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.

পরিষ্কার

নিরাপদে পরিষ্কার করা

Clean Hands
Food safety in your language

সঠিক পণ্যটি সঠিক ভাবে ব্যবহার করুন। এটিকে খাবারের থেকে দূরে রাখুন।

1 পরিষ্কার

ধাপ 1: পরিষ্কার করুন

- খাবার, চর্বি এবং ময়লা সরিয়ে ফেলুন
- গরম সাবান জল বা ডিটারজেন্ট ব্যবহার করুন
- ডিটারজেন্ট ময়লা দূর করে কিন্তু জীবাণু মারে না।

Why? ময়লা পৃষ্ঠে জীবাণুনাশক ভালোভাবে কাজ করে না।

2 বীজনাশন করুন

ধাপ 2: জীবাণুমুক্ত করুন

- পরিষ্কার পৃষ্ঠে জীবাণুনাশক ব্যবহার করুন।
- লেবেলে BS EN 1276 বা BS EN 13697 খুঁজুন।
- লেবেলে যেমন বলা আছে, তেমন পাতলা করুন।

Why? এই মানদণ্ডগুলো দেখায় যে পণ্যটি ব্যাকটেরিয়া মেরে ফেলে।

3 অপেক্ষা করো

এটি যথেষ্ট সময় ধরে লাগিয়ে রাখুন।

- লেবেলে উল্লেখিত সময় পর্যন্ত এটি লাগিয়ে রাখুন।
- তারপর লেবেলে লেখা থাকলে ধুয়ে ফেলুন বা মুছে ফেলুন।
- কম সময় জীবাণুকে জীবিত রাখতে পারে

Why? পণ্যটিকে জীবাণু ধ্বংস করতে সময় প্রয়োজন।

4 সংগ্রহ

খাবার থেকে দূরে

- রসায়নিকগুলো লেবেলযুক্ত পাত্রে রাখুন।
- রসায়নদ্রব্যের জন্য কখনই খাদ্য পাত্র ব্যবহার করবেন না।
- ব্লিচ এবং অ্যাসিডের মতো পণ্য কখনো মিশাবেন না।

Why? মিশ্রিত পণ্যগুলো বিষাক্ত গ্যাস তৈরি করতে পারে। খাবারের রাসায়নিক পদার্থ মানুষদের বিষাক্ত করে দিতে পারে।

কাপড় **একবার ব্যবহারের কাপড় ব্যবহার করুন।** প্রতিটি কাজের পর সেগুলো ফেলে দিন। পুনর্ব্যবহারযোগ্য কাপড়গুলো খুব গরম চক্রে ধুয়ে নিন।

সময়সূচি **পরিষ্কারের সময়সূচি অনুসরণ করুন।** কি পরিষ্কার করতে হবে, কত ঘনঘন এবং কোন পণ্য ব্যবহার করতে হবে তা লিখুন। একটি রেকর্ড রাখুন।

cleanhands.org.uk

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