|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 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) |
| Umkleideräumesonst. Räume | Reinigung |  |  |  |  |  |
| Desinfektion |  |  |  |  |  |
| Hygieneschleuse | Reinigung |  |  |  |  |  |
| Desinfektion |  |  |  |  |  |
| Verwaltung | Reinigung |  |  |  |  |  |
| Desinfektion |  |  |  |  |  |
| Lagerräume | Reinigung |  |  |  |  |  |
| Desinfektion |  |  |  |  |  |
| Kühlräume | Reinigung |  |  |  |  |  |
| Desinfektion |  |  |  |  |  |
| Kühlschränke | Reinigung |  |  |  |  |  |
| Desinfektion |  |  |  |  |  |
| Kühltheken | Reinigung |  |  |  |  |  |
| Desinfektion |  |  |  |  |  |
| Toiletten | Reinigung |  |  |  |  |  |
| Desinfektion |  |  |  |  |  |
| WaschbeckenPersonen | Reinigung |  |  |  |  |  |
| Desinfektion |  |  |  |  |  |
| WaschbeckenLebensmittel | Reinigung |  |  |  |  |  |
| Desinfektion |  |  |  |  |  |
| Lagerbehälter | Reinigung |  |  |  |  |  |
| Desinfektion |  |  |  |  |  |
| Besteck | Reinigung |  |  |  |  |  |
| Desinfektion |  |  |  |  |  |
| Geschirr | Reinigung |  |  |  |  |  |
| Desinfektion |  |  |  |  |  |
| Gläser | Reinigung |  |  |  |  |  |
| Desinfektion |  |  |  |  |  |
| HandtücherKoch | Reinigung |  |  |  |  |  |
| Desinfektion |  |  |  |  |  |
| ArbeitskleidungKüche | Reinigung |  |  |  |  |  |
| Desinfektion |  |  |  |  |  |
| SchutzkleidungKüche | Reinigung |  |  |  |  |  |
| Desinfektion |  |  |  |  |  |
| AusstattungGastraum | Reinigung |  |  |  |  |  |
| Desinfektion |  |  |  |  |  |
| Küchengeräte | Reinigung |  |  |  |  |  |
| Desinfektion |  |  |  |  |  |
| Bain Marie | Reinigung |  |  |  |  |  |
| Desinfektion |  |  |  |  |  |
| ThermometerKüche | Reinigung |  |  |  |  |  |
| Desinfektion |  |  |  |  |  |
| TransportwagenSpeisen | Reinigung |  |  |  |  |  |
| Desinfektion |  |  |  |  |  |
| HerdKochfeld | 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 undPfannen | Reinigung |  |  |  |  |  |
| Desinfektion |  |  |  |  |  |
| Schüsseln | Reinigung |  |  |  |  |  |
| Desinfektion |  |  |  |  |  |
|  | Reinigung |  |  |  |  |  |
| Desinfektion |  |  |  |  |  |
|  | Reinigung |  |  |  |  |  |
| Desinfektion |  |  |  |  |  |
|  | Reinigung |  |  |  |  |  |
| Desinfektion |  |  |  |  |  |
|  | Reinigung |  |  |  |  |  |
| Desinfektion |  |  |  |  |  |
|  | Reinigung |  |  |  |  |  |
| Desinfektion |  |  |  |  |  |
|  | Reinigung |  |  |  |  |  |
| Desinfektion |  |  |  |  |  |
|  | Reinigung |  |  |  |  |  |
| Desinfektion |  |  |  |  |  |
|  | Reinigung |  |  |  |  |  |
| Desinfektion |  |  |  |  |  |
|  | Reinigung |  |  |  |  |  |
| Desinfektion |  |  |  |  |  |