

# Reinigungs- und Desinfektionsplan Küche

## Hände und Haut

	Was	Wann	Womit	Konzentration/ Einwirkzeit	Wie	Wer
 <b>Hände- desinfektion</b>	<b>Händedesinfektion hygienisch</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vor Arbeitsbeginn.</li> <li>• Vor der Verteilung und Zubereitung von Lebensmitteln.</li> <li>• Bei Arbeitsplatzwechsel.</li> <li>• Bei Bedarf.</li> </ul>	ASEPTOMAN® MED DESCODERM INDUSTRIAL _____	30 Sekunden 30 Sekunden _____	Ausreichende Menge Desinfektionsmittel in die hohlen, trockenen Hände geben. Hände während der gesamten Einwirkzeit feucht halten. Hierbei insbesondere Fingerspitzen, Daumen und Nagelfalze berücksichtigen und ggf. portionsweise erneut Produkt aufbringen.	Alle Mitarbeitende _____ _____
 <b>Sanierung</b>	<b>Händewaschung hygienisch</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vor Arbeitsbeginn.</li> <li>• Vor der Verteilung und Zubereitung von Lebensmitteln.</li> <li>• Bei Arbeitsplatzwechsel.</li> <li>• Bei Bedarf.</li> </ul>	DECONTAMAN PRE SOFT _____	30/60 Sekunden _____	Hände mit 10 ml Wasser anfeuchten, mit 3 ml antimikrobieller Waschlotion in den Händen waschen und anschließend gründlich mit klarem Wasser abspülen.	Alle Mitarbeitende _____ _____
 <b>Schutz</b>	<b>Hautschutz</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vor Arbeitsbeginn.</li> <li>• Vor hautbelastenden Tätigkeiten.</li> <li>• Nach dem Händewaschen.</li> </ul>	DESCOLIND EXPERT PROTECT CREAM _____		Hautschutzcreme sorgfältig und gleichmäßig in die Hände einmassieren. Dabei kritische Stellen wie Handgelenke, Fingerzwischenräume und Nagelfalze berücksichtigen.	Alle Mitarbeitende _____ _____
 <b>Pflege</b>	<b>Hände- und Hautpflege</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nach Arbeitsende.</li> </ul>	DESCOLIND EXPERT LIGHT CREAM _____		Hautpflegecreme sorgfältig und gleichmäßig in die Hände einmassieren. Dabei kritische Stellen wie Handgelenke, Fingerzwischenräume und Nagelfalze berücksichtigen.	Alle Mitarbeitende _____ _____
 <b>Reinigung</b>	<b>Händewaschung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vor Arbeitsbeginn.</li> <li>• Vor der Verteilung und Zubereitung von Lebensmitteln.</li> <li>• Bei Arbeitsplatzwechsel.</li> <li>• Bei Bedarf.</li> </ul>	DESCOLIND PURE WASH _____		Waschlotion aus dem Spender mit lauwarmem Wasser aufschäumen. Hände gründlich abspülen und sorgfältig mit weichen Einhandtüchern abtrocknen. Dabei besonders die Fingerzwischenräume beachten.	Alle Mitarbeitende _____ _____

# Reinigungs- und Desinfektionsplan Küche

## Fläche



Was	Wann	Womit	Konzentration/ Einwirkzeit	Wie	Wer
<b>Spender: Bedienhebel, Auslauf, Gehäuse</b>	<b>Reinigung:</b> _____	_____ _____	_____ _____	Mechanisch reinigen. Flächen durch Spülen mit klarem Wasser von Reinigungsmittelresten befreien.	Mitarbeitende in der Küche <sup>1</sup> _____ _____ <sup>1</sup>
	<b>Desinfektion:</b> • Wöchentlich. • Direkt bei Kontamination.	BIGUANID FLÄCHE NR DESCOSEPT PUR (INDUSTRIAL WIPES) DESCOSEPT SENSITIVE (WIPES)	1 % – 5 Minuten 5 Minuten 2 Minuten	Flächen vollständig benetzen und über die gesamte Einwirkzeit abtrocknen lassen. Auch Auslauf desinfizierend reinigen.	
<b>Spender Innenaufbereitung</b>	• Entsprechend den Angaben im Hygienekonzept.			Herstellerangaben beachten.	Mitarbeitende in der Küche <sup>1</sup>
<b>Arbeitsflächen, angrenzende Wandbereiche</b>	<b>Reinigung:</b> <input type="checkbox"/> MO <input type="checkbox"/> DI <input type="checkbox"/> MI <input type="checkbox"/> DO <input type="checkbox"/> FR <input type="checkbox"/> SA <input type="checkbox"/> SO	_____ _____	_____ _____	Mechanisch reinigen. Flächen durch Spülen mit klarem Wasser von Reinigungsmittelresten befreien.	Mitarbeitende in der Küche <sup>1</sup> _____ _____ <sup>1</sup>
	<b>Desinfektion:</b> • Vor der Nutzung. • Nach dem Umgang mit kritischen Lebensmitteln. • Direkt bei Kontamination. • Zum Arbeitsende. • Bei Bedarf	BIGUANID FLÄCHE NR DESCOSEPT PUR (INDUSTRIAL WIPES) <sup>3</sup> DESCOSEPT SENSITIVE (WIPES) <sup>3</sup>	1 % – 5 Minuten 5 Minuten 2 Minuten	Flächen vollständig benetzen und über die gesamte Einwirkzeit abtrocknen lassen. Flächen, die direkt mit Lebensmitteln in Berührung kommen, nach Ablauf der Einwirkzeit mit Trinkwasser abspülen.	
<b>Regale, Lager</b>	<b>Reinigung:</b> _____	_____ _____	_____ _____	Mechanisch reinigen. Flächen durch Spülen mit klarem Wasser von Reinigungsmittelresten befreien.	Mitarbeitende in der Küche <sup>1</sup> _____ _____ <sup>1</sup>
	<b>Desinfektion:</b> • Direkt bei Kontamination. • Bei Bedarf.	BIGUANID FLÄCHE NR DESCOSEPT PUR (INDUSTRIAL WIPES) <sup>3</sup> DESCOSEPT SENSITIVE (WIPES) <sup>3</sup>	1 % – 5 Minuten 5 Minuten 2 Minuten	Flächen vollständig benetzen und über die gesamte Einwirkzeit abtrocknen lassen. Flächen, die direkt mit Lebensmitteln in Berührung kommen, nach Ablauf der Einwirkzeit mit Trinkwasser abspülen.	
<b>Inventar z. B. Schränke, Ablagen, Wandfliesen</b>	<b>Reinigung:</b> _____	_____ _____	_____ _____	Mechanisch reinigen. Flächen durch Spülen mit klarem Wasser von Reinigungsmittelresten befreien.	Mitarbeitende in der Küche <sup>1</sup> _____ _____ <sup>1</sup>
	<b>Desinfektion:</b> • Direkt bei Kontamination. • Bei Bedarf.	BIGUANID FLÄCHE NR DESCOSEPT PUR (INDUSTRIAL WIPES) <sup>3</sup> DESCOSEPT SENSITIVE (WIPES) <sup>3</sup>	1 % – 5 Minuten 5 Minuten 2 Minuten	Flächen vollständig benetzen und über die gesamte Einwirkzeit abtrocknen lassen.	

<sup>1</sup> Desinfektionsmittelkonzentrate dürfen nur verdünnt und durch eingewiesene Mitarbeitende angewendet werden. Desinfektionslösungen sind in der vorgeschriebenen Konzentration mit kaltem Wasser anzusetzen. Die Angaben der Hersteller sind zu beachten. Schutzhandschuhe/Schutzkleidung/Augenschutz/Gesichtsschutz tragen. Lesen Sie die Sicherheitsdatenblätter und Betriebsanweisungen.

<sup>3</sup> Anwendungen auf kleinen Flächen.

# Reinigungs- und Desinfektionsplan Küche

## Fläche



Was	Wann	Womit	Konzentration/ Einwirkzeit	Wie	Wer
<b>Griffe, Schalter</b>	<b>Reinigung:</b> <input type="checkbox"/> MO <input type="checkbox"/> DI <input type="checkbox"/> MI <input type="checkbox"/> DO <input type="checkbox"/> FR <input type="checkbox"/> SA <input type="checkbox"/> SO <b>Desinfektion:</b> • Wöchentlich. • Direkt bei Kontamination.	_____ _____ BIGUANID FLÄCHE NR DESCOSEPT PUR (INDUSTRIAL WIPES) DESCOSEPT SENSITIVE (WIPES) _____	_____ _____ 1 % – 5 Minuten 5 Minuten 2 Minuten _____	Mechanisch reinigen. Flächen durch Spülen mit klarem Wasser von Reinigungsmittelresten befreien.  Flächen vollständig benetzen und über die gesamte Einwirkzeit abtrocknen lassen.	Mitarbeitende in der Küche <sup>1</sup> _____ _____ _____
<b>Schneidebretter, Lebensmittelbehälter, Aufschnittmaschine</b>	<b>Reinigung:</b> • Nach Nutzung.  <b>Desinfektion:</b> • Nach der Verarbeitung von kritischen Lebensmitteln	_____ _____ BIGUANID FLÄCHE NR DESCOSEPT PUR (INDUSTRIAL WIPES) DESCOSEPT SENSITIVE (WIPES) _____	_____ _____ 1 % – 5 Minuten 5 Minuten 2 Minuten _____	Mechanisch reinigen. Flächen durch Spülen mit klarem Wasser von Reinigungsmittelresten befreien.  Flächen vollständig benetzen und über die gesamte Einwirkzeit abtrocknen lassen. Flächen, die direkt mit Lebensmitteln in Berührung kommen, nach Ablauf der Einwirkzeit mit Trinkwasser abspülen.	Mitarbeitende in der Küche <sup>1</sup> _____ _____ _____
<b>Waschbecken und Armaturen im Küchenbereich</b>	<b>Reinigung:</b> <input type="checkbox"/> MO <input type="checkbox"/> DI <input type="checkbox"/> MI <input type="checkbox"/> DO <input type="checkbox"/> FR <input type="checkbox"/> SA <input type="checkbox"/> SO <b>Desinfektion:</b> • Direkt bei Kontamination. • Bei Bedarf.	_____ _____ BIGUANID FLÄCHE NR _____	_____ _____ 1 % – 5 Minuten _____	Mechanisch reinigen. Flächen durch Spülen mit klarem Wasser von Reinigungsmittelresten befreien.  Flächen vollständig benetzen und über die gesamte Einwirkzeit abtrocknen lassen.	Mitarbeitende in der Küche <sup>1</sup> _____ _____ _____
<b>Kühlschrank, innen</b>	<b>Reinigung:</b> _____ • Mind. 1/2 jährlich abtauen.  <b>Desinfektion:</b> • Direkt bei Kontamination. • Bei Bedarf.	_____ _____ BIGUANID FLÄCHE NR DESCOSEPT PUR (INDUSTRIAL WIPES) <sup>3</sup> DESCOSEPT SENSITIVE (WIPES) <sup>3</sup> _____	_____ _____ 1 % – 5 Minuten 5 Minuten 2 Minuten _____	Mechanisch reinigen. Flächen durch Spülen mit klarem Wasser von Reinigungsmittelresten befreien.  Flächen vollständig benetzen und über die gesamte Einwirkzeit abtrocknen lassen. Flächen, die direkt mit Lebensmitteln in Berührung kommen, nach Ablauf der Einwirkzeit mit Trinkwasser abspülen.	Mitarbeitende in der Küche <sup>1</sup> _____ _____ _____

<sup>1</sup> Desinfektionsmittelkonzentrate dürfen nur verdünnt und durch eingewiesene Mitarbeitende angewendet werden. Desinfektionslösungen sind in der vorgeschriebenen Konzentration mit kaltem Wasser anzusetzen. Schutzhandschuhe/Schutzkleidung/Augenschutz/Gesichtsschutz tragen. Lesen Sie die Sicherheitsdatenblätter und Betriebsanweisungen.

Die Angaben der Hersteller sind zu beachten.

<sup>3</sup> Anwendungen auf kleinen Flächen.

# Reinigungs- und Desinfektionsplan Küche

## Fläche



Fläche


Was	Wann	Womit	Konzentration/ Einwirkzeit	Wie	Wer
<b>Kühlraum</b>	<b>Reinigung:</b> <hr/> <b>Desinfektion:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Direkt bei Kontamination.</li> <li>• Bei Bedarf.</li> </ul>	<hr/> <hr/> BIGUANID FLÄCHE NR <hr/>	<hr/> <hr/> 1 % – 5 Minuten <hr/>	Mechanisch reinigen. Flächen durch Spülen mit klarem Wasser von Reinigungsmittelresten befreien.  Flächen vollständig benetzen und über die gesamte Einwirkzeit abtrocknen lassen.	Mitarbeitende in der Küche <sup>1</sup> <hr/> <hr/>
<b>Transportwagen: z. B. Geschirrwagen</b>	<b>Reinigung:</b> <input type="checkbox"/> MO <input type="checkbox"/> DI <input type="checkbox"/> MI <input type="checkbox"/> DO <input type="checkbox"/> FR <input type="checkbox"/> SA <input type="checkbox"/> SO  <b>Desinfektion:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Direkt bei Kontamination.</li> <li>• Bei Bedarf.</li> </ul>	<hr/> <hr/> BIGUANID FLÄCHE NR DESCOCEPT PUR (INDUSTRIAL WIPES) <sup>3</sup> DESCOCEPT SENSITIVE (WIPES) <sup>3</sup> <hr/>	<hr/> <hr/> 1 % – 5 Minuten 5 Minuten 2 Minuten <hr/>	Mechanisch reinigen. Flächen durch Spülen mit klarem Wasser von Reinigungsmittelresten befreien.  Flächen vollständig benetzen und über die gesamte Einwirkzeit abtrocknen lassen. Flächen, die direkt mit Lebensmitteln in Berührung kommen, nach Ablauf der Einwirkzeit mit Trinkwasser abspülen.	Mitarbeitende in der Küche <sup>1</sup> <hr/> <hr/>
<b>Fußboden</b>	<b>Reinigung:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Täglich.</li> </ul> <b>Desinfektion:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wöchentlich.</li> <li>• Direkt bei Kontamination.</li> <li>• Bei Bedarf.</li> </ul>	<hr/> <hr/> BIGUANID FLÄCHE NR <hr/>	<hr/> <hr/> 1 % – 5 Minuten <hr/>	Mechanisch reinigen. Flächen durch Spülen mit klarem Wasser von Reinigungsmittelresten befreien.  Flächen vollständig benetzen und über die gesamte Einwirkzeit abtrocknen lassen.	Mitarbeitende in der Küche <sup>1</sup> <hr/> <hr/>
<b>Abfallbehälter</b>	<b>Reinigung:</b> <input type="checkbox"/> MO <input type="checkbox"/> DI <input type="checkbox"/> MI <input type="checkbox"/> DO <input type="checkbox"/> FR <input type="checkbox"/> SA <input type="checkbox"/> SO  <b>Desinfektion:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Direkt bei Kontamination.</li> <li>• Bei Bedarf.</li> </ul>	<hr/> <hr/> BIGUANID FLÄCHE NR DESCOCEPT PUR (INDUSTRIAL WIPES) DESCOCEPT SENSITIVE (WIPES) <hr/>	<hr/> <hr/> 1 % – 5 Minuten 5 Minuten 2 Minuten <hr/>	Mechanisch reinigen. Flächen durch Spülen mit klarem Wasser von Reinigungsmittelresten befreien.  Flächen vollständig benetzen und über die gesamte Einwirkzeit abtrocknen lassen.	Mitarbeitende in der Küche <sup>1</sup> <hr/> <hr/>

<sup>1</sup> Desinfektionsmittelkonzentrate dürfen nur verdünnt und durch eingewiesene Mitarbeitende angewendet werden. Desinfektionslösungen sind in der vorgeschriebenen Konzentration mit kaltem Wasser anzusetzen. Die Angaben der Hersteller sind zu beachten. Schutzhandschuhe/Schutzkleidung/Augenschutz/Gesichtsschutz tragen. Lesen Sie die Sicherheitsdatenblätter und Betriebsanweisungen.

<sup>3</sup> Anwendungen auf kleinen Flächen.

# Reinigungs- und Desinfektionsplan Küche

## Sonstiges

	Was	Wann	Womit	Konzentration/ Einwirkzeit	Wie	Wer
 Sonstiges	Geschirr, Töpfe, Besteck	• Sofort nach Gebrauch.			Maschinelle Reinigung bei mind. 65°C. Spülmaschine täglich reinigen.	Mitarbeitende in der Küche _____ _____
	Dampfkessel, Kippbratpfanne	• Bei Bedarf.			Reinigen mit chlorfreiem Produkt. Mit reichlich Wasser abspülen.	Mitarbeitende in der Küche _____ _____

Alle Präparate zur Flächendesinfektion können in ECO WIPES, ONE SYSTEM BASIC und ONE SYSTEM PLUS TUCHSPENDERSYSTEM eingesetzt werden.

<sup>1</sup> Desinfektionsmittelkonzentrate dürfen nur verdünnt und durch eingewiesene Mitarbeitende angewendet werden. Desinfektionslösungen sind in der vorgeschriebenen Konzentration mit kaltem Wasser anzusetzen. Die Angaben der Hersteller sind zu beachten. Schutzhandschuhe/Schutzkleidung/Augenschutz/Gesichtsschutz tragen. Lesen Sie die Sicherheitsdatenblätter und Betriebsanweisungen.

<sup>3</sup> Anwendungen auf kleinen Flächen.

### Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, nach Ablauf der Einwirkzeit mit Trinkwasser nachspülen (Ausnahme: DESCOSEPT SENSITIVE (WIPES) und DESCOSEPT PUR (INDUSTRIAL WIPES)).

Reinigungs- und Desinfektionsmittel vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformationen lesen. Präparate nicht mischen.

Bei behördlich angeordneten Desinfektionsmaßnahmen auf Grund meldepflichtiger, übertragbarer Krankheiten (§18 IfSG) sind Mittel und Verfahren aus der Desinfektionsmittelliste des Robert Koch-Institutes anzuwenden. Bei allen routinemäßigen Desinfektionsmaßnahmen kann eine Fläche wieder benutzt werden, sobald sie sichtbar trocken ist. Bei der Auswahl des Produktes sind Eiweiß- und Seifenfehler zu beachten. Bei Produktwechsel wird eine Zwischenreinigung empfohlen. Die Angaben der Hersteller sind zu beachten. Schutzkleidung tragen. Die Prüfung dieses Desinfektionsplanes auf Vollständigkeit und Richtigkeit liegt beim Anwender.

Stempel / Unterschrift