**Czy środki czyszczące wykorzystywane w kuchni mogą być eko?**

**Troska o środowisko naturalne i ekologiczne podejście do biznesu stają się coraz bardziej wyraźne, także w branży HoReCa. Wiele obiektów wpisuje w swoją politykę zasady proekologiczne. Również Goście zwracają uwagę na ekologiczne rozwiązania miejsca, które odwiedzają. I o ile w wielu przypadkach można zastosować proste rozwiązania, aby stać się lokalem eko, o tyle w przestrzeni kuchni pojawiają się trudności.**

**Wymogi dotyczące czystości w gastronomii.**

Kuchnia w restauracji to miejsce, w którym szczególnie ważne jest utrzymanie czystości. W końcu to tutaj przygotowuje się posiłki, a sprzęty mają bezpośredni kontakt z żywnością. Potrzebne jest więc nie tylko „zwykłe” sprzątanie, ale także dezynfekcja.

Dokładne wymogi dotyczące zapewnienia bezpieczeństwa żywności, a co za tym idzie, również działań związanych z czystością i higieną miejsc, w których żywność jest przygotowywana, określa HACCP, czyli System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli. Ma on na celu „zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności poprzez identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń bezpieczeństwa żywności z punktu widzenia jej jakości zdrowotnej oraz ryzyka wystąpienia tych zagrożeń podczas przebiegu wszystkich etapów produkcji i dystrybucji żywności”. Określa również metody ograniczania tych zagrożeń, między innymi poprzez procedury dotyczące sprzątania i dezynfekcji, wskazujące na przykład na konieczność sprzątania powierzchni roboczych, podłóg, czy urządzeń gastronomicznych z zastosowaniem profesjonalnych środków, które pozwalają wyeliminować wszelkie potencjalnie szkodliwe drobnoustroje.

Niezwykle istotny jest zatem dobór odpowiednich, profesjonalnych środków czyszczących, które nie tylko usuną bród, ale także zdezynfekują czyszczone powierzchnie. Pojawia się więc pytanie, czy środki używane w kuchni restauracyjnej, mogą być jednocześnie skuteczne i ekologiczne?

**Czy środki czyszczące używane w kuchni mogą być eko?**

Nie istnieje jedna, uniwersalna definicja ekologicznych, czyli przyjaznych środowisku środków czystości. Można jednak wyróżnić ich specyficzne cechy, do których należą:

- wytwarzanie z użyciem substancji pozyskiwanych z roślin,

- brak sztucznych barwników i aromatów,

- brak składników modyfikowanych genetycznie,

- wykorzystanie przy produkcji surowców odnawialnych,

- proces ich wytwarzania nie może być szkodliwy dla środowiska.

Zatem ekologiczne środki czystości różnią się od tych konwencjonalnych przede wszystkim składem. Nie używa się w nich sztucznych barwników i konserwantów, są też wolne od silnie czyszczących, agresywnych substancji chemicznych. Nie oznacza to jednak, że są mniej skuteczne. Zawierają surfaktanty naturalnego pochodzenia, które obniżają napięcie powierzchniowe, co sprawia, że brud „odczepia się” od powierzchni.

Dobrym przykładem są tutaj środki z [linii Green](https://www.clinex.com.pl/?s=green) marki Clinex, wśród których znajdziemy preparaty do mycia podłóg, szyb, sanitariatów, czy [uniwersalny preparat myjący](https://www.clinex.com.pl/produkt/powierzchnie-zmywalne/clinex-green-multi/) do usuwania wszelkich typowych oraz tłustych zabrudzeń.

*Zamiana tradycyjnych środków czyszczących w kuchni restauracyjnej na ekologiczne jest jak najbardziej możliwa, a nawet pożądana. Należy jednak zaznaczyć, że nie wszystkie ekologiczne preparaty mają taką samą moc jak te klasyczne.* – tłumaczy ekspert marki Clinex - *Natomiast w przypadku substancji służących do mycia podłóg, czy powierzchni płaskich, ekologiczne preparaty są równie skuteczne, ale bezpieczniejsze. Przede wszystkim ze względu na to, że nie mają w składzie mikroplastiku, który mógłby się odkładać na urządzeniach, czy blatach kuchennych, po czym przedostawać się do wydawanych potraw.*

Jednak nie wszystkie konwencjonalne środki czystości da się zastąpić tymi z etykietą eko. W przypadku, gdy potrzebna jest szybkość i duża moc działania, środki ekologiczne jeszcze ustępują tradycyjnym. Jednak i w tym przypadku można zrobić krok w kierunku ekologii i wybierać te, których opakowania są ekologiczne, a sposób produkcji w miarę możliwości maksymalnie bezpieczny dla środowiska.