

Reinigungsplan

VO(EG) 852/2004 Absatz 2 Buchstabe g über Lebensmittelhygiene

Der Reinigungsplan beruht auf Grundlagen des für jeden Betreiber **verpflichtenden Eigenkontrollsystems**. Um dies so einfach wie möglich zu gestalten wäre dies ein Beispiel.

Dieses Beispiel kann nicht 1:1 übernommen werden! Es muss auf jeden Betrieb individuell angepasst werden. Es folgt eine beispielhafte Aufzählung:

Reinigung 1 tägliche Reinigung.

Unter Reinigung 1 führt und definiert man alle Reinigungsarbeiten die täglich anfallen und gemacht werden.

Beispiel:

Oberflächen/Arbeitsflächen reinigen und desinfizieren, Boden Trocken und Nass Reinigung, gebrauchte Maschinen und Maschinenteile, Wände, etc.

Reinigung 2 wöchentliche Reinigung.

Unter Reinigung 2 führt und definiert man alle Reinigungsarbeiten die wöchentlich gemacht werden.

Beispiel:

Regale, Unterbauschränke, Dunstabzug/Filter ,Bodenabläufe, Gullys ,Spülmaschine , Decken, etc.

Reinigung 3 monatliche Reinigung bzw. Sonderreinigungen.

Unter Reinigung 3 führt und definiert man alle Reinigungsarbeiten die monatlich gemacht werden.

Beispiel:

Verdampfer, Verdampfergitter, Kühlzellen, Tiefkühlzellen, Tiefkühltruhen abtauen und reinigen, etc.

Wenn man seine(n) Reinigung/ Reinigungsplan definiert kann man dies in einer Tabelle oder in einem Kalender eintragen.