

HYGIENICKÁ POLITIKA

společnosti TECNOCAP s. r. o.

Cílem skupiny Tecnocap Group, která je dodavatelem pro potravinářský průmysl, je zamezit všem zdrojům kontaminace a splnit vysoké hygienické požadavky potravinářské výroby. Zdravotní nezávadnost výrobků je zajišťována v souladu s normou BRCS obalové materiály, a to včetně stanovení kritických bodů dle systému HACCP.

K dosažení těchto cílů jsme zavedli následující HYGIENICKOU POLITIKU, která se vztahuje na všechny zaměstnance, dodavatele a návštěvníky.

- Všechny osoby pracující v našich závodech nebo návštěvy musí respektovat místní hygienická pravidla a zásady bezpečnosti produktu pro zákazníka.
- Zaměstnanci, externí pracovníci a návštěvy musí nosit schválený a čistý ochranný oděv.
- Nošení šperků, náramků, hodinek, piercingu a jiných módních doplňků ve výrobě je zakázáno.
- Nejsou přípustné výrazné parfémy nebo vody po holení
- Osoby pracující trvale v prostorách se zvýšeným hlukem musí používat chrániče sluchu.
- Skladování a konzumace jídla, cukrovinek a nápojů všeho druhu včetně žvýkání žvýkaček není v prostorách podniku dovolena s výjimkou vyhrazených a označených míst.
- V podniku není dovoleno kouření, používání elektronických cigaret a žvýkacího tabáku s výjimkou označených míst.
- Osobní věci je nutné ukládat na určených místech.
- Všichni zaměstnanci musí dbát na čistotu rukou. Úprava nehtů se řídí dle hygienické zóny, kde se pracovník nachází.
- Přímý kontakt s výrobkem je povolen pouze po předchozím umytí nebo vydesinfikování rukou.
- Externím pracovníkům je přímý kontakt s výrobkem zakázán.
- V případě, že zaměstnanec onemocní infekční chorobou, musí uvědomit zaměstnavatele skrze svého vedoucího.
- Všechny úrazy musí být ihned ošetřeny a zapsány do Knihy úrazů.
- Všichni zaměstnanci jsou proškoleni o hygienických pravidlech.
- Ve společnosti je zaveden systém ochrany před škůdci. Efektivita systému je pravidelně kontrolována. Zaměstnanci jsou poučeni hlásit jejich zvýšený výskyt vedoucímu.
- U dveří a oken musí být provedena účinná opatření pro zamezení kontaminace zvenčí (minimalizace jejich otevírání z důvodu prachu, výskyt škůdců).
- Všechny rizikové materiály (sklo, plast, dřevo, schválené typy nožů) ve výrobních prostorech musí být pod dohledem a každé rozbití musí být vyšetřeno a zaznamenáno.

Ve Střížovicích dne 29.8.2025

Ing. Hana Polednová
manažer kvality



Verze 12

Dott. Alfonso D'Agostino
generální ředitel



POLITICA DI IGIENE

società TECNOCAP s.r.o.

L'obiettivo del Gruppo Tecnocap, fornitore dell'industria alimentare, è prevenire tutte le fonti di contaminazione e soddisfare gli elevati requisiti igienici della produzione alimentare. La sicurezza sanitaria dei prodotti è assicurata in conformità allo standard BRCS dei materiali di confezionamento, compresa la determinazione dei punti critici secondo il sistema HACCP.

Per raggiungere questi obiettivi, abbiamo implementato una seguente politica igienica applicabile a tutti i dipendenti, fornitori e visitatori. I principi sono specificati nelle Norme igieniche e nel Regolamento per i visitatori e il personale esterno.

- Tutte le persone che lavorano nelle nostre aziende e tutti i visitatori sono obbligati a rispettare le regole e le norme locali di sicurezza del prodotto per il cliente.
- I dipendenti, il personale esterno e i visitatori devono indossare indumenti protettivi approvati e puliti.
- Nella zona di produzione è vietato indossare gioielli, braccialetti, orologi da polso, piercing e altri accessori di moda.
- Non sono ammessi profumi e dopobarba forti.
- Le persone che lavorano permanentemente nelle zone con un rumore elevato devono usare protezioni auricolari.
- Non è consentita la conservazione e il consumo di alimenti, dolci e bevande di ogni genere, comprese le chewing gum, nei locali dell'azienda, ad eccezione dei luoghi riservati e segnalati.
- Nell'azienda non è consentito fumare, non è ammesso l'uso di sigarette elettroniche e del tabacco da masticare, ad eccezione dei luoghi riservati e segnalati.
- Gli oggetti personali devono essere conservati in luoghi designati.
- Tutti i dipendenti devono prestare attenzione all'igiene delle mani. Il trattamento delle unghie viene regolato in base alla zona nella quale lavora il dipendente.
- Il contatto diretto con il prodotto è consentito solamente dopo il lavaggio o la disinfezione delle mani.
- Al personale esterno è vietato il contatto diretto con il prodotto.
- Nel caso in cui un dipendente si ammali di una malattia infettiva, deve darne comunicazione al datore di lavoro tramite il proprio responsabile.
- Tutte le ferite, i tagli e le escoriazioni devono essere trattati immediatamente e registrati nel Registro degli incidenti.
- Tutti i dipendenti sono formati sulle norme igieniche.
- L'azienda dispone di un sistema di protezione dagli animali nocivi. L'efficienza del sistema viene controllata regolarmente. I dipendenti sono incaricati di segnalare la loro maggiore incidenza al loro capo.
- Per porte e finestre devono essere prese misure efficaci per prevenire la contaminazione dall'esterno (ridurre al minimo la loro apertura per evitare l'entrata di polvere e di animali nocivi).
- Tutti i materiali pericolosi (vetro, plastica, legno, i coltelli approvati) nelle zone di produzione devono essere sorvegliati e qualsiasi rottura deve essere registrata.

In Střížovice il 29.08.2025

Ing. Hana Polednová
manager della qualità



Dott. Alfonso D'Agostino
il direttore generale



HYGIENE POLICY of TECNOCAP s.r.o.

Tecnocap, s.r.o., a supplier for food industry, aims for elimination of all sources of contamination and compliance with high hygienic requirements of food production. Product health is provided in compliance with the BRC Global Standard – Packaging, including definition of critical control points under HACCP system.

To achieve these objectives we have implemented the HYGIENE POLICY applicable to all employees, suppliers and visitors. The principles are described in detail in the Hygienic Code and in the regulation applicable to visitors and external personnel.

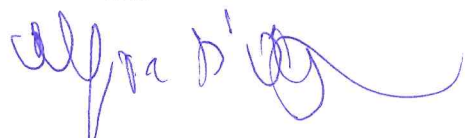
- All persons working in our facilities and visitors must respect local hygienic rules as well as principles of product safety for the customer.
- Employees, external personnel and visitors are required to wear approved and clean protective clothing.
- Wearing jewels and fashion accessories is forbidden in the production facility.
- Personnel working in areas with higher noise load are required to use hearing protection.
- Keeping and consuming food and beverages of all kind is not permitted within the facility, with the exception of dedicated and identified locations.
- Smoking, as well as using of electronic cigarettes and chewing tobacco, is forbidden in the facility with the exception of identified locations.
- Personal belongings must be kept at dedicated locations.
- All employees are required to keep their hands clean. Nail treatment is managed according to the hygiene zone in which the worker is.
- Any direct contact with the product is allowed only following thorough washing and disinfection of hands. Direct contact with the product is prohibited to external workers and visitors.
- In case infectious disease is diagnosed for any employee the employer must be notified of this fact through the employee's supervisor.
- Any cutting wounds and bruising must be immediately treated and recorded to the Accident Log.
- All employees are trained in hygienic rules.
- The company has implemented the pest protection system. Efficiency of the system is reviewed on regular basis. Employees are trained to inform their leader about higher incidence of pests.
- Doors and windows must be fitted with efficient measures preventing contamination from outside (minimization of opening due to dusting).
- Any risk material (glass, plastic, wood, approved knife tips) in production area must be kept under supervision and any breakage must be investigated and documented.

Signed in Střížovice on 29nd of August, 2025

Ing. Hana Polednová
Quality Manager

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Hana Polednová".

Dott. Alfonso D'Agostino
CEO

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Alfonso D'Agostino".

ПОЛІТИКА ГІГІЄНИ

компанія Теспосар т.о.в.

Мета групи Теспосар, яка є постачальником харчової промисловості, - запобігти всім джерелам забруднення та задовольнити високі гігієнічні вимоги виробництва харчових продуктів. Безпека продуктів для здоров'я забезпечується відповідно до стандарту пакувальних матеріалів BR CGS, включаючи визначення критичних пунктів відповідно до системи HACCP. Для досягнення цих цілей ми впровадили наступну ПОЛІТИКУ ГІГІЄНИ, яка поширюється на всіх працівників, постачальників та відвідувачів. Принципи визначені у Гігієнічних правилах та Положеннях для відвідувачів та зовнішнього персоналу.

- Усі особи, які працюють на наших заводах або їх відвідують, повинні поважати місцеві правила гігієни та принципи безпеки продукції для клієнта.
- Співробітники, позаштатний персонал та відвідувачі повинні носити затверджений та чистий захисний одяг.
- Носіння на виробництві ювелірних виробів, браслетів, годинників, пірсингу та інших модних аксесуарів заборонено.
- Міцні парфуми або засоби для гоління не дозволяються
- Особи, які постійно працюють у районах з підвищеним шумом, повинні носити засоби захисту органів слуху.
- Зберігання та споживання продуктів харчування, кондитерських виробів та напоїв усіх видів, включаючи жувальну гумку, заборонено на всій території компанії, за винятком призначених для цього та позначених місць.
- Палити, використовувати електронні сигарети та жувальний тютюн на підприємстві заборонено, за винятком призначених для цього місць
- Особисті речі повинні зберігатися у відведених для цього місцях.
- Усі працівники повинні стежити за чистотою рук. Вигляд нігті має відповідати санітарно-захисній зоні, де знаходиться працівник.
- Прямий контакт з продуктом дозволяється тільки після попереднього миття або дезінфекції рук
- Позаштатним працівникам забороняється мати прямий контакт із виробом.
- У разі, якщо працівник захворів на інфекційне захворювання, він повинен повідомити про це роботодавця через свого керівника.
- Усі порізи та садна необхідно негайно пролікувати та зареєструвати у Книзі травм.
- Усі працівники проходять навчання про гігієнічні правила.
- На підприємстві діє система захисту від шкідників (омахи, тощо). Ефективність системи регулярно перевіряється. Співробітники мають доповідати керівнику про їх підвищену кількість.
- Двері та вікна обробляються з усіма необхідними ефективними заходами для запобігання проникнення забруднення ззовні (мінімізація їх відкривання через пил, поява шкідників).
- Усі небезпечні матеріали (скло, пластик, дерево, затверджені типи ножів) у виробничій зоні повинні бути під наглядом, а будь-які поломки повинні бути проаналізовані та зафіксовані.

В Стрішівіцах, 29.8.2025

Ing. Гана Поледнава
менеджер якості



Dott. Alfonso D'Agostino
генеральний директор

