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.

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