

SZÁLLODÁK, VENDÉGLÁTÓHELYEK ÉS IPARI ÜZEMEK FIGYELMÉBE!



Ősz
2021

TISZTA TÉR TECHNOLÓGIA



VÉDEKEZZÜNK EGYÜTT
A KORONAVÍRUS ELLEN!



TISZTA TÉR TECHNOLOGIA
ÉPÜLETTISZTÍTÁSI SZAKMAGAZIN





Kedves Olvasó! Tisztelt Takarítószakma! Szállodák, vendéglátóhelyek, ipari- és élelmiszeripari üzemek takarításért felelős vezetői, létesítménygazdák!

Tamásné Szabó Zsuzsanna

A nyár meghozta az újrainyitást, lekerültek az arcokról a maszkok, jól haladtak az oltással, kinyithattak a szállodák, vendéglátóhelyek, strandok, színházak, mozik, edzőtermek, stb. Szóval egy kicsit fellélegezhetünk a másfél éve tartó koronavírus-rémálmomból. Üdítő volt, ránk fért.

Takarítási szemszögből nézve a dolgokat érdekes tendenciák bontakoztak ki, úgy tűnik, tartósan megváltoztak a vevői igények, az emelt higiéniai színvonal alapelvárássá válik. Vannak, akik némi átrende-

ződést is érzékelnek már a piacon, és vannak, akik további változásokra számítanak. Összességében az látszik, hogy nemcsak átmenetileg került előtérbe a takarítás, hanem a jövőben ez így is maradhat.

Most ismét a „vihár előtti csendhez” hasonló a helyzet – lehet tudni, hogy nálunk is egyre inkább begyűrűzik a negyedik hullám, ismét megszaporodnak a pozitív teszteredmények, ahogy már néhány országban ez meg is történt. De hogy mennyire hatalmasodik el ismét a járvány,

hogyan milyen korlátozások várhatóak az egyéneknél, illetve a vállalkozások, vállalatok működését érintik-e majd az esetleges intézkedések, azt nem tudni. Utóbbit a kormány úgy tűnik, nem szeretné.

Ha így megússzuk, akkor a takarítás sem lesz kénytelen beszűkülni a bezárt létesítmények miatt, viszont tovább erősödhet a társadalom érdekében végzett munka becsülete. Így legyen!



TARTALOMJEGYZÉK

3. oldalon: **KÖSZÖNTŐ**

4-7. oldalon: **PR**

Burgettiné dr Bösörményi Erzsébet: Szállodák és vendéglátóegységek biztonságos működése a Covid pandémia alatt

8-9. oldalon:

HIGIÉNYIA

Ingyenes, online tudástár

10-11. oldalon: **PR**

Burgettiné dr Bösörményi Erzsébet: Ipari létesítmények biztonságos működése a Covid időszak alatt

12-13. oldalon:

LÉGHIGIÉNYIA

Ezt lehet tenni a tanterekben, hogy javítsuk a levegő minőségét

14. oldalon:

INNOVÁCIÓ

Önfertőtlenítő padló

15-17. oldalon:

ZÖLDOLDAL

Így, és ezért érdemes ökotisztító- és mosószereket választani

18-22. oldalon:

FELÜLETTISZTÍTÁS

David Gourlay: Áramvonalas törlés

23-24. oldalon:

IPARI HIGIÉNYIA

Apró változásokon is múlik a siker

25-26. oldalon:

PORSZÍVOTESZT

Íme, 2021 legjobb porszívói?

27-29. oldalon:

SZÁLLODATAKARÍTÁS

Peter Teska: Új szabályok a szállodatarakításban

30. oldalon:

SZÁLLODATAKARÍTÁS

A kínai szállodák chippel felügyelik a takarítást

31-34. oldalon:

SZANITERZÓNA

Stuart Hands: Attitűdváltozás a nyilvános mosdókban

35. oldalon:

KORONAVÍRUS

Veszélyben lehetnek a reptéri takarítók

36-37. oldalon:

ÚJRANYITÁS

Lotte Printz: Sok távmunkás aggódik, ha vissza kell térnie a munkahelyére

38-42. oldalon:

TECHNIKA

Ann Laffeaty: Újdonságok a nagynyomású mosók piacán

43-47. oldalon:

ÉTELHIGIÉNYIA

Ann Laffeaty: Ételkészítés elvitelre

48-53. oldalon:

ÉTELHIGIÉNYIA

Mariane Hodgkinson: Kihívások előtt az ételkészítő üzemek

54. oldalon:

TEMATIKA-IMPRESSZUM



Szállodák és vendéglátóegységek biztonságos működése a Covid pandémia alatt

— Tippek, mire figyeljenek az üzemeltetők

Burgettiné dr Böszörményi Erzsébet, Bentley Magyarország Kft., Semmelweis Egyetem, Egészségtudományi Kar, Közegészségügyi Tanszék

A Covid-19 pandémia alatti hosszú hónapok bezártsága után a nyári szabadságolási időszakát mindannyian nagyon vártuk. A szállodák, vendéglátóegységek is nagyon készültek az újbóli nyitásra, mely eltért a korábbi időszak előkészületeitől. A vendéglátó- és szállodaipari egységeknek nagyobb figyelmet kellett fordítani az étkeztetés, a szállás működtetésének biztonságára, a fürdőzési szabályok betartására és ellenőrzésére, így a közegészségügyi/járványügyi és élelmiszerbiztonsági szabályok szigorú betartására. A dolgozók egészségi állapotának ellenőrzése is fontos hangsúlyt kapott az üzemeltetés során. Különleges helyzetet teremtett, hogy a vendégek egészségügyi igazolásainak meglétével (*oltási igazolás, negatív szerológiai-, PCR-eredmények stb.*) is foglalkozni kellett a járványügyi korlátozások idején.

Ételkészítés

A nyári időszak számos veszélyt rejt, különösen az ételkészítés területén nagyobb körültekintéssel kell eljárunk, hiszen a szélsőséges hőmérsékleti kigrások elősegítik a mikrobák szaporodását, különösen azokat, amelyek az ételfertőzésekért és ételmérgezésekért felelnek.

Ezek közül a leggyakoribb baktériumfajok a Campylobacter, Salmonella, E.coli, Listéria, Clostridium stb. A nyári időszakban kedvelt tevékenység a grillezés a szabadban. De ha a sütetést nem gondosan végezzük, akkor az elégtelenül hőkezelt húsok, félig sült halak és a tenger gyümölcsei is okozhatnak megbetegedést.



A hőkezelés akkor megfelelő, ha legalább 2 percig elértük a 72°C-os maghőmérsékletet az élelmiszerben és az étel minden pontján a 75°C biztosítva van. Így jelentős gátat szabhatunk a mikroba elszaporodásának. Szerencsére a [maghőmérők széles palettája](#) áll rendelkezésünkre, amelyek különböző kiegészítő funkciókkal segítik az ellenőrzés hatékonyságát.

Az élelmiszerbiztonsági szabályokra különösen ügyeljünk kempingezéskor, és a magánapartmanok bérlésekor, például a kerti sütőgetések során, amikor nem a megszokott otthoni környezetben vagyunk, így másképp készülünk elő.

Érdemes folyóvíz alatt lemosni a gyümölcsöket, zöldségeket, melyek felületükön különböző baktériumok és paraziták szaporító képleteit (*cystákat, petéket stb.*) hordozhatják például a földmaradványokban.

Gyakori jelenség, hogy a vendéglátóegység menüt biztosít. Nagyon fontos, hogy a menürendszerű étkeztetésnél a kész ételeket 3 órán belüli kitalálják, és ez idő alatt is 65°C-on tartásuk, és a hőmérséklet ellenőrzéséről folyamatosan gondoskodjanak.

Konyhahigiénia

Az étel készítésben különösen a nyers hússal érintkezett eszközök, kések darálók fertőtlenítő mosogatására fokozottan ügyeljünk. Érdemes a mosogatás hatékonyságát ellenőrizni gyors mikrobiológiai eszközökkel is, nem csupán szemrevételezéssel.

Magyarországon már igen elterjedt a Pro Clean tesztpálca, amivel ellenőrizni lehet a felületi tisztaságot. A pálca 1-10 perc közötti időtartományban képes kimutatni a fehérjemaradványok mikrogrammnyi mennyiségét. Ha a színreakció alakul ki, az arra utal, hogy a mosogatást nem az előírások alapján végezték.

Éttermi higiénia

Az étkezés helyszínének tisztaságára, fertőtlenítettségére is fokozottan ügyeljünk. A felületek tisztításakor nagyon fontos a környezet vírusmentességének megőrzése, a munkafolyamatok részletezése, a gyakoribb fertőtlenítés bevezetése, fokozott gondossággal. Az alkoholos kézfertőtlenítést, illetve szappanos kézmosást alaposabban és gyakran végezzük. Ez nemcsak a dolgozóknak, hanem a vendégeknek is (*gyerekekre fokozottan ügyelve*) nagyon lényeges. A fogyasztói edényzet, evőeszközök, poharak, tálcák cseppfertőzéstől védett tárolására nagyon ügyeljünk, és a tiszta edényzet védjük a felesleges tapogatástól (*különösen a gyerekektől, például önkiszolgáló rendszer működtetésénél*). A szalvéták és az evőeszközök egyéni csomagolását körültekintéssel végezzük. A kenyérbakancsok tisztítását és a bennük elhelyezett kendők cseréjét minden használat után végezzük el és a használt textíliákat gépi fertőtlenítő mosogatással tisztítsuk meg. Az éttermekben az asztalokon elhelyezett közös használatú eszközök (*só, borsszóró, ecetes üvegek stb.*) fertőtlenítő tisztítására fokozottan figyeljünk. Érdemes kisebb adagokat kihelyezni.

Szobahigiénia

A vendégek szobáinak és mellékhelyiségeinek fertőtlenítő takarításáról nem csak gondoskodni kell, de muszáj azt szigorúan ellenőrizni is. Nemcsak azért, mert egyre több a porallergiás vendég, hanem azért is, mert az emberi váladék maradványcseppjei számos patogén mikrobát közvetíthetnek. Különös figyelmet fordítsunk a beltérek levegőjének minőségére. Ahol megoldható, a tiszta frisslevegő-utánpótlásnak talán leg egyszerűbb formája a szellőztetés. Gyakran használják a Split klímát és a különböző fan-coil berendezéseket, egyéb légtechnikai készülékeket. Fontos tudni, hogy ezek nem alkalmasak a friss levegő pótlására, csak a belső levegőt forgatják, így a levegőben benntartják a különböző mikrobaikat, növelhetik a fertőzés kockázatát.

Használatuk mellett folyamatos, intenzív levegő-utánpótlásra van szükség a kültérből, hogy csökkentsék a kórokozók koncentrációját. Elengedhetetlen a készülékek műszaki karbantartása, tisztítása/fertőtlenítése és a levegő mikrobiológiai tartalmának monitorozása. Egyik könnyen kezelhető levegőminta-vevő az MB2 típus. A készülékben elhelyezett szelektív gomba- és baktérium-táptalajok alkalmasak a mikrobák vizsgálatára a mintavételt követően. Számos, a légutakon terjedő mikroba (*baktériumok, gombák, vírusok stb.*) távoltartásáról kell gondoskodni. Fontos figyelmet szentelni a Legionella baktériumnak, mely súlyos tüdőgyulladást okozhat nemcsak a levegő, hanem víz közvetítésével is. Súlyos tüdőgyulladást okozhat a zárt terekben tartózkodóknál és erre fogékony egyéneknél, ha a levegőben megemelkedik a csíraszám. A zuhanyzóban a csaptelepeket használat előtt érdemes kifolyatni, ugyanis a vezetékes hálózati víz rövid üzemszünet esetén is bepanghat pl. Legionella és egyéb biofilmképző baktériummal. A hálózati víz helyszíni ellenőrzésére is érdemes gondolnunk.

Mérhető a tisztaság

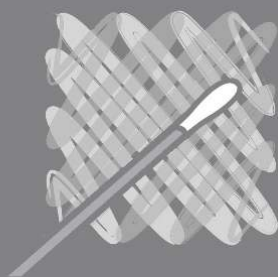
Az érintésen alapuló Dip Slide típusú mintavételi eszközök mellett egy nagyobb teret hódít a luminométer a mintázásban. E technika mérési elvét az adja, hogy az ATP (adenozin-trifoszfát) molekula minden élő szervezetben megtalálható. A molekulák jelenléte egy gyors mikrobiológiai állapotot tükröz a helyszíni ellenőrzéskor. A luminométerkészülék 15 másodpercen belül képes értékelni a



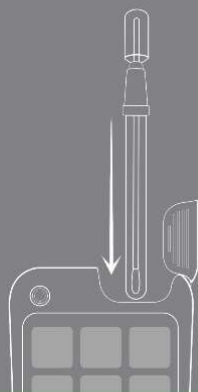
mintát. A mérési eredmények könnyen kezelhetőek, továbbíthatóak, különösen az Ensure touch változat. A mérés egyszerű, a mintavételi eszközt nem kell benedvesíteni, azonnal képes a mintavételezésre, mely lenti ábra alapján könnyen kivitelezhető. Mintázás után a készülékbe helyezük a mintavételi tampont és a készülék végigfuttatja a mérést. Így nagyon felhasználóbarát. A készülék külső kalibrálását saját magunk el tudjuk végezni, így nincs szükség külső szolgáltatói segítségre.



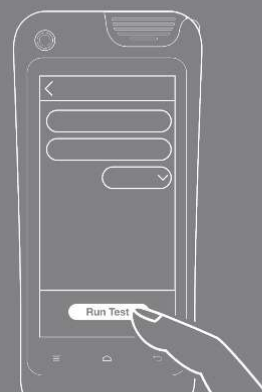
Mit is érdemes ellenőrizni a készülék segítségével? Kilincseket, liftgombokat, poggyáskocsikat, pultokat, asztalokat, fitneszlétesítmények sporteszközeit, ágyneműt, televízió távirányítóját, mosogatómedencét, csaptelepet, WC-t, zuhanyzót, kádat, szobaszekrényt és telefonkészüléket.



1. Vegyen mintát



2. Illessze be a pálcát



3. Futassa le a tesztet

Az ATP-mérésén alapuló ellenőrzési technikák hazánkban is népszerűek. A készülék jogosultságát mind a WHO, mind a FAO, mind pedig a magyar ellenőrző szervek (NÉBIH, NNK) elismerik. Mivel a szabad szemmel látható tisztaság nem egyenlő a mikrobiológiai tisztasággal, a készülék óriási segítséget jelent a személyi monitorozásban és a környezeti tisztaság mérésében.

A Bentley Magyarország Kft által forgalmazott termékek praktikus megoldásokkal segítenek a magasabb minőség elérésében és fenntartásában, figyelembe tartva, hogy a tisztaság fél egészség.

Forgalmazott termékeinkről bővebben a www.medidiagnostica.hu weboldalon talál.

A járvány új szintre emelte az ellenőrzési protokollt!

Legyen szó szállodákról, vendéglátóipari egységekről vagy üzemekről, az ellenőrzési protokoll bővítése a biztonsági szintet emeli.

A Bentley Magyarország termékpalettáján Ön is megtalálja a vállalkozása biztonságos működéséhez szükséges, kiváló minőségű és megbízható eszközöket.

Miért válassza termékeinket?

Mert

- egyszerűen használhatók a felületek és a levegő tisztaságának monitorozására;
- olyan gyártók termékeit forgalmazzuk, akik bizonyítottak és világszerte elismerik őket;
- az általunk forgalmazott eszközök magas minőséget képviselnek;
- a rendszeres tisztaság-ellenőrzés ma már nem opcionális, hanem elvárás.



Bentley Magyarország Kft. | 8000 Székesfehérvár, Kálmos utca 2.
labor@bentleyinstruments.com | Tel.: +36 22 414 100

www.medidiagnostika.hu



Kérje ingyenes konzultációját, hogy megtaláljuk az intézményre szabott legjobb megoldást!

Ingyenes, online tudástár

— Coviddal kapcsolatos tudnivalók

Hasznos tanácsok a vendéglátó-, idegenforgalmi- és létesítmény-üzemeltető szektornak.

Egy higiéniai gyártó segítséget szeretne nyújtani a vállalkozásoknak, irodaházaknak, bevásárlóközpontoknak, valamint az üzlethelyiségek, vendéglátó- és idegenforgalmi szektor szereplőinek, hogy az újrainduláskor képesek legyenek megfelelni a járvány miatt szükségessé vált új higiéniai kihívásoknak és fogyasztói elvárásoknak.

A higiéniai termékekre és megoldásokra szakosodott Essity vállalatcsoport Tork üzletágának szakemberei által létrehozott új weboldalon minden olyan információ és segítség megtalálható, amely szükséges lehet ahhoz, hogy a vállalkozások – elsősorban a vendéglátó- és idegenforgalmi-, valamint a létesítmény-üzemeltetői szektor szereplői – megfeleljenek a jelenlegi higiénias szabályoknak, illetve, hogy az újraindítás kapcsán felkészülhessenek az „új normális”, azaz a vírus miatt megváltozó körülmények jelentette vásárlói elvárásoknak. A weboldalon

ingyen letölthető tudásanyagok, irányító- és figyelmeztető táblák és higiénias megoldási javaslatok is rendelkezésre állnak.

Az emberek több mint 80 százaléka magasabb szintű higiénit vár, mint a vírus előtti időszakban

A higiénias szempontok a koronavírus-járvány következtében felértékelődtek. A globális vállalatcsoport közelmúltban végzett kutatása szerint az emberek 81 százaléka higiéniai szempontból sokkal biztonságosabb környezetet vár el a nyilvános mosdókban, mint a koronavírus előtt. *(A felmérést a United Minds készítette a CINT-vel együttműködve, 2020 áprilisában. A kutatás hét piacra terjedt ki: az Egyesült Királyságra, az Egyesült Államokra, Kínára, Németországra, Franciaországra, Spanyolországra és Svédországra. Összesen 7067-an válaszoltak a kérdésekre.)*



” Ez az időszak kihívást jelent azoknak a vállalkozásoknak is, amelyek nyitva maradtak és azoknak is, amelyek csökkentett üzemmódban működtek vagy várták az újraindítást. A járvány miatt bevezetett szigorítások után – amikor nemcsak a vásárlók és ügyfelek, hanem a munkatársak is visszatérnek – egy olyan világ köszöntött ránk, ahol a korábbinál magasabbak lettek a higiéniai elvárások. A takarítás, fertőtlenítés, tisztántartás mindennapi gyakorlata minden eddiginél szigorúbb ellenőrzés alá került

– véli a cég professzionális higiéniai terméküzletágának elnöke, Don Lewis. A márka több évtizedes tapasztalatán, és a globális közegészségügyi szervezetek legfrissebb ajánlásain alapuló útmutatásokat kínál a vendéglátósoknak, létesítmények és üzlethelyiségek üzemeltetőinek, hogy a kihívást jelentő „új normális” időszakában is biztosítani tudják a magasabb, új higiéniasztenderdeket.

A weboldalon többek között a következő segítséget találják a vállalkozások:

- ◆ Ingyenes, testre szabható „Back to Business” eszköztár, amely az újraindítás tervezéséhez is használható.
- ◆ Tanulmány, infografikák és edukációs videók, amelyek részletesen bemutatják,

hogy az olyan higiénias megoldások, mint a papírtörölő, bőrpoló- és szalvétarendszerek alkalmazása hogyan járul hozzá a létesítmény tisztább és biztonságosabb környezetéhez.

- ◆ A márka által kidolgozott szakmaspecifikus higiéniai ajánlások.

A webhely látogatói továbbra is hozzáférhetnek az év elején létrehozott “Biztonságos munkahelyi eszköztárakhoz”, amelyek értékes tippeket, útmutatásokat és termékinformációkat tartalmaznak a különféle vállalkozások számára, ideértve például az irodákat, a felsőoktatást, a gyártást, az egészségügyet és az éttermeket.

Forrás: közlemény



Ipari létesítmények biztonságos működése a Covid időszak alatt

— Tippek, mire figyeljenek az üzemeltetők

Burgettiné dr Böszörményi Erzsébet, Bentley Magyarország Kft., Semmelweis Egyetem, Egészségtudományi Kar, Közegészségügyi Tanszék

Az előreláthatólag elhúzódó pandémiás helyzetben kiemelten fontos a higiénias előírások további szigorú betartása és ellenőrzése az ipari létesítményekben. A tiszta és biztonságos munkakörnyezet megteremtése a dolgozók számára nagyon fontos, akik sok esetben zsúfoltan és hosszú időt töltenek el ugyanazon légtérben.

Ipari termelőüzemek, csarnokok és logisztikai központok stb. egyre nagyobb négyzetméteren üzemelnek és számuk napról napra nő, így komoly feladatot jelent tisztántartásuk, a higiéné folyamatos fenntartása. A takarítási feladatok elvégzése még nehezebb a tűz- és robbanásveszélyes, sugárzásveszélyes területeken, illetve a gépgyártásban, élelmiszeripari, ivóvíz-előállító, fertőzésveszélyes üzemekben, a nagy nyomásnak, gőznek, vegyi anyagoknak kitett üzemszerveken, valamint magas feszültségű és szélsőséges hőmérsékletű üzemi területeken.

A tevékenységtől függően különböző szennyeződések keletkeznek, részben a levegő közvetítésével, részben a felületeken maradhatnak a munkafolyamatokból. Ezek a szennyeződések veszélyt jelenthetnek az ott dolgozókra és a takarítást végző személyekre is, nem beszélve a baleset kialakulásának kockázatáról. Így az oktatásnak (*munka-tűzvédelem, kémiai biztonság, technológiai ismeret stb.*) kiemelt jelentősége van. Fontos, hogy ne csak „papíron” történjen meg az oktatás. Sok esetben a munkautasításokban leírt feladatok értelmezése is gondot jelent.

A minőségi munkavégzéshez folyamatos ellenőrzésre van szükség, mert így rövid időn belül el tudjuk végezni a korrekciót/ a javítást. Az ellenőrzési módszerek száma végtelen. A takarítás meglétének ellenőrzésére a számos módszer közül a

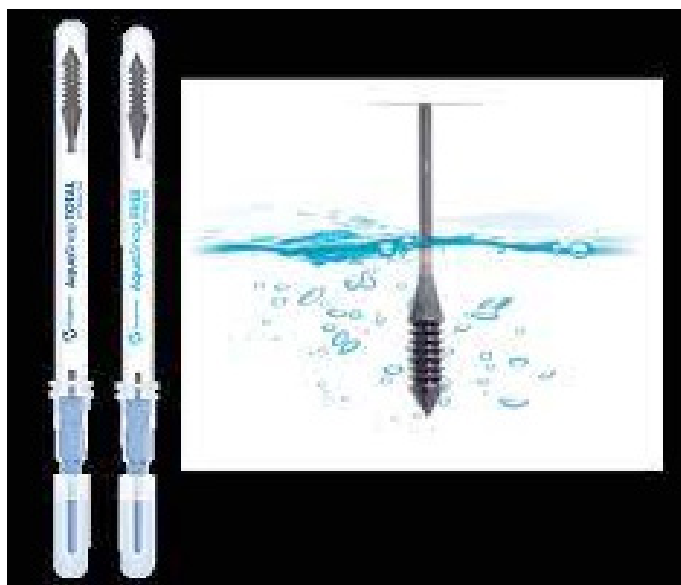
legegyszerűbb technika a szemrevételezés. Nem igényel magasan kvalifikált képzettséget és minimális a szükséges időráfordítás. Azonban ne elégedjünk meg ennyivel, műszeres ellenőrzéssel is bizonyosodjunk meg a munka minőségéről. A klasszikusnak mondható mikrobiológiai mintavételezési technikák képesek kimutatni a szennyező mikrobák mennyiségét és fajtáját. A szennyezés eredetét igaz könnyebb kinyomozni, de a tenyésztés időbe kerül és a mintavételezés is szaktudást igényel, nem beszélve a laborháttér meglététől, a szállítástól a feldolgozásig.

A szemrevételezést és a mikrobiológiai mintavételezést önellenőrzés céljából könnyen és gyorsan tudjuk helyettesíteni számszerű adatokat nyújtó objektív módszerekkel, például az ATP-alapú méréssel. Igen népszerű a fluoreszcens gélek UV fényel történő detektálása. A takarítás ellenőrzéséhez megfelelő a használatuk. A mérés alapján besorolható az elvégzett munka (*az elvégzett takarítási/fertőtlenítési folyamat*) a megfelelő/ a nem megfelelő kategóriába, azonban számszerű mérési eredményeket /kvantitatív/ nem ad. Ez alapján nehéz a menedzsment és a megbízó felé igazolni az elvégzett tisztítási folyamat minőségét.

Az ATP-alapú monitoringrendszer alkalmazásával viszont objektíven, a mérési eredmények birtokában, torzítás nélkül tudjuk az elvégzett munka minőségét igazolni, melyek könnyen prezentálhatók

a szoftveres háttér birtokában, illetve a legújabb készülék, az Ensure Touch segítségével, mely online feldolgozást biztosít a helyszínen, mint erről a korábbi lapszámokban is beszámoltunk. A luminométer mérési elvét az adja, hogy minden élő sejt rendelkezik ATP-hordozó molekulával. Lehetőség van arra, hogy a felületeken mérhető szennyeződésekhez érzékenyebb mintavételi pálcákat használjunk, így a kimutathatósági határ növekszik, akár 0,1 fmol-ra mely 103 CFU-t is érzékel. A CalCheck LED-kalibrációs eszközzel gyorsan és megbízhatóan tudjuk kalibrálni a luminométert, mely kb. 1 percet vesz igénybe. A takarítás elvégzéséhez az ivóvíz minőségű víz is nélkülözhetetlen, melynek mikrobiológiai minőségét szintén érdemes vizsgálni. Bármilyen szakszerű a tisztítás és a fertőtlenítés folyamata, ha a vegyszerek/fertőtlenítőszer oldásához és az öblítéshez mikrobiológiai szempontból kifogásolt vizet használunk.

Az ATP-víztesztek segítségével 15 másodperc alatt lehetőség van a vízminták gyors minőségi értékeléséhez, így maga a takarítás és a fertőtlenítés is nagyobb biztonsággal kezdhető el. Az ellenőrzés különösen akkor javasolt, ha az ipari területen rövid ideig áramszünet volt, vagy hosszabb ideig leállt a munkafolyamat *(például szabadságolás miatt)* és utána újraindulnak. A teszt kétféle formában érhető el, létezik az AquaSnap free és az AquaSnap total. A speciális merítő hegyeknek köszönhetően mindkét teszt 100 µl minta gyűjtésére alkalmas, így biztosítva a következetes mintavételt. A vizsgálati eszköz egyszerű használhatósága mellett páratlan pontosságot és ismétel-



hetőséget eredményez. Kiváló lehetőség ipari víz és zárt vízrendszerek monitorozására. A mintavételi pálcák Ensure Touch-os leolvasása a luminométerben 0,1 fmol ATP-érzékelésre is képes, mely megfelel 103 telepszámnak (CFU).

A létesítmények levegőtisztaságának mérése is fontos a biztonságos munkavégzéshez. Különösen a cseppfertőzéssel terjedő mikrobák jelenlétének monitorozására van lehetőség, illetve olyan penészgombafajok feltérképezésére, melyek az üzemek nem legmegfelelőbb műszaki állapota miatt jelenhetnek meg, például akkor, ha a nyílászárók elavultak, rosszul záródnak, sérültek.

Az Aspergillus, Fusarium, Penicillium gombafajok képesek olyan koncentrációt elérni a levegőben mely a felső és az alsó légutak gyulladásához, illetve allergiához vezethet, vagy gyakran szemgyulladásához. A könnyen kezelhető MB2 típusú mintavevő is elérhető a Bentley Magyarország forgalmazásában, mely meglehetősen egyszerűen alkalmas baktériumok és gombák jelenlétének kimutatására. A készülék a levegő mikrobáit a benne elhelyezett nyitott táptalaj felületére szűri, melyet könnyen tudunk ezt követően tenyészteni.

Termékeinkről bővebben a www.medidiagnostica.hu oldalon talál. ■



Ezt lehet tenni a tanterekben, hogy javítsuk a levegő minőségét

— A Levegő Munkacsoport ajánlásai, iskoláknak

A szennyezett levegő kedvez a koronavírusok terjedésének és súlyosítja a vírus okozta megbetegedéseket. A Levegő Munkacsoport az iskolakezdés alkalmával hívta fel a figyelmet arra, mit tehetünk, hogy a gyerekek a lehető legbiztonságosabb körülmények között tanulhassanak.

Az iskolákban a légszennyezésnek számos forrása van. A régebbi intézményekben az ólom-, azbeszt- és radonszennyezés mellett gyakori probléma a szivárgó tetők okozta penész is vagy éppen az, hogy az omladozó vakolatból származó por a levegőbe jut.

Az újonnan épült, vagy felújított épületekben ezzel szemben a modern szellőzőberendezések jelentenek problémát, ezek működésével ugyanis ritkábban kerül sor a természetes szellőztetésre, vagy teljesen mellőzik is az ablaknyitást a termekben. Emellett a legtöbb helyen még gyakori a szintetikus építőanyagok, illetve bútorok használata is, amelyek formaldehidet és egyéb ártalmas vegyületeket bocsátanak ki.

Különös tekintettel arra, hogy a koronavírus terjedésének is kedvez a szennyezett levegő és súlyosítja a Covid-19 miatti megbetegedéseket, a Levegő Munkacsoport felhívja az iskolaigazgatók, tanárok és szülők figyelmét arra, hogy számos lehetőség áll rendelkezésre a gyermekek és tanáraik egészségét fenyegető kockázatok csökkentésére:

◆ Szellőztessünk.

A legegyszerűbb módszer a szükséges légcseré biztosítása. Nemzetközi és hazai felmérések igazolják, hogy azokban az iskolákban, ahol rendszeresen *(minden szünetben, sőt amíg lehet, órák alatt is)* szellőztetnek a tanterekben, kisebb a légzőszervi, asztmás megbetegedésben szenvedő gyerekek aránya.



◆ Tartózkodjunk a szennyező anyagok használatától.

A tanítási órákon, foglalkozások során leginkább az illékony szerves vegyületek levegőbe kerülése jelenthet problémát. Például a folyékony (*technokol-típusú*) ragasztók száradásuk során jelentős mennyiségű illékony vegyületet juttatnak a levegőbe, így inkább használjunk helyettük stiftes ragasztót.

◆ Helyezzünk ki növényeket.

Számos faj képes a levegőből felvenni és lebontani az illékony szerves vegyületeket. Javasolt olyan növények tartása, mint például a tigrislevel fajok (*Sanseveria sp.*) vagy a szobai futóka (*Epipremnum aureum*). Ezen növények gondozása, szaporítása nem jelenthet sehol sem problémát.

◆ Ügyeljünk a tisztítószer megválasztásakor.

A tisztítószer is ronthatja a levegő minőségét. Ebből a szempontból a klórtartalmú készítmények jelentenek nagyobb kockázatot. Fontos, hogy a takarítószemélyzet jól ismerje az egyes készítmények helyes használatának módját, kockázatait és a használat lehetőségeit. Célszerű a takarítást nem az órák előtt (*reggel*), hanem az esti időszakban végezni, így hosszabb idejük van a tisztítószernek kiszellőzni.

◆ Próbáljuk elkerülni, hogy a kültéri szennyezők bekerüljenek.

A kültéri szennyezőanyagok, például a járművek kipufogógázai, a növényvédő szerek és a fűtési időszakban a szilárd tüzelésből származó kibocsátások bejuthatnak az épületekbe, ami még károsabbá teszi

az amúgy is szennyezett belső környezetet. Ezért ha lehet, a szellőztetéseket olyan időpontokra időzítsük, amikor a lehető legalacsonyabb a kültéri szennyezettség.

◆ A tájékoztatást se spóroljuk meg.

A tiszta beltéri levegő fontosságáról, a kockázatokról és szennyezettség csökkentésének lehetőségeiről érdemes tájékoztatni a személyzetet, az oktatókat és a tanulókat is, hiszen csak akkor várható el bárkitől is a helyes gyakorlatok alkalmazása, ha érti annak fontosságát. Helyezzünk ki információs anyagokat az iskola honlapján, épületének bejáratánál a beltéri levegőminőségről, a helyes fűtésről és a környezetkímélőbb közlekedési lehetőségekről, iskolába járásról. A szülők, sőt a gyermekek is felhívhatják a döntéshozók figyelmét is a légszennyezés csökkentésének fontosságára, valamint a szennyezés elleni védekezés lehetőségeire.

Részletes tájékoztatás a témáról a Levegő Munkacsoport honlapján található:

◆ Kiadványok a beltéri levegőről, www.levego.hu/tevekenysegeink/belteri-levego/kiadvanyok/

◆ Beltéri levegő, belteri.levego.hu ■

videó

A Levegő Munkacsoportról

1988-ban alakult a környezetvédő civil szervezet. Tevékenységének főbb területei az államháztartás és az uniós költségvetés zöld reformja, a közlekedés környezetbarátabbá tétele, valamint az éghajlatváltozást lassító és környezetünket élhetőbbé tévő energiapolitika és településfejlesztés. Tanácsadó irodája minden évben több ezer embernek nyújt segítséget.

Önfertőtlenítő padló

— Magyar fejlesztés

Különleges tulajdonságú padlóburkolat-fejlesztéseiért a Magyar Kereskedelmi és Iparkamara (MKIK) Innovációs Díját nyerte el a Graboplast Padlógyártó Zrt. a 29. Innovációs Nagydíj Pályázaton.

A győri cég gyorsan és hatékonyan reagált a koronavírus okozta kihívásokra: olyan padlóburkolatot fejlesztett ki, amely speciális nanotechnológiás bevonatával pusztítja el a kórokozók nagy részét. A Graboplast világújdonsága, az első olyan önfertőtlenítő padlóburkolat, amely vegyszerek használata nélkül tünteti el a kórokozókat. A piacon egyedülálló inno-

vatív bevonat kettős védelmi rendszere – nanoezüst- és titándioxid-részecskék – szórt fényben aktivizálódik, hogy lebontsa a szerves szennyező anyagokat. A koronavírus-világjárvány különösen időszerűvé tette a fejlesztést, amely segít csökkenteni az egészségügyi intézményekben, iskolákban és más közintézményekben a fertőzésveszélyt.



Másik innovációjuk a versenysportra alkalmas új padlóburkolat-család, amely csökkenti a sportolók ízületi terhelését, megakadályozza az elcsúszást, de a talp letapadását is. A két új termékcsalád tavalyi értékesítése meghaladta a 180 ezer négyzetmétert, az ebből származó árbevétel pedig a hatszázmillió forintot.

Forrás: [Magyar Nemzet](#)

Így, és ezért érdemes ökotisztító- és mosószereket választani

— 2021 a fenntarthatóság éve lett a tisztítószerek piacán

Sosem látott mértékben nőtt a növényi alapú, 100 százalékban lebomló, bőrre veszélytelen termékek száma.

2020 a kézfertőtlenítő szerek dömping-szerű gyártásáról szólt világszerte, idén viszont a tisztítószergyártók figyelme a megújuló, környezetbarát technológiák felé fordult. Az iparág zöldebbé válását jól példázza, hogy sorra jelennek meg a boltok polcain azok a tisztító- és mosószerek, amelyek nem, vagy csak alig tartalmaznak kőolaj- és földgáz származékokat, szintetikus anyagokat.

Mivel jelenleg nincsen szabályozva, azt is ökotisztítószernek lehet nevezni, ami 5% fosszilis alapanyagot tartalmaz. De akkor mi a „zöld” vagy mi nem az? Ez a cikk ebben segít eligazodni.

Valóban zöld, vagy inkább csak marketingzöld?

Világszerte több tízmilliárd dolláros éves forgalmat lebonyolító tisztítószergyártó cégek már jó pár évvel ezelőtt elérkezettnek látták az időt arra, hogy a termékaik palettájukat zöldebbé tegyék. Sokszor azonban ez csupán hangzatos marketingkommunikációnak tűnik.

A mértékadó londoni, párizsi és amszterdami szakkiállításokon a diskurzus arról szólt, hogy miként lehetne csökkenteni globálisan az iparág ökolábnymát. Aztán jött a koronavírus-járvány, ami egy kicsit lelassította a folyamatot. De mára már többé-kevésbé minden szereplő foglalkozik a környezetvédelemmel – van, aki csak a reklám szintjén és igazából sok erőfeszítést nem tesz bele, de vannak, akik komolyan veszik ezt a kihívást.

A kérdés mindig is az, lehet-e olyan tisztítószerekkel a piacra lépni, amelyek a környezet károsítása nélkül képesek a legmakacsabb foltokat is eltávolítani.

Tényleg nem halogatható tovább a környezetbarát tisztítószerek gyártása. De lehetséges ez egyáltalán?

Az első, amit le kell szögezni, hogy igenis lehetséges. Nincs további kibúvó, ezt nem szabad tovább halogatni. A környezetváltozást mindenki a saját bőrén érzi, ennek több példája is tapasztalható egyszerre. Ezért nem tehetjük meg, hogy hűtött irodáinkban ücsörögve elméleteket gyártunk arról, hogy miért nem lehet.





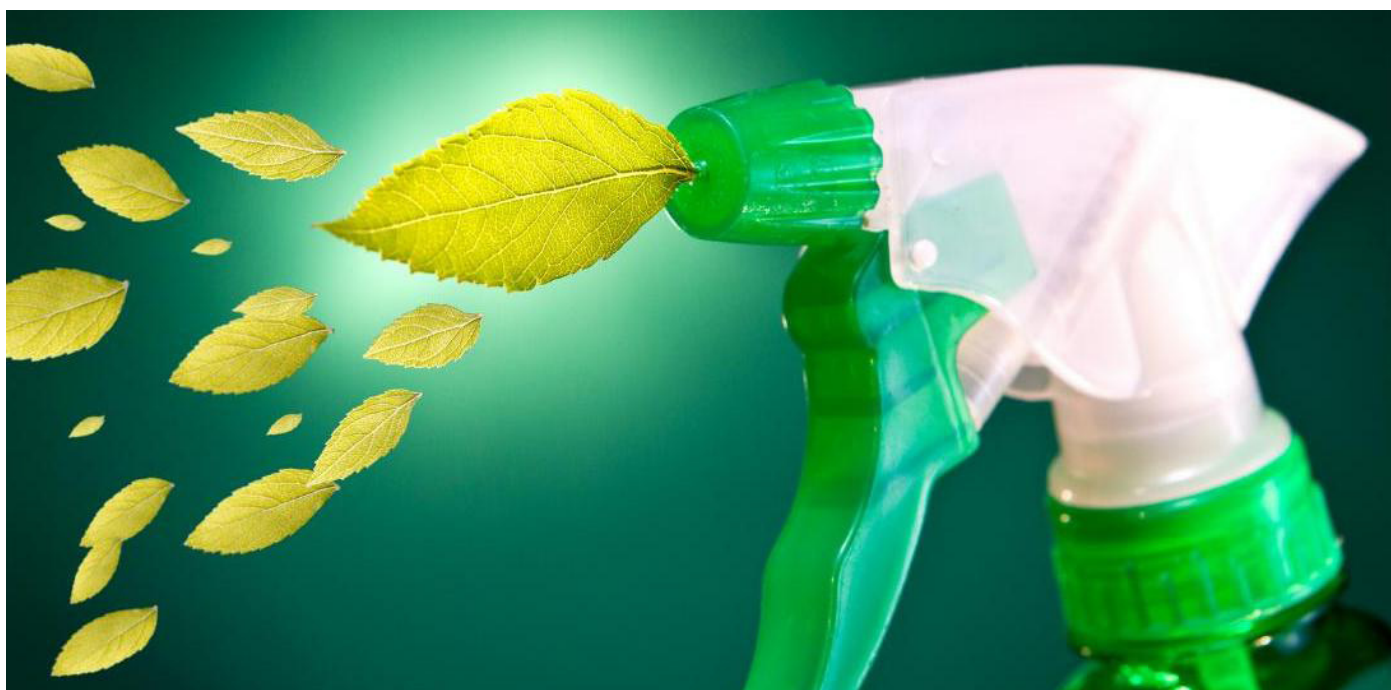
Ezt tesszük a 60-as 70-es évek óta. Akkor még azt mondtuk, hogy az unokáinknak tesszük, ami már akkor is egy vicc volt, hiszen benne volt a halogatás.

Ma már tudjuk, hogy a közeljövők és életminőségünk múlik azon, hogy minden iparág minden szereplője komolyan kezdjen foglalkozni a környezetvédelemmel, hiszen a pogácsa is morzsákból áll – érzékelteti a Brilliance Kft. ügyvezetője, Nagy Antal, tisztítószer-szakértő.

Ők olyan ökotisztítószereket gyártanak, amelyek nem csak környezetbarát alapanyagokból készülnek, de állításuk szerint 100 százalékban, de működnek is. Ezáltal számolják fel azt az nézetet, hogy az ÖKO nem hatékony és valójában egy vicc.

Mitől lesz környezetbarát a felmosó, az ablaktisztító vagy éppen a vízkőoldó?

Sok szó esik arról, hogy mi az öko, de sokkal kevesebben tudják, hogy mit tartalmaz pontosan a megnevezés. Az öko azt jelenti, hogy ökológiai – tehát a természetből jön és a természetben teljes mértékben hasznosul, amikor oda kerül vissza, azaz részt vesz a természetes körforgásban. Ez nem mondható el a földgázra és a kőolajra, amelyek nem a jelenlegi ökoszisztémából származnak, azaz plusz szénat adnak hozzá a légkörhöz és rontják az egyébként is a világban elhatalmasodó szeméttválságot – fejtí ki a cégvezető. Az Európai Unió első számú kihívása a káros folyamat megakadályozása – 2050-ig.





Nagy Antal azt mondja, új öko tisztítószer-családjuk abban hozott innovációt, hogy mellőzték a fosszilis eredetű és szintetikus anyagokat. A kívánt tisztítóhatás érdekében például az úgynevezett "laureth sulphate"-ot (*nátrium-lauril-éter-szulfát*) teljes mértékben kikerülték. Közérthetőbben fogalmazva a termékek szulfátmentesek lettek. Ráadásul vegánok is, mert nem tartalmaznak állati eredetű alapanyagokat, és állatkísérletek sem kapcsolódtak a termékfejlesztéshez.

Az újgenerációs tisztítószeresek közös nevezője az is, hogy mindegyik teljesen lebomló növényi alapanyagból készült, így biztosítva a természet körforgását. További ismertetőjelük, hogy színezék- és tartósítószer-mentesek. Ugyanakkor mint a cégvezető mondja, hatékonyak a szennyeződésekkel szemben, sokszor még hatékonyabbak is, mint fosszilis eredetű társaik.

A zöld ötven árnyalata

Az öko a tisztítószeresek világában mára hívó szó lett. Ennek tudható be, hogy 2021 nyarára számos tisztítószer hirdetnek Magyarországon ezzel a címkével. Nagy Antal szerint azonban ér-

demes az apró betűs részekre figyelni. Arra gondol, hogy több olyan termékkel is találkoztak, amelyekben a gyártók úgy csökkentették 5 százalék alá a fosszilis eredetű alapanyagok részarányát, hogy azokat nemes egyszerűséggel felhígították.

Ez az ő olvasatában nem öko, csak ökora finomhangolt változat. Az ilyen tisztítószer hatása ugyanis jóval gyengébb lehet, mint a ténylegesen öko tisztítószerké. Nagy Antal szerint a belbecs mellett a külsín is legalább annyira fontos. Ők például az új ökotisztítószer-család minden tagját 100 százalékban növényi eredetű, vegyszerálló flakonba töltik, ami a használat után újrahasznosítható. Így a lakás tisztítása mellett képletesen a Földet is tisztábbá tehetjük – véli.

Úgy látják, a szakma megértette, hogy szükség van a zöld fordulatra, ami ráadásul nem jár feltétlenül drágulással. Szándékaik szerint 5 éven belül az összes elérhető terméküket, legyen szó nagyipari vagy éppen lakossági kiszerelésű változatról, már csak környezetbarát kivitelben fogják gyártani.

Forrás: közlemény

Áramvonalas törlés

— A járvány miatt spórolunk a törlőn is, de zöldítenénk

David Gourlay, Janitorial Express

Törlőtextíliák, nedves kendők és papírtermékek széles választéka áll rendelkezésre jelenleg, és vásárolhatunk speciális termékeket az irodákban, tejüzemekben és ipari üzemekben való takarításhoz, de vannak antisztatikus, élelmiszer-biztonsági és alkoholmentes törlők is. Olyan érzésünk is lehet, hogy a piac túlzottan telített, miközben nem feltétlenül tudjuk, hogy a megvásárolt néhány törlőkendővel el tudjuk-e végezni az összes felmerülő feladatot, vagy sem. Az egyik vezető takarítási eszközöket forgalmazó cég szakembere nyújt betekintést ebbe az exkluzív témába.

Mielőtt belekukkantanánk a textíliák és a törlőkendők piacába, gyorsan pillantsunk körül iparágunk egy nagyobb piaci szegmensében, a tisztítószeréknél, és nézzük meg, mi történt ott mostanában az értékesítési sémákban. Kétségtelen, hogy a tisztító vegyszerek piacát elárasztja a rengeteg gyártótól származó választék – a termékek minden fajtáját kínálják különböző méretekből, eltérő töménységben, illattal, stb. a különböző felületekhez, stb. A tisztítószer piacán két könnyen azonosítható tendenciát vettünk észre az elmúlt másfél év során, részben meglevő ügyfeleink értékesítési mintáiban, részben az új ügyfelekkel beszélgetve. Szerintem ezekre a trendekre számíthatunk a törlőkendők és takarítótextíliák piacán is.

A két új beszerzői szempont

A termék hatékonysága és ára továbbra is megmaradt a két legfontosabb tényezőnek a beszerzőknél. Van azonban két másik szempont is, amelyeket a beszerzési vezetők mostanában gyakran számításba vesznek:

◆ Megpróbálják áramvonalasítani tartományukat.

Azaz nem akarják, hogy szükségtelenül le legyen kötve a pénzüik több tucat termék raktározásában, amikor esetleg négy vagy öt elegendő lenne az

igényeik 90 százalékához. Nem akarják továbbá a vezetők idejét arra fecsérelni, hogy betanítsák a személyzetet a sokféle termékre, az adminisztrációt pedig papírmunkával elárasztani a termékek sokasága miatt. Röviden, mindannyian tudjuk, hogy az ügyfelek rendelkezésére álló takarítótermék-tárolóhely szűkös, így nincs értelme különféle termékekkel bezsúfolni.



FELÜLETTISZTÍTÁS

A második trend sokkal erősebb az elsónél, és várhatóan egyre erősebb lesz:

◆ Vágynak arra, hogy egy egyre inkább környezetbarát és fenntartható termék-irányba haladjanak.

Ezt a törekvést időnként a takarítószolgáltatók mozgatják, akik komolyan szeretnének zöldülni, máskor viszont a takarítók saját ügyfelei kényszerítik őket zöldítésre, mert a megrendelők ebbe az irányba kívánnak elmozdulni. Bármelyik módon van is ez, a végeredmény az, hogy a fenntartható termékek eladása tovább nő a kőolajalapú termékek kárára.

Soha véget nem érő döntéskényszer

Úgy tűnik, hogy akárcsak a tisztítószerekből, a törölkendőkből és textíliákból is végtelen sok változat létezik, amiből választhatnak a beszerzők. Különösen a piacon levő fertőtlenítő törölkendőkből van rengeteg, köztük olyanokból, amelyeneket még nem láttunk másfél évvel ezelőtt a kínálatban.

Az elérhető opciók bősége miatt mindenképpen kellene támpontok a kiválasztáshoz. Alkalmazzuk a következő kiválasztási kritériumokat:

- ◆ Azt teljesíti, amit ígér?
- ◆ Mennyibe kerül?
- ◆ Ez egy alaptermék, vagy szükségem lesz még másra is?
- ◆ Környezetbarát/fenntartható a termék?

Olyan termékre van szükségünk, ami jól teljesít és versenyképes ára van, ezért amikor arról van szó, mit teljesít, azt

nézzük, mivel tud többet, mint a jó öreg mikroszálás textília.

Beszéljük át újra

Korábban rendre olyasmi kérdéseket tettünk fel a forgalmazónak, hogy melyik a legolcsóbb terméke, vagy hogy hány darab van egy csomagban – vagyis a kiindulásunk a beszerzési ár volt.

Most, amikor már az is szándékunk, hogy a terméktartományt áramvonalasítsuk, és zöldebb irányba szeretnénk fordulni, talán érdemes újra beszélni jelenlegi beszállító(i)nkkel, és kérni némi tanácsot ebben a két témában. Kiderülhet például, hogy már van mosodai szolgáltatásuk a forgalmazott textíliákra, ami hasznos innováció lehet.

A textíliák mosása

Egy étterem tulajdonosát örültnek tartanánk, ha minden alkalommal kidobná az abroszait, amikor elkoszolódnak, és újakat venne – ehelyett kimosatja őket. Akkor miért ne tenné ugyanazt a takarítótextíliákkal is? A költségkímélés mellett a textíliák mosásával kevesebb a hulladék, így a karbonlábnyomunk is csökken, környezetvédelmi értékelésünk pedig javul a személyzet és az ügyfelek szemében.

Ami a termékkínálat áramvonalasítását illeti, jól tudjuk, hogy a mikroszál nagyon sokoldalú, így sok mindenre alkalmazható. Ha emellett az általunk kiválasztott textília még mosható is, az még jobb, kibír 600-800 mosást attól függően, melyik gyártó termékét választjuk.





Ha a fenntarthatóság a fő érv

Viszont jelenleg nem áll rendelkezésünkre biológiailag teljesen lebomló mikroszálás textília. Tudomásunk szerint jelenleg csak egyetlen létezik, amelyik megkapta a legjobb környezetvédelmi értékelést, a Cradle to Cradle Bronze Certificate for Material Health-t, azaz a bölcsőtől a bölcsőig bronz tanúsítványt. Ez az első lépés ahhoz, hogy elérjük a teljesen fenntartható kínálatot ezen a piacon.

Ha olyan textíliákat keresünk, amelyek biológiailag teljesen lebomló tulajdonságúak, akkor csak nem mikroszálásban gondolkodhatunk. A nem mikroszálás termékek árfekvése meglehetősen elfogadható jelenleg, így érdemes megfontolni a használatukat, ha a fenntarthatóság a fő érvünk. Nem képesek olyan jó teljesítményre, mint a mikroszál, de reális opciók jelentenek.

Járványhatás: vonzóbbak lettek az eldobható törlők

A világgjárványt megelőzően rossz volt az eldobható törlők sajtója, olyasmint hoztak fel ellenük, hogy elzáródást okoznak a lefolyókban és általában rosszat tesznek a környezetnek. Aztán megjött a járvány, és alkalmazásuk mindjárt népszerűbb lett, hirtelen megnőtt az igény irántuk. Talán az lehet a megoldás, hogy amikor törlőket szerzünk be, illetve hasz-

nálunk, meg kell találni az egyensúlyt a költségvetés és a környezet között. Elkülöníthetjük például, hogy mit használjunk csak fertőtlenítéshez, és mit az olyan speciális feladatokhoz, amilyen a képernyőtisztítás és a grafitieltávolítás, stb.

Iskolai spórolás: fertőtlenítő-törlőkendő helyett sima törlőkendő és fertőtlenítő

Megfigyelhettük az elmúlt néhány hónapban, hogy a fertőtlenítőtörlők forgalma csökkent, és az emberek inkább sima tekerceses törlőt vásároltak (*úgynevezett kéktekercs*), meg fertőtlenítőszer, szóróflakonban. Ezt leginkább az oktatási szektorban volt jellemző. Szinte mindegyik iskola, amelynek szállítunk, a kéktekercs és a vírusirtó tisztítószer használatát választja. Ez leginkább azért van, mert ez így olcsóbb, mintha fertőtlenítő-törlőkendőket szereznének be. De van két másik tényező is.

Először is, a kéktekercs kidobás után végül biológiailag lebomlik, az eldobható törlőkendők azonban valószínűleg nem. Másodszor azt gyanítom, hogy a felhasználók jobban elhiszik, hogy a vírusirtó tisztítószer képes arra, ami a paklagon szerepel, minthogy a szakmailag helyesebb megoldást választanák a jó minőségű törlőkendővel, tekintve, hogy a piacon olyan sokféle törlő közül lehet választani.

FELÜLETTISZTÍTÁS



Edzőtermi költségmegtakarítás

Az iskolák mellett a másik hasonló példa az edzőtermek esete. Az egyik, amelyet nemrég meglátogattam, hagyományosan törlőkendőket használt arra, hogy a gépeket megtisztítsák használat után. Nyilvánvaló okokból jobban odafigyelnek mostanában a kiadásokra, és szeretnének pénzt megtakarítani. Miközben a törlőkendők ára felment, és többet kellett alkalmazni belőlük egy olyan időszakban, amikor nem tellett a többletköltségre.

A megoldás az volt, hogy felszerelték egy kétkerecs adagolót, és vásároltak egy ötliteres kanna koncentrált vírusirtó szert, amit átfejtettek többször használható szóró-flakonokba. Ez költségkímélő volt az edzőterem számára, a vezető pedig szívesen vette azt is, hogy a fenntarthatóság irányába mozdultak el.

Mi a lényegesebb, a költség, vagy a fenntarthatóság?

Néhány magasabb kategóriájú vállalati helyszínen a kétkerecs és a szóróflakon talán nem megfelelően használható, a trend azonban az, hogy a választékot áramvonalasítják egyes helyszíneken ahelyett, hogy a „mindenütt használható ugyanolyan eszköz” megközelítést fogadják el.

Vannak a piacon olyan fertőtlenítő törlőkendők, amelyek biológiailag lebomlanak, de azok sajnos sokkal többbe kerülnek, mint a standard törlők.

Az igazság az, hogy ezeket valóban csak azok vásárolják, akik sokkal lényegesebbnek tartják a fenntarthatóságot, mint a költségcsökkentést. Remélhetőleg ezek a termékek sokkal költségkímélőbbekké válnak majd. A mostani helyzetben azonban számunkra, akiknek oda kell figyelniük az árra, ezek nem költségkímélők. Elérhetőek azonban azoknak, akik ezeket keresik.

HIRDETÉS



BosPlus Kft • 5000 Szolnok, Thököly út 113. • 56/785-785 • www.bosplus.hu • www.tisztitas.hu

FELÜLETTISZTÍTÁS

Fertőtlenítsünk vagy ne?

A felületfertőtlenítési munkákhoz valamilyen fajta kétkercesnek és vírusirtó tisztítószernek rajta kell lennie azon az alaplistán, amelyet minden létesítmény használ jelenleg.

Ha az a szándékunk, hogy fertőtlenítsünk, akkor tekintet nélkül arra, milyen terméket alkalmazunk, mindig fontos odafigyelni, hogy az olyan berendezések vagy felületek, amelyek szemmel láthatóan szennyezettek, először takarítást igényelnek a fertőtlenítés elvégzése előtt. A törölővel, textíliával vagy papírtermékkel végzett fertőtlenítést csak olyan felületeken szabad elvégezni, amelyek szemmel láthatóan már tiszták, különben a fertőtlenítőszer semlegesíteni fogja a kosz, és nem tud bejutni rajta keresztül a megcélzott mikroorganizmusokhoz.

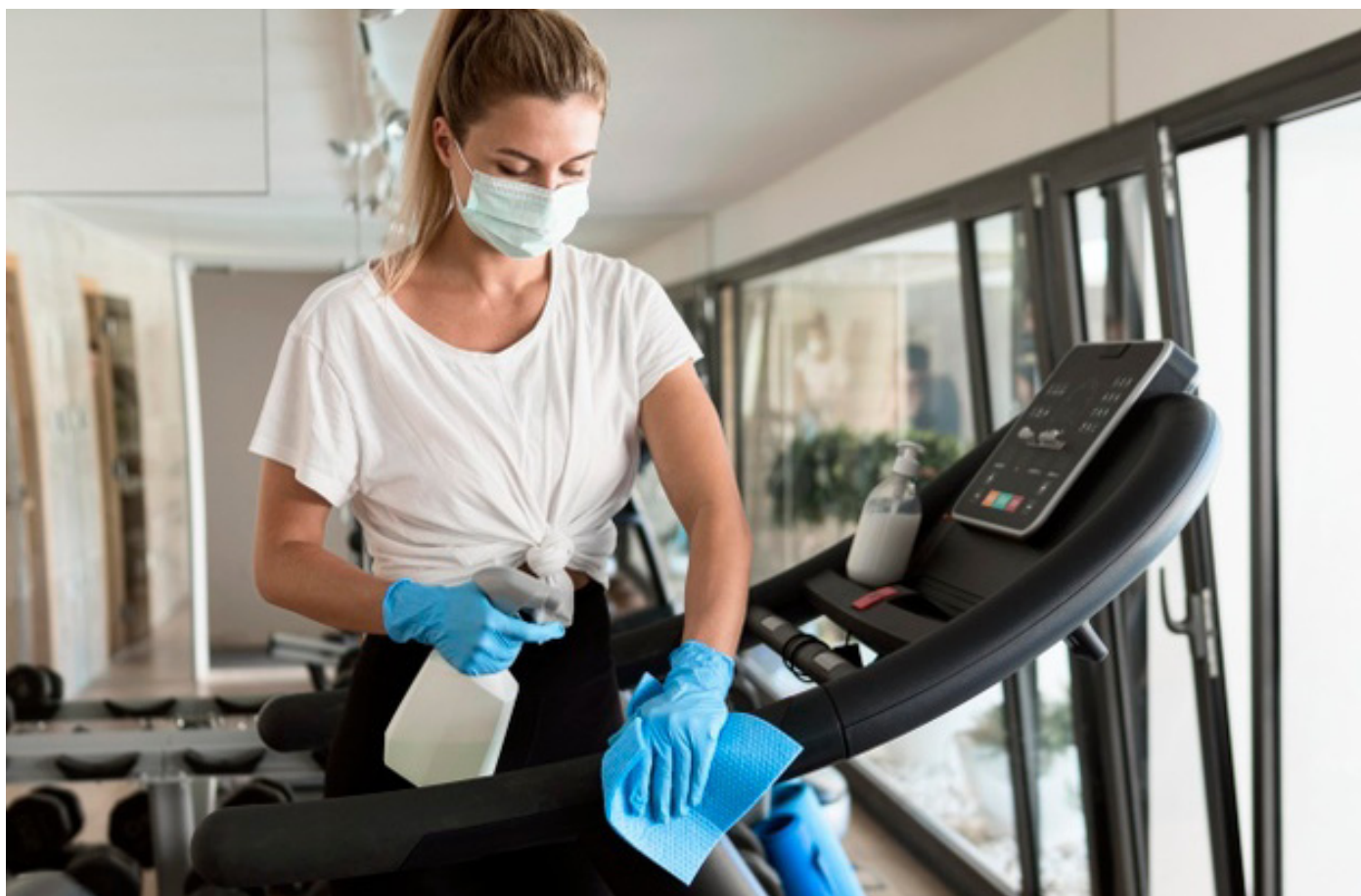
Speciális kendők

A felületfertőtlenítő törölkendők mellett számos más típusú törölkendő is

létezik, amelyeket a speciálisabb esetekhez terveztek. Néhány példa: képernyőtörlés, grafiti-eltávolítás, élelmiszerbiztos törlők, törölkendők fémfelületekhez, komoly igénybevételhez való ipari törlők, nukleáris felhasználású és száraz törlők. Amikor arról kell döntenünk, megvásároljuk-e ezeket a speciális törölőket vagy inkább használjunk egy textíliát és tisztítószer, tulajdonképpen arról döntünk bármelyik opció esetén, hogy az érték fontosabb, vagy a költség, a hatékonyság és egyszerű használhatóság, vagy a környezeti hatás.

Az összes különféle törlők és textíliák típusait vizsgálva azt látjuk, hogy hagyományosan mindig azt a terméket lehetett legjobban eladni, amely vagy a legjobban teljesített, vagy a leginkább költséghatékony volt. Jelenleg azonban a legjobb környezetvédelmi igazolványokkal rendelkező termékek népszerűsége nő a legnagyobb ütemben.

Forrás: [european CLEANING JOURNAL](#)



Apró változásokon is múlik a siker

— a tisztítóeszközök is segíthetnek hatékonyabbá tenni a gépkezelők munkáját

A kaizen filozófián alapuló versenyképességi útmutatót adott ki az Essity csoporthoz tartozó Tork, hogy segítsen bármely vállalatnál meghonosítani a folyamatos fejlődés kultúráját. A kaizen egy japán menedzsment filozófia, amely szerint egy vállalat csak akkor tud fejlődni, ha minden munkavállalóját bevonja a fejlesztési folyamatba. Az útmutató fontos ismereteket adhat a termelékenységüket növelni kívánó vállalatok számára. Az ajánlásban foglaltakat a gyári gépkezelők körében végzett új tanulmány is alátámasztja.

A Megoldások a fejlődéshez™ – Útmutató a termelékenység javításához című, bárki számára letölthető tanulmány öt konkrét lépést mutat arra, hogy miként tudják a cégek a folyamatos fejlesztés kultúrájával biztosítani és megtartani versenyelőnyüket.

A higiéniai gyártó Jonas Svanäng kaizen szakértővel közösen dolgozta ki

a márja ingyenesen letölthető, új útmutatóját. Jonas első kézből, a Toyota gyárak fejlesztésekor szerzett tapasztalatokat, és ismerte meg a kaizen filozófiát. Tudását már több mint 100 szervezetnél ültette át a gyakorlatba világszerte. Jonas nemzetközi konferenciák rendszeres előadójaként osztja meg tudását a kaizen filozófiáról és a vállalati folyamatfejlesztési modellekről.

„A kaizen célja, hogy az emberek viselkedésének megváltoztatásával megteremtjük a folyamatos fejlődés kultúráját. Azoknál a cégeknél lesznek motiváltabbak az alkalmazottak, ahol a kaizen gondolkodásmód szerint vonják be őket a vállalat fejlesztésének folyamatába

– mondja Jonas Svanäng kaizen szakértő. Mindebben sok vállalatnál kulcsszerep juthat a gépkezelőknek, akik gyakran a legközelebb vannak azokhoz a területekhez, ahol a legtöbb probléma vagy akadály felmerül (a kaizen nyelven ez a *Muda*, ami ebben az értelemben üzleti / folyamatbeli veszteséget jelent).

A gépkezelők szerepe elsődleges lehet a veszteségek megelőzésében, a

termelékenység javításában. A márka legújabb kutatásából kiderül: a gépkezelők 89 százaléka egyetértett azzal a megállapítással, hogy „fontos a megelőző karbantartás rutinműveleteinek továbbfejlesztése”.

87 százalékuk azt is kiemelte, hogy „a megelőző karbantartás csökkenti a gépek meghibásodásainak számát, ezzel pedig a leállás miatti időkiesést”.



IPARI HIGIÉNIA

„ Szeretnénk segíteni a vállalatoknak, hogy fejlődjenek a megelőző karbantartási rutinműveletekben, és különösen azoknak a cégeknek, amelyek már az autonóm karbantartás felé is elindultak. Tudjuk, hogy a folyamatos fejlődés érdekében bevezetett legkisebb változások is jelentős hatással lehetnek a termékminőségre, a költségekre és a szállításra, ezért úgy véljük, hogy a karbantartást segítő okos és innovatív termékekkel a vállalatok javíthatják a hatékonyságukat és csökkenthetik a veszteségeiket

– állítja a gyártó higiéniai üzletágának marketingigazgatója, Jenny Turner.

A márka professzionális törülő- és tisztítóeszközök széles választékát kínálja egyébként, hogy segítsen optimalizálni az autonóm tisztítási eljárásokat az ipari környezetben. A rendszer számos strapabíró és egyedi felszerelési lehetőséget biztosító törülő- és tisztítókendőt, valamint adagolót tartalmaz, amelyek lehetővé te-

szik, hogy jól elérhető helyen legyenek a gépkezelők számára.

A gépkezelők 89 százaléka egyetértett azzal, hogy „a strapabíró, professzionális, a szükséges pontokra kihelyezett ipari törőlapír-adagolók elősegítik az eredményes tisztítást és a megelőző karbantartást.”

Forrás: közlemény

HIRDETÉS

BOS PLUS Webáruházban leadott megrendeléseket 1-2 nap alatt futárszolgálattal házhozszállítjuk!

Tisztítás.hu
mindenünk a tisztaság

Takarítókocsi IDEAL
2db 25 literes vödör, facsaró, nyéltartó klipsz, ajándék eszköztartó



23.990 Ft
(18.890 Ft+áfa)

Szervizkocsi ALL-IN
2db 20 literes és 4db 5 literes vödör, facsaró, műanyag kukazsák tartó, oldalsó mop tartó



69.990 Ft
(55.110 Ft+áfa)

BosPlus Kft • 5000 Szolnok, Thököly út 113. • 56/785-785 • info@tisztat.hu • www.tisztat.hu

Íme, 2021 legjobb porszívói?

— A Tudatos Vásárlók az új porszívókat vizsgáztatta

A modern porszívók különböző kivitelben, praktikus megjelenéssel és szuper színekben kaphatóak. Azonban leginkább mégis az számít, milyen jól tisztítanak. A **Tudatos Vásárlók Egyesülete** segített kideríteni, melyik háztartási porszívóra számíthatunk leginkább ez ügyben. Hogy milyen szempontokat érdemes figyelembe venni, megtudható a teljes teszteredményből.



Összesen 168 porszívót teszteltek (162 fekvő és 6 db vezetékes álló) a tisztítási hatékonyság mellett még a következő szempontok szerint is: használhatóság, környezeti tényezők (energiafogyasztás és zajkibocsátás), porkibocsátás, tartósság. A tesztelés az EN 60312-1 és IEC 60312-1 nemzetközi szabványnak megfelelően történt, így mindegyik terméket pontosan ugyanazzal az automatizált módszerrel vizsgálták.

Porszívóvásárlásra készülve

Ha porszívóvásárlás előtt állunk, érdemes néhány szempontot figyelembe

vennünk, hiszen nem árt, ha például a készülék nem túl hangos, és a porszívózás után nem lesz több por a levegőben, mint előtte. A teszt során több készülék gyengén szerepelt a porvisszabocsátás mérésénél, vagyis igencsak poros lett a szoba levegője a takarítás után. A tesztből arra is fény derül, melyik porszívók esetében nem kell ettől tartanunk. Ha interneten rendelünk, akkor is érdemes elmenni egy üzletbe és kipróbálni a terméket vásárlás előtt. Húzzuk, toljuk, forgassuk, emeljük meg a kiszemelt porszívót, jobb ha még időben kiderül, ha esetleg nem kényelmes a használata számunkra.

Porzsákos vagy porzsák nélküli?

Mindkét verzióknak megvan az előnye és a hátránya is. A porzsák nélküli modellekkel pénzt takaríthatunk meg, hiszen későbbiekben nem kell új porzsákra költenünk. Ugyanakkor több szűrőre van szükség, amelyek rendszeres tisztítást igényelnek, illetve a HEPA-szűrőket cserélni kell. A por és a porgyűjtő tartály ürítése problémát jelenthet az asztmások és allergiások számára, ezt sem érdemes figyelmen kívül hagyni.

Álló legyen a porszívó?

Az álló porszívók tisztítási tartománya többnyire nagyobb a fekvő társaiknál. Általában jobban teljesítenek a szőnyegtisztításban – különösen a porzsákos modellek. Többségüket könnyű tárolni. Viszont porszívózás közben az egész készüléket kell tolni, húzni, ami nem kevés erőt igényel. A legjobb teljesítményű modellek legalább 9 kg-ot nyomnak. Illetve, az álló porszívók gyakran hangosabbak is a fekvőknél. A tesztelt termékek közül a kategória nyertese a Hoover DV71 DV15011, amely 29 000 forintos átlagáron lehet a miénk. Az átlagosnál hatékonyabban tisztított szőnyegre és keménypadlóra számíthatunk használatával, viszont zajos és például a lépcsők tisztításánál nem teljesített túl jól.

Vagy inkább fekvő porszívót választunk?

A fekvő porszívók jobb teljesítményt nyújtanak burkolat nélküli padlók, lépcsők, szövetek és kárpitok, valamint a bútorok alatti területek tisztításában – és egy részük ugyanolyan jó a szőnyegtisztításban is, mint álló társaik. A többségük könnyebb és a különálló szívófejnek köszönhetően egyszerűbb használni is. Ezek a porszívók azonban összességében testesebbek álló testvéreiknél. A porszívócső és a nyél miatt egy fekvő porszívót nehezebb bepréselni a gardrób szekrénybe. Ebben a kategóriában a tesztelt termékek közül a legjobbak között találhatunk Miele, Bosch, Rowenta, Philips, Electrolux és Vax termékeket is.

A használhatósági versenyt a Miele COMPLETE C3 SILENCE EcoLine terméke nyerte, ez bizonyult a legkönnyebben kezelhetőnek. Ugyanakkor a tisztítási hatékonysága ugyan átlagon felüli, de nem a legjobb volt. Az átlagára 100 000 forint. Ennél kedvezőbb áron, már 48 000 forinttól is találhatunk hasonlóan jól vagy egyes szempontok szerint akár jobban teljesítő készülékeket. A legjobbnak számító darabok közül a legolcsóbb egy Rowenta termék, amely már 48 000 forintos átlagáron elérhető volt.

Forrás: közlemény



Új szabályok a szállodatarításban

— Az új jelszó: „takarítás az egészségért”

Peter Teska, Diversey, globális fertőzés-megelőzési alkalmazási szakértő

A COVID-19 koronavírus-járvány új korszakot nyitott a házvezetés területén az európai szállodákban. Néhány nagyobb szállodalánc akkreditálási programokhoz folyamodott annak érdekében, hogy a vendégeket biztonságban tudhassa, mások pedig tisztasági bizottságokat hoztak létre, hogy garantálhassák, a takarítás és fertőtlenítés legjobb gyakorlatát vették alkalmazásba.

A szállodaláncok és a független tulajdonosok nagyon lényegesnek tartják, és úgy is kezelik a takarítást és fertőtlenítést, hogy megóvhassák a vendégeket és az alkalmazottakat – és azért, hogy megszerezzék az ügyfelek bizalmát. Ahogy a takarítás fő irányai átalakulnak, a cégek felső vezetői, a hoteligazgatók és a házvezető teamek kénytelenek megérteni, hogy tovább kell fejleszteniük környezet-higiéniai programjukat, méghozzá olyan új megközelítés segítségével, amelynek alapja az egészség és a biztonság. Ezek alkalmazásával az intézmények és vállalatok meg tudják előzni a fertőzések elterjedését, és ezzel megóvhatják az alkalmazottakat, vendégeket és az épület látogatóit.

A kulcsín mellett lett valami, ami sokkal fontosabb

A járvány előtti időszakban a szállodák elsősorban a „megjelenés javítására törekvő takarítás” vonalát követték, hogy biztosítsák a vendégeknek a kiváló élményt. Azaz az intézmények arra koncentráltak – a ragyogó fényes padlóktól a tiszta ágyneműkig – hogy a lehető legjobban nézzen ki minden a jó első benyomás érdekében.

Ezek az első benyomások adják meg ugyanis általában az alaphangot a vendég látogatásakor, ezért a szálloda belső és külső képének vizuális bemutatását körültekintően kell előkészíteni és fenntartani.

Amikor azonban egy globális járvánnyal állunk szemben, a takarításnak az a színvonala, amikor csak a vendégélményt akarjuk biztosítani, többé már nem elegendő. Az emberek azóta sokkal inkább aggódnak a csírák miatt, és azt várják el, hogy a szálloda a „takarítás az egészségért” vonalat kövesse, a vírusfertőzés megszüntetése érdekében.

A „takarítás az egészségért” inaktíválja (*semlegesíti*) a vírusokat és elpusztítja a baktériumokat és gombákat, ezzel korlátozza a potenciálisan káros kórokozók terjedését. A fertőzés-megelőzésre irányuló takarítás előtérbe helyezi annak biztosítását, hogy a vendégek ott tartózkodása biztonságos legyen, ugyanakkor megvédjék a dolgozókat is. Arra számíthatunk továbbá, hogy amint a turizmus és a szállodaipar visszanyeri korábbi pozícióját (*a járvány mértéke és hatása miatt*) a tisztaságra vonatkozó szigorúbb követelmények válnak normává.



Magasabb színvonalú takarítás

Összefoglaltuk, mik azok a legjobb gyakorlatok, szempontok, amelyeket a szállodáknak át kell gondolniuk, amikor bevezetik a „takarítás az egészségért” programot.

1. Kezdetől fogva vegyük figyelembe az iparági szakértők véleményét.

Alkalmazottaink és vendégeink egészsége érdekében tegyük meg a megfelelő óvintézkedéseket és dolgozzunk ki egy olyan környezetvédelmi higiéniai programot, amely nyilvánvaló tényekre támaszkodik. Konzultáljunk fertőzés-megelőzési és higiéniai szakértőkkel, hogy megértsük a takarítás és az ajánlott protokollok mögötti „hogyan és miért” szempontokat. Egyes szállodák szorosan együttműködnek egészségügyi központokkal és higiéniai szolgáltatókkal, hogy azokat a legjobb gyakorlati megoldásokat alkalmazhassák, amelyeket mindenki követhet.

2. Olyan biztonságos termékeket vegyünk használatba, amelyek hatása bizonyított.

Az alkalmazottaknak rendszerebben és alaposabban kell majd takarítaniuk, így jobban ki lesznek téve a tisztítószeroldatoknak. A „takarítás az egészségért” programnak figyelembe kell vennie azokat a módszereket, amelyek a takarítószemélyzetet óvják. Át kell tanulmányozni például mindegyik termékénél az összetevőket és a gyártó utasításait, hogy biztosíthassuk, nem járnak semmilyen kockázattal. Meg kell bizonyosodnunk arról, hogy a fertőtlenítőszeresek ártalmatlanok a kórokozókra, de kímélőek az emberekre és a felületekre nézve, amivel megelőzhetjük a szem- és bőrirritációt, illetve a felületek sérülését. Emellett meg kell győződnünk arról is, hogy a kontaktidő ésszerű.

Az ugyanis nagyon nehézkes az alkalmazottak számára, ha egyes felületeket túl hosszú ideig kell nedvesen tartaniuk.





3. Tartsunk megfelelő betanítást.

A szigorúbb és bizonyított alapú megközelítés a takarítás irányában csak akkor lehet eredményes, ha az alkalmazottak megértik a követelményeket, az eljárásokat és a hibákat is, amiket el kell kerülniük. Koncentráljunk arra, hogyan lehet a megfelelő módon fertőtleníteni – ez megköveteli, hogy alapos módon alkalmazzuk a vegyszert a kontaktidő alatt, utána pedig letörlés következzen, hogy eltávolítsuk a maradványokat. Mutassunk rá azokra a lehetőségekre, amelyekkel el lehet kerülni a továbbfertőzést, protokollokra, amelyek igazolt koronavírus-esetekkel foglalkoznak (*vagy egyéb komoly megbetegedésekkel*), illetve említsük meg a helyes vegyszerhígítási arányok fontosságát olyankor, ha vegyszerkoncentrátumokat kell alkalmazni.

4. Mutassuk meg világosan elkötelezettségünket a tisztaság iránt és tegyük érthetőbbé eljárásainkat.

Biztosítsuk, hogy mindenki ismerje meg a higiénia iránti elkötelezettségünket. Tegyük ki jelzéseket az ingatlan egész területén, liftekben, vendégszobákban és fitnesscentrumokban, ami bemutatja, hogyan takarítunk és fertőtlenítünk. Dol-

gozzunk ki takarítási ütemtervet a házvezetés, a recepció pult és a bár, illetve étterem vezetőinek, amit követniük kell. Az olyan takarítás, amikor a vendégek jelen vannak, segít megelőzni a csírák terjedését, és bemutatja a szálloda törekvését a magas tisztasági színvonalra.

Otthon az otthontól távol

A szállodák ugyan kezdenek újra kinyitni, de még mindig van némi vonakodás az utazástól és az olyan szálláshelyektől, ahol a tisztaság felett nincs megfelelő ellenőrzésünk. Ezt csak úgy lehet legyőzni, ha a szállodák világosan kommunikálják azokat a lépéseket, amelyeket a vendégek megóvása érdekében megtettek.

Ahogy a koronavírusos esetek száma csökken és elegendő oltóanyag áll rendelkezésre, az iparág magához fog térni, mert az emberek újra jobban elfogadják az utazás kényelmét. Azoknak a szállodáknak, amelyek demonstrálták az egészség és a biztonság iránti elkötelezettségüket, nagyobb lehetőségük lesz arra, hogy hosszabb távon megnyerjék és megtartsák lojális ügyfeleiket.

Forrás: [Tomorrow's Cleaning](#) ■

A kínai szállodák chippel felügyelik a takarítást

— Nyoma van, ha hibázik a takarító

Kínában jelenleg egy új okos felügyeleti rendszert próbálnak ki a szállodai takarítók munkájának megfigyelésénél.

Okos chipeket helyeznek el a takarítótextíliákban, ágyneműkben és egyéb tételekben a kelet-kínai Xiacheng körzet szállodáiban. Mire jó ez? A takarítótextíliákban levő érzékelők figyelmeztető hangjelzést adnak például, amikor kendőket nem a megfelelő területen használják, teszem azt, ha egy mosdókagyló tisztítására szánt törülkövvel akarja a takarító feltörölni a padlóra kiömlött folyadékot. Mi több, a takarító hibáját adatfeltöltéssel jelzik a szálloda vezetésének és az önkormányzatnak. Ujdonság az is, hogy mielőtt elhagyják a vendégszobákat, a takarítóteam tagjai kötelesek egy érzékelővel letapogatni a lepedőket és az ágytakarókat, ezzel bizonyítva, hogy végeztek a munkával.

A rendszer kipróbálói között van a Hangzhou Tianlai Holiday Inn szálloda is. Az egyik szóvivő szerint a rendszer célja a takarítási hatékonyság javítása, miközben a vendégeket is biztosítják, hogy a higiéniai követelményeket teljesítették.

Beismerte azonban, eleinte a vendégek aggódtak, hogy a szobáikban elhelyezett chipek sérthetik magánszférájukat. Különbféle más témákat is említett, ezek között a chipek nagy méretét – öt centiméter hosszúság – plusz néhány működési anomáliát. A problémák ellenére azonban a szállodákban tartott ellenőrzések azt mutatják, hogy a legtöbb vendég üdvözlözi az új megközelítést, mivel az bizonyosságot szolgáltat neki az ingatlan higiéniai színvonaláról. Emellett a vendégek maguk is ellenőrizhetik szobájuk tisztasági állapotát, egy QR-kód segítségével.

2020 decembere óta két szállodalánc összesen 12 egységében indították el az okos felügyeleti rendszer próbaüzemét. Az összehatás pozitív lehetett, mert hamarosan újabb létesítményekre terjeszthetik ki az új ellenőrzési módszert.

Forrás:

[european CLEANING JOURNAL](#)



Attitűdváltozás a nyilvános mosdókban

— Elvárás lett a Covid-19 protokoll

Stuart Hands, Essity

A publikumnak szüksége van arra, hogy bizalma lehessen az éttermekben, bárokban, hotelekben, üzletekben és edzőtermekben, amint visszatérniük ezekhez a létesítményekhez. Ugyanez érvényes a közös használatú mosdókra is. Legújabb felmérésünk szerint azonban a nyilvános toaletteket érintő attitűdök változóban vannak, mivel az emberek új, Covid-19 protokollokat várnak el.



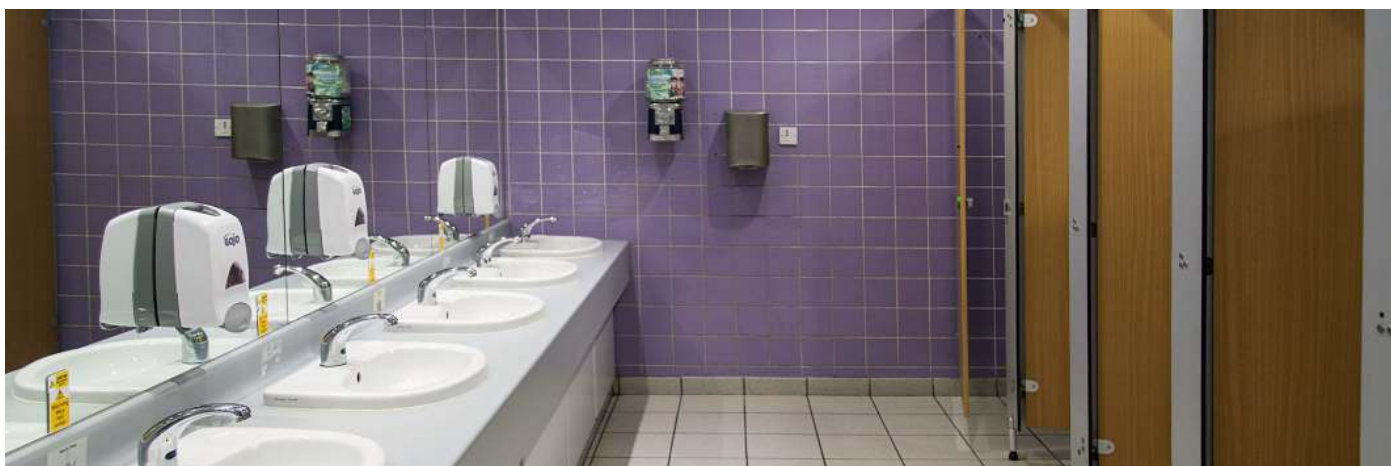
A higiénia kérdése – különösen a kézhygiéniáé – jelentős mértékben előtérbe került a Covid-19 járvány ideje alatt. Ma már szinte mindenki érti, hogy a koronavírus ott marad a felületen érintésünk után, ahonnan mások kezére kerülhet rá. Ezért van az, hogy a szigorú felülettisztítás az alapos kézmosással párosítva olyan nagy teret kap – és jó okkal.

Gyakrabban és hosszabban kell kezét mosnunk, és alaposan szárítanunk

A kormányzati fórumok szerint (akárcsak a tudósok és az egészségügyi szakemberek szerint), gyakrabban kell kezét mosnunk és hosszabb ideig, mint ahogy korábban tettük, hogy ez is segítsen megsemmisíteni a vírust. Sőt, miután gondosan megmostuk a kezünket szappannal és vízzel, alaposan meg is kell tö-

rölni, mivel a csírák sokkal jobban tudnak szaporodni nedves körülmények között. A kézszáritást pedig vagy papírtörlővel kell elvégezni, vagy meleglevegős kézszáritóval, állítja az Egészségügyi Világszervezet (*World Health Organisation, WHO*). Ez pedig szikraként lobbantotta lángra az ősrégi vitát: melyik kézszáritási rendszer preferálandó, a levegő vagy a papír?

Az érvek évek óta küzdenek egymással, különféle tanulmányok vizsgálják a papírkéztörlők előnyeit a meleglevegős kézszáritókkal szemben. Ezek az érvelések tényezők egész sorát veszik számításba, többek között a költséget, a hatékonyságot, a hatásosságot és a fenntarthatóságot. A mai járványos világban azonban a higiénia kérdése az, amely a leginkább latba esik.



Tévhittek is terjedtek

A sajtóban sokat spekuláltak azon, vajon a melegevegős szárítók hozzájárulnak-e ahhoz, hogy a vírus szétszóródhasson a mosdóban – ami potenciálisan oda vezethet, hogy más mosdóhasználók megfertőződnek. Különböző tanulmányok, amelyek részben alátámasztották ezt az elméletet, részben cáfolták, jelentős helyet kaptak az újságokban az utóbbi néhány hónapban, amitől a közösség egyes tagjai nyugtalanok lettek és összevazarodtak, mi is lenne a legjobb nekik.

Ezenközben volt egy radikális kinyilatkoztatás is, hogy a kézzisztók *(ha kézzisztítás nélkül alkalmazták őket)* valójában megölik a Covid-19 kórokozót – ez olyan mítosz volt, amelyet a WHO honlapján azóta megcáfoltak, a többi hasonlóan hamis állítással együtt.

Nyilvánvaló, hogy az ilyen témákat közelebbről kell megvizsgálni, utána pedig széles körben tudatosítani kell a tényeket a mostani világban, amikor olyan sok bizonytalansággal élünk együtt. Az ugyanis nagyon fontos üggyé vált mindannyiunk számára, hogy a megfelelő, helyes rendszereket fogadjuk el – azokat, amelyek segítenek bennünket abban, hogy magunkat és másokat biztonságban tudhassuk.

Ami azonban ugyanilyen létfontosságú, az a mód, ahogy az emberek érznek az általuk használt épületekről és rendszerekről. A mosdók használói pél-

dául biztonságot és bizonyosságot akarnak érezni, amikor ezeket a létesítményeket használják.

Az ideges látogató pedig a mosdóban *(ahol a távolságtartás lehetetlen)* esetleg engedményeket tesz a kézhigiéniájában, hogy mielőbb kiszabadulhasson egy kényelmetlen helyzetből. Ennek egyik módja, hogy a látogató az intézményt kézzisztítás nélkül hagyja el, amivel pedig a mosdón kívül szennyezhet be, vagy fertőzhet meg felületeket.

Nemhigiénikus mosdók

Cégünk és márkánk nemrég végzett kutatást arról, hogyan viselkednek az emberek mostanában a mosdók területén. Megbíztuk a United Minds vállalatot a CINT-vel *(nemzetközi közvéleménykutató)* kooperációban tavaly tavasszal, hogy kérdezzenek ki több mint 4.000 embert arról, hogyan változott meg a nyilvános mosdókkal kapcsolatos felfogásuk a Covid hatására. A tanulmányban Nyugat-Európában *(Spanyolország, Svédország, Franciaország és Németország)* élő mosdó-felhasználók vettek részt.

A felmérés eredményei szerint 66 százalék azt válaszolta, hogy a járvány miatt kevésbé biztonságosnak érezte a nemhigiénikus mosdóval rendelkező létesítmények használatát, 79 százalék pedig magasabb színvonalat várt volna el a mosdókban a biztonságos és higiénikus környezet biztosítása terén, mint amilyen volt a Covid-19 előtt.

Kézszáritási elvárások

Amikor specifikusan a kézszáritásról kérdezték őket, a válaszadók 62 százaléka azt mondta, hogy a papírtörölköt preferálja az alternatív módokkal szemben. Közülük kb. 61 százalék azért a papírtörölköt használja inkább, mert úgy érzi, ez higiénikusabb. Amikor azokról a nyilvános intézményekről kérdezték őket, ahol a megkérdezettek a papírkéztörölköt látványát preferálják a levegős szárító ellenében, 53 százalékuk említette az éttermeket, a többi válasz többsége pedig a munkahelyekre (46 százalék); kórházakra (45 százalék) és a bevásárlóközpontokra (44 százalék) vonatkozott.

A másik fontos szempont, ami kiűnt a tanulmányból, az a tény volt, hogy a kéztörölköt már nem kizárólag egyszerűen kézszáritási opciónak tekintik, hanem olyan eszköznek, amely más célra is felhasználható. A válaszadók 72 százaléka mondta azt, hogy jelenleg már rutin módon használnak papírkéztörölköt elválasztó eszköznek a kezük és a gyakran érintett felületek közé a nyilvános mosdókban – például a csapokat, kilincseket és villanykapcsolókat is kéztörölköt közbeiktatásával fogják meg. 75 százalék pedig

azt mondta, szeretnék, ha több mosdólétesítmény biztosítana papírkéztörölköt a levegős szárítók helyett.

Egyes helyeket elkerülhetnek a látogatók

Nyilvánvaló, hogy a lakosság tagjai biztonságban akarnak lenni, amikor kimennek az otthonukból olyan helyekre, ahol enni, inni, vásárolni tudnak, vagy szórakoztatásra vágnak. Elvárják a meglátogatott helyektől, hogy azok tiszták, higiénikusak legyenek, és fel legyenek szerelve a megfelelő termékekkel. Ahol pedig nem ez a helyzet, azok a cégek potenciálisan rosszul fognak járni, mert az emberek egyszerűen elkerülik őket.

A tanulmány szerint a válaszadók 50 százaléka mondta, hogy valószínűleg kevésbé fog olyan helyre menni, ahol nem talál kézszáritó alternatívaként papírkéztörölköt.

Tehát ahol nem tesznek ki papírkéztörölköt a mosdóban – vagy kézszáritási célból vagy szigetelőként a gyakran érintett felületekhez és szerelvényekhez – ott a jóvedelmezőség szenvedhet csorbát.



SZANITERZÓNA

A szárítás sebessége

Itt van még a sebesség kérdése is a mosdóhasználatnál. Szembe kell néznünk azzal, hogy van, ahol kevesebb ember használhatja a mosdót egyidejűleg a távolságtartás miatt. Ugyanakkor elvárják tőlünk, hogy alaposabban és hosszabb ideig mossuk és szárítsuk a kezünket a Covid-mentesség érdekében. Arra lehetőség van, hogy kihúzzuk a papírtörölt az adagolóból és menet közben használjuk, a meleglevegős szárítók azonban helyhez kötöttek. Ez pedig sorbanállást és tömeget eredményezhet, vagyis további kockázatot.

Tanulmányunk értelmében a válaszadók 64 százaléka érezte, hogy a levegős szárítókkal túl sokáig tart a kézszárítás, és beismerte, hogy túl gyakran hagyja el a mosdót úgy, hogy a keze nem teljesen száraz.

Jobban szem előtt

Akármerre járunk a nyilvános területeken, láthatjuk, hogy a takarítást jobban szem előtt végzik. A bárók és éttermek személyzete folyamatosan dolgozik, hogy fertőtlenítsék az asztalokat a vendégek között, az üzletek és a szállodák személyzete pedig biztosítja, hogy a kézfertőtlenítő-adagolók állandóan fel legyenek töltve és hozzáférhetőek legyenek a

látogatók számára.

Az ilyen magas színvonalú takarítási és higiéniai gyakorlat segít biztosítani, hogy biztonságunkat figyelembe veszik és tevékenységünket értékelik. A mosdók szerves részét képezik minden olyan létesítménynek, amelyet a nagyközönség látogat, az pedig világos a tanulmányból, hogy a papírkéztörők biztosítása – akár a levegős szárítók helyett, akár alternatívaként – sokak számára megnyugtató látvány. Úgy gondoljuk, hogy a vállalatok mindenütt tekintetbe veszik majd ezeket az adatokat, és egyre inkább felszerelik mosdóikat papírtörőkkel annak érdekében, hogy ügyfeleik visszatérjenek.

Forrás:

[european CLEANING JOURNAL](#) ■



HIRDETÉS



Veszélyben lehetnek a reptéri takarítók

— Érdemes lehet megvizsgálni a takarítási, védelmi protokollt

A reptéri takarítók között jelentkező új COVID-19 esetek rávilágítottak azokra a veszélyekre, amelyekkel nekik kell nap mint nap szembenéznük.

Két olyan koronavírus-fertőzés is történt a közelmúltban a reptéri takarítók körében, amely elgondolkodásra készítette az illetékeseket.

Védőfelszerelésben, beoltva

Az új-zélandi hatóságok egy reptéri dolgozó ügyében nyomoznak, akinél a koronavírus egy gép takarítása után mutatták ki. A kérdéses repülőgép előzetesen egy fertőzött személyt szállított, aki Etiópiából érkezett Dubai érintésével.

” Elég nagy kihívás kideríteni, hogyan fertőződött meg a takarító, mert teljesen szabályosan járt el mindenben, személyi védőfelszerelést is viselt, és be volt oltva

– mondta az eset kapcsán az Otago University egyetem epidemiológusa, professor Michael Baker. Úgy véli, a takarító talán hozzásúrlódott a beteg utashoz a mobil bejáró folyosóban, vagy esetleg az utastérben. *(Vagyis a takarító úgy kezdett el dolgozni, hogy az utasok még a gépen voltak.)* A professzornak ugyan nincs tudomásom arról, hogy korábban hasonló fertőződés történt volna, mégis azt javasolja, változtassák meg a takarítási, védelmi protokollt. Azaz hagyják a gépet üresen egy ideig, mielőtt elvégzik rajta a szükséges szolgáltatásokat, így a takarítást is.

Részben oltatlanul

A másik eset a szingapúri Changi Airporton történt, májusban – a Ramky Cleantech Services cég 16 alkalmazottjának lett pozitív a koronavírustesztje. A megfertőződött alkalmazottak többsége takarító volt, több mint felük 60 év feletti személy. Csakhogy a jelentések szerint nem voltak mind beoltva. A betegség tömeges megjelenése is rávilágít arra, mennyire fontos az oltás mindegyik frontvonalban levő dolgozónál, véli a National University of Singapore *(szingapúri nemzeti egyetem)* Saw Swee Hock közegészségügyi iskolájának *(School of Public Health)* professzora, Teo Yik Ying.

” A határellenőrzési pontokon dolgozók, és mindazok, akik kitétt foglalkozásokban vannak, változatlanul érintkezésbe kerülnek olyan emberekkel, akik a tengeren túlról érkeznek. A védelmi hálónak tehát elég szélesnek kell lennie ahhoz, hogy a segédmunkakörök személyzetének tagjaira is kiterjedjen, olyan dolgozókra is, mint például az éttermek üzemeltetői és a buszvezetők.

Forrás: [european CLEANING JOURNAL](#)

Sok távmunkás aggódik, ha vissza kell térnie a munkahelyére

— A munkáltató felelőssége a biztonságos munkakörnyezet

Lotte Printz

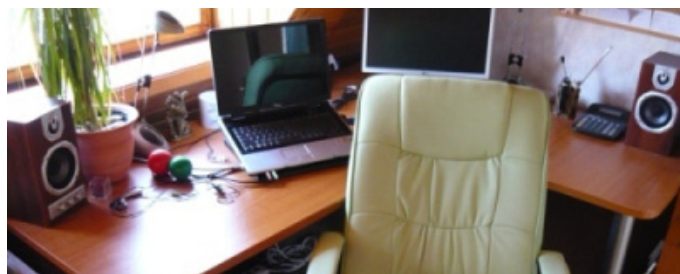
A dánok több okból is aggódtak, aggódnak a munkába való visszatérés miatt. A takarítószektorban is van szerepe abban, hogy ezeket az aggodalmakat el lehessen úzni.

Ahogy a bocik ugrálnak az örömtől, amikor tavasszal első alkalommal engedik ki őket a friss fűre, a dánok is úgy örültek, amikor április 21. után újrarendelték náluk a kulturális életet. Akik még nem voltak beoltva, azok közül sokan igyekeztek a tesztelőállomásokra, és örömmel álltak sorban (egyes helyeken akár órákig is), hogy megkapják a negatív Covid-19 teszt eredményt, ami lehetővé tette számukra is a belépést az éttermekbe, múzeumokba és edzőtermekbe. A negatív teszt ugyanis előfeltétel volt ehhez az oktatlanok körében.

Nyáron aztán a munkásélet is kezdett lassan visszatérni bizonyos normálalaphoz. Így most már valóban van némi fény az alagút végén, ahogy a korlátozásokat feloldották, az oltás pedig haladt tovább. Lett azonban egy olyan tapasztalat, amire nem számítottak az újranyitás előtt:

- ◆ miközben a dánok szemmel láthatóan élvezték a lezserséget és a szabad kikapcsolódást,
- ◆ azt már nem vették annyira könnyen, hogy vissza kell térniük munkahelyükre a hónapokig tartó otthon végzett munka után, amikor fizikailag is távol voltak kollégáiktól.

A Coor skandináv épületüzemeltetési szolgáltató annak járt utána, mi lehet utóbbi jelenség oka. Kutatásukból kiderült, a dánok mintegy 60 százaléka aggódott amiatt, hogy vissza kell kapcsolódnia a világjárvány előtti munkás hétköznapiakba. A válaszolók fele attól tartott, hogy hazavihet valamilyen fertőzést, illetve hogy saját maga betegszik meg a munkahelyén. Több mint egynegyedük pedig úgy nyilatkozott, hogy nem érzi biztonságosnak munkahelye higiéniáját. Hangot adtak annak az aggodalmuknak is, miszerint nem biztosak abban, hogy az irodákban és egyéb munkaterületeken rendelkezésre álló hely lehetővé teszi az alkalmazottaknak, hogy megtartsák a kellő távolságot egymástól. És afelől sem voltak nyugodtak, hogy vajon a kollégák betartják-e a higiéniai szabályokat és óvakodni fognak-e a túlzottan közeli érintkezéstől. Leginkább azonban a munkahelyi higiéniával és tisztasággal kapcsolatos aggodalmak okoztak félelmet.



Figyelemre méltó dolog, ami történt, vagyis hogy a dánok közül olyan sokan aggódtak amiatt, hogy vissza kell térniük a munkahelyükre. Komolyan kell venni ezt a nyugtalanságot, különösen azt a részét, amely a higiéniai színvonallal kapcsolatos

– kommentálta a kutatás eredményét a Coor takarítási főosztályvezetője, Annette Vindstrup Jensen.

ÚJRANYITÁS

”Több okuk is van a munkáltatóknak arra, hogy ne legyintsenek ezekre az aggodalmakra. Egyrészt, mert a munkáltató felelősége, hogy az alkalmazottak biztonságban visszatérhessenek a munkahelyre. Másrészt alapvető, hogy a higiéniára oda kell figyelni, mivel a vírus elterjedését a megfelelő higiénia gátolja meg legjobban. Es ha nem terjed a vírus, akkor kevesebb lesz a betegállomány miatti hiányzás is

– tette hozzá.

Másfél éve masszívan velünk van a járvány – már nem újdonság. De miért aggódtak olyan sokan a dánok közül pont akkor, amikor végre újra visszatérhettek a rendes kerékvágásba, már ami a munkájukat illeti?

A járvány ideje alatt a takarítószektorban dolgozó emberek értékelték azt a figyelmet, amit a koronavírus rájuk, a takarításra, illetve a higiénia és tisztaság fontosságára irányított. De közben mégis úgy tűnik, lehetetlen teljesen megszabadulni a félelemtől. Kérdés, azok az emberek, akik aggódnak a munkahelyükre való visszatérés miatt ugyanazok-e, akik nem tartanak attól, hogy visszatérjenek társadalmi/kulturális életükbe? Valószínűleg nem. Lehetne viszont tanulni abból a nyilvánvaló emberi igyekezetből, amely lezseren képes újra élvezni, amit az élet a munkán túl nyújthat.

Mindenesetre az előző év áprilisában és májusában lezajlott „nagy” újranyitás tanulságait felhasználva a dán munkakörnyezeti hatóság (*Danish Working Environment Authority*) folytatja Covid-19-hez kapcsolódó tevékenységét és különleges felügyeleti erőfeszítéseit. Ellenőrzik, ki vannak-e elégítve az irodai helyigényre támasztott követelmények, irányvonalakat adnak a Covid-19 megelőzésére, illetve felügyelik a PCR-tesztelést azoknál, akik beutaznak Dániába. És közben remélik, hogy a Covid-19 esetek nem emelkednek újra rakétaszerűen a jelenlegi jelentős újranyitás után. Bíznak abban is, hogy az egyesített erőfeszítések, a nagyobb átláthatóság, és a figyelem, ami a jó higiéniára, illetve tisztaságra irányul idővel meggyőzik majd az összes dolgozót, hogy biztonságban érezheti magát a munkahelyén.

Forrás:

[european CLEANING JOURNAL](#)



Újdonságok a nagynyomású mosók piacán

— A Covid-hatás is érződik

Ann Laffeaty

Digitális kijelzők, távellenőrzés, sűrített földgázzal meghajtott motorok, hatékonyabb akkumulátorok – ez csak néhány a legújabb innovációk közül a nagynyomású mosók piacán. A szerző arról kérdezte a gyártókat, hogyan fejlődik az iparág, és megvitatta velük azt is, milyen hatása volt a Covid-19 világjárványnak a szektorra.

A nagynyomású mosást általában meglehetősen fejletlen technikájú opciónak tartják ahhoz, hogy a poros, sáros és zsíros szennyeződéseket eltávolítsák a felületekről. Az intenzív forró vagy hideg vízsugár – amit gyakran alkalmaznak bármilyen vegyszer hozzáadása nélkül – aligha tekinthető a legkifinomultabbnak a tisztítási módszerek közül.

Hatékony lehet

Amikor azonban együtt alkalmazzuk a fejlett berendezésekkel és a legújabb tartozékokkal, a nagynyomású mosás nagyon is hatékony megoldássá válhat, amely teljesen át tudja formálni az épülethomlokzatok, közlekedési útvonalak és egyéb kültéri területek megjelenését. Emellett olyan tisztítási módszerről van szó, amely a mai ügyfelek számos elvárását kielégíti – véli a Kärcher vállalat termékigazgatója, Benjamin Weiss.



” A nagynyomású tisztítás olyan sokoldalú megoldás, amely gyorsan tud igazodni a társadalmi trendekhez. A fenntarthatósági követelmény vezetett el például oda, hogy ez a tisztítási módszer egyre népszerűbb lett, mert használható például a napkollektorok és a napelemtáblák tisztítására és arra is, hogy vegyszerhasználat nélkül távolítsuk el a gyomokat a külső területekről.

A nagynyomású tisztítás egyszerűsége az, amely megragadja az egyes ügyfelek figyelmét – véli Weiss. Olyan esetekben, amikor a cég tevékenységének csak egy részénél alkalmazzák, az ügyfelek többnyire egyszerű, robosztus és vonzó árfekvésű gépet választanak.

Más ügyfélcsoportok azonban kifinomultabb termékeket igényelnek, amelyek rendelkeznek olyan elemekkel, mint a tömlődobok és az elektronika, amely a gépnek védelmet biztosít. Emellett jobban koncentrálnak az ergonómiára és a kényelemre – tette hozzá. Megemlítette

még, hogy cége „könnyű és erős billentyűs lándzsa” eszköze olyan ergonomikus megoldás, amelyet úgy terveztek, hogy a nagynyomású tisztítást megkönnyítse a kezelőnek.

Egyre jobban érezhető szerinte az eltérés a kifinomultabb megoldásokat kereső ügyfelek és az olyanok között, akik inkább az egyszerű gépeket részesítik előnyben. Igyekeznek ezért úgy kialakítani megoldásaikat, hogy mindegyik ügyfélcsoportnak megfeleljenek.

Változó igények

A nappali takarítás felé mutató trend és az a jelenlegi igény, hogy magasabbak legyenek a higiéniai jellemzők (*a Covid-19 miatt*) mind befolyásolja a nagynyomású tisztítási szektort. Az, hogy egyre jellemzőbb lett a nappali takarítás, együtt jár azzal, hogy nagyobb lett a zajérzékenység – emiatt követelménnyé vált, hogy olyan gépeket gyártsanak, amelyek a lehető legcsendesebben működnek. Ennek eredményeként a belsőégésű motorok alkalmazása nehezebb lett, és egyre nagyobb potenciált látnak abban, hogy akkumulátorral táplált gépekkel váltsák ki ezeket.

A higiénia magasabb színvonalára nyilvánvaló igény volt számos országban

már a Covid-19 világjárvány előtt is Weiss véleménye szerint, de mindez most már világszerte a középpontba került. Azt prognosztizálják, hogy bizonyos célcsoportokban a jövőben követelménnyé válik az is, hogy a gépek felületfertőtlenítést is tudjanak.

Weiss megemlítette, övük az első professzionális akkumulátoros meghajtású nagynyomású tisztítógép a piacon. A vállalat kínálatában szerepel olyan gép is, amely ma már rendelkezik integrált automata tömlődobbal a hidegvizes alkalmazáshoz.

Nem állt meg a fejlődés

Bár jelenleg a nagynyomású takarítási ipar nem fejlődik valami nagy sebességgel, azért nem stagnál, így véli a Dibo vállalat kommunikációs igazgatója, Kat Coppieters. A fejlődést leginkább a forróvizes nagynyomású trélerpiacukon érzékelik.

Állítja, hogy a két új nagynyomású tréler, amelyet cégük legutóbb vezetett be a piacon, segíteni fog kielégíteni a fenntartható tisztítási megoldások iránt jelentkező igényt. Az elsőt elektromos motor hajtja, a másik pedig sűrített földgázzal (*compressed natural gas, CNG*) működik.

”Az elektromos tisztítás a jövő kihívása, mi pedig osztályon felüli akkumulátorvezérlő rendszerrel dolgozunk, hogy a hosszabb akkumulátor élettartam érdekében hatékonyabb legyen a töltés, kisütés és újratöltés. Az olyan nagynyomású tréler pedig, amelyet CNG hajt, a leginkább környezetbarát és legolcsóbb üzemű megoldás a többihez képest, amelyek más üzemanyaggal működnek

– fejtette ki Coppieters.

Kiemelte még, hogy a CNG-motorok sokkal kevesebb szilárd részecskét és nitrogénoxidot tartalmazó égéstermékot bocsátanak ki, mint a dízelmotorok, ugyanakkor csökkentik a CO₂-kibocsátást is, és 50 százalékkal alacsonyabb a zajsintjük. A CNG tisztább égése miatt pedig a szükséges karbantartás is kevesebb – tette hozzá.



Innovációik közül megemlítette még nyomkövető rendszerüket, amely lehető teszi a kezelőnek, hogy számítógép vagy okostelefon segítségével megfigyelje a gép státuszát, valamint van egy digitális kijelző is, amely állandó információt ad a paramétereikről, például a nyomásról, hőfokról, üzemanyag- és vízszintről.

A professzionális felhasználó vágyai

Az ipar változásai követik az ügyfelek követelményeit, vélekedik Coppieters. A professzionális felhasználó számára egyre fontosabb a felhasználóbarát jelleg, a kiváló minőség és a hosszú élet-

tartam. Az ügyfelek emellett fenntartható megoldásokat akarnak, amelyeket mindenütt lehet alkalmazni a városokon belül, és egyre inkább keresik a környezetbarát takarítási módszereket. Ezen kívül olyan innovatív megoldásokat akarnak, amelyek a legújabb műszaki fejlesztéseket is maximálisan alkalmazzák – sorolta.

Gyorsan fejlődő piac

Coppieters véleményével ellentétben az IPC vállalat nagynyomású mosókért felelős vezető termékigazgatója, Antonio Bigaran úgy érzi, hogy a szektor igenis gyorsan fejlődik.

”Az ügyfelek keresik a nagyobb rugalmasságot a teljesítményben és a gépek jellemzőiben. Egyes gépek képesek a nagyon magas nyomásértékek és folyadékszállítás kezelésére, ugyanakkor másoknál a folyadékszállítás és a nyomás kisebb, ahol arra van szükség. Ezek az utóbbiak különösen az olyan speciális alkalmazásoknál nagyon jól megfelelnek, mint például az élelmiszer- és gépgyártó szektor, ahol nincs szükség nagy folyadékszállításra, a nagy nyomások pedig kárt okoznának a műszerek beállításában.



Benjamin Weisshez hasonlóan ő is úgy látja, hogy a piac egyidejűleg két fejlődési utat követ. A műszaki fejlődésnek hála jelenleg már egyre több fejlett elektronikus készülék áll rendelkezésünkre, amelyek testre szabottá és a kezelő számára optimálissá tudják tenni az interfészt, hogy hasznos információt adjon, ami segítheti őt munkája során – fejtette ki.

Megbízható eszköz

Ugyanakkor azt is mondja, hogy bár a műszaki jellemzők és az elektroni-

kus készülékek fejlődése mindig fontos, nem szabad elfelejtenünk, hogy a gépnek megbízható eszköznek is kell lennie, amelyet egyszerűen lehet használni. Emiatt termékválasztékuk tartalmaz alpmodelleket ugyanúgy, mint összetettebb gépeket, amelyekben megtalálhatjuk az érzékelőket és a kijelzőket – utóbbiak a takarítást teljesen felügyelt élménnyé teszik.

Ahogy Bigaran látja, a fenntarthatósági szempontok jelentős hatással voltak a nagynyomású tisztítóiparra.

” A piac rendkívül érzékenyvé vált az energiatémára, és új energia-megoldásokat keres a víz melegítéséhez.

Megemlítette, hogy többfunkciós gépüket olyan területek mosására tervezték, ahol a víz mechanikai hatása mellett stabil hőmérsékletű, 100 °C fokos vízre van szükség a mosásnál. A többi gépük is olyan tervezésű amúgy, hogy tartja az állandó vízhőfokot (akár 100 °C fokon), illetve vannak forró-vizes gépeik elektromos kazánnal.

Covid-19

A koronavírus dominált a hírekben az év legnagyobb részében, és drasztikusan megemelte a takarítás árszióját. De hogyan hatott ez a nagynyomású mosók szektorára?

Benjamin Weiss úgy véli, a piac jól teljesített a válság ideje alatt.

” Az egész világon jobban odafigyelnek a takarításra, és úgy gondoljuk, a világiárványnak ebben jelentős szerepe van. A nagynyomású tisztítóberendezések iránti igény végig magas szinten maradt (a többi szektorhoz képest), ami szerintem sokoldalúságának köszönhető.

Hozzátette, hogy egy forróvizes nagynyomású mosó nagymértékű csökkenést tud elérni a csírák számában. Egy gőzös fokozatú gép használatával még az is lehetséges, hogy a tisztítást akár 155 °C fokon végezzük. Amikor pedig nagynyomású berendezéssel tisztítunk, fertőtlenítő tisztítószer is alkalmazhatunk

a cég megfelelő tartozékával (*hablándzsa*), a fertőzési lánc megszakítása és a maradék szennyeződés eltávolítása érdekében – magyarázta.

Coppieters nem prognosztizál semmilyen jelentős növekedést jelenleg a nagynyomású szektorban.



” A kormányok csak a Covid-19 elleni harcra fókuszálnak, és nincs kellő költségvetésük új berendezésekhez. A válságba került ágazatok gyakran elhalasztották az ingatlanok tisztítását. Ügyfeleink mintegy 10 százaléka pedig vegyszeres tisztítási megoldásokra állt át.

Megtoldotta azonban ezt még annyival, hogy amikor helyesen alkalmazzuk, a gőzzel végzett tisztítás is meg tud küzdeni az olyan vírusokkal, amilyen a Covid-19 is. Kitért rá, hogy ők is tudnak olyan gépeket szállítani, amelyeknek van gőzfunkciójuk, azonban azt sem hagyta ki, hogy a gőzös tisztítás olyan szakterület, amelyet csak speciális szakemberek

tudnak korrekt módon elvégezni.

Élénk piac

Antonio Bigaran úgy érzi, érzékeny kérdés, hogy a nagynyomású tisztítórendszerek mennyire hatékonyak az olyan vírusok ellen, amilyen a Covid-19.

” A kórokozó mikroorganizmusok (a vírusok és baktériumok), összetett és sokoldalú eltávolító eljárásokat igényelnek. Eltávolításuknál mindig a tisztítás az első, alapvető és szükséges lépés – a nagynyomású mosók pedig nagy teljesítményű mechanikus eszközök, amelyek el tudják végezni ezt az első lépést úgy, hogy a tisztítási tevékenység kevés erőfeszítést igényel és hatékony.

Bigaran azt tapasztalja, hogy a piac élénk, és hogy a Covid-19 járvány megnövelte a nagynyomású mosók iránti igényeket. Ez azért van így szerinte, mert néhány esetben a vegyszerek hatása nem elegendő, mechanikus hatásra is szükség van ahhoz, hogy a szennyeződést eltávolítsuk a felületről.

ális területeken, illetve egyes alkalmazásoknál és környezetben.

Abban hisz, hogy a nagynyomású gépek kulcsfontosságú eszközökké fognak válni a jövőben a napi takarítási gyakorlatban is – még azokon a területeken is, ahol eddig nem alkalmazták őket általában.

Emiatt a nagynyomású mosók még létfontosságúbbak lettek bizonyos speci-

Forrás: [european CLEANING JOURNAL](#)



Ételkészítés elvitelre

— Kihívások az ételkiszállítóknál

Ann Laffeaty

A járvány alatt számos étteremnek át kellett formálódnia off-site (nem helyszíni fogyasztásra, hanem elvitelre berendezkedett) helyé, miközben „kísértetkonyhák” jöttek létre mindenütt. Mik azok a takarítási- és higiéniai kihívások, amelyekkel a kiszállító vállalkozóknak szembe kell nézniük? És hogyan érinti a Covid-19 ezeket a kihívásokat? Íme a válaszok.



Az éttermi világ nagyon megszenvedte az elmúlt 15 hónapot, számos étkezdet voltak kénytelenek bezárni, Európa-szerte. Sok helyen azonban az ételkiszállítóknak engedélyezték a nyitvatartást, mivel az elviteles étkezést kisebb veszélynek ítélik meg, mint amikor órákat tölt el valaki egyfolytában egy zárt étteremben, idegenek közelében. Emiatt nagy növekedés volt tapasztalható az ételkiszállító vállalkozóknál.

A hagyományos ételek mellett (amilyen pl. a kínai, indiai konyha, a pizza, valamint a gyorsételek), ma már nem kuriózum az sem, ha egy háromfogásos bankettet, vagy egy kóstolómenüt akarunk megrendelni egy luxusétteremből. Ugyanakkor egyre nagyobb számban alapítottak saját „kísértetkonyhát” a tehetséges házi sütődék és vállalkozó szakácsok, és kínálták saját házon kívüli ételopcióikat. Közülük jó párán együttműködésre léptek logisztikai szolgáltatókkal,

hogy lehetőségük legyen az ételeket közvetlenül az ügyfél ajtajához kiszállítani.

Egyet nem szabad azonban elfelejteni. Valamennyi élelmiszer-szolgáltatónak – akár kiszállító akár hagyományos – ki kell elégítenie az elvárt magas higiéniai színvonalat, különösen amikor egy világjárvány közepén vagyunk. És emellett számos olyan takarítási és higiéniai kihívás létezik, amelyek speciálisan a kiszállításra vonatkoznak.

Az ügyfeleknek fontos a tisztaság

Példának okáért a szolgáltatás sebessége nagyon fontos követelmény – az ételek kétszer olyan gyors becsomagolása azonban nem vezethet oda, hogy a takarítási- és higiéniai rendszereket figyelmen kívül hagyják – figyelmeztet az Essity vállalat marketingigazgatója, Hanneke Kuipers.

” Kulcsfontosságú, hogy a személyzet higiéniai erőfeszítései a legelső, központi helyre kerüljenek, és hogy az étel útján minden lépésnél biztosítani tudják a hatékony munkafolyamatot és a biztonságos ételkezelést.

Kuipers szerint a kísértetkonyhák jelentik a legnagyobb kihívásokat.

” A kutatások igazolják, hogy ma már a fogyasztók több mint 50 százaléka kielégítőnek tartja, amikor egy kizárólag kiszállítást végző, fizikai üzletpulttal nem rendelkező étteremből rendel. A legtöbb kísértetkonyha alapterülete azonban korlátozott, és hajlamosak átmeneti személyzettel és külső szállítócégekkel dolgozni. Ez azt jelenti, hogy rendkívül fontos valamennyi ételkezelési politikájukat és külső partnerüket alaposan ellenőrizni, mert ezek a szolgáltatók is az étel útvonalához tartoznak.

Ahol az éttermek saját kiszállító gépparkjukat üzemeltetik, ott is fontos biztosítani, hogy a személyzet minden tagja megkapja az ételbiztonsági betanítást és viselje saját személyi védőfelszerelését. Az arcmaszkokat, fertőtlenítő palackokat és papír törülközőket tartalmazó eszközkészlet nagy segítség lehet – tette hozzá.

Nem elég tisztának lenni, tudatni is kell

Azt se hagyjuk figyelmen kívül, hogy az ügyfelek nyugodtak akarnak lenni afelől, hogy a rendelést teljesítő cég létesítményei tiszták. És nem elég tisztának lenni, jó, ha ez valamennyire látható is, akkor is, ha ételkiszállításról van szó.

◆ A kiszállítási csomagolások mindegyikén elhelyezett zárócímke egyszerűen demonstrálhatja az ügyfeleknek, hogy az ételhez nem fért hozzá senki a konyha elhagyása óta.

◆ Hasonlóképpen meggyőző lehet az ügyfélnek az olyan csomag, amely külön csomagolt szalvétákat tartalmaz, ami jelzi, hogy azok is higiénikusak és érintetlenek.

Határozottan állítja, nagyon fontos a kiszállítóknak, hogy a vendégek számára átláthatóak legyenek élelmiszerbiztonsági erőfeszítéseik.

◆ Akár addig is elmehetünk, hogy tájékoztató lapot helyezünk el minden kiszállított ételcsomagban, amelyben elmagyarázzuk, milyen intézkedéseket tettünk az étel biztonsága érdekében. Amennyiben pedig ez az üzenet köszönetet is tartalmaz az ügyfél támogatásáért, az segít megalapozni az emocionális kapcsolatot az ügyfél és az étel kiszállítója között még akkor is, ha nincs lehetőség arra, hogy saját éttermében szolgálja ki az illetőt.

A gyártó higiéniai márkájának honlapján elhelyezett új oldal egész sor ötletet ad a kiszállítóknak az ételkészítéstől az átadásig. A portálon vannak kézhigiéniai képek, átvevőhelyi jelek és egy útmutatás, hogyan használhatják a QR-kódokat.



Hagyományos elvitel

Kuipers azt is fontosnak tartja a hagyományos elviteles helyeknél *(ahol az ügyfelek átvehetik saját rendeléseiket)*, hogy ott az összes takarítási és higiénia rendszabály ne csak szigorú legyen, hanem nyilvánvaló is. Kézfertőtlenítő felszerelést kell biztosítani minden ponton, ahol a vendégek be- vagy kilépnek.

A személyzet kézmosóhelyeit pedig rendszeresen kell ellenőrizni, hogy mindig biztosan legyen szappan és kéztörölő is az adagolóknál. A személyzet minden tagját be kell tanítani a kiszállítási csomagok megfelelő kezelésére, hogy úgy végezzék a csomagolást is, mintha maguk készítették volna az ételt.

” Az összes olyan higiéniai terméknek és rendszernek, amelyeket ételkiszállítási környezetben használnak, képesnek kell lennie arra, hogy alapos tisztaságot tudjon elérni a lehető legrövidebb idő alatt. Amellett minden eszköznek kéznél kell lennie, könnyűnek és felhasználóbarátnak kell lennie, hogy megkönnyítse a takarítási- és fertőtlenítési műveletek gyors és könnyű elvégzését.

Az a tény persze, hogy a kiszállító konyhák általában kisebbek, mint az ülő éttermekben levők, kihívást jelent. Az összes felszerelésnek eléggé kompaktnak kell lennie ahhoz, hogy könnyen elhelyezhető legyen egy szűk helyen.

A cégvezetőknek pedig tisztában kell lenniük azzal, hogy az ügyfelek szívesen veszik, ha láthatják az étel elkészítését a kiszállítónál – tette hozzá Scapinello. Emiatt szerinte megnyugtató az ügyfeleknek azt látni, hogy a takarítást rendszeresen elvégzik, különösen a Covid-19 kezdete óta. Meggyőződése, hogy a kiszállító cég javíthatja az arculatát és értékét azzal, hogy jobban odafigyel a tisztaságra.

Cégük egyik mójja kompakt méretének köszönhetően különösen megfelelő arra, hogy a kiszállító konyhákban használják – állítják. Olyan adagolórendszere van, amely megakadályozza a véletlenszerű folyadékkiömlést, konstrukciója pe-

A cég egy sor higiéniai terméket kínál a kiszállításhoz, például hordozható, egylapos, középről kihúzható papírtekerceses papírtörölőt. Ehhez a kompakt hordozható felülettörölő-rendszerhez van tartó és forgó vezető – utóbbi a sebesség érdekében lehetővé teszi a papír egykezes kihúzását, bármelyik oldalról. Újdonságuk a szagelnyelő kézmosó folyékony szappan, amely állításuk szerint eltünteti az olyan kellemetlen ételszagokat is a kézről, amilyen a hal és a fokhagyma.

A sebesség kulcsfontosságú

A Filmop vállalat export területi igazgatója, Paolo Scapinello egyetért Kuipers véleményével, hogy a sebesség lényeges minden kiszállításhoz.

dig lehetővé teszi, hogy a takarítás gyors és erőfeszítés nélküli legyen.

A higiénia nem szabad beáldozni a sebesség érdekében

Scapinello véleményével ellentétben a GOJO Egyesült Királyságban és Írországra vonatkozó illetékes ügyvezető igazgatója, Chris Wakefield úgy gondolja, hogy a járvány elvezetett egy olyan változáshoz, ami különbözik a hagyományos kiszállítási modelltől *(hagyományosan itt azt érti, amikor az emberek látják, ahogy az ételük készül)*.

A Covid-19 és a kártyás fizetési lehetőség kombinációja pedig azt jelentette, hogy egyre több ételkiszállító kínál házhozszállítást.

Wakefield úgy gondolja, hogy a tipikus kiszállítóhoz beérkező nagyszámú megrendelés jelentős kihívás lehet – különösen amikor az idő is meleg.

” Ha nagyobb számú megrendelést kell kielégíteni, az azt jelenti, hogy több időt kell tölteni a felületek fertőtlenítésével, és a dolgozók kezét is gyakrabban kell megmosni. Vagyis a fő kihívást a sebesség jelenti.

Ráadásul az ügyfelek elvárásai igen magasak a gyors szolgáltatású ételárúsító helyekkel szemben.

” Olyan világban élünk, ahol minden kapható igény szerint, ez pedig olyan kultúrát nevelt ki, ahol az emberek nem szeretnek várakozni, illetve rosszul tűrik, ha várniuk kell. A higiéniát azonban sohasem szabad feláldozni a sebesség érdekében, ami azt jelenti, hogy a kiszállítócégek vezetőinek fel kell szerelniük intézményüket olyan fertőtlenítő termékekkel, amelyek hatékonyak és egyben gyors hatásúak.

Ahol az idő a leglényegesebb

A higiéniai termékeknek azonnal használhatónak kell lenniük, gyors hatá-

súnak és gyorsan száradónak, úgy, hogy közben antimikrobiális hatásosságuk is magas szintű legyen.

” Ahol az idő a leglényegesebb, fontos olyan termékeket választani, amelyek gyorsan elérik hatásos szintjüket.

Wakefield szerint ezért van, hogy ilyen helyeken előtérbe kerülnek a fertőtlenítő permetezőszerek és törlők – ezeket a termékeket egyszerűen be lehet sorolni a napi protokollokba, a kézhigiéniai és takarítási rutinokkal együtt. Cégük számos kézhigiéniai megoldást kínál a kisebb konyhák számára, ezek között van olyan rendszer is, amely a gyártó szerint kis környezeti lábnyommal bír. Van felü-

letfertőtlenítő permetjük és törlőjük, valamint higiénikus kézsúrolójuk is.

Az ügyfelek elvárásai

A Kärcher vállalat célcsoport-igazgatója, Gundula Braun úgy érzi, hogy a kompakt méretű konyha különleges kérdés a kiszállítóknál.

” A rendelkezésre álló kisebb hely miatt miniatűr takarítóeszközökre van szükség.

Egy olyan kiszállítócégnél, ahol a konyha nyitott, a pult pedig kicsi, az is fontos, hogy a munkahely szemmel láthatóan higiénikus legyen. Ez jó benyomást tesz a fogyasztókra, és ösztönzi őket arra, hogy visszatérjenek. A kiszállítás sebessége is létfontosságú, mert senki sem szeretne ott ülni 20 percig, és várni az ételére. A vendégek forgalma pedig nagyobb lesz, mint egy ülő étteremben, ami több behordott szennyeződéshez is vezet. A takarításnak tehát igen nagy prioritást kell adni.

A vállalat kínálatában szerepelnek olyan kisméretű gőzmosók és akkumulátoros termékek is, amelyeket a kiszállító konyhákban lehet alkalmazni. Braun szerint a hálózati gépek nem kívánatosak ilyen környezetben, mivel ritkábbak az elektromos dugaszoló aljzatok és kicsi a hely. Forgalmaznak ablak- és konyhai tisztítószereket is, amelyek eltávolítják a zsírt és egyéb folyadékot a felületekről. Az a véleménye, hogy az elvárások megváltoztak a Covid-19 fényében.

” Sok ügyfél ma már jobban megnézi a kiszállítókat, és elvárja, hogy a kiszolgálók kesztyűt és maszkot viseljenek.

Kesztyűs kézzel

A Cromwell Polythene vállalat eldobható kesztyűket gyárt a kiszállítócégeknek. Választékukban szerepel a kék polinitril kesztyű, amely erős szigetelő hatású, és jól ellenáll az olajoknak és a zsíroknak. Az ügyvezető igazgató, James Lee kiemelte, a kesztyűk

úgy vannak csomagolva, hogy csuklónál lehet azokat levenni használat után, aminek nyilvánvaló higiéniai előnyei vannak.

Azt is megemlítette azonban, hogy a kesztyűk és egyéb eldobható termékek megnövekedett használata hulladék gondokhoz vezethet.

” A kiszállítók állandó mozgásban vannak, ami növeli a szemetelés kockázatát, így fontos lenne a közterületek újrahasznosítási kezdeményezéseit segíteni, hogy csökkenthető legyen a kockázat.

További bővülést várnak

Az is kérdés lehet, mire számítsunk a jövőben. Vajon ahogy a bezárások megszűnnek, és a korlátozások enyhülnek, le fog-e csengeni a jelenlegi kiszállítási fel lendülés is?

Ez nem valószínű Gundula Braun szerint, mert az iparágnak magas a potenciálja. Ezért gondolja úgy, hogy a jövőben növelni tudják a kiszállítási piacon elfoglalt jelenlegi részesedésüket. Ugy érzi, ebben a szektorban az akkumulátoros gépekre és a kompakt termékekre is nőni fog az igény. Kuipers is úgy véli,

hogy az iparág valószínűleg tovább nő. Szerinte ez az új dinamika kényszeríteni fogja az éttermeket, hogy alkalmazkodjanak a vendégek várakozásaihoz.

Chris Wakefield kicsit máshonnan közelítve, de egyetért velük. Arra számít, hogy amíg a hivatalos nyilatkozatok szerint nincs teljesen vége a járványnak, maradni fog a fogyasztókban bizonyos gátlás az éttermi étkezéssel szemben. Ez pedig azt jelenti, hogy az elviteles és kiszállítós üzlet továbbra is virágozni fog.

Forrás:

[european CEANING JOURNAL](#) ■



Kihívások előtt az ételkészítő üzemek

— A takarításnak is muszáj alkalmazkodnia az új élelmiszertrendekhez

Mariane Hodgkinson, Hillbrush, higiéniai tanácsadó

Speciális tisztítóeszközöket állít elő élelmiszeripari cégek számára a Hillbrush cég. Szakemberük áttekintette, hogyan tudják az élelmiszeripari cégek úgy bővíteni a tevékenységüket, hogy eleget tudjanak tenni az új típusú termékek iránti igényeknek (különösen a vegan, és adott összetevőktől mentes kategóriákban) anélkül, hogy növelniük kellene az alapterületüket. Ha ez a helyzet, a takarítási eljárásokra is fokozottan oda kell figyelni, valamint a higiénia ellenőrzésére szintén, annak érdekében, hogy minimalizálni lehessen az élelmiszertermelő terekben a (tovább)fertőzés kockázatát.

A jövő élelmiszerüzemének felkészültnek kell lennie ahhoz, hogy kihasználja a rendelkezésére álló helyet. Ennek oka, hogy a fogyasztók étkezési és vásárlási szokásai megváltoztak, és ez persze befolyással van a gyártásra is.

Az egészséges életmód igénye, a megváltozott életstílus, a nagyobb jólét elérése olyan új fogyasztói elvárásokat támasztott, mint hogy például az élelmiszerek legyenek kizárólag növényi alapúak, vagy „mentesek” különböző összetevőktől.

Ezekhez az új igényekhez pedig az élelmiszer-előállítóknak is muszáj alkalmazkodniuk, a termelési paletta szélesítésével, a termékfejlesztés határainak kitolásával (*NPD, new product development*).

Kézzelfoghatóbban fogalmazva eddig nem látott sebességgel kell új termékekkel kirukkolniuk – nyilván a saját jól felfogott érdekükben.

Az igények bővülése végül is jó hír, új lehetőség a piacszerzésre. Csakhogy sok növekedésnek indult élelmiszeripari cégnél gondot jelent, hogy tevékenységüket úgy kell bővíteniük, hogy közben nem növelhetik meg a rendelkezésükre álló területet. Nos, ami az ételhigiénit illeti, egy ilyen területnövelés nélküli termékpalet-

ta-bővítés nincs következmények nélkül. Jelentős hatása lesz az élelmiszertermelő területek takarításának típusára, gyakoriságára és módszereire.

Össze kell hangolni

Egy meglevő választékhoz új terméktípusokat adni izgalmas dolog, de nehézségekkel is jár, és nem egyszerűen azt jelenti, hogy valamit valami hasonlóval helyettesítünk a gyári környezetben.

Amikor megpróbálunk új ügyfeleket szerezni vagy biztosítani, várakozásainak megfelelni, azt körültekintően össze kell hangolnunk az élelmiszerbiztonság és minőség biztosításával.

Miért? Mert ha új és eltérő összetevőket alkalmazunk egy bevált termelési ciklusban, az emeli a valószínűségét annak, hogy olyan kockázatok jelennek meg, amelyekről azt gondoltuk, már régen ellenőrzésünk alá vontuk, vagy megszüntettük a gyári környezetben addig rutinszerűen alkalmazott felügyeleti rendszerben.

Ám nem biztos, hogy az a bejáratott rend, ami korábban garantálta a higiéniai kockázatok kiszűrését, az új termékeknél is képes erre.



Nézzük, hogyan is viszonyulunk az élelmiszergyártásban a takarításhoz. A valóság az, hogy a takarítás:

- ◆ pénzbe kerül;
- ◆ nagyon fontos művelet, de a termékhez nem ad közvetlenül értéket;
- ◆ gyakran vannak rejtett pénzügyi kihatásai (*mint a víz, a fűtés, a vegyszerek költsége, illetve a gyártóberendezés gyorsabb amortizációja*), emiatt
- ◆ szükség van a takarítás felügyeletére és hivatalos dokumentálására.

Mikor lehet gond? Például amikor az élelmiszergyártók annyira sietnek a legújabb termék(ek) bevezetésével (*hogy mihamarabb eleget tegyenek az ügyfél igényeinek*), hogy nincsenek tekintettel arra, hogy a takarítási protokollok megváltoztatása mivel jár. Az új takarítási módokhoz és új eszközök használatához például kell betanítás, valamint elképzelhető, hogy több idő is kell a megváltozott takarítási munkák elvégzéséhez.

Legyen egyszerű és praktikus

Az élelmiszergyártók általában olyan praktikus megoldásokat keresnek, amelyek egyszerűsítik a szükséges új takarítási rendszerek bevezetését és irányítását. Különösen igaz ez akkor, amikor újfajta összetevőket és anyagokat alkalmaznak, esetleg új eljárásokat vezetnek be a gyártósoron.

A jó hír az, hogy nem lehetetlen olyan rendszerekre támaszkodni, amelyek garantálják a veszélyek és kockázatok minimalizálását, viszont hogy egyszer-

rű is lesz ez, arra ne számítsunk. Szükség van hozzá a szervezet összes szintjének bizalmára, a legfelső vezetés elkötelezettsége pedig alapvető, hogy biztosítani lehessen, elegendő támogatást adnak a takarítás elvégzéséhez, a személyzet betanításához, a képzéshez, a további felszerelések beszerzéséhez, illetve a szükségessé váló extra biztonsági határok bevezetéséhez, beleértve természetesen az új takarítási rendszereket.

A szennyeződések könnyen tovább lehet vinni

Ha a termelési sorban növényi alapú összetevőket vezetünk be, a növényi alapú BRC Globális Élelmiszerbiztonsági Szabvány világossá teszi a továbbfertőzés potenciális kockázatait arra az esetre, ha a szokásos higiéniai protokollt alkalmazzuk a nem növényi alapú és a növényi alapú termékek gyártásánál is. Különösen igaz lehet ez akkor, amikor úgy történik a termékváltás, hogy a helyszűke is problémát jelent. A szennyeződések ugyanis könnyen át lehet adni a tárolás, az összetevők mérlegelése, vagy néha a raktári ellenőrzési munkák során is.

De ezt nem engedhetjük meg magunknak, hiszen a termékek beszennyeződése a lehető legrosszabb scenárió, ha a termelés kockázatait vesszük szemügyre. Akkor hát milyen lépéseket kell megtennünk? Biztosítani kell, hogy a termékmegújítási projekt részét képezze a takarítás megújítása is – ez ugyanis elengedhetetlen a termékbiztonsághoz.

Ne utólag gondoljunk rá

Gyakran megesik, hogy a takarítási tevékenységekben eszközölt változtatásokat csak akkor vitatják meg, és elemzik ki, amikor a terméket már bevezették. Ezt a lépést általában egy utólagos HACCP-ellenőrzés hozza el, vagy balszerencsére az, ha már a termék minőségével, vagy biztonságával vannak gondok. Ahhoz, hogy biztosítani lehessen, hogy az új termékek bevezetéséhez szükséges fejlesztések a kellő időben kapjanak megfelelő figyelmet, erősen javasolt a termékfejlesztés útvonalához hozzáadni egy „takarítási ellenőrzési bejárást”, mind az új, mind a régi termékeknél.

Ez azt jelenti, hogy a projekt-csapatmal meg kell vitatni minden lehetséges hibát, ami a korábbi protokollon alapul, és meg kell egyezni az új eljárások pénzügyi támogatásában. Ha így teszünk, az lehetővé teszi, hogy a takarítás megkapja a kellő figyelmet. Ne feledjük, a termék-

biztonság biztosítását kézben kell tartani már a termékfejlesztés során, egészen a projekt befejezéséig.

Beszéljük át előre

Ahol az élelmiszergyártó-hely mérete korlátos, ott tanácsos végigbeszélni a projekt-csattal, hogy:

- ◆ hogyan lehet újragondolni a rendelkezésre álló hely hasznosítását, vagy a takarítóeszközök számára biztosított további hely jobb kihasználását, illetve
- ◆ hogyan szervezzük meg, hogy a gyártósor takarítása a többi terület beszennyezése nélkül legyen elvégezhető, és
- ◆ hogyan segíthetjük a projekt-csattat abban, hogy biztonságos, egészséges terméket hozzon létre, ezzel is támogatva a valódi termékbiztonsági kultúrát.

Egy biztos:

az utolsó dolog, amit egy vállalat „el akar érní”, az a termék visszahívása

(mielőtt a szennyezett termék eljut a fogyasztóhoz). A legfontosabb, hogy ismerjük az ellenséget és tervezzük meg az irányítást.

Nagyon fontos a potenciális *(tovább)* szennyező útvonalak ellenőrzése az üzemben, amihez figyelembe kell venni:

- ◆ a termelés folyamatát,
- ◆ a hulladékot,
- ◆ a személyzetet és a takarítási tevékenységeket, valamint azt, hogy
- ◆ hogyan kezelik az összetevőket és hogyan lehet a legjobban megtervezni a gyártást, miközben minimalizáljuk a szennyeződési kockázatot.

Egy növényi alapú gyártósort például hagyományos termékekkel együtt üzemeltetni azt jelenti, hogy a takarítás fontosabb, mint bármikor.



Előnyök és korlátok

Logikus a takarítás elkülönítése a különböző termékeknél, hiszen specifikus veszélyek és kockázatok lehetnek jelen a gyártás eltérő területein. Felhasználva az elérhető tudásanyagokat (*HACCP, beszállítói tájékoztatók, szakértői anyagok*) választ kaphatunk azokra a kérdésekre, hogy például melyik gépet mikor, mivel, hogyan kell megtisztítani, megvitathatjuk a jól ismert kérdéseket az adott élelmiszertermékekkel kapcsolatban, és felmérhetjük a rendelkezésre álló takarítóeszközök előnyeit és korlátait is. Mindez kell ahhoz, hogy a lehető legjobb döntést hozzuk a higiéniai tevékenység megújításához, és elkerülhessük a nem megfelelő megoldásokkal járó többletkiadásokat. Ha elég körültekintően járunk el, szilárd akciótervet tudunk biztosítani annak érdekében, hogy a létesítményben minden flottul menjen.

Elkülönítés és a megfelelő eszközök

És ha már beszereztük a különböző gyártási területekhez való eszközöket, célszerű mobil szerszámtárolókba rendezni ezeket, és táblákat kihelyezni arról,

hogyan mit mihez kell használni a különböző gyártási területeken (*például vegan, gluténmentes, vegetáriánus, standard, stb.*). Ez jó módszer annak biztosítására, hogy a termelőterület felosztása nyilvánvaló legyen. Lehetővé teszi, hogy a termeléshez és takarításhoz használt eszközök áttekinthetőek, levehetőek és visszatehetőek, megmoshatóak és biztonságosan tárolhatóak legyenek.

A színkódolt termékutasítások kiváló vizuális segítséget adnak a használóknak, a személyi védőfelszerelések azonos színe támogatja a „világos szellemi elkülönítést” a dolgozó csapatok között, és lehetővé teszi a viselkedésváltást, amikor valaki átmegy az egyik termelésről a másikra.

Bár az iparágban a színkódolt takarítóeszközök alkalmazása már évek óta standard eljárás, most speciális referenciákat iktattak be a kiskereskedelmi szabványokba (*BRC Retail Standard és UK Retailer Codes of Practice*) arra vonatkozóan, hogy csökkenthető legyen a továbbszennyezés kockázata az üzemi környezetben.



Pozitív üzenete van

A szerszámtartó táblákat méretre lehet készíteni, hogy jól szemléltessék az egyes eszközök használatát. Ha külföldiek is dolgoznak az üzemben, célszerű több nyelven is elkészíteni a feliratokat. Ezek a táblák támogathatják a meglévő rendszereket is.

Az ügyfelek, az auditorok és az ellenőrök egyaránt kedvezőnek tartják egyébként, ha eltérő színű takarítási eszközöket rendszeresítünk az eltérő gyártási területekhez (*például allergén, nagykockázatú vagy alacsony kockázatú üzemi zónák*), illetve mondjuk a padló-tisztításhoz és élelmiszerekkel érintkező felszerelések takarításához. A színekkel ellátott eszközök használata azt demonstrálja, hogy a gyártó komolyan veszi a higiéniát és a takarítást, és hatékonyan szervezi meg saját gyárában ezeket az eljárásokat.

Ellenőrizzük eszközeinket

Érdeemes takarítóeszköz-beszállítónk tanácsát is kikérni arról, hogy az egyes élelmiszertermékekhez milyen szerszámokat használjunk, melyek azok, amelyeket az adott területhez terveztek. Ne feledjük, a beszállítóknál rengeteg ismeret gyűlhet össze, hiszen gyakran dolgoznak más-más ügyfelek projektjein, folyamatosan gyakorlatias kérdésekkel szembesülnek, a termékek ismeretében megoldást keresnek és kínálnak a felmerülő esetleges problémákra, optimalizál-



nak, stb. Eközben természetesen meg is osztják az éppen aktuális partnerrel, megrendelővel, vásárlóval a tudásukat. Ha támaszkodunk a tudásukra, az emelheti a takarítási színvonalat az élelmiszer-előállításban is.

Plusz biztonság

Az újfajta takarítóeszközök nagy előnye lehet, hogy aktív módon segíthetnek a higiénia javításában, már kialakításuk folytán. Mire gondoljunk? A takarítóeszközökön alkalmazott antimikrobiális felületeket speciálisan úgy tervezik, hogy extra biztonsági határvonalként szolgáljanak, megelőzzék a bakteriális továbbfertőzést, illetve csökkentsék annak kockázatát. Ez a tökéletesítés azonban nem jelenti azt, hogy ne lenne szükség a jól kidolgozott takarítási rendszerek alkalmazására. Inkább úgy tekintünk az antimikrobiális felületekre, hogy egy további védelmi szintet biztosítanak a takarító- és termékkezelő eszközöknek, hatékonyabbá téve ezek megtisztítását és minimalizálva az organizmusok átvitelét az egyik felületről a másikra – mind a takarítóeszközöknél, mind a termékfajtnál.

Érdeemes tehát ellenőriznünk a takarítóeszközeinket, mert azok, amelyeket higiénikus konstrukció alapján gyártottak, nagy segítséget jelentenek ahhoz, hogy megakadályozzuk, minimalizáljuk, hogy idegen testek szennyezzék be a terméket, illetve hogy a szennyezések átkeverüljenek már területekre. Ezek a tökéletesítések talán kis változást jelentenek a hagyományos eszközökhöz képest, de a tisztántartásnál nagy különbség van.

A takarítás és fertőtlenítés területén további fejlesztésekre lehet számítani – ezek támogatni fogják a termékbiztonságot és integritást, és néhányuk a több célra használható gyárak témájára koncentrál.

Forrás:
[european CLEANING JOURNAL](#)

TEMATIKA



A TISZTA TÉR TECHNOLÓGIA MAGAZIN MEGJELENÉSEI 2021-BEN



Megjelenés:	Megcélzott intézmények/kiemelt témák:	Lapzártá/anyagleadás:
téli szám XI. 22.	Egészségügyi intézmények, idősothonok	XI. 18-ig.



KÖVESSE
ÖN IS A



MAGAZINT
ONLINE!

leaves gif

IMPRESSZUM



ISSN 1416-7727
Kiadja:



Tamásné Szabó Zsuzsanna
e.v.

Számlaszámunk: 11773188-04816663
2220, Vecsés,
Budai Nagy Antal utca 110/B
E-mail: ttwebmagazin@gmail.com
Honlap: www.tisztater technologia.hu

A magazin 2021-ben 4 alkalommal jelenik meg online (www.tisztater technologia.hu).
Előfizetés 2021-ben: 3000Ft/év.

Laptulajdonos, főszerkesztő: Tamásné Szabó Zsuzsanna
tel.: +36-30/415-3902, e-mail: ttwebmagazin@gmail.com

Grafikai szerkesztő: Tamás Kató, tel.: +36-30/488-5519

A lap egészét, vagy annak részét a Kiadó engedélyével lehet sokszorosítani, adatbázisban tárolni, reprodukálni, ill. újraközölni. A kéziratokat megszerkesztve, az újság arculatához illő formában közöljük.

Meg nem rendelt kéziratokat nem őrzünk meg és nem küldünk vissza.

A lapban megjelenő írások nem mindig tükrözik a Kiadó véleményét.

Lapunkat rendszeresen
szemlézi a megújult

Lapunkat rendszeresen szemlézi Magyarország legnagyobb médiafigyelője, az

Kiadványalapítók: Seffer István és Ritz Tibor (1996)



www.observer.hu

2021



tisztatertechnologia.hu