FOOD HYGIENE

Running a food business

Clean Hands
Food safety in your language

For anyone who sells food or runs a kitchen.

1 REGISTER

Register 28 days first

- Register with your council 28 days before you open.
- It's free. Home kitchens and market stalls too.
- Expect an inspection.

Why? It's the law, and it lets the council help you.

2 PLAN & RECORD

Write it down every day

- Keep a written food safety plan, such as the free 'Safer Food Better Business'.
- Record fridge and cooking temperatures.
- Check the kitchen when you open and close.

Why? Records prove you are in control.

3 ALLERGEN INFO

Tell customers 14 allergens

- Tell customers which of the 14 allergens are in each dish.
- Food you pre-pack to sell needs a full label, allergens in bold.
- Update it when recipes change.

Why? Wrong information can kill.

4 STAFF & KITCHEN

Trained staff, safe kitchen

- Train everyone who handles food.
- Have a separate hand-wash sink with hot water.
- Keep pests out. Act fast on any signs.

Why? Germs spread through people and places.

0 TO 5 **Your hygiene rating.** Inspectors check food handling, the kitchen and your records.

AIM FOR 5 **5 means very good.** Show your sticker. It's the law in Wales and NI.

cleanhands.org.uk

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

Ref CH-L3-EN-2611

ХИГИЕНА НА ХРАНИТЕ

Управление на предприятие в хранителната индустрия

Clean Hands
Безопасност на храните на вашия език

За всеки, който продава храна или управлява кухня.

1 РЕГИСТРИРАЙ СЕ

Регистрирайте се 28 дни преди откриването

- Регистрирайте се в общината 28 дни преди откриването.
- Това е безплатно. Включително и в домашните кухни, и на пазарските сергии.
- Очаквайте проверка.

Защо? Това е законът и той позволява на общинския съвет да ви помогне.

2 ПЛАНИРАНЕ И ЗАПИСВАНЕ

Записвай го всеки ден

- Поддържайте писмен план за безопасност на храните, като например безплатния „Safer Food Better Business".
- Записвайте температурите в хладилника и при готвене.
- Проверявайте кухнята, когато отваряте и затваряте.

Защо? Данните доказват, че вие имате контрол.

3 ИНФОРМАЦИЯ ЗА АЛЕРГЕНИТЕ

Информирайте клиентите за 14-те алергена

- Уведомете клиентите кои от 14-те алергена се съдържат във всяко ястие.
- Хранителните продукти, които опаковате предварително за продажба, трябва да имат пълен етикет, като алергените са отбелязани с удебелен шрифт.
- Актуализирай го, когато рецептите се променят.

Защо? Неверната информация може да бъде смъртоносна.

4 ПЕРСОНАЛ И КУХНЯ

Обучен персонал, безопасна кухня

- Обучете всички, които работят с храни.
- Осигурете отделна мивка за ръчно миене с топла вода.
- Не допускайте вредители. Реагирайте незабавно при първите признаци.

Защо? Микроорганизмите се разпространяват чрез хората и местата.

ОТ 0 ДО 5 **Вашата оценка за хигиена.** Инспекторите проверяват начина на работа с храните, кухнята и вашата документация.

ПОСТАВЕТЕ СИ ЗА ЦЕЛ 5 **5 означава „много добре".** Покажете стикера си. Това е задължително по закон в Уелс и Северна Ирландия.

cleanhands.org.uk

Въз основа на препоръките на Агенцията за хранителни стандарти и Националната здравна служба (NHS).
Може да се разпечатва и споделя безплатно.

Ref CH-L3-BG-2611 · EN: Running a food business · AI translation, may contain mistakes