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