

Reinigungsplan Küche: Wochenplan

Was, womit, wie oft, wer. Erledigt mit Kürzel und Uhrzeit bestätigen.

Betrieb		Kalenderwoche	Verantwortlich				Kontrolliert am / Kürzel			
Was	Womit	Wie oft	Wer	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
Arbeitsflächen	Reiniger, danach Desinfektion	nach jeder Nutzung, Ende Schicht								
Schneidebretter, Messer	Spülmaschine ab 60 °C	nach jeder Nutzung								
Kühlschränke innen	Reiniger, Türdichtung mit	wöchentlich								
Fritteuse	Fett wechseln, Becken auskochen	wöchentlich, Fett nach Bedarf								
Herd, Grill, Salamander	Fettlöser	täglich								
Abzugshaube, Fettfilter	Filter in Fettlöser einlegen	wöchentlich								
Spülmaschine	Siebe reinigen, Tank entleeren	täglich								
Abfallbehälter	Leeren, auswaschen, desinfizieren	täglich								
Böden Küche	Fettlöser, Abzieher	täglich								
Abflüsse, Fettabscheider	Sieb reinigen, Abscheider nach Plan	wöchentlich, Abscheider nach Vorgabe								
Lager, Regale	Reiniger, Ware umräumen	wöchentlich								
Handwaschbecken	Reiniger, Seife und Papier auffüllen	täglich								
Wände, Fliesen, Türen	Fettlöser	monatlich								
Tiefkühlgeräte abtauen	Abtauen, reinigen	quartalsweise								

Kürzel je Tag eintragen, wenn erledigt. Nicht anfallende Tage durchstreichen. Vorbefüllte Zeilen an den eigenen Betrieb anpassen, das Blatt ist ein Startpunkt, nicht die Norm.

Reinigungsplan Küche: Monatsübersicht

Für wöchentliche, monatliche und quartalsweise Arbeiten. Ein Blatt je Monat.

Betrieb		Monat / Jahr		Verantwortlich		Kontrolliert am / Kürzel	

Aufgabe	Rhythmus	Woche 1 (Datum, Kürzel)	Woche 2 (Datum, Kürzel)	Woche 3 (Datum, Kürzel)	Woche 4 (Datum, Kürzel)	Woche 5 (Datum, Kürzel)
Kühlschränke innen	wöchentlich					
Fritteuse	wöchentlich, Fett nach Bedarf					
Abzugshaube, Fettfilter	wöchentlich					
Abflüsse, Fettabscheider	wöchentlich, Abscheider nach Vorgabe					
Lager, Regale	wöchentlich					
Wände, Fliesen, Türen	monatlich					
Tiefkühlgeräte abtauen	quartalsweise					

Rechtsrahmen: Betriebsstätten, Ausrüstung und Geräte müssen sauber gehalten und bei Bedarf desinfiziert werden (VO (EG) Nr. 852/2004 Anhang II). Wie oft, legt der Betrieb in seinem HACCP-Konzept selbst fest. Wichtig für die Lebensmittelüberwachung ist der Nachweis: wer hat wann was gereinigt.

Ausgefüllte Blätter mindestens sechs Monate aufbewahren.