

### Ordnungsgemäße Reinigung und Desinfektion

Die Reinigung ist Voraussetzung für eine gute Lebensmittelhygiene. Die **Unterhaltsreinigung** sorgt für den Erhalt der ständigen Betriebsbereitschaft, bei der **Grundreinigung** in Form einer gründlichen Sonderreinigung werden auch Ablagerungen routinemäßig entfernt und eine auf die Reinigung folgende **Desinfektion**, insbesondere nach dem Umgang mit leichtverderblichen Lebensmitteln soll verbleibende Schadkeime entfernen.

Arbeitsmittel wie Schwämme, Putztücher und Spülbürsten, die leicht zu Rekontaminationen führen, sind in angemessenen, möglichst kurzen Zeitabständen zu ersetzen. Generell sind so weit als möglich automatisierte Reinigungsvorgänge (z.B. Einsatz von Spülmaschinen und Dampfdruckreiniger) einer manuellen Reinigung vorzuziehen. Damit alle Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen bezüglich ihrer Wirkung sinnvoll aufeinander abgestimmt sind, ist in einem **Reinigungs- und Desinfektionsplan** festzulegen, **was, wann, wie** und **womit** gereinigt werden soll (siehe Anlage).

Die ordnungsgemäße Durchführung der Reinigung gemäß Reinigungsplan ist fortlaufend zu überprüfen, sie erfolgt nach Abschluss des Reinigungs-/Desinfektionsprozesses und falls erforderlich vor Aufnahme der Produktion visuell durch Kontrollgänge und ist jeweils zu dokumentieren (u.a. in Form von „Mängellisten“). Dokumentiert werden:

- Raum, Objekt
- Datum der Kontrolle
- Festgestellte Mängel
- Maßnahmen zur Beseitigung der Mängel

Eine Bestätigung durch die Unterschrift des Verantwortlichen erfolgt.

# Reinigungs- und Desinfektionsplan<sup>1</sup>

<b>Wichtiger Hinweis: Bei der Verwendung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln Herstelleranweisungen beachten!</b>		
<b>Objekt</b>	<i>Art der Reinigung, Häufigkeit</i>	<b>Was ist zu beachten?</b>
Arbeitsflächen, -tische, Wandfliesen im Arbeitsbereich	nach Arbeitsende, bei Bedarf zwischendurch	
Boden, Bodenabläufe, Gitterroste	nach Arbeitsende	Abläufe und Roste auf Rückstände / Lebensmittelreste kontrollieren!
Schränke, Regale etc. in Küche bzw. Verarbeitungsraum und Vorratsräumen	in angemessenen Abständen (abhängig von Nutzung und Verschmutzung)	
Spülbecken, Ausguss	nach Arbeitsende (täglich)	
Abfallbehälter	täglich entleeren und neuen Beutel einspannen; sofern kein Beutel benutzt wird: täglich reinigen	
Dunstabzug, Filter	nach Bedarf (abhängig von Nutzung)	Filter regelmäßig wechseln! bei Bedarf Ablagerungen gemäß Herstelleranweisung entfernen
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! 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, Behältnisse	Grundreinigung in angemessenen Abständen (abhängig von Nutzung)	
Verkaufswagen / -stand	Grundreinigung in angemessenen Abständen (abhängig von Nutzung) vor und nach Stillstandsperioden	Geräte und Arbeitsflächen nach Bedarf auch zwischen Verkaufsvorgängen reinigen

Erstellt von \_\_\_\_\_ am \_\_\_\_\_ Unterschrift \_\_\_\_\_

<sup>1</sup> in Anlehnung an die Bundes-Hygieneleitlinie für landwirtschaftliche Direktvermarkter