Clean Hands
Food safety in your language

آمادگی برای بازرسی

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

cleanhands.org.uk

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