





# Reinigungs- und Desinfektionsplan

## Küche täglich

zu reinigender Gegenstand	Reinigungs-/ und Desinfektionsmittel	Produkt-abbildung	Dosierung/ Einwirkzeit	Anwendung	Wann
Arbeitsflächen, Türklinen, Aufschnittmaschinen, Waagen, Mikrowellen, Schneidebretter, GN GastroNorm Behälter, Spülbecken, Kühlfächer, sonstige Geräte	<b>Fett Löser</b>		gebrauchsfertig, für desinfizierende Wirkung: 10Min. Einwirkzeit	Aufsprühen, mit feuchtem Tuch oder Schwamm einarbeiten und gründlich nachwaschen.	täglich
Arbeitsflächen, Türklinen Aufschnittmaschinen, Waagen, Mikrowellen, Schneidebretter, Kühlfächer, Zubehör, sonstige Geräte	<b>Zwischen-desinfektion Schnelldesinfektion</b>		gebrauchsfertig, desinfizierende Wirkung ab 15 Sekunden	Aufsprühen, trocknen lassen.	täglich, bzw. bei Wechsel von Geflügel- zu Fischprodukten oder ähnliches
Grills, Konvektomaten, Kipper	<b>Backofen- und Grillreiniger</b>		gebrauchsfertig 10-15 Min. Einwirkzeit	Aufsprühen, 10-15 Minuten Einwirkzeit; Restbestände mit Haushaltstüchern auswischen. Danach mit klarem Wasser/Schwamm abwaschen. Kaltanwendung (max. 40°C).	täglich nach Küchenschluss
Fußboden Unterhaltsreinigung	<b>Fett Löser</b>		Je nach Verschmutzung dosieren. Empfehlung: 500ml/5l	Wie gewohnt Oberflächen und Böden reinigen.	täglich nach Küchenschluss
Personalhygiene Waschende Hände Dekontamination	<b>Hände Desinfektion flüssig Hände Desinfektion Gel</b>		flüssig.: ca. 5ml 30 Sekunden Gel: 6ml (2 Hübe) 30 Sekunden	In die trockenen Hände einreiben und 30 Sekunden lang feucht halten.	nach Bedarf