ખાદ્ય સુરક્ષા યોજના

Safer Food, Better Business

FSA તરફથી નાના વ્યવસાયોને ખોરાક સુરક્ષિત રાખવામાં મદદરૂપ થવા માટેનું મફત પેક.

Clean Hands
Food safety in your language

1 કોના માટે

નાના વ્યવસાયો

- રેસ્ટોરાં, કેફે અને ટેકઅવે
- રિટેલરો, જેમ કે નાની દુકાનો
- બાળસંભાળકર્તાઓ અને વૃદ્ધાશ્રમો

Why? આ નાના વ્યવસાયો માટે લખાયેલું છે જેમની પાસે ખાદ્ય સુરક્ષા નિષ્ણાત નથી.

2 પદ્ધતિઓ

સુરક્ષિત પદ્ધતિઓ

- ક્રોસ-કન્ટેમિનેશન અને સફાઈ
- ઠંડુ કરવું અને રસોઈ કરવી
- વ્યવસ્થાપન

Why? દરેક સલામત પદ્ધતિ તમને કહે છે કે શું કરવું અને તે કેમ મહત્વપૂર્ણ છે.

3 ડાયરી

દૈનિક ડાયરી

- દરરોજ ખોલવાની અને બંધ કરવાની ચકાસણી કરો
- કોઈપણ સમસ્યા લખો અને તમે શું કર્યું તે લખો
- દર ચાર અઠવાડિયામાં સમીક્ષા કરો

Why? ડાયરી એ સાબિત કરવાની રીત છે કે તમે તમારા સુરક્ષિત પદ્ધતિઓનું પાલન કરો છો.

4 રેકોર્ડ્સ

રેકોર્ડ્સ રાખો

- આગામી નિરીક્ષણ સુધી ડાયરીના પાનાઓ સાચવી રાખો
- કાગળ કે ઇલેક્ટ્રોનિક રેકોર્ડ્સ બંને યોગ્ય છે.
- જ્યારે તમારું મેનૂ બદલાય ત્યારે પેક અપડેટ કરો

Why? અધિકારી નિરીક્ષણ દરમિયાન તમારા રેકોર્ડ્સ જોવા માટે કહેશે.

એ લઈ લો

તેને GOV.UK પરથી મફતમાં ડાઉનલોડ કરો.
કેટરર્સ, રિટેલર્સ, બાળ સંભાળનારા અને કેર હોમ્સ માટે પેક્સ ઉપલબ્ધ છે.

તેનો ઉપયોગ કરો

તેને તમારા વ્યવસાય માટે અનુકૂળ બનાવો.
તમારા કાર્ય અનુસાર પેક બદલો. તેને રસોડામાં રાખો.

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