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

খাদ্য পরিচ্ছন্নতা

খাদ্য ব্যবসা পরিচালনা

Clean Hands
আপনার ভাষায় খাদ্য নিরাপত্তা

যেকেউ খাবার বিক্রি করে বা রান্নাঘর পরিচালনা করে তাদের জন্য।

1 নিবন্ধন করুন

খোলার 28 দিন আগে নিবন্ধন করুন

- আপনার কাউন্সিলের সাথে খোলার 28 দিন আগে নিবন্ধন করুন।
- এটি বিনামূল্যে। বাড়ির রান্নাঘর এবং বাজারের দোকানগুলোও।
- একটি পরিদর্শনের প্রত্যাশা করুন।

কেন? এটি আইন, এবং এটি কাউন্সিলকে আপনাকে সাহায্য করতে দেয়।

2 পরিকল্পনা ও রেকর্ড

প্রতিদিন লিখে রাখো

- লিখিত খাদ্য নিরাপত্তা পরিকল্পনা রাখুন, যেমন বিনামূল্যের 'সেফার ফুড বেটার বিজনেস'।
- ফ্রিজ এবং রান্নার তাপমাত্রা রেকর্ড করুন।
- খুলতে এবং বন্ধ করতে রান্নাঘর পরীক্ষা করুন।

কেন? রেকর্ডগুলো প্রমাণ করে যে আপনি নিয়ন্ত্রণে আছেন।

3 অ্যালার্জেন তথ্য

গ্রাহকদের 14টি অ্যালার্জেন সম্পর্কে জানান।

- গ্রাহকদের জানান প্রতিটি খাবারে 14টি অ্যালার্জেনের মধ্যে কোনগুলো আছে।
- বিক্রির জন্য আগে থেকে প্যাকেট করা খাবারে একটি সম্পূর্ণ লেবেল থাকা উচিত, অ্যালার্জেনগুলো মোটা অক্ষরে উল্লেখ করতে হবে।
- রেসিপি পরিবর্তনের সময় এটি আপডেট করুন।

কেন? ভুল তথ্য প্রাণঘাতী হতে পারে।

4 স্টাফ ও রান্নাঘর

প্রশিক্ষিত কর্মী, নিরাপদ রান্নাঘর

- খাবার পরিচালনা করে এমন সকলকে প্রশিক্ষণ দিন।
- গরম জলসহ একটি পৃথক হাত ধোয়ার সিঙ্ক রাখুন।
- পোকামাকড় দূরে রাখুন। কোনো লক্ষণ দেখলেই দ্রুত ব্যবস্থা নিন।

কেন? জীবাণু মানুষ ও স্থান জুড়ে ছড়িয়ে পড়ে।

0 থেকে 5 **আপনার পরিচ্ছন্নতার রেটিং** পরিদর্শকরা খাদ্য পরিচালনা, রান্নাঘর এবং আপনার রেকর্ডসমূহ পরীক্ষা করেন।

5-এর লক্ষ্য রাখুন **5 মানে খুবই ভালো।** আপনার স্টিকার দেখান। এটি ওয়েলস এবং উত্তর আয়ারল্যান্ডে আইন।

cleanhands.org.uk

ফুড স্ট্যান্ডার্ডস এজেন্সি এবং এনএইচএসের পরামর্শের ভিত্তিতে।
প্রিন্ট এবং শেয়ার করার জন্য বিনামূল্যে।

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