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