

REINIGUNGSPLAN KÜCHE

 HACCP-konform

 Täglich/Wöchentlich/Monatlich

 Dokumentationspflicht

Betrieb:

Gültig ab:



Täglich



Wöchentlich



Monatlich

ARBEITSFLÄCHEN & GERÄTE

Bereich/Gerät	Häufigkeit	Reinigungsmittel	Durchführung	Verantwortlich
Arbeitsflächen Edelstahl	Nach jeder Nutzung	Desinfektionsmittel	Reinigen → Abspülen → Desinfizieren → Trocknen	Küchenpersonal
Schneidbretter	Nach jeder Nutzung	Heißes Wasser + Spülmittel	Gründlich schrubben → Desinfizieren → Lufttrocknung	Küchenpersonal
Messer & Küchenutensilien	Nach jeder Nutzung	Geschirrspülmittel	Von Hand spülen → Desinfizieren → Trocknen	Küchenpersonal
Herd & Kochplatten	Nach jedem Service	Entfetter + Edelstahlreiniger	Abkühlen lassen → Entfetten → Nachpolieren	Schichtleiter

Bereich/Gerät	Häufigkeit	Reinigungsmittel	Durchführung	Verantwortlich
Friteuse	Täglich nach Betrieb	Friteusenreiniger	Öl ablassen → Korb reinigen → Innenreinigung	Assigned Cook
Grill	Nach jeder Nutzung	Grillreiniger	Abkühlen → Gitter entfernen → Gründlich reinigen	Grillkoch
Dunstabzugshaube	Wöchentlich	Entfetter	Filter ausbauen → Entfetten → Filter spülen	Hilfskraft
Backofen	2x wöchentlich	Backofenreiniger	Ausschalten → Abkühlen → Einsprühen → Nachwischen	Bäcker

KÜHLGERÄTE & LAGERUNG

Bereich/Gerät	Häufigkeit	Reinigungsmittel	Durchführung	Verantwortlich
Kühlschrank innen	1x wöchentlich	Kühlschrankreiniger	Leeren → Reinigen → Desinfizieren → Trocknen	Hilfskraft
Kühlschrank außen	Täglich	Oberflächenreiniger	Türgriffe → Außenflächen → Dichtungen	Reinigungskraft
Gefriertruhe	1x monatlich	Abtaureiniger	Abtauen → Innenreinigung → Desinfizieren	Küchenchef
Lagerregale	Wöchentlich	Allzweckreiniger	Ausräumen → Abwischen → Desinfizieren	Lagerverwalter

SPÜLBEREICH

Bereich/Gerät	Häufigkeit	Reinigungsmittel	Durchführung	Verantwortlich
Spülmaschine	Täglich nach Betrieb	Maschinenreiniger	Siebe reinigen → Reinigungsprogramm → Entkalken	Spülkraft
Spülbecken	Nach jeder Nutzung	Scheuermilch	Schrubben → Desinfizieren → Nachspülen	Spülkraft
Abtropfflächen	3x täglich	Oberflächendesinfektion	Abräumen → Reinigen → Desinfizieren	Spülkraft

BÖDEN & WÄNDE

Bereich	Häufigkeit	Reinigungsmittel	Durchführung	Verantwortlich
Küchenboden	3x täglich	Bodendesinfektionsreiniger	Kehren → Wischen → Desinfizieren	Reinigungskraft
Wände (Spritzbereich)	2x wöchentlich	Wandreiniger	Von oben nach unten → Nachwischen	Reinigungskraft
Abflüsse	Wöchentlich	Rohrreiniger	Siebe entfernen → Reinigen → Spülen	Hausmeister
Decken & Lampen	1x monatlich	Allzweckreiniger	Strom ausschalten → Abwischen → Trocknen	Hausmeister

MÜLLENTSORGUNG & SONSTIGES

Bereich	Häufigkeit	Reinigungsmittel	Durchführung	Verantwortlich
Mülleimer	Täglich	Desinfektionsreiniger	Leeren → Auswaschen → Desinfizieren	Reinigungskraft

Bereich	Häufigkeit	Reinigungsmittel	Durchführung	Verantwortlich
Reinigungsutensilien	Wöchentlich	Heißes Wasser	Lappen waschen → Bürsten reinigen → Trocknen	Reinigungskraft
Handwaschbecken	2x täglich	Sanitärreiniger	Becken → Armaturen → Spiegel → Seifenspender	Reinigungskraft

Wichtige Hinweise

- Alle Reinigungsarbeiten sind zu dokumentieren (Datum, Uhrzeit, Durchführender)
- Bei sichtbarer Verschmutzung sofort zusätzliche Reinigung durchführen
- Farbkodierte Reinigungsutensilien verwenden (Rot=Fleisch, Grün=Gemüse, etc.)
- Reinigungsmittel nie mischen!
- Dosierungsanweisungen der Hersteller beachten
- Schutzausrüstung (Handschuhe, Schürze) bei der Reinigung tragen

Datum der Einführung

Unterschrift Küchenchef

Unterschrift Betriebsleitung

 **Verwendung:** Dieser Reinigungsplan dient als Grundlage und sollte individuell an Ihren Betrieb angepasst werden. Dokumentieren Sie alle durchgeführten Reinigungsarbeiten in separaten Listen.

Quelle: Gastronom 2030 - gastronom2030.de