

מה הבעיה עם המטליות

לעיתים קרובות אנו שמים לב לכך שמרבית העוסקים בהכנת והגשת מזון אוהבים להשתמש במטליות, לא פעם אנו רואים כיצד מנקים משטחי עבודה עם מטליות, מנקים את הידיים עם מטליות וגם סופגים נוזלים אם אותן מטליות המשמשות לאחר מכן "לניקוי"

בצידו האחר של המתרחש עומדים אנשי הפיקוח על בטיחות מזון והיגיינת העבודה ומתעקשים על שימוש במגבות נייר חד פעמיות ודורשים להעלים את המטליות ממרחב העבודה ההיגייני

אז מה הבעיה בעצם עם המטליות ?

מטליות נועדו לספוג נוזלים אבל לא לשחרר אותן כול כך בקלות. כך שכאשר אנו משתמשים בהן "לניקוי" למעשה הן סופחות כול דבר שיש בסביבה – נוזלים, לכלוך, חיידקים וכו'.

ומכיוון שאנו לא טובלים אותן מיד לאחר השימוש בתמיסת חיטוי (לדוגמה פקק אקונומיקה על 5 ליטר מים), אנחנו גם לא מכבסים אותן במים רותחים ותולים אותן לייבוש אלא בדרך כלל משליכים אותן לפינה מכווצות, מגולגלות ולחות, לעיתים אף חמימות (בהתאם לאזור וחומר אותן "ניקו") – **הן הופכות למצע אידיאלי לצמיחת חיידקים מהירה, שלא לדבר מה קורה בהן אם העובד עצמו לא שמר על היגיינה אישית או היה חולה ולכלך אותן בחיידקים משלו.**

בפעם הבאה שנרצה להשתמש במטליות הללו למעשה לא ננקה אלא נבצע מריחה שיטתית של הכלוך ותרבית החיידקים על האזור אותו רצינו בעצם לנקות

זה לדוגמה מה שקרה בעשור האחרון במסעדת אוניברסיטה באנגליה שם העבירו עובדי מטבח חולים חיידקים לשולחנות הסועדים והדביקו עשרות של חברים ללימודים

אגב : אותו דבר קורה כאשר אנו עושים פילוש במטליות רב פעמיות ועוד לא דיברנו על הסיבים העוזבים את המטליות היבשות כאשר אנו משתמשים בהן לפיזור הומוגני של אבק ברחבי המטבח (יש אנשים שקוראים לכך ניקוי אבק)

אז מה עושים ?

ניקיון מבצעים עם אמצעי ניקוי של ממש : ספוג, סקוטש, מברשת קשה וכו'

ובעזרת הרבה חומר ניקוי מתאים : סבון כללי מסיר שומנים, דטרגנט וכו'

לאחר מכן ניתן, במידת הצורך, לשטוף עם מים נקיים ולייבש אם צריך במטליות נייר חד פעמיות שיושלכו לפח מייד לאחר השימוש

פשוט, קל, נקי והיגייני, ואם תבדקו את זה לעומק כנראה שזה גם חסכוני