

Rengöring i livsmedelslokaler

Det går att göra rent på ett miljövänligt sätt även i livsmedelslokaler. Det är en myt att det som är miljövänligt inte är effektivt. På miljöförvaltningen arbetar vi med miljö, hälsa och med hygien och vi vill visa hur du kan göra rent utan att skada miljön och samtidigt vara säker på att du lever upp till hygienkraven som gäller för mat.

Varför miljövänligt?

Det finns många miljöfarliga rengöringsmedel på marknaden. När de används förorenar de sjöar och hav och de kan slå ut reningsprocesserna i reningsverken. Både människor och djur är beroende av att våra vatten hålls friska och fria från gifter. Genom att använda miljövänliga rengöringsmedel kan vi bidra till en bättre miljö.

Resistent bakterier är ett ökande problem. När bakterierna blir resistent har de anpassat sig så att de inte påverkas av de rengöringsmedel vi använder och därmed har vi inte längre någon möjlighet att få bort dem. Och då har vi problem. Det finns olika ämnen som bidrar till att bakterier utvecklar resistens, en grupp kallas kvartära ammoniumföreningar, ett annat triclosan. Om du använder ett rengöringsmedel i din verksamhet som innehåller kvartära ammoniumföreningar eller triclosan ska du byta ut det. Fråga din leverantör efter bästa miljöval.

Att göra rent i en 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 mycket vunnet om de medel och metoder man använder är effektiva. Här har vi samlat några råd som kan bidra till det.

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 förökar sig där de finns. Rengöringstemperaturer och rengöringsmedel anpassas efter vad det är för ämnen som ska tas bort.

Bakterier kan etablera sig på ytor som biofilmer. Bakterierna bildar då en skyddande yta som bland annat gör att de blir motståndskraftiga mot desinfektion och de sätter sig gärna på oåtkomliga platser i livsmedelslokalerna och 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 lågtrycks-spruta. Den ger lika bra rengöringsresultat men sprider inte mikroorganismer lika mycket.

Vattentemperatur

Som tumregel gäller de här temperaturerna:

- Förspolning ljummet, 35 – 40 grader
- Rengöring varmt, 60 grader
- Avsköljning hett, över 80 grader

Förspolningen ska alltså göras i nästan kallt vatten. Om du spolav med varmt vatten kommer proteinerna att bränna fast (denaturera) och det blir svårt att få bort dem.

Diskning

Använd alltid diskmaskin när det är möjligt. 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.

Kemikalier

Fråga din leverantör av rengöringsmedel efter den mest lämpliga och miljömärkta medlet för de föroreningar och de material du har i din lokal. 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. Din leverantör vet mer.

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.

Men återigen, fråga din leverantör efter det som passar din verksamhet bäst. Och välj de som är miljöanpassade.

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.

Rester av mat, stärkelse och protein, kan kontrolleras och analyseras med olika reagensvätskor. 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. Snabbare svar får du via en så kallad ATP-mätare (adenosintrifosfat-mätare) som direkt visar om det finns rester av organiskt material kvar på ytan.

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 till exempel, då 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 smittämnen du vill ha bort. Skölj sedan bort rengöringsmedlet och torka.

Desinfektera på en torr yta. Om ytan är våt får du en spädningsseffekt på desinfektionsmedlet som gör det verkningslöst. Om du använder hett vatten eller ånga som desinfektionsmetod gäller naturligtvis inte detta råd. 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.