Clean Hands
Food safety in your language

تفتيش 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 کڅوړه په ساحه کې وساتئ
- هره ورځ خپل ډایري ډک کړئ
- د راتلونکې تفتیش تر وخته د ډایري پاڼې وساتئ.

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

2 د تودوخې درجه

د یخچال تودوخه 5°C یا له هغې ځخه کمه

- یخچالونه او فریزرونه لږ تر لږه په ورځ کې یو ځل وګورئ.
- د قانون له مخې، سره شوي خواړه باید هیڅکله له 8°C ځخه لوړې نه وي.
- ګرم خواړه په 63°C یا له هغې ځخه 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 جراثیم وژونکی وکاروئ چې په لیبل باندې یې 1276 BS EN یا 13697 لیکل شوي وي.
- کیمیاوي مواد له خوړو لرې وساتئ

Why? تاسو باید ثابته کړئ چې تاسو ښه 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 رښتینولې ځواب ورکړئ. له افسر ځخه وپوښتئ چې ځه شی کولی شئ چې غوره یې ترسره کړئ.

وروسته

ستونزې ژر حل کړئ.
مسئول درته وایي چې ځه شی اصلاح کړې. 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