Reinigungs- und Desinfektionsplan Küche

Betrieb _____ Woche ab _____

Jede erledigte Aufgabe mit Kürzel abzeichnen. Erst reinigen, dann desinfizieren; Einwirkzeit und Dosierung des Mittels nach Herstellerangabe einhalten.
Eigene Geräte in den leeren Zeilen ergänzen. Mittel mit Namen, Dosierung und Einwirkzeit in die Spalte Wie eintragen.

Was	Wie (Verfahren, Mittel)	Wann	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Bemerkung
Arbeitsflächen und Schneidbretter	Reinigen, desinfizieren	Nach Gebrauch								
Griffe, Armaturen, Schalter	Reinigen, desinfizieren	Täglich								
Spülen und Handwaschbecken	Reinigen, desinfizieren	Täglich								
Fußboden	Kehren, feucht wischen	Täglich								
Abfallbehälter	Leeren, außen reinigen	Täglich								
Herd, Kochfeld, Grill	Entfetten	Täglich								
Mikrowelle	Innen reinigen	Täglich								
Aufschnittmaschine, Rührwerk	Zerlegen, reinigen, desinfizieren	Nach Gebrauch								
Kühlschränke und Kühlräume innen	Ausräumen, reinigen, desinfizieren	Wöchentlich								
Fritteuse	Fett filtern, reinigen	Täglich								
Dunstabzugsfilter	Einweichen, entfetten	Monatlich								
Wände und Fliesenspiegel	Reinigen	Wöchentlich								
Tiefkühlgeräte	Abtauen, reinigen	Vierteljährlich								
Lagerregale	Reinigen	Wöchentlich								

Kostenlose Vorlage von everlongapps.com/de/cheflog. Die Grenzwerte sind ein Ausgangspunkt: gleichen Sie sie mit Ihrem eigenen HACCP-Konzept ab.
Cheflog führt diese Listen auf dem Tablet, mit Erinnerungen, unterschriebenen Einträgen und einem PDF für die Lebensmittelkontrolle.