



GOVERNMENT
KEY PROJECT

指南简介

在本指南中，您将了解有关如何建立餐厅的重要信息。您还将了解有关如何正确运营餐厅的信息，例如有关卫生等规定。

事先了解各阶段应完成事项及在餐厅中的工作方式非常重要。如果您照做，一切顺利，客户和食品检验员都会很满意。

本指南分为六个部分。

- **第 1 部分，建立。**
第 1 部分是建立餐厅所需的信息概要。
- **第 2 部分，场所。**
第 2 部分包含关于餐厅场所相关要求的信息。
- **第 3 部分，运营。**
第 3 部分包含餐厅运营要求。
- **第 4 部分，员工。**
第 4 部分包含餐厅员工要求。
- **第 5 部分，自检计划。**
在第 5 部分中，您可以找到有关自检活动的信息。该信息有助于您为餐厅制定自检计划。
- **第 6 部分，术语。**

本指南不包含有关建立和运营企业的一般信息。

有关这些信息的链接可见于网页
www.evira.fi/en/operatorguidance.

文中的一些词语标以下划线强调。您会在第 6 部分找到其解释。

您将了解有关这些主题的信息，其中包括：

- ▶ 如何确保场所适合餐厅？
- ▶ 应该如何向当局通知您建立和运营餐厅的计划？
- ▶ 餐厅场所的要求是什么？
- ▶ 在餐厅的运营方面，还需要其他什么？
- ▶ 餐厅员工的要求是什么？
- ▶ 餐厅的自检计划是什么意思？