

Firma: Karl Müller GmbH

Reinigungs- und Desinfektionsplan für Monat / Jahr

August 2021



Bereich: Küche

Was?	Geräte, Spül-/ Handwaschbecken Arbeitsflächen Böden inkl. Bodenabläufe		Sahnemaschine, Eismaschine / Eiswürfelbe- reiter		Friteuse		Kühlschränke, Kühlhaus inkl. Kühlaggregat		Wände, Decken		Abluftanlage Fettfilter		Lebensmittellager- räume (z.B. Trocken- und Getränkelager)		Bemer- kungen	
	Wie oft?	Täglich reinigen & nach Bedarf desinfizieren		Täglich reinigen und desinfizieren (bzw. nach Hersteller- angaben)		Täglich Fett filtern & und Friteuse bei Fettwechsel reinigen		2 x wöchentlich reinigen & nach Bedarf desinfizieren		1 x wöchentlich & nach Bedarf desinfizieren		1 x wöchentlich reinigen & nach Bedarf		1 x wöchentlich & nach Bedarf desinfizieren		
1	R+D	Schm	R+D	Mei	F	Schm	R	Na								
2	R	Schm	R+D	Mei	F	Schm			R	Mei						
3	R	Schm	R+D	Mei	F	Schm										Müll
4	R	Na	R+D	Schm	R	Na	R	Schm								
5	R	Na	R+D	Schm	F	Na					R	Na				
6	R	Mei	R+D	Na	F	Mei										
7	R	Mei	R+D	Na	F	Mei							R	Na		Müll
8	R+D	Schm	R+D	Na			R+D	Schm								
9									R							
10																
11							R									
12											R					
13																
14													R			
15							R									
16									R							
17																
18							R+D									
19											R					
20																
21																
22							R						R			
23									R							
24																
25							R									
26											R					
27																
28																
29							R+D									
30																
31																
R = Reinigung										D = Desinfektion						

z.B.:
Kontrollvermerk
des Vorarbeiters

F = Fett nach
Benutzung filtern.

Namenszeichen
des durchführenden
Mitarbeiters.

Reinigungsmittel: ABC Superreiniger

Desinfektionsmittel: XYZ Spezialdesinfektion