PLANO DE SEGURANÇA ALIMENTAR

Safer Food, Better Business

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

Clean Hands
Food safety in your language

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.

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