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

CZYSZCZENIE

Bezpieczne sprzątanie

Clean Hands
Food safety in your language

Należy stosować odpowiedni produkt w właściwy sposób. Trzymać z dala od żywności.

1 WYCZYŚĆ



Krok 1: wyczyść

- Usuń resztki jedzenia, tłuszcz i brud
- Użyj gorącej wody z mydłem lub detergentu
- Środek czyszczący usuwa zabrudzenia, ale nie zabija zarazków

Why? Środek dezynfekujący nie działa skutecznie na zabrudzonej powierzchni.

2 DEZYNFEKCJA



Krok 2: dezynfekcja

- Na czystą powierzchnię nałóż środek dezynfekujący
- Na etykiecie należy sprawdzić, czy widnieje oznaczenie BS EN 1276 lub BS EN 13697
- Rozcieńczyć zgodnie z instrukcją na etykiecie

Why? Normy te potwierdzają, że produkt zabija bakterie.

3 ZACZEKAJ



Pozostaw to na wystarczająco długo

- Pozostaw urządzenie włączone przez czas podany na etykiecie
- Następnie opłucz lub wytrzyj, jeśli tak zaleca etykieta
- Krótszy czas może sprawić, że zarazki pozostaną żywe

Why? Produkt potrzebuje czasu, aby zabić zarazki.

4 PRZECHOWYWANIE



Poza jedzeniem

- Środki chemiczne należy przechowywać w opatrzonych etykietami pojemnikach
- Nigdy nie używaj pojemników na żywność do przechowywania substancji chemicznych
- Nigdy nie należy mieszać ze sobą takich produktów, jak wybielacz i kwas

Why? Po połączeniu niektórych produktów mogą powstawać toksyczne gazy. Substancje chemiczne zawarte w żywności mogą zatruwać ludzi.

ŚCIERECZKI

Należy używać jednorazowych ściereczek.
Po wykonaniu każdego zadania należy je wyrzucić. Ściereczki wielokrotnego użytku należy prać w bardzo wysokiej temperaturze.

HARMONOGRAM

Trzymaj się harmonogramu sprzątania.
Zapisz, co należy posprzątać, jak często i jakiego środka użyć. Prowadź rejestr.

cleanhands.org.uk

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