



GHID GRATUIT • AFACERI ALIMENTARE BRITANICE

SISTEMUL 0-5, EXPLICAT DE OAMENI CARE LUCREAZĂ ÎN BUCĂTĂRII

Ratinguri de igienă alimentară

Ce verifică de fapt un inspector de sănătate a mediului, cum se transformă scorul într-un rating și un auto-audit în 60 de puncte pe care îl poți parcurge înainte să bată la ușă.

RATING DE IGIENĂ
0 1 2 3 4 5

RATING DE IGIENĂ
0 1 2 3 4 5

RATING DE IGIENĂ
0 1 2 3 4 5

goodfoodhygiene.co.uk

Zece capitole • 60 de puncte de verificare • copiere și distribuire libere

Cum funcționează ratingul de igienă

Sistemul de rating al igienei alimentare (FHRS) este administrat de Food Standards Agency în parteneriat cu autoritățile locale. Un inspector de siguranță alimentară de la consiliul local îți inspectează afacerea, verifică dacă respectă legislația privind igiena alimentară și îți acordă un rating de la 0 la 5. Ratingul este publicat online și primești un autocolant pentru geam.

SCALA



Foarte bun VERY GOOD

Standardele de igienă sunt foarte bune.



Bun GOOD

Standardele de igienă sunt bune.



În general satisfăcător GENERALLY SATISFACTORY

Standardele de igienă sunt, în general, satisfăcătoare.



Necesită îmbunătățiri IMPROVEMENT NECESSARY

Sunt necesare unele îmbunătățiri.



Necesită îmbunătățiri majore MAJOR IMPROVEMENT NECESSARY

Sunt necesare îmbunătățiri majore.



Necesită îmbunătățiri urgente URGENT IMPROVEMENT NECESSARY

Sunt necesare îmbunătățiri urgente.

O imagine de moment, nu un scor continuu

Ratingul reflectă ce a găsit un inspector în ziua vizitei. Nu se schimbă până la o nouă vizită, oricât de bine ar fi mers bucătăria între timp — de aceea contează atât de mult documentele din ziua respectivă.

Scoția funcționează altfel

Scoția nu face parte din FHRS. Folosește Sistemul de informare privind igiena alimentară, care îi acordă unei afaceri fie **Pass** (admis), fie **Improvement Required** (îmbunătățiri necesare) — nu există rating de la 0 la 5. Ce verifică un inspector este în mare la fel, dar procedura are reguli proprii Scoției: 14 zile pentru contestație și o singură revizită între inspecții, deocamdată gratuită.

Afișarea ratingului

În Țara Galilor și Irlanda de Nord, afișarea autocolantului este o cerință legală. În Anglia este voluntară — dar lipsa autocolantului e interpretată pe scară largă drept un rating mic.

Ce verifică de fapt inspectorul

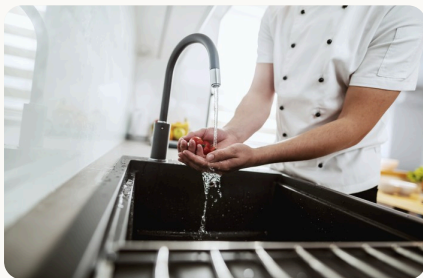
La fiecare inspecție se evaluează trei lucruri și fiecare primește un scor separat. Cele trei scoruri se adună pentru a stabili intervalul — apoi cel mai prost scor individual poate trage ratingul sub acesta. Ambele reguli contează, de aceea un singur domeniu slab costă mai mult decât pare.

1

IGIENĂ

Cum sunt manipulate alimentele

Prepararea, gătitul, reîncălzirea, răcirea și depozitarea. Ce observă inspectorul că fac de fapt oamenii.



2

STRUCTURĂ

Starea spațiilor

Curățenia, amenajarea, iluminatul, ventilația, controlul dăunătorilor și starea structurii clădirii.



3

ÎNCREDERE

Gestiunea siguranței alimentare

Sistemele, evidențele și instruirea ta — și dacă inspectorul crede că standardele se vor menține și luna viitoare.



Al treilea este cel la care afacerile se descurcă prost fără să-și dea seama. Un inspector poate vedea o bucătărie curată. Ce nu poate vedea, dacă nu îi arăți, este dacă era curată și ieri.

Afaceri care nu primesc rating

- Spații cu risc scăzut pe care majoritatea oamenilor nu le-ar considera afaceri alimentare — precum magazine de presă, farmacii sau centre pentru vizitatori, dacă toate alimentele sunt preambalate și nu necesită refrigerare.
- Îngrijitorii de copii (childminders) și afacerile care oferă servicii de îngrijire la domiciliul cuiva.

Revizite, reevaluări și contestații

Un rating nu este permanent. Dacă ai remediat ce a găsit inspectorul, poți cere o nouă vizită — și ai drepturi dacă crezi că ratingul este greșit.

Solicită o revizită

După ce ai rezolvat problemele, poți cere consiliului care te-a inspectat o inspecție de reevaluare. Fă cererea în scris, spune ce ai schimbat și arată dovezi. Inspectorul vine neanunțat și verifică toată afacerea — așa că ratingul poate să scadă, nu doar să crească.

O revizită plătită are loc în cel mult trei luni de la cerere — toate autoritățile din Țara Galilor și Irlanda de Nord percep o taxă, la fel și unele din Anglia. Una gratuită vine de obicei abia la trei luni după inspecție și poți avea doar o revizită gratuită între inspecțiile planificate.

Contestă ratingul

Dacă crezi că ratingul nu reflectă standardele din momentul inspecției, poți face contestație la autoritatea locală. Fă-o în scris — în termen de 21 de zile de la comunicarea ratingului în Anglia, Țara Galilor și Irlanda de Nord, sau în termen de 14 zile în Scoția.

Un 5 se publică imediat ce este încărcat. Un rating de la 0 la 4 nu se publică timp de trei până la cinci săptămâni după inspecție, ca să lase loc unei contestații.

Dreptul la replică

Poți trimite o scurtă declarație care să fie publicată lângă ratingul tău — de exemplu, ca să explici că între timp o problemă a fost rezolvată. Nu schimbă ratingul, dar este publicată împreună cu el.

Gratuit și merită, dacă există context pe care un client ar vrea să-l știe.



Ce presupune, de fapt, un 5

Un 5 nu este o recompensă pentru o bucătărie ordonată. Este ce se întâmplă când toate cele trei domenii evaluate sunt solide în același timp și poți dovedi asta.

1 Proceduri sigure, respectate

Depozitarea, prepararea, gătirea, răcirea și reîncălzirea făcute la fel la fiecare serviciu, de toată lumea.

2 Dovezi scrise

Evidențe care arată că măsurile de control au fost aplicate efectiv — date și semnate de cine le-a aplicat.

3 Personal instruit

Toți instruiți la nivelul cerut de postul lor, în stare să explice ce fac și de ce, cu o evidență datată a instruirii pentru fiecare.

4 Spații în stare bună

Curate, bine întreținute, fără dăunători și amenajate astfel încât alimentele crude și cele gata de consum să nu se întâlnească niciodată.

5 Echipamente în stare de folosință

Funcționale, curate, calibrate unde contează, susținute de o rutină de întreținere, nu de un istoric de reparații.

6 Un sistem de management solid

Un sistem scris de management al siguranței alimentare bazat pe HACCP — Safer Food, Better Business pentru majoritatea micilor afaceri — ținut la zi, nu completat o singură dată.



Ce să aștepți de la inspector

Și inspectorii au obligații. Cunoașterea lor face vizita mai puțin incomodă și te ajută să deosebești o cerință legală de o sugestie.

- ☐ Ar trebui să se prezinte și să arate legitimația înainte de a începe.
- ☐ Ar trebui să fie profesioniști și politicoși pe tot parcursul.
- ☐ Ar trebui să explice ce constată și să ofere îndrumări constructive pentru remediere.
- ☐ Ar trebui să precizeze clar care puncte sunt **cerințe legale** și care sunt **bune practici recomandate**. Ai dreptul să întrebi care este care.
- ☐ Orice îți cer să faci ar trebui confirmat în scris, cu motivul precizat.
- ☐ Când invocă o încălcare a legii, ar trebui să-ți spună sub ce lege se încadrează.
- ☐ Ar trebui să primești un termen rezonabil ca să te conformezi — în afară de cazul unui risc imediat pentru sănătatea publică, când pot acționa pe loc.
- ☐ Ar trebui să-ți spună cum poți contesta o decizie sau face o plângere împotriva ei.



Legislația pe care o aplică

Aplicarea legislației privind siguranța alimentară în Regatul Unit se bazează pe **Food Safety Act 1990** — în Irlanda de Nord, pe **Food Safety (Northern Ireland) Order 1991** — cu **Food Safety and Hygiene (England) Regulations 2013** și echivalentele lor din Țara Galilor, Scoția și Irlanda de Nord, și cu **Regulation (EC) 853/2004** asimilat, privind igiena produselor alimentare. Inspectorii punctează fiecare domeniu conform **Food Law Code of Practice**, iar **FHRS Brand Standard** al FSA transformă scorurile în rating. În Anglia și Țara Galilor, orice afacere poate adera la sistemul **Primary Authority**, direct sau printr-o asociație profesională, pentru consultanța unui singur consiliu, pe care celelalte trebuie să o respecte.

Inspectorii nu adaugă puncte pentru munca bine făcută. Adaugă puncte pentru ce e greșit, în fiecare dintre cele trei domenii — deci un **scor mic e un rezultat bun. Apoi punctele sunt transformate într-un rating de la 0 la 5.**

Înainte să sosească inspectorul

Lucrurile care lipsesc cel mai des când intră un inspector. Niciunul nu durează mult; toate sunt greu de prezentat pe loc.

- ☐ Sistemul tău de management al siguranței alimentare, completat și semnat la zi.
- ☐ Informațiile despre alergeni, finalizate și conforme cu meniul — și o etichetă cu ingredientele, alergeni evidențiați, pe tot ce ambalezi înainte de comandă.
- ☐ Dovada înregistrării la autoritatea locală — obligatorie cu cel puțin 28 de zile înainte de începerea activității.
- ☐ Evidențele instruirii pentru fiecare angajat, inclusiv pentru cei care au început luna aceasta.
- ☐ Un termometru cu sondă funcțional și calibrat — și evidența calibrării.
- ☐ Evidențele temperaturilor pentru frigidere, congelatoare și menținerea la cald.
- ☐ Programe de curățenie care arată ce se face, cât de des și de către cine.
- ☐ Evidențele controlului dăunătorilor, inclusiv rapoartele de vizită ale firmei contractate.
- ☐ Lista furnizorilor și evidențele livrărilor, inclusiv tot ce ai refuzat.
- ☐ Puncte de spălare a mâinilor aprovizionate: apă caldă, săpun și un mijloc de uscare.
- ☐ O chiuvetă dedicată preparării alimentelor, separată de cea pentru spălarea mâinilor.
- ☐ Trusa de prim ajutor aprovizionată, inclusiv plasturi albaștri detectabili.
- ☐ Deșeurile depozitate și ridicate corespunzător, în pubele care se închid.
- ☐ Echipamentele de siguranță la incendiu la locul lor și în termen — nu se punctează în ratingul de igienă, dar un inspector îți va spune dacă e vădit în neregulă.
- ☐ O evidență a îmbolnăvirilor personalului — cine ce a raportat și când a revenit la manipularea alimentelor.



Proceduri de siguranță și igienă alimentară

Cum sunt manipulate alimentele — primul dintre cele trei domenii evaluate.

		DA	NU	ACȚIUNE NECESARĂ
1	Personalul raportează îmbolnăvirile și nu lucrează cu alimente până nu trec 48 de ore fără diaree sau vărsături?			
2	Produsele chimice de curățenie sunt depozitate sigur și separat de alimente?			
3	Echipamentele sunt întreținute și curățate regulat?			
4	Personalul poartă îmbrăcăminte de protecție adecvată și curată?			
5	Personalul respectă practicile de manipulare sigură a alimentelor?			
6	Toate alimentele provin de la furnizori aprobați și trecuți în evidență?			
7	Deșeurile alimentare sunt separate și eliminate corect?			
8	Alimentele congelate se decongelează în frigider, într-un recipient acoperit?			
9	Alimentele gătită sunt răcite și puse la frigider în cel mult 90 de minute?			
10	Alimentele ținute la cald sunt la 63 °C sau peste, cu echipamentul preîncălzit?			
11	Alimentele sunt gătită la o temperatură sigură la miez — 75 °C timp de 30 de secunde sau o combinație echivalentă?			
12	Alimentele refrigerate sunt la 8 °C sau mai jos, iar cele congelate la -18 °C sau mai jos?			
13	Alimentele preparate și ingredientele deschise sunt marcate cu data și verificate zilnic dacă au expirat?			
14	Fiecare aliment este acoperit, ambalat sau păstrat într-un recipient închis?			
15	Ingredientele alergice sunt sigilate, clar etichetate și preparate cu echipamente separate sau într-un spațiu separat?			
16	Echipamentul cu cod de culori e folosit corect, împotriva contaminării încrucișate?			
17	Se folosesc echipamente separate, clar etichetate, pentru alimente crude și gata de consum?			
18	Alimentele gătită și cele gata de consum sunt ținute separat de cele crude la depozitare și preparare?			
19	Punctele de spălare a mâinilor sunt accesibile, aprovizionate și folosite efectiv?			
20	Personalul respectă standardele de igienă personală — haine curate, părul prins, fără bijuterii sau lac de unghii?			

Cerințe structurale

Spațiile în sine — al doilea domeniu evaluat.

		DA	NU	ACȚIUNE NECESARĂ
21	Procedurile de urgență și căile de evacuare sunt clar stabilite și libere?			
22	Există un spațiu desemnat și curat pentru pauzele personalului?			
23	Facilitățile de spălare a vaselor și a ustensilelor sunt suficiente pentru volumul de lucru?			
24	Ferestrele și ușile sunt montate corect și etanșe împotriva dăunătorilor?			
25	Tavanele sunt în stare bună și întreținute astfel încât să prevină contaminarea?			
26	Pardoseala este antiderapantă, în stare bună și ușor de curățat?			
27	Accesul în spații este controlat pentru a preveni intrarea neautorizată?			
28	Facilitățile pentru eliminarea și depozitarea deșeurilor sunt adecvate?			
29	Grupurile sanitare pentru personal sunt suficiente și bine întreținute?			
30	Spațiile sunt întreținute în stare bună?			
31	Clădirea este protejată împotriva pătrunderii dăunătorilor?			
32	Zonele de depozitare sunt curate, uscate și adecvate pentru stocul existent?			
33	Echipamentele sunt amplasate astfel încât să se prevină contaminarea încrucișată?			
34	Sistemele de canalizare sunt adecvate și în stare de funcționare?			
35	Există o alimentare adecvată cu apă potabilă caldă și rece?			
36	Iluminatul este adecvat pentru curățenie și pentru inspecție?			
37	Ventilația este suficientă pentru a evita condensul și mușgaiul?			
38	Suprafețele și finisajele sunt netede, neporoase și ușor de curățat?			
39	Amenajarea bucătăriei separă procesele cu alimente crude de cele cu alimente gata de consum?			
40	Există zone separate pentru prepararea alimentelor crude și a celor gătite?			

Încredere în management

Sistemele și evidențele tale — al treilea domeniu evaluat și cel care primește cel mai des cel mai prost scor.

		DA	NU	ACȚIUNE NECESARĂ
41	Există un sistem documentat de management al siguranței alimentare bazat pe HACCP?			
42	Este specific acestei afaceri, nu un șablon necompletat?			
43	A fost revizuit în ultimele douăsprezece luni sau după orice schimbare?			
44	Verificările zilnice de deschidere și de închidere sunt completate și semnate?			
45	Evidențele temperaturilor sunt complete, cu lipsurile explicate?			
46	Când o verificare a eșuat, acțiunea corectivă este consemnată în dreptul ei?			
47	Programele de curățenie sunt semnate de persoana care a făcut curățenia?			
48	Există o evidență a calibrării termometrului cu sondă?			
49	Se păstrează evidențele furnizorilor și ale livrărilor, inclusiv ale celor refuzate?			
50	Informațiile despre alergeni sunt documentate și actuale, disponibile oricui servește și pe eticheta a tot ce se ambalează înainte de comandă?			
51	Există evidențe ale instruirii pentru fiecare angajat?			
52	Toată lumea a fost instruită la nivelul cerut de rolul său?			
53	Există dovezi ale instruirii periodice, nu doar ale celei de la angajare?			
54	Evidențele controlului dăunătorilor și rapoartele firmei contractate sunt păstrate în incintă?			
55	Se păstrează notele de transfer al deșeurilor (waste transfer notes)?			
56	Există o evidență a oricărei plângeri a clienților privind siguranța alimentară și a ce s-a făcut?			
57	O persoană desemnată poate explica sistemul dacă managerul nu este prezent?			
58	Evidențele se păstrează destul timp încât să arate un tipar, nu doar săptămâna aceasta?			
59	Evidențele ar fi de înțeles pentru cineva care nu a fost niciodată aici?			
60	Ai putea prezenta tot ce e mai sus în cel mult zece minute de la cerere?			

Cum se transformă scorul într-un rating

Inspectorii punctează separat fiecare dintre cele trei domenii. Punctele se dau pentru ce este **greșit**, deci un scor mic este un rezultat bun. Cele trei se adună, apoi se aplică a doua regulă: niciun domeniu nu poate avea un scor peste un plafon, altfel ratingul scade indiferent de total.

INTERVALELE

SCOR TOTAL	ȘI NICIUN DOMENIU PESTE	RATING	
0–15	Niciun scor peste 5	5	Foarte bun
20	Niciun scor peste 10	4	Bun
25–30	Niciun scor peste 10	3	În general satisfăcător
35–40	Niciun scor peste 15	2	Necesită îmbunătățiri
45–50	Niciun scor peste 20	1	Necesită îmbunătățiri majore
Peste 50	—	0	Necesită îmbunătățiri urgente

EXEMPLE REZOLVATE

5, 5, 20 TOTAL 30 · MAXIM 20

Totalul ar indica un 3, dar un domeniu a primit 20 — peste plafonul de 10 pentru acel interval — așa că ratingul scade la 1.

1

0, 5, 10 TOTAL 15 · MAXIM 10

Un total de 15 intră în intervalul de sus, dar plafonul pentru un 5 este 5. Cel mai mare scor individual este 10, deci ratingul se oprește la 4.

4

5, 5, 5 TOTAL 15 · MAXIM 5

Echilibrat și nimic peste plafon. Așa arată un 5.

5

De aceea un singur domeniu slab te costă mai mult decât câteva probleme mici, răzlețe. O afacere cu 5, 5, 20 s-a descurcat bine în două domenii din trei și tot ajunge la 1.

Pune documentele în ordine, apoi dovedește-o.

Acest ghid îți pregătește spațiile și evidențele pentru inspecție. Restul înseamnă să-i arăți unui inspector că așa era și ieri — o problemă de ținere a evidențelor, nu de curățenie.

Instruiește echipa

Cursuri conform standardului CPD, cu certificat datat și verificabil pentru fiecare angajat — o evidență clară a instruirii, de arătat inspectorului la Încredere în management.

Ține evidențele

Aplicația GFH înlocuiește jurnalul pe hârtie: verificări zilnice, temperaturi de frigider, curățenie și alergeni, semnate și datate pe măsură ce se fac.



goodfoodhygiene.co.uk

Aceasta este o traducere. Dacă ceva din ea diferă de ediția în limba engleză a acestui ghid, se aplică ediția în limba engleză.

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 aplică îndrumările Food Standards Agency; nu este susținut, aprobat sau certificat de FSA. Acest ghid rezumă Sistemul de rating al igienei alimentare așa cum este la data publicării și este oferit pentru informare generală. Nu constituie consultanță juridică și nu înlocuiește Food Law Code of Practice sau îndrumările propriei tale autorități locale, care rămâne autoritatea în ceea ce privește ratingul afacerii tale.