ПЛАН ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ БЕЗПЕКИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Clean Hands
Food safety in your language

Safer Food, Better Business

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.

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