

**БИО**  
ТРЕНДАФИЛОВ

тел./факс: 044/624777, 624888  
e-mail: officetr@biokom-trend.com

**КОМ**

# Хигиенен контрол на води в хотели и ресторанти

## Увод

Хотелите са обществени заведения, където гости, персонал и посетители са постоянно в пряк контакт един с друг. По тази причина риска за предаване на замърсители от човек на човек е много висок. Предаването може да се осъществи пряко (ръкостискане, кашляне, кихане и т.н.) или косвено (дръжки на врати, кранове на мивки и т.н). От тук следва, че **почистването и дезинфекцията са изключително важни и към тях трябва да се подходи професионално и внимателно. Експресния контрол на почистването ще даде незабавни резултати и е ценен уред за мониторинга и по-нататъшното подобрене на процедурите по почистване.**

## Обществени зони

По-голямата част от хотела, включително фоайета, стълбища, стаи, тоалетни и ресторанти, е със свободен достъп за гости и посетители. Почистването на тези зони е важно за предпазването от разпространение на инфекции.

## Приготвяне на храни

За минимизирането на риска от замърсяване на хранителните продукти, местата за приготвяне и съхранение на храните, както и витрините, трябва да бъдат ефективно почиствани. Всички хранителни остатъци трябва да бъдат премахнати, а повърхностите - дезинфекцирани, за да можем да считаме местата за приготвяне на храни като чисти. Остатъците от храни ще намалят ефективността от дезинфекцията, респективно ще подпомогнат за развитието на микроорганизми, които от своя страна ще дадат негативен ефект върху качеството и сигурността на храните. Също като предприятията от хранителната промишленост в хотелите трябва да бъде въведен НАССР.

## Ползите при приготвянето на храни са:

- ✓ Чистите повърхности гарантират качеството и сигурността на хранителните продукти;
- ✓ Старателния и обективен, количествен контрол на почистването, осигурява и подобрява хигиенните стандарти;
- ✓ Експресния мониторинг на хигиената идентифицира потенциалните проблеми преди да са се превърнали в сериозна заплаха.

## Експресен контрол на почистването

Експресния мониторинг по изпълнение на почистването се прави чрез установяване нивата на **АТФ** (Аденозин-Три-Фосфат) по критичните повърхности. **АТФ** присъства във всички живи организми и биологични остатъци. Ако се установи наличие на АТФ върху почистена повърхност това означава, че почистването не е било ефективно и има риск за развитието на микроорганизми. **АТФ** метода е бърз, обективен и лесен за изпълнение.

## Експресен контрол на почистването

Резултата се изразява в **RLU** (относителни светлинни единици) и се интерпретира автоматично от уреда (положителен/внимание/отрицателен), така че потребителя да предприеме подходящите действие спрямо резултата. Резултатите се запамятват в уреда и могат да бъдат прехвърляни към персонален компютър чрез софтуера **SureTrend** за по-нататъшни анализи на резултатите и съхранение.

Когато се прилага веднага след почистване, **АТФ** метода ще даде важна информация за ефективността на почистването.

## Въвеждане на АТФ метода

Системния подход, към мониторинга на хигиената, е много важен. Трябва да се направи списък на контролните точки и съответно да се определят границите на замърсяване. При мониторинга на хигиената в хотели, "Hygienea" препоръчва използването на границите посочени в таблицата по-долу. Тези граници са валидни, ако контрола се извършва след почистване и трябва да бъдат проверявани, потвърждавани на определен срок (обикновено 3 месеца). Вземането на проби трябва да се извършва от обучен персонал. Честотата на тестването зависи от степента на опасност за съответната контролна точка. Тестване два пъти седмично е удачно обществените зони, докато ежедневното тестване на местата за обработка и съхранение на храни е задължително.

Контролна точка (обществени зони)	Отрицателен резултат (RLU) - чисто	Положителен резултат (RLU) – замърсено
Дръжка на врата	<50	>100
Тоалетна чиния	<50	>100
Маси/колички за багаж	<50	>100
Кранове на батерии	<25	>50
Мивка	<25	>50
Контролна точка (хранителни зони)	Отрицателен резултат (RLU) - чисто	Положителен резултат (RLU) – замърсено
Повърхности от неръждаема стомана	<10	>20
Ножове	<10	>20
Дъски за рязане	<20	>40
Места за съхранение на храни	<10	>20
Подноси	<10	>20
Кухненски мивки	<10	>20

Ако резултата е между отрицателната и положителната граница, означава че контролната точка не е чиста и има потенциална опасност от развитие на микроорганизми. В този случай контролната точка трябва да се тества повторно и ако резултата е отново между границите да се почисти отново.

**БИО**  
ТРЕНДАФИЛОВ

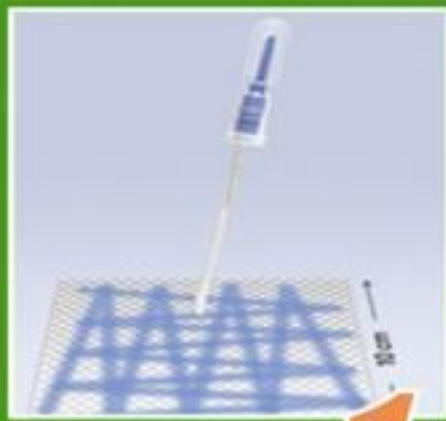
тел./факс:044/624777, 624888  
e-mail:officetr@biokom-trend.com

**КОМ**

## Процедура на теста за АТФ

АТФ пробите се взимат след почистване. За да се създаде възможност за сравнение на резултатите от различните периоди на почистване, за предпочитане е пробите всеки път да се взимат от едно и също място. Порестия тампон на уреда **Ultrasnap** е предварително навлажнен с екстрактант за извличане на АТФ.

1.	<ul style="list-style-type: none"><li>За да вземете проба, вземете Ultrasnap, извадете тампона от епруветката и съберете проба от избраното място. Не докосвайте нищо друго с тампона освен площта на избраното място. Приложете съответния натиск за да съберете възможните остатъци от повърхността.</li></ul>
2.	<ul style="list-style-type: none"><li>Поставете тампона обратно в епруветката и отбележете мястото върху етикета на Ultrasnap. Ultrasnap може да се остави на стайна температура до 4 часа преди активиране.</li><li>Включете SystemSure Plus за да започне 60 секундния период на калибриране.</li><li>Когато SystemSure Plus е готов за отчитане, активирайте Ultrasnap като счупите клапана в горния му край.</li><li>Със стискане изтласкайте течността от резервоарчето към тампона.</li><li>Разклатете внимателно за 5 секунди за да смесите пробата с ензима.</li></ul>
3.	<ul style="list-style-type: none"><li>Поставете Ultrasnap в SystemSure Plus и натиснете ОК за да започне отчитането.</li></ul>
4.	<ul style="list-style-type: none"><li>Вижте резултата след 15 секунди</li></ul>
5.	<ul style="list-style-type: none"><li>Използвайте SureTrend за анализ на резултатите</li></ul>



стъпка **1**



стъпка **2**



стъпка **3**



стъпка **4**



стъпка **5**

**БИО**  
ТРЕНДАФИЛОВ

тел./факс: 044/624777, 624888  
e-mail: officetr@biokom-trend.com

**КОМ**

**Благодарим за вниманието!**

**Желаем Ви успех!**