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.

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