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

પરીક્ષણો

પરીક્ષણ માટે તૈયાર થવું

Clean Hands
Food safety in your language

દરરોજ તૈયાર રહો, માત્ર નિરીક્ષક આવે ત્યારે નહીં.

1 કાગળપત્રો



રેકોર્ડ્સ અપ-ટુ-ડેટ

- તમારો ખોરાક સુરક્ષા પેક સ્થળ પર જ રાખો
- દરરોજ તમારી ડાયરી ભરો
- આગામી નિરીક્ષણ સુધી ડાયરીના પાનાઓ સાચવી રાખો

Why? અધિકારી ફક્ત તમે કેટલા સ્વચ્છ છો એ જ નહીં, પરંતુ તમે ખોરાકની સુરક્ષા કેવી રીતે સંભાળો છો તે પણ તપાસે છે.

2 તાપમાન



ફ્રિજ 5°C કે ઓછી

- ફ્રિજ અને ફ્રીઝર ઓછામાં ઓછું રોજ એકવાર તપાસો
- કાયદા અનુસાર, ઠંડુ ખોરાક ક્યારેય 8°C કરતા વધુ ન હોવું જોઈએ.
- ગરમ ખોરાક 63°C કે તેથી વધુ તાપમાન પર રાખો

Why? જે ખોરાક પૂરતું ઠંડું કે ગરમ ન રાખવામાં આવે, તેમાં જીવાણુઓ ઉગી શકે છે.

3 સફાઈ



સાફ કરો અને જંતુમુક્ત કરો

- તમારી સફાઈની સમયસૂચિનું પાલન કરો
- લેબલ પર BS EN 1276 અથવા 13697 દર્શાવતું ડિસઇન્ફેક્ટન્ટ વાપરો.
- રસાયણોને ખોરાકથી દૂર રાખો

Why? તમારે સાબિત કરી બતાવવું પડશે કે તમે સારી રીતે સફાઈ કરો છો.

4 કર્મચારીઓ



પ્રશિક્ષિત સ્ટાફ

- કર્મચારીઓને સ્વચ્છતા અને એલર્જન અંગે તાલીમ આપો
- બધા તાલીમ લખો
- કર્મચારીઓએ તમને જણાવવું જ પડે છે કે તેઓ બીમાર છે.

Why? કર્મચારીઓએ નિયમો જાણવા જોઈએ અને દરરોજ તેનું પાલન કરવું જોઈએ.

તે દિવસે

તમારા રેકોર્ડ્સ બતાવો.
પ્રશ્નોના જવાબ ઈમાનદારીથી આપો. અધિકારીને પૂછો કે તમે શું વધુ સારું કરી શકો.

પછી

સમસ્યાઓ ઝડપથી ઉકેલો.
અધિકારી તમને શું સુધારવું તે કહે છે. ફેરફારો કરો અને પુરાવા સાચવો.

cleanhands.org.uk

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

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