食品安全计划

Safer Food, Better Business

Clean Hands
Food safety in your language

英国食品标准局（FSA）提供的一套免费资料包，旨在帮助小型企业确保食品安全。

1 面向谁

小型企业

- 餐厅、咖啡馆和外卖店
- 零售商，例如小商店
- 托儿服务提供者和养老院

Why? 本指南专为没有食品安全专家的小型企业编写。

2 方法

安全的方法

- 交叉污染与清洁
- 冷藏与烹饪
- 管理

Why? 每种安全方法都会告诉你该怎么做，以及为什么这样做很重要。

3 日记

每日日记

- 每天都要进行开盘和收盘核对
- 把遇到的问题以及你采取的措施都写下来
- 每4周进行一次复查

Why? 日记是你证明自己遵循安全方法的依据。

4 记录

做好记录

- 请将日记页保留至下次检查时
- 纸质或电子记录均可
- 当菜单发生变化时，请更新该包

Why? 检查时，警官会要求查看您的记录。

获取

请从 GOV.UK 免费下载。
我们为餐饮服务商、零售商、托儿服务提供者和养老院提供了相应的套餐。

使用它

让它适应您的业务需求。
根据你的使用情况更换包装。把它放在厨房里。

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