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

KONTROLE

Przygotowania do kontroli

Clean Hands
Food safety in your language

Bądźcie gotowi każdego dnia, a nie tylko wtedy, gdy przychodzi inspektor.

1 DOKUMENTACJA



Aktualne dane

- Zawsze miej przy sobie zestaw do zapewnienia bezpieczeństwa żywności
- Codziennie wpisuj coś do swojego terminarza
- Proszę zachować strony dziennika do czasu kolejnej kontroli

Why? Funkcjonariusz sprawdza, w jaki sposób dbasz o bezpieczeństwo żywności, a nie tylko o czystość.

2 TEMPERATURY



Lodówka – temperatura 5°C lub niższa

- Przynajmniej raz dziennie sprawdzaj lodówki i zamrażarki
- Zgodnie z prawem temperatura schłodzonej żywności nie może nigdy przekraczać 8°C
- Gorące potrawy należy przechowywać w temperaturze 63°C lub wyższej

Why? W żywności, która nie jest przechowywana w odpowiednio niskiej lub wysokiej temperaturze, mogą rozwijać się zarazki.

3 CZYSZCZENIE



Oczyść i zdezynfekuj

- Trzymaj się harmonogramu sprzątania
- Należy stosować środek dezynfekujący, którego etykieta zawiera odniesienie do normy BS EN 1276 lub 13697
- Środki chemiczne należy przechowywać z dala od żywności

Why? Musisz być w stanie udowodnić, że dobrze sprzątasz.

4 PERSONEL



Wykwalifikowany personel

- Przeprowadź szkolenie personelu w zakresie higieny i alergenów
- Zapisz wszystkie szkolenia
- Pracownicy mają obowiązek poinformować Cię, jeśli są chorzy

Why? Pracownicy muszą znać zasady i przestrzegać ich każdego dnia.

TEGO DNIA — **Pokaż swoje dokumenty.** Odpowiadaj na pytania szczerze. Zapytaj funkcjonariusza, co możesz zrobić lepiej.

PO — **Szybko rozwiązuj problemy.** Funkcjonariusz wskaże Ci, co należy poprawić. Wprowadź zmiany i zachowaj dowody.

cleanhands.org.uk

Based on Food Standards Agency and NHS advice.
Free to print and share.

Ref CH-IN-PL-2611 · EN: Getting ready for an inspection · AI translation, may contain mistakes