
















Küchenhygieneplan

Für:

BEREICH	WAS	PRODUKT	DOSIERUNG	ANWENDUNG	HÄUFIGKEIT	VERANTWORTLICH
	Hände	HAND-ANTIBACT	1 Portion	Hände und Unterarme gründlich einseifen, wenn nötig Bürste verwenden. Hände gut abspülen, mit Papiertuch abtrocknen.	Immer vor Arbeitsbeginn. Vor jedem Kontakt mit Lebensmitteln.	
	Haustock Schneidebretter	GLARA	5%ige Lösung (5dl auf 10 Liter Wasser)	Vorreinigen mit Abziehmesser, Reinigungsmittel auftragen, mit nasser Bürste scheuern und abspülen.	täglich	
		SCHYNET 840	unverdünnt	Desinfektionsmittel aufsprühen und trocknen lassen. Darf nicht nachgespült und getrocknet werden.		
	Schneidemaschinen Hackmaschinen Mixer	GLARA	5%ige Lösung (5dl auf 10 Liter Wasser)	Maschinen demontieren, vorspülen, mit Reinigungsmittel und Bürste reinigen. Mit Trinkwasser nachspülen.	täglich	
		SCHYNET 840	unverdünnt	Desinfektionsmittel aufsprühen und trocknen lassen. Darf nicht nachgespült und getrocknet werden.		
	Rahm- und Glacéautomaten	GLARA	5%ige Lösung (5dl auf 10 Liter Wasser)	Gerät mit Wasser vorspülen. Reinigungslösung während ca. 20 Min. durchlaufen lassen, mit Wasser spülen.	täglich	
		GLARA S	5%ige Lösung (5dl auf 10 Liter Wasser)	Gerät mit Wasser vorspülen. Reinigungslösung während ca. 20 Min. durchlaufen lassen, mit Wasser spülen.	1 x wöchentlich	
	Kochkessel Friteusen Küchengeräte	ALRO	5%ige Lösung (5dl auf 10 Liter Wasser)	In Lösung einlegen, reinigen, gut mit Trinkwasser spülen.	nach Gebrauch	
	Tische Platten Flächen	ALRO	2%ige Lösung (2dl auf 10 Liter Wasser)	Reinigungsmittel auftragen, scheuern, mit Trinkwasser spülen und mit sauberem Tuch nachtrocknen.	sofort nach Gebrauch Immer nach Bearbeitung von Geflügel!	
		SCHYNET 840	unverdünnt	Desinfektionsmittel aufsprühen und trocknen lassen.	täglich	
	Kochherd Glaskeramik- Chromstahlflächen	VIVO	unverdünnt	Herdplatte grob reinigen. Scheuern mit Lappen oder Pad. Spülen mit Trinkwasser und trocknen lassen.	täglich	
	Backofen/Grill Steamer grün	GRILLGO	unverdünnt	Verkohlte Rückstände mechanisch entfernen. Reiniger aufsprühen, 15-30 Min. einwirken lassen. (bei starker Verschmutzung über Nacht) scheuern, abspülen, trocknen. Aluminium abdecken!	nach Gebrauch	
		STIBO	50%ige Lösung (5 dl auf 1 Liter Wasser)	Wassertank: Nur bei Bedarf! Entkalker 50% verdünnen, im Wassertank ca. 30 Minuten einwirken lassen und gründlich spülen.	Nur bei Bedarf!	
	Abzughauben Filter	FETTLÖSER	unverdünnt	Reinigungslösung aufsprühen, kurz einwirken lassen, scheuern, mit Trinkwasser abspülen und trocknen	alle 1 bis 2 Wochen	
	Kühlgeräte	ALRO	2%ige Lösung (2dl auf 10 Liter Wasser)	Aussen mit Lösung reinigen und trocknen. Kühlgeräte abtauen, alle Innenflächen abwaschen und mit Trinkwasser mehrmals spülen.	täglich alle 2 Monate	
	Fussböden Gitterroste Bodenabläufe	AKTIVO	2%ige Lösung (2dl auf 10 Liter Wasser)	Reinigungsmittel auftragen, kurz einwirken lassen. Schmutzwasser mit Mop oder Wasserauger aufnehmen.	täglich	
	Türen Schränke Wände	ALRO	2%ige Lösung (2dl auf 10 Liter Wasser)	Abwaschen, spülen und trocknen lassen	wöchentlich	
	Abfallbehälter	ALRO	5%ige Lösung (5dl auf 10 Liter Wasser)	Plastiksäcke und Folien verwenden Nach Entleeren mit Trinkwasser ausspülen. Bei starker Verschmutzung Reinigungs-	täglich bei Bedarf	
	Armaturen Abläufe	SANITÄR-REINIGER	unverdünnt	Verkalkte Teile mit Stibo einreiben, danach mit Wasser spülen.	bei Bedarf	
	Fenster Glasflächen	FENSTERSTAR	unverdünnt	Glasflächen aufsprühen und mit Papier trocknen.	bei Bedarf	

Sicherheitshinweise auf den Produkten beachten.
Vor der Reinigung von elektrischen Geräten den Stecker ziehen.

Schybig Gastro Service AG
Föhrenweg 23
6405 Immensee
Tel. 041 / 850 77 05 Fax 041 / 850 78 05
internet: www.schybig.ch, e-mail: info@schybig.ch