CLEANING

Cleaning safely

Use the right product in the right way. Keep it away from food.

Clean Hands
Food safety in your language

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

Clean Hands
Food safety in your language

صفائی

محفوظ طریقے سے صفائی

صحیح مصنوعات کو صحیح طریقے سے استعمال کریں۔ اسے خوراک سے دور رکھیں۔

1 صاف



مرحلہ 1: صاف کریں

- کھانا، چکنائی اور گندگی ہٹائیں
- گرم صابن والا پانی یا ڈٹرجنٹ استعمال کریں۔
- ڈیٹرجنٹ میل اور گندگی کو صاف کرتا ہے لیکن جراثیم کو نہیں مارتا۔

Why? جراثیم کش گندی سطح پر اچھی طرح کام نہیں کرتا۔

2 جراثیم کشی کریں



مرحلہ 2: جراثیم کشی کریں

- صاف سطح پر جراثیم کش استعمال کریں۔
- لیبل پر 1276 BS EN یا 13697 BS EN تلاش کریں۔
- جیسا لیبل پر لکھا ہے ویسے اسے پتلا کریں۔

Why? یہ معیارات ظاہر کرتے ہیں کہ یہ مصنوعہ بیکٹیریا کو ختم کرتا ہے۔

3 انتظار کریں



اسے کافی دیر تک لگا رہنے دیں۔

- اسے لیبل پر دیے گئے وقت تک لگا رہنے دیں۔
- پھر اسے دھوئیں یا صاف کریں، اگر لیبل پر لکھا ہو۔
- کم وقت جراثیم کو زندہ رکھ سکتا ہے۔

Why? اس مصنوعات کو جراثیم مارنے کے لیے وقت درکار ہے۔

4 ذخیرہ



کھانے سے دور

- کیمیائی مادوں کو لیبل شدہ برتنوں میں رکھیں۔
- کیمیائی مادوں کے لیے خوراک کے برتن کبھی استعمال نہ کریں۔
- کبھی بھی مصنوعات، جیسے بلیچ اور تیزاب، کو نہ ملائیں۔

Why? مخلوط شدہ مصنوعات زہریلی گیس پیدا کر سکتی ہیں۔ خوراک میں موجود کیمیکلز لوگوں کو زہر آلود کر سکتے ہیں۔

کپڑے

ایک بار استعمال کرنے والے کپڑے استعمال کریں۔
ہر کام کے بعد انہیں پھینک دیں۔ دوبارہ استعمال ہونے والے کپڑوں کو بہت گرم پانی کے چکر پر دھوئیں۔

شیڈول

صفائی کا شیڈول اپنائیں۔
لکھیں کہ کیا صاف کرنا ہے، کتنی بار اور کون سا پروڈکٹ استعمال کرنا ہے۔ ریکارڈ رکھیں۔

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

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