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

TEMİZLİK

Güvenli bir şekilde temizlik

Clean Hands
Food safety in your language

Doğru ürünü doğru şekilde kullanın. Gıdalardan uzak tutun.

1 TEMİZ

1. Adım: Temizle

- Yiyecek kalıntılarını, yağ ve kiri temizleyin
- Sıcak sabunlu su veya deterjan kullanın
- Deterjan kiri temizler ancak mikropları öldürmez

Why? Dezenfektan, kirli bir yüzeyde etkili olmaz.

2 DEZENFEKTE ET

2. Adım: Dezenfekte etme

- Temiz yüzeye dezenfektan sürün
- Etikette BS EN 1276 veya BS EN 13697 işaretini arayın
- Etikette belirtildiği şekilde seyreltin

Why? Bu standartlar, ürünün bakterileri öldürdüğünü göstermektedir.

3 BEKLE

Yeterince uzun süre açık bırakın

- Etikette belirtilen süre boyunca açık bırakın
- Etikette öyle yazıyorsa, ardından durulayın veya silin
- Daha kısa süre, mikropların hayatta kalmasına neden olabilir

Why? Ürünün mikropları öldürmesi için zamana ihtiyacı vardır.

4 DEPOLAMA

Yiyecekler dışında

- Kimyasalları etiketli kaplarda saklayın
- Kimyasallar için asla gıda kaplarını kullanmayın
- Çamaşır suyu ve asit gibi ürünleri asla karıştırmayın

Why? Karışık ürünler zehirli bir gaz oluşturabilir. Gıdalardaki kimyasallar insanları zehirleyebilir.

BEZLER **Tek kullanımlık bezler kullanın.** Her işten sonra bunları atın. Yeniden kullanılabilir bezleri çok sıcak bir programda yıkayın.

PROGRAM **Temizlik programına uyun.** Neyi, ne sıklıkla temizleyeceğinizi ve hangi ürünü kullanacağınızı yazın. Kayıt tutun.

cleanhands.org.uk

Based on Food Standards Agency and NHS advice.
Free to print and share.

Ref CH-CC-TR-2611 · EN: Cleaning safely · AI translation, may contain mistakes