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

PATIKRINIMAI

Pasirengimas patikrinimui

Clean Hands
Food safety in your language

Būkite pasirengę kiekvieną dieną, o ne tik tada, kai atvyksta inspektorius.

1 DOKUMENTAI

Duomenys atnaujinti

- Maisto saugos rinkinį laikykite darbo vietoje
- Kiekvieną dieną užpildykite savo dienoraštį
- Išsaugokite dienoraščio puslapius iki kito patikrinimo

Why? Pareigūnas tikrina, kaip užtikrinate maisto saugą, o ne tik tai, ar viskas švaru.

2 TEMPERATŪROS

Šaldytuvas – 5 °C ar mažiau

- Šaldytuvus ir šaldiklius tikrinkite bent kartą per dieną
- Pagal įstatymą atšaldytų maisto produktų temperatūra niekada neturi viršyti 8 °C
- Karštą maistą laikykite 63 °C ar aukštesnėje temperatūroje

Why? Mikroorganizmai gali daugintis maisto produktuose, kurie nėra laikomi pakankamai šaltai arba pakankamai karštai.

3 VALYMAS

Išvalykite ir dezinfekuokite

- Laikykitės valymo grafiko
- Naudokite dezinfekcinę priemonę, kurios etiketėje nurodyta atitiktis standartams BS EN 1276 arba 13697
- Chemines medžiagas laikykite atokiau nuo maisto produktų

Why? Turite sugebėti įrodyti, kad gerai valote.

4 DARBUOTOJAI

Kvalifikuoti darbuotojai

- Apmokyti darbuotojus higienos ir alergenų klausimais
- Užrašykite visus mokymus
- Darbuotojai privalo jums pranešti, jei suserga

Why? Darbuotojai turi žinoti taisykles ir jų laikytis kasdien.

TĄ DIENĄ — **Pateikite savo dokumentus.** Atsakykite į klausimus sąžiningai. Paklauskite pareigūno, ką galėtumėte daryti geriau.

PO TO — **Greitai išspręskite problemas.** Pareigūnas nurodo, ką reikia patobulinti. Atlikite pakeitimus ir išsaugokite įrodymus.

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