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.

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