Reinigungs- Desinfektionsplan zur Betriebshygiene

Laut (EG) VO Nr. 852/2004 müssen Lebensmittelunternehmende auf allen ihrer Kontrollen untenstehender Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln die einschlägigen Hygienevorschriften dieser Verordnung erfüllen.

Einen Teil dieser Hygienevorschriften bildet der Reinigungs- und Desinfektionsplan für die Betriebshygiene, welchen die Lebensmittelunternehmenden zu erstellen hat. Dieses Merkblatt soll eine Hilfe zum Erstellen eines solchen **Planes** sein. Dieser Plan wird zunächst einmalig erstellt und gilt als Grundlage für die dazugehörige Dokumentation.

Zum Erstellen eines Reinigungs- und ggf. Desinfektionsplans für die Betriebsräume kann wie folgt vorgegangen werden:

Anhand des Produktionsprozesses wird der gesamte Betrieb von der Anlieferung über die Behandlung bis zur Abgabe des Lebensmittels durchschritten. Zunächst wird der jeweilige Betriebsraum (**Bereich/Raum:** Anlieferung, Kühlzelle, Trockenlager, Produktionsraum, Flur, Toiletten, Kommissionierung, Verkaufsraum, Lieferfahrzeug ...) erfasst und dann die sich darin befindlichen Einrichtungsgegenstände und Geräte (**was**) notiert. Danach werden den jeweiligen zu reinigenden Räumlichkeiten (z. B. Decke, Wand, Fliesenspiegel über den Hängeschränkchen, Fußboden, Türen und Fenster ...), Einrichtungsgegenstände (z. B. Hängeschränkchen, Sideboard, Schneidetisch, Arbeitsfläche, Theke ...) und Geräte (z. B. Aufschnittmaschine, Kutter, Knetkessel, Anschlagmaschine, Saladette, Herd, Mikrowelle, Besteck, Töpfe, Spülmaschinenränder, Gläserregal, Vitrine, Chafing Dish, Kühlschrank, Kaffeetassenablagegitter...) ein regelmäßiges Reinigungsintervall (**wann**: z. B. täglich, zweimal wöchentlich, vierteljährig, nach Benutzung, usw.) zugeteilt. Nun wird die Reinigungsart und -weise (**wo/wie/womit**) beschrieben. Je nach Verantwortung wird eine für die Einhaltung der Hygiene zuständige Person benannt (**wer**).

Beispiel eines Reinigungs- und Desinfektionsplanes zum Eigenkontrollkonzept nach Verordnung (EG) Nr. 852/2004:

Reinigungs- Desinfektionsplan — Hygienische Mindestanforderungen!

Wenn benutzt, erfolgt die Reinigung und ggf. Desinfektion regelmäßig sowie nach Bedarf

	was	**wann**	**wo/wie/womit**	**wer**
Bereich/Raum	z. B. Fläche /Gerät / Gegenstand innen, außen ***(bezeichnen)***	z. B. vor Arbeitsbeginn; täglich, ... ; nach Benutzung; in jedem Fall am _____ ***(Mindestanforderung)***	z. B. Spülmaschine > 60°C; Reinigungs-/Desinfektionsmittel, Lappen, Bürste, Gerätebesonderheit: Fleischwolf zerlegen, Aufschnittmaschine Messer abbauen, usw. ***(beschreiben)***	Verantwortliche Person (jede/r oder bestimmte Person)