



ČIŠČENJE PROSTOROV IN OBJEKTOV



Izobraževalni program

Pomočnik v biotehniki in oskrbi

Ime modula

Čiščenje in urejanje prostorov (ČUP)

Naslov učnih tem ali kompetenc, ki jih obravnava učno gradivo

Pripraviti in urediti bivalne prostore ter okolico objekta
Čistiti bivalne in druge prostore za gosta
Čistiti živilske obrate ter domove za starejše občane

Naslov enote učnega gradiva

ČIŠČENJE PROSTOROV IN OBJEKTOV

POVZETEK

Gradivo Čiščenje prostorov, objektov in okolice opisuje čiščenje posameznih stanovanjskih prostorov ter čiščenje v domovih za ostarele občane ter v živilskih obratih.

Ključne besede: plan čiščenja, čiščenje stanovanj, čiščenje živilskih obratov, čiščenje v domovih starejših občanov

Avtorica: Karmen Tofolini

Drugi avtorji (slikovno gradivo, ilustracije ...): Aljaž in Leopold Tofolini

Recenzent: Veronika Gorjanc

Lektor: Maruša Kolar

Datum: junij, 2009



To delo je ponujeno pod Creative Commons Priznanje avtorstva-Nekomercialno-Deljenje pod enakimi pogoji 2.5 Slovenija licenco.



ČIŠČENJE STANOVANJ

V katerih stanovanjskih prostorih je po tvojem mišljenju najpomembnejše vzdrževanje čistoče?

Zakaj?

Čiščenje tal

Če se nam posreči ohraniti čista tla, bomo lažje dosegli, da bo vse stanovanje videti čisto, pa tudi vzdrževali ga bomo lažje, ker se nesnaga ne bo raznašala po hiši oziroma stanovanju.

Posebno pozornost moramo posvetiti tlom v kuhinji in kopalnici.

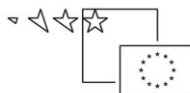
Nekatera tla je treba samo občasno obrisati z vlažno krpo, nekatera tla, na primer kamnita, pa je treba občasno temeljito pomiti.

Način čiščenja je odvisen od vrste tal.

Razmisli, iz katerih materialov so lahko tla oziroma talne obloge.

Nekatera tla tudi loščimo. Dobro zloščena tla lahko skrijejo marsikatero napako. Loščila so lahko v obliki past (voskov, tekočine) ali v obliki emulzije.

Pri praktičnem pouku boste počistili tla. Pri tem naredite plan čiščenja.



Plan čiščenja

Priprava na delo:

Delo:

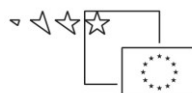
Zaključek:

Beleženje:

KAJ	KDAJ	KAKO	SREDSTVO	KDO	KONTROLA

Ugotovitve:

Navodilo za izpolnjevanje tabele:



- Pod KAJ vpiši, katere površine boste čistili (na primer tla na hodniku, tla v učilnici...),
- Pod KDAJ zapišite na primer v ponedeljek, ali pa določeno uro, lahko zapišete tudi frekvenco čiščenja – dnevno, tedensko...,
- pod KAKO vpišite v prvi stolpec ali boste čistili ročno in/ali strojno, v drugi stolpec pa, ali boste čistili suho in/ali mokro,
- V stolpec SREDSTVO vpišite katero čistilno sredstvo boste uporabili.
- Pod KDO vpišite ime učenca, ki bo čistil,
- Pod KONTROLA pa vpišite, kdo bo nadziral opravljeno delo. Za to lahko določite dežurnega dijaka, lahko kontrolirate drug pri drugem...

Seveda si lahko obrazec za beleženje oblikujete tudi sami. Najbolje bo, da si izdelate takšnega, da ga boste lahko uporabljali pri različnih praktičnih vajah, na primer za čiščenje oken, čiščenje kuhinjske opreme in podobno.

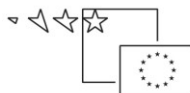
Čiščenje kuhinje



Slika 1: Čistoča v kuhinji ima velik zdravstveno higienski in tudi estetski pomen

Ali je kuhinja prostor, ki se neprestano maže?

Zakaj tako meniš?



Higiena – vsakodnevno čiščenje kuhinje je izredno pomembno, da ne pride do okužbe s hrano. V kuhinji rada nastaja utekočinjena para (kondenziranje), zaradi vlage, ki nastaja pri kuhanju. Da bi jo preprečili, potrebujemo ventilacijo, gretje in ustrezno izolacijo.

Če se nam v kuhinji kaj polije, takoj pobrišimo. Zato imejmo med pripravljanjem hrane pri roki krpo prav za ta namen.

Po končanem pripravljanju hrane obrišimo delovne površine, da se ne začnejo razmnoževati bakterije. Delovnih površin ne smemo čistiti z grobimi čistili ali takimi, ki vsebujejo belila.

Omare, v katerih hranimo živila, očistimo vsaj enkrat na mesec; omare, v katerih hranimo posodo, porcelan in podobno pa ob generalnem čiščenju.

Omare čistimo tako, da jih povsem izpraznimo in temeljito očistimo notranjost, zlasti po kotih.

Pustimo odprto, da se površine osušijo, nato predmete ali živila zložimo nazaj. Tudi posodo (zlasti tisto, ki jo uporabljamo poredko) temeljito pomijemo, preden jo zložimo nazaj.

Čiščenje kuhinjske opreme



Slika 2: Kjer je vlaga, se radi razmnožujejo mikrobi

Vso opremo, ki jo uporabljamo pri pripravljanju hrane, čim prej očistimo, da preprečimo razvoj bakterij. Pri delu upoštevajmo navodila proizvajalcev opreme.

Poišči 3 navodila za uporabo poljubnega kuhinjskega elementa, stroja, določene opreme, posode ali kaj podobnega. Poskusi poiskati navodila za tri čimbolj različne predmete, iz različnih materialov. V navodilih poišči rubriko vzdrževanje in zapiši povzetek navodila.



1. premet _____

2. predmet _____

3. premet _____

Štedilnik večkrat obrišemo z vlažno krpo, najbolje po vsakem kuhanju. Enkrat na teden pa odstranimo vse dele, ki se dajo odstraniti, na primer plinske gorilnike, kovinske mreže in podobno, ter jih temeljito pomijmo.

Štedilniki z ravnimi grelnimi površinami morajo biti vedno zelo čisti, ker se mora posoda povsem prilegati grelni ploskvi. Keramične grelne plošče samo obrišemo z vlažno krpo oziroma ustreznim detergentom. Če pa se nam kaj zažge, moramo to mehanično odstraniti.

Tudi pri čiščenju pečic vedno upoštevajmo navodila proizvajalcev. Pri čiščenju obvezno uporabljajmo zaščitne rokavice.

Zunanje dele **nap** in **ventilatorjev** redno čistimo, glede filtrov pa upoštevajmo navodila proizvajalcev.



Hladilnik tedensko obrišemo z vlažno krpo. Steklenice in kozarce iz hladilnika obrišemo preden jih damo nazaj v hladilnik. Hladilnike (zlasti starejše) je potrebno tudi redno odtajati.

Hladilno skrinjo ali **hladilno omaro** odtajajmo in očistimo enkrat na leto, ko je v njej najmanj stvari.

Redno moramo čistiti tudi ostale kuhinjske stroje in aparate, kot so pomivalni stroji, mikrovalovne pečice, stroji za rezanje... Kadar pomivalnega stroja ne uporabljamo, pustimo vratca priprta, da lahko zrak kroži.

Pri praktičnem pouku naredite plan čiščenja kuhinje. Uporabite lahko isti vzorec, kot ste ga uporabili za čiščenje tal. Če imate možnost, izvedite praktično vajo tudi v šolski učni kuhinji. Tudi sicer upoštevajte usvojeno znanje pri modulih, kot so Kuhanje in strežba, Pomoč pri pripravi obrokov in podobno.

Čiščenje kopalnice

Kopalnice in stranišča je treba zelo pogosto čistiti, ker se v njih sicer lahko razmnožujejo bakterije. Prav bi bilo, da bi vsi člani gospodinjstva (v skladu s svojimi sposobnostmi) po uporabi za sabo počistili umivalnik, kad oziroma tuš kabino in straniščno školjko. Redno čiščenje nam pomaga preprečevati neprijetne vonjave in pa nabiranje sivih oblog (zlasti na področjih s trdo vodo).

Najbolje je, da imamo komplet za čiščenje kopalnic kar v njej, da ga lahko vsakdo uporabi, ko mora počistiti za seboj.

Umazane kopalnice so neprivlačne in pa težko jih je očistiti, če so že zelo umazane.

V literaturi poišči navodila za čiščenje:

- različnih kadi, umivalnikov, bidejev,
- pip in ročk za prho,
- straniščne školjke in
- keramične ploščice.



Poišči navodila za postopek, kakšna sredstva priporočajo in pa tudi morebitna naravi prijaznejša sredstva.



Slika 3: Čiščenje kopalnice

Nevarnosti čistil za straniščne školjke:

- Nikoli ne smete kombinirati dveh različnih čistil skupaj. Različne kemikalije lahko ob spojitvi razvijejo eksplozivne in strupene pline. Pride lahko do hudih poškodb.
- Belilo ni čistilo in stvari le pobeli. Uničuje lahko različne snovi in tudi okolje
- Vsa čistila za školjke morajo biti shranjena nedosegljiva otrokom.

Pri praktičnem pouku naredite plan čiščenja sanitarnih prostorov. Ponovno lahko uporabite isti vzorec, kot ste ga uporabili za čiščenje tal in kuhinje.

Čiščenje različnih površin in predmetov

Skrbimo, da so **okna** vedno čista. Umazana okna kvarijo videz stanovanja. Zelo umazana okna tudi zmanjšujejo osvetljenost prostora.

Kadar čistimo okna, najprej snamemo zavese, roloje in podobno, z okenske police pa odstranimo vse predmete. Preden se lotimo čiščenja okenskega stekla, moramo umiti okvire.



Za pomivanje oken lahko uporabljamo različne detergente in pa tudi različne krpe oziroma pripomočke. Dobro se obnesejo krpe iz jelenje kože. V marsikaterem domu še vedno radi uporabljajo, da dodajo vodi kis namesto čistila in namesto krpe uporabljajo zmečkan časopisni papir.

Okna je bolje pomivati na senčni strani oziroma ob oblačnem vremenu, ker so takrat dobro vidni razni madeži in prstni odtisi. Na soncu se voda prehitro suši in na steklu ostanejo lise. Prav tako odsvetujejo pomivanje oken v zelo mrzlih dneh, ker je takrat steklo bolj krhko in lomljivo.

Pravilno vzdrževano **pohištvo** zdrži leta in leta. Z lesa moramo pogosto obrisati prah, in sicer v smeri vzorca v lesu. Pohištva (zlasti nelakiranega) ne smemo preveč močiti, občasno ga lahko zberišemo z le nekoliko vlažno krpo.

Oblazinjeno pohištvo čistimo samo s peno za oblazinjeno pohištvo. Pri tem se držimo navodil proizvajalca.

ČIŠČENJE ŽIVILSKIH OBRATOV

Utemelji naslednjo misel: **Čiščenje v proizvodnji in prometu živil ima velik vpliv na varnost le-teh.**

Čiščenje je uvrščeno med spremljajoče higienske programe, ki so sestavni del notranjega nadzora v živilskih obratih in o katerih obvezno vodimo dokumentacijo. Obvezna dokumentacija o čiščenju sestoji iz načrta/plana in vodenja evidenc o čiščenju. V načrtu čiščenja še posebej



opredelimo čiščenje tistih območij, kjer pride živilo v neposreden stik s površinami in kasneje ni več toplotno obdelano.

Čiščenje je odstranjevanje vidnih in nevidnih nečistoč s površin. Pogosto si zastavljamo vprašanje, kdaj je površina v resnici čista. Estetski videz površine po čiščenju je sicer pomemben, vendar ni zagotovilo, da je površina tudi higiensko čista. Na površini so še vedno lahko organski ostanki hrane, ki so hrana za mikroorganizme, teh pa s prostim očesom ne vidimo. Zato je potrebno pri čiščenju posvetiti veliko pozornosti izbiri pravega čistila in ustreznim postopkom čiščenja, da bo čiščenje optimalno. Za ustrezno čiščenje potrebujemo zadostne količine tople in hladne vode, zagotovljeno mora biti območje (izlivne školjke) za odstranjevanje umazane odpadne vode.

Odgovorna oseba v obratu pripravi plan čiščenja, podrobna navodila za čiščenje in spremlja učinkovitost čiščenja.

Poleg vizualne ocene čistosti lahko uporabljamo tudi druge postopke s katerimi potrdimo kakovost in učinkovitost čiščenja. Kakovost in učinkovitost čiščenja ugotavljamo s pregledom in potrjujemo z različnimi kemijskimi in / ali mikrobiološkimi metodami.

Čistilne pripomočke ločimo za čisti in nečisti del obrata. Za čiščenje sanitarij uporabljamo ločene čistilne pripomočke, ki jih tudi shranjujemo ločeno od čistilnih pripomočkov za čiščenje kuhinjskega dela obrata.

Delovna obleka delavcev, ki čistijo, vedra in krpe oziroma čistilni pripomočki, naj bodo barvno ločeni ali kako drugače označeni, da ne pride do zamenjave.

Čistilne pripomočke shranjujemo ločeno od delovne obleke.

Če živilski delavci čistijo tudi sanitarni del obrata, morajo poskrbeti za zamenjavo delovne obleke pred začetkom čiščenja sanitarnega dela obrata (WC, garderobe, umivalnice..).

Razmisli, kaj so sploh živilski obrati.

Naštej nekaj živilskih obratov.



Plan čiščenja

Vsak živilski obrat mora imeti izdelan plan oziroma načrt čiščenja. Plan čiščenja v živilskih obratih mora vsebovati:

- navodila za čiščenje,
- evidenco čiščenja in
- kontrolo čiščenja.

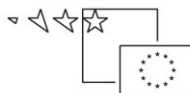
Podroben plan čiščenja mora vsebovati:

- kaj čistimo, katero območje oziroma katero opremo,
- kako čistimo in s čim (čistilo),
- katere čistilne pripomočke uporabljamo,
- vrste in postopki čiščenja,
- kdaj čistimo, pogostost čiščenja (sprotno, dnevno, tedensko, mesečno, letno...),
- kdo čisti, odgovorna oseba naredi razporeditev posameznih oseb za čiščenje,
- nadzor nad čiščenjem, kdo je odgovorna oseba, ki preverja izvajanje čiščenja, ter njegovo učinkovitost.

Evidenca čiščenja vsebuje:

- območje čiščenja,
- potrditev izvajanja čiščenja (podpis),
- kontrolo čiščenja- datum kontrole, ocena čiščenja ob kontroli (podpis/čas).

V šolski kuhinji ali pa v kakšnem drugem živilskem obratu prosijo, če ti pokažejo, kakšne obrazce imajo za plan in evidenco čiščenja.



Navodila za čiščenje posamezne opreme oziroma površin

Čiščenje opreme, posode, pribora in pripomočkov

Predmeti, pripomočki, pribor in oprema, s katerimi so živila v stiku, morajo biti:

- čisti
- izdelani iz materialov, ki omogočajo čiščenje, vzdrževanje v dobrem stanju in po potrebi razkuževanje
- nameščeni tako, da jih je možno z lahkoto očistiti ali zamenjati posamezne dele ter da omogočajo čiščenje okolice

Oprema, ki je v neposrednem stiku z živili, ima velik vpliv na zdravstveno ustreznost/ varnost živil.

Oprema mora biti izbrana tako, da deluje v skladu s predvideno uporabo in glede na zahteve dobre higienske prakse omogoča primerno čiščenje in vzdrževanje.

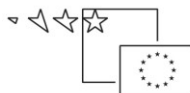
Nameščena mora biti tako, da je lahko dostopna in jo je možno ustrezno čistiti. Pri težje dostopnih mestih je za učinkovito čiščenje potrebno zagotoviti take pogoje, da lahko posamezne dele opreme ali posamezno opremo premikamo in razstavimo in s tem omogočimo neovirano čiščenje. Za čiščenje delovnih površin, pribora, posode in pripomočkov mora biti ves čistilni pribor namensko - ustrezno označen ali ustrezne razpoznavne barve.

Pri uporabi ne sme priti do zamenjave (krpe in ves čistilni pribor, ki se uporablja v čistih delovnih območjih, se ne smejo nahajati v nečistih delovnih območjih in obratno).

Krpe naj bodo iz pralnih materialov, ki prenesejo temperature kuhanja, lahko pa uporabimo tudi krpe za enkratno uporabo.

Pribor, posoda in pripomočki, ki so v stiku z živili, se morajo enostavno in temeljito čistiti. Kjer je potrebno, se morajo posamezni deli razstaviti da se lahko opravi učinkovito čiščenje.

Površine, ki prihajajo v stik s potencialno nevarnimi živili in površino in opremo, ki je težje dostopna, poleg rednega čiščenja po potrebi tudi razkužujemo.



Čiščenje posode, pribora in delovnih pripomočkov

Strojno čiščenje/pomivanje:

Stroj za pomivanje posode mora biti primerno vzdrževan in redno čiščen. Organski ostanki hrane, ki se nabirajo v neočiščenem pomivalnem stroju so idealno mesto za razvoj mikroorganizmov.

Pred strojnim pomivanjem posode je vedno potrebno mehansko predčiščenje (odstranjevanje grobih ostankov hrane) posode.

Za zagotavljanje ustreznega pomivanja oziroma vzdrževanja nivoja higiene je pomembna temperatura delovanja pomivalnega stroja, kar se zagotavlja z izbiro ustreznega programa pomivanja in sušenja (obvezno upoštevanje navodil proizvajalca).

Ročno čiščenje/pomivanje:

Veliko pomivanja posode v kuhinjah se še vedno opravlja ročno. Pred ročnim pomivanjem posode je potrebno mehansko predčiščenje posode.

Za ročno pomivanje posode potrebujemo korita z odcejalno površino:

1. korito: voda s čistilom
2. korito: posodo izpiramo, po možnosti pod toplo tekočo vodo.

Jedilno posodo in pribor, ki prihaja v neposreden stik z uporabnikom (gosti), pomivamo ločeno (ločena območja ali pomivanje s časovnim zamikom), od druge posode in delovnih pripomočkov, ki prihajajo v stik z živili.

Čiščenje delovnih površin

Delovne površine v živilskih obratih morajo biti iz materialov, ki se lahko mokro čistijo.

Površine za obdelavo živil morajo biti gladke, da omogočajo učinkovito čiščenje in po potrebi razkuževanje (dezinfekcijo). Čiščenje se mora izvajati po planu čiščenja s strogo namenskimi krpami in čistilnimi pripomočki določene barve za točno določena delovna območja, površine, opremo in pripomočke.

Po opravljenem čiščenju je treba delovne površine osušiti.



Čiščenje tal, stropov in sten

Tla se lahko čistijo suho in mokro.

Suho čiščenje tal se izvaja v primeru razsutja (moka, drobtine, dodatki...). Pri suhem čiščenju se uporabljajo omela, sesalce...

Umazana in mokra tla pa se čistijo mokro. Umazana in mokra tla se pobrišejo s pripomočki tako, da se odstrani groba umazanija in voda v talni odtok. Nato se tla počistijo z vodo in čistilom ter osušijo. Pomembno je, da na tleh v prostorih ne zastaja voda.

Redno pa je potrebno tudi zaščititi, vzdrževati in čistiti talne odtoke, da iz njih ne zaudarja in ne predstavljajo tveganja v smislu vdora glodavcev.

Pri čiščenju sten, stropov, tal, oken in vrat se lahko uporabljajo ročni pripomočki za čiščenje ali pa stroji za čiščenje, čistilci na paro, vakuumski pobiralci, globinski sesalniki...

Pogostnost čiščenja tal, stropov in sten je treba opredeliti v planu čiščenja in o izvedbi voditi dokumentacijo.

Čiščenje transportnih sredstev

Transportna sredstva čistimo vedno po končanem transportu oziroma med posameznimi tovari, kadar se prevažajo različna živila ali drugi proizvodi.

Čistimo in izpiramo z detergentom/čistilom in vročo vodo ali vopom.

Čiščenje transportnih sredstev je potrebno opredeliti v planu čiščenja in o izvedbi voditi dokumentacijo.

Če transportno sredstvo ni last živilskega obrata, je treba v planu čiščenja opredeliti izvajalca čiščenja (lastnik transportnega sredstva ali živilski obrat), način čiščenja in kontrolo.

Če je le možno, pojdite skupaj z učiteljem Čiščenja in urejanja prostorov na ogled večje kuhinje ali kakšnega drugega živilskega obrata.



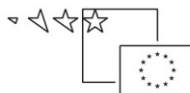
ČIŠČENJE V DOMOVIH ZA STAREJŠE OBČANE



Slika 4: Mlečna kuhinja v domu za starejše občane



Slika 5: Jedilnica v domu za starejše občane



Splošna higiena v domu za starejše občane vključuje:

- ločevanje čistih in nečistih prostorov,
- ločevanje čistih in nečistih poti,
- higieno vseh površin v prostoru, zgradbi in neposredni okolici,
- vzdrževanje čiste opreme in pripomočkov,
- urejenost in čistočo sanitarnih prostorov,
- ustrezno opremo umivalnih mest za vzdrževanje higiene rok,
- vzdrževanje vodovodne instalacije,
- vzdrževane zračnike in klimatske naprave,
- zagotavljanje čistega zraka v bivalnih prostorih,
- ustrezno higieno pri pripravi in razvažanju hrane,
- čista transportna sredstva,
- možnost zagotavljanja osebne higiene oskrbovancev in osebja,
- ustrezno oskrbo s čistim perilom in prevoz nečistega perila,
- ločevanje, zbiranje in ustrezno odlaganje ter odvoz odpadkov,
- redno in občasno izvajanje deratizacije, dezinsekcije in dezinfekcije.

Našteti je petnajst alinej. Vsako izmed alinej napišite (ali pa vam jih bo pripravil učitelj) na svoj listek. Razporedite se v skupine. Učitelj bo določil (glede na vaše število v oddelku) koliko vas bo v eni skupini. Vsaka skupina naj izveleče določeno število listkov z alinejami. V skupinah boste obdelali posamezno temo z listka. Poskusite uporabiti znanja, ki ste si jih že pridobili. Razmislite, kako lahko dosežemo zahteve iz posamezne alineje, kaj sploh pomenijo, na kaj moramo biti pozorni in podobno. Svoje ugotovitve tudi zapišite.

Na koncu o svojih ugotovitvah poročajte drugim skupinam.

V domovih za starejše občane izvajamo vlažno in mokro čiščenje, ker tako ne dvigujemo prahu in je čiščenje bolj učinkovito. Za čiščenje potrebujemo mlačno vodo, čistila, namenske krpe za različne površine, voziček za transport čistilnih sredstev in posodo za zbiranje odpadnega materiala.



V domu za starejše občane in v bolnišnicah je čiščenje razdeljeno na dnevno, tedensko in generalno čiščenje.

Glede na namembnost čiščenja in možnost kontaminacije z različnimi povzročitelji okužbe delimo prostore v domu za starejše občane na:

- splošni skupni prostor,
- navadne ali stanovanjske sobe oskrbovancev,
- negovalne ali bolniške sobe,
- ambulanto in prevezovalnico in
- izolacijsko sobo.



Slika 6: Higiena je izrednega pomena pri zdravljenju in fizioterapiji

Nekatere vrste čiščenj opravijo čistilke, nekatere pa bolničarji negovalci. Kaj kdo opravlja je v opisu njihovih del.

Predmete in površine v neposredni oskrbovančevi okolici čistimo vsak dan. Površine in predmeti v oskrbovančevi okolici, ki jih je potrebno čistiti so:

- zgornja površina nočne omarice,
- zgornja površina posteljne mizice,
- klicna naprava,
- postelja: ograjice, zunanji rob ležišča, držalo trapeza,
- delovne površine,



- police vozička za čisto perilo in vozička za nego,
- obroč koša za umazano perilo.

Kadar obstaja večja nevarnost okužbe, površine in predmete v oskrbovančevi okolici razkužujemo. Za razkuževanje manjših površin lahko uporabljamo razkužilne robčke.

Površine, ki so onesnažene z oskrbovančevimi izločki, vedno razkužimo. Postopek razkuževanja površine, ki je okužena z izločki ali krvjo:

1. okuženo površino takoj polijemo z razkužilom in ga pustimo delovati kratek čas,
2. površino pokrijemo s staničevino ali papirnatimi brisačami,
3. z orokavičeno roko odstranimo staničevino in očistimo površino s čistilom,
4. sledi dokončno čiščenje tal.

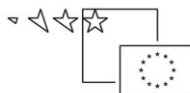
Kaj je staničevina?

Košček staničevine nalepi v zvezek.

Posebno skrb moramo nameniti pripomočkom za nego in ostalim pripomočkom, ki se uporabljajo pri preiskavah in zdravljenju (termometri, stetoskopi, posteljne posode...).

Posteljne posode in urinske steklenice morajo biti po vsaki uporabi natančno očiščene in razkužene. Ročnega pomivanja se izogibajmo zaradi nevarnosti okužbe osebja s fekalnimi mikroorganizmi. Ročno pomivanje je za osebje tudi obremenjujoče.

Pomembno je, da posteljne posode in urinske steklenice vstavljamo v pomivalni stroj (termodezinfektor, blateks) takoj po uporabi oziroma najkasneje v roku treh ur.



Slika 7: Stroj za čiščenje posteljnih posod



ZAPOMNI SI

Higiena je izrednega pomena zlasti v kuhinjah, kopalnicah in straniščih ter na splošno v živilskih obratih, zdravstvenih ustanovah, domovih za ostarele občane in podobno. Pribor, posoda in pripomočki, ki so v stiku z živili, se morajo enostavno in temeljito čistiti. Krpe in ves čistilni pribor, ki se uporabljajo v čistih delovnih območjih, se ne smejo nahajati v nečistih delovnih območjih in obratno.

PONOVIMO

Kaj s tem dosežemo, če se nam posreči ohraniti čista tla?

Od česa je odvisen način, ki ga bomo izbrali za čiščenje tal?

Kaj vse naj vsebuje plan čiščenja?

Opiši čiščenje kuhinje.

Med seboj primerjaj čiščenje različne kuhinjske opreme (pogostost, pomen, način).

Zakaj je čiščenje sanitarnih prostorov pomembno?

Naštej nevarnosti čistil za straniščne školjke.

Zapiši 8 pravil za čiščenje živilskih obratov.

Kakšne morajo biti delovne površine v živilskih obratih? Zakaj?

Opiši čiščenje transportnih sredstev.

Izdelajte seminarske naloge o čiščenju različnih delov stanovanj, različnih prostorov ali objektov.

Vsak učenec naj izdela svojo nalogo. Teme naj se ne ponavljajo.



VIRI:

- Bitenc, K. (2004). *Čiščenje v živilskih obratih*. Inštitut za varovanje zdravja Republike Slovenije. Pridobljeno 2.5.2009 iz <http://www.ivz.si/index.php?akcija=novica&n=530>.
- Fink, A., Černelč, M.E. (2005). *Pomoč in oskrba – učbenik za bolničarje negovalce*. Ljubljana: DZS.
- Kent, C. (1998). *Gospodinjstvo: nasveti&ideje*. Banska Bystrica Slovaška: DZS.
- Kraker Starman, A. (1999). *Higienski minimum*. Ljubljana: Gospodarski vestnik.
- Phillips, B. (1989). *ABC Gospodinjstva*. Ljubljana: Mladinska knjiga.
- Slika 3. Pridobljena 1.6.2009 iz <http://www.zurnal24.si/cms/zstil/hobiji/index.html?id=52452>.
- Slika 1 in 2. Pridobljeno 1.6.2009 iz http://www.politron-mp.si/revija/kuhinje-2007/oprema_kuhinje.htm.
- Slike 4, 5 in 6. Pridobljene 2.6.2009 iz http://www.dom-tisje.com/index.php?option=com_content&task=view&id=45&Itemid=8.0
- Slika 7. Pridobljena 26.5.2009 iz <http://www.incom-inox.com/sanitarni-stroji/>.