Clean Hands
آپ کی زبان میں خوراک کی حفاظت

فوڈ ہائیجین · لیول 3

کھانے کا کاروبار چلانا

ہر اس شخص کے لیے جو کھانا بیچتا ہے یا کچن چلاتا ہے۔

1 رجسٹر کریں

رجسٹر کریں 28 دن پہلے

- کھولنے سے 28 دن پہلے اپنی کونسل میں رجسٹر کریں۔
- یہ مفت ہے۔ گھریلو کچن اور بازار کے اسٹال کو بھی رجسٹر کرنا ہوگا۔
- آپ کے کچن کا معائنہ ہوگا۔

کیوں؟ یہ قانون ہے، اور کونسل آپ کی مدد کر سکتی ہے۔

2 منصوبہ اور ریکارڈ

لکھ کر رکھیں ہر روز

- خوراک کی حفاظت کا تحریری منصوبہ رکھیں، جیسے مفت 'Safer Food Better Business'۔
- فریج اور پکانے کے درجہ حرارت لکھیں۔
- کھولتے اور بند کرتے وقت کچن چیک کریں۔

کیوں؟ ریکارڈ ثابت کرتے ہیں کہ سب کچھ آپ کے کنٹرول میں ہے۔

3 الرجین کی معلومات

گاہکوں کو بتائیں 14 الرجین

- گاہکوں کو بتائیں کہ ہر ڈش میں 14 میں سے کون سے الرجین ہیں۔
- جو کھانا آپ خود پیک کر کے بیچتے ہیں اس پر مکمل لیبل ہو، الرجین موٹے حروف میں۔
- ترکیب بدلنے پر اسے اپ ڈیٹ کریں۔

کیوں؟ غلط معلومات جان لیوا ہو سکتی ہیں۔

4 عملہ اور کچن

تربیت یافتہ عملہ، محفوظ کچن

- کھانا سنبھالنے والے ہر شخص کو تربیت دیں۔
- ہاتھ دھونے کے لیے گرم پانی والا الگ سنک رکھیں۔
- کیڑے مکوڑوں اور چوہوں کو باہر رکھیں۔ کوئی نشان ملے تو فوراً کارروائی کریں۔

کیوں؟ جراثیم لوگوں اور جگہوں کے ذریعے پھیلتے ہیں۔

آپ کی فوڈ ہائیجین ریٹنگ۔
انسپکٹر کھانے کی دیکھ بھال، کچن اور آپ کے ریکارڈ چیک کرتے ہیں۔

TO 5 0

5 کا مطلب بہت اچھا۔
اپنا اسٹیکر ایسی جگہ لگائیں جہاں گاہک دیکھ سکیں۔ ویلز اور شمالی آئرلینڈ میں یہ قانون ہے۔

5 کا ہدف

Food Standards Agency اور NHS کے مشورے پر مبنی۔
مفت پرنٹ کریں اور شیئر کریں۔

cleanhands.org.uk

UR · Level 3 · EN: Running a food business · translation draft, not yet checked