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

CURĂȚENIE

Curățarea în condiții de siguranță

Clean Hands
Food safety in your language

Folosiți produsul potrivit în modul corect. Păstrați-l departe de alimente.

1 CURĂȚARE

Pasul 1: curățare

- Îndepărtați resturile de mâncare, grăsimea și murdăria
- Folosiți apă caldă cu săpun sau detergent
- Detergentul îndepărtează murdăria, dar nu distruge germenii

Why? Dezinfectantul nu are efect pe o suprafață murdară.

2 DEZINFECTARE

Pasul 2: dezinfectați

- Aplicați dezinfectant pe suprafața curată
- Căutați mențiunea BS EN 1276 sau BS EN 13697 pe etichetă
- Diluează-l conform instrucțiunilor de pe etichetă

Why? Aceste standarde demonstrează că produsul distruge bacteriile.

3 AȘTEAPTĂ

Lasă-l să acționeze suficient de mult timp

- Lăsați-l să acționeze atât timp cât este indicat pe etichetă
- Apoi clătește-l sau șterge-l, dacă așa se indică pe etichetă
- Un timp mai scurt poate permite germenilor să supraviețuiască

Why? Produsul are nevoie de timp pentru a distruge germenii.

4 DEPOZITARE

În afara meselor

- Păstrați substanțele chimice în recipiente etichetate
- Nu folosiți niciodată recipiente pentru alimente pentru substanțe chimice
- Nu amestecați niciodată produse precum înălbitorul și acidul

Why? Produsele amestecate pot genera un gaz toxic. Substanțele chimice din alimente pot otrăvi oamenii.

CÂRPE **Folosiți cârpe de unică folosință.** Aruncați-le după fiecare utilizare. Spălați cârpele reutilizabile la o temperatură foarte ridicată.

PROGRAM **Respectați un program de curățenie.** Notează ce trebuie curățat, cât de des și ce produs să folosești. Ține o evidență.

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