

**REINIGUNG UND  
DESINFEKTION SOWIE  
UMGANG MIT  
REINIGUNGS-  
PRODUKTEN IN DER  
GEWERBLICHEN KÜCHE**

**ECOLAB®**

 Institutional TRAINING

# DER REINIGUNGS- UND DESINFIZIERTIONSPLAN GIBT DIE ÜBERSICHT ZUR REINIGUNG IN DEN BEREICHEN DER KÜCHE

**ECOLAB®** Reinigungs- und Desinfektionsplan  
Musterplan  
Küche

								Mitarbeiter Verantwortlich
Maschinelle Geschirreinigung	Solid Hydro	Ecoplex VXRI	90° - 95° C				Brille und Handschuhe	
Maschinelle Geschirreinigung	Clear Dry Classic	Ecoplex VXRI	70° - 90° C				Mitarbeiter Verantwortlich	
							Brille und Handschuhe	verantwortlich
Herd	Ranolit 10 L	In Eimer dosieren	Mit sauberen Tuch oder Schwamm wischen	10-15 Min. Einwirkzeit	Nachspülen	Brille und Handschuhe		
							Handschuhe tragen	verantwortlich
Arbeitsfläche	Sirofan Perfect	0,75% dosieren	Mit sauberen Tuch wischen	15 Min. Einwirkzeit	Klarspülen	Handschuhe tragen		
								verantwortlich
Manuelles Geschirrspülen	Assart Classic	3% dosieren	Geschirr spülen			Nachspülen	Handschuhe	
							Handschuhe	verantwortlich
Fußboden	Regain Enforce	Topmaster J20-I	5 - 10 Min. Einwirkzeit	Schrubber	Nachspülen	Handschuhe		
							Brille und Handschuhe	verantwortlich
Kombidämpfer	Acti	Mit Sprayer auftragen	max. 50° C	10-15 Min.	Klarspülen	Brille und Handschuhe		
Rutsept Extra	3 ml	In der trockenen Hand verreiben	30 Sek. verreiben	mit Wasser aufschäumen	Hände mit Wasser abspülen	mit Papiertuch trocknen	Mitarbeiter	

15.02.2010 [www.ecochexo-net.com](http://www.ecochexo-net.com) - Copyright © Ecolab 2010 1/1

# REINIGUNG IN 6 SCHRITTEN

- Entfernung von grobem losem Schmutz mittels Besen, Staubsauger, Papiertuch, etc.

Grobreinigung



- Entfernung von haftendem Schmutz mit einem Reinigungsmittel
- Eiweißfehler beachten!

Reinigen



- Flächen durch Spülen mit klarem Wasser von Reinigungsmittelresten befreien.
- Seifenfehler beachten!

Spülen



- Desinfektion gemäß Hygieneplan durchführen.
- Wichtig:
  - Vollständig benetzen
  - Einwirkzeit beachten
  - Richtig Dosieren

Desinfizieren



- Nachspülen mit Frischwasser
- Ausnahme: Alkoholdesinfektion
- Zwingend notwendig: bei Lebensmittelkontakt sowie Hautkontakt

Spülen



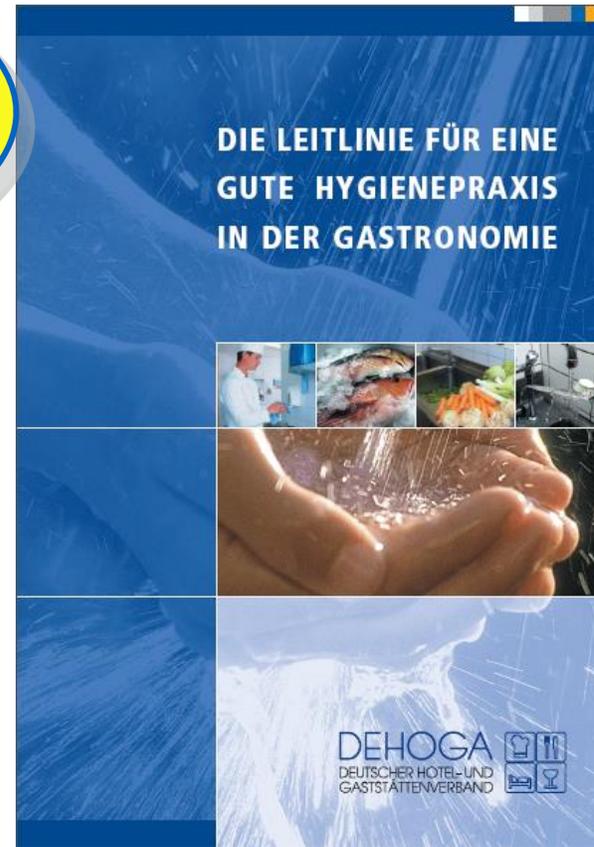
- Flächen an der Luft trocknen lassen. In manchen Fällen kann es notwendig sein mit einem frischen, sauberen Tuch trocken zu wischen.

Trocknen



# GHP – GUTE HYGIENE PRAXIS-LEITLINIEN

Die Leitlinie für eine Gute Lebensmittelhygienepraxis in sozialen Einrichtungen erstellt und anerkannt gemäß Artikel 8 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004



**DIN-Normen:**  
u.a. DIN 10516  
Lebensmittel-  
sicherheit-  
Reinigung und  
Desinfektion

# REINIGUNG KÜCHE

**Täglich zu reinigen und zu desinfizieren – Einwirkzeit gemäß Reinigungs- und Desinfektionsplan beachten!**

- Arbeitsflächen und angrenzende Wandbereiche
- Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen
- Griffe und Schalter

## **Fußböden**

- Im Produktionsbereich ist zumindest nach Arbeitsschluss gründlich nass zu reinigen
- 1 pro Woche desinfizieren (gemäß Reinigungs- und Desinfektionsplan).

**Den Arbeitsplatz und Werkzeug für rohes Geflügel und rohe Eier unmittelbar nach jeder Benutzung reinigen und desinfizieren.**

- Regelmäßige Reinigung
- Regale und Schubladen sind außen und innen sauber zu halten.
- Wasserauslässe sind regelmäßig zu reinigen und zu entkalken.
- Wände, Türen, Fenster, Beleuchtungskörper sowie die Be- und Entlüftungsanlagen sind sauber zu halten.



# REINIGUNG KÜCHE

## Kühleinrichtungen und Kühlräume

- Mindestens einmal monatlich, nass zu reinigen und desinfizieren
- Niedrige Temperaturen erfordern längere Einwirkungszeiten des Desinfektionsmittels (Reinigungs- und Desinfektionsplan).

## Tiefkühleinrichtungen

- sind so oft wie notwendig, zumindest jedoch einmal jährlich abzutauen und zu reinigen.



# SPÜLMASCHINE

- Tägliche Wartung
- Tägliche Reinigung
- Wasserwechsel aller Tanks
- Regelmäßige Entkalkung der Maschine.
- Die eingestellten Werte sind nicht zu verändern.
- Funktionsprüfung der Maschine ist täglich durchzuführen.
- Dreharme beim Beladen auf Rotation prüfen.
- Sprüharme täglich entfernen und reinigen.
- Enthärtungsanlagen regelmäßig prüfen.
- Geschirrspülmaschinen regelmäßig gem. DIN prüfen.
  
- Siehe auch [www.akggs.de](http://www.akggs.de)



# WELCHE PARAMETER SIND AM WICHTIGSTEN UND SOLLTEN EINGEHALTEN WERDEN?

- Ausreichend hohe Tanktemperatur im Reiniger-Umwälztank:
  - 55 bis 60 °C mit Desinfektionskomponente
  - 60 bis 65 °C ohne Desinfektionskomponente
- 2 min Kontaktzeit
- Reinigerdosierung sicherstellen
- Ausreichende Abspülung des Geschirrs mit Frischwasser
- Geschirr nur mit sauberen Händen entnehmen!



# RICHTIGER UMGANG MIT REINIGUNGS- PRODUKTEN



# GRUNDREGELN

Um gefährliche Reaktionen beim Einsatz der Produkte zu vermeiden, gibt es ein paar Grundregeln, die Sie unbedingt beachten sollten!



- ✓ Mischen Sie niemals Produkte miteinander
- ✓ Verwenden Sie immer Originalgebinde
- ✓ Benutzen Sie beim Ausgießen bzw. Ausschütten immer Ausgießhähne
- ✓ Geben Sie immer das Produkt dem Wasser zu, niemals umgekehrt.
- ✓ Tragen Sie stets die vorgeschriebene persönliche Schutzausrüstung

# PERSÖNLICHE SCHUTZAUSRÜSTUNG

Tragen Sie beim Ansetzen von Lösungen und Wechseln von Gebinden an der Dosiertechnik eine **Schutzbrille**, um Ihre Augen zu schützen. Spritzer von Chemikalien, die in die Augen gelangen, können zur Erblindung führen (Betriebsanweisung beachten).



Chemikalien-Schutzanzug anlegen bzw. **Schutzschürze** tragen beim Umgang mit Konzentraten und gefährlichen Produkten.



Tragen Sie immer **Handschuhe** bei Feuchtarbeiten sowie beim Umgang mit Konzentraten, um Ihre Hände zu schützen.



Tragen Sie immer für die Tätigkeit geeignete, geschlossene und rutschfeste **Arbeitsschuhe**.



Im Abschnitt 7 des Sicherheitsdatenblattes finden Sie Hinweise zu Schutzmaßnahmen zur sicheren Handhabung.

# LAGERUNG UND TRANSPORT

## Lagerung:

- Produktgebinde nach Produkttyp und Gefährdungspotential lagern  
**Alkalische, saure und chlorhaltige Produkte sollten getrennt gelagert werden, um eine Vermischung während des Umfüllens bei Leckagen zu vermeiden**
- Im originalen Gebinde lagern – mit dem richtigen Etikett
- Vor Frost und Sonneneinstrahlung geschützt lagern
- Aktuelle Sicherheitsdatenblätter und Betriebsanweisungen geben Infos zu den Produkten (auch Informationen über Ersthelfer, Notarzt, Feuerwehr)

## Transport:

- Transportieren Sie nur geschlossene Gebinde
- Behandeln Sie leere Gebinde wie volle, also mit Deckel und Etikett
- Nehmen Sie nie mehr als notwendig mit zum Anwendungsort – kein 2. Lager am Anwendungsort anlegen.



**KONTAKTIEREN SIE  
IHREN  
ZUSTÄNDIGEN  
ECOLAB  
AUßENDIENST FÜR  
WEITERE FRAGEN  
UND  
UNTERSTÜTZUNG**



**ECOLAB<sup>®</sup>**