

Reinigungsplan Eismaschine und Eiswürfelmaschine

Zuständig: Theken- oder Eisdielenteam · Zeitraum: _____ · Kürzel: _____

Täglich

Aufgabe	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
Auslauf, Hebel und Schaufel reinigen Teile abnehmen, mit Reiniger waschen, desinfizieren und trocknen lassen.							
Auffangschale und Tropfschale leeren und auswaschen Mit warmem Wasser und Reiniger säubern.							
Eisbehälter leeren und abwischen Restmenge verwerfen, Behälter auswischen und trocknen.							
Außenflächen und Bedienfeld abwischen Mit feuchtem Tuch und mildem Reiniger.							

Wöchentlich

Aufgabe	KW	KW	KW	KW	KW
Maschine zerlegen und gründlich reinigen (Foto-Nachweis) Alle Teile nach Herstellerangabe zerlegen, einweichen, bürsten, spülen und wieder zusammenbauen.					
Dichtungen kontrollieren und fetten Auf Risse prüfen, lebensmittelechtes Fett auftragen.					
Lüftungsgitter und Kondensator abstauben Gitter abnehmen, mit Pinsel oder Staubsauger reinigen.					

Monatlich

[illegible]

Kontrolle (Datum, Kürzel): _____

Die Vorgaben deiner Lebensmittelüberwachung und deines HACCP-Konzepts gehen vor. · Aktualisiert am 14. Oktober 2026 · tischlein.pro/vorlagen/reinigungsplan/eismaschine