



# Reinigungs- und Desinfektionsplan

Hier können auch die entsprechenden Pläne (oder Kopien davon) der Reinigungsmittelhersteller abgelegt werden.

Räume (ausgenommen Kühl- und Tiefkühlräume), Einrichtungen und Arbeitsgeräte sind am Ende jedes Arbeitstages zu reinigen und zu desinfizieren; Arbeitsgeräte zudem nach jeder Verunreinigung.

<b>Schlachtraum</b>		Mit was (Mittel/Wirkstoff)	Wie oft	Wer
Fussböden	Reinigung/ Desinfektion			
Wände, Türen, Fenster	Reinigung/ Desinfektion			
Einrichtungen, Ar- beitsgeräte, Ge- schirr	Reinigung/ Desinfektion			

## Kühlräume

Fussböden	Reinigung/ Desinfektion			
Wände, Türen	Reinigung/ Desinfektion			
Regale	Nassreinigung			

## TNP-Raum

Fussböden	Reinigung/ Desinfektion			
Wände, Türen	Reinigung/ Desinfektion			
Einrichtungen	Reinigung/ Desinfektion			

## Anlieferung

Fussböden	Reinigung/ Desinfektion			
Wände, Türen	Reinigung/ Desinfektion			
Einrichtungen	Reinigung/ Desinfektion			

**Sozialräume**

Fussböden	Reinigung/ Desinfektion			
Wände, Türen, Fenster	Nassreinigung			
Einrichtungen	Nassreinigung			

**Toiletten**

Fussböden, WC, Handwaschbecken	Reinigung/ Desinfektion			
Wände, Türen	Nassreinigung			

**Achtung:**

Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie Reinigungsgeräte dürfen nicht in Lebensmittelräumen gelagert werden. Sie sind an einem festen und separaten Platz aufzubewahren.