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.

Based on Food Standards Agency and NHS advice.
Free to print and share.
Ref CH-L3-EN-2611

بهداشت مواد غذایی

ادارهٔ یک کسب‌وکار غذایی

Clean Hands
ایمنی غذا به زبان شما

برای هر کسی که غذا می‌فروشد یا آشپزخانه اداره می‌کند.

1 ثبت‌نام

28 روز قبل از افتتاح حساب ثبت‌نام کنید.

- 28 روز قبل از افتتاح، در شورای خود ثبت‌نام کنید.
- رایگان است. آشپزخانه‌های خانگی و دکان‌های بازار هم.
- انتظار بازرسی را داشته باشید.

چرا؟ این قانون است و به شورای شهر اجازه می‌دهد که به شما کمک کند.

2 برنامه‌ریزی و ثبت

هر روز آن را بنویس

- یک طرح مکتوب ایمنی غذا را حفظ کنید، مانند طرح رایگان «Safer Food Better Business».
- دمای یخچال و پخت‌وپز را ثبت کنید.
- وقتی آشپزخانه را باز و بسته می‌کنید، آن را بررسی کنید.

چرا؟ سوابق ثابت می‌کنند که شما کنترل دارید.

3 اطلاعات آلرژن

به مشتریان دربارهٔ 14 آلرژن اطلاع دهید.

- به مشتریان بگویید که کدام یک از 14 آلرژن در هر غذا وجود دارد.
- خوراکی‌هایی که برای فروش از قبل بسته‌بندی می‌کنید باید برچسب کامل داشته باشند و مواد حساسیت‌زا با قلم پررنگ نوشته شوند.
- هرگاه دستور پخت‌ها تغییر کردند، آن را به‌روز کنید.

چرا؟ اطلاعات نادرست می‌تواند بکشد.

4 کارکنان و آشپزخانه

کارکنان آموزش‌دیده، آشپزخانه ایمن

- به همه کسانی که با غذا سروکار دارند آموزش دهید.
- یک سینک جداگانه برای شستن دست‌ها با آب گرم داشته باشید.
- از ورود آفات جلوگیری کنید. در صورت مشاهده هرگونه نشانه، سریعاً اقدام کنید.

چرا؟ میکروب‌ها از طریق مردم و مکان‌ها پخش می‌شوند.

صفر تا پنج **رتبه بهداشت شما**
بازرسان نحوهٔ دست‌کاری غذا، آشپزخانه و سوابق شما را بررسی می‌کنند.

هدف 5 باشد **5 به معنی خیلی خوب است.**
استیکر خود را نشان دهید. این در ولز و ایرلند شمالی قانون است.

بر اساس توصیه‌های آژانس استانداردهای غذایی و خدمات صحی ملی.
آزاد است برای چاپ و اشتراک‌گذاری.
Ref CH-L3-PRS-2611 · EN: Running a food business · AI translation, may contain mistakes