



BEZPŁATNY PRZEWODNIK • FIRMY SPOŻYWCZE W UK

SYSTEM 0-5 WYJAŚNIONY PRZEZ LUDZI PRACUJĄCYCH W KUCHNIACH

Oceny higieny żywności

Co naprawdę sprawdza environmental health officer, jak wynik zamienia się w ocenę, i 60-punktowa samokontrola, którą możesz przejść, zanim zapuka do drzwi.

OCENA HIGIENY
ŻYWNOSTCI

0 1 2 3 4 5

OCENA HIGIENY
ŻYWNOSTCI

0 1 2 3 4 5

OCENA HIGIENY
ŻYWNOSTCI

0 1 2 3 4 5

goodfoodhygiene.co.uk

Dziesięć rozdziałów · lista kontrolna z 60 punktów · kopiuj i udostępniaj za darmo

Jak działają oceny higieny żywności

Food Standards Agency prowadzi system ocen higieny żywności we współpracy z władzami lokalnymi. Inspektor ds. bezpieczeństwa żywności z Twoich władz lokalnych kontroluje firmę, sprawdza, czy spełnia przepisy o higienie żywności, i wystawia ocenę od 0 do 5. Ocenę publikuje się w internecie, a Ty dostajesz naklejkę na okno.

SKALA OCEN



Bardzo dobry **VERY GOOD**

Standardy higieny są bardzo dobre.



Dobry **GOOD**

Standardy higieny są dobre.



Ogólnie zadowolający **GENERALLY SATISFACTORY**

Standardy higieny są ogólnie zadowolające.



Konieczna poprawa **IMPROVEMENT NECESSARY**

Konieczna jest pewna poprawa.



Konieczna znaczna poprawa **MAJOR IMPROVEMENT NECESSARY**

Konieczna jest znaczna poprawa.



Konieczna pilna poprawa **URGENT IMPROVEMENT NECESSARY**

Konieczna jest pilna poprawa.

To migawka, a nie bieżący wynik

Ocena odzwierciedla to, co inspektor zastał w dniu wizyty. Nie zmienia się aż do kolejnej wizyty, niezależnie od tego, jak dobrze kuchnia działała w międzyczasie — dlatego dokumentacja w dniu kontroli ma tak duże znaczenie.

Szkocja działa inaczej

Szkocja nie należy do FHRS. Stosuje system Food Hygiene Information Scheme, w którym firma dostaje **Pass** albo **Improvement Required** — nie ma oceny od 0 do 5. Inspektor sprawdza w dużej mierze to samo, ale Szkocja ma własne zasady: 14 dni na odwołanie i jedna ponowna wizyta między kontrolami, obecnie bezpłatna.

Wywieszanie oceny

W Walii i Irlandii Północnej wywieszenie naklejki jest wymogiem prawnym. W Anglii jest dobrowolne — ale brak naklejki powszechnie odbiera się jako niską ocenę.

Co naprawdę sprawdza inspektor

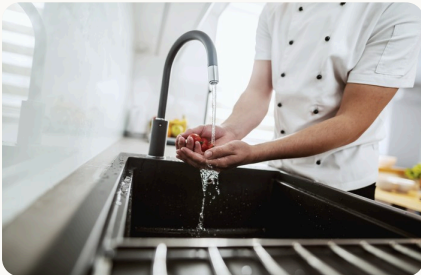
Przy każdej kontroli ocenia się trzy rzeczy, a każdą punktuje osobno. Trzy wyniki sumuje się, by ustalić przedział — a potem najgorszy pojedynczy wynik może obniżyć ocenę poniżej niego. Obie zasady się liczą, dlatego jeden słaby obszar kosztuje więcej, niż się wydaje.

1

HIGIENA

Postępowanie z żywnością

Przygotowanie, gotowanie, odgrzewanie, schładzanie i przechowywanie. To, co ludzie naprawdę robią na oczach inspektora.



2

KONSTRUKCJA

Stan lokalu

Czystość, układ, oświetlenie, wentylacja, zwalczanie szkodników i stan techniczny budynku.



3

ZAUFANIE

Jak zarządzasz bezpieczeństwem żywności

Twoje systemy, zapisy i szkolenia — i czy inspektor wierzy, że standardy utrzymają się też za miesiąc.



Trzeci obszar to ten, w którym firmy wypadają słabo, nawet o tym nie wiedząc. Inspektor widzi czystą kuchnię. Nie widzi natomiast — chyba że mu to pokażesz — czy była czysta wczoraj.

Firmy, które nie są oceniane

- Lokale niskiego ryzyka, których większość ludzi nie uważa za firmy spożywcze — np. kioski z prasą, apteki czy centra dla zwiedzających, jeśli cała ich żywność jest zapakowana i nie wymaga chłodzenia.
- Opiekunowie dzieci oraz firmy świadczące usługi opiekuńcze w czyimś domu.

Ponowne wizyty, oceny i odwołania

Ocena nie jest dana na zawsze. Jeśli naprawisz to, co wykazał inspektor, możesz poprosić o kolejną wizytę — a jeśli uważasz, że ocena jest błędna, przysługują Ci prawa.

Poproś o ponowną wizytę

Gdy usuniesz problemy, możesz zwrócić się do władz lokalnych, które Cię kontrolowały, o kontrolę w celu ponownej oceny. Zrób to na piśmie, opisz zmiany i przedstaw dowody. Inspektor przychodzi bez zapowiedzi i ocenia całą firmę — więc ocena może zarówno spaść, jak i wzrosnąć.

Płatna ponowna wizyta jest w ciągu trzech miesięcy od prośby — opłatę pobierają wszystkie władze lokalne w Walii i Irlandii Północnej oraz niektóre w Anglii. Na bezpłatną zwykle czekasz trzy miesiące od kontroli, a między planowymi kontrolami masz tylko jedną bezpłatną.

Odwołaj się od oceny

Jeśli uważasz, że ocena nie odzwierciedla standardów w chwili kontroli, możesz odwołać się do władz lokalnych. Zrób to na piśmie — w ciągu 21 dni od powiadomienia o ocenie w Anglii, Walii i Irlandii Północnej albo w ciągu 14 dni w Szkocji.

Ocenę 5 publikuje się od razu po wprowadzeniu do systemu. Ocenę od 0 do 4 wstrzymuje się na trzy do pięciu tygodni po kontroli, by zostawić czas na odwołanie.

Prawo do odpowiedzi

Możesz złożyć krótkie oświadczenie do opublikowania obok oceny — na przykład z wyjaśnieniem, że problem został już usunięty. Nie zmienia ono oceny, ale jest publikowane razem z nią.

Bezpłatne i warte zachodu, jeśli jest kontekst, który klient chciałby znać.



Czego naprawdę wymaga ocena 5

Ocena 5 to nie nagroda za porządek w kuchni. To efekt tego, że wszystkie trzy oceniane obszary są mocne w tym samym czasie — i możesz to udowodnić.

1 Przestrzegane bezpieczne procedury

Przechowywanie, przygotowanie, gotowanie, schładzanie i odgrzewanie wykonywane tak samo podczas każdego serwisu, przez wszystkich.

2 Pisemne dowody

Zapisy pokazujące, że środki kontroli naprawdę zastosowano — z datą i podpisem osoby, która to zrobiła.

3 Przeszkolony personel

Każdy przeszkolony na poziomie, jakiego wymaga jego praca, potrafi wyjaśnić, co robi i dlaczego; dla każdego prowadzona jest datowana dokumentacja szkoleń.

4 Lokal w dobrym stanie

Czysty, dobrze utrzymany, wolny od szkodników i urządzony tak, by surowa żywność nigdy nie stykała się z gotową do spożycia.

5 Sprzęt nadający się do użytku

Sprawny, czysty, skalibrowany tam, gdzie to ważne, z regularną konserwacją, a nie historią napraw.

6 System zarządzania, który działa

Pisemny system zarządzania bezpieczeństwem żywności oparty na HACCP — dla większości małych firm Safer Food, Better Business — aktualizowany na bieżąco, a nie wypełniony raz.



Czego oczekiwać od inspektora

Inspektorzy też mają obowiązki. Ich znajomość sprawia, że wizyta jest mniej nieprzyjemna, i pomaga odróżnić wymóg prawny od sugestii.

- ☐ Powinni się przedstawić i okazać identyfikator, zanim zaczną.
- ☐ Powinni przez cały czas być profesjonalni i uprzejmi.
- ☐ Powinni wyjaśnić, co stwierdzili, i udzielić konstruktywnych wskazówek, jak to naprawić.
- ☐ Powinni jasno wskazać, które punkty są **wymogami prawnymi**, a które **zalecaną dobrą praktyką**. Masz prawo zapytać, co jest czym.
- ☐ Wszystko, czego od Ciebie wymagają, powinno zostać potwierdzone na piśmie, z podaniem powodu.
- ☐ Jeśli wskazują naruszenie prawa, powinni powiedzieć, jakiego przepisu ono dotyczy.
- ☐ Powinni dać Ci rozsądny czas na spełnienie wymogów — chyba że istnieje bezpośrednie zagrożenie dla zdrowia publicznego; wtedy mogą działać od razu.
- ☐ Powinni powiedzieć, jak odwołać się od decyzji lub złożyć na nią skargę.



Prawo, którym się kierują

Egzekwowanie przepisów o bezpieczeństwie żywności w Zjednoczonym Królestwie opiera się na **Food Safety Act 1990** (ustawa o bezpieczeństwie żywności) — w Irlandii Północnej na **Food Safety (Northern Ireland) Order 1991** — oraz na **Food Safety and Hygiene (England) Regulations 2013** (rozporządzenie dla Anglii) i ich odpowiednikach w Walii, Szkocji i Irlandii Północnej, a także na zasymilowanym **Regulation (EC) 852/2004** w sprawie higieny środków spożywczych. Inspektorzy punktuja każdy obszar według **Food Law Code of Practice** (kodeks postępowania); **FHRS Brand Standard** agencji FSA zamienia wyniki w ocenę. W Anglii i Walii każda firma może dołączyć do programu **Primary Authority** bezpośrednio lub przez organizację branżową, by dostawać porady od jednego urzędu, które inne władze lokalne muszą respektować.

Inspektorzy nie przyznają punktów za dobrą pracę. Dodają punkty za to, co jest nie tak, w każdym z trzech obszarów — więc niski wynik to dobry rezultat. Punkty przelicza się potem na ocenę od 0 do 5.

Przed przybyciem inspektora

Rzeczy, których najczęściej brakuje, gdy wchodzi inspektor. Żadna nie zajmuje dużo czasu; każdą trudno przedstawić od ręki.

- ☐ Twój system zarządzania bezpieczeństwem żywności, uzupełniony i podpisany na bieżąco.
- ☐ Informacje o alergenach, kompletne i zgodne z menu — oraz etykieta ze składnikami i wyróżnionymi alergenami na tym, co pakujesz przed zamówieniem.
- ☐ Dowód rejestracji we władzach lokalnych — wymaganej co najmniej 28 dni przed rozpoczęciem działalności.
- ☐ Dokumentacja szkoleń każdego pracownika, także osób, które zaczęły w tym miesiącu.
- ☐ Sprawny, skalibrowany termometr z sondą — i zapis kalibracji.
- ☐ Rejestry temperatur lodówek, zamrażarek i utrzymywania w cieple.
- ☐ Harmonogramy sprzątania pokazujące, co się robi, jak często i kto to robi.
- ☐ Dokumentacja zwalczania szkodników, w tym wszelkie raporty z wizyt firmy zewnętrznej.
- ☐ Lista dostawców i rejestr dostaw, łącznie z tym, co odrzucono.
- ☐ Wyposażone stanowiska do mycia rąk: ciepła woda, mydło i możliwość osuszenia rąk.
- ☐ Wyznaczony zlew do przygotowywania żywności, oddzielny od umywalki do rąk.
- ☐ Wyposażona apteczka, w tym niebieskie plastry wykrywalne.
- ☐ Odpady prawidłowo przechowywane i usuwane, w zamykanych pojemnikach.
- ☐ Sprzęt przeciwpożarowy na miejscu i z aktualnym przeglądem — nie liczy się do oceny higieny, ale inspektor to powie, jeśli coś jest wyraźnie nie tak.
- ☐ Rejestr chorób personelu — kto co zgłosił i kiedy wrócił do pracy z żywnością.



Bezpieczeństwo i higiena żywności

Postępowanie z żywnością — pierwszy z trzech ocenianych obszarów.

		TAK	NIE	POTRZEBNE DZIAŁANIA
1	Czy personel zgłasza choroby i nie pracuje z żywnością przez 48 godzin od ustania biegunki lub wymiotów?			
2	Czy środki czystości są przechowywane bezpiecznie i oddzielnie od żywności?			
3	Czy sprzęt jest regularnie konserwowany i czyszczony?			
4	Czy personel nosi odpowiednią, czystą odzież ochronną?			
5	Czy personel przestrzega bezpiecznych praktyk postępowania z żywnością?			
6	Czy cała żywność pochodzi od zatwierdzonych, udokumentowanych dostawców?			
7	Czy odpady żywności są segregowane i prawidłowo usuwane?			
8	Czy mrożonki rozmraża się w lodówce, w przykrytym pojemniku?			
9	Czy ugotowana żywność trafia schłodzona do lodówki w ciągu 90 minut?			
10	Czy żywność utrzymywana w cieple ma co najmniej 63 °C, a sprzęt jest wcześniej nagrany?			
11	Czy żywność gotuje się do bezpiecznej temperatury wewnętrznej — 75 °C przez 30 sekund lub równoważnej kombinacji?			
12	Czy żywność chłodzona ma 8 °C lub mniej, a mrożona –18 °C lub mniej?			
13	Czy przygotowana żywność i otwarte składniki są oznaczone datą i codziennie sprawdzane pod kątem przeterminowania?			
14	Czy każdy produkt jest przykryty, owinięty lub w zamkniętym pojemniku?			
15	Czy składniki alergenne są szczelnie zamknięte, wyraźnie oznaczone i przygotowywane osobnym sprzętem lub w osobnym miejscu?			
16	Czy sprzęt oznaczony kolorami jest używany prawidłowo, by zapobiec zanieczyszczeniu krzyżowemu?			
17	Czy do żywności surowej i gotowej do spożycia używa się osobnego, wyraźnie oznaczonego sprzętu?			
18	Czy żywność ugotowana i gotowa do spożycia jest oddzielona od surowej podczas przechowywania i przygotowania?			
19	Czy umywalki do rąk są dostępne, wyposażone i naprawdę używane?			
20	Czy personel przestrzega zasad higieny osobistej — czysta odzież, związane włosy, bez biżuterii i lakieru do paznokci?			

Wymagania strukturalne

Sam lokal — drugi oceniany obszar.

		TAK	NIE	POTRZEBNE DZIAŁANIA
21	Czy procedury awaryjne i drogi ewakuacyjne są jasno określone i drożne?			
22	Czy jest wyznaczone, czyste miejsce na przerwy dla personelu?			
23	Czy stanowiska do mycia naczyń i przyborów są wystarczające dla ilości pracy?			
24	Czy okna i drzwi są prawidłowo osadzone i uszczelnione przed szkodnikami?			
25	Czy sufity są w dobrym stanie i utrzymane tak, by zapobiec zanieczyszczeniu?			
26	Czy podłoga jest antypoślizgowa, w dobrym stanie i łatwa do czyszczenia?			
27	Czy dostęp do lokalu jest kontrolowany, by nie weszły osoby nieupoważnione?			
28	Czy miejsca usuwania i przechowywania odpadów są odpowiednie?			
29	Czy zaplecze sanitarne dla personelu jest wystarczające i dobrze utrzymane?			
30	Czy lokal jest utrzymany w dobrym stanie technicznym?			
31	Czy budynek jest zabezpieczony przed szkodnikami?			
32	Czy magazyny są czyste, suche i odpowiednie do ilości towaru?			
33	Czy sprzęt jest ustawiony tak, by zapobiec zanieczyszczeniu krzyżowemu?			
34	Czy odpływy i kanalizacja są odpowiednie i sprawne?			
35	Czy jest odpowiednie zaopatrzenie w ciepłą i zimną wodę pitną?			
36	Czy oświetlenie jest odpowiednie do sprzątnięcia i do kontroli?			
37	Czy wentylacja wystarcza, by zapobiec kondensacji i pleśni?			
38	Czy powierzchnie i wykończenia są gładkie, nienasiąkliwe i łatwe do czyszczenia?			
39	Czy układ kuchni oddziela procesy dotyczące żywności surowej i gotowej do spożycia?			
40	Czy są osobne strefy do przygotowywania żywności surowej i ugotowanej?			

Zaufanie do zarządzania

Twoje systemy i zapisy — trzeci oceniany obszar i ten, który najczęściej wypada najgorzej.

		TAK	NIE	POTRZEBNE DZIAŁANIA
41	Czy istnieje udokumentowany system zarządzania bezpieczeństwem żywności oparty na HACCP?			
42	Czy jest dopasowany do tej firmy, a nie jest pustym szablonem?			
43	Czy przejrano go w ostatnich dwunastu miesiącach lub po każdej zmianie?			
44	Czy codzienne kontrole otwarcia i zamknięcia są wykonywane i podpisywane?			
45	Czy rejestry temperatur są kompletne, a luki wyjaśnione?			
46	Czy przy nieudanej kontroli zapisano działanie korygujące?			
47	Czy harmonogramy sprzątnięcia podpisuje osoba, która wykonała pracę?			
48	Czy istnieje zapis kalibracji termometru z sondą?			
49	Czy prowadzi się rejestr dostawców i dostaw, także odrzuconych?			
50	Czy informacja o alergenach jest spisana, aktualna, dostępna dla całej obsługi i na etykiecie tego, co pakujesz przed zamówieniem?			
51	Czy przechowuje się dokumentację szkoleń każdego pracownika?			
52	Czy wszyscy są przeszkoleni na poziomie wymaganym na ich stanowisku?			
53	Czy są dowody szkoleń odświeżających, a nie tylko wstępnych?			
54	Czy dokumentacja zwalczania szkodników i raporty firmy zewnętrznej są przechowywane na miejscu?			
55	Czy zachowuje się dokumenty przekazania odpadów?			
56	Czy każda skarga klienta dotycząca bezpieczeństwa żywności jest zapisana wraz z podjętymi działaniami?			
57	Czy wskazana osoba potrafi wyjaśnić system pod nieobecność kierownika?			
58	Czy zapisy przechowuje się na tyle długo, by było widać prawidłowości, a nie tylko ten tydzień?			
59	Czy zapisy byłyby zrozumiałe dla kogoś, kto nigdy tu nie był?			
60	Czy da się przedstawić wszystko powyższe w ciągu dziesięciu minut od prośby?			

Jak wynik staje się oceną

Inspektorzy punktuja każdy z trzech obszarów osobno. Punkty przyznaje się za to, co jest **nie tak**, więc niski wynik to dobry rezultat. Trzy wyniki się sumuje, a potem stosuje drugą zasadę: żaden pojedynczy obszar nie może przekroczyć limitu, bo inaczej ocena spada niezależnie od sumy.

PRZEDZIAŁY PUNKTOWE

SUMA PUNKTÓW	I ŻADEN OBSZAR POWYŻEJ	OCENA	
0–15	Żaden wynik powyżej 5	5	Bardzo dobry
20	Żaden wynik powyżej 10	4	Dobry
25–30	Żaden wynik powyżej 10	3	Ogólnie zadowolający
35–40	Żaden wynik powyżej 15	2	Konieczna poprawa
45–50	Żaden wynik powyżej 20	1	Konieczna znaczna poprawa
Powyżej 50	—	0	Konieczna pilna poprawa

PRZYKŁADY OBLICZEŃ

5, 5, 20 SUMA 30 · NAJWYŻSZY 20 **1**

Suma wskazywałaby na 3, ale jeden obszar dostał 20 — powyżej limitu 10 dla tego przedziału — więc ocena spada do 1.

0, 5, 10 SUMA 15 · NAJWYŻSZY 10 **4**

Suma 15 mieści się w najwyższym przedziale, ale limit dla 5 wynosi 5. Najwyższy pojedynczy wynik to 10, więc ocena zatrzymuje się na 4.

5, 5, 5 SUMA 15 · NAJWYŻSZY 5 **5**

Wyrównane wyniki, nic powyżej limitu. Tak wygląda ocena 5.

Dlatego jeden słaby obszar kosztuje więcej niż garść drobnych problemów. Firma z wynikami 5, 5, 20 dobrze wypadła w dwóch obszarach na trzy, a i tak kończy z oceną 1.

Uporządkuj dokumenty, a potem to udowodnij.

Ten przewodnik przygotowuje lokal i dokumentację do kontroli. Reszta to pokazanie inspektorowi, że wczoraj też tak było — a to problem prowadzenia zapisów, nie sprzątania.

Przeszkol zespół

Kursy w standardzie CPD z datowanym, weryfikowalnym certyfikatem dla każdego pracownika — czytelna dokumentacja szkoleń do pokazania inspektorowi w obszarze „Zaufanie do zarządzania”.

Prowadź zapisy

Aplikacja GFH zastępuje papierowy dziennik: codzienne kontrole, temperatury lodówek, sprzątanie i alergenry, podpisane i opatrzone datą na bieżąco.



To jest tłumaczenie. Jeśli cokolwiek w nim różni się od angielskiego wydania tego przewodnika, obowiązuje wydanie angielskie.

This is a translation. If anything in it differs from the English edition of this guide, the English edition is the one that applies.

Good Food Hygiene wdraża wytyczne Food Standards Agency; nie jest popierane, zatwierdzone ani certyfikowane przez FSA. Ten przewodnik streszcza system ocen higieny żywności (Food Hygiene Rating Scheme) według stanu na dzień publikacji i ma charakter ogólnoinformacyjny. Nie stanowi porady prawnej i nie zastępuje Food Law Code of Practice ani wytycznych Twoich władz lokalnych, które pozostają organem decydującym o ocenie Twojej firmy.