

Richtige Desinfektion

- Verwenden Sie nur Desinfektionsmittel, die für den Lebensmittelbereich zugelassen sind. Beachten Sie die vom Hersteller angegebenen Einwirkzeiten, Dosierung und Temperaturen
- Eine Desinfektion ist auch thermisch möglich in der Geschirrspülmaschine möglich, wenn eine Geschirrttemperatur von über 70°C erreicht wird
- Soweit ein Nachspülen erforderlich ist (Herstellerangabe), verwenden Sie ausschließlich Trinkwasser
- Dokumentieren Sie die durchgeführten Desinfektionen. Diese können Sie in einem Reinigungsprotokoll dokumentieren.

Küchenbereich	Desinfektionshäufigkeit
Türen	nie
Türgriffe	mehrmals täglich
Fußböden	bei Bedarf / selten
Waschbecken, Ausgüsse	wöchentlich
Abzugshauben, Filter, Lüftungsgitter	bei Bedarf
Arbeitstische, Theken	bei Bedarf
Arbeitsflächen nach der Verarbeitung von Fleisch, Geflügel, Fisch oder Ei	mehrmals täglich
Wände bei Verarbeitungsplätzen	täglich
Behälter zur Aufnahme von Lebensmitteln	täglich
Schneidebretter, Arbeitsgeräte, Maschinen	mehrmals täglich
Abfallbehälter	nach Leerung
Kühlräume und -einrichtungen	monatlich
Tiefkühlräume und -einrichtungen	bei Bedarf
Toilettenbereich/Personalbereich	mehrmals täglich
Sozialräume	bei Bedarf

Quelle: DEHOGA Bundesverband