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.

PLANO DE SEGURANÇA ALIMENTAR

Safer Food, Better Business

Clean Hands
Food safety in your language

Um pacote gratuito da FSA para ajudar as pequenas empresas a garantir a segurança alimentar.

1 PARA QUEM?

Pequenas empresas

- Restaurantes, cafés e estabelecimentos de comida para levar
- Comerciantes a retalho, como as pequenas lojas
- Cuidadores de crianças e lares de acolhimento

Why? Foi elaborado para pequenas empresas que não dispõem de um especialista em segurança alimentar.

2 MÉTODOS

Métodos seguros

- Contaminação cruzada e limpeza
- Refrigeração e cozedura
- Gestão

Why? Cada método seguro indica-lhe o que deve fazer e por que razão isso é importante.

3 DIÁRIO

Diário diário

- Faça verificações de abertura e encerramento todos os dias
- Anota qualquer problema e o que fizeste
- Faça uma revisão a cada 4 semanas

Why? O diário é a forma de comprovar que segue os seus métodos de segurança.

4 REGISTOS

Manter registos

- Guarde as páginas do diário até à próxima inspeção
- Tanto os registos em papel como os registos eletrónicos são aceitáveis
- Atualiza o pacote quando o teu menu mudar

Why? O agente irá pedir para ver a sua documentação durante a inspeção.

COMPRA-O — **Descarregue-o gratuitamente no site GOV.UK.** Existem pacotes destinados a empresas de catering, retalhistas, prestadores de cuidados infantis e lares de idosos.

UTILIZA-O — **Adapta-o ao teu negócio.** Escolhe a embalagem que melhor se adequa ao que fazes. Guarda-a na cozinha.