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.

GIDA GÜVENLİĞİ PLANI

Safer Food, Better Business

Clean Hands
Food safety in your language

FSA'dan, küçük işletmelerin gıda güvenliğini sağlamalarına yardımcı olmak amacıyla hazırlanan ücretsiz bir paket.

1 KİM İÇİN

Küçük işletmeler

- Restoranlar, kafeler ve paket servis yapan yerler
- Küçük dükkanlar gibi perakendeciler
- Çocuk bakıcıları ve bakım evleri

Why? Bu kılavuz, gıda güvenliği uzmanı bulunmayan küçük işletmeler için hazırlanmıştır.

2 YÖNTEMLER

Güvenli yöntemler

- Çapraz bulaşma ve temizlik
- Soğutma ve pişirme
- Yönetim

Why? Her bir güvenli yöntem, ne yapmanız gerektiğini ve bunun neden önemli olduğunu açıklar.

3 GÜNLÜK

Günlük günlüğü

- Her gün açılış ve kapanış kontrollerini yapın
- Herhangi bir sorunu ve bu konuda ne yaptığınızı yazın
- Her 4 haftada bir gözden geçirin

Why? Günlük, güvenli yöntemlere uyduğunuzu kanıtlamanın yoludur.

4 KAYITLAR

Kayıt tutun

- Bir sonraki denetime kadar günlük sayfalarını saklayın
- Kağıt veya elektronik kayıtların her ikisi de uygundur
- Menünüz değiştiğinde paketi güncelleyin

Why? Denetim sırasında görevli, kayıtlarınızı görmek isteyecektir.

AL — **GOV.UK sitesinden ücretsiz olarak indirin.** Yiyecek-içecek tedarikçileri, perakendeciler, çocuk bakıcıları ve bakım evleri için paketler mevcuttur.

BUNU KULLANIN — **İşletmenize uygun hale getirin.** Çantayı yaptığınız işe uygun şekilde değiştirin. Mutfakta saklayın.