

## 食品卫生

供应无包装或重新打开包装的食品的企业应确保所有食品卫生检查均是最新的。

### 基本清单

- ☑ **检查您的供水** - 有关军团菌风险, 请参阅: <https://www.hse.gov.uk/news/legionella-risks-during-coronavirus-outbreak.htm>
- ☑ **检查您的热水锅炉是否正常工作**, 以及所有水槽和洗手池均有冷热水供应。
- ☑ **您的天然气和电力供应是否安全?**—您可能需要由注册技工对供应情况进行检测。
- ☑ **确保消防通道畅通无阻**, 例如前方没有椅子和桌子阻碍。
- ☑ **您的垃圾处理合同仍然有效吗?垃圾箱状况良好吗?有没有可以干净整洁存放垃圾箱的区域?**
- ☑ **检查您的场所是否有有害生物活动迹象或进入点**。考虑签署虫害控制合同/进行开业前现场调查。
- ☑ **您的设备** (冰箱、冰柜、炊具、微波炉、提取系统、保温设备) **是否正常工作**。
- ☑ **检查监控设备**, 例如探针温度计、冰箱和冰柜温度计是否清洁且工作正常。使用冰水和沸水校准探针温度计。
- ☑ **彻底深度清洁并消毒整个场所** (所有设备和餐具)。
- ☑ **倒空任何制冰机**, 并在重新加注之前彻底清洁和消毒。
- ☑ 在使用前, 在空载情况下以最热的循环, **彻底清洁并运行洗碗机和玻璃清洗机**。
- ☑ **查看使用截止日期和库存保存日期**, 并丢弃所有过期物品。
- ☑ **检查食品包装材料**是否完好、清洁并适合使用。
- ☑ **确保员工制服、围裙和个人防护设备**状况良好且清洁。
- ☑ **查看并更新《食品安全管理系统》**, 例如《Safer Food Better Business》(更安全的食品更好的业务), 以反映您业务的任何变化。<https://www.food.gov.uk/business-guidance/safer-food-better-business-sfbb>
- ☑ **考虑过敏原** - 菜单、供应商或配料是否发生需要您更新过敏原信息的变化?根据需要进行更新。<https://www.food.gov.uk/business-guidance/allergen-guidance-for-food-businesses>

- ☑ **查看并更新您的清洁时间表**, 以纳入需要更频繁地清洁桌子、椅子、门把手和其他手部接触表面的需求。检查化学品是否在期限内, 并在打烊前处置所有稀释的化学品。
- ☑ 员工是否进行了最新的培训, 包括有关 COVID 19 防疫流程的培训?例如, 更频繁地洗手。  
<https://www.nhs.uk/live-well/healthy-body/best-way-to-wash-your-hands/>
- ☑ 告知员工有关疾病报告流程的信息。检查员工是否有任何疾病、COVID 相关症状或不适与腹泻。

更多信息请查阅:<https://www.food.gov.uk/business-guidance/reopening-checklist-for-food-businesses-during-covid-19>

请查看我们的业务资源页面, 获取有用的海报和清单 -  
提供英语和其他 9 种语言版本

[www.sheffield.gov.uk/home/business/coronavirus-business-resources/](http://www.sheffield.gov.uk/home/business/coronavirus-business-resources/)

[www.sheffield.gov.uk/coronavirus-business](http://www.sheffield.gov.uk/coronavirus-business)