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।

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