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