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.

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