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.

Based on Food Standards Agency and NHS advice.
Free to print and share.
Ref CH-CC-EN-2611

VALYMAS

Saugus valymas

Clean Hands
Food safety in your language

Naudokite tinkamą produktą tinkamu būdu. Laikykite jį atokiau nuo maisto.

1 IŠVALYTI



1 žingsnis: išvalykite

- Pašalinkite maisto likučius, riebalus ir nešvarumus
- Naudokite karštą muiluotą vandenį arba ploviklį
- Ploviklis pašalina nešvarumus, bet nepašalina mikrobų

Why? Dezinfekantas nepasiteisina ant nešvaraus paviršiaus.

2 DEZINFEKUOTI



2 etapas: dezinfekuoti

- Ant švaraus paviršiaus užtepkite dezinfekcinės priemonės
- Etiketėje ieškokite žymos „BS EN 1276“ arba „BS EN 13697“
- Praskieskite pagal etiketėje nurodytas instrukcijas

Why? Šie standartai rodo, kad produktas naikina bakterijas.

3 PALAUK



Palikite jį pakankamai ilgai

- Palikite jį įjungtą tiek laiko, kiek nurodyta ant etiketės
- Tada nuplaukite arba nuvalykite, jei taip nurodyta etiketėje
- Jei laiko skiriama mažiau, mikrobai gali išlikti gyvi

Why? Produktui reikia laiko, kad sunaikintų mikrobus.

4 SANDĖLIAVIMAS



Ne apie maistą

- Chemines medžiagas laikykite paženklintuose induose
- Niekada nenaudokite maisto indų cheminėms medžiagoms laikyti
- Niekada nemaišykite tokių produktų kaip baliklis ir rūgštis

Why? Sumaišyti produktai gali sukelti toksinių dujų susidarymą. Maisto produktuose esančios cheminės medžiagos gali apsinuodyti žmones.

SKUDURĖLIAI

Naudokite vienkartines šluostes.
Po kiekvienos užduoties jas išmeskite. Daugkartinio naudojimo šluostes skalbkite labai karštu vandeniu.

TVARKARAŠTIS

Laikykitės valymo grafiko.
Užrašykite, ką reikia valyti, kaip dažnai ir kokią priemonę naudoti. Veskite apskaitą.

cleanhands.org.uk

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

Ref CH-CC-LT-2611 · EN: Cleaning safely · AI translation, may contain mistakes