FOOD HYGIENE

Running a food business

For anyone who sells food or runs a kitchen.

Clean Hands
Food safety in your language

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.

Based on Food Standards Agency and NHS advice.
Free to print and share.
Ref CH-L3-EN-2611

پاکوخاوێنیی خۆراک

Clean Hands
سەلامەتیی خۆراک بە زمانی ئێوە

بەڕێوەبردنی کاری خواردن

بۆ هەر کەسێک کە خواردن دەفرۆشێت یان چێشتخانەیەک بەڕێوە دەبات.

1 تۆمارکردن

28 ڕۆژ پێش کردنەوەت تۆمار بکە

- 28 ڕۆژ پێش کردنەوەت، لای ئەنجومەنەکەت خۆت تۆمار بکە.
- بەخۆڕاییە. چێشتخانەی ماڵەوە و دوکانی بازاڕیش.
- چاوەڕێی پشکنینێک بە.

بۆچی؟ ئەوە یاسایە، و ڕێگە بە ئەنجومەن دەدات یارمەتیت بدات.

2 پلان بکێشە و تۆماری بکە

هەموو ڕۆژێک بی نووسە.

- پلانێکی نووسراوی سەلامەتیی خۆراک هەڵبگرە، وەک 'خۆراکی سەلامەتتر، بازرگانیی باشتر'ی خۆڕایی.
- پلەکانی گەرمیی تۆمارکراوی سەلاجە و چێشتلێنان.
- کاتێک دەیکەیتەوە و دەیخەیتەوە، چێشتخانەکە بپشکنە.

بۆچی؟ تۆمارەکان دەیسەلمێنن کە تۆ کۆنترۆڵت لەدەستدایە.

3 زانیاریی هەستیاری

بە کڕیاران باسی 14 هەستیارییەکە بکە.

- بە کڕیاران بڵێ کە کام لە 14 هەستیارییەکە لە هەر خواردنێکدا هەن.
- ئەو خواردنەی کە بۆ فرۆشتن پێشوەختە پاکەت دەکەیت، پێویستی بە لێبڵێکی تەواوە، کە پێکهاتە هەستیارەکان بە پیتی تۆخ دیاری کرابن.
- کاتێک ڕەچەتەکان دەگۆڕێن، نوێی بکەرەوە.

بۆچی؟ زانیاریی هەڵە دەتوانێت بکوژێت.

4 ستاف و چێشتخانە

کارمەندی ڕاهێنراو، چێشتخانەیەکی سەلامەت

- هەموو کەسێک کە مامەڵە لەگەڵ خۆراکدا دەکات ڕابهێنە.
- دەستشۆرێکی جیاوازت هەبێت کە ئاوی گەرمی هەبێت.
- زیانبەخشەکان دووربخەرەوە. بە زووی بۆ هەر نیشانەیەک ڕێوشوێن بگرەبەر.

بۆچی؟ میکرۆبەکان لەنێوان خەڵک و شوێنەکاندا بڵاودەبنەوە.

سفر بۆ پێنج **پلەی پاکوخاوێنییەکەت.**
پشکنەران چاودێریی مامەڵەکردن لەگەڵ خۆراک، چێشتخانە و تۆمارەکانتان دەکەن.

ئامانج بۆ پێنج **5 واتە زۆر باش.**
ستیکەرەکەت پیشان بدە. ئەمە یاسایە لە وێڵز و بەریتانیای باکوور.

بەپێی ڕێنماییەکانی ئاژانسی ستانداردەکانی خۆراک و خزمەتگوزاریی تەندروستیی نیشتمانی.
ئازادە بۆ چاپکردن و بڵاوکردنەوە.
Ref CH-L3-CKB-2611 · EN: Running a food business · AI translation, may contain mistakes