Clean Hands
Food safety in your language

خوراک کی حفاظت کا منصوبہ

Safer Food, Better Business

چھوٹے کاروباروں کو خوراک محفوظ رکھنے میں مدد کے لیے FSA کی جانب سے ایک مفت پیکیج۔

1 کس کے لیے

چھوٹے کاروبار

- ریسٹورانٹس، کیفے اور ٹیک اوے
- پرچون فروش، جیسے چھوٹی دکانیں
- بچوں کی دیکھ بھال کرنے والے اور نگہداشت کے مراکز

Why? یہ چھوٹے کاروباروں کے لیے لکھا گیا ہے جن کے پاس خوراک کی حفاظت کا ماہر نہیں ہے۔

2 طریقہ کار

محفوظ طریقے

- آمیزش آلودگی اور صفائی
- ٹھنڈا کرنا اور پکانا
- انتظامیہ

Why? ہر محفوظ طریقہ آپ کو بتاتا ہے کہ کیا کرنا ہے اور یہ کیوں اہم ہے۔

3 ڈائری

روزانہ ڈائری

- ہر روز افتتاحی اور اختتامی چیک کریں۔
- کوئی بھی مسئلہ اور آپ نے جو کچھ کیا لکھیں۔
- ہر چار ہفتوں بعد جائزہ لیں۔

Why? ڈائری اس بات کا ثبوت ہے کہ آپ اپنے محفوظ طریقے اپناتے ہیں۔

4 ریکارڈز

ریکارڈ رکھیں

- اگلی معائنہ تک ڈائری کے صفحات محفوظ رکھیں۔
- کاغذی یا الیکٹرانک ریکارڈز دونوں ٹھیک ہیں۔
- جب آپ کا مینو تبدیل ہو تو پیک کو اپ ڈیٹ کریں۔

Why? افسر معائنہ کے دوران آپ کے ریکارڈ دیکھنے کے لیے کہے گا۔

سمجھو

اسے GOV.UK سے مفت ڈاؤن لوڈ کریں۔
کیٹررز، ریٹیلرز، بچوں کی دیکھ بھال کرنے والوں اور نگہداشت کے گھروں کے لیے پیکس دستیاب ہیں۔

اسے استعمال کریں

اسے اپنے کاروبار کے مطابق بنائیں۔
اپنے انداز کے مطابق پیک تبدیل کریں۔ اسے باورچی خانے میں رکھیں۔

.Based on Food Standards Agency and NHS advice
.Free to print and share

cleanhands.org.uk

Ref CH-SF-UR-2611 · EN: Safer Food, Better Business · AI translation, may contain mistakes