

UPORABA ČISTIL IN RAZKUŽIL V DOMAČI KUHINJI

S čiščenjem odstranimo vidno umazanijo in ostanke hrane ter veliko večino bakterij in drugih povzročiteljev nalezljivih bolezni. Na trgu je vedno več čistilnih sredstev in razkužil, ki jih proizvajalci pogosto agresivno ponujajo, pri čemer velikokrat neupravičeno hvalijo lastnosti svojih izdelkov.

Čiščenje z vodo in čistili v kuhinji zadostuje. Pomembno je, da čistimo redno. Razkuževanje v kuhinji običajno ni potrebno.

ČISTILA

Za uporabo v gospodinjstvu je v prodaji veliko različnih čistil.

Na splošno velja, da bolj kot je čistilo uspešno, bolj je agresivno in bolj škoduje okolju in zdravju ljudi.

Čistila so lahko:

- **mehanska:** na primer abrazivna sredstva (grobi in fini praški, suhi praški, praški v pastah)
- **kemijska:** mila na osnovi lugov in kislin ter detergenti. Kemijska sestava na posameznih čistilih praviloma ni navedena, zato moramo biti v gospodinjstvu še posebej pozorni pri njihovi uporabi in shranjevanju.

UPORABA

V domačem gospodinjstvu uporabljamo za čiščenje predmetov in površin ter vzdrževanje higiene predvsem mila in čistila ter mlačno oziroma vročo vodo. Pri uporabi kemijskih čistil moramo strogo upoštevati **navodila proizvajalca**. Nikoli ne smemo mešati različnih čistil, ker so med njimi možne neželene kemijske reakcije.

Čiščenje z vodo in detergentom odstrani 80 do 90% mikroorganizmov z različnih površin in tal.

SHRANJEVANJE

- Čistila za kuhinjo shranjujemo na posebnem mestu **ločeno** od živil in drugih čistil.
- Čistila hranimo vedno v **originalni embalaži**
- Čistila hranimo **izven dosega otrok** in domačih živali

ODSTRANJEVANJE EMBALAŽE

Čistila porabimo do konca. Prazno embalažo odstranimo po navodilih na embalaži. Če ni posebnih zahtev, embalažo lahko odvržemo v namenske zabojuke za komunalne odpadke iz plastike in stekla. Če so čistila označena s posebno oznako (jedko, vnetljivo), je embalažo potrebno zbirati skupaj z nevarnimi odpadki.

RAZKUŽILA in RAZKUŽEVANJE

Razkuževanje ali dezinfekcija je postopek, pri katerem zmanjšamo število mikroorganizmov za 99%.

Z razkuževanjem želimo odstraniti tiste mikroorganizme, ki povzročajo okužbe pri človeku.

Razkužujemo lahko:

- s toploto
- s kemijskimi razkužili.

Toplota oziroma vročina uničuje mikroorganizme hitro in učinkovito. Razkuževanje z vročo vodo ali z vodno paro je najcenejši in najmanj škodljiv način razkuževanja.

V domačem gospodinjstvu razkužujemo večinoma s toploto. Lahko tudi z očetno kislino (jedilni kis). Očetna kislina namreč že v koncentraciji, ki jo uporabljamo kot jedilni kis, uničuje bakterije in je primerna za čiste površine v kuhinji.

Primeri razkuževanja s toploto:

- pasterizacija: segrevanje na 62 do 65°C 30 minut ali na 71°C 15 minut ali 80 do 85°C 1 minuto
- kuhanje v vreli vodi pri 100°C
- razkuževanje v pomivalnem in pralnem stroju pri temperaturah od 60 do 95°C

NEKAJ POMEMBNIH DEJSTEV IN PRAKTIČNIH NASVETOV PRI VZDRŽEVANJU ČISTOČE V KUHINJI:

- Kuhinjske krpe in gobice redno menjamo.
- Pomita posoda naj se sama brez brisanja posuši na zraku. Kuhinjske krpe, ki jih večkrat uporabimo, so tudi lahko gojišča za bakterije.
- Vse delovne površine v kuhinji, deske za rezanje in pribor pomijemo takoj po uporabi. V nasprotnem primeru se zaradi ostankov hrane in temperature v kuhinji, ki je zelo ugodna za razmnoževanje mikroorganizmov, ti zelo močno in hitro namnožijo.
- Še posebej, ko delamo s surovim mesom ali jajci ter s surovo zelenjavo/sadjem, moramo površine in posodo takoj pomiti s toplo vodo in detergentom.
- Različna čistila, kot so na primer čistila za odtoke, odstranjevalci madežev, čistila za pečice... vsebujejo jedke kemikalije, ki močno obremenjujejo odpadno vodo. Namesto teh lahko uporabimo jedilno sodo, sol in kis. Lahko jih uporabljamo v različnih kombinacijah za čiščenje različnih predmetov in površin v gospodinjstvu ter za čiščenje odtokov. So zelo primerna in varna ekološka zamenjava za kemikalije v čistilih.
- V odtoke ne zlivamo maščob.

Agresivna kemijska čistila in razkužila močno obremenjujejo okolje, zato jih uporabljajmo čim manj. Izbirajmo med tistimi, ki so biološko razgradljiva.

Z nekritično uporabo razkužil povzročamo bakterijsko odpornost na razkužila. To je podobno, kot bakterijska odpornost na antibiotike. Zato naj velja, da v običajnih razmerah v gospodinjstvu vzdržujemo čistočo s toplo vodo in čistili, z mehanskim odstranjevanjem nečistoče in z razkuževanjem z vročo vodo. Predvsem pa s sprotnim in rednim čiščenjem.

VIRI:

Ana Zlata Dragaš, Marjeta Škerl: Higiena in obvladovanje okužb. Izbrana poglavja. ZRC SAZU, Ljubljana 2004.

Ana Kraker Starman : Higienski minimum, Gospodarski vestnik, Ljubljana 1999.
Spletne strani