












	Was	Wann	Wie	Womit	Wer
	Hände- und Unterarmwaschung	vor Betreten der Abteilung nach Verschmutzung nach WC-Benutzung und Pausen nach Arbeitsende	Entnahme der Waschlotion aus dem Wandspender. unter fließendem Wasser gründlich abspülen. mit Einmalhandtuch abtrocknen	<b>Sensiva Waschlotion</b> gebrauchsfertig	Küchenpersonal
	Hygienische Händedesinfektion	vor Betreten der Abteilung vor Zubereitung von Speisen nach Arbeiten mit Geflügel, rohem Fleisch, Gemüse nach Husten, Niesen, Naseputzen nach WC-Benutzung+Pausen bei Bedarf	Entnahme des Konzentrats, <b>min. 3ml</b> Konzentrat <b>30 Sek.</b> lang in die trockenen Hände einreiben. Die Hände müssen während der Einwirkzeit durch das konzentrierte Präparat feucht gehalten werden.	<b>Desderman pure</b> gebrauchsfertig min. 3 ml - 30 Sek. EWZ	Küchenpersonal
	Arbeitsgeräte, Geschirr	nach Gebrauch	Aufbereitung in Geschirrspülmaschine. Haupt- und Nachspülung	<b>Lenolin G 4508</b> 0,35 % EWZ automatisch 45°C - 55°C <b>Lenolin NS 4512</b> 0,01 % 80°C - 85°C	Küchenpersonal
	Großgeräte, Töpfe	nach Gebrauch	spülen / reinigen. mit Wasser nachspülen.	<b>Spülfix</b> 0,5% - 1 % ( 1 Spritzer ) 20°C - 40°C	Küchenpersonal
 	Aufschnittmaschinen Slicer/Kutter, Schneidbretter, Arbeitstische  Arbeitstische, Geräte, Maschinen, Schneidbretter	zwischendurch  täglich nach Gebrauch  sofort nach Verarbeitung von Fleisch, Geflügel, Fisch und rohen Eiern	einsprühen.  Desinfizierend reinigen, auf vollständige Benetzung achten, einwirken lassen, Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind nach der Einwirkzeit gründlich mit Leitungswasser abzuspielen gem. LFGB Abschnitt 5. Nach Verarbeitung von Fleisch, Geflügel, Fisch, rohen Eiern <b>SOFORT</b> reinigen und desinfizieren	<b>Buraton Rapid</b> unverdünnt abtrocknend  <b>Lenolin RD 4514</b> 1,5 - 3 % 10 Min. EWZ 20°C - 40°C	Küchenpersonal  Küchenpersonal
	Back- und Bratöfen, Convektomat, Grill, Kombidämpfer	nach Bedarf	Auflagen, einwirken lassen, mit Schwamm oder Bürste bearbeiten, gelösten Schmutz mit Wasser nachspülen.	<b>Lenolin FR 4537</b> unverdünnt 15 - 20 Min. EWZ 40°C - 50°C	Küchenpersonal
	Kochkessel	täglich  wöchentlich	wischen, einwirken lassen, abspülen.  wischen, einwirken lassen, abspülen.	<b>Lenolin Prima 4540</b> 1,5 - 3 % 10 Min. EWZ 20°C - 40°C  <b>Lenolin CS 4592</b> 1,5 - 3 % 10 Min. EWZ 20°C - 40°C	

## Küche

	Was	Wann	Wie	Womit	Wer
	Wände, Wandfliesen, Türen	1 x monatlich nach Bedarf bei Verunreinigung	wischen, reinigen und desinfizieren.	<b>Lenolin RD 4514</b> <b>0,5 - 1 %</b> <b>20°C - 40°C</b>	Küchen- personal
	Kühlräume, Kühlschränke	täglich	Fußboden, lebensmittelnähe Wände, Regalflächen reinigen und desinfizierend abwischen.	<b>Lenolin RD 4514</b> <b>2 - 5%</b> <b>10 - 20 Min. - EWZ</b> <b>20°C - 40°C</b>	Küchen- personal
	Abfallbehälter	täglich	Abfallbehälter leeren, Abfall außerhalb des Küchenbereichs lagern. Behälter desinfizierend reinigen. Außenflächen desinfizierend abwischen. Neuen Abfallsack einlegen. Stets geschlossen halten.	<b>Lenolin RD 4514</b> <b>0,5 - 1 %</b> <b>20°C - 40°C</b>	Küchen- personal
	Fußboden	täglich	schrubben, wischen. Ecken und schwer zugängliche Stellen besonders beachten.	<b>Lenolin Prima 4540</b> <b>2 - 5 %</b> <b>10 - 20 Min. - EWZ</b> <b>20°C - 40°C</b>	Küchen- personal

Freigabe, Datum:

Mitarbeiter:

Unterschrift: \_\_\_\_\_

Die Überprüfung auf Vollständigkeit und Richtigkeit hinsichtlich des Desinfektionsplans sowie der eingeleiteten Maßnahmen liegt beim Anwender !

fertige Lösung	0,50 %	1 %	2 %
1 L	5 ml / 1995 ml	10 ml / 1990 ml	20 ml / 1980 ml
5 L	25 ml / 4975 ml	50 ml / 4950 ml	100 ml / 4900 ml

## Reinigungs- und Desinfektionsablauf:

1. Grobreinigung mit Besen, Schaber, etc. zur Grobschmutzentfernung
2. Hauptreinigung mit geeignetem Mittel, Verfahren, Dosierung, Einwirkzeit, Temperatur und nachspülen
3. Desinfektion mit geeignetem Desinfektionsmittel, Verfahren, Dosierung und Einwirkzeit
4. Nachspülen Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind mit Trinkwasser nachzuspülen

Genaue Anleitung zur Anwendung der Reinigungs- und Desinfektionsmittel stehen in den Produktinformationen.

**Gefahrenhinweise und Sicherheitsratschläge befolgen !****Niemals Chemikalien mischen !**