પરીક્ષણો

# પરીક્ષણ માટે તૈયાર થવું

દરરોજ તૈયાર રહો, માત્ર નિરીક્ષક આવે ત્યારે નહીં.

Clean Hands
Food safety in your language

## 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.



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