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

ІНСПЕКЦІЇ

Підготовка до перевірки

Clean Hands
Food safety in your language

Будьте готові щодня, а не лише тоді, коли приходить інспектор.

1 ДОКУМЕНТАЦІЯ



Дані оновлено

- Тримайте на робочому місці набір засобів для забезпечення безпеки харчових продуктів
- Записуйте у свій щоденник щодня
- Зберігайте сторінки щоденника до наступної перевірки

Why? Інспектор перевіряє, як ви забезпечуєте безпеку харчових продуктів, а не лише те, наскільки у вас чисто.

2 ТЕМПЕРАТУРИ



Холодильник: 5 °C або менше

- Перевіряйте холодильники та морозильні камери принаймні раз на день
- Згідно із законом, температура охолоджених продуктів ніколи не повинна перевищувати 8 °C
- Зберігайте гарячу їжу при температурі 63 °C або вище

Why? Мікроорганізми можуть розмножуватися в продуктах, які не зберігаються при достатньо низькій або високій температурі.

3 ПРИБИРАННЯ



Очищення та дезінфекція

- Дотримуйтесь графіка прибирання
- Використовуйте дезінфікуючий засіб, на етикетці якого вказано відповідність стандартам BS EN 1276 або 13697
- Зберігайте хімічні речовини подалі від продуктів харчування

Why? Ви повинні бути в змозі довести, що добре прибираєте.

4 ПЕРСОНАЛ



Кваліфікований персонал

- Провести навчання персоналу з питань гігієни та алергенів
- Запишіть усі тренування
- Співробітники повинні повідомляти вам, якщо вони захворіли

Why? Співробітники повинні знати правила та дотримуватися їх щодня.

У ЦЕЙ ДЕНЬ
Покажіть свої документи. Відповідайте на запитання чесно. Запитайте співробітника, що можна зробити краще.

ПІСЛЯ
Швидко вирішуйте проблеми. Співробітник вказує, що саме потрібно вдосконалити. Внесіть зміни та збережіть підтвердження.

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