

Reinigungs- und Desinfektionsplan

Eigenkontrollkonzept - gute Hygienepaxis

Betrieb :

Zeitraum :

Bereich / Gerät	Häufigkeit	Verwendetes Mittel	Verdünnung	Einwirkzeit	Vorgehensweise	Verantwortlich
Arbeitsflächen und Oberflächen						
Böden und Bodenabläufe						
Kühlraum und Kühlschränke						
Spülbereich und Spülbecken						
Dunstabzugshaube und Filter						
Schneidwerkzeug (Bretter, Messer)						
Abfallbehälter und Müllraum						
Sanitärräume und Handwaschbecken						

Verdünnung und Einwirkzeit: Übernehmen Sie die Werte aus dem technischen Merkblatt des Produkts. Legen Sie diese Merkblätter Ihrem Eigenkontrollkonzept bei.

Leeres Dokument kostenlos bereitgestellt von kelvintrack.com