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.

ПРИБИРАННЯ

Безпечне прибирання

Clean Hands
Food safety in your language

Використовуйте засіб правильно та за призначенням. Тримайте його подалі від продуктів харчування.

1 ОЧИСТИТИ

Крок 1: очищення

- Видаліть залишки їжі, жир та бруд
- Використовуйте гарячу мильну воду або миючий засіб
- Миючий засіб видаляє бруд, але не знищує мікроби

Why? Дезінфікуючий засіб не діє належним чином на забрудненій поверхні.

2 ДЕЗІНФІКУВАТИ

Крок 2: дезінфікувати

- Нанесіть дезінфікуючий засіб на чисту поверхню
- Зверніть увагу на наявність маркування BS EN 1276 або BS EN 13697 на етикетці
- Розведіть його відповідно до інструкції на етикетці

Why? Ці стандарти свідчать про те, що продукт знищує бактерії.

3 ЗАЧЕКАЙТЕ

Залиште його на достатньо довгий час

- Залиште його увімкненим на той час, що вказано на етикетці
- Потім промийте або протріть його, якщо це зазначено на етикетці
- Якщо час обробки буде коротшим, мікроорганізми можуть залишитися живими

Why? Цьому засобу потрібен час, щоб знищити мікроби.

4 ЗБЕРІГАННЯ

Не пов’язано з їжею

- Зберігайте хімічні речовини в контейнерах з етикетками
- Ніколи не використовуйте харчові ємності для хімічних речовин
- Ніколи не змішуйте такі речовини, як відбілювач і кислота

Why? При змішуванні деяких продуктів може утворюватися токсичний газ. Хімічні речовини в їжі можуть отруїти людей.

ТКАНИНИ **Використовуйте одноразові серветки.** Викидайте їх після кожного використання. Багаторазові серветки періть у пральній машині на режимі дуже високої температури.

РОЗКЛАД **Дотримуйтесь графіка прибирання.** Запишіть, що потрібно прибирати, як часто та яким засобом. Ведіть облік.