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

cleanhands.org.uk

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