LIMPEZA

Limpeza em segurança

Clean Hands
Food safety in your language

Utilize o produto certo da forma correta. Mantenha-o afastado dos alimentos.

1 LIMPO



Passo 1: limpar

- Remova restos de comida, gordura e sujidade
- Utilize água quente com sabão ou detergente
- O detergente remove a sujidade, mas não elimina os germes

Why? O desinfetante não tem boa eficácia numa superfície suja.

2 DESINFETAR



Passo 2: desinfetar

- Aplique desinfetante na superfície limpa
- Procure as normas BS EN 1276 ou BS EN 13697 no rótulo
- Dilua-o conforme indicado no rótulo

Why? Estas normas comprovam que o produto elimina as bactérias.

3 ESPERA



Deixa-o a agir durante tempo suficiente

- Deixe a agir durante o tempo indicado no rótulo
- Depois, enxagua-o ou limpa-o, se as instruções da etiqueta assim o indicarem
- Um tempo mais curto pode permitir que os germes sobrevivam

Why? O produto precisa de tempo para eliminar os germes.

4 ARMAZENAMENTO



Além da comida

- Guarde os produtos químicos em recipientes rotulados
- Nunca utilize recipientes de alimentos para produtos químicos
- Nunca misture produtos, como lixívia e ácido

Why? A mistura de produtos pode produzir um gás tóxico. As substâncias químicas presentes nos alimentos podem envenenar as pessoas.

PANOS

Utilize panos descartáveis.
Deite-os fora após cada tarefa. Lave os panos reutilizáveis num ciclo de lavagem a temperatura muito elevada.

CALENDÁRIO

Siga um plano de limpeza.
Anote o que limpar, com que frequência e que produto utilizar. Mantenha um registo.

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