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.

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