



**Vodič HOPI, ktorý vykonáva prepravu mrazeného tovaru k partnerovi KFC a Pizza Hut musí dodržať nasledujúci postup:**

## 1. NAKLÁDKA, PREPRAVNÉ TEPLoty

- **Pred každou prepravou** musí vodič zdokladovať teplotu v nákladovom priestore a odovzdať výpis z termografu na ktorom bude požadovaná **teplota nákladového priestoru -12 ° C a nižšia.**
- Teplota nákladného priestoru musí byť pre mrazený tovar nastavená **na -18 ° C až -22 ° C**
- Pred naložením mrazeného tovaru vodič dostane kalibrovaný vpichový teplomer a formulár "Kontrola teploty v priebehu jazdy" (z jednej strany) "Kontrola chladenia návesu" "Kontrola vozidla pred jazdou" (z druhej strany)
- Náves či nákladový priestor vozidla musí byť čistý a dezinfikovaný, bezpečný, vnútorné svetlá návesu musia byť chránené nerozbitným materiálom alebo sa musia používať nerozbitné žiarovky.
- V prípade, že je vozidlo použité na prepravu tovaru viacerých teplotných režimov (napr. mrazený a suchý), musí byť vybavené priečkou k oddeleniu priestoru.
- Deliace priečky v dobrom stave - neporušené, správne tesniace.
- Pri nakládke mrazeného tovaru je treba tovar uložiť do mraziacej komory a uzavrieť priečkou.
- Náves či nákladový priestor vozidla musí mať čisté závesy / astragázy / pre časti určené pre prepravu pod riadenou teplotou. Jediná výnimka je možná v prípade, keď závesy boli odobraté z dôvodu nakládky surového mäsa, aby sa zabránilo kontaminácii iných výrobkov. V tom prípade musí byť toto potvrdené písomne vedením spoločnosti. Pozn. : Závesy môžu byť dole skrátit' tak, aby vodič mohol vidieť rampu.
- Všetok tovar musí byť uložený na palete, aj keď sa použije iná prepravná jednotka.

### Kontrola teploty počas prepravy tovaru YUM

- Meria sa v 2 artikloch (podľa uvedených priorit 1 až 5 – poradie priorit: 1.mrazené mäso, 2.mrazené kurčatá, 3.mrazený syr, 4.mrazené žemle, 5.hranolky).
- Pokiaľ je v dodávke 1 KFC reštaurácia, musí vodič zmerať teplotu 2 artiklov rovno pri nakládke a to na ložnej ploche vozidla a druhé meranie pri vykládke v reštaurácii a taktiež zaznamená teploty mraziacej komory, ktoré zistí zo snímačov teplôt agregátu (teplota mrazeného tovaru minimálne -18°C, povolená odchýlka +3°C). Pokiaľ je v dodávke viac než 1 KFC reštaurácia, tak sa meria teplota 2 artiklov na prvej a poslednej reštaurácii a takisto sa zaznamená teplota mraziacej komory.
- Teplota výrobku sa meria otvorením kartónu a vloženíím čidla teplomera medzi primárny obal tovaru.
- **Tovar ani obal nesmie byť poškodený!**
- Pri manipulácii s rozbaleným tovarom a pri následnom meraní musí používať ochranné rukavice a pred a po vlastnom meraní je nutné čidlo otrieť hygienickou vreckovkou
- Po ukončení merania musí kartón prelepiť QSL alebo HOPI páskou.
- Vodič zapíše záznam do formulára, kde vyplní: meno, osobné číslo, ŠPZ vozidla, číslo LLRP, dátum, teploty, čas merania a podpíše sa
- Termografy vozidla / návesu musia byť kalibrované a záznam o kalibrácii musí byť na nahliadnutie pre audítora. Garancia merania teploty návesom musí byť od výrobcu s presnosťou +/- 0,6 stupňov Celzia



- Pre každú prepravu musí vodič zaznamenať teploty v nákladovom priestore - odovzdať výpis z termografu  
-pri nakládke na sklade (požadovaná teplota nákladového priestoru je min. – 12°C)  
-ako aj po ukončení prepravy na CSO odovzdať výpis z termografu ku každému LLRP za celú dobu trvania prepravy.

## 2. VYKLÁDKA

- Pri každej vykládke vodič musí zmerať teploty výrobku otvorením kartónu a umiestnením čidla teplomeru medzi primárne obaly tovaru.
- **Tovar ani obal nesmie byť poškodený!**
- Vodič vykoná záznam do formulára, čas merania, hodnoty teplôt.
- Vodič si nechá potvrdiť prevzatie pracovníkom predajne.
- Vodič v žiadnom prípade nesmie vyložiť tovar na chodník či cestu.
- Vodič nesmie pri vykládke nechať otvorený náves a ložnú plochu sóloveho vozidla bez dozoru na dobu dlhšiu ako 10 min.
- Vodič nesmie pri vykládke jesť, žuť, piť ani fajčiť.
- V prípade nepriaznivého počasia (dážď, vysoké teploty,...) je vodič povinný vykladať tovar iba po 1 palete, v čo najkratšom čase a čo najkratšou trasou k vykládkovému miestu.

## 1. DODACIE LISTY, CMR - odovzdávanie dokumentov

- Pred odovzdaním dokladov vodič vráti vpichový teplomer na sklade, kde ho obdržal. Vrátenie si nechá potvrdiť do LLRP.
- Vodič na CSO odovzdá spolu s LLRP, DL, termografom aj riadne vyplnený formulár „Kontrola teploty v priebehu jazdy“.

**!!! Vodič musí hlásiť na oper.dispečing prípadné meškание !!!**



Príloha č. 18 k PRÍRUČKE VODIČA

INŠTRUKCIA PRE VODIČA - PROJEKT YUM - MRAZENÉ  
(KFC, PIZZA HUT)

Strana : 3/4

VERZIA: 1

Id: 58597

Vzor vyplnenia:Túto stranu vypíňa pracovník skladu + vodič

Datum		Primárny teploměr Výrobce + model + (sériové) číslo	Ruční teploměr číslo	Naměřená hodnota primárním teploměrem	Naměřená hodnota ručním teploměrem	Kalibraci provedl (Napište jméno žitelně):
28.01		GTH 1170 - K021 3/929/20 - GREISINGER	2	25,1	25,2	KARABINOVÁ J.
Opatření provedené při odchylce > 0,6 °C:						

Registrační značka vozidla: 490138g		Tahač: PK-871FC		Přívěs / návěs:				
Datum/ čas	Ložný prostor	Skříňová nástavba	Přepážky (A) Lamely (B)	Chemické přípravky	Nakládková zboží	Zajištění dveří	Vychlazení ložného prostoru	Kontrolu provedl (Napište jméno čitelně)
28.01.2021 5.50h	čistý, zbavený nečistot a škůdců, žádné nepříjemné zápachy, žádné skleněné střepy/úlomky tvrdých plastů, nasazené a nepoškozené kryty na ochranu žárovek (bez trhlín/vylomených částí/střepů)	čistá a nepoškozená, žádné díry a trhliny, nepoškozená těsnění, čistý a nepoškozený kondenzátor	(A): Čisté a nepoškozené, spolehlivě se zavírají, nepoškozená těsnění (B): Čisté a nepoškozené, sahající až k podlaze	na samostatné paletě, obalené fólií a zafixované na paletě	do komory se správnou teplotou; těžké kartony dole; kartony uzavřené a v dobrém nepoškozeném stavu; orientace kartonu – popiskem ven	všechny dveře ložného prostoru jsou před opuštěním nakládkové rampy uzavřené, resp. ložný prostor je zajištěn zadní zvedací plošinou	Odečítání na teploměru  Cílové hodnoty: Chladicí komora: +1 °C až +4 °C Mrazicí komora: -5 -12 °C	
	ANO <input checked="" type="checkbox"/> NE <input type="checkbox"/>	ANO <input checked="" type="checkbox"/> NE <input type="checkbox"/>	ANO <input checked="" type="checkbox"/> NE <input type="checkbox"/>	ANO <input checked="" type="checkbox"/> NE <input type="checkbox"/>	ANO <input checked="" type="checkbox"/> NE <input type="checkbox"/>	ANO <input checked="" type="checkbox"/> NE <input type="checkbox"/>	Čerstvé <input checked="" type="checkbox"/> Mrazené <input type="checkbox"/>	-12/6 Bukáčková

Popis odchylky	Oznámeno QSL/ML (viz telefonní čísla)?	Odchylka opravena?	Popis nápravného opatření	Jméno (čitelně)
	<input type="checkbox"/> ANO <input type="checkbox"/> NE	<input type="checkbox"/> ANO <input type="checkbox"/> NE		
	<input type="checkbox"/> ANO <input type="checkbox"/> NE	<input type="checkbox"/> ANO <input type="checkbox"/> NE		
IPAD <input type="checkbox"/> OK	IPAD <input type="checkbox"/> není OK	Podpis řidiče:		

HELP DESK (QSL): +420 281 018347  
Jan Švejnoha (QSL): +420 602 672 637 Jan Červený (QSL): +420 702 299 923  
Operativný dispečer HOPI SK: +421 903 993 954

Formulář Každodenní kalibrace ručního teploměru do vozidla, Vychlazení ložného prostoru, seznam kontrolních činností před nakládkou Revize 5	Vytvořil: J. Švejnoha, O. Gensky 30.6.2020	Schválil: Florian Enrich 18.01.2021
Důvod změny: QSL standard forms checklist prior loading (pre loading included) and calibration thermometer implemented in CZ and adapt to CZ business. Petr Šrnád deleted, Jan Červený added		



Príloha č. 18 k PRÍRUČKE VODIČA


INŠTRUKCIA PRE VODIČA - PROJEKT YUM - MRAZENÉ (KFC, PIZZA HUT)

Strana : 4/4  
VERZIA: 1

Id: 58597

Vzor vyplnenia:

Túto stranu vypína vodič


Formulář  
VZOR  
 Yum – Kontrola teploty během jízdy

Při každé dodávce YUM (Kentucky Fried Chicken / Pizza Hut) musí být změřeny a zdokumentovány následující teploty:

Teploty zboží :	Teploty chladicí a mrazicí komory :
Změřit teplotu níže uvedených výrobků a zdokumentovat . Není-li uvedený výrobek naložen , změříme jiný výrobek ze stejné teplotní komory. Měříme vždy 2 různé výrobky dle určených priorit (ideálně mražené maso a mražená kuřata).	Teploty v komorách zjistit ze snímačů teplot agregátů a zaznamenat.
<b>1. Měření :</b>	<b>2. Měření :</b>
První měření YUM je při první vykládce na YUM restauraci (případ dvou a více YUM restaurací během jízdy). V případě pouze jedné YUM restaurace během jízdy , provedeme první měření YUM při naložení ve skladu.	Při vykládce na poslední YUM restauraci. V případě pouze jedné YUM restaurace během jízdy, měříme pouze tuto restauraci.

Jméno řidiče + PNR: *Mikulička, 4901388*

RZ vozidla: <i>PK 871 FC</i>	Limitní teploty	Datum: <i>28.6.2021</i>		Datum: <i>28.6.2021</i>		Datum: _____		Datum: _____	
		<input checked="" type="checkbox"/> První jízda	<input type="checkbox"/> Druhá jízda	<input checked="" type="checkbox"/> První jízda	<input type="checkbox"/> Druhá jízda	<input type="checkbox"/> Třetí jízda	<input type="checkbox"/> Čtvrtá jízda		
M-Flotilové číslo vozidla:		1. Měření Cas: <i>6:00</i>	2. Měření Cas: <i>8:00</i>	1. Měření Cas: <i>6:35</i>	2. Měření Cas: <i>8:20</i>	1. Měření Cas:	2. Měření Cas:	1. Měření Cas:	2. Měření Cas:
Teploty výrobků	Pořadí priorit: 1. Mražené maso 2. Mražená kuřata 3. Mražený sýr 4. Mražené housky 5. Hranolky	-15,0°C až -21,0°C	<i>18,6</i>	<i>19,1</i>	<i>19,2</i>				
Teploty v komorách	Mrazicí komora	-18,0°C až -22,0°C	<i>21,5</i>	<i>22,1</i>	<i>18,8</i>	<i>23,4</i>			

Datum	Odchyłka	Hlášeno komu	Výrobek dodán	Opatření / Poznámka	Podpis
			<input type="checkbox"/> Ano <input type="checkbox"/> Ne		

Pokud je teplota mimo stanovené limity – neprodleně informovat HELP-DESK QSL CZ I +420 281 018 347