

HYGIENEPLAN

FÜR GROSSKÜCHEN UND GASTRONOMIE

BEREICH: KÜCHE

BEREICH	WAS	WOMIT	DOSIERUNG	WIE	WIE OFT	WER	Kontrolle/ Datum
	Personalhygiene	Handstar Safety	Seifenspender	3 ml mit wenig Wasser aufschäumen und abspülen	mehrmals täglich	Küchenpersonal	
		Handdesinfektion Papierhandtücher	Armhebelspender PHT-Spender	Gebrauchsfertig, siehe Etikett	mehrmals täglich	Küchenpersonal	
	Arbeitsflächen Türklinken Schränke, Platten Tische, Stühle	Reinkraft Hygienereiniger	15-20 ml auf 10 Liter Wasser	auftragen, abwischen mit Wasser gut klarspülen	täglich nach Gebrauch	Küchenpersonal	
		Novadest Fresh (Desinfektionsmittel)	200 ml auf 10 Liter Wasser	satt auftragen, 15 Min. einwirken lassen, anschl. gut klarspülen	täglich nach Gebrauch	Küchenpersonal	
	Küchenmaschinen (Schneide-, Rühr-, Mischmaschinen, Fleischwolf, Waage)	Foodstar Fett- und Eiweißlöser	50 ml/Liter Wasser	auftragen, abwischen mit Wasser gut klarspülen	täglich nach Gebrauch	Küchenpersonal	
		Novadest Uni-Spray (Desinfektionsmittel)	gebrauchsfertig	aufsprühen oder auftragen, einwirken lassen, abwischen und gut klarspülen	täglich nach Gebrauch	Küchenpersonal	
	Speisentransport (Wagen, Theken, Thermophore, Bain Marie)	Spülkraft F-M0384 Hygienereiniger	nach Anleitung dosieren	wird über Dosierpumpen in die Spülmaschine eingespeist	täglich nach Gebrauch	Küchenpersonal	
		Novadest Fresh (Desinfektionsmittel)	200 ml auf 10 Liter Wasser	aufsprühen oder auftragen, einwirken lassen, abwischen und gut klarspülen	täglich nach Gebrauch	Küchenpersonal	
	Allgemeine Flächen (Kachelwände, Türen, Kunststoff- oberflächen)	Foodstar Antifett Highgloss	konzentriert oder verdünnt	auftragen, 10 Min. einwirken lassen und mit Wasser gut klarspülen	nach Bedarf	Küchenpersonal	
		Novadest Fresh (Desinfektionsmittel)	200 ml auf 10 Liter Wasser	aufsprühen oder auftragen, einwirken lassen, abwischen und gut klarspülen	wöchentlich	Küchenpersonal	
	Lagerung (Regale, Stellagen)	Reinkraft Hygienereiniger	15-20 ml auf 10 Liter Wasser	auftragen, abwischen mit Wasser gut klarspülen	wöchentlich	Küchenpersonal	
		Kühlhaus, -truhe, Gefrierhaus	Foodstar Tiefkühlreiniger Novadest Fresh	Konz. - 1:1 verd. 200 ml/10 Liter	reinigen bis -30° nach Anweisung aufbringen, einwirken lassen, klarspülen	nach dem Auftauen	Küchenpersonal
	Abfluss und Bodenablauf, Gullie	Prostar Rohrreiniger	Gebrauchsfertige Lösung	50 ml direkt in den Abfluss geben. Einwirkzeit: 15 Minuten. Starke Verstopfungen: 100-200 ml direkt in den Abfluss geben. Einwirkzeit: 30 Minuten bis 4 Stunden. Mit heißem Wasser durchspülen. Vorgang evtl. wiederholen.	wöchentlich	Küchenpersonal	
	Herd, Backofen, Konvektomat Grill Friteuse	Foodstar Antifett Highgl. Novadest Fresh	konz. oder verd. 200 ml/10 Liter	auftragen, abwischen mit Wasser klarspülen aufbringen, einwirken lassen, klarspülen	täglich nach Bedarf	Küchenpersonal	
		Foodstar Grillreiniger Foodstar Friteusenreiniger	gebrauchsfertig gebrauchsfertig	auftragen, einwirken lassen, abspülen auftragen, einwirken lassen, abspülen	täglich nach Bedarf	Küchenpersonal	
	Kochgeräte Kochkessel Töpfe Pfannen	Spülkraft F-M0384 Hygienereiniger	nach Gebrauchs- anweisung der Spülmaschine dosieren	Dosiersysteme verwenden. Härtegrad 8,4°d-14°d -> 2-3 ml/Liter Spülflotte Härtegrad über 14°d -> 3-4 ml/Liter Spülflotte	nach Bedarf	Küchenpersonal	
	Hackklotz Schneidbretter	Foodstar Antifett Highgloss	konzentriert oder verdünnt	auftragen, 10 Min. einwirken lassen und mit Wasser gut klarspülen	täglich nach Gebrauch	Küchenpersonal	
		Novadest Uni-Spray	gebrauchsfertig	aufsprühen oder auftragen, einwirken lassen, abwischen und gut klarspülen	täglich nach Gebrauch	Küchenpersonal	
	Entsorgung (Abfallbehälter, Container, Nass- müllentsorgung)	Foodstar Fett- und Eiweißlöser	50 ml/Liter Wasser	auftragen, einwirken lassen, mit Bürste oder Gerät nacharbeiten, mit Wasser klarspülen	täglich	Küchenpersonal	
		Novadest Fresh (Desinfektionsmittel)	200 ml auf 10 Liter Wasser	aufsprühen oder auftragen, einwirken lassen, abwischen und gut klarspülen	täglich	Küchenpersonal	
	Küchenböden	Grundkraft Gigant schaumarm	200-500 ml/ 8 Liter Wasser	auftragen, einwirken lassen, evtl. mit Schrubber nacharbeiten, mit Wasser klarspülen	täglich bzw. mehrmals	Küchenpersonal	
		Novadest Fresh (Desinfektionsmittel)	200 ml auf 10 Liter Wasser	aufsprühen oder auftragen, einwirken lassen, abwischen und gut klarspülen	täglich	Küchenpersonal	
	Ausstattung (Dunstabzugshau- ben, Abzugsgitter, Entlüftung)	Foodstar Fett- und eiweißlöser	50 ml/Liter Wasser	auftragen, einwirken lassen, mit Bürste oder Gerät nacharbeiten, mit Wasser klarspülen	täglich	Küchenpersonal	
		Novadest Uni-Spray	gebrauchsfertig	aufsprühen oder auftragen, einwirken lassen, abwischen und gut klarspülen	täglich	Küchenpersonal	
	Kaffee- und Espressomaschine	Autostar Coffee-Fit	20 ml/4 Liter warmes Wasser	Reinigungslösung 15 Minuten einwirken lassen. Gründlich mit klarem Wasser nachspülen.	täglich nach Bedarf	Küchenpersonal	
		Novadest Fresh (Desinfektionsmittel)	200 ml auf 10 Liter Wasser	aufsprühen oder auftragen, einwirken lassen, abwischen und gut klarspülen	täglich nach Bedarf	Küchenpersonal	
	Eis- und Sahnemaschine	Autostar Sahne-Fit	verschiedene Ver- fahren, s. Etikett	Teile in Lösung einlegen oder per Durchfluss- verfahren	täglich nach Bedarf	Küchenpersonal	
		Novadest Fresh (Desinfektionsmittel)	200 ml auf 10 Liter Wasser	aufsprühen oder auftragen, einwirken lassen, abwischen und gut klarspülen	täglich nach Bedarf	Küchenpersonal	