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.

PLAN BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI

Safer Food, Better Business

Clean Hands
Food safety in your language

Bezpłatny zestaw od FSA, który ma pomóc małym firmom w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności.

1 DLA KOGO

Małe przedsiębiorstwa

- Restauracje, kawiarnie i lokale z daniami na wynos
- Sprzedawcy detaliczni, tacy jak małe sklepy
- Opiekunowie dziecięcy i domy opieki

Why? Przewodnik ten jest przeznaczony dla małych firm, które nie zatrudniają specjalisty ds. bezpieczeństwa żywności.

2 METODY

Bezpieczne metody

- Zanieczyszczenie krzyżowe i czyszczenie
- Chłodzenie i gotowanie
- Zarząd

Why? Każda bezpieczna metoda zawiera wskazówki, co należy zrobić i dlaczego jest to ważne.

3 PAMIĘTNIK

Codzienny dziennik

- Codziennie przeprowadzaj kontrole przed otwarciem i po zamknięciu
- Zapisz każdy problem i to, co zrobiłeś
- Przeprowadzaj przegląd co 4 tygodnie

Why? Prowadzenie dziennika pozwala udowodnić, że stosujesz się do zasad bezpieczeństwa.

4 ZAPISY

Prowadź dokumentację

- Proszę zachować strony dziennika do czasu kolejnej kontroli
- Dopuszczalne są zarówno dokumenty w formie papierowej, jak i elektronicznej
- Zaktualizuj pakiet, gdy zmieni się Twoje menu

Why? Podczas kontroli funkcjonariusz poprosi o okazanie dokumentacji.

POBIERZ TO **Pobierz go za darmo ze strony GOV.UK.** Dostępne są pakiety dla firm cateringowych, sprzedawców detalicznych, opiekunów dziecięcych i domów opieki.

SKORZYSTAJ Z TEGO **Dostosuj to do potrzeb swojej firmy.** Dopasuj plecak do swoich potrzeb. Trzymaj go w kuchni.