

Reinigungs- und Desinfektionsplan

Was wird womit, wie, wie oft und von wem gereinigt bzw. desinfiziert? Mittel und Dosierung laut Herstellerangaben · Häufigkeit laut eurem HACCP-Konzept

Betrieb/Standort: _____ Gültig ab: _____ Kalenderwoche: _____ Verantwortlich: _____

Bereich / Gegenstand	Reinigen oder desinfizieren?	Mittel und Dosierung	Wie (Verfahren, Einwirkzeit)	Wie oft	Wer	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
Arbeitsflächen Küche												
Schneidbretter, Messer												
Kühlgeräte innen												
Griffe, Schalter, Türen												
Spülmaschine												
Handwaschbecken, Spender												
Fußboden Küche												
Abfallbehälter												

So wird der Plan geführt

- Erledigte Reinigung in der Tagesspalte mit Kürzel abzeichnen. Leere Zeilen für eigene Bereiche nutzen; Beispielbereiche anpassen oder streichen.
- Nur Mittel verwenden, die für den Lebensmittelbereich vorgesehen sind; Dosierung und Einwirkzeit laut Herstellerangaben.
- Der Plan beschreibt eure Praxis zur Reinigung der Betriebsstätte und Ausrüstung (VO (EG) Nr. 852/2004, Anhang II). Bei Änderungen neu ausdrucken.