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.

PLANUL DE SIGURANȚĂ ALIMENTARĂ

Safer Food, Better Business

Clean Hands
Food safety in your language

Un pachet gratuit oferit de FSA pentru a ajuta întreprinderile mici să asigure siguranța alimentară.

1 PENTRU CINE?

Întreprinderile mici

- Restaurante, cafenele și localuri cu mâncare la pachet
- Comercianții cu amănuntul, cum ar fi magazinele mici
- Îngrijitori de copii și centre de îngrijire

Why? Este destinat întreprinderilor mici care nu dispun de un specialist în siguranța alimentară.

2 METODE

Metode sigure

- Contaminarea încrucișată și curățarea
- Răcire și gătire
- Conducere

Why? Fiecare metodă sigură îți explică ce trebuie să faci și de ce este important.

3 JURNAL

Jurnal zilnic

- Efectuați zilnic verificările de deschidere și închidere
- Notează orice problemă și ce ai făcut
- Efectuați o verificare la fiecare 4 săptămâni

Why? Jurnalul este modul în care demonstrezi că respecți metodele de siguranță.

4 ÎNREGISTRĂRI

Păstrați evidențele

- Păstrați paginile jurnalului până la următoarea inspecție
- Sunt acceptate atât documentele pe hârtie, cât și cele în format electronic
- Actualizează pachetul atunci când se modifică meniul

Why? În timpul inspecției, ofițerul vă va cere să îi prezentați documentele dumneavoastră.

DESCĂRCAȚI-L **Descărcați-l gratuit de pe GOV.UK.** Există pachete destinate firmelor de catering, comercianților cu amănuntul, îngrijitorilor de copii și centrelor de îngrijire.

FOLOSEȘTE-L **Adaptează-l la afacerea ta.** Alege un rucsac potrivit pentru activitățile tale. Ține-l în bucătărie.