






# Reinigungs- und Desinfektionsplan

## Küche/Theke + Lagerräume wöchentlich

zu reinigender Gegenstand	Reinigungs- und Desinfektionsmittel	Produktabbildung	Dosierung/ Einwirkzeit	Anwendung	Wann
<b>Vorbereitungsraum/Lagerräume und Kühlräume</b>					
Kühlräume/Lagerräume/ Vorbereitung	<b>Desinfektions- Reiniger super F6000</b>		VAH 40ml/4l	Arbeitsflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen vor erneuter Benutzung, gründlich nachwischen.	1 x wöchentlich oder nach Bedarf
<b>Küche Ausstattung/Oberflächen/Geräte</b>					
Kühlschränke, Mikrowellen	<b>Fett Löser</b>		gebrauchsfertig, für desinfizierende Wirkung: 10Min. Einwirkzeit	Auf feuchte Fläche aufsprühen, gründlich nachwaschen.	1 x wöchentlich oder nach Bedarf
Bain Maries etc.	<b>Geräte Schnellentkalker</b>		Konzentrat 3- 8 Verschlusskappen (50-150 ml) auf 1l Wasser dosieren	Bain-Maries: Reinigungslösung für 10-15 Minuten auf 50°C erhitzen, entleeren, 2-3x mit frischem Wasser nachspülen.	1 x wöchentlich oder nach Bedarf
Fritteusen	<b>Fritteusen Reiniger Tabs</b>		6 - 10l/ 1 Tabs 10 - 18l/ 2 Tabs 18 - 25l/ 3 Tabs 15-20min Einwirkzeit	Lösung auf 80°C aufheizen und einwirken lassen. Starke Verkrustungen während der Einwirkzeit abbürsten. Anschließend Fritteuse entleeren, mind. 3mal gründlich mit klarem Wasser abspülen.	1 x wöchentlich oder nach Bedarf
<b>Theke Ausstattung</b>					
Spülbecken Grundreinigung	<b>protall Metall Rein</b>		gebrauchsfertig	Gut schütteln. Einige Spritzer mit feuchtem Tuch auf feuchte Fläche auftragen. Nass nachwischen mit trockenem, fusselfreiem Tuch nachpolieren.	1 x wöchentlich oder nach Bedarf