



PUHTAANAPIDON KEHITTÄMINEN PRISMA KALEVAN RAVINTOLA- MAAILMASSA

Juulia Pihlajamäki

Opinnäytetyö
Toukokuu 2013
Palvelujen tuottaminen ja
johtaminen

TAMPEREEN AMMATTIKORKEAKOULU
Tampere University of Applied Sciences

TIIVISTELMÄ

Tampereen ammattikorkeakoulu
Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma

Pihlajamäki Juulia:
Puhtaanapidon kehittäminen Prisma Kalevan ravintolamaailmassa

Opinnäytetyö 33 sivua, joista liitteitä 7 sivua
Toukokuu 2013

Tämän opinnäytetyön tarkoituksena oli kehittää puhtaanapitoa Prisma Kalevan ravintolamaailmassa uusimalla siivoussuunnitelma sekä tekemällä puhdistusohjeet keittiön koneille ja laitteille. Uudesta suunnitelmasta piti tehdä aikaisempaa kattavampi, josta löytyy kaikki oleellinen kuten käytettävät puhdistusaineet ja -välineet puhtaanapitoa varten. Tavoitteena oli tehdä selkeä suunnitelma ja hyvät ohjeet päivittäisen puhtaanapitotyön helpottamiseksi ja nopeuttamiseksi, jotta henkilökunta tietäisi mitä, miten ja milloin tehdä.

Tämän työn teoriaosuudessa perehdyttiin ammattikeittiön puhtaanapitoon vaikuttaviin keskeisiin tekijöihin, vaatimuksiin ja erityispiirteisiin. Kehittämistyötä pohdittiin yleisellä tasolla, mutta myös työn sekä työtapojen kehittämisen näkökulmasta. Lisäksi työssä käsiteltiin valvontatietojen julkistamisjärjestelmä Oivan merkitystä puhtaanapitoon.

Kehittämistyön lopputuloksena kattavan suunnitelman ja ohjeiden lisäksi oli uusien puhdistusaineiden hankinta sekä yhtenäistäminen. Lisäksi kohteeseen hankittiin uusia ja tarkoituksenmukaisia puhdistusvälineitä sekä tehtiin muutoksia muun muassa siivousvälinevaraston järjestyksessä. Koska kohteen puhtaanapitoon ei vielä tehty suuria muutoksia, seuraava kehitysaskel voi olla mikrokuitusiivoukseen siirtyminen. Mikrokuitusiivoukseen siirtyminen nopeuttaa ja keventää puhtaanapitotyötä, koska veden käyttö vähenee. Veden käytön vähentäminen ammattikeittiön siivouksessa vaikuttaa toiminnan taloudellisuuteen ja ekologisuuteen.

Asiasanat: puhtaanapito, ammattikeittiö, siivoussuunnitelma, kehittäminen

ABSTRACT

Tampereen ammattikorkeakoulu
Tampere University of Applied Sciences
Degree Programme in Service Management

PIHLAJAMÄKI JUULIA:

Development of Cleaning Work in the Prisma Kaleva Restaurant

Bachelor's thesis 33 pages, appendices 7 pages
May 2013

The purpose of this bachelor's thesis was to develop cleaning work in the Prisma Kaleva restaurant center by renewing the cleaning plan and by making cleaning instructions for all the machines and devices in the kitchen. The new plan was made to be broader including the essential material such as cleaning agents and equipment for cleaning. The objective was to make an explicit plan and proper instructions to ease and speed up the daily cleaning work, so that the staff would know what to do and when and how.

In the theory section, the focus was on the crucial factors, demands and characteristics that have an impact on cleaning work in professional kitchen cleaning. Developing work as a procedure was considered at a general level but also from the perspective of developing cleaning work and methods. In addition, the significance of the publication system of control data Oiva for cleaning work was evaluated.

As a result of developing the procedures was a comprehensive plan and instructions but also the purchase of new and uniform cleaning agents. Furthermore, new and appropriate cleaning equipment was acquired and changes were made for example in the organization of the storage room for cleaning equipment. Because major changes in cleaning work have not yet been implemented, the next step could be to switch to microfiber cleaning. Transition to microfiber technology lightens and speeds up cleaning work, because the usage of water decreases. The decreasing of the amount of water used in cleaning of professional kitchens has positive impact on economy not to mention ecology

Key words: cleaning, professional kitchen, cleaning plan, develop

SISÄLLYS

1	JOHDANTO.....	5
2	AMMATTIKEITTIÖN PUHTAANAPITO	6
2.1	Ammattikeittiön puhtaanapidon vaatimukset	6
2.2	Puhtaanapito osana elintarvikehygieniaa	7
2.3	Omavalvonta	8
2.4	Siivoussuunnitelma	9
3	PUHTAANAPITOPROSESSI AMMATTIKEITTIÖSSÄ.....	10
3.1	Puhdistusmenetelmät	10
3.2	Puhdistusaineet	11
3.2.1	Puhdistusaineen valinta.....	12
3.2.2	Puhdistusaineiden säilytys	13
3.3	Puhdistusvälineet	13
3.4	Puhdistuksen vaiheet.....	14
3.5	Astiahygienia	15
3.6	Ergonomia ja työturvallisuus	15
3.7	Puhdistuksen lopputulokseen vaikuttavat tekijät ja arviointi	16
4	VALVONTATIETOJEN JULKISTAMISJÄRJESTELMÄ OIVA	18
5	KEHITTÄMISTYÖN MENETELMÄT	19
6	PUHTAANAPIDON KEHITTÄMINEN PRESSO KALEVASSA	20
7	POHDINTA.....	22
	LÄHTEET	24
	LIITTEET	27
	Liite 1. Siivoussuunnitelma Prisma Kalevan ravintolamaailma	27
	Liite 2. Puhdistusohjeet koneille ja laitteille	28

1 JOHDANTO

Kaikki toivovat syödessään, että ruoka on valmistettu puhtaista raaka-aineista, puhtailla välineillä ja puhtaissa tiloissa. Ammattikeittiön hyvä puhtaanapito sekä työskentelytilojen hyvä järjestys ovatkin perusta elintarvikkeiden puhtaalle ja turvalliselle käsittelylle. Puhtaanapitoon liittyviä vaatimuksia käsitellään myös useissa laeissa, määräyksissä ja asetuksissa.

Tämän opinnäytetyön tarkoituksena oli perehtyä ammattikeittiön puhtaanapitoon sekä siihen vaikuttaviin keskeisiin tekijöihin ja erityispiirteisiin. Tarkoituksena oli kehittää kohteena olevan ammattikeittiön puhtaanapitoa uudistamalla siivoussuunnitelmaa, johon kaivattiin parannusta, kehittämisideoita ja selkeitä ohjeita puhtaanapitoon. Selkeä puhdistussuunnitelma sekä hyvät ohjeet helpottavat ja nopeuttavat puhtaanapitotyötä, kun henkilökunta tietää mitä, miten ja milloin tehdään.

Opinnäytetyön toimeksiantajana oli Prisma Kalevan ravintolamaailma. Opinnäytetyön aihe syntyi keskustelusta ravintolapäällikön kanssa, joka toivoi siivoussuunnitelman päivittämistä, sekä omasta kiinnostuksesta suunnitelman uudistamista kohtaan. Työ päätettiin rajata keittiötiloihin, koska sille oli enemmän tarvetta ja salin puolella puhtaanapito on osaksi ulkoistettu. Työn ulkopuolelle jätettiin jätehuolto ja tuholaiistorjunta.

Opinnäytetyön tekeminen antoi tekijälle paljon uutta tietoa ammattikeittiön puhtaanapitoon liittyvistä asioista. Opinnäytetyön tekoa motivoi hyvä yhteistyö ravintolan esimiesten kanssa sekä tieto siitä, että työstä on oikeasti hyötyä kohteelle ja että suunnitelmat tulevat käyttöön.

2 AMMATTIKEITTIÖN PUHTAANAPITO

Puhtaanapito vaatii taitoa ja tietoa siitä, miten tiloja pidetään puhtaana. Puhtaudelle on myös annettava aikaa, koska eri tiloissa tarvitaan siivousta toisinaan enemmän ja toisinaan vähemmän. (Lahti 2012, 10.) Ammattikeittiön hyvä puhtaanapito sekä työskenteilytilojen hyvä järjestys ovat perusta elintarvikkeiden puhtaalle ja turvalliselle käsittelylle. Järjestelmällisellä ja kokonaisvaltaisella puhtaanapidolla pyritään elintarvikkeiden turvallisuuteen, viihtyisään työympäristöön sekä taloudellisuuteen. (Hatakka, Pakkala, Siivonen & Turja 2004, 81.) Elintarvikehuoneistojen hygienian ylläpitämistä koskeva laki määrää, että elintarvikehuoneistot sekä elintarvikkeiden valmistuksessa käytettävät koneet, laitteet ja työvälineet tulee puhdistaa huolellisesti ja riittävän usein. (Hatakka ym. 2004, 83.) Muiden valmistusprosessien ohella, ammattitaitoinen elintarviketyöntekijä hallitsee myös puhtaanapidon.

2.1 Ammattikeittiön puhtaanapidon vaatimukset

Ammattikeittiöiden elintarvikehygieniaa säädetään laeilla ja asetuksilla. Lainsäädännöllä pyritään siihen, että kaikissa elintarvikkeen käsittelyvaiheissa tulee kontrolloida ja ehkäistä elintarvikkeen mikrobiologinen, kemiallinen sekä fysikaalinen kontaminaatio. (Pakkala 2009, 4 – 6.) Elintarviketilojen puhtaanapitoa sekä elintarviketiloissa työskenteleville asetettuja vaatimuksia käsitellään useissa laeissa, määräyksissä ja asetuksissa.

Jokaiseen elintarvikehuoneistoksi hyväksytyyn tilaan tulee laatia kirjallinen omavalvontasuunnitelma, johon sisällytetään myös suunnitelma elintarvikehuoneistojen tilojen ja laiteiden puhtaanapidosta. Tilat on pidettävä siistissä ja asianmukaisessa kunnossa. Puhdistusaineilla ja välineillä on oltava oma, muusta keittiöstä erillinen tila, joka kuitenkin voi sijaita keittiön välittömässä läheisyydessä. (Elintarvikelaki 2006.)

Elintarvikehuoneiston säännöllinen siivous on ensiarvoisen tärkeää, joten puhtaanapito-suunnitelmassa on selvitettävä kunkin laitteen ja pinnan siivoustiheys. Työntekijöiden on osattava työskennellä hygieenisesti sekä tuntea tilojen puhtaanapitoperusteet sekä käytännön toimet. (Elintarvikelaki 2006.) Kun elintarvikehygienia on alusta alkaen

oleellisena osana työntekijän perehdyttämisessä ja kouluttamisessa, hygieenisestä ajattelutavasta tulee luonnollinen osa elintarviketyöntekijän työtä (Sprenger 1982, 5).

2.2 Puhtaanapito osana elintarvikehygieniaa

Maailman terveysjärjestön, WHO:n määritelmän mukaan elintarvikehygienialla tarkoitetaan kaikkia niitä välittömiä toimenpiteitä, joiden avulla voidaan varmistaa elintarvikkeiden puhtaus, turvallisuus ja terveellisyys alkutuotannosta kulutukseen. (Evira elintarvikehygienia 2010.)

Hyvällä elintarvikehygienialla suojataan kuluttajaa elintarvikkeiden aiheuttamilta terveydellisiltä riskeiltä sekä samalla pyritään estämään elintarvikkeiden ennen aikaista pilaantumista ja siitä aiheutuvia taloudellisia tappioita. Elintarvikehygieniaosaaminen on tärkeää, koska iso osa esimerkiksi ruokamyrkytyksistä johtuu nimenomaan hygieenisten työskentelytapojen laiminlyönnistä. (Evira elintarvikehygienian tavoitteet 2010.)

Eviran määräys hygieniaosaamisesta asettaa elintarvikehuoneistossa työskenteleville henkilöille vaatimuksia. Henkilöllä pitää olla perustiedot ruokamyrkytyksiin liittyvistä riskitekijöistä ja elintarvikkeiden saastumisesta sekä mikrobiologiasta. Hänen tulee tietää, miksi hygieniaosaamista tarvitaan sekä mitä elintarvikehygienia on. Henkilön täytyy myös osata hygieeniset työtavat, huolehtia henkilökohtaisesta hygieniasta, osata pukeutua elintarviketyön edellyttämällä tavalla sekä toimia hygieniamääräysten mukaisesti. Elintarvikehuoneistossa työskentelevän pitää myös ymmärtää puhtaanapidon merkitys sekä noudattaa siivoussuunnitelmaa. Henkilön on myös kyettävä arvioimaan puhtaanapidon riittävyttä sekä toteuttamaan omavalvontaa työssään. (Eviran määräys hygieniaosaamisesta 2009.)

2.3 Omavalvonta

Omavalvonta on elintarvikkeiden turvallisuuden valvontajärjestelmä. Lainsäädännöllä veloitetaan elintarvikealan toiminnanharjoittajat omavalvontaan. Jotta kokonaisturvallisuus saavutetaan keittiössä, yksi tärkeä osatekijä on hygieniasuunnitelman ja siivousohjeiden sisältyminen omavalvontaan. (Mattila & Paajanen 2005, 5-10.) Puhdistusohjeet laaditaan kohteittain jokaiselle laitteelle, koneelle, työpinoille, lattioille, kylmätilojen lattioille ja hyllyille. Ohjeiden tulee olla käytettävissä siivouskohteissa. (Evira puhdistusohjelma 2010.)

Siivouksen laiminlyöminen voi aiheuttaa ruokamyrkytysmikrobien leviämistä elintarvikehuoneistossa ja niiden päätymistä ruokaan. Elintarvikkeiden käsittelyyn liittyvien vaaratekijöiden poistamiseksi omavalvonta edellyttää kirjallisen suunnitelman laatimista, jota on toteutettava valvotusti. Työntekijöiden perehdyttäminen kaikilla hygieniasaamisen osa-alueilla ja elintarvikehuoneiston siivouksessa kuuluu työnantajan velvollisuuksiin. (Mattila & Paajanen 2005, 5-10.) Työntekijät edistävät ruoanvalmistuksen turvallisuutta tarkkailemalla oman työympäristönsä puhtautta. Puhtautta valvotaan jatkuvasti tarkastamalla pintojen, laitteiden ja astioiden puhtautta. Joskus puhtaus-tarkastus voidaan tehdä myös mikrobiologisesti esimerkiksi Hygicult-alustoilla. (Iljäs & Välimäki 2004, 85.) Puhtausnäytteillä saadaan selville puhdistuksen laatu sekä kriittiset pisteet. Näytteestä saadaan selville mikrobimäärä ja tiettyjä mikrobilajeja tai pinnalla olevan orgaanisen lian ja valkuaisaineen määrä. (Hatakka ym. 2004, 94.)

Omavalvontasuunnitelman laadinta, toteuttaminen ja seuranta ovat toiminnanharjoittajan vastuulla. Omavalvontasuunnitelmassa pitää huomioida koko keittiötoiminta ja sen tulee olla perusteellinen. (Mattila & Paajanen 2005, 5-10.) Ammattikeittiöiden omavalvontasuunnitelma rakentuu HACCP-järjestelmän (Hazard Analyzis and Critical Control Point) periaatteille sekä henkilökunnan koulutukseen. HACCP - omavalvontajärjestelmään kuuluu yrityksen arvio oman toiminnan vaaratekijöistä, vaaratekijöiden riskin suuruuden arviointi, vaaratekijöiden hallinta- ja valvontasuunnitelmat sekä toimintata-paohjeet riskitilanteissa. (Hatakka ym. 2004, 105.) Toimiva järjestelmä koostuu hyvistä toimintatavoista sekä lainsäädännön edellyttämästä valvonnasta. HACCP on järjestelmällistä, suunnitelmallista ja jatkuvaa valvontaa, jonka tarkoituksena on keskittyä olen-

naisimpiin elintarvikkeiden käsittelyyn ja valmistukseen liittyvien vaarojen ennaltaehkäisyyn eli kriittisiin pisteisiin. (Mattila & Paajanen 2005, 5-10.)

2.4 Siivoussuunnitelma

Elintarvikehuoneiston omavalvontasuunnitelma ja hyvän hygienian ylläpitäminen edellyttävät, että elintarvikehuoneistolle on tehty koko toimintaa kattava siivoussuunnitelma. Elintarvikehuoneiston kaikille kohteille, kuten koneille ja laitteille, työpinoille ja lattioille jne. tulee tehdä oma puhdistusohjelma. Jokaisella kohteella tulee olla kirjalliset ohjeet. (Hatakka ym. 2004, 83.)

Jokaiselle kohteelle määritellään puhdistustarve sekä siihen sopiva puhdistusaine ja tarvittaessa desinfektioaine sekä aineiden annostus. Kohteelle tulee valita tarkoituksenmukainen puhdistusväline ja puhdistusmenetelmä sekä sovitaan puhdistustiheys. (KiiltoClean yleistietoa pintahygieniasta 2013.) Puhdistustiheys mitoitetaan toiminnan mukaan ja suunnitelmassa on hyvä huomioida aikataulut sekä päivittäin että harvemmin puhdistettavat kohteet. Jos huoneistoa tai sen osaa siivoaa ulkopuolinen tekijä, tulee tästäkin olla omavalvonnassa liite. (Siivoussuunnitelmat ja puhtauden tarkkailu 2013.)

Hyvin laadittu suunnitelma helpottaa hyvän hygieniatason ylläpitämistä ja tekee siitä systemaattisen ja helposti hallittavan. Suunnitelman avulla puhdistamisesta tulee joustava osa työskentelyä. (KiiltoClean yleistietoa pintahygieniasta 2013.) On tärkeää, että henkilökunta on riittävän hyvin koulutettu huolehtimaan puhtaanapidosta. Siivoussuunnitelman noudattaminen kuuluu kaikille työntekijöille. (Siivoussuunnitelmat ja puhtauden tarkkailu 2013.) Hygieniaan motivoitunut henkilökunta on puhdistussuunnitelman tärkein lenkki (KiiltoClean yleistietoa pintahygieniasta 2013). Siivoussuunnitelma sekä toimintaohjeet on hyvä sijoittaa siten, että ne ovat helposti luettavissa.

3 PUHTAANAPITOPROSESSI AMMATTIKEITTIÖSSÄ

”Puhtaus on puoliruokaa” on vanha, mutta edelleen ajankohtainen sanonta. Yleinen siisteys ja puhtaus elintarvikkeiden käsittely- ja säilytysympäristössä on tärkeä keino estää elintarvikkeiden turha pilaantuminen, kontaminaatio ja ruokamyrkytykset. Puhdella ehkäistään myös vieraiden esineiden ja aineiden päätymistä elintarvikkeisiin sekä torjutaan tuholaisia. Siisteydellä myös edesautetaan laitteiden ja välineiden kunnossa pysymistä ja luodaan viihtyvyyttä sekä työturvallisuutta. (Laukkanen 2009, 25.)

3.1 Puhdistusmenetelmät

Perinteisesti keittiöissä on totuttu siivoamaan käyttäen runsaasti vettä sekä erilaisia pesuaineita, joiden pH-arvot vaihtelevat käyttötarkoituksen mukaan. Nykyaikainen näkemys tarkoituksenmukaisesta puhdistuksesta perustuu mahdollisimman pieneen puhdistusainevalikoimaan, jotta aineiden käyttö ja oikea annostelu olisi helppoa omaksua. Ympäristönäkökulmasta veden käytön vähentäminen ja puhdistusaineiden oikea annostelu ovat tulleet tärkeiksi tekijöiksi siivoustyössä. (Hanski & Korhonen 2009, 9.)

Puhdistusmenetelmä määräytyy puhdistettavan kohteen sekä lian mukaan. Puhdistuksen kohteesta tai tilanteesta riippuen, puhdistuksessa poistetaan ruoantähteitä, likaa, pölyä, irtoroskia, tahroja tai saostumia. (Hatakka ym. 2004, 84.) Puhdistusmenetelmät jaetaan puhdistuksessa tarvittavan veden määrän mukaan kuiviin, nihkeisiin, kosteisiin ja märkiin menetelmiin. Ammattikeittiössä keskeisiä menetelmiä ovat kuivalla menetelmällä tehtävä roskien keräys lattiakuivaimella, nihkeällä tai kostealla menetelmällä tehtävä pölyjen ja tahrojen pyyhkiminen tasoilta ja pinnoilta sekä työtasojen puhdistus harjan ja puhdistusaineen avulla ja märällä menetelmällä tehtävä lattian pesu. (Hatakka ym. 2004, 84.) Puhdistusmenetelmät jaetaan lisäksi käsin tai koneellisin menetelmin suoritettavaan puhdistukseen.

Puhdistuksessa on myös otettava huomioon, onko kyseessä ylläpito- vai perussiivous. Ylläpitosiivouksella pidetään päivittäin yllä korkeaa puhtaustasoa. Kunnollisen ja säännöllisen ylläpitosiivouksen ansiosta perussiivouksen tarve on melko vähäistä elintarviketiloissa. Perussiivouksen kohteena voivat olla esimerkiksi seinäpinnat, valaisimet, ikkunat ym. Tiloissa tehtävä toiminta määrää siivoustarpeen ja taajuuden. (Lipponen, Nurkkala, Paajanen & Viinikka 2005, 48.)

Puhdistusmenetelmä valitaan kohteen ja lian perusteella. Elintarviketilojen puhdistus on yleensä mekaanista puhdistusta ja joskus desinfioivaa puhdistusta tai erillistä pintojen desinfiointia. Siivouksessa tarvittavan vesimäärän mukaan puhutaan kuiva-, nihkeä-, kostea- ja märkäpyyhinnästä tai pesumenetelmistä. (Lipponen ym. 2005, 44.) Menetelmän tulee olla tarpeeksi tehokas puhdistettavalle kohteelle.

3.2 Puhdistusaineet

Perinteisen käsityksen mukaan vesi on olennainen osatekijä puhdistuksessa. Vesi ei kuitenkaan yksinään riitä, vaan lian pilkkomiseen ja hajottamiseen tarvitaan puhdistusainetta. Puhdistusaine parantaa lisäksi veden puhdistuskykyä, koska se pienentää veden pintajännitystä. Puhdistusta edistää myös mekaniikka eli hankaustyö sekä lämpötila. (Korhonen 2013.)

Ammattikeittiön puhdistukseen käytettävien puhdistus- ja desinfiointiaineiden tulee olla tarkoitukseen sopivia. Niiden täytyy liueta veteen, eikä niistä saa jäädä jäämiä elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuville pinnoille. (Evara puhdistusaineet 2012.) Aineet eivät myöskään saa aiheuttaa haju- tai makuhaittoja elintarvikkeisiin.

Puhdistusaineita käytetään pintojen puhdistamiseen, hoitoon ja suojaukseen. Käyttö perustuu niiden käyttöturvallisuuteen ja tehokkuuteen. Lisäksi on tiedettävä puhdistusaineiden pintamateriaali- ja ympäristövaikutukset. Oikealla annostelulla säästetään kustannuksissa ja sillä pyritään varmistamaan tavoiteltu puhtaustaso. On myös tärkeää, että ympäristöä kuormitetaan mahdollisimman vähän. (Valkosalo 2009, 103.) Siivousaineita ovat esimerkiksi neutraalit, heikosti emäksiset, emäksiset, vahvasti emäksiset, happamat ja vahvasti happamat puhdistusaineet, desinfektioaineet ja desinfioivat puhdistusaineet.

Puhdistusaineita käytettäessä tarvitaan tietoa niiden ominaisuuksista ja käyttöturvallisuudesta. Tietolähteinä ovat pakkauksesta löytyvät merkinnät, käyttöturvallisuustiedote sekä tuote-esite. Käyttöturvallisuustiedotteiden pitää löytyä työpaikalta ja niiden tulee olla myös luettavissa, koska työntekijän on tärkeää tutustua käyttämiensä aineiden terveysvaikutuksiin ja suojautumiseen. (Valkosalo 2009, 103.)

3.2.1 Puhdistusaineen valinta

Puhdistusaineen valintaan vaikuttavat lian määrä sekä laatu ja haluttu puhtaustavoite. Puhdistus- ja desinfiointiaineiden valintaan vaikuttaa myös käytettävissä olevat menetelmät. On myös tärkeää ottaa huomioon työturvallisuuteen liittyvät tekijät. Puhdistusaineiden käyttöohjeet helpottavat valintaa, koska niistä ilmenee minkälaisille pinnoille ja mihin käyttötarkoituksiin aine soveltuu. (Hatakka ym. 2004, 86.)

Puhdistusaineen pH-arvo vaikuttaa sen käyttötarkoitukseen. Ammattikeittiössä käytetään paljon yleispuhdistukseen tarkoitettuja neutraaleja ja heikosti emäksisiä puhdistusaineita. Niitä käytetään käsin tehtävään astiapesuun sekä päivittäiseen ylläpitosiivoukseen. Pinttyneen lian ja rasvalian poistamiseen tarvitaan voimakkaampia emäksisiä tai vahvasti emäksisiä puhdistusaineita. Ammattikeittiössä tarvitaan myös riittävän puhtaustason saavuttamiseksi desinfioivia puhdistusaineita. Erikoisaineita tarvitaan myös esimerkiksi erilaisten saostumien poistamiseen ja uunien puhdistukseen. (Valtiala 2003, 12–13.)

Puhdistusaineita tulee käyttää aina käyttöohjeen mukaisesti sekä noudattaa annosteluohjetta. Suojaimia pitää myös käyttää tarvittaessa. Yliannostus ei välttämättä paranna puhdistustehoa vaan seurauksena saattaa olla pintamateriaalien vaurioituminen tai runsas vaahdon muodostuminen. Runsas vaahdo haittaa puhdistustapahtumaa sekä se lisää huuhtelutarvetta. Yliannostuksen seurauksena pinnoille voi jäädä puhdistusainejäämiä, jolloin lika tarttuu entistä helpommin ja puhdistamisesta tulee työläämpää. Annosteluun kannattaa kiinnittää huomiota, koska yliannostus myös lisää siivouskustannuksia sekä kuormittaa tarpeettomasti ympäristöä. (Valkosalo 2009, 120.)

3.2.2 Puhdistusaineiden säilytys

Puhdistusaineet tulee säilyttää huoneenlämpöisessä tilassa sekä aina omassa pakkauksessaan tai pakkauksessa, jonka päälle on merkitty tuoteselosteessa vaadittavat merkin­nät. Puhdistusaineiden säilyvyys riippuu niiden koostumuksesta. Puhdistus- ja hoitoai­neet säilyvät useita vuosia ja niitä voidaan käyttää niin kauan kun niiden rakenne pysyy tasaisena. Vanhentuneet aineet tulee hävittää käyttöturvallisuustiedotteen ohjeen mukai­sesti. (Valkosalo 2009, 124.)

3.3 Puhdistusvälineet

Puhdistusvälineet ovat tärkeä osa puhtaanapitoa, joten ei ole samantekevää minkälaisilla välineillä puhdistetaan. Puhdistusvälineiden tulee olla asiallisia sekä hyvässä kunnossa, jotta välineillä ei levitetäsi mikrobeja paikasta toiseen (Evira puhdistusvälineet 2012). Koska puhdistustyö on pitkälti käsin tehtävää työtä, voidaan oikeilla välinevalinnoilla vaikuttaa siihen, miten työtä kevennetään (Hintsu & Toivonen 2011, 9). Tarkoituksen­mukaisilla ja toimivilla siivousvälineillä saadaan mahdollistettua työn ergonomisuus, tehokkuus sekä toteutettua vaadittua puhtaustasoa (Lipponen ym. 2005, 36).

Eri pinnoille ja tiloille on hyvä varata omat puhdistusvälineet, jotka tulee säilyttää eril­lään toisistaan. Välineet on hyvä merkitä esimerkiksi eri väreillä tilojen puhtausasteen mukaan, näin puhtaustasoltaan eroavien työpisteiden välineet eivät mene sekaisin kes­kenään. (Evira puhdistusvälineet 2012.)

Puhdistusvälineiden tulee olla kestäviä, helposti puhdistettavia ja kuivuvia sekä niiden tulee kestää desinfiointia (Laukkanen 2009, 27). Puhdistusvälineiden puhtaus ja kunto vaikuttavat huomattavasti pintojen puhdistumiseen, joten välineiden kunto tulee tarkas­taa säännöllisesti. Vain toimivilla ja puhtailla puhdistusvälineillä saadaan aikaan puhtas lopputulos. (Lipponen ym. 2005, 36.)

Ammattikeittiöiden puhtaanapidossa tarvittavia puhdistusvälineitä ovat erilaiset pesuharjat, pesimet, kuivaimet ja siivouspyyhkeet. Puhdistusvälineet valitaan sen mukaan millaisia tiloja ja laitteita puhdistetaan. Puhtaanapitoon tarvitaan perinteisten pesuharjojen lisäksi erikoisharjoja, joilla voidaan hoitaa hankalien kohteiden puhdistus. (Lipponen ym. 2005, 36.) Hyvillä puhdistusvälineillä lisätään myös henkilökunnan motivaatio puhtaanapitoa kohtaan sekä saadaan myös lyhennettyä puhdistukseen kuluva-aikaa.

Puhdistusaineille ja -välineille tulee olla erillinen ja asianmukainen säilytystila. Tilan pitää olla riittävän tilava ja siellä tulee olla vesipiste, lattiakaivo ja kuivauspatteri. Ilmanvaihdon pitää olla myös riittävä. Ammattikeittiössä ja asiakastiloissa tulee olla erilliset siivoustilat ja välineet. (Evira puhdistusvälineet 2012.) Käytetyt puhdistusvälineet tulee puhdistaa päivittäin. Säilytystilan siisteydestä tulee myös huolehtia, ja sen tulee kuulua päivittäisiin puhtaanapitotehtäviin. (Hatakka ym. 2004, 91.)

3.4 Puhdistuksen vaiheet

Puhdistusta varten täytyy selvittää lian laatu, määrä ja poistettavuus. Tietyt likatyypit voivat olla hankalia poistaa, jos käytetään väärää menetelmää. (Lipponen ym. 2005, 33.) Oli kyseessä sitten uunien, laitteiden, työpöytien tai lattioiden puhdistamisesta, toimitaan hyvän puhtaustuloksen saavuttamiseksi tietyn järjestyksen mukaan (Laukkanen 2009, 26). Ennen varsinaista puhdistusta poistetaan pinnalta karkea lika. Tämän jälkeen tehdään puhdistuksen tärkein vaihe eli peseminen puhdistusaineella. Seuraavana voidaan tehdä tarvittaessa desinfiointi. On tärkeää muistaa, että pelkkä desinfiointi ei riitä. Ennen desinfiointia kohde tulee aina pestä. Työvälineet, pinnat ja laitteet tulee huuhdella hyvin puhdistus- ja desinfiointiaineiden jäämien poistamiseksi. Pinnat ja lattiat tulee pesun jälkeen kuivata. Pinnoille, jotka ovat elintarvikkeiden kanssa suoraan kosketuksessa, ei saa jäädä puhdistusaineiden jäämiä. (Hatakka ym. 2004, 84 – 85.)

3.5 Astiahygienia

Ammattikeittiötoiminnassa niin ruokailuastioiden ja –välineiden kuin valmistusastioiden ja –välineiden puhtaus on keskeinen osa ruokamyrkytysten ehkäisemisessä (Laukkanen 2009, 25). Puhtaat astiat ovat myös iso ja tärkeä osa ravitsemuspalveluiden laatua. Hyväkään ruoka ei maistu likaiselta lautaselta. Astioiden eheys ja puhtaus ovat selvä viesti asiakkaille astiahygieniasta. (Lipponen & Paajanen 2005, 67.)

Astioiden huolto tulee mitoittaa ruokailijoiden määrän, valmistettavan ruoan määrän, tarjoiltavien ruokalajien ja astioiden mukaan (Hatakka ym. 2004, 91). Oli kyse sitten muutaman kymmenen ruokailijan keittiöstä tai tuhansia ruokailijoita palvelevasta suurkeittiöstä, koneellinen astianpesu on tärkeä osa keittiön toimintaa. Pesutapahtuman tunteminen ja tarkoitukseen sopivat laitevalinnat sekä niiden osaava käyttö ja hoito ovat asiakkaan odottaman puhtauden perusedellytyksiä. (Jokinen, Laine & Lampi 2003, 189.)

Astianpesuprosessiin kuuluvat osatekijät muodostavat kokonaisuuden, jossa niin pesijällä kuin pestävillä astioilla, aineilla, mekaniikalla ja lämmöllä on oma tärkeä osuutensa. Onnistunut pesutulos saadaan jatkuvalla ja kriittisellä astianpesuprosessin laaduntarkkailulla. Vain puhtailla astioilla on käyttöarvoa. (Lipponen & Paajanen 2005, 71.)

3.6 Ergonomia ja työturvallisuus

Ergonomian tavoitteena on ihmisten terveys ja hyvinvointi, turvallisuus sekä toiminnan tehokkuus ja sujuvuus. Ammattikeittiössä on paljon erilaisia työtehtäviä, joka tekee työstä fyysisesti ja henkisesti haasteellista, vaikkakin työ on parhaimmillaan mielekästä ja vaihtelevaa. Keittiössä on paljon käsin tehtävää työtä, nostamista ja siirtämistä sekä staattisia työasentoja, esimerkiksi kädet koholla työskentelyä ja etukumara asento. Keittiössä on usein kosteutta, kuumuutta sekä melua. (Kaukiainen, Nyberg & Sillanpää 2006, 2.)

Onpa kyse kahvila-ravintolasta tai suurkeittiöstä, keskeisen työrytmin määrää asiakkaiden päivärytmi. Työn ruuhkahuiput ja epätyypilliset työajat keittiötyössä voivat aiheut-

taa kuormittumista henkilökunnalle. Kuormittumista aiheuttavat myös työtehtävistä johtuvat kuormitustekijät, työntekijän yksilölliset ominaisuudet sekä työjärjestelyt. (Kaukiainen ym. 2006, 5, 14.)

Työtehtävät vaihtelevat keittiössä työpäivän aikana ja tehtävästä työstä huomattava osa kuuluu puhtaanapitoon. Keittiötyön mitoituksessa on otettava huomioon puhtaanapidon vaatima työaika työvuorolistoja laadittaessa. (Kaukiainen ym. 2006, 16.) Helposti likaantuvat materiaalit sekä vaikeasti puhdistettavat kohteet lisäävät puhtaanapidon kuormittavuutta (Hopsu & Laine 2009, 182). On hyvä miettiä, miten keittiössä tehtävää puhtaanapitoa voitaisiin keventää ja helpottaa. Verrattuna perinteiseen siivoukseen, vedettömällä siivouksella pyritään vähentämään tuki- ja liikuntaelinten kuormitusta. Kun vettä ei tarvitse kantaa eikä siivousvälineitä tarvitse vääntää tai pusertaa liiasta vedestä, saadaan vähennettyä kuormitusta. Runsas veden käyttö puhtaanapitotyössä muodostaa myös työturvallisuusriskin. Kastuessaan keittiöiden lattiapinnat tulevat liukkaiksi. (Kaukiainen ym. 2006, 3.)

Työnantajan vastuulla on huolehtia työpaikan ja työn turvallisuudesta. Työturvallisuuslain mukaan työnantaja on velvollinen huolehtimaan tarpeellisilla toimenpiteillä työntekijöiden turvallisuudesta ja terveydestä työssä. Turvallisuus on varmistettava jo suunnittelussa. Työnantajan pitää ennaltaehkäistä tapaturma- ja terveysturvallisuusvaaroja, jotka liittyvät työympäristöön, työhön ja työolosuhteisiin. Velvollisuuksiin kuuluu myös perehdyttää työntekijä työpaikan vallitseviin olosuhteisiin, työturvallisuusmääräyksiin ja oikeisiin työmenetelmiin.. Työntekijän on noudatettava määräyksiä. (Kaukiainen ym. 2006, 3.)

3.7 Puhdistuksen lopputulokseen vaikuttavat tekijät ja arviointi

Puhdistetaan likaa sitten lattialta, astioista tai uunista, puhdistuksen lopputulokseen vaikuttavat neljä toisistaan riippuvaa osa-aluetta, joita ovat: mekaaninen ja kemiallinen työ, aika sekä lämpötila. Mekaaninen työ voi olla koneen tai työntekijän tekemä, esimerkiksi harjaus. Kemiallisessa työssä vaikuttavat puhdistusaineiden ja veden vaikutus. Puhdistukseen tarvitaan aikaa sekä lämpötila on otettava huomioon esimerkiksi puhdistusainetta valittaessa. Jos jotain osa-aluetta joudutaan vähentämään, niin toisen määrää on lisät-

tävä. Astianpesukone on tästä hyvä esimerkki: mekaanista työtä sekä aikaa on vähemmän, mutta kemiallista työtä ja lämpötilaa lisätty. (Hatakka ym. 2004, 85.)

Hyvän hygienian ylläpitämiseen ei riitä pelkkä puhdistaminen, siihen tarvitaan säännöllistä tilojen puhtauden arviointia (Hatakka ym. 2004, 92). Päivittäinen aistinvarainen puhtausseuranta tarkoittaa, että tilat, pinnat, työvälineet, asiat, laitteet ja työntekijät näyttävät siisteiltä ja puhtailta. Tavaroiden ja laitteiden tulee olla omilla paikoillaan. Aistinvarainen arviointi tulee suorittaa omavalvontasuunnitelman mukaan. (Teirmaa 2005, 74.)

Havainnointi, kuten pintojen koskettaminen, silmämääräinen havainnointi, haistaminen jne. on tärkeä osa yleisen puhtauden sekä järjestyksen arvioinnissa. Kun halutaan saada tarkempaa tietoa siitä, onko puhdistettu oikein ja riittävästi, pelkkä aistinvarainen arviointi ei riitä. Silloin voidaan ottaa pistokokeilla puhdistusnäytteitä pinnoilta, välineistä, astioista jne. Puhtausnäytteistä käy hyvin ilmi puhdistuksen laatu sekä kriittiset pisteet. Markkinoilla on useita pintahygienian seurantaan soveltuvia menetelmiä. Menetelmästä riippuen, saadaan selville pinnan mikrobimäärä sekä orgaanisen lian ja valkuaisaineen määrä. (Hatakka ym. 2004, 92-94.)

4 VALVONTATIETOJEN JULKISTAMISJÄRJESTELMÄ OIVA

Ravintoloiden ja vähittäiskauppojen elintarvikevalvonta yhdenmukaistuu toukokuussa 2013, jolloin valvontatietoja aletaan julkaista Oiva-järjestelmän avulla. Tulokset ovat kuluttajien nähtävissä aluksi oivahymy.fi -sivustolla ja vuoden 2014 alusta myös liikkeiden sisäänkäyntien yhteydessä. Valvontatietojen julkaisemisella saadaan lisättyä valvonnan läpinäkyvyyttä ja kuluttaja saa lisätietoa valintojensa tueksi. Tarkastuksissa kuntien valvontaviranomaiset käyttävät Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran laatimia Oiva-arviointiohjeita. (Evira, elintarvikealan yritysten valvonta yhdenmukaistuu Suomessa 2013.)

Yrityksen elintarvikevalvonnan tuloksia kuvataan hymynaama-symboleilla (kuva 1) ja tulokset kerrotaan Oiva-raportissa. Hymynaamoja on neljä: oivallinen, hyvä, korjattavaa ja huono. Jos yritys saa ”oivallisen” tai ”hyvän” hymyn elintarviketurvallisuusasiat on hoidettu hyvin. ”Korjattavaa”-hymy kertoo epäkohdasta, joka heikentää elintarviketurvallisuutta ja epäkohta on korjattava määräaikaan mennessä. Epäkohta on korjattava välittömästi, jos yritys saa ”huonon” hymyn. (Evira, mitä leveämpi hymy sitä parempi elintarviketurvallisuus 2013.) Asiakkaille näkyvän myymälätilan siistinä ja asianmukaisena pitäminen ei riitä. Myös takatilojen, varastojen sekä henkilökunnan taukotilojen tulee olla järjestyksessä. Yleisarvosana muodostuu huonoimman arvosanan mukaan: jos tarkastetuista asioista yksi arvosana on huono ja muut oivallisia, yleisarvosanaksi tulee huono. Yleisarvosanan lisäksi kuluttajille tulee nähtäväksi Oiva-raportti, josta selviää tarkastuksessa saadut muut arvosanat sekä sanallinen Oiva-huomio. (Leppiniemi 2013, 32-33.)



KUVA 1. Oiva hymynaamat (Evira 2013)

5 KEHITTÄMISTYÖN MENETELMÄT

Kehittämistyö lähtee asioiden toteamisella ja niiden arvioinnilla ja parannusehdotusten laatimisella. Keskeistä työn kehittämisessä on ongelmien tiedostaminen ja niihin ratkaisujen löytyminen. Kehittämistyöllä pyritään usein yrityksissä ja muissa organisaatioissa esimerkiksi luomaan uusia toimintatapoja tai menetelmiä. Nykyään kehittäminen liittyykin tavalla tai toisella lähes jokaisen työntekijän toimenkuvaan ja tehtäviin. Kaikki kehittäminen lähtee yhdessä tekemisestä. (Ojasalo, Moilanen & Ritalahti 2010, 11.)

Työn ja työtapojen kehittämistä tarvitaan jatkuvasti ja työntekijät täytyisi saada siihen vapaaehtoisesti ja innokkaasti mukaan. Kun ihminen itse uskoo voivana vaikuttaa asioihin, niin samalla työn mielekkyys lisääntyy ja halu omakohtaiseen itsensä kehittämiseen ja uudistuksiin kasvaa. Ilman motivaatiota on huonommat mahdollisuudet kehittää omaa työtään. Kuitenkin jokaisella on omat asenteet, arvot, osaaminen, tiedot ja ainakin jonkinlaiset tavoitteet työhönsä liittyen. Kun työ ja ajankäyttö on suunniteltu hyvin, sitä enemmän on voimavaroja käytettävissä tulevaisuuden suunnitteluun ja kehittämiseen. (Lepistö 2002, 3.)

Omia päivittäisiä työskentelytapoja on mahdollisuus kehittää, yleensä kysymys on suunnittelusta. Asiat ja tehtävät on asetettava tärkeysjärjestykseen. Tällöin määritellään, mikä on tärkeää ja mihin rajallinen aika käytetään. Luovutaanko vähemmän tärkeitä asioista tai tehdäänkö niitä mahdollisina muiden töiden välisinä taukohetkinä. Stressaantuneena ihminen näkee kaikki työtehtävänsä, mutta energiaa ei ole riittävästi, jotta pystyisi päättämään mihin tavoitteisiin työtehtävät liittyvät. Jotta asiat voisi laittaa tärkeysjärjestykseen, on luotava käsitys tavoitteista ja niiden tärkeydestä ja toisaalta osattava liittää tavoitteet eri työtehtäviin. (Lepistö 2002, 11.)

Työpaikalla houkutus poiketa työtehtävistä on suuri, koska houkutuksia on paljon: keskustelut työkavereiden kanssa, puhelin jne. Jos työntekijä ajattelee, että tekemättömillä töillä ei ole seurauksia, jätetään työ useimmiten tekemättä. Toinen tapa on kerätä pikkutyöt odottamaan, ja katsoa mitä seurauksia siitä on, kun ne hoidetaan vain tarvittaessa. Toisaalta tekemättömät pikkutyöt voidaan joskus urakoida kerralla pois, kunhan kyse ei ole sellaisista töistä, joiden tekemättömyys vaikuttaa muiden töihin. (Lepistö 2002, 11.)

6 PUHTAANAPIDON KEHITTÄMINEN PRESSO KALEVASSA

Tämän opinnäytetyön kohteena oli Prisma Kalevan ravintolamaailma Tampereella. Ravintolamaailmassa toimii Presso lounaskahvila sekä Rosso Express, joka on take away - tyyppinen pizzeraravintola, josta saa myös erilaisia pastoja sekä wokkeja. Presson tarjontaan kuuluu laaja valikoima erilaisia kahvilatuotteita sekä lounas päivittäin. Ravintolassa työskentelee tällä hetkellä 13 henkilöä ja työntekijöiden työaika sijoittuu klo 7.00 ja 21.15 välille. Ravintola on avoinna kaupan aukioloaikojen mukaan. Asiakaspaikkoja ravintolassa on sisällä 135 ja kesäaikaan terassilla 40. Presso on ketjuravintola sekä osa S-ryhmää. Tyypillinen asiakas on 49-69 -vuotias asiakasomistaja, joka virkistyy mielellään Pressossa kaupassa käynnin yhteydessä.

Opinnäytetyön tarkoituksena oli kehittää ravintolan siivoussuunnitelmaa. Aihe päätettiin rajata keittiötiloihin, koska sille oli enemmän tarvetta ja salin puhtaanapito on osaksi ulkoistettu. Tämän lisäksi tuleva Oiva (valvontatietojen julkaisujärjestelmä) antoi ajatuksen opinnäytetyön aiheesta; tuli hyvä hetki päivittää siivoussuunnitelma. Keittiön nykyiseen siivoussuunnitelmaan kaivattiin muutenkin kehittämistä ja tarkempia puhdistusohjeita koneille ja laitteille. Suunnitelmassa ei huomioitu jätehuoltoa, koska se on ulkoistettu eikä tuholaiistorjuntaa.

Uudesta siivoussuunnitelmasta (liite 1) tehtiin kattavampi, josta käy ilmi kohde, taajuus, työväline, puhdistusaine, menetelmä sekä muut huomioitavat asiat. Kyseisen ravintolan keittiö on pieni, joten kohteeseen suunniteltiin sopivat menetelmät, välineet sekä aineet, jotta suunnitelma olisi tarkoituksenmukainen. Kattavan siivoussuunnitelman lisäksi, keittiössä on omavalvonnan siivousosa, johon laitetaan aina merkintä, kun päivittäiset sekä kerran viikossa tehtävät puhdistukset on hoidettu. Siivoussuunnitelman mukaan ravintolapäällikkö merkitsee työvuorolistoihin harvemmin tapahtuvat peruspuhdistuksen ajankohdat ja vastuuhenkilöt.

Ravintolassa ei ollut käytössä yhtenäisiä puhdistusaineita, vaan tuotteita oli eri valmistajilta. Uudessa siivoussuunnitelmassa päätettiin ottaa käyttöön kaikki tarvittavat puhdistusaineet samalta valmistajalta. Puhdistusaineita varten tilattiin myös annostelupumppu ja oikean annostelun helpottamiseksi sekä uunin pesua varten painesumutinpullo. Ra-

vintolaan tilattiin myös uudenlaisia siivousvälineitä sekä uusittiin vanhoja. Värikoodausta ei koettu tarpeelliseksi pieneen keittiöön, mutta esimerkiksi lattiakaivoja varten on oma punainen harja. Talossa ei ole siivouspyyhkeiden huoltomahdollisuutta, joten ravintolassa on käytössä kertakäyttöiset siivouspyyhkeet. Siivousvälinevarasto järjestettiin uudelleen, jotta se olisi mahdollisimman tarkoituksenmukainen.

Keittiön koneille ja laitteille tehtiin siivousohjeet sekä päivittäisiä puhdistukseen että kerran viikossa tehtäviä peruspuhdistuksia varten (liite 2). Ohjeiden avulla siivoustyö sujuu nopeammin ja puhdistus tulee tehtyä tarkoituksenmukaisesti.

Puhtaanapidosta huolehtivat kaikki ravintolan työntekijät, mutta iltavuoroille (iltakeittiö sekä iltakassa) painottuvat suurin osa puhtaanapitotöistä. Puhtaanapitotöitä jakamalla kaikkien päivän vuorojen kesken päivittäiset puhtaanapitotyöt sekä viikkosiivoukset ehditään tehdä paremmin. Myös puhtaanapitotöiden ajoittaminen niihin työaikoihin, jolloin henkilökuntaa on enemmän paikalla helpottaa puhdistusten suorittamista. Koko henkilökunnan on sitouduttava puhtaanapitoon, jotta puhtaustaso säilyy.

7 POHDINTA

Siivoussuunnitelman päivittäminen oli tärkeä kehittämisen kohde ravintolalle. Oli hyvä selvittää puhtaanapidon nykytilanne ja millä tavoin sitä voitaisiin kehittää. Ammattikeittäö on puhtaanapidon kannalta haastava toimintaympäristö, koska olosuhteet ovat suotuisat mikrobeille lämmön, kosteuden ja ravinnon ansiosta. Elintarviketyössä hyvä hygienia on kaiken perusta.

Lisähaasteen puhtaanapitoon tuo ravintola-alan ajoittain hektiset aikataulut, jolloin kiire voi olla kova ja puhtaanapidolle ei jää riittävästi aikaa. Silloinkin täytyy kuitenkin pysyä hoitamaan tärkeimmät puhtaanapitoon liittyvät asiat, kuten työtasojen puhdistus ja lattioiden pesu. Riittävän hygieniatason saavuttaminen edellyttääkin puhtaanapidon hyvää suunnittelua sekä työtä helpottavia ja nopeuttavia välineitä. Myös henkilökunnan hyvä motivaatio puhtaanapitoa kohtaan on tärkeää, jotta hyvä puhtaustaso säilyy. Kun puhdistetaan usein ja hyvin, ei pääse syntymään pahoja pinttyimiä, jolloin puhdistamisesta tulee työläämpää, joka taas vie enemmän aikaa.

Nyt ravintolan puhtaanapidossa ei tehty suuria muutoksia, mutta seuraava askel voisi olla siirtyminen mikrokuitusiivoukseen. Mikrokuiduista valmistetut pyyhkeet ovat monikäyttöisiä. Ne irrottavat hyvin likaa ilman puhdistusainettakin ja ovat keveitä käytössä. Lisäksi ne ovat pölyämättömiä sekä nukkaamattomia. (Inkeroinen 2009, 127.) Näin ollen, mikrokuitusiivouksella on monia etuja. Puhtaanapitotyö nopeutuu ja kevenee. Samalla se tekee työstä mielekkäämpää kuin runsaalla vedellä siivoaminen, jolloin esimerkiksi aikaa vievä veden kuivaaminen jää puhdistuksesta pois. Lisäksi veden käytön vähentämisellä myös pesuaineiden käyttö vähenee. Näillä on vaikutus toiminnan taloudellisuuteen ja ekologisuuteen, myös ympäristövastuullisuus tulee huomioitua.

Mikrokuitusiivoukseen siirtyminen vaatii kuitenkin alkuinvestointeja. Mikrokuitupyhkeitä ja -moppeja pitää olla riittävästi, jotta niitä on mahdollista kostuttaa tarpeen mukainen määrä joka siivouksetta varten. Mikrokuitutuotteiden pesua varten tarvitaan myös pyykinpesukone. Mikrokuitutuotteilla on pitkä käyttöikä hankintahintaan suhteutettuna, joten alkuinvestointi lopulta kannattaa. (Vuotoniemi & Karppinen 2007, 6–7.)

Opinnäytetyö rajattiin koskemaan vain ravintolan keittiötiloja, mutta työn edetessä teki-
jällä kasvoi myös innostus ottaa salin puhtaanapito mukaan työhön. Aikataulu oli melko
tiukka, joten sitä ei voinut enää ottaa työhön mukaan jotta aikataulussa pysyttiin. Opin-
näytetyö olisi näin ollut vieläkin kattavampi ja palvellut koko ravintolaa paremmin.
Opinnäytetyölle asetetut tavoitteet kuitenkin saavutettiin.

Ammattikeittiön puhtaanapitoprosessiin perehtyminen oli mielenkiintoista, koska ai-
heesta löytyy paljon tietoa. Työn selkeä rajaus olikin tärkeää, koska työ olisi muuten
voinut ”rönsyillä” tiedon tulvasta. Opinnäytetyön teko antoi myös paljon uutta tietoa
ammattikeittiön elintarvikehygieniaan liittyvistä laeista ja asetuksista. Tiedoista on tule-
vaisuudessa varmasti hyötyä. Yhteistyö ravintolan esimiesten kanssa sujui hyvin, joka
helpotti paljon opinnäytetyön tekoa. Suurin motivoija opinnäytetyön teossa oli kuiten-
kin sen taattu hyödyllisyys ja tärkeys ravintolalle.

LÄHTEET

Elintarvikelaki 13.1.2006

Evira elintarvikealan yritysten valvonta yhdenmukaistuu Suomessa. 2013 Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. Luettu 16.4.2013.
http://www.evira.fi/portal/fi/etusivu/etusivun_uutiset/?bid=3407

Evira elintarvikehygieniä. 2010. Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. Luettu 3.3.2013.
<http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/tietopaketti/elintarvikehygienia/>

Evira elintarvikehygienian tavoitteet. 2010. Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. Luettu 08.03.2013.
http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/tietopaketti/elintarvikehygienian_tavoitteet/.

Eviran määräys hygieniaosaamisesta. 2009. Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. Määräys 1/2009. Luettu 13.03.2013.
http://www.evira.fi/attachments/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/eviran_maarays_hygieniaosaamisesta_2.4.09.pdf

Evira puhdistusaineet. 2012. Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. Luettu 19.3.2013.
<http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/tietopaketti/puhtaanapito/puhdistusaineet/>

Evira puhdistusohjelma. 2012. Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. Luettu 13.03.2013.
<http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/tietopaketti/puhtaanapito/puhdistusohjelma/>

Evira puhdistusvälineet. 2012. Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. Luettu 18.3.2013.
<http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/tietopaketti/puhtaanapito/puhdistusvalineet/>

Hanski, K. & Korhonen, L. 2009. Siivousmenetelmien kehittäminen ammattikeittiössä. Palveluliiketoiminnan koulutusohjelma. Haaga -Helia ammattikorkeakoulu. Opinnäytetyö. Luettu 1.3.2012
https://publications.theseus.fi/bitstream/handle/10024/5533/Korhonen_Leila.pdf?sequence=1

Hatakka, M., Pakkala, P., Siivonen, P. & Turja, M. 2004. Elintarvikehygieniä. Hygieniaosaaminen ja omavalvonta. 1.painos. Porvoo: WS Bookwell Oy.

Hintsa, B. & Toivonen, Virpi. 2011. Puhdistuspalvelualan koulutuksen opetusmateriaalia siivousvälineistä. Tampereen ammattikorkeakoulu. Ammatillinen opettajakorkeakoulu. Kehittämishanke. Luettu 22.3.2013
https://publications.theseus.fi/bitstream/handle/10024/28171/Hintsa_Toivonen.pdf?sequence=2

Hopsu, L., Laine, K. 2009. Työkyky ja terveys. Teoksessa Valkosaso, T. (toim.) Siivoustyön käsikirja. 20.painos. Helsinki. Suomen Siivoustekninen liitto ry, 177-200.

Iljäs, T. & Välimäki, M-L. 2004. Elintarvikehygieniä ja –lainsäädäntö. 2.painos. Keuruu. Otavan Kirjapaino Oy.

Inkeroinen, S. 2009. Käsikäyttöiset siivousvälineet. Teoksessa Valkosalo, T. (toim.) Siivoustyön käsikirja. 20. painos. Helsinki: Suomen Siivoustekninen liitto ry, 125- 140.

Jokinen, P., Laine, H. & Lampi, R. 2003. Ammattikeittiön laitteet ja työvälineet. 1-2.painos. Porvoo. WS Bookwell Oy.

Kaukiainen, A., Nyberg, M. & Sillanpää, J. 2006. Keittiön ergonomia – keittiötyö sopivaksi työntekijälle. 1. painos. Helsinki: Työturvallisuuskeskus.

KiiltoClean. Yleistietoa pintahygieniasta. 2013. Siivoussuunnitelma. Tulostettu 4.4.2013.

http://www.kiiltoclean.fi/index.php?option=com_ratkaisut&task=view&Itemid=67&solmc=25&solsc=28&menetelma=37

Korhonen, L. 2013 Ekologista tehokkuutta ammattikeittiön puhtaanapitoon. Kehittyvä Elintarvike –lehti. Luettu 21.3.2013. <http://kehittyvaelintarvike.fi/teemajutut/43-ekologista-tehokkuutta-ammattikeittioiden-puhtaanapitoon>

Lahti, L. 2012. Siivoustyön kehittäminen Kuntoutumiskeskus Apilassa. Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma. Tampereen ammattikorkeakoulua. Opinnäyte-työ. Luettu 4.3.2013.

https://publications.theseus.fi/bitstream/handle/10024/41496/Lahti_Liisa.pdf?sequence=1

Laukkanen, M. 2009. Elintarvikehygienian perusteet. 2.painos. Porvoo. SEFO - konsultointi, tmi.

Lausjärvi, M., Valtiala, M. 2006. Puhtauden tuottamisen tekijät. Puhtaustiedon tietopaketti 10. Puhtaustieto PT Oy. Forssan kirjapaino.

Lepistö, I. 2002. Oman työn kehittäminen. 1. painos. Palveluohjaajan käsikirja. Suomen Siivousteknisten liiton julkaisuja 2:7.

Leppiniemi, T. 2013. Omavalvonnan näytön paikka. Ässä 4/2013, 32-33.

Lipponen, E., Nurkkala, K., Paajanen, P. & Viinikka, E. 2005. Pintahygienä. Teoksessa 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, 31–66.

Mattila, S. & Paajanen, P. 2005. Omavalvonta. Teoksessa Teoksessa 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, 5-10.

Ojasalo, K., Moilanen, T., Ritalahti, J. 2010. Kehittämistyön menetelmät. Uudenlaista osaamista liiketoimintaan. 1.-2. painos. Porvoo: WSOY.

Pakkala, P. 2009. Hyvän keittiöhygienian perusta. Elintarvike ja Terveys -lehti 23 (1), 4–6

Siivoussuunnitelmat ja puhtauden tarkkailu. Tampereen kaupunki. Luettu 28.4.2013.
http://www.tampere.fi/tiedostot/5ksINfVBv/siivoussuunnitelmat_ja_puhtauden_tarkkailu.pdf

Sprenger, R. 1982. Elintarvikehygienian käsikirja. Suom. Aro, J. U.K. : Higfield Publications.

Teirmaa, S. 2005. Puhtausseuranta. Teoksessa 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, 73–78.

Valkosalo, T. 2009. Siivousaineet. Teoksessa Valkosalo, T. (toim.) Siivoustyön käsikirja. 20. painos. Helsinki: Suomen Siivoustekninen liitto ry, 103 – 124.

Valtiala, M. 2003. Puhtauden perusteet suurkeittiössä. Puhtaustiedon tietopaketti 4. Helsinki: Puhtaustieto Pt Oy, 2, 11–13, 15, 21, 25.

Vuohtoniemi, T. & Karppinen, K. 2007. Mikro kuidut sopivat hyvin korkean hygienian tiloihin. Puhtaus & Palvelusektori -lehti 38 (1), 6–7.

Vuorinen, P. 2011. Puhtaanapidon kehittäminen Pirkankoivun ravintokeskuksessa. Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma. Tampereen ammattikorkeakoulu. Opinnäytetyö. Luettu 25.2.2013.
https://publications.theseus.fi/bitstream/handle/10024/27110/Vuorinen_Pirjo.pdf?sequence=1

LIITTEET

Liite 1. Siivoussuunnitelma Prisma Kalevan ravintolamaailma

1(2)

Kohde	Taajuus	Työväline	Aine	Menetelmä	Huomioitavaa
Työtasot	Käytön jälkeen	Siivouspyyhe	Kiilto Forte puhdistusaineliuos	Kosteapyyhintä Tarvittaessa pesu.	Annostelu-pullo 1- 5ml/0,6L
Kylmiöt	Tiistaina, tarvittaessa useammin	Siivouspyyhe, lattiapesuharja sekä lattiakuivain	Kiilto Forte puhdistusaineliuos 5-10ml/5L	Kosteapyyhintä Lattioille pesu sekä kuivaus	Tavarat järjestellään, tarkistetaan päiväykset
Pakastin	1 x vuosi	Siivouspyyhe, lattiapesuharja sekä lattiakuivain	Kiilto Forte puhdistusaineliuos 5-10ml/5L	Tyhjennys, kosteapyyhintä hyllyille, lattian pesu	Puhdistuksessa vältettävä liikaa vedenkäyttöä
Jääkaappi sekä jäähykaappi	Päivittäin. Maanantaisin peruspuhdistus	Siivouspyyhe	Kiilto Forte puhdistusaineliuos 5-10ml/5L Kiilto Antibact	Kosteapyyhintä	Tavarat järjestellään, tarkistetaan päiväykset
Kuivavarasto	Viikoittain tai tarvittaessa	Siivouspyyhe, lattiapesuharja sekä lattiakuivain	Kiilto Forte puhdistusaineliuos	Kosteapyyhintä	Tavarat järjestellään
Lattiat	Päivittäin peruspuhdistus 1 x viikko	Lattiapesuharja sekä lattiakuivain painepesuri	Kiilto Forte 10-20ml/ 5L	Pesu, huuhtelu, kuivaus	Harjaa irtoroskat pois ennen pesua
Lattiakaivot	Päivittäin	Lattiakaivoharja	Kiilto Antibact 5-10ml/1L	Pesu ja huuhtelu	
Rasvasuodattimet	1 x viikko	Astianpesukone	Kiilto Kraft rasvanpoistoa-aine 250ml/5L	Liotus Pesu astianpesukoneessa	Puhdistusohje kansiossa keittiön hyllyllä
Pesualtaat + hanat	Päivittäin	Pesuharja, siivouspyyhe	Kiilto Forte 1-5ml/1L	Pesu ja huuhtelu	Kerran viikossa Antibact:lla
Astianpesukone	Päivittäin Lauantaina peruspuhdistus	Pesuharja, siivouspyyhe	Kiilto Forte 5-10ml/5L Kiilto Antibact	Pesu ohjeen mukaan	Puhdistusohje kansiossa keittiön hyllyllä
Seinäpinnat	1 x kuukaudessa	Siivouspyyhe hankaussieni	Kiilto Forte 1-5ml/1L		Forte laimentamattomana pinttynneelle pinnalle
Lauhduttimet	1 x viikko	Astianpesukone			
Ilmastointiventtiilit	3 x vuodessa	Siivouspyyhe	Kiilto Forte puhdistusaineliuos	Kosteapyyhintä	
Siivousvälineet	Käytön jälkeen	Astianpesukone		Pesu päivän päätteeksi	Tarvittaessa liotus Kiilto Antibact liuoksessa
Siivousvälinevarasto	1 x viikko, tarvittaessa useammin	Siivouspyyhe, lattiapesuharja, lattiakuivain	Kiilto Forte puhdistusaineliuos	Kosteapyyhintä Lattianpesu	

2(2)

Leikkuulaudat	Käytön jälkeen			Pesu astianpesukoneessa	
Kiertoilmauuni	Päivittäin Peruspuhdistus 1x viikko	Pesuharja siivouspyyhe Painesumutin-pullo	Kiilto Forte Peruspuhdistukseen Kiilto Grill	Pesu ohjeen mukaan	Puhdistusohje kansiossa keittiön hyllyllä
Pizzauuni	Päivittäin Torstaina peruspuhdistus	Siivouspyyhe Teräsharja		Pesu ohjeen mukaan	Puhdistusohje kansiossa keittiön hyllyllä
Hella	Päivittäin Peruspuhdistus 1x viikko	Siivouspyyhe Hankaussieni	Kiilto Forte puhdistusaineliuos	Pesu ohjeen mukaan	Puhdistusohje kansiossa keittiön hyllyllä
Rasvakeitin	Päivittäin Tiistaina peruspuhdistus		Kiilto Kraft	Pesu ohjeen mukaan	Puhdistusohje kansiossa keittiön hyllyllä
Induktioliedet	Päivittäin	Siivouspyyhe	Kiilto Forte puhdistusaineliuos	Kosteapyyhintä	Käytä annostelupulloa
Vetolaatikat	Päivittäin pystypinnat ja kahvat Perjantaina peruspuhdistus	Siivouspyyhe	Kiilto Forte puhdistusaineliuos Kiilto Antibact	Kosteapyyhintä	Tarkista tuotteiden päiväykset ja kunto Käytä annostelupulloa
Mikro	Päivittäin	Siivouspyyhe	Kiilto Forte puhdistusaineliuos	Kosteapyyhintä	Käytä annostelupulloa
Keittiövaunu	Päivittäin	Siivouspyyhe	Kiilto Forte puhdistusaineliuos	Kosteapyyhintä	Tarvittaessa pesu harjalla sekä huuhtelu
Tiskikärryt	1 x viikko		1-5ml/1L		
Hyllyt	1 x viikko	Siivouspyyhe	Kiilto Forte puhdistusaineliuos	Kosteapyyhintä	Järjestele hyllyt
Hauteet ja salaattialtaat	Päivittäin 1xviikko peruspuhdistus	Siivouspyyhe Pesuharja	Kiilto Forte 5-10ml/5L Kiilto Antibact	Kerää irtolika, pesu harjalla, pyyhi lopuksi	
Kahvat, katkaisimet	Kerran viikossa	Siivouspyyhe	Kiilto Antibact puhdistusaineliuos	Nihkeäpyyhintä	
Wc-tilat	Keskiviikkona	Siivouspyyhe Lattiakaivoharja	Kiilto Forte puhdistusaineliuos Kiilto Antibact	Wc-istuim, käsienspesuallas + hana kosketuspinnat Lattiakaivo	
Roska-astiat	1 x viikko	Pesuharja Siivouspyyhe	Kiilto Antibact 5-10ml/1L	Pestään sisältä ja ulkoa	

KIERTOILMAUNIN PUHDISTUS

päivittäin:

- Jäähdytä uuni → liian kuumassa uunissa puhdistusaine palaa kiinni ja höyrystyy haitallisina höyryinä keittiöön sekä puhdistuessa voi tulla palovammoja
- Pyyhi uuni siivouspyyhkeellä ja Kiilto Forte yleispuhdistusaineliuksella → 5-10ml/5L
- Huuhtelee ja kuivaa siivouspyyhkeellä
- Pyyhi ulkopinnat nihkeällä siivouspyyhkeellä ja Kiilto Forte puhdistusaineliuksella

kerran viikossa tai tarvittaessa useammin:

- Jäähdytä uuni → liian kuumassa uunissa puhdistusaine palaa kiinni ja höyrystyy haitallisina höyryinä keittiöön.
- Pyyhi pois irtolika
- Puhdistusaine Kiilto Grill → muista suojautuminen! Suojakäsineet, suojalasit, esusu, hengityssuojain
- Suihkuta puhdistusaine painesumutinpullolla laimentamattomana uuniin sekä uunin luokkuun
- Anna vaikuttaa 5-30 min uunin likaisuudesta riippuen
- Harjaa uuni puhtaaksi
- Huuhtelee ja kuivaa hyvin siivouspyyhkeellä, jotta puhdistusainetta ei jäisi uuniin
- Pyyhi ulkopinnat nihkeällä siivouspyyhkeellä ja Kiilto Forte puhdistusaineliuksella
- Jätä uunin ovi jotta kosteus haihtuu ja uuni tuulettuu

PIZZAUUNIN PUHDISTUS

päivittäin:

- Sammuta virta ja anna uunin jäähtyä
- Harjaa kunnolla teräsharjalla arinalle kertyneet jauhot pois → älä käytä arinan pesuun puhdistusaineita, koska huokoinen arina imee ne sisäänsä
- Puhdista uunin ulkopinnat sekä uunin luukku ja kahvat Kiilto Forte puhdistusaineliuksella ja siivouspyyhkeellä sekä tarvittaessa hankaussienellä.

viikoittain:

- Sammuta virta ja anna uunin jäähtyä
- Harjaa kunnolla teräsharjalla arinalle kertyneet jauhot pois → älä käytä arinan pesuun puhdistusaineita, koska huokoinen arina imee ne sisäänsä
- Puhdista uunin ulkopinnat sekä uunin luukku ja kahvat Kiilto Antibact puhdistusaineliuksella ja siivouspyyhkeellä sekä tarvittaessa hankaussienellä.
- Tyhjennä uunin alataso sekä hylly, puhdista kunnolla
- Laita tavarat paikalleen

PARILAN PUHDISTUS

- Kaavi paistojätteet välittömästi kun pinta on vielä lämmin → käytä parilalle tarkoitettua kaavinta
- Pese parilointipinta kuumalla vedellä ja harjalla → muista työturvallisuus
- Anna parilan kuivua hetken ja katkaise virta
- Öljyä kuiva pinta puhdistuksen jälkeen
- Irrota ja tyhjennä rasvankeräysastia ja pese astianpesukoneessa → tarvittaessa rasvankeräysastian voi upottaa liukseen, jossa on 50-100ml Kiilto Grill puhdistusainetta/litra kuumaa vettä. Anna vaikuttaa 15-60min. Huuhtelee ja kuivaa hyvin
- Pyyhi ulkopinnat ja parilan ympäristö Kiilto Forte puhdistusaineliuksella ja siivouspyyhkeellä

LIEDEN PUHDISTUS

- Sammuta liesi ja anna jäähtyä
- Poista suurimmat irtoliat sekä tahrat liesilevyistä pyyhkimällä.
- Harjaa liesilevyt pesuharjalla ja/tai hankaussienellä
- Puhdista liesilevyt Kiilto Forte puhdistusaineliuksella ja siivouspyyhkeellä 5-10ml/5L → tarvittaessa Kiilto Grill laimentamattomana pinnalle, anna vaikuttaa 5-15min ja harjaa
- Puhdista liesi kerran viikossa Kiilto Antibact puhdistusaineliuksella
- Huuhtelee liesilevyt siivouspyyhkeellä
- Poista lopuksi lieden alla oleva ylikuohuntapelti ja pese puhtaaksi. Kuivaa pelti ja laita paikoilleen
- Pyyhi lieden muut pinnat

RASVASUODATTIMET

- Irrota rasvasuodattimet huuvasta
- Liota ne Kiilto Kraft rasvanpoistoaineessa 250ml/5L → tarvittaessa hankaa
- Pese liotetut rasvasuodattimet astianpesukoneessa
- Vaihda vesi astianpesukoneeseen!
- Laita suodattimet paikoilleen

ASTIANPESUKONEEN PUHDISTUS

päivittäin:

- Kytke virta pois ja irrota ylivuotoputki
- Irrota roskasihdit, koriteline ja altaan pohjalla olevat sihdit
- Pese koneen allas ja seinät sekä sihdit, pesusuuttimet ja koriteline Kiilto Forte puhdistusaineella ja pesuharjalla → 5-10ml/5L
- Huuhtelee hyvin vesisuihkulla
- Pese myös astianpesunurkan ympäristö, työtasot ja muut pinnat. Pyyhi koneen ulkopinta Kiilto Forte puhdistusaine liuoksella ja siivouspyyhkeellä
- Laita osat paikoilleen, paitsi sihdit ja ylivuotoputki. Jätä kone avonaisena tuuletumaan
- Järjestä myös astianpesukorit → ei saa säilyttää lattialla!

viikoittain:

- Kytke virta pois ja irrota ylivuotoputki
- Irrota sihdit ja koriteline sekä pesuvarret
- Pese koneen allas, seinät, reunat sekä osat desinfioivalla Kiilto Antibact puhdistusaineella sekä pesuharjalla → annostus 50ml / 5 L
- Huuhtelee kone ja osat hyvin
- Pese myös astianpesunurkan ympäristö, työtasot ja muut pinnat. Pyyhi koneen ulkopinta Antibact puhdistusaineliuoksella ja siivouspyyhkeellä/hankaussienellä
- Laita osat paikoilleen, paitsi sihdit ja ylivuotoputki. Jätä kone avonaisena tuuletumaan
- Järjestä myös astianpesukorit → ei saa säilyttää lattialla!

RASVAKEITTIMEN PUHDISTUS

päivittäin:

- Kytke laite pois päältä ja tarkista, että paistokorit ovat ylhäällä
- Puhdista rasvakeittimen ulkokuoret siivouspyyhkeellä ja Kiilto Forte puhdistusaineliuksella

kerran viikossa tai tarvittaessa useammin:

- Kytke laite pois päältä ja tarkista, että paistokorit ovat ylhäällä
- Varmista, että paistoaltaassa oleva rasva on ehtinyt jäähtyä riittävästi
- Nosta paistokorit sekä vastusyksikkö ylös rasvakeitimestä
- Tyhjennä paistorasva vara-astiaan
- Laita paistoaltaaseen vettä lähes öljyntäyttörajaan asti ja lisää Kiilto Kraft puhdistusainetta 250ml-500ml/ 5L
- Aseta paistoallas ja vastusyksikkö paikoilleen
- Kytke rasvakeitin päälle ja säädä lämpötila +100 asteeseen. Vesi-pesuaineseos saa kiehua 15-30 min
- Kytke laite pois päältä
- Nosta vastusyksikkö paikaltaan ja pese se puhtaalla vedellä ja harjalla. Kuivaa hyvin
- Puhdista vastusyksikön kotelo siivouspyyhkeellä. Älä käytä hankaavia tai naarmuttavia puhdistusaineita tai – välineitä tai juoksevaa vettä vastuskotelon puhdistamiseen
- Nosta rasva-allas paikoiltaan ja kaada kuuma vesi varovaisuutta noudattaen pois
- Rasva-altaan voi pestä astianpesukoneessa
- Puhdista rasvakeittimen ulkokuoret siivouspyyhkeellä ja yleispuhdistusaineliuksella

(Puhdistusohje mukailtu Bistro rasvakeittimien RK 105,106,2000 ohjeesta)