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

بازرسی‌ها

آمادگی برای بازرسی

Clean Hands
Food safety in your language

هر روز آماده باشید، نه فقط وقتی بازرس می‌آید.

1 مدارک اداری



سوابق به‌روز

- بسته ایمنی غذایی خود را در محل نگه دارید.
- هر روز دفتر یادداشت خود را پر کنید.
- صفحات دفترچه یادداشت را تا بازرسی بعدی نگه دارید.

Why? مأمور بررسی می‌کند که شما چگونه ایمنی غذا را مدیریت می‌کنید، نه فقط اینکه چقدر تمیز هستید.

2 دماها



یخچال 5°C یا کمتر

- دستگاه‌های یخچالی و فریزر را حداقل روزی یک‌بار بررسی کنید.
- طبق قانون، دمای غذاهای سرد هرگز نباید از 8°C بالاتر باشد.
- غذاهای داغ را در دمای 63°C یا بالاتر نگهداری کنید.

Why? میکروب‌ها می‌توانند در غذایی که به اندازه کافی سرد یا گرم نگهداری نشود رشد کنند.

3 پاک‌سازی



تمیز و ضدعفونی کنید

- برنامه نظافت خود را دنبال کنید
- از یک ضدعفونی‌کننده با استاندارد BS EN 1276 یا 13697 روی برچسب استفاده کنید.
- مواد شیمیایی را دور از غذا نگهداری کنید

Why? شما باید بتوانید ثابت کنید که به خوبی تمیز می‌کنید.

4 کارکنان



کارکنان آموزش‌دیده

- آموزش کارکنان در زمینه بهداشت و آلرژن‌ها
- تمام آموزش‌ها را یادداشت کنید.
- کارکنان باید به شما بگویند که بیمار هستند.

Why? کارکنان باید قوانین را بدانند و هر روز از آن‌ها پیروی کنند.

در آن روز

سوابق خود را نشان بده.
سوالات را صادقانه پاسخ دهید. از افسر بپرسید چه کاری می‌توانید بهتر انجام دهید.

بعد از

مشکلات را سریع حل کنید.
مأمور به شما می‌گوید چه چیزی را باید بهبود دهید. تغییرات را اعمال کنید و مدرکی نگه دارید.

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

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