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.

ખાદ્ય સ્વચ્છતા

તમારી સ્વચ્છતા રેટિંગનો અર્થ

Clean Hands
Food safety in your language

તમારો સ્ટીકર ગ્રાહકોને બતાવે છે કે તમે ખોરાક કેટલી સારી રીતે સુરક્ષિત રાખો છો.

1 પરિમાણ

0 થી 5 સુધી

- 5 નો અર્થ એ છે કે સ્વચ્છતા ધોરણો ખૂબ જ સારાં છે.
- 3 નો અર્થ એ છે કે ધોરણો સામાન્ય રીતે સંતોષકારક છે.
- 0 નો અર્થ એ છે કે તાત્કાલિક સુધારણા જરૂરી છે

Why? ગ્રાહકો તમારાથી ખરીદતા પહેલાં ઑનલાઇન તમારું રેટિંગ તપાસી શકે છે.

2 સંભાળ

ખોરાક કેવી રીતે સંભાળવામાં આવે છે

- તમે ખોરાક કેવી રીતે તૈયાર કરો અને રાંધો
- ખોરાકને ફરીથી ગરમ કરવાની અને ઠંડુ કરવાની રીત
- તમે ખોરાક કેવી રીતે સંગ્રહ કરો છો

Why? સલામત સંભાળ બેક્ટેરિયાને ખોરાકમાં પ્રવેશતા અટકાવે છે.

3 બાંધકામ

સફાઈ અને મરામત

- રસોડું કેટલું સ્વચ્છ અને વ્યવસ્થિત છે
- વ્યવસ્થા, પ્રકાશ, હવા પ્રવાહ અને સુવિધાઓ
- તમે જીવાતોને કેવી રીતે દૂર રાખો

Why? સારી રીતે મરામત થયેલી અને સ્વચ્છ ઈમારતને સુરક્ષિત રાખવી સરળ છે.

4 વ્યવસ્થાપન

રેકોર્ડ્સ અને તાલીમ

- લખાણમાં દર્શાવેલી ખાદ્ય સુરક્ષા પ્રક્રિયાઓ
- કર્મચારી તાલીમ
- સલામતી તપાસોના રેકોર્ડ્સ

Why? ઉચ્ચતમ રેટિંગ મેળવવા માટે, તમારે ત્રણેય ક્ષેત્રોમાં સારું પ્રદર્શન કરવું પડશે.

પાંચ નહીં? **તમે નવી મુલાકાત માટે વિનંતી કરી શકો છો.** સૌપ્રથમ ફેરફારો કરો. તમારા કાઉન્સિલને પુરાવો મોકલો, જેમ કે ફોટા. મોટાભાગની કાઉન્સિલ આ માટે ચાર્જ લે છે.

મતભેદ છે? **તમે અપીલ કરી શકો છો.** તમારી રેટિંગ મળ્યા પછી 21 દિવસની અંદર આ કરો. પહેલા અધિકારી સાથે વાત કરો.