|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | HACCP Konzept und Hygieneorganisation Küchenbetriebe | HACCP.17.2 |
| Anlage: Dokumentationsvorlage Desinfektion | | |

**Beispielhafte Empfehlungen zur Desinfektionshäufigkeit:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Verarbeitungsräume** | **Häufigkeit** |
| Arbeitsflächen / Arbeitsbretter | täglich nach Gebrauch und bei Produktwechsel |
| Arbeitsgeräte, Maschinen | täglich nach Gebrauch und bei Produktwechsel |
| Behälter für Lebensmittel | täglich |
| Fußböden, Türen, Türgriffe, Wände | nach jeder Reinigung |
| Waschbecken, Abflüsse | täglich |
| **Lagerbereich** | **Häufigkeit** |
| Kühlräume | nach jeder Nassreinigung |
| Tiefkühlräume | nach jeder Nassreinigung |
| **Weitere Bereiche** | **Häufigkeit** |
| Theken (falls vorhanden) | täglich |
| Toiletten | täglich |