[Muster] Reinigungsplan für die Küche

Bereich/ Gegenstände	Reinigungsmittel (Dosierung nach Angaben des Herstellers)	Arbeitsablauf/ Vorgehensweise	Häufigkeit der Reinigung/ Desinfektion	Verantwortlich
Arbeitsfläche, Theken, Türklinken, Tansportwagen	Universalreiniger/ Desinfektionsreiniger, Fußbodenreiniger	Mit einem geeigneten, sauberen Tuch feucht wischen, Lebensmittel berührende Flächen mit klarem Trinkwasser nachspülen	Täglich, mindestens nach Arbeitsende	Küchenmitarbeiter*in N.N. (=Name der/des Mitarbeiters*in)
Schneidbretter, Arbeitsgeräte, Maschinen	Universalreiniger/ Desinfektionsreiniger	Mit einem geeigneten, sauberen Tuch feucht wischen, Lebensmittel berührende Flächen mit klarem Trinkwasser nachspülen	1x täglich, ggf. zusätzlich zwischen den Arbeitsgängen	Küchenmitarbeiter*in N.N
Kombidämpfer, Backofen, Dunstabzugshauben etc.	Ofen- oder Grillreiniger	Bei sich bildenden Fettfilmen, Verkrustungen reinigen	Bei Bedarf, mindestens 1x monatlich	Küchenmitarbeiter*in N.N
Kühlräume, -einrichtungen	Universalreiniger/ Desinfektionsreiniger	Wände, Einlegeböden feucht reinigen	Bei Bedarf, mindestens 1x monatlich	Küchenmitarbeiter*in N.N
Tiefkühlräume, -einrichtungen	Universalreiniger/ Desinfektionsreiniger	Wände, Einlegeböden feucht reinigen	Bei Bedarf, mindestens 2x jährlich	Küchenmitarbeiter*in N.N
Mobiliar: Regale, Schränke, Ablagen, Schubladen etc., Wandfliesen	Universalreiniger/ Desinfektionsreiniger	Mit einem geeigneten, sauberen Tuch feucht wischen, Lebensmittel berührende Flächen mit klarem Trinkwasser nachspülen	Bei Bedarf, mindestens 1x wöchentlich	Küchenmitarbeiter*in N.N
Fußboden, Bodeneinläufe	Fußbodenreiniger	Nass wischen, gründlich mit klarem Wasser nachspülen	Täglich nach Arbeitsende	Reinigungspersonal N.N.
Sanitärbereich	Fußbodenreiniger	Sanitäranlagen, Waschbecken, Fußboden, ggf. Wände feucht reinigen	1x täglich	Reinigungspersonal N.N.

Nds. Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) (Hg.) 2010: Hygieneleitfaden für die Verpflegung an niedersächsischen Schulen, Oldenburg.