Clean Hands
Food safety in your language

التنظيف بأمان

استخدم المنتج المناسب بالطريقة الصحيحة. احفظه بعيدًا عن الطعام.

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 جدًّا.

الجدول الزمني

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