FOOD HYGIENE

What your hygiene rating means

Clean Hands
Food safety in your language

Your sticker shows customers how well you keep food safe.

1 THE SCALE

From 0 to 5

- 5 means hygiene standards are very good
- 3 means standards are generally satisfactory
- 0 means urgent improvement is necessary

Why? Customers can check your rating online before they buy from you.

2 HANDLING

How food is handled

- How you prepare and cook food
- How you reheat and cool food
- How you store food

Why? Safe handling stops germs getting into food.

3 BUILDING

Clean and in repair

- How clean and tidy the kitchen is
- Layout, lighting, air flow and facilities
- How you keep pests out

Why? A clean building in good repair is easier to keep safe.

4 MANAGEMENT

Records and training

- Written food safety procedures
- Staff training
- Records of safety checks

Why? To get the top rating, you must do well in all three areas.

NOT A 5? **You can ask for a new visit.** Make the changes first. Send your council proof, such as photos. Most councils charge for this.

DISAGREE? **You can appeal.** Do it within 21 days of getting your rating. Talk to the officer first.

Based on Food Standards Agency and NHS advice.
Free to print and share.
Ref CH-RT-EN-2611

ХИГИЕНА НА ХРАНИТЕ

Какво означава вашата оценка за хигиена

Clean Hands
Food safety in your language

Вашият стикер показва на клиентите колко добре се грижите за безопасността на храните.

1 МАЩАБЪТ

От 0 до 5

- 5 означава, че хигиенните стандарти са много добри
- 3 означава, че стандартите като цяло са задоволителни
- 0 означава, че е необходимо спешно подобрение

Why? Клиентите могат да проверят вашата оценка онлайн, преди да направят покупка от вас.

2 ОБРАБОТКА

Как се борави с храната

- Как подготвяте и приготвяте храната
- Как да затопляте и охлаждате храната
- Как съхранявате храната

Why? Безопасното боравене с храната предотвратява попадането на микроби в нея.

3 СГРАДА

Чист и в изправно състояние

- Колко чиста и подредена е кухнята
- Планировка, осветление, вентилация и оборудване
- Как да предпазите дома си от вредители

Why? Чистата и добре поддържана сграда е по-лесно да се опази в безопасно състояние.

4 УПРАВЛЕНИЕ

Рекорди и тренировки

- Писмени процедури за безопасност на храните
- Обучение на персонала
- Документация за проверките за безопасност

Why? За да получите най-високата оценка, трябва да се представите добре и в трите области.

НЕ Е 5? **Можете да поискате нова визита.** Първо направете промените. Изпратете на общината доказателства, например снимки. Повечето общини събират такса за това.

НЕ СТЕ СЪГЛАСНИ? **Можете да обжалвате.** Направете го в рамките на 21 дни от получаването на оценката ви. Първо поговорете с длъжностното лице.

Based on Food Standards Agency and NHS advice.
Free to print and share.
Ref CH-RT-BG-2611 · EN: What your hygiene rating means · AI translation, may contain mistakes