Clean Hands
Food safety in your language

ماذا يعني تصنيف النظافة الخاص بك؟

تُظهر ملصقتك للعملاء مدى التزامك بسلامة الأغذية.

1 المقياس

من ٠ إلى 5

- الرقم 5 يعني أن معايير النظافة جيدة جدًّا
- الرقم 3 يعني أن المعايير مرضية بشكل عام
- الرقم ٠ يعني أن هناك حاجة إلى تحسين عاجل

Why? يمكن للعملاء الاطلاع على تقييمك عبر الإنترنت قبل الشراء منك.

2 التعامل

كيفية التعامل مع الأغذية

- كيفية تحضير الطعام وطهيه
- كيفية إعادة تسخين الطعام وتبريده
- كيفية تخزين الطعام

Why? يمنع التعامل الآمن مع الأطعمة دخول الجراثيم إليها.

3 المبنى

نظيفة وفي حالة جيدة

- مدى نظافة المطبخ وترتيبه
- التصميم، والإضاءة، وتدفق الهواء، والمرافق
- كيف تمنع دخول الآفات

Why? من الأسهل الحفاظ على سلامة المبنى النظيف الذي يتم صيانته جيدًا.

4 الإدارة

السجلات والتدريب

- إجراءات مكتوبة تتعلق بسلامة الأغذية
- تدريب الموظفين
- سجلات عمليات فحص السلامة

Why? للحصول على أعلى تقييم، يجب أن تحقق أداءً جيدًا في المجالات الثلاثة جميعها.

أليس تقييمك 5؟

يمكنك طلب موعد جديد.
قم بإجراء التغييرات أولاً. أرسل إلى مجلسك أدلة تثبت ذلك، مثل الصور. تفرض معظم المجالس رسومًا على هذه الخدمة.

هل تختلف معي؟

يمكنك تقديم استئناف.
قم بذلك في غضون 21 يومًا من تاريخ استلام تقييمك. تحدث إلى الضابط أولاً.

.Based on Food Standards Agency and NHS advice
.Free to print and share