ekspozycji/ochrona osobista

- **Składniki o wartościach granicznych wymagających monitorowania w miejscu pracy:**
Produkt nie zawiera żadnych istotnych ilości materiałów o krytycznych wartościach, które muszą być monitorowane w miejscu pracy.
- **Sprzęt ochrony osobistej:**
- **Ogólne środki ochronne i higieniczne:**
Nie wdychać pyłu/dymu/mgietki.
Unikać kontaktu z oczami.
Należy przestrzegać standardowych środków ostrożności dotyczących obchodzenia się z chemikaliami.
- **Ochrona dróg oddechowych:** Nie konieczne, jeżeli pomieszczenie jest dobrze wentylowane.
- **Ochrona rąk:** Unikać bezpośredniego kontaktu z substancją chemiczną/produktem/preparatem za pomocą środków organizacyjnych.
- **Materiał rękawic:**
Kauczuk naturalny NR,
Kauczuk nitrylowy NBR
- **Czas penetracji materiału rękawic**
Dokładny czas przebicia musi zostać ustalony przez producenta rękawic ochronnych i należy go przestrzegać.
- **Ochrona oczu:** Okulary ochronne
- **Ochrona ciała:** Ochronna odzież robocza

9 Właściwości fizyczne i chemiczne

• Informacje ogólne:

| | |
|----------------|-------------------|
| Postać: | Ciało stałe |
| Kolor: | Biały |
| Zapach: | Charakterystyczny |

Zmiana stanu

**Temperatura topnienia/
/Zakres temperatur topnienia:** Nieokreślony

**Temperatura wrzenia/
/Zakres temperatur wrzenia:** Nieokreślony

- **Temperatura zapłonu:** Nieokreślony
- **Łatwopalność (stała, gazowa):** Produkt nie jest łatwopalny
- **Samozapłon:** Produkt nie jest samozapalny
- **Niebezpieczeństwo wybuchu:** Produkt nie stwarza zagrożenia wybuchem
- **Gęstość:** Nieokreślony
- **Rozpuszczalność w / zdolność mieszania z wodą:** Rozpuszczalny
- **wartość pH (10g/l) w 20°C:** 11
- **Zawartość rozpuszczalnika:**
- **Rozpuszczalniki organiczne:** 0.0%
- **Zawartość substancji stałych:** 100%

Nazwa handlowa: *Tabletki do czyszczenia Espresso Schaerer (Schaerer Espresso Cleaning Tablets)*

(Ciąg dalszy ze strony 3)

10 Stabilność i reaktywność

- **Rozkład termiczny/warunki których należy unikać:**
Brak rozkładu w przypadku użycia i przechowywania zgodnie ze specyfikacją.
- **Materiały, których należy unikać:** Silne utleniacze
- **Niebezpieczne produkty rozkładu:** Nie są znane niebezpieczne produkty rozkładu.

11 Informacje toksykologiczne

- **Ostra toksyczność:**

- **Wartości LD I LC50 istotne dla klasyfikacji:**

497-19-8 węglan sodu

| | | |
|---------|------|---------------------|
| Doustna | LD50 | 4090 mg/kg (szczur) |
|---------|------|---------------------|

15630-89-4 węglan disodowy, związek z nadtlakiem wodoru (2:3)

| | | |
|---------|------|---------------------|
| Doustna | LD50 | 1034 mg/kg (szczur) |
|---------|------|---------------------|

5329-14-6 kwas sulfaminowy

| | | |
|---------|------|---------------------|
| Doustna | LD50 | 3160 mg/kg (szczur) |
|---------|------|---------------------|

- **Główne działanie drażniące:**
- **na skórę:** Brak działania drażniącego.
- **na oczy:** Silnie drażniący z niebezpieczeństwem poważnego uszkodzenia oka.
- **Uczulenie:** Brak znanych efektów uczulających.
- **Dodatkowe informacje toksykologiczne:**
Produkt wykazuje następujące zagrożenia zgodnie z metodą obliczeniową Ogólnych Wytycznych dotyczących klasyfikacji w UE dla preparatów, wydaną w jej najnowszej wersji:
Drażniący

12 Informacje ekologiczne

- **Informacje na temat eliminacji (trwałości i podatności na rozkład):**
Produkt nieorganiczny nie jest usuwany z wody w procesie oczyszczania biologicznego
- **Dodatkowe informacje ekologiczne:**
- **Uwagi ogólne:**
Nie dopuszczać do przedostania się nierozcieńzonego produktu lub jego dużej ilości do wód gruntowych, cieków wodnych lub kanalizacji.

13 Postępowanie z odpadami

- **Produkt:**
- **Zalecenie** Mniejsze ilości można zutylizować wraz z odpadami komunalnymi.
- **Brudne opakowanie:**
- **Zalecenie:** Utylizacja musi być zgodna z obowiązującymi przepisami.

14 Informacje o transporcie

- **Transport lądowy ADR/RID (transgraniczny)**
- **klasa ADR/RID:** nie sklasyfikowano

Nazwa handlowa: Tabletki do czyszczenia Espresso Schaerer (Schaerer Espresso Cleaning Tablets)

(Ciąg dalszy ze strony 4)

- **Transport morski IMDG:**
- **Klasa IMDG:** *Niesklasyfikowany*
- **Zanieczyszczenie morskie:** *Nie*
- **Transport lotniczy ICAO -TI i IATA-DGR:**
- **Klasa ICAO/IATA:** *Nie sklasyfikowany*

15 Informacje dotyczące przepisów

- **Etykietowanie zgodnie z wytycznymi UE:**
*Produkt został sklasyfikowany i oznakowany zgodnie z dyrektywami UE/Rozporządzeniem w sprawie materiałów niebezpiecznych.
Podczas pracy z chemikaliami należy przestrzegać ogólnych zasad bezpieczeństwa.*
- **Litera kodu i oznaczenie niebezpieczeństwa produktu:**
Xi Produkt drażniący
- **Zwroty ryzyka:**
41 Ryzyko poważnego uszkodzenia oczu.
- **Zwroty bezpieczeństwa:**
*2 Chronić przed dostępem do dzieci.
22 Nie wdychać pyłu.
25 Unikać kontaktu z oczami.
26 W przypadku kontaktu z oczami przemyć natychmiast dużą ilością wody i zasięgnąć porady lekarza.
39 Nosić ochronę oczu!
46 W razie połknięcia niezwłocznie zasięgnij porady lekarza i pokaż ten pojemnik lub etykietę.*

16 Inne informacje

Te informacje oparto na obecnej wiedzy. Nie stanowi to jednak gwarancji jakichkolwiek szczególnych cech produktu i nie ustanawia trwałych stosunków umownych.

- **Odpowiednie zwroty R:**
*22 Działa szkodliwie po połknięciu.
36 Działa drażniąco na oczy.
36/38 Działa drażniąco na oczy i skórę.
41 Ryzyko poważnego uszkodzenia oczu.
52/53 Działa szkodliwie na organizmy wodne; może powodować długo utrzymujące się niekorzystne zmiany w środowisku wodnym.
8 Kontakt z materiałem łatwopalnym może spowodować pożar.*
- **Departament wydający SDS:**
*Chemservice GmbH
Von-Steuben-Str. 13
D-67549 Worms
Tel .: +49 (0) 6241-95480-0; Faks: +49 (0) 624 1- 95480-25; Email: info@chemservice-group.com*
- **Kontakt:** *info@chemservice-group.com*





Jeżeli potrzebujesz wsparcia
dotyczącego Twojego
ekspresu, skontaktuj się z nami:

Infolinia Costa Express



CONCESSION TYPE: MK4 BF

MACHINE TYPE: Coffee Box

WERSJA FOLDERU INFORMACYJNEGO: HG1139 MK4 BFS VI