

# Reinigungs- und Desinfektionsplan Küche

## Hände und Haut

	Was	Wann	Womit (Konzentration / Einwirkzeit)	Wie	Wer
 <b>Hände- desinfektion</b>	<b>Händedesinfektion hygienisch</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vor Arbeitsbeginn.</li> <li>• Vor der Verteilung und Zubereitung von Lebensmitteln.</li> <li>• Bei Arbeitsplatzwechsel.</li> </ul>	_____	<p>Händedesinfektionsmittel in trockene, hohle Hände geben und während der gesamten Einwirkzeit feucht halten, ggf. nachbenetzen. Fingerspitzen, Daumen und Nagelfalze besonders beachten. Unterarme bei Kontamination mit desinfizieren.</p> <p>Hinweise bei Verschmutzung: Zuerst mechanisch reinigen (mit Wasser abspülen oder mit einem sauberen, trockenen Einmaltuch), danach desinfizieren.</p>	Alle Mitarbeitende _____ _____
 <b>Schutz</b>	<b>Hautschutz</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vor Arbeitsbeginn.</li> <li>• Vor hautbelastenden Tätigkeiten.</li> <li>• Nach dem Händewaschen.</li> </ul>	_____	Hautschutzcreme sorgfältig und gleichmäßig in die Hände einmassieren. Dabei kritische Stellen wie Handgelenke, Fingerzwischenräume und Nagelfalze berücksichtigen.	Alle Mitarbeitende _____ _____
 <b>Pflege</b>	<b>Hände- und Hautpflege</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nach Arbeitsende.</li> </ul>	_____	Hautpflegecreme sorgfältig und gleichmäßig in die Hände einmassieren. Dabei kritische Stellen wie Handgelenke, Fingerzwischenräume und Nagelfalze berücksichtigen.	Alle Mitarbeitende _____ _____
 <b>Reinigung</b>	<b>Händewaschung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bei sichtbaren Verschmutzung.</li> </ul>	_____	Waschlotion mit Wasser aufschäumen. Hände mind. 30 Sekunden gründlich waschen, gut abspülen und mit Einmalhandtuch sorgfältig abtrocknen. Dabei die Fingerzwischenräume, Daumen, Nagelfalz beachten.	Alle Mitarbeitende _____ _____

# Reinigungs- und Desinfektionsplan Küche

## Fläche



Fläche

Was	Wann	Womit (Konzentration / Einwirkzeit)	Wie	Wer
Spender (Händehygiene)	<p>Reinigung:</p> <hr/> <p>Desinfektion:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bedienhebel: Täglich und sofort bei Kontamination.</li> <li>- Äußere Gehäuse und alle von außen zugänglichen Teile: Wöchentlich und sofort bei Kontamination.</li> </ul>	<hr/> <hr/> <hr/>	<p>Mechanisch reinigen. Flächen durch Spülen mit klarem Wasser von Reinigungsmittelresten befreien.</p> <p>Flächen vollständig mit desinfektionsmittelgetränktem Tuch abwischen und über die gesamte Einwirkzeit abtrocknen lassen.</p> <p>Vollständige Spenderaufbereitung erfolgt gemäß der Aufbereitungshinweise von den Herstellern der Spendersysteme.</p>	Mitarbeitende in der Küche
Arbeitsflächen, angrenzende Wandbereiche	<p>Reinigung:</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <input type="checkbox"/> MO             <input type="checkbox"/> DI             <input type="checkbox"/> MI             <input type="checkbox"/> DO             <input type="checkbox"/> FR             <input type="checkbox"/> SA             <input type="checkbox"/> SO           </div> <p>Desinfektion:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vor der Nutzung.</li> <li>• Nach dem Umgang mit kritischen Lebensmitteln.</li> <li>• Sofort bei Kontamination.</li> <li>• Zum Arbeitsende.</li> </ul>	<hr/> <hr/> <hr/>	<p>Mechanisch reinigen. Flächen durch Spülen mit klarem Wasser von Reinigungsmittelresten befreien.</p> <p>Flächen vollständig mit desinfektionsmittelgetränktem Tuch abwischen und über die gesamte Einwirkzeit abtrocknen lassen. Kontaktflächen mit Lebensmitteln nach der Desinfektion - sofern vom Desinfektionsmittelhersteller vorgesehen - mit Trinkwasser spülen.</p> <p>Zu beachten: Nur auf vollständig trockenen Flächen anwenden – Bei Feuchtigkeit Fläche vor der Desinfektion vollständig abtrocknen lassen.</p>	Mitarbeitende in der Küche

# Reinigungs- und Desinfektionsplan Küche

## Fläche



Fläche

Was	Wann	Womit (Konzentration / Einwirkzeit)	Wie	Wer														
Regale, Lager	<p>Reinigung:</p> <hr/> <p>Desinfektion: • Sofort bei Kontamination.</p>	<hr/> <hr/>	<p>Mechanisch reinigen. Flächen durch Spülen mit klarem Wasser von Reinigungsmittelresten befreien.</p> <p>Flächen vollständig mit desinfektionsmittelgetränktem Tuch abwischen und über die gesamte Einwirkzeit abtrocknen lassen. Kontaktflächen mit Lebensmitteln nach der Desinfektion - sofern vom Desinfektionsmittelhersteller vorgesehen - mit Trinkwasser spülen.</p>	<p>Mitarbeitende in der Küche</p> <hr/> <hr/>														
Inventar z. B. Schränke, Ablagen, Wandfliesen	<p>Reinigung:</p> <hr/> <p>Desinfektion: • Sofort bei Kontamination.</p>	<hr/> <hr/>	<p>Mechanisch reinigen. Flächen durch Spülen mit klarem Wasser von Reinigungsmittelresten befreien.</p> <p>Flächen vollständig mit desinfektionsmittelgetränktem Tuch abwischen und über die gesamte Einwirkzeit abtrocknen lassen.</p>	<p>Mitarbeitende in der Küche</p> <hr/> <hr/>														
Griffe, Schalter	<p>Reinigung:</p> <table border="1" data-bbox="555 1029 869 1082"> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>MO</td> <td>DI</td> <td>MI</td> <td>DO</td> <td>FR</td> <td>SA</td> <td>SO</td> </tr> </table> <p>Desinfektion: • Sofort bei Kontamination.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO	<hr/> <hr/>	<p>Mechanisch reinigen. Flächen durch Spülen mit klarem Wasser von Reinigungsmittelresten befreien.</p> <p>Flächen vollständig mit desinfektionsmittelgetränktem Tuch abwischen und über die gesamte Einwirkzeit abtrocknen lassen.</p>	<p>Mitarbeitende in der Küche</p> <hr/> <hr/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>												
MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO												

# Reinigungs- und Desinfektionsplan Küche

## Fläche



Was	Wann	Womit (Konzentration / Einwirkzeit)	Wie	Wer
<b>Schneidebretter, Lebensmittelbehälter, Aufschnittmaschine</b>	Reinigung: • Nach Nutzung.  Desinfektion: • Nach der Verarbeitung von kritischen Lebensmitteln.	<hr/> <hr/> <hr/>	Mechanisch reinigen. Flächen durch Spülen mit klarem Wasser von Reinigungsmittelresten befreien.  Flächen vollständig mit desinfektionsmittelgetränktem Tuch abwischen und über die gesamte Einwirkzeit abtrocknen lassen. Kontaktflächen mit Lebensmitteln nach der Desinfektion - sofern vom Desinfektionsmittelhersteller vorgesehen - mit Trinkwasser spülen.  Zu beachten: Nur auf vollständig trockenen Flächen anwenden – Bei Feuchtigkeit Fläche vor der Desinfektion vollständig abtrocknen lassen.	Mitarbeitende in der Küche <hr/> <hr/>
<b>Waschbecken und Armaturen im Küchenbereich</b>	Reinigung: <input type="checkbox"/> MO <input type="checkbox"/> DI <input type="checkbox"/> MI <input type="checkbox"/> DO <input type="checkbox"/> FR <input type="checkbox"/> SA <input type="checkbox"/> SO  Desinfektion: • Sofort bei Kontamination.	<hr/> <hr/> <hr/>	Mechanisch reinigen. Flächen durch Spülen mit klarem Wasser von Reinigungsmittelresten befreien.  Flächen vollständig mit desinfektionsmittelgetränktem Tuch abwischen und über die gesamte Einwirkzeit abtrocknen lassen.  Zu beachten: Nur auf vollständig trockenen Flächen anwenden – Bei Feuchtigkeit Fläche vor der Desinfektion vollständig abtrocknen lassen.	Mitarbeitende in der Küche <hr/> <hr/>
<b>Kühlschrank, innen</b>	Reinigung: <hr/> • Mind. 1/2 jährlich abtauen.  Desinfektion: • Sofort bei Kontamination.	<hr/> <hr/> <hr/>	Mechanisch reinigen. Flächen durch Spülen mit klarem Wasser von Reinigungsmittelresten befreien.  Flächen vollständig mit desinfektionsmittelgetränktem Tuch abwischen und über die gesamte Einwirkzeit abtrocknen lassen.	Mitarbeitende in der Küche <hr/> <hr/>

# Reinigungs- und Desinfektionsplan Küche

## Fläche



Was	Wann	Womit (Konzentration / Einwirkzeit)	Wie	Wer
Kühlraum	Reinigung: _____  Desinfektion: • Sofort bei Kontamination.	_____ _____  _____	Mechanisch reinigen. Flächen durch Spülen mit klarem Wasser von Reinigungsmittelresten befreien.  Flächen vollständig mit desinfektionsmittelgetränktem Tuch abwischen und über die gesamte Einwirkzeit abtrocknen lassen. Kontaktflächen mit Lebensmitteln nach der Desinfektion - sofern vom Desinfektionsmittelhersteller vorgesehen - mit Trinkwasser spülen.	Mitarbeitende in der Küche _____ _____
Transportwagen: z. B. Geschirrwagen	Reinigung: <input type="checkbox"/> MO <input type="checkbox"/> DI <input type="checkbox"/> MI <input type="checkbox"/> DO <input type="checkbox"/> FR <input type="checkbox"/> SA <input type="checkbox"/> SO  Desinfektion: • Sofort bei Kontamination.	_____ _____  _____	Mechanisch reinigen. Flächen durch Spülen mit klarem Wasser von Reinigungsmittelresten befreien.  Flächen vollständig mit desinfektionsmittelgetränktem Tuch abwischen und über die gesamte Einwirkzeit abtrocknen lassen. Kontaktflächen mit Lebensmitteln nach der Desinfektion - sofern vom Desinfektionsmittelhersteller vorgesehen - mit Trinkwasser spülen.	Mitarbeitende in der Küche _____ _____
Fußboden	Reinigung: <input type="checkbox"/> MO <input type="checkbox"/> DI <input type="checkbox"/> MI <input type="checkbox"/> DO <input type="checkbox"/> FR <input type="checkbox"/> SA <input type="checkbox"/> SO  Desinfektion: • Sofort bei Kontamination.	_____ _____  _____	Mechanisch reinigen. Flächen durch Spülen mit klarem Wasser von Reinigungsmittelresten befreien.  Fußboden systematisch im S-Muster wischen. Für jeden Raum oder Bereich frischen Bezug verwenden (Bezugs-Wechselmethode). Flächen über die gesamte Einwirkzeit abtrocknen lassen.	Mitarbeitende in der Küche _____ _____
Abfallbehälter	Reinigung: <input type="checkbox"/> MO <input type="checkbox"/> DI <input type="checkbox"/> MI <input type="checkbox"/> DO <input type="checkbox"/> FR <input type="checkbox"/> SA <input type="checkbox"/> SO  Desinfektion: • Sofort bei Kontamination.	_____ _____  _____	Mechanisch reinigen. Flächen durch Spülen mit klarem Wasser von Reinigungsmittelresten befreien.  Flächen vollständig mit desinfektionsmittelgetränktem Tuch abwischen und über die gesamte Einwirkzeit abtrocknen lassen.	Mitarbeitende in der Küche _____ _____

	Was	Wann	Womit (Konzentration / Einwirkzeit)	Wie	Wer
 Sonstiges	Geschirr, Töpfe, Besteck	• Sofort nach Gebrauch.		Maschinelle Reinigung bei mind. 65°C. Spülmaschine täglich reinigen.	Mitarbeitende in der Küche _____ _____
	Dampfkessel, Kippbratpfanne	• Bei Bedarf.		Reinigen mit chlorfreiem Produkt. Mit reichlich Wasser abspülen.	Mitarbeitende in der Küche _____ _____
					_____ _____ _____

### Allgemeine Hinweise

**Wiederbenutzung von Flächen (RKI):**

- **Routinemäßige Desinfektion:** Nutzung, sobald die Fläche sichtbar trocken ist.
- **Gezielte Desinfektion (z. B. nach Kontamination, Desinfektion von Flächen mit nachträglicher Trinkwasserspülung):** Einwirkzeit laut Herstellerangaben vollständig abwarten.

**Sicherheit:**

- Desinfektionsmittel gemäß Herstellerangaben verwenden – Materialverträglichkeiten prüfen. Präparate nicht mischen.
- Geeignete Schutzausrüstung (PSA) tragen.
- Vor der Desinfektion sichtbare Verschmutzungen mit einem Einmaltuch entfernen (Eiweißfixierung vermeiden).

**Grundlage:**

- Der Desinfektionsplan wurde auf Grundlage der RKI-/KRINKO-Empfehlungen und der TRBA 250 erstellt und umfasst die routinemäßige Desinfektion mit einem Wirkungsspektrum einschließlich „begrenzt viruzid PLUS“ (Wirksamkeit gegen behüllte Viren sowie zusätzlich bestimmte unbehüllte Viren (Noro-, Rota- und Adenoviren)).

**Wichtiger Hinweis:**

- Bei Verdacht oder bestätigten Infektionskrankheiten sind ergänzend die im Plan „Spezielle Maßnahmen ...“ aufgeführten Regelungen zu berücksichtigen und anzuwenden.

**Verantwortung:**

- Die Verantwortung für die Prüfung auf Vollständigkeit und Richtigkeit liegt beim Anwender.
- Es ist sicherzustellen, dass die eingesetzten Desinfektionsmittel dem erforderlichen Wirkungsspektrum entsprechen und ordnungsgemäß angewendet werden.