HYGIENA POTRAVÍN · ÚROVEŇ 3

# Podnikanie s jedlom

Clean Hands
Bezpečné jedlo vo vašom jazyku

Pre každého, kto predáva jedlo alebo vedie kuchyňu.

## 1 REGISTRÁCIA

### Registrácia 28 dní vopred

- Zaregistrujte sa na miestnom úrade 28 dní pred otvorením.
- Je to zadarmo. Aj pre domáce kuchyne a stánky.
- Počítajte s kontrolou.

**Prečo?** Je to zákon a úrad vám tak môže pomôcť.

## 2 PLÁN A ZÁZNAMY

### Zapisujte si každý deň

- Majte písomný plán bezpečnosti potravín, napríklad bezplatný „Safer Food Better Business“.
- Zapisujte teploty v chladničke a pri varení.
- Kuchyňu skontrolujte pri otvorení a zatvorení.

**Prečo?** Záznamy dokazujú, že máte kontrolu.

## 3 O ALERGÉNOCH

### Povedzte zákazníkom 14 alergénov

- Povedzte zákazníkom, ktoré zo 14 alergénov sú v každom jedle.
- Jedlo, ktoré balíte na predaj, potrebuje plnú etiketu, alergény tučne.
- Pri zmene receptu to aktualizujte.

**Prečo?** Zlá informácia môže zabiť.

## 4 PERSONÁL A KUCHYŇA

### Školený personál, bezpečná kuchyňa

- Vyškoľte každého, kto pracuje s jedlom.
- Majte samostatné umývadlo na ruky s teplou vodou.
- Bráňte sa škodcom. Pri náznaku konajte hneď.

**Prečo?** Baktérie sa šíria cez ľudí a miesta.

**0 TO 5** **Vaše hodnotenie hygieny.** Inšpektori kontrolujú prácu s jedlom, kuchyňu a vaše záznamy.

**CIEĽ JE 5** **5 znamená veľmi dobré.** Vyveste nálepku. Vo Walese a Severnom Írsku je to zákon.



Podľa rád Food Standards Agency a NHS.
Zadarmo na tlač a zdieľanie.
Ref CH-L3-SK-2611 · EN: Running a food business · translation draft, not yet checked