



Елизавета **ДУБЕЛЬ**

НЕВИДИМАЯ ЧИСТОТА: *что не видно глазу*

Чистота — понятие относительное, и у каждого человека свое представление о ней. Там, где для одного она идеальна, другому будут видны огрехи уборки. Лучше, чтобы последний не был гостем отеля, иначе в его глазах можно потерять то, на что работали десятки людей, — доверие и имидж. Но как контролировать чистоту при столь разных ее оценках. В этом на помощь придет беспристрастный прибор, который будет строгим контролером чистоты в отеле и снимет вопрос о «придирах» к подчиненным

На сегодняшний день сфера отельно-ресторанного бизнеса является одним из самых динамичных сегментов рынка. Конкуренция в нем так же высока, как битва за выживание в жаркой Сахаре, где нет ни единой капли воды. Посему каждый стремится привлечь и удержать клиента всеми возможными способами. Не последнюю роль в восприятии гостем отеля играет чистота помещений: отсутствие пыли, пятен на мебели и других изъянов, возникающих из-за некачественной уборки.

Как известно, более 80% информации об окружающем мире человек воспринимает посредством зрения. Это научно доказанный факт, который необходимо учитывать при привлечении клиента. Как вы думаете, на что клиент точно обратит внимание? Конечно же — на чистоту вокруг, поскольку это является залогом его комфорта и безопасности. Важно понимать, что такое «видимая чистота» отеля или ресторана и чистота фактическая. Давайте разберемся в данном вопросе.

Итак, рассмотрим самый простой пример из жизни. В один стакан нальем водопроводную воду, в другой — воду из лужи или реки. Предложим случайному прохожему выбрать сосуд с чистой водой. Мы уверены, что любой человек выберет стакан, в который наливали воду из-под крана. Такой вид контроля называется визуальным. Он широко применяется в сфере бытового обслуживания, в частности в гостиничном и ресторанном бизнесе. Таким образом ответственные специалисты контролируют работу клининговых служб и визуально оценивают качество уборочных работ.

А теперь усложним задачу. Принесем испытуемому две белые тарелки. Одна тарелка непосредственно перед опытом была вымыта в посудомоечной машине. Вторая, отмытая ранее, располагалась на полке, но к месту проведения эксперимента мы принесли ее «грязными» руками, не вымыв их после нескольких рукопожатий. Вероятно, если мы предложим клиенту оценить чистоту этих тарелок, он посмотрит на нас с недоверчивым непониманием происходящего. Здесь и закачивается уровень «видимой чистоты» для клиента, и появляется понятие чистоты фактической, которая так важна для владельцев отелей и ресторанов, если они хотят, чтобы уровень оказываемых ими услуг был действительно высоким.

Способов повысить уровень чистоты в отелях и ресторанах множество: это применение профессиональных моющих и дезинфицирующих средств, вы-

сококласного уборочного инвентаря, привлечение клининговых компаний, обучение персонала. Однако самым эффективным путем достижения поставленной цели является правильно организованный ежедневный контроль и мониторинг. Как бы тщательно ни мылась посуда, вы никогда не сможете быть полностью уверены в том, что чашка или тарелка не окажутся фактором передачи кишечной инфекции. Как бы ни обрабатывали ванну перед заездом клиента, вы не сможете утверждать, что передача грибковых заболеваний в вашем отеле невозможна.

Но все меняется, и в век новых технологий и инноваций становится возможным оценить качество фактической чистоты не только визуально, но и с применением специального оборудования, например АТФ-люминометра.

Уже на протяжении 10 лет люминометры применяются в европейских странах, Японии и США для измерения степени чистоты при проведении контроля на различных важных объектах, начиная с заво-

ОПРЕДЕЛЯТЬ СТЕПЕНЬ ЧИСТОТЫ МОЖНО И ПО СТАРИНКЕ, ПРОВЕДЯ ПАЛЬЦЕМ ПО ПОВЕРХНОСТИ МЕБЕЛИ, РАССМАТРИВАЯ СТЕКЛЯННУЮ ПОСУДУ НА СВЕТЕ. НО СОВРЕМЕННЫЕ КРИТЕРИИ ЧИСТОТЫ БОЛЕЕ ЖЕСТКИЕ

дов по производству молочных продуктов и заканчивая больничными палатами. Практика показывает, что крупные игроки сегмента HoReCa уже используют аналогичные приборы для повышения качества предоставляемых услуг.

Благодаря таким телевизионным проектам, как «Ревизорро» и «Магазинно», технология люминометрии стала известна широкому кругу телезрителей, заставив отельеров и рестораторов задуматься не только о чистоте, но и собственной репутации. Действительно, в индустрии общественного питания и бытового обслуживания населения огромное количество объектов, чистота которых крайне важна.

Например, в ресторанах с помощью люминометра можно контролировать качество обработки столов, разделочных досок, ножей, кухонной посуды и инвентаря, слайсеров в горячих и холодных цехах. Объектом контроля могут быть даже руки персонала.

В номерах отелей проводят контроль обработки ванны, сиденья унитаза, раковины, рычага



смесителя и т.д. То есть контрольной точкой может являться любой объект, с которым контактировал клиент и мог оставить «парочку» микробов для следующего постояльца.

Вы спросите, как работает люминометр и почему данный прибор обладает таким широким спектром применения? В чем секрет? Ответ прост. Вокруг и внутри каждого из нас присутствует огромное количество самых разнообразных бактерий. Для поддержания жизнедеятельности каждая бактерия, словно живая машина, потребляет своеобразное топливо, которое обеспечивают особые молекулы аденозинтрифосфата (АТФ). Эти молекулы и «видит» прибор. Если на поверхности объекта много бактерий, то для клиентов, контактирующих с данными объектами, существует риск заражения различными заболеваниями, если бактерий мало — такой риск минимален.

Важно понимать, что употребляемые нами продукты питания также содержат АТФ. К примеру, на столе мы оставили кусок свежего мяса, а потом убрали его в холодильник. При проведении контроля прибор укажет на присутствие АТФ на поверхности стола. Молекулы АТФ как топливо прекрасно потребляются любой бактерией, и на том месте, где находилось мясо, через пару часов вырастет огромное количество бактериальных колоний.

При проведении контроля чистоты интерпретировать показания люминометра очень просто. Достаточно запомнить пределы нормы. Если показываемые прибором значения находятся в интервале от 0 до 10, значит, поверхность чистая. Все, что выше данных значений, недопустимо.

Сегодня применение люминометра не регламентировано санитарными правилами. Куда более рас-

пространенным методом контроля являются санитарно-бактериологические смывы, выполняемые аккредитованными испытательными лабораторными центрами. Однако частота отбора смывов, как правило, невелика, а стоимость исследований довольно высокая. Кроме того, подобные технологии не позволяют оценивать чистоту отеля или ресторана в режиме реального времени, осуществляя контроль именно в случае необходимости. Люминометр позволяет легко решить эту задачу.

Стоит отметить, что в новом ГОСТ Р 57582-2017 «Услуги профессиональной уборки. Клининговые услуги. Система оценки качества организаций профессиональной уборки» рекомендуется применять метод люминиметрии для проверки чистоты.

Разумеется, само по себе наличие люминометра не избавит отель или ресторан от загрязнений. Для этого потребуется целый комплекс санитарных мероприятий, отсутствие которых может привести к серьезным последствиям, в том числе к ответственности административного и даже уголовного характера в случае причинения вреда здоровью клиента. Однако надлежащий и своевременный контроль с применением таких приборов, как люминометр, сводит к минимуму вероятность возникновения подобных ситуаций.

В настоящее время позволить себе использовать люминометр может каждый отель и ресторан. Компании по продаже приборов предлагают всевозможные условия сотрудничества: от простой покупки до тест-драйва и аренды люминометра. При выборе прибора обязательно спрашивайте свидетельство о занесении его в реестр средств измерения, ведь любое законное средство измерения должно быть проверено. **AT**

16-18 ОКТЯБРЯ 2018
ВДНХ, МОСКВА, ПАВ. 75

**МЕЖДУНАРОДНЫЙ
СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЙ ФОРУМ**

ЧИСТОДРОМ

ГИГИЕНА
САНИТАРИЯ

КЛИНИНГ
УПРАВЛЕНИЕ
УСЛУГИ

ХИМЧИСТКА
СТИРКА

**ВЫСТАВКА
СЪЕЗД**

**ДЕМОНСТРАЦИИ
СЕМИНАРЫ
БИРЖА**

**КРУГЛЫЕ СТОЛЫ
ТЕСТ-ЗОНЫ**

www.chistodrom.com

