ખાદ્ય સ્વચ્છતા

ખાદ્ય વ્યવસાય ચલાવવો

જે કોઈ પણ વ્યક્તિ ખોરાક વેચે છે અથવા રસોડું ચલાવે છે.

Clean Hands
તમારી ભાષામાં ખાદ્ય સુરક્ષા

1 નોંધણી કરો

ખોલતા પહેલા 28 દિવસ પહેલા નોંધણી કરો

- ખોલવાના 28 દિવસ પહેલા તમારા કાઉન્સિલમાં નોંધણી કરો.
- તે મફત છે. ઘરનાં રસોડા અને બજારનાં દુકાનો પણ.
- પરીક્ષણની અપેક્ષા રાખો.

કેમ? આ કાયદો છે, અને તે કાઉન્સિલને તમારી મદદ કરવાની મંજૂરી આપે છે.

2 યોજના બનાવો અને રેકોર્ડ કરો

દરરોજ તેને લખો

- લખાણમાં ફૂડ સેફ્ટી પ્લાન રાખો, જેમ કે મફત 'સેફર ફૂડ બેટર બિઝનેસ'.
- ફ્રિજ અને રસોઈના તાપમાનનો રેકોર્ડ રાખો.
- જ્યારે તમે રસોડું ખોલો અને બંધ કરો ત્યારે તપાસો.

કેમ? રેકોર્ડ્સ સાબિત કરે છે કે તમે નિયંત્રણમાં છો.

3 એલર્જન માહિતી

ગ્રાહકોને 14 એલર્જન વિશે જણાવો

- ગ્રાહકોને જણાવો કે દરેક વાનગીમાં 14 એલર્જનમાંથી કયા-કયા છે.
- વેચાણ માટે તમે પૂર્વ-પેક કરેલા ખોરાક પર સંપૂર્ણ લેબલ હોવું જોઈએ, જેમાં એલર્જન બોલ્ડમાં દર્શાવવામાં આવ્યા હોય.
- જ્યારે રેસીપીઓ બદલાય ત્યારે તેને અપડેટ કરો.

કેમ? ખોટી માહિતી મારી શકે છે.

4 કર્મચારીઓ અને રસોડું

પ્રશિક્ષિત સ્ટાફ, સુરક્ષિત રસોડું

- ખોરાક સંભાળતા દરેકને તાલીમ આપો.
- ગરમ પાણીવાળું અલગ હાથ ધોવાનું સિંક રાખો.
- કીટોને અંદર આવવા ન દો. કોઈપણ સંકેત મળતાં તરત કાર્યવાહી કરો.

કેમ? જીવાણુઓ લોકો અને સ્થળોમાં ફેલાય છે.

૦ થી 5 **તમારી સ્વચ્છતા રેટિંગ**
પરીક્ષકો ખોરાક સંભાળવાની પ્રક્રિયા, રસોડું અને તમારા રેકોર્ડ્સ તપાસે છે.

પાંચ માટે લક્ષ્ય રાખો **5 નો અર્થ ખૂબ સારું થાય છે.**
તમારો સ્ટીકર બતાવો. વેલ્સ અને ઉત્તર આયર્લેન્ડમાં આ કાયદો છે.

ફૂડ સ્ટાન્ડર્ડ્સ એજન્સી અને NHSની સલાહ પર આધારિત.
પ્રિન્ટ કરવા અને શેર કરવા માટે મફત
Ref CH-L3-GU-2611 · EN: Running a food business · AI translation, may contain mistakes