Clean Hands
Food safety in your language

التحضير لعملية التفتيش

كن مستعدًا كل يوم، وليس فقط عندما يأتي المفتش.

1 الأوراق الرسمية

السجلات محدثة

- احتفظ بحزمة سلامة الأغذية في الموقع
- قم بتدوين ملاحظاتك في دفتر يومياتك كل يوم
- احتفظ بصفحات اليوميات حتى موعد التفتيش التالي

Why? يقوم الموظف بالتحقق من كيفية إدارتك لسلامة الأغذية، وليس فقط من مدى نظافة مكانك.

2 درجات الحرارة

ثلاجة بدرجة حرارة 5 درجات مئوية أو أقل

- افحص الثلاجات والمجمدات مرة واحدة على الأقل يوميًا
- بموجب القانون، يجب ألا تتجاوز درجة حرارة الأطعمة المبردة 8°C أبدًا
- احرص على إبقاء الطعام الساخن عند درجة حرارة 63 درجة مئوية أو أعلى

Why? يمكن أن تتكاثر الجراثيم في الأطعمة التي لا تُحفظ في درجة حرارة باردة أو ساخنة كافية.

3 التنظيف

التنظيف والتطهير

- التزم بجدول التنظيف الخاص بك
- استخدم مطهرًا يحمل على ملصقه علامة BS EN 1276 أو 13697
- قم بتخزين المواد الكيميائية بعيدًا عن المواد الغذائية

Why? يجب أن تكون قادرًا على إثبات أنك تجيد التنظيف.

4 الموظفون

موظفون مدربون

- تدريب الموظفين على قواعد النظافة والمواد المسببة للحساسية
- دوّن جميع الدورات التدريبية
- يجب على الموظفين إخبارك في حالة مرضهم

Why? يجب على الموظفين معرفة القواعد والالتزام بها يوميًا.

في ذلك اليوم

أظهر سجلاتك.
أجب عن الأسئلة بصدق. اسأل الضابط عما يمكنك تحسينه.

بعد

حل المشكلات بسرعة.
يخبرك الضابط بما يجب عليك تحسينه. قم بإجراء التغييرات واحتفظ بالأدلة.

.Based on Food Standards Agency and NHS advice
.Free to print and share

cleanhands.org.uk

Ref CH-IN-AR-2611 · EN: Getting ready for an inspection · AI translation, may contain mistakes