MUFETÎŞÎ

Amadekarî ji bo teftîşekê

Clean Hands
Food safety in your language

Her roj amade be, ne tenê dema ku mufetîş tê.

1 KAXEZKARÎ



Tomarên heta niha

- Pakêta xwe ya ewlehiya xwarinê li cihê xwe bihêlin.
- Her roj rojnivîska xwe dagire.
- Rûpelên rojnivîskê heta teftîşa bê biparêzin.

Why? Efser kontrol dike ka tu çawa ewlehiya xwarinê misoger dikî, ne tenê paqijiya te.

2 GERMAHÎ



Sarinc 5°C an kêmtir

- Sarinc û cemidanan herî kêm rojê carekê kontrol bikin.
- Li gorî qanûnê, germahiya xwarina sar divê tu carî ji 8°C bilindtir nebe.
- Xwarinên germ di germahiya 63°C an jortir de bihêlin.

Why? Mîkrob dikarin di xwarinên ku têra xwe ne sar an ne germ tên girtin de şîn bibin.

3 PAQIJKIRIN



Paqij bike û dezenfekte bike

- Li gorî bernameya xwe ya paqijiyê tevbigerin.
- Dezinfektekerek ku li ser etîketa wê BS EN 1276 an 13697 hebe bikar bînе.
- Kîmyewiyan ji xwarinê dûr bigirin.

Why? Divê tu bikaribî îsbat bikî ku tu baş paqij dikî.

4 KARMEND



Karmendên perwerdekirî

- Xebatkaran di warê paqijî û alerjenan de perwerde bikin.
- Hemû perwerdeyan binivîse.
- Divê karmend ji we re bibêjin heke nexweş bin.

Why? Pêwîst e karmend rêzikan bizanibin û her roj li gor wan tevbigerin.

DI WÊ ROJÊ DE

Tomarên xwe nîşan bide.
Pirsan bi durustî bersiv bide. Ji efser bipirse ka tu dikarî çi baştir bikî.

PIŞTÎ

Pirsgirêkan zû çareser bike.
Efser ji we re dibêje ka hûn çi baş bikin. Guhertinan bikin û delîlan biparêzin.

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