Clean Hands
ایمنی غذا به زبان شما

بهداشت مواد غذایی

ادارهٔ یک کسب‌وکار غذایی

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.

رتبه بهداشت شما — صفر تا پنج

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