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.

HIGIENA ŻYWNOŚCI

Co oznacza Twoja ocena higieny

Clean Hands
Food safety in your language

Twoja naklejka pokazuje klientom, jak dobrze dbasz o bezpieczeństwo żywności.

1 SKALA

Od 0 do 5

- Ocena 5 oznacza, że standardy higieniczne są bardzo dobre
- Ocena 3 oznacza, że standardy są ogólnie zadowalające
- 0 oznacza, że konieczna jest pilna poprawa

Why? Klienci mogą sprawdzić Twoją ocenę w Internecie, zanim dokonają u Ciebie zakupu.

2 OBSŁUGA

Jak obchodzimy się z żywnością

- Jak przygotowujesz i gotujesz jedzenie
- Jak podgrzewać i schładzać potrawy
- Jak przechowywać żywność

Why? Bezpieczne obchodzenie się z żywnością zapobiega przedostawaniu się zarazków do żywności.

3 BUDYNEK

W dobrym stanie i sprawne

- Jak czysta i uporządkowana jest kuchnia
- Układ, oświetlenie, przepływ powietrza i wyposażenie
- Jak zapobiegać pojawianiu się szkodników

Why? W czystym i zadbanym budynku łatwiej jest zapewnić bezpieczeństwo.

4 ZARZĄD

Dokumentacja i szkolenia

- Pisemne procedury dotyczące bezpieczeństwa żywności
- Szkolenia pracowników
- Dokumentacja kontroli bezpieczeństwa

Why? Aby uzyskać najwyższą ocenę, musisz osiągnąć dobre wyniki we wszystkich trzech obszarach.

NIE JEST TO OCENA 5?

Możesz poprosić o kolejną wizytę.
Najpierw wprowadź zmiany. Prześlij do urzędu dowody, np. zdjęcia. Większość urzędów pobiera za to opłatę.

NIE ZGADZASZ SIĘ?

Możesz złożyć odwołanie.
Zrób to w ciągu 21 dni od otrzymania oceny. Najpierw porozmawiaj z funkcjonariuszem.