Clean Hands
Food safety in your language

طرح ایمنی غذا

Safer Food, Better Business

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.

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

cleanhands.org.uk

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