

Reinigungs- / & Desinfektionsplan

<u>Arbeitsgegenstände</u>	<u>Reinigungsintervalle</u>	<u>Desinfektionsintervalle</u>
Arbeitsflächen und Tische sowie angrenzende Wandbereiche	nach der Benutzung	Nach Arbeitsende, nach Verarbeitung von Geflügel, Fleisch, Fisch und rohen Eiern
Maschinen, Arbeitsgeräte, Schneidbretter	nach der Benutzung	Im Anschluss an die Reinigung
Waschbecken und Ausgüsse	täglich	täglich
Abflüsse und Fußboden	täglich	wöchentlich
Entsorgungsbehälter	täglich	Tägliches reinigen und desinfizieren, sofern keine Müllbeutel zum Einsatz kommen
Kühlschränke und Fußboden der Kühlräume	wöchentlich	Wöchentlich
Geflieste Wände	wöchentlich	/
Filter, Abzugshauben	monatlich	/
Tiefkühleinrichtungen	monatlich	/