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.

Based on Food Standards Agency and NHS advice.
Free to print and share.
Ref CH-CC-BG-2611 · EN: Cleaning safely · AI translation, may contain mistakes