CLEANING

# Cleaning safely

Clean Hands
Food safety in your language

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

## 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.



ПОЧИСТВАНЕ

# Безопасно почистване

Clean Hands
Food safety in your language

Използвайте подходящия продукт по правилния начин. Дръжте го далеч от храната.

## 1 ИЗЧИСТИ



### Стъпка 1: почистете

- Премахнете остатъците от храна, мазнината и мръсотията
- Използвайте топла сапунена вода или препарат за почистване
- Препаратът премахва мръсотията, но не унищожава микробите

**Why?** Дезинфектантът не действа ефективно върху мръсна повърхност.

## 2 ДЕЗИНФЕКЦИЯ



### Стъпка 2: дезинфекция

- Нанесете дезинфектант върху чистата повърхност
- Потърсете BS EN 1276 или BS EN 13697 на етикета
- Разредете го според указанията на етикета

**Why?** Тези стандарти показват, че продуктът унищожава бактериите.

## 3 ИЗЧАКАЙ



### Остави го да действа достатъчно дълго

- Оставете го да действа толкова време, колкото е посочено на етикета
- След това го изплакнете или избършете, ако на етикета е посочено така
- По-краткото време може да позволи на микробите да оцелеят

**Why?** Продуктът се нуждае от време, за да унищожи микробите.

## 4 СКЛАДИРАНЕ



### Извън храната

- Съхранявайте химикалите в контейнери с етикети
- Никога не използвайте съдове за храна за съхранение на химикали
- Никога не смесвайте продукти като белина и киселина

**Why?** Смесването на различни продукти може да доведе до образуването на токсичен газ. Химикалите в храната могат да отровят хората.

**КЪРПИ**

**Използвайте кърпи за еднократна употреба.**
Изхвърляйте ги след всяка употреба. Изперете кърпите за многократна употреба на програма с много висока температура.

**ГРАФИК**

**Спазвайте графика за почистване.**
Напишете какво да почиствате, колко често и какъв продукт да използвате. Водете отчет.