

Tork Clean Care

Руководство по уборке и очистке поверхностей

Почему так важно очищать поверхности?

Регулярная уборка поверхностей помогает обеспечить бесперебойную работу кухни. А также:



Сокращает риск перекрестного заражения бактериями и вирусами, а также такими аллергенами, как арахис и семечки



Сокращает риск поскользновения на разлитых жидкостях



Обеспечивает приятные условия для гостей и персонала



Помогает устранить нарушения правил здравоохранения, заражение вредителями и возможные штрафы или даже вынужденное закрытие заведения

Когда проводить уборку

Все помещения в заведении должны быть чистыми, но любые поверхности, соприкасающиеся с пищевыми продуктами, необходимо мыть, очищать или дезинфицировать:



Каждый раз при использовании



Делая перерыв в работе



Начиная работу с новым типом продукта



Максимально часто, но не реже чем каждые 4 часа, если вы постоянно пользуетесь предметами

5 этапов уборки

Рекомендуемый 5-этапный процесс эффективной уборки и дезинфекции



Очистка или дезинфекция

Между очисткой и дезинфекцией большая разница

При очистке вы удаляете с поверхности, например, столешницы или тарелки, еду и другие видимые загрязнения

При дезинфекции на чистой поверхности уменьшается количество патогенных организмов до безопасных уровней

Где проводить уборку

Ежедневный список задач по уборке на кухне

- Поверхности, контактирующие с пищевыми продуктами
- Поверхности, которых касаются руками
- Стены (при необходимости) и полы
- Решетка, лист, кухонная мебель, плоские поверхности, фритюрница
- Раковины, краны и ручки
- Кофеварки, микроволновые печи, тостеры и ломтерезки для мяса
- Диспенсеры
- Сифоны
- Утварь, мелкая посуда, столовые приборы и стаканы
- Дверные ручки
- Выключатели
- Камерные холодильники и зоны хранения
- Участки для утилизации отходов и мусорные корзины

Ежедневный список задач по уборке помещений для посетителей

- Стены, потолки и ковры
- Столы, стулья, места для сидения и скамейки
- Столешницы, стойка получения заказов
- Подставки со специями и шейкеры с солью и перцем
- Мусорные корзины
- Дверные ручки
- Выключатели
- Диспенсеры
- Защитные экраны
- Меню
- Терминалы для оплаты наличными/картами

Ежедневный список задач по уборке туалетных комнат

- Полы
- Сиденья унитаза и устройства для смыва
- Дверные ручки
- Выключатели
- Диспенсеры
- Краны и ручки
- Корзины для мусора

.....

.....

.....

Учебный тест

Необходимо всегда очищать поверхности, контактирующие с пищевыми продуктами. Для эффективности очистка/дезинфекция должны осуществляться в 5 этапов. Но знаете ли вы, в каком порядке должны идти эти пять этапов? И когда необходимо очищать поверхности, контактирующие с пищевыми продуктами?

Ответьте на вопросы теста, чтобы проверить свои знания. Правильные ответы приводятся внизу страницы!

Расставьте этапы в правильном порядке от 1 до 5.

- Этап ____ Вымойте поверхность, соблюдая указания на чистящем средстве
- Этап ____ Соскребите или удалите большие куски пищевых отходов с поверхности
- Этап ____ Высушите поверхность естественным образом или салфеткой, как указано на средстве, которое вы использовали на предыдущем этапе
- Этап ____ Ополосните поверхность, соблюдая указания на чистящем средстве
- Этап ____ (Необязательный этап) Продезинфицируйте или протрите поверхность санитайзером
Соблюдайте правильное время контакта в соответствии с указаниями на продукте

Какие из приведенных ниже утверждений правильные?

Любую поверхность, которая контактирует с пищевыми продуктами, необходимо мыть, споласкивать или дезинфицировать...

- | | | |
|---|--------------------------------|----------------------------------|
| A ... каждый раз при использовании | <input type="checkbox"/> Верно | <input type="checkbox"/> Неверно |
| B ... делая перерыв в работе | <input type="checkbox"/> Верно | <input type="checkbox"/> Неверно |
| C ... начиная работу с новым типом продукта | <input type="checkbox"/> Верно | <input type="checkbox"/> Неверно |
| D ... максимально часто, но не реже чем каждые 8 часа, если вы постоянно пользуетесь предметами | <input type="checkbox"/> Верно | <input type="checkbox"/> Неверно |

Правильные ответы: Порядок этапов: 2 - 1 - 5 - 3 - 4 (Правильные утверждения: A, B и C) (Правильное время в утверждении D — четыре часа)