|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | HACCP Konzept und Hygieneorganisation Küchenbetriebe | HACCP.17.16 |
| Anlage: Muster Reinigungs- und Desinfektionsplan | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Was**  (Maschine, Gerät, Bereich) | | **Produkt**  (Herstellername) | **Dosierung**  **Einwirkzeit** | **Wann**  (Vorgaben) | **Wie**  (Reinigungsart, Umsetzung) | **Womit**  (Material) |
| Umkleideräume  sonst. Räume | Reinigung |  |  |  |  |  |
| Desinfektion |  |  |  |  |  |
| Hygieneschleuse | Reinigung |  |  |  |  |  |
| Desinfektion |  |  |  |  |  |
| Verwaltung | Reinigung |  |  |  |  |  |
| Desinfektion |  |  |  |  |  |
| Lagerräume | Reinigung |  |  |  |  |  |
| Desinfektion |  |  |  |  |  |
| Kühlräume | Reinigung |  |  |  |  |  |
| Desinfektion |  |  |  |  |  |
| Kühlschränke | Reinigung |  |  |  |  |  |
| Desinfektion |  |  |  |  |  |
| Kühltheken | Reinigung |  |  |  |  |  |
| Desinfektion |  |  |  |  |  |
| Toiletten | Reinigung |  |  |  |  |  |
| Desinfektion |  |  |  |  |  |
| Waschbecken  Personen | Reinigung |  |  |  |  |  |
| Desinfektion |  |  |  |  |  |
| Waschbecken  Lebensmittel | Reinigung |  |  |  |  |  |
| Desinfektion |  |  |  |  |  |
| Lagerbehälter | Reinigung |  |  |  |  |  |
| Desinfektion |  |  |  |  |  |
| Besteck | Reinigung |  |  |  |  |  |
| Desinfektion |  |  |  |  |  |
| Geschirr | Reinigung |  |  |  |  |  |
| Desinfektion |  |  |  |  |  |
| Gläser | Reinigung |  |  |  |  |  |
| Desinfektion |  |  |  |  |  |
| Handtücher  Koch | Reinigung |  |  |  |  |  |
| Desinfektion |  |  |  |  |  |
| Arbeitskleidung  Küche | Reinigung |  |  |  |  |  |
| Desinfektion |  |  |  |  |  |
| Schutzkleidung  Küche | Reinigung |  |  |  |  |  |
| Desinfektion |  |  |  |  |  |
| Ausstattung  Gastraum | Reinigung |  |  |  |  |  |
| Desinfektion |  |  |  |  |  |
| Küchengeräte | Reinigung |  |  |  |  |  |
| Desinfektion |  |  |  |  |  |
| Bain Marie | Reinigung |  |  |  |  |  |
| Desinfektion |  |  |  |  |  |
| Thermometer  Küche | Reinigung |  |  |  |  |  |
| Desinfektion |  |  |  |  |  |
| Transportwagen  Speisen | Reinigung |  |  |  |  |  |
| Desinfektion |  |  |  |  |  |
| Herd  Kochfeld | Reinigung |  |  |  |  |  |
| Desinfektion |  |  |  |  |  |
| Backofen | Reinigung |  |  |  |  |  |
| Trocknung |  |  |  |  |  |
| Salamander | Reinigung |  |  |  |  |  |
| Trocknung |  |  |  |  |  |
| Abfallbehälter | Reinigung |  |  |  |  |  |
| Desinfektion |  |  |  |  |  |
| Grill | Reinigung |  |  |  |  |  |
| Trocknung |  |  |  |  |  |
| Mikrowelle | Reinigung |  |  |  |  |  |
| Trocknung |  |  |  |  |  |
| Dunstabzug | Reinigung |  |  |  |  |  |
| Trocknung |  |  |  |  |  |
| Fritteuse | Reinigung |  |  |  |  |  |
| Trocknung |  |  |  |  |  |
| Konvektomat | Reinigung |  |  |  |  |  |
| Trocknung |  |  |  |  |  |
| Oberflächen | Reinigung |  |  |  |  |  |
| Desinfektion |  |  |  |  |  |
| Schneidbretter | Reinigung |  |  |  |  |  |
| Desinfektion |  |  |  |  |  |
| Töpfe und  Pfannen | Reinigung |  |  |  |  |  |
| Desinfektion |  |  |  |  |  |
| Schüsseln | Reinigung |  |  |  |  |  |
| Desinfektion |  |  |  |  |  |
|  | Reinigung |  |  |  |  |  |
| Desinfektion |  |  |  |  |  |
|  | Reinigung |  |  |  |  |  |
| Desinfektion |  |  |  |  |  |
|  | Reinigung |  |  |  |  |  |
| Desinfektion |  |  |  |  |  |
|  | Reinigung |  |  |  |  |  |
| Desinfektion |  |  |  |  |  |
|  | Reinigung |  |  |  |  |  |
| Desinfektion |  |  |  |  |  |
|  | Reinigung |  |  |  |  |  |
| Desinfektion |  |  |  |  |  |
|  | Reinigung |  |  |  |  |  |
| Desinfektion |  |  |  |  |  |
|  | Reinigung |  |  |  |  |  |
| Desinfektion |  |  |  |  |  |
|  | Reinigung |  |  |  |  |  |
| Desinfektion |  |  |  |  |  |