
























# 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			
<b>Geräte und Gegenstände die mit Lebensmittel in Berührung kommen</b>	<b>H5 Schnelldesinfektion</b>		pur	<b>mit Tuch aus Eimer abwischen oder aufsprühen</b>	<b>täglich nach Benutzung</b>	<b>Stark verschmutzte Flächen mit H2 vorreinigen</b>		
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			
<b>Türgriffe, Griffe von Geräten und Bedienungsfelder</b>	<b>H5 Schnelldesinfektion</b>		pur	<b>mit Tuch aus Eimer abwischen</b>	<b>täglich</b>	<b>Evtl. mit H2 vorreinigen</b>		
Dunstabzugshauben, Lüftungfilter 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 Atox 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: