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

DENETİMLER

# Denetime hazırlanma

Clean Hands
Food safety in your language

Sadece denetçi geldiğinde değil, her gün hazır olun.

## 1 EVRAK İŞLERİ



### Kayıtlar güncel

- Gıda güvenliği paketinizi iş yerinde bulundurun
- Günlüğünü her gün doldur
- Bir sonraki denetime kadar günlük sayfalarını saklayın

**Why?** Görevli, sadece ne kadar temiz olduğunuzu değil, gıda güvenliğini nasıl sağladığınızı da kontrol eder.

## 2 SICAKLIKLAR



### Buzdolabı 5 °C veya daha düşük

- Buzdolaplarını ve dondurucuları günde en az bir kez kontrol edin
- Yasaya göre, soğutulmuş gıdaların sıcaklığı hiçbir zaman 8 °C'nin üzerine çıkmamalıdır
- Sıcak yiyecekleri 63 °C veya üzerinde tutun

**Why?** Yeterince soğuk veya sıcak tutulmayan gıdalarda mikroplar üreyebilir.

## 3 TEMİZLİK



### Temizleyin ve dezenfekte edin

- Temizlik programınıza uyun
- Etiketinde BS EN 1276 veya 13697 standardı belirtilen bir dezenfektan kullanın
- Kimyasalları gıdalardan uzakta saklayın

**Why?** İyi temizlik yaptığınızı kanıtlayabilmelisiniz.

## 4 PERSONEL



### Eğitimli personel

- Personele hijyen ve alerjenler konusunda eğitim verin
- Tüm eğitimleri not alın
- Çalışanlar hasta olduklarında size bunu bildirmek zorundadır

**Why?** Çalışanlar kuralları bilmeli ve her gün bunlara uymalıdır.

**O GÜN**

**Kayıtlarınızı gösterin.**
Sorulara dürüstçe cevap verin. Görevliye neleri daha iyi yapabileceğinizi sorun.

**SONRA**

**Sorunları hızla çözün.**
Görevli size neleri iyileştirmeniz gerektiğini söyler. Değişiklikleri yapın ve kanıtlarını saklayın.



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