**Clean Hands**
Food safety in your language

خطة سلامة الأغذية

# Safer Food, Better Business

حزمة مجانية من هيئة معايير الأغذية (FSA) لمساعدة الشركات الصغيرة على ضمان سلامة الأغذية.

## 1 لمن؟

### الشركات الصغيرة

- المطاعم والمقاهي ومحلات الوجبات الجاهزة
- تجار التجزئة، مثل المتاجر الصغيرة
- مقدمو رعاية الأطفال ودور الرعاية

**Why?** وقد أُعد هذا الدليل للشركات الصغيرة التي لا يوجد لديها خبير في مجال سلامة الأغذية.

## 2 الطرق

### الطرق الآمنة

- التلوث المتبادل والتنظيف
- التبريد والطهي
- الإدارة

**Why?** توضح لك كل طريقة آمنة ما يجب عليك فعله وأهمية ذلك.

## 3 اليوميات

### اليوميات اليومية

- قم بإجراء عمليات فحص عند فتح المحل وإغلاقه يوميًا
- اكتب أي مشكلة واذكر ما قمت به
- قم بإجراء مراجعة كل 4 أسابيع

**Why?** يُعد دفتر اليوميات وسيلة لإثبات التزامك باتباع إجراءات السلامة.

## 4 السجلات

### احتفظ بالسجلات

- احتفظ بصفحات اليوميات حتى موعد التفتيش التالي
- لا بأس بالسجلات الورقية أو الإلكترونية على حد سواء
- قم بتحديث الحزمة عند تغيير قائمة الخيارات

**Why?** سيطلب منك الضابط الاطلاع على سجلاتك أثناء عملية التفتيش.

**قم بتنزيله مجانًا من موقع GOV.UK.**
تتوفر باقات مخصصة لشركات تقديم الطعام، وتجار التجزئة، ومقدمي رعاية الأطفال، ودور رعاية المسنين.

احصل عليه

**اجعله يتناسب مع طبيعة عملك.**
اختر الحقيبة التي تناسب أنشطتك. احتفظ بها في المطبخ.

استخدمه

.Based on Food Standards Agency and NHS advice
.Free to print and share

cleanhands.org.uk

Ref CH-SF-AR-2611 · EN: Safer Food, Better Business · AI translation, may contain mistakes