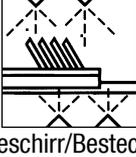
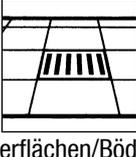
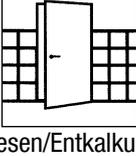


Reinigungs- und Desinfektionsplan für die Küche

Was	Womit	Dosierung	Wann	Wie	Gefahrenstoff	Wer
 Handwäsche	 Descosoft Sensitive Waschlotion 500 ml 17689762	pur ca. 3 ml	Vor Dienstbeginn, Tätigkeitswechsel Nach Produktwechsel, Pausen, Reinigen, Toilettengang	Hände waschen und trocknen		Personal
 Handdesinfektion	 Aseptoman med alkohol. Hände- desinfektionsmittel 500 ml 17679923	pur ca. 3 ml	Vor Dienstbeginn, Tätigkeitswechsel Nach Produktwechsel, Pausen, Reinigen, Toilettengang	Die Hände mit 3 ml einreiben und 30 sec. einwirken lassen		Personal
 Geschirr/Besteck	 Base Clean Hartwasser 10 l 14433900	automatisch	Mo Di Mi Do Fr Sa So	Maschinelles Geschirrspülen		Technik Service
 Klarspüler	 Base Clean Klarspüler 10 l 14433818	automatisch	Mo Di Mi Do Fr Sa So	Maschinelles Klarspülen		Technik Service
 Töpfe/Backbleche	 Base Clean Handpülmittel 14434228 1 l 14434235 10 l	10 ml auf 8 Liter Wasser	Mo Di Mi Do Fr Sa So	Manuelles Abwaschen		Personal
 Oberflächen/Böden	 Base Clean Fettlöser 14433719 1 l 14433702 10 l	50 - 200 ml auf 8 Liter Wasser	Mo Di Mi Do Fr Sa So	Wischen und Scheuern		Personal
 Fliesen/Entkalkung	 Base Clean Saurer Grundreiniger 10 l 14433979	pur bei Verkalkung bis 1:3	Mo Di Mi Do Fr Sa So	Wischen und Scheuern		Personal
 Grill/Verkrustungen	 Base Clean Grillreiniger 14433771 1 l 14433764 12 kg	pur aus der Sprühflasche	Mo Di Mi Do Fr Sa So	Sprühen oder Wischen		Personal
 Schneidbretter Aufschnittmaschine	 Budesin Spray Off QF 1 l 15737854	unverdünnt	Mo Di Mi Do Fr Sa So	Einsprühen 60 sec. einwirken lassen		Personal
 Flächen/Geräte	 Orosept K Desinfektionsreiniger 10 l 12825080	240 ml auf 8 Liter Wasser	Mo Di Mi Do Fr Sa So	3%iges Konzentrat bei 5 Minuten Einwirkzeit		Personal

Grundsätzlich nach Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen mit Wasser von mindestens Trinkwasserqualität nachspülen. Nur kaltes Wasser verwenden, Handschuhe tragen!