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.

સફાઈ

સલામત રીતે સફાઈ

Clean Hands
Food safety in your language

યોગ્ય ઉત્પાદન યોગ્ય રીતે ઉપયોગ કરો. તેને ખોરાકથી દૂર રાખો.

1 સફાઈ



પગલું 1: સાફ કરો

- ખોરાક, ચીકણાશ અને ગંદકી દૂર કરો
- ગરમ સાબુવાળું પાણી અથવા ડિટર્જન્ટ વાપરો
- ડિટર્જન્ટ ગંદકી દૂર કરે છે, પરંતુ જીવાણુઓને મારતું નથી.

Why? ગંદી સપાટી પર જંતુનાશક સારી રીતે કામ કરતું નથી.

2 જંતુમુક્ત કરો



પગલું 2: જંતુમુક્ત કરો

- સફાઈ કરેલી સપાટી પર ડિસઇન્ફેક્ટન્ટનો ઉપયોગ કરો
- લેબલ પર BS EN 1276 અથવા BS EN 13697 શોધો
- લેબલમાં જે રીતે લખેલું છે તેમ તેને પાતળું કરો.

Why? આ ધોરણો દર્શાવે છે કે ઉત્પાદન બેક્ટેરિયાને મારે છે.

3 રાહ જુઓ



તેને પૂરતું લાંબા સમય સુધી લગાવી રાખો

- લેબલ પર દર્શાવેલા સમય માટે તેને લગાવી રાખો.
- પછી તેને ધોઈ લો અથવા પોંછો, જો લેબલમાં લખેલું હોય.
- ઓછો સમય જીવાણુઓને જીવંત રાખી શકે છે

Why? ઉત્પાદનને જીવાણુઓને મારવા માટે સમય લાગે છે.

4 સંગ્રહ



ખોરાકથી દૂર

- રાસાયણિક પદાર્થોને લેબલવાળા કન્ટેનરોમાં રાખો
- રાસાયણિક પદાર્થો માટે ખાદ્ય કન્ટેનરો ક્યારેય ઉપયોગમાં ન લો
- બ્લીચ અને એસિડ જેવા ઉત્પાદનોને ક્યારેય મિશ્રિત ન કરો

Why? મિશ્રિત ઉત્પાદનો ઝેરી ગેસ બનાવી શકે છે. ખોરાકમાં રહેલા રાસાયણિક પદાર્થો લોકોને ઝેરી કરી શકે છે.

કપડાં **એકવાર ઉપયોગ માટેના કપડા વાપરો.** દરેક કાર્ય પછી તેમને ફેંકી દો. પુનઃઉપયોગી કપડાંને ખૂબ ગરમ ચક્ર પર ધોઈ લો.

સમયપત્રક **સફાઈ માટે સમયપત્રક અનુસરો.** શું સાફ કરવું, કેટલી વાર અને કયો ઉત્પાદન વાપરવું તે લખો. રેકોર્ડ રાખો.