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

INSPECȚII

Pregătirea pentru o inspecție

Clean Hands
Food safety in your language

Fii pregătit în fiecare zi, nu doar când vine inspectorul.

1 DOCUMENTAȚIE



Înregistrări actualizate

- Păstrați pachetul privind siguranța alimentară la fața locului
- Completează-ți agenda în fiecare zi
- Păstrați paginile jurnalului până la următoarea inspecție

Why? Inspecătorul verifică modul în care asigurați siguranța alimentară, nu doar cât de curat este localul.

2 TEMPERATURILE



Frigider la 5 °C sau mai puțin

- Verificați frigiderele și congelatoarele cel puțin o dată pe zi
- Conform legii, alimentele refrigerate nu trebuie să depășească niciodată temperatura de 8 °C
- Păstrați mâncarea caldă la o temperatură de cel puțin 63 °C

Why? Microbii se pot înmulți în alimentele care nu sunt păstrate la o temperatură suficient de scăzută sau suficient de ridicată.

3 CURĂȚENIE



Curățați și dezinfectați

- Respectă programul de curățenie
- Folosiți un dezinfectant care să aibă menționată pe etichetă norma BS EN 1276 sau 13697
- Păstrați substanțele chimice departe de alimente

Why? Trebuie să poți dovedi că faci curățenie bine.

4 PERSONALUL



Personal calificat

- Instruirea personalului feroviar în materie de igienă și alergeni
- Notează toate sesiunile de antrenament
- Angajații trebuie să vă informeze dacă sunt bolnavi

Why? Angajații trebuie să cunoască regulile și să le respecte în fiecare zi.

ÎN ZIUA RESPECTIVĂ

Arată-ți documentele.
Răspunde sincer la întrebări. Întreabă ofițerul ce poți face mai bine.

DUPĂ

Rezolvați problemele rapid.
Ofițerul îți spune ce trebuie să îmbunătățești. Fă modificările și păstrează dovezile.

cleanhands.org.uk

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

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