



## Reinigungsplan

## Arbeitsanweisung AA9

Räume, Arbeitsflächen, Geräte, Werkzeuge und Einrichtungen sind zweckmässig zu reinigen und nötigenfalls zu desinfizieren.

### 1. Grundreinigung

- Grober Schmutz entfernen

### 2. Nassreinigung

- Mit Allzweckreiniger oder geeignetem Spezialreiniger (Fettlöser)

### 3. Trocknen

- Möglichst trocknen lassen oder dann mit Einwegpapier trocknen

### Abwaschmaschine

Möglichst alle Geräte wie Schneidbretter, Messer, Rahmbläser, Einsätze von Maschinen, Luftabzugfilter etc. in der Abwaschmaschine (>80°C) reinigen. (Durch die Hitze wird eine Grosszahl der Mikroorganismen abgetötet, wodurch auf eine zusätzliche Desinfektion verzichtet werden kann.)

**Geräte, die bei der Reinigung spezielle Aufmerksamkeit benötigen.**

**Folgende Geräte sind im Betrieb vorhanden:**

Ja	Nein		Ja	Nein	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Rahmmaschine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Glacemaschine
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Aufschnittmaschine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Softeismaschine
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wolf	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Eismaschine
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Steaker	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Aufschleifmaschine
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Kutter	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Ausrollmaschine
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Schnetzler	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Steamer
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Käsereibe	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	.....
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Gemüseschneidmaschine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	.....
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Kartoffelschälmaschine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	.....

**Für diese Geräte muss eine separate Reinigungsanleitung vorhanden sein!**

### Reinigung

	Produktionsräume	Lagerräume (Economat)
<b>Arbeitsflächen</b>	nach Gebrauch	nach Gebrauch
<b>Boden</b>	täglich	mindestens 1 x monatlich
<b>Wände</b>	mindestens 1 x wöchentlich	mindestens 1 x jährlich
<b>Decke</b>	mindestens 1 x monatlich	mindestens 1 x jährlich

**Ungeziefer** wird fachmännisch, vorzugsweise durch eine Schädlingsbekämpfungsfirma, vernichtet. Vorbeugende Massnahmen gegen einen erneuten Befall werden umgehend eingeleitet.