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.