

Reinigungs- und Desinfektionsplan

Hygieneplan

EINSATZBEREICH	PRODUKT		DOSIERUNG	ANWENDUNG		EMPFEHLUNG SICHERHEITSSMAßNAHMEN		
				WIE	WANN			
Manuelle Geschirreinigung Pfannen – Töpfe Küchenutensilien	H1 Mildes Handspülmittel		einige Spritzer ins Wasser geben	Teile abwaschen und mit Frischwasser abspülen	täglich nach Benutzung			
Arbeitstische u. angrenzende Wandflächen, Abfallbehälter	H2 Intensiver Allzweckreiniger		20-30 ml auf 3 l Wasser	Teile abwaschen und mit Frischwasser abspülen	täglich			
Geräte und Gegenstände die mit Lebensmittel in Berührung kommen	H5 Schnelldesinfektion		pur	mit Tuch aus Eimer abwischen oder aufsprühen	täglich nach Benutzung	Stark verschmutzte Flächen mit H2 vorreinigen		
Küchenboden	H2 Intensiver Allzweckreiniger		20-30 ml auf 3 l Wasser	Küchenboden bürsten und abziehen	täglich	Siehe Küchenbodenplan		
Grillplatten und Backöfen	H4 Fettlöser/ Universalkraftreiniger		pur	mit Sprüher auftragen, einwirken lassen und abwaschen	täglich oder nach Bedarf	Bei stark eingebranntem H7 verwenden		
Konvektomaten	RATIONAL TABS/ Kombi Rein/ Kombi Klar		Tab Dosierung pur	in vorgesehenes Fach einsprühen oder Dosierung	nach Herstellerangaben nach Bedarf			
Türgriffe, Griffe von Geräten und Bedienungsfelder	H5 Schnelldesinfektion		pur	mit Tuch aus Eimer abwischen	täglich	Evtl. mit H2 vorreinigen		
Dunstabzugshauben, Lüftungsfiler im Kühlraum	H4 Fettlöser/ Universalkraftreiniger		pur	mit Sprüher auftragen, einwirken lassen und abwaschen	nach Bedarf, mindestens 1 x im Monat	Gitter von Dunstabzugshaube durch Spülmaschine		
Vorratsschränke, Regalflächen, Lageräume	H2 Intensiver Allzweckreiniger		20-30 ml auf 3 l Wasser	Flächen abwaschen und nachtrocknen	nach Bedarf, mindestens 1 x im Monat			
Kühlräume + Kühlschränke	H5 Schnelldesinfektion		pur	mit Tuch aus Eimer abwischen	nach Bedarf, mindestens 1 x im Monat	Stark verschmutzte Flächen mit Atrox vorreinigen		
Bain Maries, Warmhaltebehälter Geschirrspülmaschine	H6 Hochleistungs-Kalklöser		pur oder 1-5 % verdünnt	abwaschen	nach Bedarf	Gut nachspülen.		

Edelstahlflächen evtl. mit Edelstahlpflege behandeln!
Schwierige Verschmutzungen mit Scheuermilch bearbeiten!

ACHTUNG: In regelmäßigen Abständen gründliche Reinigung und Desinfektion durchführen. **Täglich frische Geschirrtücher verwenden!**
Auf Schädlingsbefall achten! (Schädlingsmonitoring laut HACCP durchführen und dokumentieren)

Name der zuständigen Person: Küchenleitung

Gültigkeitszeitraum ab: