

**Reinigungsplan**

Ablauf der Reinigung: Zuerst groben Schmutz mit viel kaltem Wasser abwaschen, dann mit Reinigungsmittellösung (Wassertemperatur max. 40°C) reinigen. Periodisch statt Allzweckreiniger mit saurem Reiniger (Kalklöser) arbeiten. Gut trocknen und lüften.
Hygienisch einwandfreie Putztücher und Bürsten verwenden!

Objekt	Art der Reinigung, Häufigkeit	Was ist zu beachten?
Schränke, Regale, Wände, etc. in Küche und Vorratsräumen	abhängig von der Nutzung und Verschmutzung in angemessenen Abständen	
Arbeitsflächen, -tische, Wandfliesen im Arbeitsbereich	nach jedem Arbeitsgang	
Fußboden, Bodenabläufe, Gitterroste	nach Arbeitsende	Abläufe und Roste auf Rückstände/Reste kontrollieren!
Spülbecken, Ausguss	nach Arbeitsende	
Abfallbehälter	täglich entleeren und neuen Beutel einspannen; täglich reinigen, wenn kein Beutel benutzt wird	
Dunstabzug, Filter	nach Benutzung (Dunstabzüge), bei Bedarf Ablagerungen nach Anweisung der Hersteller entfernen	Filter regelmäßig wechseln!
Lüftungsgitter	in angemessenen Abständen (z.B. monatlich)	Durchlässigkeit überprüfen
Geschirr, Arbeitsgeräte, Schneidbretter, Wannen und Behälter	nach jedem Arbeitsgang, möglichst maschinell (sofern möglich)	Geschirr nicht von Hand nachtrocknen!
Schneid-, Mischgeräte (z.B. Aufschnittmaschine, Kutter, Fleischwolf)	nach jedem Arbeitsgang, in angemessenen Abständen in Einzelteile zerlegen	Schwer zugängliche Stellen gründlich auf Lebensmittelreste überprüfen!
Koch-, Brüh- und Backgeräte	in angemessenen Abständen, bei umfangreicher Verschmutzung, vor längeren Stillstandsperioden	Nach dem Reinigen Kondenswasserbildung vermeiden!
Kühlgeräte	möglichst wöchentlich und vor/nach umfangreicher Neubeschickung	Reinigen mit saurem Reiniger bindet Gerüche!
Transportfahrzeug, Behälter	bei privatem PPKw vor jedem Transport	
Verkaufswagen und -stände	nach jedem Verkaufsvorgang und vor und nach Stillstandsperioden	Geräte und Arbeitsflächen nach Bedarf auch zwischen den Verkaufsvorgängen reinigen

Die erforderlichen Reinigungsmaßnahmen wurden in meiner Küche / im Verkaufsstand vor und nach der Produktion / Veranstaltung durchgeführt.

Ort, Datum

Unterschrift

Zusammengestellt von der

**Landwirtschaftskammer
 Niedersachsen**

Geschäftsbereich Landwirtschaft, FB 3.2
 Sabine Hoppe / Gudrun Göppert
 Tel: 0441 801-379 oder -378
 (Stand: 04/2023)