

Reinigungs- und Desinfektionsplan Nr. 1: Bereich Küche

Was ? Objekt, das gereinigt und desinfiziert werden soll	Wie oft ? Zeitpunkt (Rhythmus, Folge, hygienische Maßnahme)	Wie ? Art der Reinigung & Desinfektion	Womit ? Arbeitsmittel, z.B. Reinigungs- und Desinfektionsmittel	Wer ? Verantwortliche oder betroffene Person
Händereinigung	vor der Händedesinfektion, vor Arbeitsbeginn und bei Bedarf	Reinigung		
Händedesinfektion	vor Arbeitsbeginn, nach jeder Pause, nach jedem Toilettengang, nach Reinigungs- und Schmutzarbeiten, Arbeitsplatzwechsel (rein/ unrein), nach Arbeiten mit kritischen LM, nach Arbeitsende	Desinfektion Einwirkzeit beachten mind. 30 sek.		
Händepflege	bei Bedarf	Einreiben		
Böden	Täglich, bei Bedarf	Reinigung & Desinfektion		
Wände	Täglich, bei Bedarf	Reinigung & Desinfektion		
Türgriffe	Täglich, bei Bedarf	Reinigung & Desinfektion		
Türen	wöchentlich bei Bedarf	Reinigung		
Fenster	quartalsweise bei Bedarf	Reinigung		
Fensterbänke	wöchentlich bei Bedarf	Reinigung & Desinfektion		
Lampen	quartalsweise bei Bedarf	Reinigung		
Heizkörper	Monatlich bei Bedarf	Reinigung		
Arbeitsflächen	Täglich bei Bedarf	Reinigung & Desinfektion		
Geräte (z.B. Küchenmaschine)	nach Gebrauch, bei Bedarf	Reinigung & Desinfektion		
Herd	nach Gebrauch, bei Bedarf	Reinigung & Desinfektion		
Kühlschrank	wöchentlich bei Bedarf	Reinigung & Desinfektion		
Kühltruhe	halbjährlich	Abtauen Reinigung & Desinfektion		
Schränke, innen	monatlich bei Bedarf	Reinigung & Desinfektion		
Schränke, außen	wöchentlich bei Bedarf	Reinigung		
Backofen	quartalsweise bei Bedarf	Reinigen		
Mikrowelle	Nach Benutzung, bei Bedarf	Reinigen		