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.

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