

Gode råd om krav til kvalitet og hygiejne i rengøringen

Kvaliteten af rengøringen har en direkte indvirkning på hygiejneniveauet og påvirker derfor også graden af smitteforebyggelse. I forbindelse med professionel rengøring kan en eventuel smitterisiko minimeres ved at opstille enkle krav til rengøringsrutiner, -standard og de andre variable faktorer, som er nævnt nedenfor.

Kvaliteten i professionel rengøring er afhængig af flere variable faktorer:

- hvilke kvalitetsmål, der er aftalt
- den tid, der er afsat til rengøringen
- medarbejderens faglige viden og kompetence
- de redskaber og maskiner, medarbejderen har til rådighed
- de valgte rengøringsmidler

Hvis du som bruger eller som virksomhed gerne vil vide mere om kvaliteten af rengøringen på din arbejdsplads eller på offentlige områder, så kunne du derfor overveje:

Hvilke mål eller krav er der til rengøringen:

Bruges der kvalitetsmål som Insta 800?

Gøres der rent efter DS 2451-10 eller NIR om rengøring?

Hvilken anden kvalitetsmål og -kontrol bruges – rapporter, besøg etc.?

Hvor ofte der gøres rent, og hvor meget tid der er afsat til opgaven?

Hvad er medarbejderens rengøringsfaglige uddannelse?

Hvilke rengøringsmidler og -udstyr anvendes:

På udsatte flader som toiletter i institutioner?

Bruges der engangsklude/servietter til løbende rengøring på belastede flader, fx i køkken, på toiletter i det offentlige rum, i meget belastede lokaler eller hvor der er mange forskellige brugere?

Er der krav om og gode rammer for vask af arbejdstøj/arbejdsdragt, rengøring af skridsikkert fodtøj, ergonomi, adgang og kendskab til sikkerhedsdatablade etc.?

Er rammerne på plads?

Rengøringen afhænger dog nogle gange også af andre forudsætninger – så hvilke opgaver skal andre end rengøringspersonalet klare/udføre før, for at rengøringen kan udføres optimalt fx oprydning, opstoling etc.?

Og sker dette?

Læs mere i BAR Services Branchevejledning: ”Branchevejledning om smitte og risiko for smittespredning ved rengøring” eller i SSIs ”NIR om rengøring”.