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

খাদ্য পরিচ্ছন্নতা

# আপনার হাইজিন রেটিং কী নির্দেশ করে

Clean Hands
Food safety in your language

আপনার স্টিকার গ্রাহকদের দেখায় আপনি খাবার কতটা নিরাপদভাবে সংরক্ষণ করেন।

## 1 স্কেল

### ০ থেকে 5

- 5 মানে পরিচ্ছন্নতার মান খুবই ভালো।
- 3 মানে মানদণ্ডগুলো সাধারণত সন্তোষজনক।
- ০ মানে জরুরি উন্নতি প্রয়োজন।

**Why?** গ্রাহকরা আপনার কাছ থেকে কেনার আগে অনলাইনে আপনার রেটিং দেখতে পারেন।

## 2 হ্যান্ডলিং

### খাবার কীভাবে হ্যান্ডেল করা হয়

- আপনি কীভাবে খাবার প্রস্তুত ও রান্না করেন
- আপনি কীভাবে খাবার পুনরায় গরম এবং ঠান্ডা করেন
- আপনি খাবার কীভাবে সংরক্ষণ করেন

**Why?** সঠিক হ্যান্ডলিং জীবাণু খাবার প্রবেশ করতে বাধা দেয়।

## 3 নির্মাণ

### পরিষ্কার এবং মেরামতের

- রান্নাঘরটি কতটা পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন
- লেআউট, আলো, বায়ু প্রবাহ এবং সুবিধা
- আপনি কীভাবে কীটপতঙ্গকে দূরে রাখেন

**Why?** পরিষ্কার এবং ভালো মেরামত করা ভবন নিরাপদ রাখা সহজ।

## 4 ব্যবস্থাপনা

### রেকর্ড এবং প্রশিক্ষণ

- লিখিত খাদ্য নিরাপত্তা প্রক্রিয়া
- কর্মকর্তা প্রশিক্ষণ
- নিরাপত্তা পরীক্ষার রেকর্ডসমূহ

**Why?** সর্বোচ্চ রেটিং পেতে, আপনাকে তিনটি ক্ষেত্রেই ভালো করতে হবে।

**5 না?** **আপনি নতুন একটি ভিজিটের জন্য অনুরোধ করতে পারেন।** প্রথমে পরিবর্তনগুলো করুন। আপনার কাউন্সিলকে প্রমাণ পাঠান, যেমন ছবি। বেশিরভাগ কাউন্সিল এর জন্য ফি নেয়।

**মতবিরোধী?** **আপনি আপিল করতে পারেন।** রেটিং পাওয়ার 21 দিনের মধ্যে এটি করুন। প্রথমে অফিসারের সাথে কথা বলুন।

cleanhands.org.uk

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