

LET'S talk FOOD SAFETY

NAVIGATING FOOD SAFETY IN HYPERMARKETS & SUPERMARKETS

To learn more visit
www.foodsafetypledge.com
www.foodwatch.dm.gov.ae
Instagram @foodsafetypledge



01. CHOOSE RESPONSIBLE SUPPLIERS!

Ask for proof of food safety, such as HACCP/ISO certifications and Dubai Municipality Inspection grades, through your FoodWatch account using their trade license number. Check these regularly!

02. HOT STAYS HOT, COLD STAYS COLD!

Keep hot food steaming and cold food below 5°C. Track the temperature! Check it often and keep records on FoodWatch for process and equipment checks.

03. CLEAN EVERYTHING, OFTEN!

Make a plan to clean surfaces, tools, and dishes to stop bacteria from spreading! Wash extra carefully after handling raw meat. Ensure you update your start-up check on FoodWatch to verify the implementation of your cleaning and disinfection programs.

04. NO UNWANTED GUESTS!

Ensure that your pest control company is registered on FoodWatch to link and report pest activities. Store food smartly! Keep it off the floor and away from walls where pests might crawl.

05. TRAIN YOUR TEAM: CHAMPIONS OF FOOD SAFETY

Train your staff on food safety consistently! Teach them how to handle food safely to prevent germs from spreading, and keep their knowledge fresh with regular updates.

LET'S talk FOOD SAFETY

لنتحدث عن سلامة الغذاء
سلامة الغذاء في
الأسواق والهايبرماركت
لمعرفة المزيد، قم بزيارة:

www.foodsafetypledge.com
www.foodwatch.dm.gov.ae
Instagram @foodsafetypledge

01 اختر موردين مسؤولين!

اطلب اثباتاً على سلامة الغذاء، مثل شهادات HACCP / ISO وتقييم التفتيش الغذائي من بلدية دبي، من خلال حساب FOOD WATCH الخاص بك باستخدام رقم الرخصة التجارية الخاصة بهم. تحقق من هذه النقاط بانتظام!

02 الطعام الساخن يظل ساخناً، والبارد يظل بارداً!

- حافظ على سخونة الطعام الساخن وتأكد من أن الطعام البارد أقل من 5 درجة مئوية.
- تتبع درجة الحرارة، وتحقق منها باستمرار وأدخل السجلات على FOODWATCH لفحوصات العمليات والمعدات.

03 نظف كل شيء، بانتظام!

قم بوضع خطة لتنظيف الأسطح والأدوات والأواني بانتظام لمنع انتشار البكتيريا. اغسل بعناية إضافية بعد التعامل مع اللحوم النيئة. تأكد من تحديث فحص البدء على FOODWATCH للتحقق من تنفيذ برامج التنظيف والتعقيم الخاصة بك.

04 لا للضيوف غير المرغوب فيهم!

تأكد من أن شركة مكافحة الآفات مسجلة على للربط والإبلاغ عن أنشطة الآفات. قم بتخزين FOODWATCH الطعام بذكاء. احتفظ به بعيداً عن الأرض وبعيداً عن الجدران التي قد تزحف عليها الآفات.

05 قم بتدريب فريقك: أبطال السلامة الغذائية

قم بتدريب موظفيك بانتظام على سلامة الغذاء! علمهم كيفية التعامل مع الطعام بشكل آمن لمنع انتشار الجراثيم، وحافظ على تحديث معرفتهم بشكل دوري.

