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.

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