Clean Hands
سلامة الغذاء بلفتكم

إدارة مشروع غذائي

لكل من يبيع الطعام أو يدير مطبخًا.

1 التسجيل

التسجيل قبل 28 يومًا

- سجّلوا لدى المجلس المحلي قبل 28 يومًا من الافتتاح.
- التسجيل مجاني. ويشمل مطابخ المنازل وأكشاك الأسواق.
- توقعوا زيارة تفتيش.

لماذا؟ هذا هو القانون، وهو يتيح للمجلس مساعدتكم.

2 الخطة والسجلات

دوّنوا كل شيء كل يوم

- احتفظوا بخطة مكتوبة لسلامة الغذاء، مثل خطة 'Safer Food Better Business' المجانية.
- سجّلوا درجات حرارة الثلاجة والطبخ.
- افحصوا المطبخ عند الفتح والإغلاق.

لماذا؟ السجلات تثبت أنكم تتحكمون في السلامة.

3 معلومات الحساسية

أخبروا الزبائن 14 مسببًا للحساسية

- أخبروا الزبائن أيّ مسببات الحساسية الـ14 موجودة في كل طبق.
- الطعام الذي تغلّفونه مسبقًا للبيع يحتاج ملصقًا كاملًا، ومسببات الحساسية بخط عريض.
- حدّثوا المعلومات عند تغيير الوصفات.

لماذا؟ المعلومات الخاطئة قد تقتل.

4 الموظفون والمطبخ

موظفون مدرَّبون، ومطبخ آمن

- درّبوا كل من يتعامل مع الطعام.
- خصّصوا حوضًا منفصلًا لغسل اليدين فيه ماء ساخن.
- امنعوا الآفات. تصرّفوا بسرعة عند أي علامة.

لماذا؟ الجراثيم تنتشر عن طريق الأشخاص والأماكن.

تصنيف النظافة الخاص بكم.
يفحص المفتشون التعامل مع الطعام، والمطبخ، وسجلاتكم.

TO 5 0

5 تعني جيد جدًا.
اعرضوا ملصق التقييم. هذا إلزامي في ويلز وأيرلندا الشمالية.

اهدفوا إلى 5