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.