KONTROLY

Príprava na kontrolu

Clean Hands
Food safety in your language

Buďte pripravení každý deň, nielen vtedy, keď príde inšpektor.

1 ADMINISTRATÍVA

Záznamy sú aktuálne

- Majte balíček týkajúci sa bezpečnosti potravín vždy po ruke
- Každý deň si vyplňujte svoj diár
- Stránky denníka si uchovajte až do nasledujúcej kontroly

Why? Inšpektor kontroluje, ako zabezpečujete bezpečnosť potravín, a nie len to, či máte v prevádzke čistotu.

2 TEPLOTY

Chladnička s teplotou 5 °C alebo nižšou

- Chladničky a mrazničky kontrolujte aspoň raz denne
- Podľa zákona nesmie teplota chladených potravín nikdy prekročiť 8 °C
- Teplé jedlo uchovávajte pri teplote 63 °C alebo vyššej

Why? V potravinách, ktoré nie sú uchovávané v dostatočne chladnom alebo teplom prostredí, sa môžu rozmnožovať baktérie.

3 ČISTENIE

Vyčistiť a dezinfikovať

- Dodržiavajte svoj harmonogram upratovania
- Použite dezinfekčný prostriedok, na ktorého etikete je uvedené, že spĺňa normu BS EN 1276 alebo 13697
- Chemikálie skladujte mimo dosahu potravín

Why? Musíte byť schopní preukázať, že viete dobre upratovať.

4 PRACOVNÍCI

Kvalifikovaný personál

- Zaškolenie personálu v oblasti hygieny a alergénov
- Zapíšte si všetky tréningy
- Zamestnanci sú povinní vás informovať, ak sú chorí

Why? Zamestnanci musia poznať pravidlá a každý deň ich dodržiavať.

V TEN DEŇ

Ukážte svoje záznamy.
Odpovedajte na otázky úprimne. Opýtajte sa policajta, čo by ste mohli robiť lepšie.

PO

Problémy riešte rýchlo.
Príslušník vám povie, čo treba vylepšiť. Urobte zmeny a uchovajte si o tom dôkaz.

Based on Food Standards Agency and NHS advice.
Free to print and share.
Ref CH-IN-SK-2611 · EN: Getting ready for an inspection · AI translation, may contain mistakes