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.

ПЛАН ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ БЕЗПЕКИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Safer Food, Better Business

Clean Hands
Food safety in your language

Безкоштовний набір від FSA, покликаний допомогти малим підприємствам забезпечити безпеку харчових продуктів.

1 ДЛЯ КОГО

Малі підприємства

- Ресторани, кафе та заклади з їжею на винос
- Роздрібні торговці, наприклад, невеликі магазини
- Особи, які надають послуги з догляду за дітьми, та будинки для людей похилого віку

Why? Цей посібник призначений для малих підприємств, у яких немає фахівця з питань безпеки харчових продуктів.

2 МЕТОДИ

Безпечні методи

- Перехресне забруднення та очищення
- Охолодження та приготування
- Управління

Why? Кожен безпечний метод містить вказівки щодо того, що потрібно робити, та пояснення, чому це важливо.

3 ЩОДЕННИК

Щоденник

- Щодня проводьте перевірки на початку та наприкінці робочого дня
- Запишіть будь-яку проблему та те, що ви зробили
- Проводьте перевірку кожні 4 тижні

Why? За допомогою щоденника ви підтверджуєте, що дотримуєтеся своїх методів безпеки.

4 ЗАПИСИ

Ведіть облік

- Зберігайте сторінки щоденника до наступної перевірки
- Підійдуть як паперові, так і електронні записи
- Оновіть пакет, коли зміниться ваше меню

Why? Під час перевірки співробітник попросить вас пред'явити ваші документи.

ОТРИМАТИ — **Завантажте його безкоштовно з сайту GOV.UK.** Існують пакети для підприємств громадського харчування, роздрібних торговців, вихователів та будинків для людей похилого віку.

ВИКОРИСТОВУЙТЕ ЦЕ — **Адаптуйте це під потреби вашого бізнесу.** Підберіть рюкзак відповідно до своїх потреб. Тримайте його на кухні.