

Please note! This is a self-archived version of the original article.

Huom! Tämä on rinnakkaistalenne.

To cite this Article / Käytä viittauksessa alkuperäistä lähdettä:

Koskinen, M. & Kakko, L. (2022) Allergeenisivous ammattikeittiössä – vain puhtaalla tehdään puhdasta! *Elintarvike ja terveys*, 36(1), 56-60.

# Allergeenisiiivous ammattikeittiössä

– vain puhtaalla  
tehdään puhdasta!

Allergeenisiiivouksesta keittiöillä puhutaan, kun pinnoilla tiedetään käsitellyn elintarvikkeita, jotka sisältävät allergeeneiksi luokiteltavia aineosia. Tällaisia aineosia ovat henkilöille allergia- tai yliherkkyysoireita aiheuttavat elintarvikkeet. Mitä vakavammasta yliherkkyydestä on kyse, sitä enemmän se vaikuttaa myös keittiön kaikkeen toimintaan ja sen puhtaanapitoon. Keittiön siivouksesta vastaavan henkilöstön tulee olla perillä mahdollisista riskeistä allergioiden ja yliherkkyyksien osalta. Keittiön ominaispiirteistä riippuu, että tiedetäänkö asiakkaiden mahdollista allergeeneista ja yliherkkyyksistä jo etukäteen, jolloin ne voidaan huomioida kaikessa toiminnassa. Tämä pätee myös keittiössä, jossa siivouksen suorittaminen on ulkoistettu kokonaan tai osittain. Keittiön ruokapalvelun lähtökohtana tulee aina olla mahdollisimman turvallisen tuotteen valmistaminen kaikille asiakkaille.



## Lika ja likaantuminen

Likaantumista ehkäisevät huolellinen, hygieeninen työskentelytapa; siistit ja hyvässä järjestyksessä olevat tilat sekä tiloissa säilytettävän tavaran minimointi. Likaantumisen ehkäiseminen alkaa jo tilasuunnittelusta, jossa huomioidaan eri toimintojen vaatimat tilatarpeet sekä erityispiirteet.

Dieettikeittiöt tai tilat, joissa erityisruokavaliota valmistetaan, tulee sijoittaa ja eriyttää muista tiloista mahdollisuuksien mukaisesti siten, ettei tilan tai työpisteen kautta kuljeteta mitään allergisoivaa. Mikäli tämä ei ole mahdollista, pinnat pitää puhdistaa aina ennen työpisteessä työskentelyä ja dieettien valmistuksen aloittamista.

Likaantumisen ehkäisy palvelee samalla myös tilojen siivottavuutta, ja siksi on tärkeää huomioida pintojen helppo puhdistettavuus ja ovellisten säilytystilojen määrä. Mitä vähemmän tiloissa on tavaraa, sitä paremmin ne saadaan siivottua ja hyvällä järjestyksellä edesautetaan siivottavuutta.

Kaikki tavarat ja elintarvikkeet säilytetään kannellisissa astioissa, telineissä, laatikoissa, kaapeissa tai pyörällisillä alustoilla, ja tämä koskee keittiön lisäksi kaikkia keittiön oheistiloja varastoista ruoantarjoilutiloihin. Kaikkien laitteiden ja välineiden täytyy olla puhdistettavia. Pintojen tulee olla ehjiä, sillä rikkoutuneet pinnat ovat aina hygieni- ja turvallisuusriski.

## Siivouksessa huomioitavaa

Nykyaikaisessa keittiösiivouksessa huomioidaan entistä enemmän terveysturvallisuus osana kaikkien keittiöön liittyvien tilojen puhtaanapitoa, joten käytettävät menetelmät valitaan aina kohdekohtaisesti ja siivoustyö rytmitetään osaksi keittiön jokapäiväistä toimintaa ja ajoitetaan muiden tehtävien lomaan.

Tällöin kaikilla työntekijöillä on vastuu asiakasturvallisuuden kautta tilojen riittä-



västä ja turvallisesta puhtaudesta. Omavalvontasuunnitelmassa määritellään päivittäiset ja harvemmin tehtävät työt ja niiden aikataulut sekä mahdollisiin poikkeustilanteisiin varautuminen.

Siivoustyön hyvä hallinta on edellytyksenä keittiön hygieniavaatimusten toteutumiseksi eri tiloissa. Kaikki keittiön tilat jaetaan kahteen tai neljään hygieni-alueeseen esimerkiksi ”likainen ja puhdas” tai ”korkea, hyvä, neutraali ja likainen”. Tilojen puhtausvaatimukset ja hygieniatasot määritellään tiloissa tapahtuvan toiminnan ja riskienarvioinnin mukaisesti. Riittävällä ja tarkoituksenmukaisella siivouksella luodaan edellytykset keittiöhygienialle ja tuoteturvallisuudelle, jotka huomioivat myös allergiat ja yliherkkyydet. Pinnat pitää pyyhkiä aina siirryttyä likaisemmasta vaiheesta puhtaampaan ja aina kun pinnat ovat silmännähdyn likaiset. Pyyhinnän tärkeys korostuu, mikäli pinnoilla on käsitelty selkeästi allergisoivia tuotteita. Tämä pitää muistaa myös ruoan tarjoilussa.

Hygieenisellä työjärjestyksellä tarkoitetaan siivouksen suoritusjärjestystä ja puhdistamista puhtaammasta tilasta tai kohteesta likaisempaan ja ylhäältä alaspäin. Usein korkeamman hygienian tilat kuten dieettikeittiöt siivotaan ennen muita tiloja, jottei pintojen, laitteiden tai siivousvälineiden välityksellä aiheuteta tahatonta saastumista.

Laadukkaat mikrokuitutuotteet ja yleispuhdistusaine ohjeistuksen mukaisella annostuksella riittävät päivittäisessä käytössä ja pintojen puhdistuksessa turvallisen tason saavuttamiseksi.  
Kuva: Viestikettu.



Kuva: Viestikettu.

### Miten ja millä tehdään puhdasta?

Pintojen puhdistuksessa pyyhintä on osoittautunut tehokkaimmaksi puhdistusmenetelmäksi. Harjapesu runsaalla vedellä ei ole hygieenisesti järkevä vaihtoehto, sillä likavesi roiskuu levittäen likaa ympäristöön. Pesumenetelmää käytetäänkin lähinnä pesuultaiden puhdistamisessa. Jos pyyhintä korvataan harjapesulla, pitää muistaa, että menetelmään kuuluu pesu, kuivaus, huuhtelu ja vielä kerran kuivaus.

Laadukkaat mikrokuitutuotteet ja yleispuhdistusaine ohjeistuksen mukaisella annostuksella riittävät päivittäisessä käytössä ja pintojen puhdistuksessa turvallisen tason saavuttamiseksi. Yliannostelu ei lisää puhdistustehoa. Desinfiioivia aineita ei tarvita päivittäisessä puhdistuksessa. Mikäli pintoja halutaan desinfioida, on tärkeää, että pinta on siivottu ennen desinfiointia ja desinfioivalle aineelle annetaan riittävä vaikutusaika.

Pyyhkeet ovat helppokäyttöisiä ja hyvin puhdistavia. Pyyhittäessä lika tarttuu pyyhkeeseen ja pinnasta

tulee kerralla puhdas ja lian siirtyminen pinnalta toiselle estyy. Pyyhinta tulee tehdä puhtain käsin tai käsinein järjestelmällisesti niin, ettei pyyhettä nosteta välillä pinnalta. Tasopinnalta toiselle siirryttäessä pyyhkeestä käännetään aina puhdas pinta käyttöön. Keittiöympäristössä pyyhe kannattaa taitella vain neljään osaan: tällöin työskentely on hygieenistä. Siivouspyyhkeiden materiaalina mikrokuitu on osoittautunut parhaaksi sekä kesto- että kertakäyttöisenä. Ne kestävät hyvin kulutusta ja saavutetut siivoustulokset ovat hyviä jopa pelkkää vesijohtovettä käytettäessä.

Kertakäyttöiset siivouspyyhkeet soveltuvat, materiaalista riippumatta, hyvin esi-

merkiksi tilapäiseen ja nopeaan pyyhintään keittiötiloissa, joissa ei ole siivouspyyhkeille pesumahdollisuutta. Kertakäyttöisiä pyyhkeitä käytettäessä tulee muistaa, että niissä on materiaalin huokoisuudesta johtuen pyyhintään käytettävissä ainoastaan yksi pinta. Käytön jälkeen ne laitetaan roskiin eikä niitä huuhdella ja käytetä uudelleen. Liian usein näkee kertakäyttöisiä siivouspyyhkeitä käytettävän kestoikäisten tapaan, jolloin tilojen hygienia vaarantuu.

Kestokäyttöiset mopit ja siivouspyyhkeet laitetaan käytön jälkeen aina pyykkiin, eikä niitä kuivata ennen pyykkiin laittamista tai käytetä uudelleen ennen niiden koneellista pesua. Kestokäyttöiset siivouspyyhkeet tu-

lee pestä pesukoneessa ja tuotteiden pesuohjeita tulee noudattaa. Pestyt mopit ja siivouspyyhkeet pysyvät puhtaina, kun niitä käsitellään vain puhtain käsin tai käsinein ja säilytetään niin, että ne eivät likaannu säilytyksessä.

### Siivouksen omavalvonta allergeenien näkökulmasta

Pelkkä tilojen siivous ei riitä, vaan hyvän hygieenisen tason ylläpitäminen edellyttää, että keittiöissä seurataan säännöllisesti mitattavaa pintapuhtautta sekä aistinvaraista arviointia siivouksen riittävydestä. Kohdekohtaisilla mittauksilla voidaan myös tarkistaa esimerkiksi aller-

**Serbiassa tehdyssä tutkimuksessa on havaittu, että pintojen pyyhkimisen lisäksi on tärkeää, että allergeeneja käsitellyt työntekijä vaihtaa työn päätyttyä myös esiliinan ja pesee kädet. Pelkkä kohteen siivous ei siis riitä, sillä allergeeneja on löydetty myös työasun esiliinasta. Kuva: Viestikettu.**



geenien määrä pinnoilla ennen ja jälkeen pinnan pyyhinnän. Käytettävät mittarit valitaan kohdekohtaisesti yrityksen oman omavalvontasuunnitelman mukaisesti. Jos asiakaskuntaan kuuluu paljon erittäin allergisia henkilöitä, silloin kannattaa käyttää myös allergeenikohtaisia mittauksia.

Aistinvarainen arviointi suoritetaan omavalvontasuunnitelman mukaisesti ennalta määritellyissä paikoissa, säännöllisesti ja dokumentoidusti.

Aistinvaraisessa seurannassa tarkistetaan, että tilat, pinnat, astiat, työvälineet, laitteet ja työntekijät ovat silmin nähden siistejä ja puhtaita. Puhtausnäytteiden ottaminen on turhaa, jos jo aistinvaraisen tarkastelun perusteella voi sanoa, että puhtauden tasossa on toivomisen varaa. Se riittää ainoaksi menetelmäksi monissa sellaisissa tiloissa, joissa ei käsitellä elintarvikkeita kuten varastot, takahuoneet ja henkilökunnan tilat, mikäli ei tarvita tarkempaa seurantaa esimerkiksi asiakaskunnasta johtuen.

Tiloihin on tehtävä siivoussuunnitelman lisäksi puhtauden tarkkailusuunnitelma vastuuhenkilöineen. Suunnitelmat liitetään osaksi omavalvontaa.

Serbiassa tutkittiin vuonna 2020 allergeenien leviämistä keittiössä ja parhaaksi käytänteeksi leviämisen minimoimiseksi muodostui kombinaatio, jossa pintojen pyyhkimisen lisäksi allergeeneja käsitellyt työntekijä vaihtaa työn päätyttyä myös esiliinan ja pesee kädet, pelkkä kohteen siivous ei siis riittänyt, sillä allergeeneja löydettiin

myös työasun esiliinasta. Tutkimus osoittaa selkeästi, että allergeenien käsittelyä keittiöllä tulee tarkastella osana kohteen HACCP-järjestelmää. Käytettävät siivousmenetelmät kannattaa validoida ja allergeenien käsittely huomioida osana kohteen kriittisiä hallintapisteitä ja siten osana omavalvontaa.

Keittiöillä allergeenien leviämistä estää puhtaanapidon ja hyvän ilmanvaihdon lisäksi myös oikein käytetty suojavaatetus. Kohdekohtaisesti ja työvaiheittain kannattaa harkita kertakäyttöisten käsineiden ja esiliinojen käyttöä, jottei tarpeettomasti levitetä allergeeneja ympäristöön. Tällaiset työvaiheet tulee merkitä kriittisiksi hallintapisteiksi (CCP).

### Lähteitä:

- Aleksić, M., Popov-Raljić, J., Đorđević, V., Rašeta, M., Lukić, M., Spirić, D., & Janković, V. (2020). Control of nutritive allergens in a hospitality kitchen. *Scientific Journal "Meat Technology"*, 61(1), 75-81. <https://doi.org/10.18485/meattech.2020.61.1.7>
- Bedford, B., Liggins, G., Williams, L., & Jackson, L. (2020). Allergen Removal and Transfer with Wiping and Cleaning Methods Used in Retail and Food Service Establishments. *Journal of food protection*, 83(7), 1248-1260. <https://doi.org/10.4315/JFP-20-025>
- Koskinen, M., Kakko, L. ja Välikylä T. (toim.) (2021). Keittiöiden siivous- ja hygienia- opas. Ympäristökustannus Oy. 72 s. ■