

Hygiena potravín

Otvorené alebo znovu otvorené podniky, ktoré podávajú jedlo, by mali zaistiť, že všetky kontroly hygieny potravín sú aktuálne.

Základný kontrolný zoznam

- Skontrolujte svoju zásobu vody** – riziká legionelly nájdete na stránke <https://www.hse.gov.uk/news/legionella-risks-during-coronavirus-outbreak.htm>.
- Skontrolujte, či váš bojler na horúcu vodu funguje** a či máte dodávku horúcej a studenej vody do všetkých drezov a umývadiel.
- Sú vaše dodávky plynu a elektriny bezpečné?** – Možno budete potrebovať dodávku nechať otestovať registrovaným inštalátorom.
- Zaistite, aby boli priechodné požiarne východy**, napr. aby pred nimi neboli naskladané žiadne stoličky ani stoly.
- Je vaša zmluva o odvoze odpadu stále platná?** Sú vaše koše v dobrom stave? Existuje oblasť, kde sú koše uskladnené čisté a upratané?
- Skontrolujte svoje priestory, či nenájdete príznaky aktivity škodcov alebo vstupné miesta.** Zvážte vytvorenie dohody o kontrole škodcov/prieskume priestorov pred otvorením.
- Funguje vaše zariadenie** (chladničky, mrazničky, sporáky, mikrovlnné rúry, odsávací systém, zariadenie na udržanie jedla v teple)?
- Skontrolujte monitorovacie zariadenie**, napr. že teplotné sondy chladničky a mrazničky sú čisté a prevádzkyschopné. Kalibrujte teplotné sondy pomocou ľadu a vriacej vody.
- Celé priestory **dôkladne vyčistite** a dezinfikujte (všetko zariadenie a náčinie).
- Pred opätovným naplnením **vyprázdňte všetky stroje na výrobu ľadu** a dôkladne ich vyčistite a vydezinfikujte.
- Pred použitím **dôkladne umyte a pustite prázdne umývačky riadu** a umývačky skla na najteplejší cyklus.
- Pozrite sa na dátum spotreby** a minimálnu trvanlivosť tovaru a vyhodďte všetko, čo je po záruke.

- ☑ **Skontrolujte, či sú obalové materiály potravín stále v dobrom stave, čisté a vhodné na použitie.**
- ☑ **Zaistite, aby uniformy zamestnancov, zástery a osobné ochranné prostriedky boli v dobrom stave a čisté.**
- ☑ **Skontroluje a aktualizuje systém riadenia bezpečnosti potravín, napr. bezpečnejšie potraviny znamenajú lepšie podnikanie, aby odrážal akékoľvek zmeny vo vašom podnikaní. <https://www.food.gov.uk/business-guidance/safer-food-better-business-sfbb>**
- ☑ **Zvážte alergény – došlo k zmene v jedálnom lístku, zmene dodávateľa alebo zmene ingrediencií, ktorá by znamenala, že je potrebné aktualizovať informácie o alergénoch, ktoré poskytujete? Podľa potreby aktualizujte. <https://www.food.gov.uk/business-guidance/allergen-guidance-for-food-businesses>**
- ☑ **Skontrolujte a aktualizuje svoj harmonogram upratovania tak, že zahrnie potrebu častejšieho čistenia stolov, stoličiek, kľučiek dverí a ďalších povrchov, ktorých sa dotýkame rukami. Skontrolujte, že nie sú chemikálie po záruke, a vyhodte všetky chemikálie, ktoré boli zriadené ešte pred zatvorením podnikania.**
- ☑ **Je školenie zamestnancov aktualizované vrátane školenia týkajúceho sa postupov covid-19? Napr. častejšie umývanie rúk. <https://www.nhs.uk/live-well/healthy-body/best-way-to-wash-your-hands/>**
- ☑ **Informujte zamestnancov o postupoch hlásenia chorôb. Kontrolujte akékoľvek ochorenia zamestnancov súvisiace s covidom alebo žalúdočnou nevoľnosťou, alebo hnačkou.**

Ďalšie informácie nájdete na stránke <https://www.food.gov.uk/business-guidance/reopening-checklist-for-food-businesses-during-covid-19>.

Pozrite si našu stránku Obchodné zdroje, na ktorej nájdete užitočné plagáty a kontrolné zoznamy – ktoré sú dostupné v angličtine a ďalších 9 jazykoch
www.sheffield.gov.uk/home/business/coronavirus-business-resources/

www.sheffield.gov.uk/coronavirus-business