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

ČISTENIE

Bezpečné upratovanie

Clean Hands
Food safety in your language

Používajte správny výrobok správnym spôsobom. Uchovávajte ho mimo dosahu potravín.

1 VYČISTIŤ

Krok 1: vyčistiť

- Odstráňte zvyšky jedla, mastnotu a nečistoty
- Použite horúcu mydlovú vodu alebo čistiaci prostriedok
- Čistiaci prostriedok odstraňuje nečistoty, ale nezabíja baktérie

Why? Dezinfekčný prostriedok na znečistenom povrchu nefunguje dobre.

2 DEZINFIKOVAŤ

Krok 2: dezinfikovať

- Na čistý povrch naneste dezinfekčný prostriedok
- Na štítku hľadajte označenie BS EN 1276 alebo BS EN 13697
- Zrieďte to podľa pokynov na etikete

Why? Tieto normy potvrdzujú, že výrobok ničí baktérie.

3 POČKAJ

Nechaj to pôsobiť dostatočne dlho

- Nechajte pôsobiť po dobu uvedenú na obale
- Potom to opláchnite alebo utrite, ak to odporúča návod na obale
- Ak sa to nechá pôsobiť kratšie, baktérie môžu prežiť

Why? Tento výrobok potrebuje určitý čas na to, aby zničil baktérie.

4 SKLADOVANIE

Okrem jedla

- Chemikálie uchovávajte v označených nádobách
- Nikdy nepoužívajte nádoby na potraviny na chemikálie
- Nikdy nemiešajte výrobky, ako sú bielidlo a kyselina

Why? Zmiešaním niektorých výrobkov môže vzniknúť jedovatý plyn. Chemikálie v potravinách môžu spôsobiť otravu ľudí.

UTIERKY **Používajte jednorazové utierky.** Po každom použití ich vyhoďte. Tkaniny na opakované použitie perte na veľmi vysokej teplote.

ROZVRH **Dodržiavajte harmonogram upratovania.** Zapíšte si, čo treba upratať, ako často a aký prostriedok použiť. Vedieme o tom záznamy.

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