

Vorlage für einen Reinigungs- und Desinfektionsplan³

Der Plan sollte laminiert werden und in jedem Raum gut sichtbar und zugänglich aufgehängt werden.

Zusätzlich zu diesem Plan sollte eine Übersicht erstellt werden, in der die einzelnen Punkte (Pos.) aufgelistet sind und dokumentiert wird, ob die geplante Reinigung und ggfs. Desinfektion und deren Kontrolle in den vorgegebenen Intervallen stattgefunden hat (z.B. in Form einer kalendarischen Übersicht).

Pos.	Was wurde gereinigt? (Gegenstand/ Fläche)	Wer hat die Reinigung durchgeführt? (Person)	Wie wurde die Reinigung durchgeführt? (Verfahren)	Womit wurde gereinigt? (Reinigungs- / Desinfektionsmittel)*	Wann wurde die Reinigung durchgeführt? (Datum)
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					

*Hinweis: Alle Flächen und Gegenstände, die mit Lebensmitteln direkt in Berührung kommen, müssen nach der Reinigung bzw. Desinfektion gründlich mit Trinkwasser abgespült werden.

³ Vorlage für einen Reinigungs- und Desinfektionsplan in Anlehnung an (DIN e.V. 2015f, Seite 354)