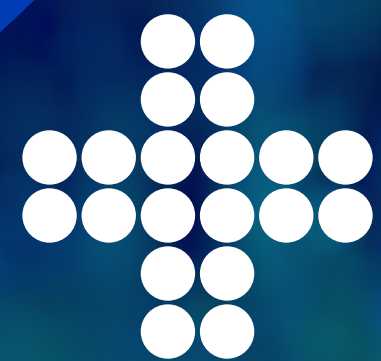




Каждый десятый человек в мире заболевает в среднем раз в год из-за употребления зараженных продуктов питания, причем 420 000 случаев отравления заканчиваются летальным исходом¹.





Причина и следствие:

Каковы основные причины?

82 % случаев пищевых отравлений вызваны несоблюдением правил гигиены работниками пищевой индустрии¹

В 50 % случаев бактерии передавались через загрязненную кожу рук².

Вот некоторые из наиболее распространенных заболеваний:

- Сальмонеллез
- Желудочный грипп
- Энтерит
- Кишечная палочка

Соблюдают ли
ваши работники
все необходимые
правила мытья рук,
чтобы снизить
риск заражения
продуктов?

¹ Jensen DA, Danyluk MD, Harris LJ, Schaffner DW, "Quantifying the effect of hand wash duration, soap use, ground beef debris, and drying methods on the removal of Enterobacter aerogenes on hands" J of Food Protection, 2015.

² CDC



! Факты и последствия:

В 2014 году

шеф-повар, работавший в отеле на Ближнем Востоке **был приговорен к тюремному заключению и штрафу в размере почти 3 тысячи долларов** за то, что из-за его действий **пять человек попали в больницу с пищевым отравлением**¹

В 2012 году

пансионат Howard Johnson Resort в Санья Бей в Китае был оштрафован на **100 тысяч долларов** и лишился своих пяти звезд в результате заражения **141 гостя сальмонеллезом**²

Отдают ли
ваши работники
себе отчет в том,
что систематическое
несоблюдение правил
гигиены рук повышает риск
инфекций?

Хотите ли вы повысить их
санитарную культуру
и привить им высокие
стандарты
гигиены?

1 <http://www.arabianindustry.com/hospitality/news/2014/oct/2/dubai-hotel-chef-gets-jail-time-for-food-poisoning-4834089/>

2 <https://www.echinacities.com/news/Sanya-Hotel-Stripped-of-5-Star-Status-pote-for-Food-Poisoning>



Наше решение:

Мы сотрудничаем с профессионалами сферы общественного питания по всему миру..... и из первых рук знаем с какими проблемами вам придется сталкиваться.

Наши решения направлены на повышение уровня санитарной культуры **в обращении с едой** с учетом конкретных условий вашего ресторана.

Пример:

Americana Group:

Пример выдающейся группы ресторанов на Ближнем Востоке, с которыми мы сотрудничаем.

Основные потребности:

Салфетки, сертифицированные для контакта с продуктами питания и соответствующие нормам ХАССП снижают риск перекрестного заражения



Решение:

WурAll® X80 PLUS предлагают высокоэффективные решения для протирки поверхностей и повышения уровня гигиены на основе разделения чистящих продуктов по функциям



Мы стремимся создавать для вас максимально выгодные предложения...

Позвольте помочь вам по-новому
взглянуть на работу вашего ресторана
и проанализировать все зоны
в нем, чтобы

- Свести риск заражения к минимуму
- Повысить информированность
работников ресторана
о гигиенических рисках
- Привести все ключевые зоны
ресторана в соответствие с высокими
санитарными стандартами

Наша цель — помочь вам привить
в вашем ресторане высокие стандарты
санитарной культуры и безопасного
обращения с продуктами питания

Давайте пройдемся...

