# Reinigungs- und Desinfektionsplan

Was wird wie oft, womit, von wem und wie gereinigt und desinfiziert – an den eigenen Betrieb anpassen

HACCP Nachweis
haccp-nachweis.de

Betrieb: _____ Stand (Datum): _____ Verantwortlich: _____

| Bereich | Reinigung | Desinfektion | Reinigungsmittel (R/D): Konzentration, Temperatur, Einwirkzeit | Reinigende Person |
|---|---|---|---|---|
| Arbeitstische, Theken, Arbeitsgeräte | täglich | – | | |
| Arbeitstische, Theken nach Fleisch, Geflügel, Fisch, Ei | nach Benutzung | nach Bedarf | | |
| Schneidebretter, Arbeitsgeräte, Maschinen | nach Benutzung | nach Bedarf | | |
| Behälter zur Aufnahme von Lebensmitteln | täglich | nach Bedarf | | |
| Fußboden | täglich | – | | |
| Waschbecken, Ausgüsse | täglich | wöchentlich | | |
| Abfallbehälter | nach Benutzung | nach Bedarf | | |
| Türen | wöchentlich | – | | |
| Abzugshaube, Filter | mind. monatlich | – | | |
| Kühlräume und -einrichtungen | mind. wöchentlich | nach Bedarf | | |
| Tiefkühlräume und -einrichtungen | mind. vierteljährlich | nach Bedarf | | |
| Trockenlager | wöchentlich | – | | |
| Grundreinigung (Lampen, Fenster, Regale, Heizkörper) | vierteljährlich | – | | |
| Toilettenbereich | täglich | wöchentlich | | |
| | | | | |
| | | | | |

Bereiche und Häufigkeiten sind Richtwerte; an den eigenen Betrieb anpassen. Mittel für den Lebensmittelbereich geeignet, Desinfektionsmittel DVG-geprüft; verwendete Mittel mit Sicherheitsdatenblättern auflisten. Plan in den Betriebsräumen aushängen.

**Diese Liste digital führen**
Mit der App HACCP Nachweis für iPhone, iPad und Android.
QR-Code scannen oder **haccp-nachweis.de** öffnen.

Freigegeben (Verantwortliche/r): _____

# Reinigungsnachweis

Jede Reinigung und Desinfektion in einer Zeile eintragen

HACCP Nachweis
haccp-nachweis.de

Betrieb: _____

| Datum | Reinigende Person | Reinigungsmittel (R/D) | Bereich | Mängel festgestellt | Details | Korrekturmaßnahme | Prüfer |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | ja / nein | | | |
| | | | | ja / nein | | | |
| | | | | ja / nein | | | |
| | | | | ja / nein | | | |
| | | | | ja / nein | | | |
| | | | | ja / nein | | | |
| | | | | ja / nein | | | |
| | | | | ja / nein | | | |
| | | | | ja / nein | | | |
| | | | | ja / nein | | | |
| | | | | ja / nein | | | |
| | | | | ja / nein | | | |
| | | | | ja / nein | | | |
| | | | | ja / nein | | | |
| | | | | ja / nein | | | |
| | | | | ja / nein | | | |
| | | | | ja / nein | | | |

Beim Mittel R für Reinigung oder D für Desinfektion angeben. Nach der Reinigung optisch prüfen, ob alles sauber ist; bei Mängeln nachreinigen und Details und Korrekturmaßnahme eintragen.

**Diese Liste digital führen**
Mit der App HACCP Nachweis für iPhone, iPad und Android.
QR-Code scannen oder **haccp-nachweis.de** öffnen.

Geprüft (Verantwortliche/r): _____