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