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.

IGIENA ALIMENTARĂ

Ce înseamnă calificativul de igienă al localului dumneavoastră

Clean Hands
Food safety in your language

Autocolantul dumneavoastră le arată clienților cât de bine asigurați siguranța alimentelor.

1 SCARA

De la 0 la 5

- 5 înseamnă că standardele de igienă sunt foarte bune
- 3 înseamnă că standardele sunt, în general, satisfăcătoare
- 0 înseamnă că este necesară o îmbunătățire urgentă

Why? Clienții pot verifica online evaluarea ta înainte de a cumpăra de la tine.

2 MANIPULARE

Modul în care sunt manipulate produsele alimentare

- Cum pregătești și gătești mâncarea
- Cum se reîncălzesc și se răcesc alimentele
- Cum păstrați alimentele

Why? Manipularea în condiții de siguranță împiedică pătrunderea germenilor în alimente.

3 CLĂDIRE

În stare bună și întreținută

- Cât de curată și ordonată este bucătăria
- Amenajarea, iluminatul, circulația aerului și dotările
- Cum să ții dăunătorii la distanță

Why? O clădire curată și bine întreținută este mai ușor de păstrat în condiții de siguranță.

4 CONDUCERE

Înregistrări și instruire

- Proceduri scrise privind siguranța alimentară
- Formarea personalului
- Înregistrări privind verificările de siguranță

Why? Pentru a obține nota maximă, trebuie să obții rezultate bune în toate cele trei domenii.

NU E UN 5? **Puteți solicita o nouă vizită.** Efectuați mai întâi modificările. Trimiteți autorității locale dovezi, cum ar fi fotografii. Majoritatea autorităților locale percep o taxă pentru acest serviciu.

NU EȘTI DE ACORD? **Puteți face apel.** Fă acest lucru în termen de 21 de zile de la primirea calificativului. Vorbește mai întâi cu ofițerul.