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.

HIGIENE ALIMENTAR

O que significa a sua classificação de higiene

Clean Hands
Food safety in your language

O seu autocolante mostra aos clientes o quão bem garante a segurança alimentar.

1 A BALANÇA

De 0 a 5

- 5 significa que os padrões de higiene são muito bons
- 3 significa que os padrões são, em geral, satisfatórios
- 0 significa que é necessária uma melhoria urgente

Why? Os clientes podem consultar a sua classificação online antes de comprarem os seus produtos.

2 MANUSEAMENTO

Como os alimentos são manuseados

- Como preparar e cozinhar os alimentos
- Como reaquecer e arrefecer os alimentos
- Como guardar os alimentos

Why? O manuseamento seguro impede que os germes contaminem os alimentos.

3 EDIFÍCIO

Limpo e em bom estado

- Como a cozinha está limpa e arrumada
- Disposição, iluminação, circulação de ar e instalações
- Como manter as pragas afastadas

Why? É mais fácil garantir a segurança de um edifício limpo e em bom estado de conservação.

4 GESTÃO

Registos e formação

- Procedimentos escritos em matéria de segurança alimentar
- Formação do pessoal
- Registos das verificações de segurança

Why? Para obter a classificação máxima, é necessário ter um bom desempenho nas três áreas.

NÃO É UM 5? **Pode solicitar uma nova consulta.** Comece por fazer as alterações. Envie provas à autarquia, como, por exemplo, fotografias. A maioria das autarquias cobra por este serviço.

NÃO CONCORDA? **Pode interpor recurso.** Fá-lo no prazo de 21 dias após receberes a tua classificação. Fala primeiro com o agente.

cleanhands.org.uk

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