CLEANING

Cleaning safely

Use the right product in the right way. Keep it away from food.

Clean Hands
Food safety in your language

1 CLEAN



Step 1: clean

- Remove food, grease and dirt
- Use hot soapy water or detergent
- Detergent removes dirt but does not kill germs

Why? Disinfectant does not work well on a dirty surface.

2 DISINFECT



Step 2: disinfect

- Use disinfectant on the clean surface
- Look for BS EN 1276 or BS EN 13697 on the label
- Dilute it as the label says

Why? These standards show that the product kills bacteria.

3 WAIT



Leave it on long enough

- Leave it on for the time on the label
- Then rinse or wipe it, if the label says to
- Less time can leave germs alive

Why? The product needs time to kill germs.

4 STORAGE



Away from food

- Keep chemicals in labelled containers
- Never use food containers for chemicals
- Never mix products, such as bleach and acid

Why? Mixed products can make a toxic gas. Chemicals in food can poison people.

CLOTHS

Use disposable cloths.
Throw them away after each task. Wash reusable cloths on a very hot cycle.

SCHEDULE

Follow a cleaning schedule.
Write what to clean, how often and which product to use. Keep a record.

Based on Food Standards Agency and NHS advice.
Free to print and share.
Ref CH-CC-EN-2611

التنظيف

التنظيف بأمان

استخدم المنتج المناسب بالطريقة الصحيحة. احفظه بعيدًا عن الطعام.

Clean Hands
Food safety in your language

1 نظيف



الخطوة 1: التنظيف

- إزالة بقايا الطعام والشحوم والأوساخ
- استخدم الماء الساخن والصابون أو المنظف
- المنظف يزيل الأوساخ ولكنه لا يقضي على الجراثيم

Why? المطهر لا يعطي نتائج جيدة على الأسطح المتسخة.

2 التطهير



الخطوة 2: التطهير

- استخدم المطهر على السطح النظيف
- ابحث عن المعيار BS EN 1276 أو BS EN 13697 على الملصق
- قم بتخفيفه وفقًا للتعليمات الموضحة على الملصق

Why? تُثبت هذه المعايير أن المنتج يقضي على البكتيريا.

3 انتظر



اتركه لفترة كافية

- اتركه قيد التشغيل لمدة الموضحة على الملصق
- ثم اشطفها أو امسحها، إذا كانت التعليمات المكتوبة على الملصق تنص على ذلك
- قلة الوقت قد تترك الجراثيم على قيد الحياة

Why? يحتاج المنتج إلى بعض الوقت للقضاء على الجراثيم.

4 التخزين



بعيدًا عن الطعام

- احفظ المواد الكيميائية في عبوات مزودة بملصقات
- لا تستخدم أبدًا أوعية الطعام لتخزين المواد الكيميائية
- لا تخلط أبدًا بين المنتجات، مثل المبيض والحمض

Why? قد تؤدي المنتجات المختلطة إلى تكوين غاز سام. وقد تتسبب المواد الكيميائية الموجودة في الأغذية في تسميم الناس.

الأقمشة

استخدم مناديل قماشية يمكن التخلص منها.
تخلص منها بعد كل مهمة. اغسل المناشف القابلة لإعادة الاستخدام في دورة غسيل ساخنة جدًا.

الجدول الزمني

التزم بجدول التنظيف.
اكتب ما يجب تنظيفه، وكم مرة، وأي منتج يجب استخدامه. احتفظ بسجل بذلك.

.Based on Food Standards Agency and NHS advice
.Free to print and share

Ref CH-CC-AR-2611 · EN: Cleaning safely · AI translation, may contain mistakes