



БЕЗКОШТОВНИЙ ПОСІБНИК • БРИТАНСЬКИЙ ХАРЧОВИЙ БІЗНЕС

СХЕМА 0-5 У ПОЯСНЕННІ ЛЮДЕЙ, ЯКІ ПРАЦЮЮТЬ НА КУХНЯХ

Рейтинги гігієни харчування

Що насправді перевіряє інспектор з гігієни довкілля, як оцінка стає рейтингом, і самоперевірка з 60 пунктів, яку можна пройти, перш ніж вам постукають у двері.

РЕЙТИНГ ГІГІЄНИ
0 1 2 3 4 5

РЕЙТИНГ ГІГІЄНИ
0 1 2 3 4 5

РЕЙТИНГ ГІГІЄНИ
0 1 2 3 4 5

goodfoodhygiene.co.uk

Десять розділів • Контрольний список із 60 пунктів • можна вільно копіювати й поширювати

Як працюють рейтинги гігієни

Схемою рейтингів гігієни харчових продуктів (FHRS) керує Food Standards Agency (Агентство з харчових стандартів) у партнерстві з місцевими органами влади. Інспектор з безпечності харчових продуктів із вашої місцевої ради перевіряє ваш бізнес, з'ясовує, чи дотримується він законодавства про гігієну харчових продуктів, і присвоює вам рейтинг від 0 до 5. Рейтинг публікують онлайн, а вам надсилають наліпку на вікно.

ШКАЛА РЕЙТИНГУ



Дуже добре **VERY GOOD**
Стандарти гігієни дуже добрі.



Добре **GOOD**
Стандарти гігієни добрі.



Загалом задовільно **GENERALLY SATISFACTORY**
Стандарти гігієни загалом задовільні.



Потрібне поліпшення **IMPROVEMENT NECESSARY**
Потрібне деяке поліпшення.



Потрібне значне поліпшення **MAJOR IMPROVEMENT NECESSARY**
Потрібне значне поліпшення.



Потрібне термінове поліпшення **URGENT IMPROVEMENT NECESSARY**
Потрібне термінове поліпшення.

Це знімок дня, а не бал, що оновлюється

Рейтинг відображає те, що інспектор виявив у день візиту. Він не змінюється, доки інспектор не прийде знову, хоч би як добре працювала кухня тим часом, — саме тому документація в день візиту така важлива.

У Шотландії все інакше

Шотландія не входить до FHRS. Там діє Схема інформування про гігієну харчових продуктів, за якою бізнес отримує або **Pass** (пройдено), або **Improvement Required** (потрібні поліпшення) — рейтингу від 0 до 5 немає. Інспектор перевіряє майже те саме, але пов'язані з цим правила в Шотландії свої: 14 днів на оскарження та один повторний візит між перевірками, поки що безкоштовний.

Розміщення рейтингу

В Уельсі та Північній Ірландії розміщення наліпки є вимогою закону. В Англії це добровільно — але відсутню наліпку багато хто сприймає як ознаку низького рейтингу.

Що насправді перевіряє інспектор

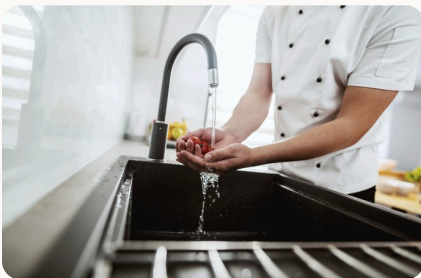
Під час кожної перевірки оцінюють три речі, і кожна отримує окремий бал. Три бали додають, і сума визначає діапазон, — а потім найгірший окремий бал може опустити рейтинг нижче від нього. Діють обидва правила, тому одна слабка сфера коштує дорожче, ніж здається.

1

ГІГІЄНА

Як поведуться з їжею

Підготовка, готування, розігрів, охолодження та зберігання. Інспектор дивиться, що люди роблять насправді.



2

СТРУКТУРА

Стан приміщення

Чистота, планування, освітлення, вентиляція, боротьба зі шкідниками та стан конструкцій будівлі.



3

ДОВІРА

Як ви керуєте безпечністю їжі

Ваші системи, записи й навчання — і чи вірить інспектор, що стандарти збережуться й наступного місяця.



Саме в третій сфері бізнес отримує поганий результат, сам того не помічаючи. Інспектор може побачити чисту кухню. А от чи була вона чистою вчора, не видно, якщо ви цього не покажете.

Підприємства, які не отримують рейтингу

- Приміщення з низьким ризиком, які більшість людей не вважає харчовим бізнесом, — наприклад, газетні крамниці, аптеки чи центри для відвідувачів, якщо вся їжа в них фасована й не потребує охолодження.
- Особи, які доглядають дітей у себе вдома, та підприємства, що надають послуги догляду в чийсь домі.

Повторні візити, переоцінка, оскарження

Рейтинг не назавжди. Якщо ви виправили те, що виявив інспектор, можна попросити про ще один візит — а якщо вважаєте рейтинг неправильним, у вас є права.

Попросіть про повторний візит

Коли ви усунете проблеми, можете попросити місцеву раду, яка вас перевіряла, про перевірку для переоцінки рейтингу. Подайте запит письмово, вкажіть, що змінили, і надайте докази. Інспектор приходить без попередження й оцінює весь бізнес — тож рейтинг може не лише підвищитися, а й знизитися.

Платний повторний візит проводять протягом трьох місяців після запиту — плату беруть усі місцеві органи влади в Уельсі та Північній Ірландії, а в Англії — деякі. Безкоштовний візит — зазвичай не раніше ніж через три місяці після перевірки, і між плановими перевітками його можна отримати лише один раз.

Оскаржте рейтинг

Якщо ви вважаєте, що рейтинг не відображає стандартів на момент перевірки, ви можете оскаржити його в місцевому органі влади. Подайте оскарження письмово: в Англії, Уельсі та Північній Ірландії — протягом 21 дня після того, як вам повідомили рейтинг, у Шотландії — протягом 14 днів.

Рейтинг 5 публікують одразу після завантаження. Рейтинг від 0 до 4 публікують лише через три–п'ять тижнів після перевірки, щоб лишити час на оскарження.

Право на відповідь

Ви можете подати коротку заяву, яку опублікують поруч із вашим рейтингом, — наприклад, пояснити, що проблему вже усунуто. Рейтинг вона не змінює, але публікується разом із ним.

Безкоштовно, і варто це зробити, якщо є контекст, який клієнтам хотілося б знати.



Що насправді потрібно для 5

Рейтинг 5 — не нагорода за охайну кухню. Це те, що буває, коли всі три оцінювані сфери водночас сильні, і ви можете це довести.

1

Дотримання безпечних процедур

Зберігання, підготовка, готування, охолодження й розігрів виконуються однаково на кожній зміні — усіма працівниками.

2

Письмові докази

Записи, які показують, що контрольні заходи справді виконано, — з датою й підписом того, хто це зробив.

3

Навчений персонал

Кожен навчений до рівня, потрібного для його роботи, уміє пояснити, що і навіщо робить, і на кожного є датований запис про навчання.

4

Приміщення в належному стані

Чисте, доглянуте, без шкідників і сплановане так, щоб сирі та готові до вживання продукти ніколи не стикалися.

5

Обладнання, придатне до роботи

Справне, чисте, відкаліброване там, де це важливо, і з планом регулярного обслуговування, а не з історією ремонтів.

6

Надійна система управління

Письмова система управління безпечністю харчових продуктів на основі НАССР — для більшості малих бізнесів це Safer Food, Better Business, — актуальна, а не заповнена один раз.



Чого чекати від інспектора

Інспектори теж мають обов'язки. Знання цих обов'язків робить візит менш неприємним і допомагає відрізнити вимогу закону від поради.

- ☐ Мають представитися й показати посвідчення, перш ніж почати.
- ☐ Мають поводитися професійно та ввічливо весь час.
- ☐ Мають пояснювати, що виявили, і давати конструктивні поради, як це виправити.
- ☐ Мають чітко казати, які пункти є **вимогами закону**, а які — **рекомендованою належною практикою**. Ви маєте право запитати, що саме є чим.
- ☐ Усе, що від вас вимагають, має бути підтверджено письмово із зазначенням причини.
- ☐ Якщо інспектор вказує на порушення закону, він має сказати, під який закон воно підпадає.
- ☐ Вам мають дати розумний строк, щоб виконати вимоги, — хіба що є безпосередній ризик для здоров'я населення: тоді інспектор може діяти негайно.
- ☐ Мають пояснити, як оскаржити рішення або поскаржитися на нього.



Законодавство, за яким вони працюють

Нагляд за безпечністю харчових продуктів у Сполученому Королівстві ґрунтується на законі **Food Safety Act 1990** (у Північній Ірландії — на акті **Food Safety (Northern Ireland) Order 1991**), правилах **Food Safety and Hygiene (England) Regulations 2013** та їхніх відповідниках в Уельсі, Шотландії й Північній Ірландії, а також на асимільованому регламенті **Regulation (EC) 852/2004** про гігієну харчових продуктів. Інспектори нараховують бали в кожній сфері за кодексом **Food Law Code of Practice**, а стандарт **FSA FHRs Brand Standard** переводить ці бали в рейтинг. В Англії та Уельсі будь-який бізнес може приєднатися до схеми **Primary Authority** безпосередньо або через галузеву асоціацію, щоб одна рада давала йому поради, яких інші ради повинні дотримуватися.

Інспектори не додають балів за добру роботу. Вони нараховують бали за недоліки в кожній із трьох сфер — тож **низький бал — це **добрий результат**. Потім бали переводять у рейтинг від 0 до 5.**

До приходу інспектора

Те, чого найчастіше бракує, коли заходить інспектор. Жоден пункт не забирає багато часу; кожен важко надати просто на місці.

- ☐ Ваша система управління безпечністю харчових продуктів, заповнена й підписана до поточної дати.
- ☐ Ваша інформація про алергени — повна й відповідає меню, а на всьому, що ви пакуєте до замовлення, є етикетка зі складом і виділеними алергенами.
- ☐ Підтвердження реєстрації в місцевому органі влади — вона обов'язкова щонайменше за 28 днів до початку роботи.
- ☐ Записи про навчання кожного працівника, зокрема тих, хто почав працювати цього місяця.
- ☐ Справний, відкалібрований термощуп — і запис про калібрування.
- ☐ Записи температур холодильників, морозильників і гарячого зберігання.
- ☐ Графіки прибирання: що робиться, як часто й ким.
- ☐ Записи про боротьбу зі шкідниками, зокрема звіти підрядника про візити.
- ☐ Список постачальників і записи про поставки, зокрема про все, що ви відхилили.
- ☐ Місця для миття рук забезпечені: гаряча вода, мило й засіб для сушіння рук.
- ☐ Спеціально відведена мийка для підготовки їжі, окрема від місця для миття рук.
- ☐ Укомплектована аптечка першої допомоги, зокрема сині пластирі, що виявляються детектором.
- ☐ Відходи зберігаються й вивозяться належним чином, у контейнерах, що закриваються.
- ☐ Протипожежне обладнання на місці й не прострочене — у рейтинг гігієни воно не входить, але інспектор скаже, якщо з ним явно щось не так.
- ☐ Записи про хвороби персоналу — хто про що повідомив і коли повернувся до роботи з їжею.



Процедури безпечності й гігієни їжі

Як поведуться з їжею — перша з трьох оцінюваних сфер.

		ТАК	НІ	ПОТРІБНІ ДІЇ
1	Чи повідомляють працівники про хворобу й не працюють із їжею, доки не мине 48 годин без діареї чи блювання?			
2	Чи зберігаються хімічні засоби для прибирання безпечно й окремо від їжі?			
3	Чи регулярно обслуговують і чистять обладнання?			
4	Чи носять працівники відповідний чистий захисний одяг?			
5	Чи дотримуються працівники безпечних практик роботи з їжею?			
6	Чи всі продукти надходять від схвалених постачальників, внесених до записів?			
7	Чи харчові відходи сортують окремо й утилізують правильно?			
8	Чи розморожують заморожені продукти в холодильнику, у закритій ємності?			
9	Чи охолоджують приготовану їжу й ставлять у холодильник протягом 90 хвилин?			
10	Чи зберігають гарячу їжу за 63 °C або вище в заздалегідь розігрітому обладнанні?			
11	Чи готують їжу до безпечної температури в центрі: 75 °C протягом 30 секунд або рівноцінне поєднання часу й температури?			
12	Чи зберігають охолоджені продукти за 8 °C або нижче, а заморожені — за –18 °C або нижче?			
13	Чи маркують датами приготовану їжу й відкриті інгредієнти та щодня перевіряють строки придатності?			
14	Чи всі продукти накриті, загорнуті або зберігаються в закритих ємностях?			
15	Чи інгредієнти-алергени герметично закриті, чітко марковані й готуються окремим обладнанням або в окремій зоні?			
16	Чи правильно використовують кольорово марковане обладнання проти перехресного забруднення?			
17	Чи використовують окреме, чітко марковане обладнання для сирих і готових до вживання продуктів?			
18	Чи зберігають і обробляють приготовані та готові до вживання продукти окремо від сирих?			
19	Чи умивальники для рук доступні, укомплектовані й справді використовуються?			
20	Чи дотримуються працівники стандартів особистої гігієни — чистий одяг, зібране волосся, без прикрас і лаку на нігтях?			

Структурні вимоги

Саме приміщення — друга оцінювана сфера.

		ТАК	НІ	ПОТРІБНІ ДІЇ
21	Чи чітко визначені аварійні процедури й евакуаційні шляхи та чи вони вільні?			
22	Чи є відведене чисте місце для перерв персоналу?			
23	Чи достатньо місць для миття посуду й інвентарю для вашого обсягу роботи?			
24	Чи правильно встановлені вікна й двері та чи щільно закриті від шкідників?			
25	Чи стелі цілі й доглянуті так, щоб запобігти забрудненню?			
26	Чи підлога нековзка, ціла й легко миється?			
27	Чи контролюють доступ до приміщення, щоб запобігти несанкціонованому входу?			
28	Чи належні умови для утилізації та зберігання відходів?			
29	Чи достатньо санітарних приміщень для персоналу і чи вони доглянуті?			
30	Чи підтримується приміщення в належному технічному стані?			
31	Чи захищена будівля від проникнення шкідників?			
32	Чи складські зони чисті, сухі й достатні для наявних запасів?			
33	Чи розташоване обладнання так, щоб запобігти перехресному забрудненню?			
34	Чи дренажні системи достатні й справні?			
35	Чи є достатнє постачання питної гарячої й холодної води?			
36	Чи достатнє освітлення для прибирання та огляду?			
37	Чи достатня вентиляція, щоб уникнути конденсату й цвілі?			
38	Чи поверхні й оздоблення гладкі, непористі й легко миються?			
39	Чи планування кухні відокремлює обробку сирих і готових до вживання продуктів?			
40	Чи є окремі зони для підготовки сирих і приготованих продуктів?			

Довіра до управління

Ваші системи та записи — третя оцінювана сфера, яку найчастіше оцінюють найгірше.

		ТАК	НІ	ПОТРІБНІ ДІЇ
41	Чи є задокументована система управління безпечністю їжі на основі НАССР?			
42	Чи вона розроблена саме для цього бізнесу, а не є порожнім шаблоном?			
43	Чи її переглядали за останні дванадцять місяців або після будь-якої зміни?			
44	Чи щоденні перевірки при відкритті й закритті виконані та підписані?			
45	Чи повні записи температур, а прогалини пояснено?			
46	Якщо перевірку не пройдено, чи записано поруч коригувальну дію?			
47	Чи графіки прибирання підписує та людина, яка виконала роботу?			
48	Чи є запис про калібрування термощупа?			
49	Чи ведуться записи про постачальників і поставки, зокрема відхилені?			
50	Чи інформація про алергени задокументована й актуальна, доступна кожному, хто подає їжу, і є на етикетці всього, що пакують до замовлення?			
51	Чи є записи про навчання кожного працівника?			
52	Чи всі навчені до рівня, якого вимагає їхня посада?			
53	Чи є докази повторного навчання, а не лише вступного інструктажу?			
54	Чи зберігаються на місці записи про контроль шкідників і звіти підрядника?			
55	Чи зберігаються накладні на передачу відходів?			
56	Чи є запис про кожну скаргу клієнта на безпечність їжі та про вжиті заходи?			
57	Чи може призначена особа пояснити систему, якщо менеджера немає на місці?			
58	Чи записи зберігають достатньо довго, щоб показати тенденцію, а не лише цей тиждень?			
59	Чи зрозуміє записи людина, яка ніколи тут не була?			
60	Чи зможете ви надати все перелічене протягом десяти хвилин після запиту?			

Як оцінка стає рейтингом

Інспектори оцінюють кожну з трьох сфер окремо. Бали нараховують за **недоліки**, тож низький бал — це добрий результат. Три бали додають, а потім застосовують друге правило: бал жодної окремої сфери не може перевищувати межу, інакше рейтинг знижується незалежно від суми.

ДІАПАЗОНИ БАЛІВ			
ЗАГАЛЬНИЙ БАЛ	І ЖОДНА ОКРЕМА СФЕРА НЕ ВИЩЕ	РЕЙТИНГ	
0 – 15	Жоден бал не перевищує 5	5	Дуже добре
20	Жоден бал не перевищує 10	4	Добре
25 – 30	Жоден бал не перевищує 10	3	Загалом задовільно
35 – 40	Жоден бал не перевищує 15	2	Потрібне поліпшення
45 – 50	Жоден бал не перевищує 20	1	Потрібне значне поліпшення
Понад 50	—	0	Потрібне термінове поліпшення

РОЗІБРАНІ ПРИКЛАДИ			
5, 5, 20	СУМА 30 · МАКСИМУМ 20		1
За сумою був би рейтинг 3, але одна сфера отримала 20 — більше за межу 10 для цього діапазону, — тож рейтинг падає до 1.			
0, 5, 10	СУМА 15 · МАКСИМУМ 10		4
Сума 15 потрапляє до найвищого діапазону, але межа для рейтингу 5 — це 5. Найвищий окремий бал — 10, тож рейтинг зупиняється на 4.			
5, 5, 5	СУМА 15 · МАКСИМУМ 5		5
Рівномірно, і нічого не перевищує межу. Ось як виглядає рейтинг 5.			

Ось чому одна слабка сфера коштує вам дорожче, ніж дрібні проблеми тут і там. Бізнес із балами 5, 5, 20 добре впорався у двох сферах із трьох — і все одно отримує 1.

Впорядкуйте документацію, а тоді доведіть це.

Цей посібник готує приміщення та записи до перевірки. Решта — показати інспекторові, що так було й учора, — а це питання ведення записів, а не прибирання.

Навчіть команду

Курси стандарту CPD з датованим сертифікатом, який можна перевірити, для кожного працівника — чіткий запис про навчання, щоб показати інспекторові у сфері «Довіра до управління».

Ведіть записи

Застосунок GFH замінює паперовий журнал: щоденні перевірки, температура холодильників, прибирання й алергени — з підписом і датою в момент виконання.



Це переклад. Якщо щось у ньому відрізняється від англійського видання цього посібника, чинним є англійське видання.

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 впроваджує рекомендації Food Standards Agency, але не має схвалення, затвердження чи сертифікації FSA. Цей посібник стисло описує Схему рейтингів гігієни харчових продуктів у тому вигляді, у якому вона діє на дату публікації, і призначений для загальної інформації. Він не є юридичною порадою й не замінює Food Law Code of Practice або рекомендацій вашого місцевого органу влади, який і далі остаточно вирішує, як оцінювати ваш бізнес.