Clean Hands
ایمنی غذا به زبان شما

بهداشت مواد غذایی

راه‌اندازی کسب‌وکار غذایی

برای هر کسی که غذا می‌فروشد یا آشپزخانه اداره می‌کند.

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.

رتبه بهداشت شما — 0 تا 5

بازرسان نحوهٔ دست‌کاری مواد غذایی، آشپزخانه و سوابق شما را بررسی می‌کنند.

هدف 5 باشد

5 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