

Auszug aus der Hygiene-Leitlinie für Direktvermarkter der
Fördergemeinschaft „Einkaufen auf dem Bauernhof“

Reinigungs- und Desinfektionsplan

Betrieb: _____

Objekt	Art der Reinigung	Häufigkeit	Anmerkungen	Verantwortl. Person
Boden, Bodenabläufe, Gitterroste	U	- nach Arbeitsende (täglich)	- Produktreste entfernen, insbesondere auf Fugen und schwer zugängliche Ecken achten - bei Bedarf desinfizieren - Pfützenbildung vermeiden - gut trocknen und lüften	
	G / D	- in angemessenen Abständen (wöchentlich, u.U. häufiger), - vor längeren Stillständen		
Türgriffe/Türen, Wände (außerhalb des Arbeitsbereiches)	U	- Türgriffe täglich - Türen wöchentlich - Wände monatlich (u. U. auch häufiger)	- möglichst Wasser bis zu 65 ° C verwenden, - gut trocknen und lüften	
	G / D	- nach Bedarf (bei leicht verderblichen Produkten)		
Arbeitsbereich - Arbeitsflächen/ - tische, Hackklotz etc. - Wandfliesen im Arbeitsbereich	U	- nach jedem Arbeitsgang	- erst groben Schmutz mit viel Wasser entfernen; dann Reinigungsmittel verwenden; - hygienisch einwandfreie Putztücher und Bürsten verwenden; - Hackklotz bei Einschnitten abschleifen	
	G / D	- in angemessenen Abständen (wöchentlich, u. U. häufiger), - vor längeren Stillständen		
Spülbecken, Ausguss	U	- nach Arbeitsende (täglich)	- periodisch sauer reinigen (Essigreiniger)	
	G / D	- nach jeder Nutzung für verschiedene leicht verderbliche Produkte, ansonsten wöchentlich		

Objekt	Art der Reinigung	Häufigkeit	Anmerkungen	Verantwortl. Person
Abfallbehälter	U	- täglich entleeren und neuen Beutel einspannen; - täglich reinigen, wenn kein Beutel benutzt wird;	- möglichst Wasser von bis zu 65 ° C verwenden	
	G / D	- in angemessenen Abständen (wöchentlich, u. U. häufiger)		
Dunstabzug, Filter	G / D	- bei Bedarf Ablagerungen nach Anweisung des Herstellers entfernen	- Funktionsfähigkeit der Filter überprüfen und regelmäßig wechseln	
Lüftungsgitter	G / D	- in angemessenen Abständen (z.B. monatlich)	- Durchlässigkeit prüfen	
Geschirr, Wannen, Behälter, Arbeitsgeräte, Schneidebretter, Spülmaschine	U	- nach Arbeitsende maschinell (sofern möglich) bei möglichst hoher Temperatur	- nicht von Hand nachtrocknen (in der Maschine trocknen lassen)	
	G / D	- Spülmaschine in angemessenen Abständen		
Schneide-, Mischgeräte (z.B. Kutter, Aufschnittmaschine, Fleischwolf)	U	- nach Arbeitsende	- auf schwer zugängliche Stellen achten (Ventile, Dichtungen und Verbindungsteile reinigen und ggf. desinfizieren)	
	G / D	- in angemessenen Abständen in Einzelteile zerlegen		
Koch-, Brüh-, Backgeräte	U	- nach Benutzung	- nach dem Reinigen gut austrocknen lassen (nicht mit einem Tuch nachtrocknen), Kondenswasserbildung vermeiden	
	G / D	- in angemessenen Abständen - bei umfangreicher Verschmutzung; - vor längeren Stillständen		
Kühlgeräte, Kühlbehälter	U	- in angemessenen Abständen, möglichst wöchentlich	- nach dem Reinigen gut austrocknen lassen (nicht mit einem Tuch nachtrocknen), Kondenswasserbildung vermeiden	
	G / D	- wöchentlich; vor/nach umfangreicher Neubeschickung		
Seifenspender, Händetrocknung, Sanitärbereich	U	- nach Bedarf	- möglichst Wasser von bis zu 65°C verwenden - gut lüften	
	G / D	- nach Bedarf		

Objekt	Art der Reinigung	Häufigkeit	Anmerkungen	Verantwortl. Person
Transportfahrzeug, Behältnisse	U	- nach Arbeitsende	- nach dem Reinigen zum Austrocknen gut lüften	
	G / D	- beim Wechsel verschiedener leicht verderblicher Produkte; - in angemessenen Abständen (wöchentlich, u. U. häufiger); - vor längeren Stillständen		
Verkaufswagen, Verkaufsstand	U	- Nach jedem Einsatz	- nach dem Reinigen zum Austrocknen gut lüften	
	G / D	- beim Wechsel verschiedener leicht verderblicher Produkte; - in angemessenen Abständen (wöchentlich, u.U. häufiger); - vor längeren Stillständen	- nach dem Reinigen gut trocknen und lüften	

Wichtiger Hinweis:

Bei der Verwendung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln Herstelleranweisungen unbedingt beachten!

Betriebsbezogen geprüft von _____ am _____