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

بهداشت مواد غذایی

معنای امتیاز بهداشت شما

Clean Hands
Food safety in your language

برچسب شما به مشتریان نشان می‌دهد که شما تا چه حد 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 اینکه از شما خرید کنند، به‌صورت آنلاین امتیاز شما را بررسی کنند.

2 دست‌کاری

چگونه غذا جابجا می‌شود

- چگونه غذا را آماده و پخت می‌کنید
- چگونه غذا را دوباره گرم و خنک کنید
- چگونه غذا را نگهداری می‌کنید

Why? دست‌کاری ایمن مانع ورود میکروب‌ها به غذا می‌شود.

3 ساختمان

تمیز و در وضعیت تعمیر

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

Why? یک ساختمان تمیز و به خوبی تعمیر شده را آسان‌تر می‌توان ایمن نگه داشت.

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؟

شما می‌توانید درخواست یک ملاقات جدید بدهید.
ابتدا تغییرات را انجام دهید. مدرکی دال بر این موضوع به شورا ارسال کنید، مانند عکس‌ها. اکثر شوراها برای این کار هزینه دریافت می‌کنند.

مخالف هستی؟

شما می‌توانید درخواست تجدیدنظر کنید.
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

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