



Bereiche	Reinigung			Konzentration	Einwirkzeit Temperatur ca.	Desinfektion			Konzentration	Einwirkzeit Temperatur ca.
	wann	wie	womit			wann	wie	womit		

Schlachtung:

Türen, Wände- und Bodenflächen	nur nach Schlachttagen	reinigen/schäumen	Super Eiweiß- und Fettlöser Pulver oder Diamant	3-5%	15 Min. 40 °C	nur nach Schlachttagen	sprühen/schäumen	Antisept 22	0,5 - 1,5 Vol.-%	30 - 60 Min. 20 °C
Maschinen, Kleinteile und Geräte	nur nach Schlachttagen	reinigen/schäumen	Super Eiweiß- und Fettlöser Pulver oder Diamant	3-5%	15 Min. 40 °C	nur nach Schlachttagen	sprühen/schäumen	Antisept 22	0,5 - 1,5 Vol.-%	30 - 60 Min. 20 °C
Kratzmaschinen und Brühkessel	nur nach Schlachttagen	reinigen/schäumen	Super Eiweiß- und Fettlöser Pulver oder Diamant	3-5%	15 Min. 40 °C	nur nach Schlachttagen	sprühen/schäumen	Antisept 22	0,5 - 1,5 Vol.-%	30 - 60 Min. 20 °C

Produktionsraum:

Türen, Wände- und Bodenflächen	täglich	reinigen/schäumen	Super Eiweiß- und Fettlöser Pulver oder Diamant	3-5%	15 Min. 40 °C	1 x wöchentlich	sprühen/schäumen	Antisept 22	0,5 - 1,5 Vol.-%	30 - 60 Min. 20 °C
Geräte und Maschinen	täglich	reinigen/schäumen	Super Eiweiß- und Fettlöser Pulver oder Diamant	3-5%	15 Min. 40 °C	nach Gebrauch	sprühen/schäumen	Antisept 22	0,5 - 1,5 Vol.-%	30 - 60 Min. 20 °C
Kleinteile	täglich	manuell	Superol	1 Ebl. auf 10 L Wasser	5 Min. 30 °C	bei Bedarf	sprühen/schäumen Tauchbad	Antisept 22	0,5 - 1,5 Vol.-%	30 - 60 Min. 20 °C
Schneidebretter	täglich	manuell	Schneidbrett-Reiniger	20%	30 Min. 25 °C	nach Produktionswechsel/ bei Bedarf	sprühen	Antisept 11	pur	maximal 10 Min.*
Rauchanlagen innen	bei Bedarf	reinigen/schäumen	Rauchharzentferner flüssig zum Verschäumen	5%	20 Min. 60 °C	entfällt	entfällt	entfällt	entfällt	entfällt
Heißluftöfen innen	bei Bedarf	sprühen	Grill- und Backofenreiniger	20 - 100%	5 - 10 Min. 50 - 60 °C	entfällt	entfällt	entfällt	entfällt	entfällt
Kochkessel innen	bei Bedarf	tauchen	Aluminium-Reiniger	10%	3 Std. 70 °C	entfällt	entfällt	entfällt	entfällt	entfällt
Schinkenformen und Rauchspiesse	bei Bedarf	tauchen	Super Eiweiß- und Fettlöser Pulver	3-5%	30 Min. 60 °C	entfällt	entfällt	entfällt	entfällt	entfällt
Pökemaschinen	bei Bedarf	automatische Umlaufreinigung	Pökelspritzmaschinen-Reiniger	5 - 10%	15 Min. 40 °C	entfällt	entfällt	entfällt	entfällt	entfällt
Kunststoffdecken	1 x wöchentlich	reinigen/schäumen	Super Eiweiß- und Fettlöser Pulver oder Diamant	3-5%	15 Min. 40 °C	1 x wöchentlich	sprühen/schäumen	Antisept 22	0,5 - 1,5 Vol.-%	30 - 60 Min. 20 °C

Verkaufs- und Zubereitungsraum:

Türen, Wände-, Regale und Bodenflächen	täglich	manuell	Superol	1 Ebl. auf 10 L Wasser	5 Min. 30 °C	1 x wöchentlich	sprühen/schäumen	Antisept 22	0,5 - 1,5 Vol.-%	30 - 60 Min. 20 °C
Geräte und Maschinen	täglich	manuell	Superol	1 Ebl. auf 10 L Wasser	5 Min. 30 °C	nach Produktionswechsel/ bei Bedarf	sprühen	Antisept 11	pur	maximal 10 Min.*
Kleinteile	täglich	manuell	Superol	1 Ebl. auf 10 L Wasser	5 Min. 30 °C	nach Produktionswechsel/ bei Bedarf	sprühen	Antisept 11	pur	maximal 10 Min.*
Kunststoffdecken	1 x wöchentlich	manuell	Superol	1 Ebl. auf 10 L Wasser	5 Min. 30 °C	entfällt	entfällt	entfällt	entfällt	entfällt
Schneidebretter	täglich	manuell	Schneidbrett-Reiniger	20%	30 Min. 25 °C	bei Bedarf	sprühen	Antisept 11	pur	maximal 10 Min.*
Theken	täglich	manuell	Superol	1 Ebl. auf 10 L Wasser	5 Min. 30 °C	1 x wöchentlich/ bei Bedarf	sprühen	Antisept 11	pur	maximal 10 Min.*

Kühlräume:

Türen, Wände- und Bodenflächen	bei Bedarf	reinigen/schäumen	Super Eiweiß- und Fettlöser Pulver oder Diamant	3-5%	15 Min. 40 °C	1 x wöchentlich	sprühen/schäumen	Antisept 22	0,5 - 1,5 Vol.-%	30 - 60 Min. 20 °C
Regale	bei Bedarf	reinigen/schäumen	Super Eiweiß- und Fettlöser Pulver oder Diamant	3-5%	15 Min. 40 °C	1 x wöchentlich	sprühen/schäumen	Antisept 22	0,5 - 1,5 Vol.-%	30 - 60 Min. 20 °C

Personalhygiene:

Hände	mehrmals täglich	gründlich waschen	Händereiniger	2 ml	30 Sek.	mehrmals täglich	gründlich verreiben	Antisept 77	3 ml pur	30 Sek.
-------	------------------	-------------------	---------------	------	---------	------------------	---------------------	-------------	----------	---------

Sozialräume:

Flächen, Duschen und Toiletten	täglich	manuell	Allzweckreiniger Limonen Meister	1%	5 Min.	nach Bedarf	sprühen	Antisept 11	pur	maximal 10 Min.*
--------------------------------	---------	---------	----------------------------------	----	--------	-------------	---------	-------------	-----	------------------

* bis zur Auftrocknung

Legende:

Vorreinigung:

Produktionsabfälle zusammenkehren, über Abfallbehälter und nicht mit dem Abwasser entsorgen. Flüssiges Fett getrennt entsorgen.

Maschinen zerlegen:

Alle Oberflächen mit klarem Wasser von ca. 20 °C - 40 °C ohne Reinigungsmittel abspülen. Zusammengespülte Abfälle über Abfallbehälter entsorgen.

Schaumreinigung:

Schaum gleichmäßig und dünn waagrecht von unten nach oben auftragen und Einwirkzeit beachten bis Schaum zerfällt. Anschließend die Bereiche mit Wasser von Trinkwasserqualität bei 30 - 40 bar gründlich nachreinigen. Bei den Gullys und Ablaufrinnen sind grundsätzlich die Siebe und Roste zu entfernen, gründlich zu säubern und wieder einzusetzen.

Desinfektion:

Nach erfolgter Desinfektion - Einwirkzeit einhalten - anschließend mit Wasser von Trinkwasserqualität nachspülen.

Wir empfehlen, in regelmäßigen Abständen zwischen alkalischer und saurer Reinigung zu wechseln, um mineralische Ablagerungen zu vermeiden bzw. zu entfernen.

Achtung:

Bei Berührung der Chemikalien mit den Augen oder der Haut, diese sofort mit reichlich warmem Wasser aus- bzw. abspülen. Niemals Reinigungsmittel verschiedener Arten mischen. Bei Unfall sofort Arzt konsultieren. Bitte beachten Sie die Hinweise im Sicherheitsdatenblatt.

Die in diesem Hygieneplan aufgeführten Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind eine Empfehlung. Es befreit aber nicht von der eigenen Prüfung der Produkte hinsichtlich ihrer Materialverträglichkeit.

Personalhygiene:

Persönliche Sauberkeit, Trennung von Privat- und Arbeitskleidung, mehrfaches Händewaschen und Desinfektion unbedingt beachten. Sofortige Meldung von Krankheiten und Tragen von Arbeitskleidung in den Arbeitsräumen unbedingt beachten.