

# Tork Clean Care

## Guide för rengöring av ytor

### Varför är rengöring av ytor så viktigt?

Genom att regelbundet rengöra ytorna i köket skapar du ett bra arbetsflöde. Dessa rutiner:

---



Minskar även risken för smittspridning av bakterier, virus och allergener som nötter och frön



Minskar risken för halkolyckor på grund av spill



Bidrar till en trevlig miljö för både gäster och personal



Minskar risken för ohygieniska arbetsmiljöer, skadedjur och eventuella böter eller i värsta fall nedstängning av restaurangen

### När ska rengöringen utföras?

---

Regelbundna städnings- och desinfektionsrutiner är viktigt för hela lokalen men är extra viktigt för ytor som kommer i kontakt med mat. Rengör dem:



Varje gång som de används



Om uppgiften avbryts



När du börjar att arbeta med ett nytt livsmedel



Så ofta som möjligt men minst var fjärde timme om föremålet används regelbundet

## Fem steg för rengöring

Vi rekommenderar att du följer dessa fem steg för att rengöra och desinfektera på ett effektivt sätt



## Rengöring respektive desinfektion

Det är stor skillnad mellan att rengöra och desinfektera ytor

**Rengöring** innebär att ta bort matrester och annan smuts från ytor som diskar och tallrikar

Genom att **desinfektera** minskar du mängden skadliga patogener på den rengjorda ytan

# Vad bör rengöras?

## Checklista för daglig köksstädning

- Alla ytor som kommer i kontakt med livsmedel
- Alla ytor som kommer i kontakt med händer
- Väggar (om nödvändigt) och golv
- Grill, galler, spis, stekhäll och fritös
- Diskho, kranar och handtag
- Kaffebryggare, mikrovågsugnar, brödrostar och skärmaskiner
- Dispensrar
- Läsktorn och -tappar
- Köksredskap, köksartiklar, bestick och glas
- Dörrhandtag
- Strömbrytare
- Kylrum och förvaringsutrymmen
- Soprum och papperskorgar

## Checklista för daglig städning i restaurangdelen

- Väggar, golv och mattor
- Bord, stolar, soffor och bänkar
- Diskar, avhämtningsdisk
- Tillbehör, salt- och pepparkar
- Papperskorgar och återvinningsbehållare
- Dörrhandtag
- Strömbrytare
- Dispensrar
- Stolsryggar
- Menyér
- Kassa- och kortmaskiner

## Checklista för daglig städning av toalettutrymmen

- Golv
- Toalettstolar och spolknappar
- Dörrhandtag
- Strömbrytare
- Dispensrar
- Kranar och handtag
- Papperskorgar

## Quiz

Rengör de ytor som kommer i kontakt med livsmedel regelbundet med hjälp av fem steg för att rengöra/desinfektera på ett effektivt sätt. Vet du i vilken ordning som stegen bör utföras? När ska dessa ytor rengöras?

Svara på frågorna nedan för att se hur mycket du har lärt dig. Rätt svar visas längst ned på sidan.

### Rangordna stegen från 1 till 5:

Steg \_\_\_ Rengör ytan med rengöringsmedel

Steg \_\_\_ Skrapa eller ta bort större matrester från ytan

Steg \_\_\_ Låt ytan självtorka eller torka av den med en ren rengöringsduk, beroende på produktanvisningarna i föregående steg

Steg \_\_\_ Skölj med vatten (om det krävs enl anvisningarna på rengöringsmedlet)

Steg \_\_\_ Använd desinfektionsmedel på ytan (valfritt steg).

### Vilka av följande påståenden stämmer?

Ytor som kommer i kontakt med livsmedel måste rengöras, sköljas eller desinfekteras...

- |   |                               |                              |
|---|-------------------------------|------------------------------|
| A ... varje gång som de används   | <input type="checkbox"/> Rätt | <input type="checkbox"/> Fel |
| B ... om uppgiften du utför avbryts   | <input type="checkbox"/> Rätt | <input type="checkbox"/> Fel |
| C ... när du börjar att arbeta med ett nytt livsmedel                                 | <input type="checkbox"/> Rätt | <input type="checkbox"/> Fel |
| D ... så ofta som möjligt men minst var fjärde timme om föremålet används regelbundet | <input type="checkbox"/> Rätt | <input type="checkbox"/> Fel |

Rätt svar: De fem stegen bör utföras i följande ordning : 2 - 1 - 5 - 3 - 4  
Följande påståenden stämmer: A, B och C (korrekt tidsperiod för påstående D är fyra timmar).