Ihre Firma / Logo

Muster-Hygieneplan Gastronomiereinigung (inkl. Checklisten & Unterschriftenblatt)

- Beispiel –

Diese Vorlage dient als Beispiel zur Erstellung eines individuellen Hygieneplans gemäß LMHV und HACCP-Vorgaben. Bitte prüfen Sie die Inhalte auf betriebliche Anforderungen.

Dieser Hygieneplan dient der Sicherstellung hygienischer Standards in gastronomischen Einrichtungen. Er basiert auf den Anforderungen der Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV), HACCP und weiteren gesetzlichen Vorgaben.

1. Verantwortlichkeiten

- Betriebsleitung: Gesamtverantwortung
- Hygienebeauftragte: Kontrolle, Schulung
- Reinigungspersonal: Umsetzung der Maßnahmen

2. Reinigungsbereiche

- Küche: Arbeitsflächen, Geräte, Böden
- Lager: Trockenlager, Kühlräume
- Gastraum: Möbel, Böden
- Sanitär: Toiletten, Waschbecken
- Personalräume: Umkleide, Pausenraum

3. Reinigungs- und Desinfektionsmittel

- Flächendesinfektionsmittel (bakterizid, viruzid)
- Fettlöser
- Neutralreiniger
- WC-Reiniger mit Desinfektion

4. Reinigungsfrequenzen

- Küche: täglich
- Sanitär: 2× täglich
- Gastraum: täglich
- Lager: wöchentlich
- Personalräume: täglich

5. Reinigungsschritte

1. Grobreinigung
2. Nassreinigung mit Reinigungsmittel
3. Desinfektion
4. Nachspülen (wenn nötig)
5. Trocknung

6. Dokumentation

Alle Reinigungsmaßnahmen sind zu dokumentieren: Datum, Uhrzeit, Name, eingesetzte Mittel.

7. Schulung

Regelmäßige Schulungen zu:
- Personalhygiene
- Reinigungstechniken
- Lebensmittelhygiene
- Verhalten bei Erkrankungen

8. Anhang

Beispielhafte Reinigungspläne und Checklisten sind beigefügt.

Anhang: Reinigungspläne und Checklisten
- Beispiel -

1. Tages-Reinigungsplan – Küche

- Arbeitsflächen: Reinigen und desinfizieren (nach jeder Benutzung)
- Kochgeräte: Reinigen (täglich abends)
- Fußboden: Fegen und wischen (täglich abends)
- Abfallbehälter: Leeren und reinigen (täglich abends)

2. Tages-Reinigungsplan – Gastraum

- Tische & Stühle: Abwischen und desinfizieren (nach jeder Nutzung)
- Böden: Saugen oder wischen (täglich)
- Fenster & Griffe: Reinigung (wöchentlich)
- Speisekarten & Menage: Täglich reinigen

3. Tages-Reinigungsplan – Sanitärräume

- Toiletten: Reinigen und desinfizieren (mind. 2× täglich)
- Waschbecken & Armaturen: Reinigen (2× täglich)
- Spiegel: Täglich reinigen
- Papier, Seife: Nachfüllen und prüfen (2× täglich)

4. Wöchentlicher Reinigungsplan – Lagerbereiche

- Regale: Abwischen (wöchentlich)
- Kühlräume: Reinigung der Böden und Türen (wöchentlich)
- Temperaturkontrollen dokumentieren
- Schädlingskontrolle visuell prüfen

5. Wöchentlicher Reinigungsplan – Personalräume

- Umkleide: Böden reinigen, Oberflächen abwischen (wöchentlich)
- Pausenraum: Reinigung von Tisch, Stuhl, Geräten (täglich)
- Spinde: 1× monatlich leeren & reinigen

6. Monatliche Kontroll-Checkliste

- [ ] Kühlschränke: Grundreinigung

- [ ] Schädlingskontrollmaßnahmen dokumentiert

- [ ] Erste-Hilfe-Material überprüft

- [ ] Reinigungsprotokolle vollständig

- [ ] Hygieneschulungen durchgeführt

- [ ] Sicherheitsdatenblätter geprüft

Ihre Firma / Logo

Hygieneplan für die Gastronomiereinigung
- Beispiel -

Betrieb: _____

Standort: _____

Erstellt am: _____ Gültig bis: _____

Verantwortliche Person: _____

Letzte Aktualisierung: _____

Reinigungszeitplan – Küche

Tägliche Reinigung (Uhrzeit und Mitarbeiter eintragen):

- Arbeitsflächen: _____
- Geräte: _____
- Böden: _____
- Mülleimer: _____

Unterschriftenblatt

Mitarbeitende bestätigen mit ihrer Unterschrift die Kenntnisnahme und Einhaltung des Hygieneplans:

Name: _____ Unterschrift: _____

Datum: _____

Name: _____ Unterschrift: _____

Datum: _____

Name: _____ Unterschrift: _____

Datum: _____

Name: _____ Unterschrift: _____

Datum: _____

Name: _____ Unterschrift: _____

Datum: _____