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

پاک‌کاری

Clean Hands
Food safety in your language

پاک‌کاری به‌طور ایمن

محصول مناسب را به روش صحیح استفاده کنید. آن را از غذا دور نگه دارید.

1 تمیز



مرحلهٔ 1: تمیز کردن

- خوراکی، چربی و کثافت را پاک کنید
- از آب گرم صابونی یا مایع شوینده استفاده کنید
- پودر شوینده کثافت را از بین می‌برد اما میکروب‌ها را نمی‌کشد.

Why? ماده ضدعفونی‌کننده روی سطح کثیف خوب عمل نمی‌کند.

2 عفونت‌زدایی کنید



مرحلهٔ 2: ضدعفونی کردن

- روی سطح تمیز از ضدعفونی‌کننده استفاده کنید.
- روی برچسب به دنبال BS EN 1276 یا BS EN 13697 بگردید.
- آن را مطابق دستور روی برچسب رقیق کنید.

Why? این استانداردها نشان می‌دهند که این محصول باکتری‌ها را از بین می‌برد.

3 منتظر



آن را به اندازه کافی طولانی بگذارید

- آن را به مدت زمان نوشته شده روی برچسب باقی بگذارید.
- سپس آن را آبکشی یا پاک کنید، اگر برچسب گفته باشد.
- زمان کمتر می‌تواند میکروب‌ها را زنده نگه دارد

Why? محصول برای از بین بردن میکروب‌ها به زمان نیاز دارد.

4 انبار



دور از غذا

- مواد شیمیایی را در ظروف دارای برچسب نگهداری کنید.
- هرگز از ظروف غذا برای مواد شیمیایی استفاده نکنید.
- هرگز محصولات را با هم مخلوط نکنید، مانند سفیدکننده و اسید.

Why? محصولات مخلوط می‌توانند گاز سمی تولید کنند. مواد شیمیایی موجود در غذا می‌توانند مردم را مسموم کنند.

پارچه‌ها

از دستمال‌های یک‌بار مصرف استفاده کنید.
پس از هر کار، آنها را دور بیندازید. پارچه‌های قابل استفاده مجدد را با چرخه شستشوی بسیار داغ بشویید.

برنامه

برنامه نظافت را دنبال کنید.
بنویسید چه چیزی را باید تمیز کنید، هر چند وقت یک‌بار و از چه محصولی استفاده کنید. یک سوابق نگه دارید.

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