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

بهداشت مواد غذایی

# راه‌اندازی کسب‌وکار غذایی

برای هر کسی که غذا می‌فروشد یا آشپزخانه اداره می‌کند.

Clean Hands
ایمنی غذا به زبان شما

## 1 ثبت‌نام

### 28 روز قبل از افتتاح حساب ثبت‌نام کنید

- 28 روز قبل از افتتاح، در شورا ثبت‌نام کنید.
- رایگان است. آشپزخانه‌های خانگی و دکه‌های بازار هم.
- انتظار بازرسی را داشته باشید.

**چرا؟** این قانون است و به شورا اجازه می‌دهد به شما کمک کند.

## 2 برنامه‌ریزی و ثبت

### هر روز آن را بنویس

- یک طرح مکتوب ایمنی غذا، مانند طرح رایگان «Safer Food Better Business»، را حفظ کنید.
- دمای یخچال و پخت‌وپز را ثبت کنید.
- وقتی آشپزخانه را باز و بسته می‌کنید، آن را بررسی کنید.

**چرا؟** سوابق ثابت می‌کنند که شما کنترل دارید.

## 3 اطلاعات آلرژن

### به مشتریان دربارهٔ 14 آلرژن اطلاع دهید.

- به مشتریان بگویید کدام یک از 14 آلرژن در هر غذا وجود دارد.
- غذایی که برای فروش از قبل بسته‌بندی می‌کنید باید برچسب کاملی داشته باشد و مواد حساسیت‌زا با قلم bold نوشته شوند.
- هرگاه دستور پخت‌ها تغییر کردند، آن را به‌روز کنید.

**چرا؟** اطلاعات نادرست می‌تواند بکشد.

## 4 کارکنان و آشپزخانه

### کارکنان آموزش‌دیده، آشپزخانه ایمن

- به همه کسانی که با مواد غذایی سروکار دارند آموزش دهید.
- یک سینک جداگانه برای شستن دست‌ها با آب گرم داشته باشید.
- از ورود آفات جلوگیری کنید. در صورت مشاهده هرگونه نشانه، سریعاً اقدام کنید.

**چرا؟** میکروب‌ها از طریق افراد و مکان‌ها منتشر می‌شوند.

**۰ تا ۵** **رتبه بهداشت شما**
بازرسان نحوهٔ دست‌کاری مواد غذایی، آشپزخانه و سوابق شما را بررسی می‌کنند.

**هدف ۵ باشد** **۵ به معنای خیلی خوب است.**
استیکر خود را نشان دهید. این قانون در ولز و ایرلند شمالی است.



بر اساس توصیه‌های آژانس استانداردهای غذایی و خدمات بهداشت ملی.
آزاد برای چاپ و اشتراک‌گذاری.
Ref CH-L3-FA-2611 · EN: Running a food business · AI translation, may contain mistakes