

---

## Dokumentation Reinigung und Desinfektion Max Mustermann GmbH & Co.

---

### Inhaltsverzeichnis

1. Reinigungstechnologie
2. Reinigungsbereiche
3. Reinigungsablauf
4. Reinigungs- und Desinfektionsplan
5. Checkliste des Vorarbeiters zur Reinigungskontrolle
6. Reinigungsmittel
7. Sicherheitsdatenblätter

MUSTER

Erstellt:	Geprüft:	Freigegeben:
Datum:	Datum:	Datum:

## 1. Reinigungstechnologie

Die tägliche Reinigung (Montag bis Freitag) wird von der Firma food-industrie-service nach erfolgter Vorreinigung durch den Auftraggeber nach folgendem Prinzip durchgeführt.

- a)** Vorbereitung der Abteilung für die Reinigung:  
Grobreinigung mit warmen Wasser (50 – 60 °C und 25 – 30 bar)
- b)** Systematisches Einschäumen der einzelnen zu reinigenden Abteilungen mit Reinigungsmittel  
 P3-Topax 66: Montag bis Donnerstag alkalisch  
 P3-Topax 56: Freitag sauer
- Wassertemperatur: 50 - 60 °C  
 Einwirkzeit: 20 Minuten  
 Konzentration: 2 – 3 %
- Hersteller: ECOLAB Deutschland GmbH
- c)** Während der Einwirkzeit ggf. manuelles Bearbeiten der Maschinen, Wände etc. mit Schwämmen, Bürsten, Pads.
- d)** Hauptreinigung:  
Reinigung aller Maschinen und Einrichtungen bis zur optischen Sauberkeit  
 Wasser: 50 – 60 °C  
 Reinigungsdruck: 25 – 30 bar
- e)** Systematische Desinfektion aller Abteilungen mit P 3 – Topax 95 montags bis freitags:  
 Konzentration: 2 - 3 %  
 Einwirkzeit: 20 Minuten  
 Wassertemperatur: 18 °C  
 Reinigungsdruck: 25 – 30 bar
- f)** Abspülen des Desinfektionsmittels.
- g)** Reinigungsabschließende Maßnahmen:  
Alle Gegenstände und Behältnisse usw. sind so abzustellen, dass keine Wasserreste zurückbleiben können.

Erstellt:	Geprüft:	Freigegeben:
Datum:	Datum:	Datum:



### 3. Reinigungsablauf

- Die zu reinigenden Bereiche werden durch die Firma Max Mustermann vorbereitet übergeben, d. h. Produkte, Gewürze, Verpackungsmaterialien befinden sich nicht in den zu reinigenden Bereichen.
- Die Vorreinigung durch die Firma food-industrie-service reingung, hygiene & dienstleistung gmbh beinhaltet das Zusammenraken der am Boden liegenden Produktionsreste und Vorspülen der Produktionsanlagen. Die Sieleoste und Sieleinläufe sind noch geschlossen.

#### Einschäumen

- Maschinen, der Boden und die Wände werden mit Schaumreinigungsmitteln, wie im Punkt 1 beschrieben, über die Reinigungsanlage von unten nach oben so eingeschäumt, dass auf allen Flächen auch von unten ein geschlossener Schaumteppich entsteht. Sieleoste werden jetzt herausgenommen, Sieleinläufe geöffnet. Nach erforderlicher Einwirkzeit wird systematisch von oben nach unten mit **Niederdruck** gereinigt, dabei ist zu beachten, dass immer nur in eine Richtung gearbeitet wird, um eine Rekontaminierung zu vermeiden.

#### Handreinigung

- Manuelle Reinigung mit Eimer, Schwamm, Bürste und Handpad in besonders problematischen Bereichen und in solchen Bereichen, die durch vorgenannten Reinigungsarten nicht einwandfrei gesäubert werden konnten.

#### Desinfektion

- Nach Abschluss der Reinigung werden die Anlagen und Bereiche, die direkt oder indirekt mit dem Produkt in Berührung kommen, per Reinigungsanlage mit einer Desinfektionslösung eingesprüht.
- Nach Ablauf der Einwirkzeit wird mit klaren Wasserschwall abgespült.

#### Reinigungsabschließende Maßnahmen

- Alle Gegenstände und Behältnisse sind so abzustellen, dass keine Wasserreste zurückbleiben können.
- Die Reinigungsmittel und -gegenstände werden in den entsprechenden Raum verbracht.

Erstellt:	Geprüft:	Freigegeben:
Datum:	Datum:	Datum:

#### 4. Reinigungs- und Desinfektionsplan

Reinigungsbereich	Grob-/Vorreinigung	verantwortlich	Reinigung					Spülen	Desinfektion			Bemerkungen
			Intervall	Technisch	Chemie	Lösung	Einwirkzeit					
	Besen / Schaufel Wasserschlauch Abzieher	food-industrie-service	täglich	Niederdruckgerät	Topax 66 Topax 56	2 - 3%	20 Min.	Wasserschlauch Niederdruckgerät	Topax 95	2 - 3%	20 Min.	
	Besen / Schaufel Wasserschlauch Abzieher	food-industrie-service	täglich	Niederdruckgerät	Topax 66 Topax 56	2 - 3%	20 Min.	Wasserschlauch Niederdruckgerät	Topax 95	2 - 3%	20 Min.	
	Besen / Schaufel Wasserschlauch Abzieher	food-industrie-service	täglich	Niederdruckgerät	Topax 66 Topax 56	2 - 3%	20 Min.	Wasserschlauch Niederdruckgerät	Topax 95	2 - 3%	20 Min.	
	Besen / Schaufel Wasserschlauch Abzieher	food-industrie-service	täglich	Niederdruckgerät	Topax 66 Topax 56	2 - 3%	20 Min.	Wasserschlauch Niederdruckgerät	Topax 95	2 - 3%	20 Min.	
	Besen / Schaufel Wasserschlauch Abzieher	food-industrie-service	täglich	Niederdruckgerät	Topax 66 Topax 56	2 - 3%	20 Min.	Wasserschlauch Niederdruckgerät	Topax 95	2 - 3%	20 Min.	
	Besen / Schaufel Wasserschlauch Abzieher	food-industrie-service	täglich	Niederdruckgerät	Topax 66 Topax 56	2 - 3%	20 Min.	Wasserschlauch Niederdruckgerät	Topax 95	2 - 3%	20 Min.	
	Besen / Schaufel Wasserschlauch Abzieher	food-industrie-service	täglich	Niederdruckgerät	Topax 66 Topax 56	2 - 3%	20 Min.	Wasserschlauch Niederdruckgerät	Topax 95	2 - 3%	20 Min.	
	Besen / Schaufel Wasserschlauch Abzieher	food-industrie-service	täglich	Niederdruckgerät	Topax 66 Topax 56	2 - 3%	20 Min.	Wasserschlauch Niederdruckgerät	Topax 95	2 - 3%	20 Min.	
	Besen / Schaufel Wasserschlauch Abzieher	food-industrie-service	täglich	Niederdruckgerät	Topax 66 Topax 56	2 - 3%	20 Min.	Wasserschlauch Niederdruckgerät	Topax 95	2 - 3%	20 Min.	

Erstellt:	Geprüft:	Freigegeben:
Datum:	Datum:	Datum:

Reinigungsbereich	Grob-/Vorreinigung	verantwortlich	Reinigung					Spülen	Desinfektion			Bemerkungen
			Intervall	Technisch	Chemie	Lösung	Einwirkzeit					
	Besen / Schaufel Wasserschlauch Abzieher	food-industrie-service	täglich	Niederdruckgerät	Topax 66 Topax 56	2 - 3%	20 Min.	Wasserschlauch Niederdruckgerät	Topax 95	2 - 3%	20 Min.	
	Besen / Schaufel Wasserschlauch Abzieher	food-industrie-service	täglich	Niederdruckgerät	Topax 66 Topax 56	2 - 3%	20 Min.	Wasserschlauch Niederdruckgerät	Topax 95	2 - 3%	20 Min.	
	Besen / Schaufel Wasserschlauch Abzieher	food-industrie-service	täglich	Niederdruckgerät	Topax 66 Topax 56	2 - 3%	20 Min.	Wasserschlauch Niederdruckgerät	Topax 95	2 - 3%	20 Min.	
	Besen / Schaufel Wasserschlauch Abzieher	food-industrie-service	täglich	Niederdruckgerät	Topax 66 Topax 56	2 - 3%	20 Min.	Wasserschlauch Niederdruckgerät	Topax 95	2 - 3%	20 Min.	
	Besen / Schaufel Wasserschlauch Abzieher	food-industrie-service	täglich	Niederdruckgerät	Topax 66 Topax 56	2 - 3%	20 Min.	Wasserschlauch Niederdruckgerät	Topax 95	2 - 3%	20 Min.	
	Besen / Schaufel Wasserschlauch Abzieher	food-industrie-service	täglich	Niederdruckgerät	Topax 66 Topax 56	2 - 3%	20 Min.	Wasserschlauch Niederdruckgerät	Topax 95	2 - 3%	20 Min.	
	Besen / Schaufel Wasserschlauch Abzieher	food-industrie-service	täglich	Niederdruckgerät	Topax 66 Topax 56	2 - 3%	20 Min.	Wasserschlauch Niederdruckgerät	Topax 95	2 - 3%	20 Min.	
	Besen / Schaufel Wasserschlauch Abzieher	food-industrie-service	täglich	Niederdruckgerät	Topax 66 Topax 56	2 - 3%	20 Min.	Wasserschlauch Niederdruckgerät	Topax 95	2 - 3%	20 Min.	
	Besen / Schaufel Wasserschlauch Abzieher	food-industrie-service	täglich	Niederdruckgerät	Topax 66 Topax 56	2 - 3%	20 Min.	Wasserschlauch Niederdruckgerät	Topax 95	2 - 3%	20 Min.	
	Besen / Schaufel Wasserschlauch Abzieher	food-industrie-service	täglich	Niederdruckgerät	Topax 66 Topax 56	2 - 3%	20 Min.	Wasserschlauch Niederdruckgerät	Topax 95	2 - 3%	20 Min.	

Erstellt:	Geprüft:	Freigegeben:
Datum:	Datum:	Datum:



## 6. Reinigungsmittel

P 3 – Topax 66

P 3 – Topax 56

P 3 – Topax 95

## 7. Sicherheitsdatenblätter

MUSTER

Erstellt:	Geprüft:	Freigegeben:
Datum:	Datum:	Datum: