

Tork Clean Care

Guide til overfladerengøring

Hvorfor er overfladerengøring så vigtigt?

Regelmæssig overfladerengøringsrutiner hjælper med at holde et godt arbejdsflow i køkkenet. Derudover:



Mindsker det risikoen for krydskontaminering med bakterier og virus, samt allergener som nødder og frø



Mindsker det risikoen for ulykker med fald på glatte gulve



Sikrer det behagelige omgivelser for både personale og gæster



Hjælper det med at eliminere overtrædelser af sundheds- og sikkerhedsforanstaltninger, skadedyrsangreb og eventuelle bøder eller endda tvungen nedlukning

Hvornår skal du gøre rent?

Der skal holdes rent alle vegne på dit spisested, men enhver overflade, der kommer i kontakt med fødevarer, skal vaskes, skylles eller desinficeres:



Hver gang du bruger dem



Når du bliver afbrudt midt i en opgave



Når du begynder at arbejde med et nyt fødevareemne



Så ofte som muligt, men som minimum hver fjerde time, hvis pladsen er i konstant brug

5 rengøringssteps

Dette er de 5 anbefalede steps til effektiv rengøring- og desinficering



Rengøring vs. Desinficering

Der er stor forskel på rengøring og desinficering

Rengøring fjerner madrester og andre typer snavs fra overflader som disk eller tallerkener

Desinficering reducerer antallet af patogener på en ren overflade til et sikkert niveau

Hvor skal du gøre rent?

Tjekliste til daglig køkkenrengøring

- ☐ Overflader med fødevarekontakt
- ☐ Overflader med håndkontakt
- ☐ Vægge (hvis nødvendigt) og gulve
- ☐ Grill, riste, komfur, stegeplade og frituresteger
- ☐ Vaske, vandhaner og håndtag
- ☐ Kaffemaskiner, mikroovn, sandwishtoaster og pålægsmaskiner
- ☐ Dispensere
- ☐ Sodamaskiner og pistoler
- ☐ Redskaber, smallware, flatware og glas
- ☐ Dørhåndtag
- ☐ Lyskontakter
- ☐ Walk-in køleskabe og opbevaringsrum
- ☐ Områder med affaldshåndtering og affaldsbeholdere

Tjekliste til rengøring af gæsteområder

- ☐ Vægge, gulve og tæpper
- ☐ Borde, stole, sæder og bænke
- ☐ Diske og take-away disk
- ☐ Salt- og peberbøsser
- ☐ Affaldsbeholdere
- ☐ Dørhåndtag
- ☐ Lyskontakter
- ☐ Dispensere
- ☐ Plexiglasskærme
- ☐ Menuer
- ☐ Kasse og kreditkortmaskiner

Tjekliste for toiletter

- ☐ Gulve
- ☐ Toiletsæder og toiletskylknapper
- ☐ Dørhåndtag
- ☐ Lyskontakter
- ☐ Dispensere
- ☐ Håndvaske, vandhaner og håndtag
- ☐ Affaldsbeholdere

Quiz

Det er vigtigt hele tiden at holde alle overflader, der kommer i kontakt med fødevarer, rene og hygiejniske. Og for at være effektiv bør rengøring/desinficering følge en 5 step procedure. Men ved du, i hvilken rækkefølge, du skal gennemføre de 5 steps? Eller hvornår du bør rengøre overflader, der kommer i kontakt med fødevarer?

Tag quizzen herunder og tjek din viden. Du finder de korrekte svar nederst på siden.

.....

Placer de forskellige steps i den rette rækkefølge fra 1 til 5:

Step ____ Vask overfladen ifølge anvisningerne på dit rengøringsprodukt

Step ____ Fjern større fødevarerester fra overfladen

Step ____ Lad overfladen lufttørre eller skyl den ren ifølge anvisningerne på det produkt, der blev anvendt i forrige step

Step ____ Vask overfladen ifølge anvisningerne på dit rengøringsprodukt

Step ____ (Valgfrit step) Rens eller desinficer overfladen. Vær opmærksom på den korrekte kontakttid ifølge produktvejledningen

.....

Hvilke af følgende udsagn er sande?

Enhver overflade der kommer i kontakt med mad bør vaskes, skylles eller desinficeres

- | | | |
|--|----------------------------------|----------------------------------|
| A ...hver gang du bruger dem | ☐ Rigtigt | ☐ Forkert |
| B ...når du bliver afbrudt midt i en opgave | ☐ Rigtigt | ☐ Forkert |
| C ...når du begynder at arbejde med et nyt fødevareemne | ☐ Rigtigt | ☐ Forkert |
| D ...så ofte som muligt, men som minimum hver fjerde time hvis stedet er i konstant brug | ☐ Rigtigt | ☐ Forkert |

.....

Korrekte svar: Den rigtige rækkefølge af de fem steps er: 2 - 1 - 5 - 3 - 4
Følgende udsagn er korrekte: A, B og C (den korrekte tidsangivelse for udsagn D er fire timer).