



Reinigungs- und Desinfektionsplan (Hygieneplan)

Teil 1 - Beispiel

Hygieneplan:	Garküche
---------------------	----------

Objekt im Raum	Art der Reinigung, Häufigkeit	Was ist zu beachten?
Fußboden, Bodenabläufe, Gitterroste	¹ U: täglich nach Arbeitsende ² G/D: Desinfektion mit _____ [®] , _____%ige Gebrauchslösung aufsprühen, Einwirkzeit ____ Minuten, danach Klarspülen	groben Schmutz zuerst entfernen, Raum lufttrocknen lassen, Konzentration und Einwirkzeit beachten
Arbeitsflächen, Arbeitstische, Wandfliesen	U: täglich nach Arbeitsende G/D: mindestens 1x wöchentlich und unmittelbar nach der Verarbeitung von Geflügelfleisch	groben Schmutz zuerst entfernen, zum Nach-trocknen nur Papiertücher verwenden
Koch- und Gargeräte, Abzugshaube mit Fettauffangrinne	U: täglich nach Arbeitsende G/D: in angemessenen Abständen, jedoch mindestens 1x wöchentlich	Reinigen auch unter/hinter den Geräten
Handwaschbecken, Ausguss Amaturen und Spender	U: nach Arbeitsende G/D: in angemessenen Abständen, jedoch mindestens 1x wöchentlich	Füllstand Papier, Seife und D-Mittel beachten und auffüllen
Arbeitsgeräte, Schneidbretter, Abluftfilter	U: nach Arbeitsende, mögl. maschinell G/D: Spülmaschine in angemessenen Abständen und unmittelbar nach der Verarbeitung von Geflügelfleisch desinfizieren mit heißem Wasser	Desinfektion in Geschirrspüler oder Heißwasserbad für 5 bis 10 Minuten
Schalter und Armaturen, Tür- und Schubladengriffe, Bedienhebel von Arbeitsgeräten	U: nach Arbeitsende G/D: in angemessenen Zeitabständen, jedoch immer nach dem Schlachten	Feuchtreinigung ausreichend, auf Elektrosicherheit achten, zum Nach-trocknen nur Papiertücher verwenden



Regalböden, Schranksböden, Schubladen	U: nach Bedarf, jedoch immer wenn organische Reste (Blut, Fleischsaft) verschüttet werden G: 1x wöchentlich Feuchtreinigung mit anschließender Lufttrocknung/Lüftung	Bei Feuchtreinigung Nässe unbedingt vermeiden.
---	--	--

¹U = Unterhaltsreinigung

²G/D = Grundreinigung mit nachfolgender Desinfektion

³Z = Zwischendesinfektion

Hinweis:

Das Formular soll eine Übersicht über die Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen in den Betriebsräumen geben, damit alle Personen, die mit solchen Maßnahmen beauftragt wurden, genau wissen, was sie wie zu tun haben. Sie haben dann die Möglichkeit sich selbst zu kontrollieren: "Habe ich alles gereinigt, was zu reinigen war?"

Das Formular wird für die einzelnen Betriebsräume nur einmal ausgefüllt.

Änderungen erfolgen nur dann, wenn sich an der Einrichtung oder den Maßnahmen etwas ändert, z. B. Verwendung eines neuen Desinfektionsmittels, Umstellen von Einrichtungsgegenständen.

Es empfiehlt sich, einen laminierten Hygieneplan in der Garküche aus zu hängen.



Teil 2 - Dokumentation

Raum:	
--------------	--

Monat:

Tag	Durchgeföhrt von Name(n), Vorname(n)	Unterschrift	Kontrolliert	Bemerkungen
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				



Hinweis:

Die durchführende Person bestätigt mit der Unterschrift, dass sie die Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen ordnungsgemäß durchgeführt hat.

Hat sie Zweifel, kann sie jederzeit einen Blick auf den Hygieneplan für den Betriebsraum werfen und sich selbst kontrollieren.

Unter Bemerkungen werden nur Auffälligkeiten eingetragen. Die Kontrolle der durchgeführten Arbeiten wird in der Regel die Betriebsleitung selbst vornehmen.

Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen

Teil 2 - Dokumentation - Beispiel

Raum:	Garküche
--------------	----------

Tag	Durchgeführt von Name(n), Vorname(n)	Unterschrift	Kontrolliert	Bemerkungen
1	Müller, Klaus	Müller	Schumacher	✓
2	Müller, Klaus	Müller	Schumacher	Ø - Abluftgitter schmierig, nachreinigen!



Kontakt

Landeshauptstadt Mainz
Standes-, Rechts- und Ordnungsamt
Lebensmittelüberwachung und Verbraucherschutz
Kaiserstr. 3–5
Postfach 38 20 | 55028 Mainz
Tel.: 06131 12–2433
Fax: 06131 12–3010

lebensmittelueberwachung@stadt.mainz.de