

Reinigungsplan

Reinigung und Desinfektion in Küche, Ausschank und Lager: was, wann, womit, wer

Betrieb / Bereich

Kalenderwoche

Verantwortlich

Objekt / Fläche	Häufigkeit	Mittel und Dosierung	Methode	Wer	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
Arbeitsflächen	nach Gebrauch										
Schneidbretter, Messer	nach Gebrauch										
Herd, Ofen, Grill	täglich										
Fritteuse	nach Ölwechsel										
Kühlgeräte innen	wöchentlich										
Spülmaschine, Siebe	täglich										
Böden Küche	täglich										
Abfallbehälter	täglich										
Dunstabzug, Filter	wöchentlich										
Theke, Zapfhähne	täglich										
Gästetoiletten	täglich										
Lager, Regale	wöchentlich										

Monatliche und seltenere Reinigung (in die Tagesspalten oben nach Erledigung das Kürzel eintragen)

Objekt / Fläche	Häufigkeit	Erledigt am	Kürzel

Geprüft am

Unterschrift Küchenleitung

Betriebsstätten, Ausrüstungen und Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind sauber zu halten und gründlich zu reinigen, wo nötig zu desinfizieren (Verordnung (EG) Nr. 852/2004, Anhang II). Mittel nach Herstellerangabe dosieren und Einwirkzeit einhalten; Reinigungsmittel getrennt von Lebensmitteln lagern.