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