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.

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