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

ਨਿਰੀਖਣ

ਨਿਰੀਖਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਹੋਣਾ

Clean Hands
Food safety in your language

ਹਰ ਰੋਜ਼ ਤਿਆਰ ਰਹੋ, ਸਿਰਫ਼ ਇੰਸਪੈਕਟਰ ਆਉਣ ਵੇਲੇ ਹੀ ਨਹੀਂ।

1 ਕਾਗਜ਼ੀ ਕਾਰਵਾਈ

ਰਿਕਾਰਡ ਅੱਪ-ਟੂ-ਡੇਟ

- ਆਪਣਾ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਪੈਕ ਸਾਈਟ 'ਤੇ ਰੱਖੋ
- ਹਰ ਰੋਜ਼ ਆਪਣੀ ਡਾਇਰੀ ਭਰੋ।
- ਅਗਲੀ ਜਾਂਚ ਤੱਕ ਡਾਇਰੀ ਦੇ ਪੰਨੇ ਸੰਭਾਲ ਕੇ ਰੱਖੋ।

Why? ਅਧਿਕਾਰੀ ਇਹ ਜਾਂਚਦਾ ਹੈ ਕਿ ਤੁਸੀਂ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਕਿਵੇਂ ਸੰਭਾਲਦੇ ਹੋ, ਨਾ ਕਿ ਸਿਰਫ਼ ਇਹ ਕਿ ਤੁਸੀਂ ਕਿੰਨੇ ਸਾਫ਼-ਸੁਥਰੇ ਹੋ।

2 ਤਾਪਮਾਨ

ਫ੍ਰਿਜ਼ 5°C ਜਾਂ ਇਸ ਤੋਂ ਘੱਟ

- ਫ੍ਰਿਜਾਂ ਅਤੇ ਫ੍ਰੀਜ਼ਰਾਂ ਦੀ ਜਾਂਚ ਘੱਟੋ-ਘੱਟ ਦਿਨ ਵਿੱਚ ਇੱਕ ਵਾਰ ਕਰੋ।
- ਕਾਨੂੰਨ ਅਨੁਸਾਰ, ਠੰਢਾ ਕੀਤਾ ਹੋਇਆ ਭੋਜਨ ਕਦੇ ਵੀ 8°C ਤੋਂ ਵੱਧ ਨਹੀਂ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ।
- ਗਰਮ ਖਾਣੇ ਨੂੰ 63°C ਜਾਂ ਇਸ ਤੋਂ ਵੱਧ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਰੱਖੋ।

Why? ਜੀਵਾਣੂ ਉਸ ਭੋਜਨ ਵਿੱਚ ਵਧ ਸਕਦੇ ਹਨ ਜਿਸਨੂੰ ਕਾਫੀ ਠੰਢਾ ਜਾਂ ਗਰਮ ਨਹੀਂ ਰੱਖਿਆ ਜਾਂਦਾ।

3 ਸਫਾਈ

ਸਾਫ਼ ਕਰੋ ਅਤੇ ਕੀਟਾਣੂ-ਰਹਿਤ ਕਰੋ

- ਆਪਣੇ ਸਫਾਈ ਦੇ ਸ਼ਡਿਊਲ ਦੀ ਪਾਲਣਾ ਕਰੋ
- ਲੇਬਲ 'ਤੇ BS EN 1276 ਜਾਂ 13697 ਲਿਖਿਆ ਹੋਇਆ ਡਿਸਇੰਫੈਕਟੈਂਟ ਵਰਤੋ।
- ਰਸਾਇਣਾਂ ਨੂੰ ਖਾਣ-ਪੀਣ ਦੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਤੋਂ ਦੂਰ ਰੱਖੋ

Why? ਤੁਹਾਨੂੰ ਇਹ ਸਾਬਤ ਕਰਨ ਦੇ ਯੋਗ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਕਿ ਤੁਸੀਂ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਸਫਾਈ ਕਰਦੇ ਹੋ।

4 ਕਰਮਚਾਰੀ

ਤਰਬੀਅਤ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕਰਮਚਾਰੀ

- ਸਟਾਫ ਨੂੰ ਸਫਾਈ ਅਤੇ ਐਲਰਜਨਾਂ ਬਾਰੇ ਸਿਖਲਾਈ ਦਿਓ।
- ਸਾਰੀਆਂ ਤਾਲੀਮਾਂ ਲਿਖੋ
- ਕਰਮਚਾਰੀਆਂ ਨੂੰ ਤੁਹਾਨੂੰ ਦੱਸਣਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ ਜੇ ਉਹ ਬਿਮਾਰ ਹਨ।

Why? ਕਰਮਚਾਰੀਆਂ ਨੂੰ ਨਿਯਮਾਂ ਬਾਰੇ ਜਾਣਨਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਹਰ ਰੋਜ਼ ਉਹਨਾਂ ਦੀ ਪਾਲਣਾ ਕਰਨੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ।

ਉਸ ਦਿਨ

ਆਪਣੇ ਰਿਕਾਰਡ ਦਿਖਾਓ।
ਸਵਾਲਾਂ ਦੇ ਇਮਾਨਦਾਰੀ ਨਾਲ ਜਵਾਬ ਦਿਓ। ਅਧਿਕਾਰੀ ਨੂੰ ਪੁੱਛੋ ਕਿ ਤੁਸੀਂ ਕੀ ਹੋਰ ਬਿਹਤਰ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹੋ।

ਬਾਅਦ ਵਿੱਚ

ਸਮੱਸਿਆਵਾਂ ਨੂੰ ਜਲਦੀ ਠੀਕ ਕਰੋ।
ਅਧਿਕਾਰੀ ਤੁਹਾਨੂੰ ਦੱਸਦਾ ਹੈ ਕਿ ਕੀ ਸੁਧਾਰਨਾ ਹੈ। ਸੁਧਾਰ ਕਰੋ ਅਤੇ ਸਬੂਤ ਰੱਖੋ।

cleanhands.org.uk

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