

Higiena żywności

Przedsiębiorstwa serwujące żywność, które są otwarte lub ponownie otwierane, powinny zapewnić, że na bieżąco prowadzone są wszystkie kontrole higieny żywności.

Podstawowa lista kontrolna

- ☑ **Sprawdź swoje zaopatrzenie w wodę** – zagrożenia związane z legionellą, patrz <https://www.hse.gov.uk/news/legionella-risks-during-coronavirus-outbreak.htm>
- ☑ **Sprawdź, czy grzejnik wody działa** oraz czy masz dostęp do ciepłej i zimnej wody we wszystkich zlewach i umywalkach.
- ☑ **Czy Twoje zaopatrzenie w gaz i energię elektryczną jest bezpieczne?** – konieczna może być kontrola dostaw przez wykwalifikowanego pracownika.
- ☑ **Upewnij się, że wyjścia awaryjne nie są zastawione**, np. czy przejścia nie blokują stoły lub krzesła.
- ☑ **Czy Twoja umowa z firmą odbierającą odpady jest ważna?** Czy pojemniki są w dobrym stanie? Czy jest miejsce, w którym przechowywane są czyste pojemniki?
- ☑ **Sprawdź swoją siedzibę pod kątem szkodników lub miejsc, przez które mogą się przedostawać.** Być może warto zatrudnić firmę zwalczającą szkodniki / przeprowadzić kontrolę przed otwarciem.
- ☑ **Sprawdź, czy wszystkie urządzenia są sprawne** (lodówki, zamrażarki, kuchenki, mikrofalówki, wyciągi, sprzęt do podtrzymywania ciepła).
- ☑ **Sprawdź urządzenia monitorujące**, np. czy termometry z czujnikiem, termometry w lodówce i zamrażarce są czyste i prawidłowo działają. Skalibruj termometry z czujnikiem, używając lodu i wrzącej wody.
- ☑ **Dokładnie wyczyść** i zdezynfekuj cały obiekt (wszystkie urządzenia i przybory).
- ☑ **Opróżnij kostkarkę do lodu** oraz dokładnie ją wyczyść i zdezynfekuj przed ponownym napełnieniem.
- ☑ **Dokładnie wyczyść i uruchom zmywarki** oraz maszyny do mycia szkła na programie z najwyższą temperaturą przed ponownym użyciem.
- ☑ **Sprawdź daty przydatności** zapasów i wyrzuć wszystkie przeterminowane produkty.

- ☑ **Sprawdź, czy materiały opakowaniowe** są w dobrym stanie, czyste i nadają się do użytku.
- ☑ Upewnij się, że **stroje pracowników**, fartuchy i indywidualne środki ochronne są czyste i w dobrym stanie.
- ☑ **Sprawdź i zaktualizuj** system zarządzania bezpieczeństwem żywności, np. Safer Food Better Business, aby wdrożyć wszystkie aktualne zmiany w przedsiębiorstwie. <https://www.food.gov.uk/business-guidance/safer-food-better-business-sfbb>
- ☑ **Przyjrzyj się alergenom** – czy nastąpiła zmiana w menu, zmiana dostawcy lub zmiana składników, która wymagałaby aktualizacji informacji o alergenach? Zaktualizuj w razie potrzeby. <https://www.food.gov.uk/business-guidance/allergen-guidance-for-food-businesses>
- ☑ **Sprawdź i zaktualizuj swój harmonogram sprzątnia**, aby uwzględniał częstsze czyszczenie stolików, krzeseł, klamek do drzwi i innych powierzchni stykających się z dłońmi. Sprawdź, czy środki chemiczne są przydatne do użycia i pozbądź się wszystkich środków, które zostały rozcieńczone przed zamknięciem działalności.
- ☑ Czy personel posiada aktualne szkolenie, w tym w zakresie procedur COVID-19? Np. dotyczących częstszego mycia rąk. <https://www.nhs.uk/live-well/healthy-body/best-way-to-wash-your-hands/>
- ☑ Poinformuj personel o procedurach zgłaszania chorób. Sprawdź, czy pracownicy są zdrowi, w tym czy chorują w związku z COVID lub mają biegunkę.

Więcej informacji można znaleźć pod adresem <https://www.food.gov.uk/business-guidance/reopening-checklist-for-food-businesses-during-covid-19>

Sprawdź naszą stronę z materiałami do pobrania, gdzie znajdziesz plakaty i listy kontrolne w języku angielskim i 9 innych językach.

www.sheffield.gov.uk/home/business/coronavirus-business-resources/

www.sheffield.gov.uk/coronavirus-business