检查

为检查做准备

Clean Hands
Food safety in your language

每天都要做好准备，而不仅仅是在检查员来的时候。

1 文书工作



记录已更新至最新

- 请将食品安全包放在现场
- 每天填写日记
- 请将日记页保留至下次检查时

Why? 检查人员检查的是你如何管理食品安全，而不仅仅是卫生状况如何。

2 气温



冰箱 5°C 或更低

- 每天至少检查一次冰箱和冷冻柜
- 根据法律规定，冷藏食品的温度绝不能超过8°C
- 将热食保持在63°C或以上

Why? 如果食物没有保持足够的低温或高温，细菌就会在其中滋生。

3 清洁



清洁和消毒

- 按照您的清洁计划进行
- 请使用标签上注明符合 BS EN 1276 或 13697 标准的消毒剂
- 将化学品存放在远离食品的地方

Why? 你必须能够证明自己打扫得很干净。

4 员工



受过培训的工作人员

- 对员工进行卫生和过敏原方面的培训
- 将所有培训内容记录下来
- 员工如果生病了，必须告知您

Why? 员工需要了解这些规定，并每天遵守。

当天 **请出示你的记录。**
如实回答问题。询问警官你还有哪些地方可以做得更好。

之后 **快速解决问题。**
警官会告诉你需要改进的地方。按照要求进行修改，并保留证明材料。

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