

Wichtig: Unternehmensstempel  
oder Unternehmensname &  
Adresse



## Tägliche Reinigung

Stand Vorlage: 2024-V2

### Vorgabe:

- Sofort nach Einsatz reinigen: Schneidebretter und Arbeitsgeräte nach der Arbeit mit Fleisch, Fisch, Ei und Geflügel.
- Täglich reinigen: Arbeitsflächen und Wandflächen in der Nähe, Geräte wie Sahnebläser & Kaffeemaschinen & Eismaschinen, Thekenbereiche und Schankanlagen, Spülbecken und Waschbecken und deren Abflüsse, Abfallbehälter nach dem Entleeren
- Täglich desinfizieren: Arbeitsflächen, Theke, Schneidebretter, sensible Geräte

Jahr: \_\_\_\_\_ Monat: \_\_\_\_\_

Tag	Reinigung und Desinfektion durchgeführt			Prüfung durchgeführt			
	Reinigung durchgeführt	Desinfektion durchgeführt	Unterschrift	OK?	Nicht ok?	Nicht ok: Maßnahme	Unterschrift
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							

Jennifer Ziegler – Praxistrainings-Lebensmittelsicherheit

Kösters Kamp 11 – 31840 Hessisch Oldendorf

E-Mail: [jennifer.ziegler@praxistrainings-lms.de](mailto:jennifer.ziegler@praxistrainings-lms.de), <https://praxistrainings-lms.de>