INSPECTIONS

Getting ready for an inspection

Clean Hands
Food safety in your language

Be ready every day, not only when the inspector comes.

1 PAPERWORK



Records up to date

- Keep your food safety pack on site
- Fill in your diary every day
- Keep diary pages until the next inspection

Why? The officer checks how you manage food safety, not only how clean you are.

2 TEMPERATURES



Fridge 5°C or less

- Check fridges and freezers at least once a day
- By law, chilled food must never be above 8°C
- Keep hot food at 63°C or above

Why? Germs can grow in food that is not kept cold or hot enough.

3 CLEANING



Clean and disinfect

- Follow your cleaning schedule
- Use a disinfectant with BS EN 1276 or 13697 on the label
- Store chemicals away from food

Why? You must be able to prove that you clean well.

4 STAFF



Trained staff

- Train staff in hygiene and allergens
- Write down all training
- Staff must tell you if they are ill

Why? Staff need to know the rules and follow them every day.

ON THE DAY — **Show your records.** Answer questions honestly. Ask the officer what you can do better.

AFTER — **Fix problems quickly.** The officer tells you what to improve. Make the changes and keep proof.

Based on Food Standards Agency and NHS advice.
Free to print and share.
Ref CH-IN-EN-2611

পরিদর্শনসমূহ

পরিদর্শনের জন্য প্রস্তুতি

Clean Hands
Food safety in your language

প্রতিদিন প্রস্তুত থাকুন, শুধু পরিদর্শক এলে নয়।

1 কাগজপত্র



রেকর্ডসমূহ হালনাগাদ

- আপনার খাদ্য নিরাপত্তা কিট সাইটে রাখুন
- প্রতিদিন আপনার ডায়েরি পূরণ করুন।
- পরবর্তী পরিদর্শন পর্যন্ত ডায়েরির পাতাগুলো সংরক্ষণ করুন।

Why? অফিসার শুধু আপনার পরিচ্ছন্নতাই নয়, খাবার নিরাপত্তা আপনি কীভাবে নিশ্চিত করেন তাও পরীক্ষা করেন।

2 তাপমাত্রা



ফ্রিজ 5°C বা তার কম

- প্রতিদিন অন্তত একবার ফ্রিজ এবং ফ্রিজার পরীক্ষা করুন।
- আইন অনুযায়ী, ঠাণ্ডা খাবার কখনোই ৪°C-এর বেশি থাকা উচিত নয়।
- গরম খাবার 63°C বা তার বেশি তাপমাত্রায় রাখুন।

Why? যথাযথভাবে ঠান্ডা বা গরম না রাখলে খাবারে জীবাণু বৃদ্ধি পেতে পারে।

3 পরিষ্কার



পরিষ্কার করুন এবং জীবাণুমুক্ত করুন

- আপনার পরিষ্কারের সময়সূচি অনুসরণ করুন
- লেবেলে BS EN 1276 বা 13697 উল্লেখ আছে এমন একটি জীবাণুনাশক ব্যবহার করুন।
- রাসায়নিক পদার্থগুলো খাবারের থেকে দূরে রাখুন।

Why? আপনাকে প্রমাণ করতে হবে যে আপনি ভালোভাবে পরিষ্কার করেন।

4 কর্মী



প্রশিক্ষিত কর্মী

- হাইজিন এবং অ্যালার্জেন সম্পর্কে কর্মীদের প্রশিক্ষণ দিন
- সব প্রশিক্ষণ লিখে রাখুন
- কর্মচারীদের আপনাকে জানাতে হবে যদি তারা অসুস্থ হয়।

Why? কর্মীদের নিয়মগুলো জানতে হবে এবং প্রতিদিন সেগুলো মেনে চলতে হবে।

সেই দিন — **আপনার রেকর্ডগুলো দেখান।** প্রশ্নগুলোর উত্তর সৎভাবে দিন। অফিসারকে জিজ্ঞাসা করুন আপনি কী আরও ভালো করতে পারেন।

এরপর — **সমস্যাগুলো দ্রুত সমাধান করুন।** অফিসার আপনাকে কী উন্নত করতে হবে তা বলে। পরিবর্তনগুলো করুন এবং প্রমাণ সংরক্ষণ করুন।

cleanhands.org.uk

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

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