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.

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