IGIENA ALIMENTELOR · NIVELUL 3

Firmă de alimentație

Pentru oricine vinde mâncare sau conduce o bucătărie.

Clean Hands
Siguranța alimentelor în limba ta

1 ÎNREGISTRARE

Înregistrare cu 28 de zile înainte

- Înregistrează-te la consiliul local (council) cu 28 de zile înainte de deschidere.
- E gratuit. Și pentru bucătării de acasă și tarabe.
- Așteaptă-te la o inspecție.

De ce? E obligatoriu prin lege, iar consiliul te poate ajuta.

2 PLAN ȘI EVIDENȚĂ

Notează zilnic

- Ai un plan scris de siguranță alimentară, de ex. ghidul gratuit „Safer Food Better Business”.
- Notează temperaturile frigiderelor și ale gătitului.
- Verifică bucătăria la deschidere și la închidere.

De ce? Evidența arată că ai totul sub control.

3 INFO DESPRE ALERGENI

Informează clienții 14 alergeni

- Spune clienților care dintre cei 14 alergeni sunt în fiecare preparat.
- Mâncarea ambalată de tine pentru vânzare trebuie să aibă etichetă completă, cu alergenii scriși îngroșat (bold).
- Actualizează când se schimbă rețeta.

De ce? O informație greșită poate ucide.

4 PERSONAL ȘI BUCĂTĂRIE

Personal instruit, bucătărie sigură

- Instruiește-i pe toți cei care lucrează cu mâncare.
- Ai o chiuvetă separată pentru mâini, cu apă caldă.
- Ține dăunătorii afară. Acționează repede la orice semn.

De ce? Microbii se răspândesc prin oameni și locuri.

0 TO 5 — **Calificativul tău de igienă.** Inspectorii verifică manipularea alimentelor, bucătăria și evidența.

ȚINTEȘTE NOTA 5 — **5 înseamnă foarte bine.** Afișează autocolantul. E obligatoriu în Țara Galilor și Irlanda de Nord.

Pe baza recomandărilor Food Standards Agency și NHS.
Se poate tipări și distribui gratuit.
RO · Level 3 · EN: Running a food business · translation draft, not yet checked