FOOD SAFETY PLAN

Safer Food, Better Business

A free pack from the FSA to help small businesses keep food safe.

Clean Hands
Food safety in your language

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.

طرح ایمنی غذا

Safer Food, Better Business

Clean Hands
Food safety in your language

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

1 برای چه کسی

کسب‌وکارهای کوچک

- رستوران‌ها، کافه‌ها و غذاهای بیرون‌بر
- خُرده‌فروشان، مانند مغازه‌های کوچک
- پرستاران کودک و مراکز نگهداری از سالمندان

Why? این برای کسب‌وکارهای کوچک نوشته شده است که کارشناس ایمنی غذا ندارند.

2 روش‌ها

روش‌های ایمن

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

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

3 دفترچه خاطرات

یادداشت روزانه

- هر روز چک‌های باز و بسته را انجام دهید.
- هر مشکلی را بنویس و آنچه انجام دادی را هم بنویس.
- هر چهار هفته یک بار 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.
- وقتی منوی شما تغییر می‌کند، بسته را به‌روز کنید.

Why? مأمور در بازرسی از شما خواهد خواست که 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 مطابق کاری که انجام می‌دهید تغییر دهید. آن را در آشپزخانه نگه دارید.