طرح ایمنی غذایی

Safer Food, Better Business

یک بسته رایگان از سازمان استانداردهای غذایی (FSA) برای کمک به کسب‌وکارهای کوچک در حفظ ایمنی مواد غذایی.

Clean Hands
Food safety in your language

1 برای چه کسی

کسب‌وکارهای کوچک

- رستوران‌ها، کافه‌ها و غذاهای بیرون‌بر
- خرده‌فروشان، مانند مغازه‌های کوچک
- پرستاران کودک و خانه‌های مراقبت

Why? این برای کسب‌وکارهای کوچکی نوشته شده است که کارشناس ایمنی مواد غذایی ندارند.

2 روش‌ها

روش‌های ایمن

- آلودگی متقابل و نظافت
- خنک کردن و پختن
- مدیریت

Why? هر روش ایمن به شما می‌گوید چه کاری باید انجام دهید و چرا این کار اهمیت دارد.

3 یادداشت روزانه

دفترچه خاطرات روزانه

- هر روز چک‌های باز و بسته را انجام دهید.
- هر مشکلی را بنویس و آنچه انجام دادی را هم بنویس.
- هر 4 هفته یک‌بار بازبینی انجام دهید.

Why? دفترچه یادداشت روشی است که با آن ثابت می‌کنید روش‌های ایمن خود را رعایت می‌کنید.

4 سوابق

سوابق را نگه دارید

- صفحات دفترچه یادداشت را تا بازرسی بعدی نگه دارید.
- سوابق کاغذی یا الکترونیکی هر دو قابل قبول هستند.
- هنگامی که منوی شما تغییر می‌کند، بسته را به‌روزرسانی کنید.

Why? مأمور در بازرسی از شما خواهد خواست سوابق‌تان را ببیند.

بفهم

آن را به‌صورت رایگان از GOV.UK دانلود کنید.
بسته‌هایی برای پذیرایی‌کنندگان، خرده‌فروشان، پرستاران کودک و خانه‌های مراقبت وجود دارد.

از آن استفاده کن

آن را متناسب با کسب‌وکار خود بسازید.
بسته را طوری تغییر دهید که با کاری که انجام می‌دهید مطابقت داشته باشد. آن را در آشپزخانه نگه دارید.

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

cleanhands.org.uk

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