清洁

安全清洁

请正确使用合适的产品。请将其远离食物。

Clean Hands
Food safety in your language

1 清理

步骤 1：清洁

- 清除食物残渣、油渍和污垢
- 使用热肥皂水或洗涤剂
- 洗涤剂能去除污渍，但无法杀灭细菌

Why? 消毒剂在脏污的表面上效果不佳。

2 消毒

步骤 2：消毒

- 在清洁的表面上使用消毒剂
- 请查看标签上是否标有 BS EN 1276 或 BS EN 13697
- 请按照标签上的说明进行稀释

Why? 这些标准表明该产品具有杀菌作用。

3 请稍等

让它保持足够长的时间

- 请按照标签上标注的时间保持开启状态
- 然后冲洗或擦拭干净，如果标签上这样说明的话
- 消毒时间过短可能会让病菌存活下来

Why? 该产品需要时间来杀灭细菌。

4 存储

远离食物

- 将化学品存放在贴有标签的容器中
- 切勿将食品容器用于盛装化学品
- 切勿将漂白剂和酸等产品混合使用

Why? 某些产品混合后可能会产生有毒气体。食品中的化学物质可能会导致人体中毒。

抹布

请使用一次性抹布。
每次使用后将其丢弃。可重复使用的抹布请用高温程序清洗。

日程安排

按照清洁计划进行清洁。
写明需要清洁哪些地方、清洁频率以及使用哪种清洁产品。做好记录。

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