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.

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