

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

Huom! Tämä on rinnakkaistalenne.

To cite this Article / Käytä viittauksessa alkuperäistä lähdettä:

Kakko, L. (2022) Ammattikeittiön siivous 2022. AmmattikeittiöOsaja 2/2022, 34-35.



KUVA: Sini Pro

AMMATTIKEITTIÖN SIIVOUS 2022

TEKSTI: Leila Kakko, puhtaanapidon lehtori Tampereen ammattikorkeakoulu

Ammattikeittiöiden siivous on ollut viime vuosina murroksessa. On otettu mallia muiden hygieenisten tilojen siivouksesta ja alettu ajattelemaan siivousta osana kaikkien työntekijöiden toimenkuvaa. Liiallisesta veden käytöstä on pikkuhiljaa luovuttu ja siirrytty esivalmisteltuun siivoukseen myös keittiöillä. Muutokseen on osaltaan vaikuttanut tietoisuus mahdollisista kosteusvaurioriskeistä sekä koronan tuoma tarve asiakastilojen kosketuspintojen huolelliseen pyyhintään erityisesti asiakastiloissa.



Esivalmisteltu siivous, josta käytetään myös termejä mikrokuitusiivous ja vedetön siivous, on tavallaan siivouksen "misaamista" eli valmistellaan siivouspyyhkeet etukäteen käyttöä varten, eikä pesuliuosta enää tuoda keittiöön ja lattioiden pesussa hyödynnetään mahdollisuuksien mukaan koneita. Näin tehtynä siivous on hygieenistä, ympäristö- ja työntekijämyönteistä ja siivoustehtäviä voidaan ripotella työpäivään muiden tehtävien sekaan, eikä siivouksen tarvitse odottaa päivän päättymistä.

RT-KORTTI 103193 HYGIENIA SISÄTILOISSA. SIIVOUS JA HUOLTO (2020) MÄÄRITTELEE SIIVOTTAVUUDEN SEURAAVASTI:

- Siivottavuus tarkoittaa sisätilan ominaisuuksia, jotka helpottavat tai vaikeuttavat sen siivoamista tehokkaasti, ergonomisesti ja ennalta sovitusti.
- Siivottavuuteen vaikuttavat esimerkiksi sisätilan rakenne-, pintamateriaali- ja tilaratkaisut. Myös kalusteet ja niiden siirreltävyyden sekä tavaran määrä tiloissa ja pinnoilla, esimerkiksi työpöydillä, vaikuttavat sisätilan siivottavuuteen.

Jotta siivous olisi mielekästä ja helppo osa työpäivää tulisi tilojen siivottavuus olla kunnossa.

Siivottavuuden suunnittelu alkaa jo tilasuunnittelusta

Siivottavuus tarkoittaa käytännössä sitä, että kaikilla tavaroilla on keittiössä omat mietityt paikkansa ja tilansa, jolloin kaikki löytyy ja samalla tilan siivottavuus paranee. Siivottavuuden tärkeä pari on puhdistettavuus, joka tarkoittaa enemmänkin materiaalien ominaisuuksia, kuten pinnan sileyttä ja tiivyyttä sekä pinnan tavallisten puhdistus- ja desinfiointiaineiden kestävyttä. Puhdistettavuutta helpottamaan on tullut uusia pintoja ja pinnoitteita mutta niiden kulutuksenkestoa ja soveltuvuutta keittiötiloihin pitänee tutkia vielä lisää. Ruokasaleissa antimikrobisia pintoja on jo käytössä ja niistä on hyviä kokemuksia. Pitää kuitenkin muistaa, ettei antimikrobisetkaan pinnat ole siivousvapaita vaan pinnan rakenne helpottaa siivousta muttei poista siivouksen tarvetta.

Usein kolmantena määritelmänä käytetään vielä esteettömyyttä, joka mahdollistaa pääsyn keittiöllä joka paikkaan. Kaikki kolme jäävät usein huomioimatta ja tällöin osa työtehtävistä voi olla vaikeita tehdä.

Siivottavuuden suunnittelu alkaa jo tilasuunnittelusta, joten uusia tiloja tai remonttia suunniteltaessa olisi hyvä olla työryhmässä mukana joku keittiön ammattilaisista. Koneissa ja laitteissa pitää huomioida niiden käytön lisäksi myös puhdistettavuus ja tyhjennettävyyttä. Tämä on tärkeää erityisesti patojen sijoituksen suunnittelussa, jolloin pitää huomioida myös lattiakaivon sijainti, jotta pesuvesi päätyy viemäriin, eikä pitkin keittiön lattiaa. Usein toimitaan tiloissa, joissa on haasteita siivottavuuden suhteen. Kaikilla keittiön välineillä, aineilla ja koneilla tulee olla oma paikkansa ja ne pitää sinne myös käytön ja mahdollisen puhdistuksen jälkeen palauttaa. Työpaikalla kannattaa yhdessä koko työyhteisön kanssa pohtia siivottavuuden merkitystä päivittäisen työn helpottajana ja tehdä suunnitelmat sen parantamiseksi.

Myös oman työpisteen siivous on siivoamista ja tärkeä osa päivittäistä puhtaanapitoa

Päivittäisessä siivouksessa riittää pääsääntöisesti pintojen puhdistamiseen hyvä kestävä mikrokuitupyyhe, joka on kostutettu pelkällä hanavedellä. Jos pinnat pääsevät pinttymään pelkkä hanavesi ei enää riitä vaan pitää käyttää puhdistusaineita, siinäkin pitkälle pärjätään ihan yleispuhdistusaineella. Erilaisten käsiteltyjen vesien käyttöä keittiöllä pitää tutkia Suomen oloissa lisää, sillä meillä on esimerkiksi Kanadaan verrattuna paljon pehmeämpi hanavesi, jolloin veden muita käsittelyjä ei välttämättä tarvita.

Pyyhintä on tutkimuksissa osoittautunut tehokkaammaksi menetelmäksi kuin harjaus sillä pyyhe kerää lian samalla itseensä, poistaa biofilmiä eikä roiski likaa ympäriinsä. Pinnoilla oleva lika pitää tunnistaa ja käyttää sen poistoon soveltuvaa ainetta. Lattioiden koneellisessa pesussa kannattaa käyttää yleispuhdistusainetta ja annostelu tehdä ohjeistuksen mukaisesti.

Siivouspyyhkeet ja -mopit pestään mahdollisuuksien mukaan pyykinpesukoneessa ja tällöin käytetään pyykinpesuainetta koneen valmistajan ohjeistuksen mukaisesti, sillä yliannostelusta on enemmän haittaa kuin hyötyä. Mikäli päivittäisessä siivouksessa käytetään yleispuhdistusainetta, niin siivouspyyhkeet voidaan kostuttaa koneessa valmiiksi siten, että yleispuhdistusaine laitetaan pesukoneen huuhteluaielokeroon. Jos siivouspyykki pestään päivän päätteeksi ja voidaan olla varmoja, ettei kukaan pääse illan taio yön aikana koskemaan pyykkiin, niin valmiiksi kosteat pyyhkeet voi ottaa aamulla suoraan koneesta käyttöön. Pyyhkeet säilyvät käyttökelpoisina noin 4 tuntia, joten iltapäivää varten pitää

kostuttaa uudet pyyhkeet ja myös ne käyttämättä jääneet pitää pestä uudelleen. Käytäntö opettaa pian tarvittavien pyyhkeiden määrän, jolloin ei tule ylimääräistä pyykkiä.

Mikäli keittiöllä ei ole mahdollisuutta kestävästi käytettävien mikrokuitupyyhkeiden koneelliseen pesuun, niin kannattaa harkita kertakäyttöisten mikrokuitupyyhkeiden käyttöä, hinnaltaan ne ovat jonkin verran kalliimmat kuin kuitupyyhkeet mutta puhdistustulos on parempi.

Keittiössä tehtävät siivoustyöt voidaan jakaa ylläpito-, väli- ja perussiivouksiin, joista ylläpitosiivous on pääsääntöisesti päivittäin tehtäviä töitä ja välisiivous on työvaiheiden välillä tehtävää siivousta. Usein keittiön työntekijät eivät ajattele siivoavansa, kun puhdistavat oman työpisteensä tehtävän päätyttyä mutta silloinkin kyse on siivouksesta. Harvemmin tehtäviä tai jaksottaisia töitä tehdään joko tarpeen mukaan tai siivoussuunnitelman mukaisesti, esimerkkinä vaikka huuvien puhdistus. Tällöin voidaan käyttää vahvempia pesuaineita kuin päivittäisessä siivouksessa.

Siivousaineita sopivasti

Keittiöllä ei juurikaan tarvita desinfiointiaineita, käyttö on perusteltua ainoastaan epidemiatilanteissa ja silloinkin päähuomio pitää olla asiakastiloissa ja siellä tärkeimpinä ruokasalin kosketuspinnat, joihin ruokailijat koskevat.

Jotta tiedettäisiin siivouksen riittävyys ja taso, niin pinnoilta pitää ottaa pintahygienianäytteitä. Tavallisin ja nopein menetelmä on käyttää luminometriä. Toinen helppo keino on Hygicult-näytteiden otto mutta siinä vastauksen saanti kestää kolme päivää. Osa keittiöistä on ulkoistanut pintapuhtausnäytteiden oton esimerkiksi tavarantoimittajille mutta usein heidän sopimuksiinsa näytteitä otetaan liian harvoin. Säännöllinen näytteenotto ja arvojen seuranta pitää keittiön hygienian myös siivouksen osalta ajan tasalla ja poikkeamiin on helpompi puuttua. Säännölliseen seurantaan pohjautuvat tulokset helpottavat myös kemikaalien vähentämisestä ja sen todentamista.

Usein keittiöillä käytetään liikaa siivousaineita ihan vaan varmuuden vuoksi huomioimatta mahdollisia siivousainejäämiä pinnoilla. Annostelussa pitää käyttää esimerkiksi annostelupumppuja tai -järjestelmää. Tällöin vältetään yli- ja myöskin aliannostelulta. Nykyiset siivousaineet ovat tiivistettyjä, joten oikean käyttöliuoksen käyttö on ensiarvoisen tärkeää.

Lähteinä on käytetty mm.

- Aro, J., Hassel, K., Lipponen, E., Mattila, S., Nurkkala, K., Paajanen, P., Seppänen, J., Teirmaa, S. & Viinikka, E. Puhtaus on puoli ruokaa. Suomen Siivousteknisen liiton julkaisuja 1:8. 1. painos. Mikkeli: Siivoussektori Oy.
- Hanski, K. & Korhonen, L. 2009. Siivousmenetelmien kehittäminen ammattikeittiössä. Palveluliiketoiminnan koulutusohjelma YAMK. Haaga-Helia ammattikorkeakoulu. Opinnäytetyö.
- Jakosuo, K. & Kakko, L. 2021. Osta oikein ja järkevästi - Opas ammattisiivouspalveluita hankkiville yksityisille ja julkisille organisaatioille. Palveluolajien ammattiliitto PAM ry, julkaisuja 1/2021. <https://bit.ly/33MEVAD>
- Kakko, L. & Koskinen, M. 2017. Uudet tavat keittiön puhtaanapidossa - Siivouksen esivalmistelu ja koneiden käyttö. Elintarvike & Terveys lehti.
- Koskinen, M., Kakko, L. ja Välikylä, T. 2021. Keittiöiden siivous- ja hygieniapas. 2. uudistettu painos. Suomen Ympäristö- ja Terveysalan Kustannus Oy.
- KH 60-00632 Hygienia sisätiloissa. Siivous ja huolto. 2017. Rakennustietosäätiö RTS.
- Oivanen, E. 2010. Siivoustyön menetelmäkortit. Mikkeli: Siivoussektori Oy.
- Ojamo, H. 2021. Korkealaatuinen ja vastuullisesti tuotettu puhtaanapito. https://www.cleanupconsulting.fi/korkealaatuinen-ja-vastuullisesti-tuotettu-puhtaanapito/SFS_5967_2010. Puhtausalan sanasto.