

REINIGUNGS- UND DESINFEKTIONSPLAN - MUSTER

Objekt	Mittel	Konzentration Temperatur Einwirkzeit	Häufigkeit	Anmerkungen
Verarbeitungsräume				
Fliesen Fußböden, Türen, Roste, Abläufe	Reinigungsmittel		nach Arbeitsende	Reste entfernen, bei Bedarf Desinfektion, trocknen und lüften
Decken und obere Wände	Reinigungsmittel		bei Bedarf	Reste entfernen, achten auf Schmutz-, Staubansammlungen, Schimmel
Geschirr, Arbeitsgeräte, Kleingeräte	Heißwasser, Reinigungsmittel		je nach Arbeitsablauf, jedenfalls nach Arbeitsende	möglichst maschinell bei ungefähr 65°C
Arbeitsflächen	Reinigungsmittel		nach jedem Arbeitsende	
	Desinfektionsmittel			
Einrichtungen wie Spüle, Waschbecken, Ausguss, Desinfizier-einrichtungen	Heißwasser, Reinigungsmittel		bei Bedarf	
Reiferäume	Reinigungsmittel, Desinfektionsmittel		bei Bedarf	
Kühlräume, Kühlschränke	Reinigungsmittel, Desinfektionsmittel		nach Entleerung, mindestens 1 mal wöchentlich	
Tiefkühlräume und Kühlager	Trocken- oder Nassreinigung (je nach Bedarf)		bei Bedarf	
Transportfahrzeuge	Heißwasser, Reinigungsmittel und Desinfektionsmittel		bei Bedarf	

Ort, Datum: Unterschrift Verantwortlicher: