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.

**cleanhands.org.uk**

Based on Food Standards Agency and NHS advice.
Free to print and share.

Ref CH-L3-EN-2611

MAISTO HIGIENA

# Maisto verslo valdymas

Clean Hands
Maisto sauga jūsų kalba

Skirta visiems, kurie prekiauja maistu arba tvarko virtuvę.

## 1 REGISTRUOTIS

### Užsiregistruokite likus 28 dienoms iki atidarymo

- Užsiregistruokite savivaldybėje likus 28 dienoms iki veiklos pradžios.
- Tai nemokama. Taip pat ir namų virtuvėse bei turgaus prekystaliuose.
- Tikėkitės, kad bus atliktas patikrinimas.

**Kodėl?** Tai numatyta įstatyme, ir tai leidžia savivaldybei jums padėti.

## 2 PLANUOTI IR REGISTRUOTI

### Užsirašyk tai kasdien

- Turėkite rašytinį maisto saugos planą, pavyzdžiui, nemokamą „Safer Food Better Business".
- Užrašykite šaldytuvo ir virimo temperatūras.
- Atidarydami ir uždarydami patikrinkite virtuvę.

**Kodėl?** Įrašai įrodo, kad viską kontroliuojate.

## 3 INFORMACIJA APIE ALERGENUS

### Papasakokite klientams apie 14 alergiją sukeliančių medžiagų

- Praneškite klientams, kurie iš 14 alergenų yra kiekviename patiekale.
- Maisto produktai, kuriuos iš anksto supakuojate pardavimui, turi būti paženklinti išsamia etikete, kurioje alergenai nurodyti paryškintu šriftu.
- Atnaujinkite jį, kai pasikeis receptai.

**Kodėl?** Neteisinga informacija gali būti mirtina.

## 4 PERSONALAS IR VIRTUVĖ

### Kvalifikuotas personalas, saugi virtuvė

- Apmokykite visus, kurie dirba su maistu.
- Turėkite atskirą rankų plovimo kriauklę su karštu vandeniu.
- Neleiskite kenkėjams įsiskverbti. Pastebėję bet kokius požymius, veikite nedelsdami.

**Kodėl?** Mikroorganizmai plinta per žmones ir vietas.

**0–5** **Jūsų higienos įvertinimas.** Inspektoriai tikrina, kaip tvarkomi maisto produktai, virtuvę ir jūsų apskaitos dokumentus.

**STENKITĖS PASIEKTI 5** **5 reiškia „labai gerai".** Parodykite savo lipduką. Taip numato įstatymas Velse ir Šiaurės Airijoje.

**cleanhands.org.uk**

Remiantis Maisto standartų agentūros ir Nacionalinės sveikatos tarnybos (NHS) rekomendacijomis.
Galima spausdinti ir dalytis nemokamai.

Ref CH-L3-LT-2611 · EN: Running a food business · AI translation, may contain mistakes