ПРОВЕРКИ

Подготовка за проверка

Clean Hands
Food safety in your language

Бъдете подготвени всеки ден, а не само когато дойде инспекторът.

1 ДОКУМЕНТАЦИЯ



Актуални данни

- Дръжте комплекта за безопасност на храните на място
- Попълвай дневника си всеки ден
- Съхранявайте страниците от дневника до следващата проверка

Why? Инспекторът проверява как се справяте с безопасността на храните, а не само дали поддържате чистота.

2 ТЕМПЕРАТУРИ



Хладилник при температура 5 °C или по-ниска

- Проверявайте хладилниците и фризерите поне веднъж на ден
- Съгласно закона температурата на охладените храни никога не трябва да надвишава 8 °C
- Поддържайте топлата храна на температура 63 °C или по-висока

Why? Микроорганизмите могат да се размножават в храната, която не се съхранява при достатъчно ниска или висока температура.

3 ПОЧИСТВАНЕ



Почистете и дезинфекцирайте

- Спазвайте графика си за почистване
- Използвайте дезинфектант, на етикета на който е посочено, че отговаря на стандарта BS EN 1276 или 13697
- Съхранявайте химикалите далеч от храната

Why? Трябва да можете да докажете, че почиствате добре.

4 ПЕРСОНАЛ



Квалифициран персонал

- Обучение на персонала по хигиена и алергени
- Запишете всички тренировки
- Служителите трябва да ви уведомят, ако са болни

Why? Служителите трябва да познават правилата и да ги спазват всеки ден.

В ДЕНЯ — **Покажи документите си.** Отговаряйте честно на въпросите. Попитайте служителя какво можете да направите по-добре.

СЛЕД — **Решавайте проблемите бързо.** Служителят ви посочва какво трябва да подобрите. Направете промените и запазете доказателствата.

Based on Food Standards Agency and NHS advice.
Free to print and share.
Ref CH-IN-BG-2611 · EN: Getting ready for an inspection · AI translation, may contain mistakes