Reinigungs- und Desinfektionsplan Gastronomie (HACCP)

hygieneundreinigung.de
Shop für Hygiene- & Reinigungsbedarf

Betrieb / Einrichtung: _____ Bereich: _____ Verantwortlich: _____

Gültig ab: _____ Geprüft am: _____ Unterschrift: _____

Personalhygiene

Was	Wann	Womit	Wie	Wer
Hände waschen	bei Arbeitsbeginn, nach Pausen, nach Toilettengang, nach Rohware	[Flüssigseife], Papierhandtücher	separates Handwaschbecken nutzen	alle Mitarbeitenden
Hände desinfizieren	nach Umgang mit rohem Fleisch, Geflügel, Eiern	[Händedesinfektionsmittel]	nach dem Waschen auf trockene Hände	Küche
Arbeitskleidung, Kopfbedeckung	täglich frisch	–	getrennt von Straßenkleidung aufbewahren	alle Mitarbeitenden

Arbeitsflächen und Geräte

Was	Wann	Womit	Wie	Wer
Arbeitsflächen, Schneidebretter	nach jedem Arbeitsgang, bei Produktwechsel	[Reiniger], danach [Desinfektion lebensmitteltauglich]	reinigen, desinfizieren, mit Trinkwasser nachspülen falls vorgeschrieben	Küche
Aufschnittmaschine	nach Gebrauch, mindestens täglich	[Reiniger] / [Desinfektion]	zerlegen, reinigen, trocknen	Küche
Kombidämpfer, Backofen	täglich	[Ofenreiniger / Reinigungsprogramm]	nach Herstellerangabe	Küche
Fritteuse	Fett nach Bedarf, Reinigung wöchentlich	[Fritteusenreiniger]	auskochen, gründlich nachspülen	Küche
Spülmaschine	täglich nach Betrieb	[Spülmaschinenreiniger, Klarspüler]	Siebe reinigen, Temperatur kontrollieren	Spülkraft
Dunstabzug, Fettfilter	wöchentlich	[Fettlöser]	Filter in der Spülmaschine oder einweichen	Küche

Kühlung und Lager

Was	Wann	Womit	Wie	Wer
Kühlschränke, Kühlzelle	Temperatur täglich, Reinigung wöchentlich	[Reiniger]	ausräumen, auswischen, trocknen	Küche
Tiefkühler	Temperatur täglich, Abtauen nach Bedarf	[Reiniger]	abtauen, reinigen	Küche
Trockenlager, Regale	monatlich	[Reiniger]	Ware auf Haltbarkeit prüfen, Regale auswischen	Küche

Böden, Sanitär, Abfall

Was	Wann	Womit	Wie	Wer
Küchenboden, Abflussrinnen	täglich nach Betrieb	[Bodenreiniger, fettlösend]	kehren, nass reinigen, Rinnen spülen	[Reinigungskraft]
Personaltoiletten	täglich	[Sanitärreiniger]	reinigen, Spender auffüllen	[Reinigungskraft]
Abfallbehälter	täglich leeren, wöchentlich reinigen	[Reiniger], [Müllsäcke]	Deckel geschlossen halten	Küche
Fettabscheider	nach Wartungsvertrag	–	Entsorgung dokumentieren	[Dienstleister]
Schädlingsmonitoring	[monatlich]	[Köder / Klebefallen]	Kontrolle dokumentieren	[Dienstleister]

Diese Vorlage ist ein Gerüst und ersetzt keinen individuellen Plan. Platzhalter in eckigen Klammern durch Ihre Produkte, Konzentrationen, Einwirkzeiten und Zuständigkeiten ersetzen. Maßgeblich sind die Herstellerangaben und die Vorgaben Ihrer Behörde. Keine Rechtsberatung.

Nachweis Reinigungs- und Desinfektionsplan Gastronomie (HACCP)

Kalenderwoche: _____ Jahr: _____ Bereich: _____ Bitte nach Erledigung mit Kürzel abzeichnen.

Aufgabe	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
Arbeitskleidung, Kopfbedeckung							
Arbeitsflächen, Schneidebretter							
Aufschnittmaschine							
Kombidämpfer, Backofen							
Spülmaschine							
Kühlschränke, Kühlzelle							
Tiefkühler							
Küchenboden, Abflussrinnen							
Personaltoiletten							
Abfallbehälter							

Kontrolliert von: _____ Datum: _____ Unterschrift: _____