

Bereich	Produkt	Vorgehensweise	Häufigkeit	Verantwortlich
<b>Fingernägel müssen kurz und sauber sein. Nagellack und künstliche Fingernägel sind nicht gestattet. Essen, Trinken und Rauchen ist nur in den dafür vorgesehenen Räumen gestattet!</b>				
 <b>Hygienische Händedesinfektion</b>	<b>C 20 Hände + Haut Desinfektion</b> 100 %, 30 Sek. Noro-Viren: 100 %, 30 Sek.	-2 Hube aus Spender (3-5 ml) auf die trockenen Hände geben. -Gründlich auf allen Hand- und Fingerflächen, einschl. Handgelenke verreiben. -Während der gesamten Einwirkzeit feuchthalten. -Bei groben Verschmutzungen: Zellstofftuch mit Händedesinfektionsmittel tränken und die Verschmutzungen vorab entfernen.	-Vor dem Anziehen/nach dem Ablegen von Schutzhandschuhen -Vor dem Umgang mit Lebensmitteln bzw. Nahrungsaufnahme -Vor der Zubereitung von Essen -Vor der Essensausgabe -Nach Umgang mit kritischen Lebensmitteln wie Fisch, Fleisch, Geflügel, Ei -Vor Dienstbeginn, nach Pausen, Toilettenbesuch bzw. Dienstende -Nach Niesen/Husten/Naseputzen -Nach Beendigung von Reinigungs- oder Schmutzarbeiten	-Alle Mitarbeiter
<b>Händereinigung</b>	<b>C 45 Waschlotion</b> 100 %	-1 Hub aus Spender (2 ml) Waschlotion auf die angefeuchteten Hände geben, aufschäumen. Gründlich mit kaltem Wasser abspülen. -Mit Einmalhandtuch sorgfältig trocknen.	-Bei Arbeitsbeginn und -ende -Nach Toilettenbenutzung -Bei optischer Verschmutzung -Nach Kontakt mit Fetten oder Ölen	-Alle Mitarbeiter
<b>Händepflege</b>	<b>C 50 Pflegelotion</b> 100 %	-Pflegelotion in die sauberen, trockenen Hände einreiben. Handgelenke, Finger, Fingerzwischenräume, Fingerkuppen und Nagelfalze beachten.	-Nach dem Waschen und Trocknen -Nach Arbeitsende	-Alle Mitarbeiter
<b>Hautschutz</b>	<b>C 60 Hautschuttschaum</b> 100 %	-Hautschuttschaum in die sauberen, trockenen Hände einreiben. Handgelenke, Fingerzwischenräume, Fingerkuppen und Nagelfalze beachten.	-Bei Bedarf -2 - 3 x täglich -Vor dem Tragen von Handschuhen	-Alle Mitarbeiter
<b>Auf spannungslosen Zustand der Geräte achten!</b>				
 <b>Arbeitsflächen, Theken, Tellerspender, Tablett, Transportwagen Gehäuse elektrischer Geräte</b>	<b>B 15 Wischdesinfektion</b> 20° C: 0,5 %, 5 Min. (IHO-LMH) Volle Viruzidie: 2 %, 5 Min.	-Oberfläche mit Tuch gründlich benetzen, einwirken lassen. -Lebensmittelberührende Flächen nach der Einwirkzeit gründlich mit Trinkwasser spülen.	-Nach Umgang mit kritischen Lebensmitteln (Fleisch, Geflügel, Fisch, Ei) -1 x täglich	-Küchenpersonal
<b>Siehe Bereich darüber</b>	<b>B 40 Schnelldesinfektion</b> 100 %, 5 Min. (IHO-LMH) Noro-Viren: 100 %, 1 Min.	-Oberfläche mit Tuch gründlich benetzen, einwirken lassen.	-Wie oben	-Wie oben
<b>Siehe Bereich darüber</b>	<b>orochemie® Fettlöser</b> 100 ml/10 l Wasser Bei hartnäckigen Verschmutzungen bis zu 500 ml/10 l Wasser	-Mit geeignetem Tuch feucht wischen. -Ggf. Produkt aufschäumen. -Lebensmittel berührende Flächen gründlich mit Trinkwasser spülen.	-Bei Bedarf -Bei Fettverschmutzungen	-Wie oben
<b>Aufschnittmaschine</b>	<b>B 15 Wischdesinfektion</b> 20° C: 0,5 %, 5 Min. (IHO-LMH) Volle Viruzidie: 2 %, 5 Min.	-Oberfläche mit Tuch gründlich benetzen, einwirken lassen. -Gründlich mit Trinkwasser nachwischen.	-Bei Bedarf -1 x täglich	-Küchenpersonal
<b>Siehe Bereich darüber</b>	<b>B 40 Schnelldesinfektion</b> 100 %, 5 Min. (IHO-LMH) Noro-Viren: 100 %, 1 Min.	-Oberfläche mit Tuch gründlich benetzen, einwirken lassen.	-Wie oben	-Wie oben
<b>Siehe Bereich darüber</b>	<b>orochemie® Fettlöser</b> 100 ml/10 l Wasser Bei hartnäckigen Verschmutzungen bis zu 500 ml/10 l Wasser	-Mit geeignetem Tuch feucht wischen. -Ggf. Produkt aufsprühen. -Gründlich mit Trinkwasser spülen.	-Bei Bedarf -Bei Fettverschmutzungen	-Wie oben
<b>Schneidebretter, Lebensmittelbehälter</b>	<b>B 15 Wischdesinfektion</b> 20° C: 0,5 %, 5 Min. (IHO-LMH) Volle Viruzidie: 2 %, 5 Min.	-Oberfläche mit Tuch gründlich benetzen, einwirken lassen. -Gründlich mit Trinkwasser nachwischen.	-Bei Bedarf -Nach Umgang mit kritischen Lebensmitteln (Fleisch, Geflügel, Fisch, Ei)	-Küchenpersonal
<b>Siehe Bereich darüber</b>	<b>B 40 Schnelldesinfektion</b> 100 %, 5 Min. (IHO-LMH) Noro-Viren: 100 %, 1 Min.	-Oberfläche mit Tuch gründlich benetzen, einwirken lassen.	-Wie oben	-Wie oben

Einrichtung:	Muster-Desinfektionsplan und Reinigungsplan für die	Gastronomie	
Ersteller:	Prüfung:	Freigabe:	Evaluation am:
Datum: 09.10.18	Datum:	Datum:	Datum:

Bereich	Produkt	Vorgehensweise	Häufigkeit	Verantwortlich
<b>Mikrowelle</b>	<b>B 15 Wischdesinfektion</b> 20° C: 0,5 %, 5 Min. (IHO-LMH) Volle Viruzidie: 2 %, 5 Min.	-Oberfläche mit Tuch gründlich benetzen, einwirken lassen. -Gründlich mit Trinkwasser nachwischen.	-Bei Bedarf -1 x wöchentlich	-Küchenpersonal
<b>Schränke, Schubladen, Griffe</b>	<b>B 15 Wischdesinfektion</b> 20° C: 0,5 %, 5 Min. (IHO-LMH) Volle Viruzidie: 2 %, 5 Min.	-Oberfläche mit Tuch gründlich benetzen, einwirken lassen. -Lebensmittelberührende Flächen nach der Einwirkzeit gründlich mit Trinkwasser spülen.	-Bei Bedarf -1 x wöchentlich	-Küchenpersonal
<b>Siehe Bereich darüber</b>	<b>B 40 Schnelldesinfektion</b> 100 %, 5 Min. (IHO-LMH) Noro-Viren: 100 %, 1 Min.	-Oberfläche mit Tuch gründlich benetzen, einwirken lassen.	-Wie oben	-Wie oben
<b>Siehe Bereich darüber</b>	<b>orochemie® Univer- salreiniger eco</b> 50 ml/10 l Wasser Bei hartnäckiger Verschmutzung 100 ml/10 l Wasser	-Mit geeignetem Tuch feucht wischen. -Lebensmittelberührende Flächen gründlich mit Trinkwasser spülen.	-Bei Bedarf -Bei Fettverschmutzungen	-Wie oben
 <b>Spiegel, Glas- und Fensterflächen, Theke Glasabdeckung</b>	<b>orochemie® Glasreiniger eco</b> Unverdünnt	-Aufsprühen (3 x sprühen pro qm) und mit trockenem, fusselfreiem Tuch abwischen.	-Bei Bedarf	-Küchenpersonal
<b>Displays und Bedienfelder empfindlicher Geräte (Monitore, Tablets, Mobiltelefone etc.)</b>	<b>B 45 Schnelldesinfektion</b> 100 %, 1 Min. (VAH)	-Oberfläche mit Tuch gründlich benetzen, einwirken lassen. -Geräte-Herstellerhinweise beachten.	-Bei Bedarf	-Alle Mitarbeiter
<b>Häufige Kontaktflächen: Türgriffe, Handläufe, Lichtschalter etc.</b>	<b>B 40 Schnelldesinfektion</b> 100 %, 5 Min. (IHO-LMH) Noro-Viren: 100 %, 1 Min.	-Oberfläche mit Tuch gründlich benetzen, einwirken lassen.	-1 x täglich	-Küchenpersonal
 <b>Wasch- und Spülbecken, Ausgüsse</b>	<b>B 15 Wischdesinfektion</b> 20° C: 0,5 %, 5 Min. (IHO-LMH) Volle Viruzidie: 2 %, 5 Min.	-Oberfläche mit Tuch gründlich benetzen, einwirken lassen.	-1 x täglich	-Küchenpersonal
<b>Wandfliesen</b>	<b>B 15 Wischdesinfektion</b> 20° C: 0,5 %, 5 Min. (IHO-LMH) Volle Viruzidie: 2 %, 5 Min.	-Oberfläche mit Tuch gründlich benetzen, einwirken lassen.	-1 x wöchentlich	-Küchenpersonal
<b>Siehe Bereich darüber</b>	<b>orochemie® Fettlöser</b> 100 ml/10 l Wasser Bei hartnäckigen Verschmutzungen bis zu 500 ml/10 l Wasser	-Mit geeignetem Tuch feucht wischen. -Ggf. Produkt aufschäumen. -Ggf. Produkt aufsprühen.	-Bei Bedarf -Bei Fettverschmutzungen	-Wie oben
<b>Herd, Kippbratpfanne, Kessel, Konvektomat</b>	<b>orochemie® Fettlöser</b> 100 ml/10 l Wasser Bei hartnäckigen Verschmutzungen bis zu 500 ml/10 l Wasser	-Mit geeignetem Tuch feucht wischen. -Ggf. Produkt aufschäumen. -Ggf. Produkt aufsprühen. -Gründlich mit Trinkwasser spülen.	-1 x täglich bei Arbeitsende -Zwischen Arbeitsgängen	-Küchenpersonal
<b>Dunstabzugshaube innen/außen</b>	<b>orochemie® Fettlöser</b> 100 ml/10 l Wasser Bei hartnäckigen Verschmutzungen bis zu 500 ml/10 l Wasser	-Mit geeignetem Tuch feucht wischen.	-1/4 jährlich -Bei Fettverschmutzungen	-Küchenpersonal
<b>Dunstabzugsfilter</b>		-Nach Herstellerangaben reinigen, möglichst in die Spülmaschine einsetzen.	-bei Bedarf	-Küchenpersonal
<b>Abfallbehälter</b>	<b>B 15 Wischdesinfektion</b> 20° C: 0,5 %, 5 Min. (IHO-LMH) Volle Viruzidie: 2 %, 5 Min.	-Oberfläche mit Tuch gründlich benetzen, einwirken lassen.	-Nach jeder Entleerung	-Reinigungspersonal
<b>Lager- und Kühlräume, Kühlchränke, Kühltheke innen/außen</b>	<b>B 15 Wischdesinfektion</b> 20° C: 0,5 %, 5 Min. (IHO-LMH) Volle Viruzidie: 2 %, 5 Min.	-Oberfläche mit Tuch gründlich benetzen, einwirken lassen. -Lebensmittelberührende Flächen nach der Einwirkzeit gründlich mit Trinkwasser spülen.	-Bei Bedarf -1 x wöchentlich	-Küchenpersonal
<b>Siehe Bereich darüber</b>	<b>orochemie® Univer- salreiniger eco</b> 50 ml/10 l Wasser Bei hartnäckiger Verschmutzung 100 ml/10 l Wasser	-Mit geeignetem Tuch feucht wischen. -Lebensmittelberührende Flächen gründlich mit Trinkwasser spülen.	-Bei Bedarf -Bei Fettverschmutzungen	-Wie oben

Einrichtung:	Muster-Desinfektionsplan und Reinigungsplan für die	Gastronomie	
Ersteller:	Prüfung:	Freigabe:	Evaluation am:
Datum: 09.10.18	Datum:	Datum:	Datum:

Bereich	Produkt	Vorgehensweise	Häufigkeit	Verantwortlich
 <b>Toiletten und sanitäre Einrichtungen, wie z. B. Waschbecken, Armaturen, Produkt- und Handtuchspender, Händetrockner</b>	<b>B 15 Wischdesinfektion</b> 20° C: 0,5 %, 5 Min. (IHO-LMH) Volle Viruzidie: 2 %, 5 Min.	-Oberfläche mit Tuch gründlich benetzen, einwirken lassen.	-Bei Bedarf -1 x täglich	-Reinigungspersonal
 <b>Toiletten, Urinale, Bidets -innen-</b>	<b>orochemie® WC-Reiniger</b> Unverdünnt	-Unter den Rand des Beckens spritzen, einwirken lassen, mit Bürste reinigen und abspülen.	-1 x täglich	-Reinigungspersonal
<b>Lastenaufzug: Wände, Türen innen/außen</b>	<b>B 15 Wischdesinfektion</b> 20° C: 0,5 %, 5 Min. (IHO-LMH) Volle Viruzidie: 2 %, 5 Min.	-Oberfläche mit Tuch gründlich benetzen, einwirken lassen.	-Bei Bedarf -2 x jährlich	-Reinigungspersonal
<b>Reinigungsmaschinen aufbereiten: Einscheibenmaschine, Wasserauger</b>	<b>orochemie® Schonreiniger</b> 25-50 ml/10 l Wasser Bei hartnäckiger Verschmutzung höhere Dosierung	-Mit geeignetem Tuch feucht wischen. -Herstellerangaben beachten.	-Bei Bedarf	-Reinigungspersonal
 <b>Fußböden</b>	<b>B 15 Wischdesinfektion</b> 20° C: 0,5 %, 5 Min. (IHO-LMH) Volle Viruzidie: 2 %, 5 Min.	-Mit geeigneter Nass-Wisch-Methode desinfizierend reinigen, einwirken lassen.	-Bei Bedarf -1 x täglich	-Reinigungspersonal
<b>Siehe Bereich darüber</b>	<b>orochemie® Fettlöser</b> 100 ml/10 l Wasser Bei hartnäckigen Verschmutzungen bis zu 500 ml/10 l Wasser	-Mit geeigneter Nass-Wisch-Methode reinigen.	-Bei Fettverschmutzungen	-Wie oben

Regelmäßige Personalbelehrungen und schriftliche Dokumentation werden empfohlen.  
 Bei Verwendung von Desinfektionsmitteln dürfen keine offenen Lebensmittel in der Nähe sein.  
 Bei der Anwendung von Reinigern mit anionischen Tensiden und Desinfektionsmitteln im Wechsel kann es zu Verminderung der Reinigungs- bzw. Desinfektionswirkung kommen. Daher ist im Zweifelsfall zwischen beiden Schritten zu wässern.  
 Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, nach der Desinfektion und Einwirkzeit gründlich mit Trinkwasser spülen.  
 Produkte vor dem Zugriff von unberechtigten Personen sicher aufbewahren.  
 Bei Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten sind geeignete Schutzhandschuhe zu tragen.  
 Desinfektionsmittel vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformationen lesen.  
 C 20 - 2-Propanol 70 % (V/V) - Zusammensetzung: Arzneilich wirksame Bestandteile: 100 g Lösung enthalten 2-Propanol 63,1 g. Sonstige Bestandteile: Gereinigtes Wasser.  
 Anwendungsgebiete: Hygienische und chirurgische Händedesinfektion, Hautdesinfektion vor einfachen Injektionen und Punktionen peripherer Gefäße, Hautdesinfektion vor Operationen und vor Punktionen von Gelenken, Desinfektion talgdrüsenreicher Haut, Köhlumschläge. Gegenanzeigen: C 20 ist nicht zur Desinfektion offener Wunden geeignet. Bei Überempfindlichkeit gegenüber einem der Inhaltsstoffe darf C 20 nicht angewendet werden. Nebenwirkungen: Bei Einreibungen der Haut mit C 20 können Rötungen und leichtes Brennen auftreten. Hinweise: Dicht verschlossen lagern. Arzneimittel für Kinder unzugänglich aufbewahren. Das Arzneimittel soll nach Ablauf des Verfalldatums nicht mehr angewendet werden. Pharmazeutischer Unternehmer und Hersteller: orochemie GmbH + Co. KG, Max-Planck-Straße 27, 70806 Kornwestheim.

Einrichtung:	Muster-Desinfektionsplan und Reinigungsplan für die	Gastronomie	
Ersteller:	Prüfung:	Freigabe:	Evaluation am:
Datum: 09.10.18	Datum:	Datum:	Datum: