

Reinigungsplan

Arbeitsanweisung AA 9

Räume, Arbeitsflächen, Geräte, Werkzeuge und Einrichtungen sind zweckmässig zu reinigen und nötigenfalls zu desinfizieren.

1. Grundreinigung

- Grober Schmutz entfernen

2. Nassreinigung

- Mit Allzweckreiniger oder geeignetem Spezialreiniger (Fettlöser)

3. Trocknen

- Möglichst trocknen lassen oder dann mit Einwegpapier trocknen

4. Desinfektion

- Nur Flächen die mit Lebensmitteln in Berührung kommen (Arbeitsflächen, Schneidbretter, Messer, Aufschnittmaschine)

Abwaschmaschine

Möglichst alle Geräte wie Schneidbretter, Messer, Rahmbläser, Einsätze von Maschinen, Luftabzugfilter etc. in der Abwaschmaschine (> 80 °C) reinigen. (Durch die Hitze wird eine Grosszahl der Mikroorganismen abgetötet, wodurch auf eine zusätzliche Desinfektion verzichtet werden kann.)

Geräte, die bei der Reinigung spezielle Aufmerksamkeit benötigen.

Folgende Geräte sind im Betrieb vorhanden:

Ja	Nein		Ja	Nein	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Rahmmaschine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Glacemaschine
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Aufschnittmaschine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Softeismaschine
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wolf / Scheffel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Eismaschine
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Steaker	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Aufschleifmaschine
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Kutter	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Ausrollmaschine
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Schnetzler	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Steamer
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Käsereibe	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Gemüeschneidmaschine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Kartoffelschälmaschine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Für diese Geräte muss eine separate Reinigungsanleitung vorhanden sein!

Reinigung

	Produktionsräume	Lagerräume (Economat)
Arbeitsflächen	nach Gebrauch	nach Gebrauch
Boden	täglich	mindestens 1 x monatlich
Wände	mindestens 1 x wöchentlich	mindestens 1 x jährlich
Decke	mindestens 1 x monatlich	mindestens 1 x jährlich

Ungeziefer wird fachmännisch, vorzugsweise durch eine Schädlingsbekämpfungsfirma, vernichtet. Vorbeugende Massnahmen gegen einen erneuten Befall werden umgehend eingeleitet.