






Reinigungs- und Desinfektionsplan

Küche täglich

zu reinigender Gegenstand	Reinigungs- und Desinfektionsmittel	Produktabbildung	Dosierung/ Einwirkzeit	Anwendung	Wann
Arbeitsflächen, Dunstabzugshauben, Schneidebretter, GN GastroNorm Behälter, Spülbecken, Geräte und Maschinen im Küchenbereich Fußböden, Oberflächen	Fett Löser		1l gebrauchsfertig 5l je nach Oberfläche und Verschmutzungsgrad 50-500ml auf 5l Wasser	Aufsprühen und mit einem Tuch oder Schwamm einarbeiten. Bei starken Verschmutzungen einwirken lassen. Materialien mit Wasser nachspülen. Nach der Reinigung trockenreiben. Oberflächen mit Lebensmittelkontakt mit Trinkwasser nachspülen.	täglich
Arbeitsflächen, Aufschnittmaschinen, Waagen, Mikrowelle, Schneidebretter, Kühlfächer, Türklinken, Zubehör und sonstige Geräte	Zwischen-desinfektion Schnelldesinfektion		gebrauchsfertig ab 15 sec.	Aufsprühen und trocknen lassen.	täglich, bzw. bei Rohstoffwechsel
Brat-/Backöfen und Grills, Kombidämpfern/Konvektomaten	Backofen und Grillreiniger		gebrauchsfertig 5-10 Min. Einwirkzeit	Aufsprühen, 5-10 Min. einwirken lassen. Anschließend Restbestände mit Haushaltstüchern auswischen. Danach mit klarem Wasser/Schwamm abwaschen. Kaltanwendung (max. 40°C).	täglich nach Küchenabschluss
Arbeitsflächen, Aufschnittmaschinen, Waagen, Mikrowelle, Schneidebretter, Kühlfächer, Türklinken, Slusheismaschinen, Zubehör und sonstige Geräte	Küchen Rein		gebrauchsfertig zur desinfizierenden Reinigung 30 Sek. einwirken lassen	Wie gewohnt Oberflächen und Geräte reinigen. Bei Flächen, die Kontakt mit Lebensmitteln haben vor erneuter Benutzung mit Trinkwasser spülen.	täglich
Personalhygiene	Hände Desinfektion flüssig/Gel		flüssig: mind. 3ml 30 Sek. (behüllte Viren ab 15 Sek.) Gel: mind. 4ml 30 Sek. (behüllte Viren ab 15 Sek.)	In die trockenen Hände einreiben und 30 Sekunden lang feucht halten.	nach Bedarf