

HACCP-Reinigungsplan

Vorlage mit Beispielzeilen für Gastronomie und Küche

RHT Happle

Betrieb:

Bereich:

Verantwortlich:

Erstellt am:

Nächste Überprüfung:

Bereich	Was	Mittelgruppe	Produkt	Dosierung	Einwirkzeit	Wann	Wer
Zone 1 Produktion	Schneidebretter, Messer, Aufschnittmaschine	Reiniger, danach Desinfektion für den Lebensmittelbereich (DVG-gelistet)				nach jedem Produktwechsel, mindestens täglich	Küchenleitung
Zone 1 Produktion	Arbeitstische und Vorbereitungsflächen	alkalischer Küchenreiniger, danach Desinfektion				nach jeder Schicht	Küche
Zone 2 Ausstattung	Kombidämpfer, Herd, Fritteuse	Reinigungsprogramm des Geräts, sonst Backofen- und Grillreiniger				täglich nach Betriebsschluss	Küche
Zone 2 Ausstattung	Spülbecken und Armaturen	Küchenreiniger, bei Kalk ein saurer Reiniger für den Küchenbereich				täglich	Küche
Zone 2 Ausstattung	Dunstabzugshaube, Fettfilter	Fettlöser				Filter wöchentlich, Kanal halbjährlich durch Fachfirma	Küche
Zone 3 Lager	Kühlraum, Griffe und Bedienelemente	Desinfektionstücher				täglich	Küche
Zone 3 Lager	Kühlraum, Innenflächen und Regale	Reiniger und Flächendesinfektion				wöchentlich	Küche
Zone 3 Lager	Abfallbehälter	Reiniger und Desinfektion				täglich entleeren, wöchentlich grundreinigen	Reinigungskraft
Zone 4 Umfeld	Boden Küche	alkalischer Wischpflegereiniger, rutschhemmend				täglich nach Betriebsschluss	Reinigungskraft
Zone 4 Umfeld	Gästetische	Flächenreiniger				nach jedem Gast	Service
Zone 4 Umfeld	Sanitär Gäste und Personal	Sanitärreiniger und Desinfektion				mindestens täglich, bei Bedarf öfter	Reinigungskraft
Zone 4 Umfeld	Bodenabläufe und Siphons	Reiniger, Siebe mechanisch säubern				wöchentlich	Reinigungskraft
Zone 4 Umfeld	Fettabscheider	Entleerung und Reinigung durch einen Fachbetrieb, mit Nachweis				nach Entsorgungsvertrag	Haustechnik

Dosierung und Einwirkzeit entnehmen Sie dem Datenblatt des eingesetzten Mittels.
Tragen Sie Zuständigkeiten mit Namen ein und prüfen Sie den Plan mindestens einmal im Jahr.
Diese Vorlage ersetzt keine Gefahrenanalyse und keinen behördlich geforderten Hygieneplan.

Reinigungsnachweis nach HACCP

Tragen Sie am Tag der Erledigung Ihr Kürzel ein.

RHT Happle

Betrieb:

Bereich:

Monat und Jahr:

Verantwortlich:

Aufgabe	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Schneidebretter, Messer, Maschinen																															
Arbeitstische und Vorbereitung																															
Herd, Kombidämpfer, Fritteuse																															
Spülbecken und Armaturen																															
Kühlraum, Griffe																															
Abfallbehälter																															
Boden Küche																															
Sanitär Personal und Gäste																															
Kontrolle Leitung																															

Die Leitung zeichnet einmal pro Woche ab.
Wir empfehlen, die Blätter mindestens zwei Jahre aufzubewahren.