

# Tork Clean Care

## Pintojenpuhdistusopas

### Miksi pintojen puhdistaminen on niin tärkeää?

Säännöllisen pintojenpuhdistusrutiinin noudattaminen auttaa pitämään keittiötyöskentelyn sujuvana. Lisäksi se:



Vähentää bakteerien ja virusten sekä pähkinöiden ja siementen kaltaisten allergeenien aiheuttaman ristikontaminaation vaaraa



Vähentää roiskeiden aiheuttamien liukastumisonnettomuuksien vaaraa



Ylläpitää miellyttävää ympäristöä asiakkaille ja henkilöstölle



Auttaa välttämään terveysmääräysten rikkomukset, tuholaisvahingot ja mahdolliset sakot tai jopa sulkemismääräyksen

### Milloin puhdistetaan

Kaikki toiminnoissa on pidettävä puhtaina, mutta jokainen elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuva pinta on pestävä, huuhdeltava tai desinfioitava



Aina niitä käytettäessä



Kun sinut keskeytetään tehtävän aikana



Kun aloitat uudentyyppisen elintarvikkeen parissa työskentelyn



Mahdollisimman usein, mutta vähintään neljän tunnin välein, jos välineet ovat jatkuvassa käytössä.

## Puhdistamisen viisi vaihetta

Tehokkaaseen puhdistukseen ja desinfiointiin suositellaan tätä viisivaiheista prosessia



## Puhdistaminen vs. desinfiointi

Puhdistamisen ja desinfioinnin välinen ero on suuri

**Puhdistaminen** poistaa ruokajäämiä ja muuntyyppistä likaa pinnalta, kuten palvelutiskiltä tai lautaselta

**Desinfiointi** vähentää puhtaan pinnan patogeenien määrän turvalliselle tasolle

# Mitä puhdistetaan

## Keittiön siivoamisen päivittäinen tarkistuslista

- Elintarvikkeiden kosketuspinnat
- Käsien kosketuspinnat
- Seinät (jos tarpeen) ja lattiat
- Ritilät, parilat, liedet, paistolevyt ja keittimet
- Altaat, hanat ja kahvat
- Kahvinkeittimet, mikroaaltouunit, leivänpaahtimet ja lihanviipalointikoneet
- Annostelijat
- Soodavesiautomaatit ja soodavesipistoolit
- Ruuanlaittovälineet, pikkutarvikkeet, aterimet ja lasit
- Ovenkahvat
- Valokatkaisijat
- Kylmähuoneet ja varastoalueet
- Jätteidenhävitysalue ja roska-astiat

## Ruokasalin siivoamisen päivittäinen tarkistuslista

- Seinät, lattiat ja matot
- Pöydät, tuolit, muut istuimet ja penkit
- Palvelutiskit, noutoruokatiski
- Mausteastiat sekä suola- ja pippurisirottimet
- Roska- ja kierrätysastiat
- Ovenkahvat
- Valokatkaisijat
- Annostelijat
- Pisarasuojat
- Ruokalistat
- Kassa-/luottokorttikoneet

## Saniteettitilojen siivoamisen päivittäinen tarkistuslista

- Lattiat
- WC-istuimet ja -painikkeet
- Ovenkahvat
- Valokatkaisijat
- Annostelijat
- Altaiden hanat ja kahvat
- Roska-astiat

## Koulutuksen tietovisa

Kaikki elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat pinnat on pidettävä aina puhtaina ja hygieenisinä. Ja jotta puhdistaminen/desinfiointi olisi tehokasta, sen on oltava viisivaiheinen prosessi. Mutta tiedätkö, missä järjestyksessä nämä viisi vaihetta suoritetaan? Entä milloin elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat pinnat on puhdistettava?

Tarkista tietosi vastaamalla alla olevaan visaan. Löydät oikeat vastaukset sivun alareunasta!

### Järjestä vaiheet oikeaan järjestykseen 1–5:

Vaihe \_\_\_ Pese pinta noudattaen puhdistustuotteen ohjeita

Vaihe \_\_\_ Raaputa tai poista suuret ruokajäämät pinnalta

Vaihe \_\_\_ Anna pinnan kuivua itsekseen tai huuhtelee puhtaaksi aiemmassa vaiheessa käytetyn tuotteen ohjeiden mukaisesti

Vaihe \_\_\_ Huuhtelee pinta noudattaen puhdistustuotteen ohjeita

Vaihe \_\_\_ (Valinnainen vaihe) Desinfioi pinta. Tarkista tuotteen käyttöohjeista oikea vaikutusaika

### Mitkä seuraavista väittämistä ovat totta?

Kaikki pinnat, jotka joutuvat kosketuksiin elintarvikkeiden kanssa, on pestävä, huuhdeltava tai desinfioitava...

- |   |                                 |                                 |
|---|---------------------------------|---------------------------------|
| A ...aina niitä käytettäessä  | <input type="checkbox"/> Oikein | <input type="checkbox"/> Väärin |
| B ...kun sinut keskeytetään tehtävän aikana   | <input type="checkbox"/> Oikein | <input type="checkbox"/> Väärin |
| C ...kun aloitat työskentelyn uudentyypin elintarvikkeen parissa  | <input type="checkbox"/> Oikein | <input type="checkbox"/> Väärin |
| D ...mahdollisimman usein, mutta vähintään kahdeksan tunnin välein, jos välineet ovat jatkuvassa käytössä | <input type="checkbox"/> Oikein | <input type="checkbox"/> Väärin |

Oikeat vastaukset: viisi vaihetta järjestetään tähän järjestykseen: 2 - 1 - 5 - 3 - 4  
Seuraavat väittämät ovat oikein: A, B ja C (oikea aika väittämässä D on neljä tuntia).