VERNETZUNGSSTELLE KITA- UND SCHULVERPFLEGUNG NRW

verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen

# Reinigungs- und Desinfektionsplan

| **Reinigungsbereich:** | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Gegenstand/ Anlage** | **Häufigkeit * T W M J** | **Verfahren **** | **Mittel** | **Temperatur** | **Konzentration/ Einwirkzeit** | **Sonstige Vorgaben** | **Zuständig** |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

* **MT** = mehrmals täglich; **T** = täglich; **W** = wöchentlich; **M** = monatlich; **J** = jährlich; **NB** = nach Bedarf; **NG** = nach Gebrauch
** **R** = reinigen; **RD** = reinigen und desinfizieren; **E** = entkalken; **P** = pflegen; **RP** = reinigen und pflegen

**Kontrollhäufigkeit:** _____

**Verantwortlich für Kontrolle:** _____

modifiziert nach: Dokumentation in Großküchen. Behr´s Verlag Hamburg

Stand: Mai 2020