

Bereich	Produkt	Vorgehensweise	Häufigkeit	Verantwortlich
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!				
 Hygienische Händedesinfektion	C 20 Hände + Haut Desinfektion 100 %, 30 Sek. Noro-Viren: 100 %, 30 Sek.	-2 Hube aus Spender (3-6 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
Händereinigung	C 45 Waschlotion 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
Händepflege	C 50 Pflegelotion 100 %	-Pflegelotion in die sauberen, trockenen Hände einreiben. Handgelenke, Finger, Fingerzwischenräume, Fingerkuppen und Nagelfalze beachten.	-Nach dem Waschen und Trocknen -Nach Arbeitsende	-Alle Mitarbeiter
Hautschutz	C 60 Hautschuttschaum 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
Auf spannungslosen Zustand der Geräte achten!				
 Arbeitsflächen, Theken, Tellerspender, Tablett, Transportwagen Gehäuse elektrischer Geräte	B 15 Wischdesinfektion 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
Siehe Bereich darüber	B 40 Schnelldesinfektion 100 %, 5 Min. (IHO-LMH) Noro-Viren: 100 %, 1 Min.	-Oberfläche mit Tuch gründlich benetzen, einwirken lassen.	-Wie oben	-Wie oben
Siehe Bereich darüber	orochemie® Universalreiniger eco 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	-Wie oben
Aufschnittmaschine	B 15 Wischdesinfektion 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
Siehe Bereich darüber	B 40 Schnelldesinfektion 100 %, 5 Min. (IHO-LMH) Noro-Viren: 100 %, 1 Min.	-Oberfläche mit Tuch gründlich benetzen, einwirken lassen.	-Wie oben	-Wie oben
Siehe Bereich darüber	orochemie® Universalreiniger eco 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	-Wie oben
Schneidebretter, Lebensmittelbehälter	B 15 Wischdesinfektion 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
Siehe Bereich darüber	B 40 Schnelldesinfektion 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: 17.07.2019	Datum:	Datum:	Datum:

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

Einrichtung:	Muster-Desinfektionsplan und Reinigungsplan für die	Gastronomie	
Ersteller:	Prüfung:	Freigabe:	Evaluation am:
Datum: 17.07.2019	Datum:	Datum:	Datum:

Bereich	Produkt	Vorgehensweise	Häufigkeit	Verantwortlich
 Toiletten und sanitäre Einrichtungen, wie z. B. Waschbecken, Armaturen, Produkt- und Handtuchspender, Händetrockner	B 15 Wischdesinfektion 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
 Toiletten, Urinale, Bidets -innen-	orochemie® WC-Reiniger Unverdünnt	-Unter den Rand des Beckens spritzen, einwirken lassen, mit Bürste reinigen und abspülen.	-1 x täglich	-Reinigungspersonal
Lastenaufzug: Wände, Türen innen/außen	B 15 Wischdesinfektion 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
Reinigungsmaschinen aufbereiten: Einscheibenmaschine, Wasserauger	orochemie® Schonreiniger 25-50 ml/10 l Wasser Bei hartnäckiger Verschmutzung höhere Dosierung	-Mit geeignetem Tuch feucht wischen. -Herstellerangaben beachten.	-Bei Bedarf	-Reinigungspersonal
 Fußböden	B 15 Wischdesinfektion 20° C: 0,5 %, 5 Min. (IHO-LMH) Volle Viruzidie: 2 %, 5 Min.	-Mit geeigneter Nass-Wisch-Methode desinfizierend reinigen, einwirken lassen.	-1 x täglich	-Reinigungspersonal
Siehe Bereich darüber	orochemie® Universalreiniger eco 50 ml/10 l Wasser Bei hartnäckiger Verschmutzung 100 ml/10 l Wasser	-Mit geeigneter Nass-Wisch-Methode reinigen.	-Bei Bedarf	-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 - 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, Kühlumschläge. 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.
 Vorsichtsmaßnahmen/Warnhinweise: Flüssigkeit und Dampf leicht entzündbar. Von Hitze/Funken/offener Flamme/heißen Oberflächen fernhalten. Nicht rauchen. Nur äußerlich anwenden. Kontakt mit den Augen vermeiden. 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-Str. 27, 70806 Kornwestheim.

Einrichtung:	Muster-Desinfektionsplan und Reinigungsplan für die	Gastronomie	
Ersteller:	Prüfung:	Freigabe:	Evaluation am:
Datum: 17.07.2019	Datum:	Datum:	Datum: