Clean Hands
Food safety in your language

معائنے

معائنہ کے لیے تیاری

ہر روز تیار رہیں، نہ کہ صرف جب انسپکٹر آئے۔

1 کاغذی کارروائی



ریکارڈز تازہ ترین ہیں

- اپنا خوراک کی حفاظت کا پیکیج مقام پر رکھیں۔
- اپنی ڈائری ہر روز پُر کریں۔
- اگلی معائنہ تک ڈائری کے صفحات محفوظ رکھیں۔

Why? افسر صرف آپ کی صفائی ہی نہیں دیکھتا بلکہ یہ بھی چیک کرتا ہے کہ آپ خوراک کی حفاظت کیسے یقینی بناتے ہیں۔

2 درجہ حرارت



فرج 5° سینٹی گریڈ یا اس سے کم

- روزانہ کم از کم ایک بار فرج اور فریزر چیک کریں۔
- قانون کے مطابق ٹھنڈا کیا گیا کھانا کبھی بھی 8°C سے زیادہ نہیں ہونا چاہیے۔
- گرم کھانے کو 63°C یا اس سے زیادہ درجہ حرارت پر رکھیں۔

Why? وہ غذائیں جنہیں کافی سرد یا گرم نہیں رکھا جاتا، ان میں جراثیم بڑھ سکتے ہیں۔

3 صفائی



صفائی کریں اور جراثیم کش کریں

- اپنے صفائی کے شیڈول پر عمل کریں۔
- لیبل پر 1276 BS EN یا 13697 درج شدہ جراثیم کش استعمال کریں۔
- کیمیائی مادّوں کو خوراک سے دور رکھیں

Why? آپ کو یہ ثابت کرنے کے قابل ہونا چاہیے کہ آپ اچھی طرح صفائی کرتے ہیں۔

4 عملہ



تربیت یافتہ عملہ

- عملے کو حفظانِ صحت اور الرجنز میں تربیت دیں۔
- تمام تربیت لکھیں
- عملے کو آپ کو بتانا چاہیے اگر وہ بیمار ہوں۔

Why? عملے کو قواعد معلوم ہونے چاہئیں اور انہیں ہر روز ان کی پابندی کرنی چاہیے۔

اس دن

اپنے ریکارڈز دکھائیں۔
سوالات کا ایمانداری سے جواب دیں۔ افسر سے پوچھیں کہ آپ کیا بہتر کر سکتے ہیں۔

کے بعد

مسائل کو جلدی حل کریں۔
افسر آپ کو بتاتا ہے کہ آپ کو کیا بہتر کرنا ہے۔
تبدیلیاں کریں اور ثبوت رکھیں۔

.Based on Food Standards Agency and NHS advice
.Free to print and share

cleanhands.org.uk

Ref CH-IN-UR-2611 · EN: Getting ready for an inspection · AI translation, may contain mistakes