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