

Bereich oder Gegenstand	Reinigung	Häufigkeit desinfizierende Reinigung
Speisenausgaberräume bzw. -bereiche	täglich	wöchentlich
Spülräume	täglich	wöchentlich
Speise- und Aufenthaltsraum für Personal einschließlich Frauenruheraum	täglich	—
Speiseräume	täglich	-
Küchenmöbel (Arbeitsflächen)	-	täglich
Gargeräte	nach Gebrauch	-
Küchenmaschinen - davon Fleischwolf, Kutter, Schneidmesser für Fleisch, Geflügel, Fisch	nach Gebrauch	-
Schneidbretter	-	nach Gebrauch
sonstige Arbeitsgeräte	-	nach Gebrauch
Hackblöcke	täglich nur mit Blockkratze säubern, nach Bedarf abziehen	—
Geschirrspül- und Wascheinrichtungen	täglich	wöchentlich
Ess- und Trinkgeschirr	sofort nach Gebrauch, getrennt von der Reinigung des Küchengeschirrs	—
Reinigungsbürsten, Tischlappen, Wischtücher	—	täglich
schnitthemmende Handschuhe	-	nach Gebrauch
innerbetriebliche Transportmittel	täglich	wöchentlich
Speisentransportbehältnisse	nach Gebrauch	wöchentlich
Waagen	nach Gebrauch	Wöchentlich

Bei Bedarf sind die Reinigung und desinfizierende Reinigung in kürzeren Abständen durchzuführen.

Sofern bei der Reinigung Mittel mit desinfizierender Wirkung in den angegebenen Konzentrationen, der Mindesttemperatur und der Einwirkzeit gemäß Ziff. 4.2. verwendet werden, ist eine zusätzliche desinfizierende Reinigung nicht erforderlich.

7.2. Speisentransportbehälter sind, sofern nicht durch Waschmaschinen technologisch anders vorgegeben, wie folgt zu reinigen:

- Vorspülen mit klarem Wasser,
- Einbringung bzw. Einsprühen der inneren Fläche mit 0,3 %iger Fitlösung,
- Einweichzeit 5—10 Minuten,

- Abspülen mit kaltem Wasser bzw. handwarmem Wasser mit scharfem Wasserstrahl,
- Nachspülen mit heißem Wasser von mindestens + 45 °C.

Die Trocknung der Behälter ist mit der Öffnung nach unten durchzuführen. Die Behälter sind in dieser Stellung aufzubewahren. Die Deckel sind analog auf entsprechenden Stellagen zu reinigen und zu trocknen.

7.3. Bei der Verarbeitung von Fleisch, Wild, Geflügel, Fisch und Innereien sowie nach Eiaufschlag sind die Räume bzw. Arbeitsboxen sowie die dafür benutzten Arbeitsflächen und -geräte unmittelbar im Anschluß an die Be- und Verarbeitung einer desinfizierenden Reinigung zu unterziehen.

7.4. Die Sanitärräume des Küchenpersonals sind in den nachstehend aufgeführten Zeitabständen zu reinigen und zu desinfizieren:

Bereich	Häufigkeit	
	Reinigung	Desinfektion
Umkleideräume für Personal	täglich	wöchentlich
Dusch-, Bade- und Aborräume	täglich	täglich

8. Reinigungs- und Desinfektionsplan

8.1. Der Reinigungs- und Desinfektionsplan muß folgende Angaben enthalten:

- zu reinigende und zu desinfizierende Räume, Flächen und Geräte,
- zu verwendendes Reinigungsmittel, Konzentration der Gebrauchslösung, Dauer der Einwirkung, Temperatur,
- zu verwendendes Desinfektionsmittel, Konzentration der Gebrauchslösung, Dauer der Einwirkung, Temperatur,
- Name des Verantwortlichen für die Herstellung der gebrauchsfertigen Reinigungs- und Desinfektionsmittellösung,
- Häufigkeit der durchzuführenden Reinigung und Desinfektion,
- Name des jeweiligen Verantwortlichen für die Durchführung der Reinigung und Desinfektion der Räume bzw. Gegenstände.

8.2. Der Reinigungs- und Desinfektionsplan ist in den Schulungen und Belehrungen zu erläutern, und Mängel bei der Realisierung sind auszuwerten.

8.3. Der Reinigungs- und Desinfektionsplan ist gut sichtbar in der Küche auszuhängen.

9. Sicherung des Gesundheitsschutzes beim Umgang mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln

9.1. Beim Umgang mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sind die Erfordernisse des Gesundheits- und Arbeitsschutzes einzuhalten.