

## Viktigt att veta om rengöring

Rengöring och städning behöver göras för att hålla utrustning och ytor rena, torra och så fria som möjligt från oönskade mikroorganismer. I smuts kan bakterier växa till ordentligt i rumstemperatur. Välplanerade lokaler och inredning med täta, släta och tåliga, lättstädade ytor är en grundförutsättning för bra hygien.

### Krav och ansvar

Olika krav kan ställas på rengöringen beroende på vilken livsmedelshantering som sker i utrymmet. Högsta kraven ställs där känsliga produkter som kött eller färdig mat bereds. Något lägre krav kan ställas i ex. renseri och avfallsrum.

Den som ansvarar för rengöringen har ett stort ansvar. Val av städmetod, rengörings-medel, dosering samt temperatur är viktiga faktorer för att rengöringen skall bli bra. Rengöring sker på flera sätt, direkt efter avslutat arbetsmoment, daglig rengöring eller veckostädning och slutligen i form av sällan utförd ”storstädning”.

### **För att göra rent krävs kombination av följande fem faktorer; Vatten, värme, kemiska medel, arbete och tid**

Renhet kan delas in i tre nivåer;

- Mekanisk/fysikalisk, synliga föroreningar som damm, matrester och fett torkas eller skrapas bort.
- Kemisk, synlig smuts löses upp och tas bort.
- Mikrobiologisk, avdödning av mikroorganismer genom desinfektion med hett vatten eller desinfektionsmedel, efter det att synlig smuts tvättats bort.

### Egenkontroll

I egenkontrollen skall det finnas rutiner för hur rengöringen skall utföras, hur ofta och av vem. Kontroll av rengöringen ska också ingå i programmet för egenkontroll för att få reda på om rengöringen är bra.

### Att tänka på

- Det handlar egentligen inte om att göra rent, utan att hålla rent.
- Håll rengöringsutrustningen ren! Smutsiga moppar etc. flyttar bara runt smuts.
- Använd olika rengöringsutrustning till kök, serveringsutrymme och toaletter.
- För att bakterier inte skall växa till i trasor, svampar etc. bör de sköljas efter varje användning. Avsluta med kallt vatten och låt torka luftigt. Byt till helt ren utrustning minst en gång om dagen.
- Använd hellre torkpapper istället för disktrasa.

- Torrsoption eller dammtorkning med trasa är olämpligt i alla utrymmen där oförpackade livsmedel hanteras. Dammet sprids i luften och på bänkar etc.
- Hett vatten gör att protein och stärkelse rester bränner fast. Använd ljummet vatten (+30 till +40°C) till blötläggning och förspolning.
- Vid hård smuts, låt rengöringsmedlet verka lite längre tid istället för att använda starkare medel eller börja skrapa, vilket kan förstöra materialet.
- Överdosera inte, det förbättrar inte resultatet, det försämrar bara ekonomin och miljön.
- Läs och följ doseringsanvisningen och skyddsföreskrifter på kemiska medel.
- Ett rymligt och välordnat städutrymme med utslagsvask, hyllor för rengöringsmedel, papper etc. och upphängningskrokar för städredskap gör rengöringen lättare.