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