|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | HACCP Konzept und Hygieneorganisation Küchenbetriebe | HACCP.17.1 |
| Anlage: Dokumentationsvorlage Reinigung | | |

**Beispielhafte Empfehlungen zur Reinigungshäufigkeit:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Verarbeitungsräume** | **Häufigkeit** |
| Arbeitsflächen / Arbeitsbretter | täglich nach Gebrauch und bei Produktwechsel |
| Arbeitsgeräte, Maschinen | täglich nach Gebrauch und bei Produktwechsel |
| Öfen, Kochbehälter, Rauchanlagen | je nach Verschmutzungsgrad täglich oder wöchentlich |
| Behälter für Lebensmittel | täglich |
| Fußböden, Türen, Türgriffe, Wände | je nach Verschmutzungsgrad täglich oder wöchentlich |
| Waschbecken, Abflüsse | täglich |
| Abfallbehälter | täglich |
| Filter, Abzüge, Lüftungsanlagen | je nach Verschmutzungsgrad wöchentlich oder monatlich |
| **Lagerbereich** | **Häufigkeit** |
| Kühlräume | monatliche Nassreinigung, wöchentlich oder bei Bedarf trocken |
| Tiefkühlräume | vierteljährliche Nassreinigung, wöchentlich oder bei Bedarf trocken |
| Fußböden | wöchentlich |
| **Weitere Bereiche** | **Häufigkeit** |
| Theken (falls vorhanden) | täglich |
| Fußböden Verkaufsbereich (falls vorhanden) | täglich |
| Regale Verkaufsbereich (falls vorhanden) | monatlich und bei Bedarf |
| Sozialräume | wöchentlich |
| Toiletten | täglich |