

Rengöring av livsmedelslokaler

Det är mycket viktigt att kunna rengöra en livsmedelslokal på ett effektivt sätt så att säker mat kan serveras i din verksamhet.

Rengöring av livsmedelslokal

Rengöring av lokalen och utrustningen är en av de viktigaste åtgärderna för att kunna producera säkra livsmedel. Det är också ett tidskrävande moment. Därför är det mycket viktigt att de medel och metoder man använder är effektiva.

Vad är smuts?

Smuts i en livsmedelslokal består till största del av fett, protein och stärkelse, det vill säga livsmedelsrester. Mikroorganismer som bakterier och mögel får sin näring från resterna och trivs och tillväxer där de finns. Bakterier kan etablera sig på ytor som biofilmer. Bakterierna bildar då en yta som gör att de blir motståndskraftiga mot desinfektion och sätter sig gärna på oåtkomliga platser i livsmedelslokalerna. De bildar en så kallad husflora. I dessa biofilmer kan sjukdomsframkallande bakterier som Listeria och Salmonella etablera sig och spridas till livsmedel.

Förebygg

Se till att ha en bra lokal som är lätt att städa och rengöra. Kontrollera underhållet regelbundet. Alla ytskikt ska vara täta och släta. Smuts samlas i sprickor och slitna ytor där bakterier kan växa till. I fuktiga miljöer trivs mikroorganismerna. Kontrollera därför att ventilationen fungerar bra.

Mekanisk rengöring

Med mekanisk rengöring menas att man tar bort smuts genom att skura, skrubba, skrapa eller liknande metoder. Det är en viktig del av rengöringen, kanske den viktigaste.

Borstar, trasor, skrapor och annan utrustning som används måste naturligtvis vara rena. Kom ihåg att ta med rengöring av redskap i rutinerna. Att rengöra med högt vattentryck är en form av mekanisk rengöring. Högtryckssprutor skapar aerosoler, små luftburna vattenpartiklar som kan sprida bakterier och smuts på ett okontrollerat sätt. Det är lätt att tro att effektiviteten ökar med trycket, men så är det inte. Använd hellre en lågtrycksspruta. Den ger lika bra rengöringsresultat och sprider inte mikroorganismer lika mycket.

Vattentemperatur

Som tumregel gäller dessa temperaturer:

- Förspolning ljummet, + 35 till + 40 grader
 - Rengöring varmt, + 60 grader
 - Avsköljning hett, över + 80 grader
- Förspolningen ska alltså göras i nästan kallt vatten. Om du spolar av med varmt vatten kommer proteinerna att bränna fast (denaturera) och det blir svårt att få bort dem.

Diskning

Maskindisk ger ett mikrobiologiskt renare resultat än handdisk, om maskinen är i bra skick och rengörs regelbundet. Det beror på att man använder effektiva diskmedel och hög temperatur i avsköljningen. Ta bort lösa rester före diskningen genom att förspola i ljummet vatten. Handdisk ger ett gott resultat om den görs på rätt sätt. Ta bort matrester genom att förspola i ljummet vatten. Diska i varmt vatten med diskmedel. Skölj med så hett vatten som möjligt. Rengör diskbord och redskap efter diskningen. Låt diskredskapen torka. Lufttorka diskgodset eller använd engångshanddukar (papper).

Kemikalier

Följ de instruktioner som leverantören lämnar och blanda aldrig olika produkter. Det kan vara direkt farligt för hälsan och kan göra att effekten går förlorad och det inte blir rent.

Det finns sura, neutrala och basiska rengöringsmedel. Vilka som ska användas beror på vilken typ av smuts det handlar om. Sura rengöringsmedel används till exempel till att ta bort kalkavlagringar som gör ytan sträv. På en yta med kalkavlagringar kan mikroorganismer gömma sig i porerna. Surt rengöringsmedel avlägsnar även rost och ärg. Neutrala rengöringsmedel som handdiskmedel är lämpliga för daglig, manuell rengöring medan basiska rengöringsmedel löser livsmedelsrester som sitter hårt.

Hur man kontrollerar att det blivit rent?

Det enklaste sättet att kontrollera om rengöringen varit effektiv är att göra en visuell kontroll, det vill säga titta om ytorna ser rena ut. Men för att vara helt säker på att dina rengöringsmetoder är tillräckliga måste du då och då göra grundligare kontroller.

Kvarvarande bakterier kan kontrolleras genom att använda tryckplattor. Plattorna trycks mot ytan som ska kontrolleras och eventuella bakterier som finns kvar växer till på plattan och kan räknas. Analysen tar några dagar. Hör med din leverantör av rengöringsmedel om de har utrustning för att kontrollera rengöringen eller hör med företag som säljer laboratorieutrustning.

Desinfektion

För att avdöda mikroorganismer krävs desinfektion. Du kan desinfektera på olika sätt beroende på vad det är för material och utrustning som ska desinfekteras. Höga temperaturer eller kemikalier är metoder som används.

När ska man desinfektera?

Desinfektera inte i onödan. När du misstänker att du har fått in ett smittämne i din lokal via något livsmedel eller skadedjur är det nödvändigt att desinfektera. Annars inte. Att desinfektera med kemikalier i förebyggande syfte är inte bra eftersom det kan bidra till att skapa resistens hos mikroorganismerna.

Hur desinfekterar man?

Om du måste desinfektera ska du rengöra först. Det är meningslöst att desinfektera en yta som inte är rengjord. Den kommer inte att bli fri från de smittämnena du vill ha bort. Skölj bort rengöringsmedlet och torka den rena ytan. Desinfektera på en torr yta. Om ytan är våt får du en spädningseffekt på desinfektionsmedlet som gör det verkningslöst. När du lagt på det kemiska desinfektionsmedlet bör du bearbeta ytan mekaniskt för att få ett bra resultat. Att enbart spraya på medlet är oftast inte tillräckligt. Etanol är ett bra desinfektionsmedel. Den bör ha en koncentration på 70 procent för att ha verkan. Isopropanol är ett annat bra val. Undvik klor (natriumhypoklorit) som är mycket skadligt för miljön.

Miljöförvaltningen

Box 41

221 00 LUND

Vx 046-359 50 00

miljoforvaltningen@lund.se