Reinigungsplan für Veranstaltungen mit Mehrwegnutzung

(zur internen Dokumentation – täglich auszufüllen)

Veranstaltungsort:

Datum:

Verantwortliche Person:

Bereich / Gegenstand	Reinigungsmittel	Häufigkeit	Verantwortlich	Uhrzeit	Unterschrift
Abgabefläche (Theke, Tresen)	Bei sichtbarer Verschmutzung: fett-/eiweißlösender Reiniger; danach Flächendesinfektion	Nach jeder Schicht			
Kunden-Ablagefläche (Tablet, Zone)	Bei sichtbarer Verschmutzung: fett-/eiweißlösender Reiniger; danach Flächendesinfektion	Nach jeder Nutzung			
Rückgabestation (Mehrweg-Geschirr)	Bei Verschmutzung: Reiniger; danach Flächendesinfektion	Alle 60 Minuten			
Wasserzapfanlage / Zapfhahn	Lebensmittelgeeignetes Mittel	Vor Event, dann stündlich			
Warmhalte- oder Kühlgeräte	Oberflächenreiniger	Vor und nach Nutzung			
Hände-Waschbecken / Hygienestation	Allzweckreiniger	Alle zwei Stunden			
Mehrweggeschirr (vor Ausgabe)	Spülmaschine / Spülmobil	Nach Rücknahme			
Lagerfläche sauberes Geschirr	Flächendesinfektion	Täglich, bei Bedarf öfter			
Mülleimer (inklusive Deckel)	Desinfektion, Müllbeutel	Dreimal täglich, bei Bedarf öfter			

Zusätzliche Hinweise

- Für die Reinigung von Mehrweggeschirr sind Temperaturen von mindestens 72 °C über zwei Minuten erforderlich (DIN 10534).
- Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind regelmäßig auf Vollständigkeit und Unversehrtheit zu prüfen.
- Verbrauchsmaterialien wie Seife, Papierhandtücher und Lappen sind bei Bedarf nachzufüllen oder auszutauschen.
- Reinigungsutensilien müssen täglich gewechselt oder fachgerecht aufbereitet werden.
- Seifenspender / Desinfektionsmittelspender: Reinigung und Nachfüllkontrolle alle zwei Stunden beziehungsweise bei Bedarf.
- Reinigungsmittel- und Verbrauchsmaterial-Kontrolle: Täglich vor Veranstaltungsbeginn dokumentieren.
- Trage bitte jede durchgeführte Reinigung sofort in die Tabelle ein. Bei sichtbarer Verschmutzung muss vor der Desinfektion mit einem geeigneten Reinigungsmittel (zum Beispiel fett- oder eiweißlösend) vorgereinigt werden.
- Verwende ausschließlich zugelassene Reinigungs- und Desinfektionsmittel.
- Bei starker Beanspruchung oder sichtbarer Verschmutzung bitte sofort reinigen – unabhängig vom Plan.
- Lagere Reinigungsmittel nicht in der Nähe von Lebensmitteln.

Abschlusskontrolle

Tagesverantwortliche*r:

Unterschrift:

Bemerkungen / Auffälligkeiten: