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

INSPEÇÕES

Preparar-se para uma inspeção

Clean Hands
Food safety in your language

Esteja preparado todos os dias, não só quando o inspetor vier.

1 DOCUMENTAÇÃO



Registos atualizados

- Mantenha o seu kit de segurança alimentar no local
- Preenche a tua agenda todos os dias
- Guarde as páginas do diário até à próxima inspeção

Why? O inspetor verifica como é que gerem a segurança alimentar, e não apenas se mantêm o local limpo.

2 TEMPERATURAS



Frigorífico a 5 °C ou menos

- Verifique os frigoríficos e os congeladores pelo menos uma vez por dia
- Por lei, os alimentos refrigerados nunca devem estar a uma temperatura superior a 8 °C
- Mantenha os alimentos quentes a uma temperatura igual ou superior a 63 °C

Why? Os micróbios podem proliferar nos alimentos que não são mantidos suficientemente frios ou quentes.

3 LIMPEZA



Limpar e desinfectar

- Siga o seu plano de limpeza
- Utilize um desinfectante cujo rótulo indique a norma BS EN 1276 ou 13697
- Guarde os produtos químicos longe dos alimentos

Why? Tens de ser capaz de provar que sabes limpar bem.

4 PESSOAL



Pessoal qualificado

- Formar o pessoal em matéria de higiene e alergénios
- Anota todas as formações
- Os funcionários têm de informar se estiverem doentes

Why? Os funcionários têm de conhecer as regras e cumpri-las todos os dias.

NAQUELE DIA

Mostre os seus registos.
Responda às perguntas com sinceridade. Pergunte ao agente o que pode fazer melhor.

DEPOIS DE

Resolva os problemas rapidamente.
O agente indica-lhe o que deve melhorar. Faça as alterações e guarde os comprovativos.

cleanhands.org.uk

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

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