HYGIENA POTRAVÍN

Čo znamená vaše hygienické hodnotenie

Clean Hands
Food safety in your language

Vaša nálepka zákazníkom ukazuje, ako dôsledne dbáte na bezpečnosť potravín.

1 MIERKA

Od 0 do 5

- Hodnota 5 znamená, že hygienické štandardy sú veľmi dobré
- Hodnota 3 znamená, že štandardy sú vo všeobecnosti uspokojivé
- Hodnota 0 znamená, že je potrebné naliehavé zlepšenie

Why? Zákazníci si môžu pred nákupom u vás online overiť vaše hodnotenie.

2 MANIPULÁCIA

Ako sa s potravinami zaobchádza

- Ako pripravujete a varíte jedlo
- Ako jedlo zohrievať a chladniť
- Ako skladovať potraviny

Why? Bezpečná manipulácia zabraňuje vniknutiu baktérií do potravín.

3 BUDOVA

V čistom stave a v dobrom technickom stave

- Ako je kuchyňa čistá a upratená
- Dispozícia, osvetlenie, prúdenie vzduchu a vybavenie
- Ako zabrániť vniknutiu škodcov

Why? Čistú budovu v dobrom technickom stave je ľahšie udržiavať v bezpečí.

4 VEDENIE

Výsledky a tréning

- Písomné postupy v oblasti bezpečnosti potravín
- Školenie zamestnancov
- Záznamy o bezpečnostných kontrolách

Why? Ak chcete získať najvyššie hodnotenie, musíte dosiahnuť dobré výsledky vo všetkých troch oblastiach.

NIE JE TO 5?

Môžete požiadať o novú návštevu.
Najprv vykonajte potrebné zmeny. Obci zašlite dôkaz, napríklad fotografie. Väčšina obcí si za to účtuje poplatok.

NESÚHLASÍTE?

Môžete sa odvolať.
Urobte to do 21 dní od doručenia rozhodnutia. Najprv sa poraďte s úradníkom.

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