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.

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