HIGIENA ŻYWNOŚCI · POZIOM 3

Prowadzenie firmy spożywczej

Clean Hands
Bezpieczeństwo żywności w Twoim języku

Dla każdego, kto sprzedaje jedzenie lub prowadzi kuchnię.

1 REJESTRACJA

Rejestracja 28 dni wcześniej

- Zarejestruj się w urzędzie (council) 28 dni przed otwarciem.
- To nic nie kosztuje. Dotyczy też kuchni domowych i straganów.
- Spodziewaj się kontroli.

Dlaczego? Tego wymaga prawo, a urząd może Ci pomóc.

2 PLAN I ZAPISY

Zapisuj codziennie

- Miej pisemny plan bezpieczeństwa żywności, np. bezpłatny „Safer Food Better Business".
- Zapisuj temperatury lodówek i gotowania.
- Sprawdzaj kuchnię przy otwarciu i zamknięciu.

Dlaczego? Zapisy dowodzą, że masz wszystko pod kontrolą.

3 ALERGENY – INFORMACJA

Informuj klientów 14 alergenów

- Mów klientom, które z 14 alergenów są w każdym daniu.
- Jedzenie pakowane na sprzedaż wymaga pełnej etykiety, na której alergeny są wyróżnione pogrubieniem.
- Aktualizuj ją przy zmianie przepisu.

Dlaczego? Błędna informacja może zabić.

4 PERSONEL I KUCHNIA

Przeszkolony personel, bezpieczna kuchnia

- Przeszkol każdego, kto ma kontakt z jedzeniem.
- Miej osobną umywalkę do rąk z ciepłą wodą.
- Nie wpuszczaj szkodników. Działaj szybko, gdy zobaczysz ślady.

Dlaczego? Bakterie przenoszą ludzie, brudne powierzchnie i szkodniki.

0 TO 5 — **Twoja ocena higieny.** Inspektor sprawdza obchodzenie się z jedzeniem, kuchnię i zapisy.

CELUJ W 5 — **5 oznacza ocenę bardzo dobrą.** Wywieś naklejkę. W Walii i Irlandii Północnej to obowiązek.

Na podstawie zaleceń Food Standards Agency i NHS.
Można bezpłatnie drukować i udostępniać.

PL · Level 3 · EN: Running a food business · translation draft, not yet checked