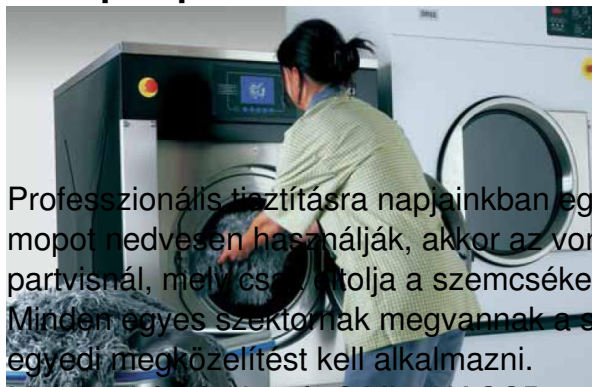


A mopok profi tisztítása



Professzionális tisztításra napjainkban egyre inkább mopot használnak. Ha a mikroszálás mopot nedvesen használják, akkor az vonzza a kosz-szemcséket, így sokkal hatékonyabb a partvisnál, mely csak felhajtja a szemcséket, vagy a levegőben oszlatja szét.

Minden egyes szektornak megvannak a saját egyedi igényei, ebből adódóan a tisztításban is egyedi megközelítést kell alkalmazni.

Mi az a "kórházi bogár"? Mi a HACCP szabályozás?

Olvassa el összeállításunkat az egészségügyi szektor, a vendéglátás és oktatás területeinek tisztítási és takarítási szabályozásáról és a megoldásokról.

Az egészségügyi szektorban messzemenő intézkedéseket kell hozni az MRSA nevű kórházi baktérium legyőzéséhez. Az épületek tisztítása (irodák, iskolák, ipari épületek) tisztítási feladatok széles skáláját jelenti, ezek mindegyike egyedi megközelítést igényel. Végezetül a hotel és vendéglátóipar nagyon szigorú higiéniai normákat köteles betartani, pl. a konyhai eszközök tisztítása terén. (HACCP normák)

A tisztítási metodika (az igényelt higiéniai szint eléréséhez egyedi megközelítés szükséges) intenzitásától és gyakoriságától függően a tisztítóeszközöket különleges módon kell tisztítani.

□ Egészségügyi szektor



Napjainkban az MRSA (Methicillin-resistant Staphylococcus aureus), mely kifejezést olyan organizmusokra használnak, melyek az általánosan használt antibiotikumoknak ellenállnak, nagy sajtóvisszhangot kap. Mivel az MRSA elsősorban kórházakban fordul elő, ezért 'kórházi

Mop mosás napjainkban

Írta: Horváth Andrea

2012. augusztus 14. kedd, 00:00

bogárnak' is nevezik. Az MRSA fertőzés komoly kockázatot jelent, és ezt a páciensek egészsége érdekében a lehető leginkább el kell kerülni. Az MRSA fertőzés következményeként megnőhet a halálozási arány, illetve megemelkedhet a páciens kezelésének költsége. Vagyis a kórházaknak, szociális intézményeknek kötelessége intézkedéseket hozni a fertőzés elkerülésére.

Ezeknek az intézkedéseknek egy fontos nézőpontja vonatkozik a kórházakban, szociális intézményekben használt tisztítási metódusra. Az olyan elavult tisztítási módszerek, melyben különböző területekre ugyanazt a mopot/anyagot használják, kikövezik a fertőzés terjedésének útját, hiszen így könnyedén továbbviszik a koszt és baktériumokat az egyik helyiségből a másikba.

A mai új tisztítási metodika szerint minden napot tisztára mosott felmosó-moppal és anyagokkal kell kezdeni. Minden helyiségben külön-külön mopot és anyagokat kell használni. Ez megakadályozza a fertőzés átvitelét. Ahhoz hogy fenntartható legyen ez a magas fokú tisztítási gyakoriság, a mopokat, anyagokat napi szinten professzionálisan kell tisztítani.

Iskolák, irodák, ipari épületek



Manapság mikroszálas mopot használnak a leginkább irodák, iskolák, bevásárlóközpontok, gyárfolyosók professzionális tisztítására. A mop nagyon hatékonyan tudja eltávolítani a koszt a felületekről. Termelőegységek folyosója, raktárak és műhelyek pl. mind ki vannak téve a termelési folyamatból adódóan apró részecskék lerakódásának. Emiatt van szükség alapos tisztításra, magas minőségű tisztítószerrel.

Ennek következményeként a tisztítófelszerelések gyakori és alapos tisztítása kötelező ahhoz, hogy biztosítsuk annak élettartamát és minőségét, hogy jó tisztítási eredményt érhesünk el. A fertőzés veszélyeztetheti a termék minőségét vagy befolyásolhatja a biztonságot.

Hotelek, éttermek és vendéglátás

A hotelek, éttermek és vendéglátóipari egységek számos különböző tisztítási feladattal néznek szembe. Céljuk, hogy a helyiséget a lehető legtisztábban tartsák, a recepciótól a hotelszobáig, az ebédlőtől a konyháig.

A HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points = Kritikus Ellenőrző Pontok Veszélyelemzése) szabályzás egy olyan módszer, melynek célja a biztonságra és az élelmiszerre vonatkozó veszélyek azonosítása, kezelése. Ez a szabályzás fontos a hoteleknek, éttermeknek és vendéglátósoknak, mivel a konyha összekötő kapocs, ráadásul egy olyan helyiség, ahol a baktériumok könnyen szaporodhatnak. A HACCP szabályzás követelményeinek úgy lehet megfelelni, ha rendszeresen tisztítunk, olyan eszközökkel, melyek maguk is tiszták.

Professzionális tisztítási metodika érhető el az IPSO mosodai berendezések használatával.

A mopok mosására kétféle technológia ismert:

1. A Hagyományos, amely során kimossák majd megszáritják a mopokat. 2. Az Újszerű, amely során az utolsó öblítővízbe kerül a vegyszer, majd centrifugázzák és nem száritanak. Ebben az esetben nincs is szükség magas fordulatszámú centrifugálásra, a mopok zárt tartályba kerülnek, s nedvesen történik felhasználásuk.

Az IPSO mosógépek előnye, hogy mindkét technológia esetén hatékonyan használhatók, a kínálatból mindkét eljárásnak megfelelően tud az ügyfél berendezést választani.

Mop mosásra [ajánlott IPSO modellek](#) speciális mop mosóprogramokkal:

[IPSO HC, HF](#) modell - szabadon álló magas fordulatszámú mosógépek [IPSO WFF, WF](#) modell -

szabadon álló normál és alacsony fordulatszámú mosógépek

Érdeklődjön a

[Bepatek Kft](#)

munkatársainál a

06-23-521-521

-es telefonszámon.