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

cleanhands.org.uk

بهداشت مواد غذایی

معنای امتیاز بهداشت شما

Clean Hands
Food safety in your language

برچسب شما به مشتریان نشان می‌دهد که چقدر مواد غذایی را ایمن نگه می‌دارید.

1 مقیاس

از ۰ تا 5

- 5 به این معنی است که استانداردهای بهداشتی بسیار خوب هستند.
- 3 به این معنی است که استانداردها به طور کلی رضایت‌بخش هستند.
- ۰ به معنای نیاز به بهبود فوری است.

Why? مشتریان می‌توانند قبل از خرید از شما، امتیازتان را به‌صورت آنلاین بررسی کنند.

2 دست‌کاری

نحوهٔ رسیدگی به غذا

- چگونه غذا را آماده و پخت می‌کنید
- چگونه غذا را گرم و سرد کنیم
- چگونه غذا را نگهداری می‌کنید

Why? دست‌کاری ایمن مانع ورود میکروب‌ها به غذا می‌شود.

3 ساختمان

تمیز و در تعمیر

- آشپزخانه چقدر تمیز و مرتب است
- چیدمان، نورپردازی، جریان هوا و امکانات
- چگونه از ورود آفات جلوگیری کنید

Why? ساختمان تمیز و به‌خوبی تعمیرشده آسان‌تر ایمن نگه داشته می‌شود.

4 مدیریت

سوابق و آموزش

- روندهای مکتوب ایمنی مواد غذایی
- آموزش کارکنان
- سوابق بازرسی‌های ایمنی

Why? برای کسب بالاترین امتیاز، باید در هر سه حوزه عملکرد خوبی داشته باشید.

پنج نیست؟

می‌توانید درخواست یک ویزیت جدید بدهید.
ابتدا تغییرات را انجام دهید. مدرکی از شورای خود، مانند عکس‌ها، ارسال کنید. اکثر شوراها برای این کار هزینه دریافت می‌کنند.

مخالفید؟

شما می‌توانید درخواست تجدیدنظر بدهید.
این کار را ظرف 21 روز پس از دریافت امتیاز خود انجام دهید. ابتدا با افسر صحبت کنید.

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

cleanhands.org.uk

Ref CH-RT-FA-2611 · EN: What your hygiene rating means · AI translation, may contain mistakes