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.

Li gorî şîretên Ajansa Standardên Xwarinê û NHSê.
Azad e ku were çapkirin û parvekirin.
Ref CH-L3-KMR-2611 · EN: Running a food business · AI translation, may contain mistakes