ГІГІЄНА ЇЖІ · РІВЕНЬ 3

Ваш харчовий бізнес

Clean Hands
Безпека їжі Вашою мовою

Для всіх, хто продає їжу або керує кухнею.

1 РЕЄСТРАЦІЯ

Реєстрація за 28 днів до

- Зареєструйтеся в місцевій раді (council) за 28 днів до відкриття.
- Це безкоштовно. Також для домашніх кухонь і ринкових ятках.
- Чекайте на перевірку.

Чому? Це вимога закону, і так рада може Вам допомогти.

2 ПЛАН І ЗАПИСИ

Записуйте щодня

- Майте письмовий план безпеки харчування, наприклад безкоштовний «Safer Food Better Business».
- Записуйте температуру холодильників і готування.
- Перевіряйте кухню, коли відкриваєте й закриваєте.

Чому? Записи доводять, що Ви все контролюєте.

3 ПРО АЛЕРГЕНИ

Повідомте клієнтів 14 алергенів

- Повідомляйте клієнтам, які з 14 алергенів є в кожній страві.
- Їжа, фасована Вами для продажу: повна етикетка, алергени жирним.
- Оновлюйте її, коли змінюються рецепти.

Чому? Неправильна інформація може вбити.

4 ПЕРСОНАЛ І КУХНЯ

Навчений персонал, безпечна кухня

- Навчіть усіх, хто працює з їжею.
- Майте окрему раковину для рук з гарячою водою.
- Без шкідників. Помітили ознаки — дійте.

Чому? Мікроби поширюються через людей і місця.

0 ТО 5 **Ваш рейтинг гігієни.** Інспектори перевіряють роботу з їжею, кухню і Ваші записи.

ПРАГНІТЬ ДО 5 **5 — це «дуже добре».** Покажіть наліпку. У Вельсі й Пн. Ірландії це закон.

За порадами Food Standards Agency та NHS.
Друк і поширення безкоштовні.
Ref CH-L3-UK-2611 · EN: Running a food business · translation draft, not yet checked