



БЕСПЛАТНОЕ РУКОВОДСТВО • БРИТАНСКИЙ ПИЩЕВОЙ БИЗНЕС

СИСТЕМА 0-5 — ОБЪЯСНЯЮТ ЛЮДИ, КОТОРЫЕ РАБОТАЮТ НА КУХНЯХ

Рейтинги пищевой гигиены

Что на самом деле проверяет санитарный инспектор местного совета, как баллы превращаются в рейтинг, и самоаудит из 60 пунктов, который можно пройти до того, как постучат в дверь.

РЕЙТИНГ ПИЩЕВОЙ
ГИГИЕНЫ

0 1 2 3 4 5

РЕЙТИНГ ПИЩЕВОЙ
ГИГИЕНЫ

0 1 2 3 4 5

РЕЙТИНГ ПИЩЕВОЙ
ГИГИЕНЫ

0 1 2 3 4 5

goodfoodhygiene.co.uk

Десять глав • Чек-лист из 60 пунктов • можно копировать и делиться

Как работает рейтинг пищевой гигиены

Систему рейтингов пищевой гигиены (FHRS) ведёт Food Standards Agency (Агентство по пищевым стандартам) совместно с местными органами власти. Инспектор по пищевой безопасности из вашего местного совета проверяет ваш бизнес, смотрит, соблюдает ли он законодательство о пищевой гигиене, и присваивает рейтинг от 0 до 5. Рейтинг публикуется в интернете, а вам присылают наклейку для окна.

ШКАЛА



Очень хорошо **VERY GOOD**
Стандарты гигиены очень хорошие.



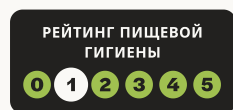
Хорошо **GOOD**
Стандарты гигиены хорошие.



В целом удовлетворительно **GENERALLY SATISFACTORY**
Стандарты гигиены в целом удовлетворительные.



Требуется улучшения **IMPROVEMENT NECESSARY**
Необходимы некоторые улучшения.



Требуется значительные улучшения **MAJOR IMPROVEMENT NECESSARY**
Необходимы значительные улучшения.



Требуется срочные улучшения **URGENT IMPROVEMENT NECESSARY**
Необходимы срочные улучшения.

Это снимок момента, а не текущая оценка

Рейтинг отражает то, что инспектор обнаружил в день визита. Он не меняется до следующего визита, как бы хорошо ни работала кухня всё это время, — вот почему документы в день проверки так важны.

В Шотландии всё иначе

Шотландия не участвует в FHRS. Там действует Система информирования о пищевой гигиене: бизнес получает либо **Pass** (пройдено), либо **Improvement Required** (требуется улучшение) — рейтинга от 0 до 5 нет. Инспектор проверяет в основном то же самое, но правила там свои: 14 дней на апелляцию и один повторный визит между проверками, пока бесплатный.

Размещение наклейки

В Уэльсе и Северной Ирландии размещать наклейку обязательно по закону. В Англии это добровольно — но отсутствие наклейки многие воспринимают как признак низкого рейтинга.

Что именно проверяет инспектор

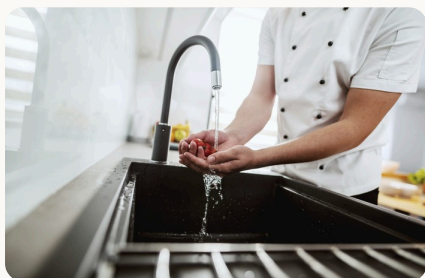
При каждой проверке оцениваются три вещи, и каждая получает свой балл. Три балла складываются и определяют диапазон — а затем самый плохой отдельный балл может опустить рейтинг ниже этого диапазона. Действуют оба правила, поэтому одна слабая область обходится дороже, чем кажется.

1

ГИГИЕНА

Как обращаются с едой

Подготовка, приготовление, разогрев, охлаждение и хранение. Инспектор смотрит, что люди делают на самом деле.



2

ПОМЕЩЕНИЕ

Состояние помещения

Чистота, планировка, освещение, вентиляция, борьба с вредителями и техническое состояние здания.



3

ДОВЕРИЕ

Как вы управляете безопасностью пищи

Ваши системы, записи и обучение — и верит ли инспектор, что стандарты сохранятся и через месяц.



Именно на третьем пункте предприятия получают плохой балл, сами того не замечая. Инспектор может увидеть чистую кухню. А была ли она чистой вчера, он не увидит, если вы ему этого не покажете.

Кому рейтинг не присваивают

- Помещения с низким риском, которые большинство людей не считает пищевым бизнесом, — например, газетные киоски, аптеки или центры для посетителей, если вся их еда заранее упакована и не требует охлаждения.
- Няни, присматривающие за детьми у себя дома, и организации, оказывающие услуги по уходу на дому.

Повторный визит, пересмотр, апелляция

Рейтинг не навсегда. Если вы исправили то, что обнаружил инспектор, можно попросить о повторном визите — а если вы считаете рейтинг неверным, у вас есть права.

Запросите повторный визит

Устранив проблемы, вы можете попросить совет, который вас проверял, провести проверку для пересмотра рейтинга. Запрос подайте письменно: укажите, что вы изменили, и приложите доказательства. Инспектор приходит без предупреждения и оценивает весь бизнес — поэтому рейтинг может как вырасти, так и снизиться.

Платный повторный визит проходит в течение трёх месяцев после запроса — плату берут все местные органы власти в Уэльсе и Северной Ирландии и некоторые в Англии. Бесплатный обычно проводят не раньше чем через три месяца после проверки, и между плановыми проверками он положен только один.

Обжалуйте рейтинг

Если вы считаете, что рейтинг не отражает стандарты на момент проверки, вы можете подать апелляцию в местный совет. Сделайте это письменно: в Англии, Уэльсе и Северной Ирландии — в течение 21 дня после того, как вам сообщили рейтинг, в Шотландии — в течение 14 дней.

Рейтинг 5 публикуется сразу после загрузки. Рейтинг от 0 до 4 придерживают на срок от трёх до пяти недель после проверки, чтобы оставить время для апелляции.

Право на ответ

Вы можете подать краткое заявление, которое опубликуют рядом с вашим рейтингом, — например, объяснить, что проблема уже устранена. Рейтинг от этого не изменится, но заявление публикуется вместе с ним.

Бесплатно, и стоит того, если есть контекст, который клиенту было бы важно знать.



Что на деле нужно для рейтинга 5

Рейтинг 5 — не награда за аккуратную кухню. Его получают, когда все три оцениваемые области одновременно на высоком уровне и вы можете это доказать.

1 Безопасные процедуры соблюдаются

Хранение, подготовка, приготовление, охлаждение и разогрев — одинаково в каждую смену и всеми.

2 Письменные подтверждения

Записи, показывающие, что меры контроля действительно выполнялись, — с датой и подписью того, кто их выполнял.

3 Обученный персонал

Каждый обучен на уровне, которого требует его работа, может объяснить, что и зачем делает, и на каждого есть запись об обучении с датой.

4 Помещение в порядке

Чистое, в хорошем состоянии, без вредителей, с планировкой, при которой сырые и готовые к употреблению продукты никогда не пересекаются.

5 Исправное оборудование

Работает, чистое, откалибровано там, где это важно, и за ним стоит регулярное обслуживание, а не история ремонтов.

6 Надёжная система управления

Письменная система управления пищевой безопасностью на основе HACCP (для большинства малых предприятий — Safer Food, Better Business), которую поддерживают в актуальном состоянии, а не заполнили один раз.



Чего ожидать от инспектора

У инспекторов тоже есть обязанности. Зная их, вы переживёте визит спокойнее и сможете отличить требование закона от рекомендации.

- ☐ Инспектору следует представиться и предъявить удостоверение до начала работы.
- ☐ Инспектору следует всё время держаться профессионально и вежливо.
- ☐ Инспектору следует объяснять, что он обнаружил, и конструктивно подсказывать, как это исправить.
- ☐ Инспектору следует ясно говорить, какие пункты — **требования закона**, а какие — **рекомендуемая хорошая практика**. Вы вправе спросить, что есть что.
- ☐ Всё, что от вас требуют сделать, следует подтвердить письменно, с указанием причины.
- ☐ Если речь идёт о нарушении закона, инспектору следует назвать, какой это закон.
- ☐ Инспектору следует дать вам разумный срок на выполнение требований — но при непосредственной угрозе здоровью населения он может действовать сразу.
- ☐ Инспектору следует объяснить, как обжаловать решение или подать на него жалобу.



По каким законам они работают

Надзор за пищевой безопасностью в Великобритании опирается на закон **Food Safety Act 1990** (в Северной Ирландии — **Food Safety (Northern Ireland) Order 1991**), постановление **Food Safety and Hygiene (England) Regulations 2013** и его аналоги в Уэльсе, Шотландии и Северной Ирландии, а также регламент **Regulation (EC) 852/2004** о гигиене пищевых продуктов, ставший частью британского права. Каждую область оценивают по **Food Law Code of Practice**, а стандарт **FSA FHRs Brand Standard** переводит баллы в рейтинг. В Англии и Уэльсе любой бизнес может вступить в программу **Primary Authority** (сам или через отраслевую ассоциацию) и получать рекомендации одного совета, которые обязаны признавать остальные.

Инспекторы не дают баллов за хорошую работу. Баллы начисляют за то, что не так, в каждой из трёх областей, — поэтому **низкий балл — хороший результат. Затем баллы переводят в рейтинг от 0 до 5.**

До прихода инспектора

То, чего чаще всего не хватает, когда входит инспектор. Ничто из этого не отнимает много времени; но всё это трудно предъявить на месте.

- | | |
|--|---|
| ☐ Система управления пищевой безопасностью — заполнена и подписана по текущую дату. | ☐ Записи о борьбе с вредителями, включая отчёты подрядчика о визитах. |
| ☐ Информация об аллергенах — готова и совпадает с меню; а на всём, что вы упаковываете до заказа, есть этикетка с составом и выделенными аллергенами. | ☐ Список поставщиков и записи о поставках, включая всё, что вы отклонили. |
| ☐ Подтверждение регистрации в местном органе власти — она обязательна не менее чем за 28 дней до начала работы. | ☐ Места для мытья рук укомплектованы: горячая вода, мыло и средство для сушки рук. |
| ☐ Записи об обучении каждого сотрудника, включая тех, кто начал работать в этом месяце. | ☐ Выделенная раковина для обработки продуктов — отдельно от мытья рук. |
| ☐ Исправный откалиброванный термощуп — и запись о калибровке. | ☐ Укомплектованная аптечка, включая синие детектируемые пластыри. |
| ☐ Записи температуры холодильников, морозильников и горячего хранения. | ☐ Отходы правильно хранятся и вывозятся, контейнеры закрываются. |
| ☐ Графики уборки: что делается, как часто и кем. | ☐ Противопожарное оборудование на месте и не просрочено — в рейтинг гигиены это не входит, но инспектор скажет, если что-то явно не так. |
| | ☐ Записи о болезнях персонала — кто о чём сообщил и когда вернулся к работе с продуктами. |



Процедуры пищевой безопасности и гигиены

Как обращаются с едой — первая из трёх оцениваемых областей.

	ДА	НЕТ	ЧТО НУЖНО СДЕЛАТЬ
1 Сотрудники сообщают о болезни и не работают с продуктами, пока не пройдёт 48 часов без диареи или рвоты?			
2 Чистящая химия хранится безопасно и отдельно от продуктов?			
3 Оборудование регулярно обслуживают и чистят?			
4 Персонал носит подходящую чистую защитную одежду?			
5 Персонал соблюдает безопасные методы работы с продуктами?			
6 Все продукты поступают от одобренных поставщиков, внесённых в записи?			
7 Пищевые отходы отделяются и утилизируются правильно?			
8 Замороженные продукты размораживают в холодильнике, в накрытой ёмкости?			
9 Приготовленную еду охлаждают и убирают в холодильник в течение 90 минут?			
10 Еда на горячем хранении — при 63 °C или выше, оборудование заранее прогрето?			
11 Еду доводят до безопасной температуры в центре продукта — 75 °C в течение 30 секунд или равноценное сочетание?			
12 Охлаждённые продукты хранят при 8 °C или ниже, а замороженные — при -18 °C или ниже?			
13 Приготовленная еда и вскрытые ингредиенты маркируются датой и ежедневно проверяются на срок годности?			
14 Все продукты накрыты, завернуты или хранятся в закрытой ёмкости?			
15 Аллергенные ингредиенты плотно закрыты, чётко подписаны и готовятся отдельным инвентарём или в отдельной зоне?			
16 Инвентарь с цветовой маркировкой используют правильно, чтобы не было перекрёстного загрязнения?			
17 Для сырых и готовых к употреблению продуктов — отдельный, чётко промаркированный инвентарь?			
18 Приготовленные и готовые к употреблению продукты хранятся и обрабатываются отдельно от сырых?			
19 Раковины для мытья рук доступны, укомплектованы и реально используются?			
20 Персонал соблюдает нормы личной гигиены — чистая одежда, волосы собраны, без украшений и лака на ногтях?			

Требования к помещению

Само помещение — вторая оцениваемая область.

		ДА	НЕТ	ЧТО НУЖНО СДЕЛАТЬ
21	Порядок действий в экстренных случаях и пути эвакуации чётко определены и свободны?			
22	Есть отдельное чистое место для перерывов персонала?			
23	Места для мытья посуды и инвентаря достаточны для объёма работы?			
24	Окна и двери правильно установлены и не пропускают вредителей?			
25	Потолки целые и содержатся так, чтобы не было загрязнения?			
26	Пол нескользкий, целый и легко моется?			
27	Доступ в помещение контролируется, чтобы не проходили посторонние?			
28	Условия для утилизации и хранения отходов достаточны?			
29	Санитарных помещений для персонала достаточно, и они в хорошем состоянии?			
30	Помещение содержится в хорошем техническом состоянии?			
31	Здание защищено от проникновения вредителей?			
32	Складские зоны чистые, сухие и достаточны для хранимых запасов?			
33	Оборудование расставлено так, чтобы не было перекрёстного загрязнения?			
34	Дренажные системы достаточны и исправны?			
35	Есть достаточная подача горячей и холодной питьевой воды?			
36	Освещения достаточно для уборки и для проверки?			
37	Вентиляции достаточно, чтобы не было конденсата и плесени?			
38	Поверхности и отделка гладкие, непористые и легко моются?			
39	Планировка кухни разделяет процессы с сырыми и готовыми к употреблению продуктами?			
40	Есть отдельные зоны для подготовки сырых и приготовленных продуктов?			

Доверие к управлению

Ваши системы и записи — третья оцениваемая область, и чаще всего именно она получает худший балл.

		ДА	НЕТ	ЧТО НУЖНО СДЕЛАТЬ
41	Есть документированная система управления пищевой безопасностью на основе HACCP?			
42	Она составлена именно для этого бизнеса, а не является пустым шаблоном?			
43	Её пересматривали за последние двенадцать месяцев или после любых изменений?			
44	Ежедневные проверки при открытии и закрытии выполнены и подписаны?			
45	Записи температуры полные, а пропуски объяснены?			
46	Если проверка не пройдена, рядом записано корректирующее действие?			
47	Графики уборки подписывает тот, кто выполнял работу?			
48	Есть запись о калибровке термощупа?			
49	Ведутся записи о поставщиках и поставках, включая отклонённые поставки?			
50	Информация об аллергенах задокументирована, актуальна, доступна всем, кто подаёт еду, и есть на этикетке всего, что упаковано до заказа?			
51	Есть записи об обучении на каждого сотрудника?			
52	Все обучены на уровне, которого требует их должность?			
53	Есть подтверждения повторного обучения, а не только вводного инструктажа?			
54	Записи о борьбе с вредителями и отчёты подрядчика хранятся на месте?			
55	Накладные на передачу отходов сохраняются?			
56	Есть записи о любых жалобах клиентов на безопасность еды и о принятых мерах?			
57	Назначенный сотрудник может объяснить систему в отсутствие менеджера?			
58	Записи хранятся достаточно долго, чтобы видеть закономерность, а не только эту неделю?			
59	Будут ли записи понятны тому, кто здесь ни разу не был?			
60	Сможете ли вы предъявить всё перечисленное в течение десяти минут после запроса?			

Как оценка становится рейтингом

Инспекторы оценивают каждую из трёх областей отдельно. Баллы начисляют за то, что **не так**, поэтому низкий балл — хороший результат. Три балла складываются, а затем применяется второе правило: ни одна область не может набрать больше установленного предела, иначе рейтинг снижается независимо от суммы.

ДИАПАЗОНЫ

ОБЩИЙ БАЛЛ	И НИ ОДНА ОБЛАСТЬ НЕ ВЫШЕ	РЕЙТИНГ	
0 – 15	Ни один балл не выше 5	5	Очень хорошо
20	Ни один балл не выше 10	4	Хорошо
25 – 30	Ни один балл не выше 10	3	В целом удовлетворительно
35 – 40	Ни один балл не выше 15	2	Требуется улучшения
45 – 50	Ни один балл не выше 20	1	Требуется значительные улучшения
Более 50	—	0	Требуется срочные улучшения

РАЗОБРАННЫЕ ПРИМЕРЫ

5, 5, 20 СУММА 30 · МАКСИМУМ 20 **1**

По сумме выходил бы рейтинг 3, но одна область получила 20 — выше предела 10 для этого диапазона, — поэтому рейтинг опускается до 1.

0, 5, 10 СУММА 15 · МАКСИМУМ 10 **4**

Сумма 15 попадает в высший диапазон, но предел для рейтинга 5 — это 5. Самый высокий отдельный балл — 10, поэтому итог — 4.

5, 5, 5 СУММА 15 · МАКСИМУМ 5 **5**

Баллы равные, и ни один не выше предела. Вот как выглядит рейтинг 5.

Вот почему одна слабая область обходится дороже, чем россыпь мелких проблем. Бизнес с баллами 5, 5, 20 хорошо справился в двух областях из трёх — и всё равно получает 1.

Разберитесь с бумагами, затем докажите это.

Это руководство готовит помещение и записи к проверке. Остальное — показать инспектору, что и вчера всё было так же, — а это задача ведения записей, а не уборки.

Обучите команду

Курсы стандарта CPD с датированным проверяемым сертификатом для каждого сотрудника — наглядная запись об обучении, чтобы показать инспектору по разделу «Доверие к управлению».

Ведите записи

Приложение GFH заменяет бумажный журнал: ежедневные проверки, температура холодильников, уборка и аллергены — с подписью и датой в момент выполнения.



Это перевод. Если что-либо в нём расходится с английским изданием этого руководства, действует английское издание.

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 применяет рекомендации Food Standards Agency, но не имеет одобрения, утверждения или сертификации FSA. Это руководство кратко излагает Систему рейтингов пищевой гигиены в том виде, в каком она действует на дату публикации, и предназначено для общего сведения. Это не юридическая консультация, и оно не заменяет Food Law Code of Practice или рекомендации вашего местного органа власти, за которым остаётся последнее слово в том, какой рейтинг получит ваш бизнес.