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

૦ 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.
- ૦ 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.

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