

Reinigungs- und Desinfektionsnachweis



Zuständig: Küchenleitung, Kontrolle durch Betriebsleitung · Zeitraum: _____

Richtwerte: Reihenfolge erst reinigen, dann desinfizieren · Konzentration laut Herstellerangabe des Mittels · Einwirkzeit laut Herstellerangabe des Mittels · Nachspülen bei Lebensmittelkontakt, wenn das Mittel es verlangt

Reinigungs- und Desinfektionsnachweis

[illegible]

Datum	Bereich / Gerät	Reinigungsmittel	Desinfektionsmittel	Konzentration	Einwirkzeit	Kürzel

Kontrolle (Datum, Kürzel): _____

Hygienepraxis-Vorlage, keine Rechtsberatung. Es gelten die Vorgaben deines HACCP-Konzepts und deiner Lebensmittelüberwachung. · Aktualisiert am 15. Oktober 2026 · tischlein.pro/vorlagen/haccp/reinigungsnachweis