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.

cleanhands.org.uk

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

Ref CH-IN-EN-2611

معاینات

Clean Hands
Food safety in your language

تفتیش ته چمتووالی

هره ورځ چمتو اوسئ، نه یوازې هغه وخت چې معاین کوونکی راشي.

1 کاغذي چارې

ریکارډونه تر اوسه

- د خپل خوراکي توکو د خوندیتوب کنټرول په ساحه کې وساتئ
- هره ورځ خپل ډایري ډک کړئ
- د راتلونکي تفتیش تر وخته د ډایرۍ پاڼې وساتئ.

Why? مسئول دا ګوري چې تاسو د خوړو خوندیتوب څنګه ساتئ، نه یوازې دا چې تاسو ځومره پاک یاست.

2 د تودوخې درجه

د یخچال تودوخه 5°C یا له هغې څخه کمه

- یخچالونه او فریزرونه لږ تر لږه په ورځ کې یو ځل وګورئ.
- د قانون له مخې، سړه شوې خواړه باید هیڅکله له 8°C څخه لوړې نه وي.
- ګرم خواړه په 63°C یا له هغې څخه پورته وساتئ.

Why? جرثومې په هغه خواړه کې وده کولی شي چې په کافي اندازه یخ یا ګرم نه ساتل کیږي.

3 پاکول

پاک او ضدعفوني کړئ

- د خپل پاکولو مهالوېش تعقیب کړئ
- داسې جرثیم وژونکی وکاروئ چې په لیبل باندې یې EN 1276 BS یا 13697 لیکل شوي وي.
- کیمیاوي مواد له خوړو لرې وساتئ

Why? تاسو باید ثابته کړئ چې تاسو څه پاکوالی کوئ.

4 کارکوونکي

روزل شوي کارکوونکي

- کارکوونکي د حفظ الصحې او حساسیتونو په برخه کې وروزئ
- ټولې روزنې ولیکئ
- کارکوونکي باید تاسو ته ووایي که ناروغ وي.

Why? کارکوونکي باید له قوانینو خبر وي او هره ورځ یې مراعات کړي.

په هغه ورځ

خپل ریکارډونه وښایاست.
پوښتنو ته په ریښتینولۍ ځواب ورکړئ. له افسر څخه وپوښتئ چې څه شی کولی شئ چې غوره یې ترسره کړئ.

وروسته

ستونزې ژر حل کړئ.
مسئول درته وایي چې څه شی اصلاح کړي. بدلونونه راولګوه او ثبوت یې وساته.

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

cleanhands.org.uk

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