









# Reinigungs- und Desinfektionsplan

Anwendungsbereich	Produkt	Dosierung	Anwendung	Zeitraum
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Edelstahlbehälter</li> <li>■ Essgeschirr</li> <li>■ Gläser</li> <li>■ Besteck</li> <li>■ Schneidbretter</li> <li>■ Arbeitsgeräte</li> </ul>	<p><b>C111</b></p> <p><b>Handspülmittel</b></p> 	1 Verschlusskappe (10 ml) auf 25 Liter Wasser	im Reinigungsbad schmutzige Gegenstände reinigen, mit Frischwasser abspülen	nach Benutzung
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Spülbecken</li> <li>■ Fußböden</li> <li>■ Regalfächen</li> <li>■ Kühlmöbel</li> <li>■ Abfallbehälter</li> </ul>	<p><b>C121</b></p> <p><b>Allzweckreiniger</b></p> 	1-2 Verschlusskappen (10-20 ml) auf 10 Liter Wasser	Wischverfahren	täglich, bei Bedarf
<p>Alle Edelstahlfächen, insbesondere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Spülbecken</li> <li>■ Fettfilter</li> <li>■ Dunstabzugshauben</li> </ul>	<p><b>C122</b></p> <p><b>Universalfettlöser &amp; Edelstahlreiniger</b></p> 	unverdünnt oder 100 ml auf 1 Liter Wasser	aufsprühen, einwirken lassen, mit Schwamm oder Bürste behandeln und mit Frischwasser abspülen	täglich, nach Benutzung
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Glasflächen</li> <li>■ Fenster</li> <li>■ Spiegel</li> </ul>	<p><b>C123</b></p> <p><b>Glasreiniger</b></p> 	unverdünnt	aufsprühen und mit trockenem Tuch nachwischen	nach Bedarf
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Grill</li> <li>■ Konvektomat</li> </ul>	<p><b>C151</b></p> <p><b>Grill- &amp; Konvektomatreiniger</b></p> 	unverdünnt oder 100 ml auf 1 Liter Wasser	aufsprühen, einwirken lassen, mit Frischwasser gründlich abspülen	täglich, nach Benutzung
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Spülbecken</li> <li>■ Bleche</li> <li>■ Bain-Marie</li> <li>■ Armaturen</li> </ul>	<p><b>C131</b></p> <p><b>Kalklöser</b></p> 	unverdünnt oder 100 ml auf 1 Liter Wasser	aufsprühen oder mit feuchtem Tuch auftragen, einwirken lassen, mit Frischwasser abspülen	nach Bedarf
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Abfallbehälter</li> <li>■ Kühlmöbel</li> <li>■ Edelstahl-Arbeitsflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen</li> </ul>	<p><b>C141</b></p> <p><b>Desinfektionsmittel</b></p> 	unverdünnt aufsprühen	auf ein Tuch geben und die gereinigte, trockene Fläche gleichmäßig abwischen. (Direktes Sprühverfahren nur wenn unumgänglich). Mind. 1 Min. einwirken lassen. <u>Nicht</u> nachwischen!	täglich
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ alle Edelstahlfächen, die <u>nicht</u> mit Lebensmitteln in Berührung kommen</li> </ul>	<p><b>C161</b></p> <p><b>Edelstahlpflege</b></p> 	unverdünnt	auf trockene, gereinigte Oberfläche sprühen und mit Küchenpapier oder -tuch gleichmäßig verteilen, sparsam verwenden	nach Bedarf, nach der Reinigung