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.

PAQIJIYA XWARINÊ

Birêvebirina karsaziyeke xwarinê

Clean Hands
Ewlehiya xwarinê bi zimanê we

Ji bo her kesê ku xwarinê difiroşe an metbexekê bi rê ve dibe.

1 QEYD BIBE

28 roj berî vekirinê qeyd bikin

- 28 roj berî vekirinê, xwe li meclîsa xwe tomar bikin.
- Belaş e. Metbexên malê û tezgahên bazarê jî.
- Li benda teftîşekê be.

Çima? Ew qanûn e, û ew dihêle ku meclîs alîkariya te bike.

2 PLAN BIKE Û TOMAR BIKE

Her roj wê binivîse.

- Planeke nivîskî ya ewlehiya xwarinê biparêzin, wek mînak a belaş a 'Safer Food Better Business'.
- Nîşaneyên sarincê û germahiyên çêkirina xwarinê tomar bike.
- Dema ku tu vekî û bigirî, metbexê kontrol bike.

Çima? Tomar îsbat dikin ku hûn di bin kontrolê de ne.

3 AGAHIYÊN ALERJENÊ

Ji mişteriyan re li ser 14 alerjenan bêjin.

- Ji mişteriyan re bêjin ka di her xwarinê de kîjan ji 14 alerjenan hene.
- Xwarina ku hûn ji bo firotinê pêş-pakêt dikin, pêdivî bi etîketeke temam heye, ku alerjen tê de bi tîpên stûr hatine nivîsandin.
- Dema ku reçete diguherin wê nûve bike.

Çima? Agahiyên şaş dikarin bikuşin.

4 KARMEND Û METBEX

Karmendên perwerdekirî, metbexeke ewle

- Her kesê ku xwarinê amade dike, perwerde bikin.
- Sîngek cuda ya şûştina destan bi ava germ hebe.
- Mêş û kêzikan derve bihêlin. Li hember her nîşanekê zû tevbigerin.

Çima? Mîkrob di nav mirovan û cihan de belav dibin.

0 HETA 5 **Pûana we ya paqijiyê.** Mufetîş destdanîna ser xwarinê, metbexê û tomarên we kontrol dikin.

ARMANC BIKE 5 **5 tê wateya pir baş.** Stîkera xwe nîşan bide. Ev li Wales û NI qanûn e.