FOOD SAFETY PLAN

Safer Food, Better Business

Clean Hands
Food safety in your language

A free pack from the FSA to help small businesses keep food safe.

1 WHO FOR

Small businesses

- Restaurants, cafés and takeaways
- Retailers, such as small shops
- Childminders and care homes

Why? It is written for small businesses that do not have a food safety expert.

2 METHODS

Safe methods

- Cross-contamination and cleaning
- Chilling and cooking
- Management

Why? Each safe method tells you what to do and why it matters.

3 DIARY

Daily diary

- Do opening and closing checks every day
- Write down any problem and what you did
- Do a review every 4 weeks

Why? The diary is how you prove that you follow your safe methods.

4 RECORDS

Keep records

- Keep diary pages until the next inspection
- Paper or electronic records are both fine
- Update the pack when your menu changes

Why? The officer will ask to see your records at the inspection.

GET IT — **Download it free from GOV.UK.** There are packs for caterers, retailers, childminders and care homes.

USE IT — **Make it fit your business.** Change the pack to match what you do. Keep it in the kitchen.

Based on Food Standards Agency and NHS advice.
Free to print and share.
Ref CH-SF-EN-2611

ПЛАН ЗА БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ

Safer Food, Better Business

Clean Hands
Food safety in your language

Безплатен пакет от FSA, предназначен да помогне на малките предприятия да осигурят безопасността на храните.

1 ЗА КОГО

Малки предприятия

- Ресторанти, кафенета и заведения за храна за вкъщи
- Търговци на дребно, като например малки магазини
- Лица, предоставящи грижи за деца, и домове за настаняване

Why? Той е предназначен за малки предприятия, които не разполагат със специалист по безопасност на храните.

2 МЕТОДИ

Безопасни методи

- Кръстосано замърсяване и почистване
- Охлаждане и готвене
- Управление

Why? Всеки безопасен метод ви обяснява какво да направите и защо това е важно.

3 ДНЕВНИК

Ежедневен дневник

- Всеки ден извършвайте проверки при отваряне и затваряне
- Запишете всеки проблем и какво сте направили
- Правете преглед на всеки 4 седмици

Why? Дневникът е начинът, по който доказваш, че спазваш мерките за безопасност.

4 РЕКОРДИ

Водете отчети

- Съхранявайте страниците от дневника до следващата проверка
- Допустими са както хартиените, така и електронните документи
- Актуализирайте пакета, когато менюто ви се промени

Why? По време на проверката служителят ще ви помоли да му покажете документите си.

ВЗЕМИ ГО — **Изтеглете го безплатно от GOV.UK.** Има пакети за фирми за кетъринг, търговци на дребно, лица, предоставящи грижи за деца, и домове за възрастни хора.

ИЗПОЛЗВАЙТЕ ГО — **Адаптирайте го към вашия бизнес.** Изберете подходящ пакет според вашите нужди. Дръжте го в кухнята.

Based on Food Standards Agency and NHS advice.
Free to print and share.
Ref CH-SF-BG-2611 · EN: Safer Food, Better Business · AI translation, may contain mistakes