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

پشکنینەکان

Clean Hands
Food safety in your language

ئامادەکاری بۆ پشکنین

هەموو ڕۆژێک ئامادە بە، نەک تەنها کاتێک پشکنەر دێت.

1 کاروباری کاغەزی

تۆمارەکان تا ئێستا

- پاکێجی سەلامەتیی خۆراکەکەت لە شوێنەکەدا بهێڵەرەوە
- هەموو ڕۆژێک یاداشتنامەکەت پڕ بکەرەوە
- لاپەڕەکانی یاداشتنامەکەت هەڵبگرە تا پشکنینی داهاتوو.

Why? بەرپرسەکە پشکنین دەکات بۆ ئەوەی بزانێت چۆن سەلامەتیی خۆراک دابین دەکەیت، نەک تەنها ئەوەی چەندە پاکیت.

2 پلەکانی گەرما

سەلاجە 5°C یان کەمتر

- بەلایەنی کەمەوە ڕۆژانە جارێک سەیری سەلاجە و بەفرگرەکان بکە.
- بەپێی یاسا، پلەی گەرمی خواردنە ساردکراوەکان نابێت هەرگیز لە 8°C بەرزتر بێت.
- خواردنی گەرم لە 63°C یان بەرزتر بهێڵەرەوە.

Why? میکرۆبەکان دەتوانن لەو خۆراکەدا گەشە بکەن کە بە شێوەیەکی پێویست سارد یان گەرمی نەکراوە.

3 پاککردنەوە

پاککردنەوە و پاکژکردنەوە

- پەیڕەوی خشتەی پاککردنەوەکەت بکە
- پاککەرەوەیەک بەکاربهێنە کە لەسەر لێبڵەکەی BS EN 1276 یان 13697ی لەسەر نووسرابێت.
- کیمیاییەکان لە خواردن دووربخە

Why? پێویستە بتوانیت بسەلمێنیت کە بە باشی پاک دەکەیتەوە.

4 ستاف

کارمەندی ڕاهێنراو

- فێرکردنی کارمەندان لەسەر پاکوخاوێنی و هەستیارییەکان
- هەموو ڕاهێنانەکان بنووسە.
- پێویستە کارمەندان پێت بڵێن ئەگەر نەخۆشن.

Why? پێویستە کارمەندان یاساکان بزانن و ڕۆژانە پابەندیان بن.

لەو ڕۆژەدا

تۆمارەکانت پیشان بدە.
بە ڕاستگۆیی وەڵامی پرسیارەکان بدەرەوە. لە ئەفسەرەکە بپرسە چی دەتوانیت باشتر بکەیت.

دوای

کێشەکان بەخێرایی چارەسەر بکە.
ئەفسەرەکە پێت دەڵێت چی باشتر بکەیت. گۆڕانکارییەکان بکە و بەڵگەی هەڵبگرە.

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