HIGIENE ALIMENTAR · NÍVEL 3

Ter um negócio de comida

Clean Hands
Segurança alimentar na sua língua

Para quem vende comida ou gere uma cozinha.

1 REGISTAR

Registar 28 dias antes

- Registe-se na câmara municipal (council) 28 dias antes de abrir.
- É gratuito. Quem cozinha em casa e as bancas de mercado também têm de se registar.
- Conte com uma inspeção.

Porquê? É a lei, e a câmara municipal pode ajudar.

2 PLANO E REGISTOS

Registe tudo todos os dias

- Tenha um plano escrito de segurança alimentar, como o gratuito 'Safer Food Better Business'.
- Registe as temperaturas do frigorífico e da cozedura.
- Verifique a cozinha ao abrir e ao fechar.

Porquê? Os registos provam que tem tudo controlado.

3 INFO SOBRE ALERGÉNIOS

Informe os clientes 14 alergénios

- Diga aos clientes quais dos 14 alergénios há em cada prato.
- A comida que embala para vender precisa de rótulo completo, com alergénios a negrito.
- Atualize quando a receita mudar.

Porquê? Informação errada pode matar.

4 PESSOAL E COZINHA

Pessoal formado, cozinha segura

- Dê formação a quem lida com comida.
- Tenha um lavatório só para as mãos, com água quente.
- Mantenha as pragas fora. Aja logo a qualquer sinal.

Porquê? Os germes espalham-se por pessoas e locais.

0 TO 5

A sua nota de higiene.
Os inspetores verificam o manuseamento, a cozinha e os registos.

OBJETIVO: NOTA 5

5 significa muito bom.
Afixe o autocolante. É obrigatório no País de Gales e na Irlanda do Norte.

Com base nos conselhos da Food Standards Agency e do NHS.
Pode imprimir e partilhar gratuitamente.
PT · Level 3 · EN: Running a food business · translation draft, not yet checked