



Hygienische Anforderungen bei der Zubereitung von Lebensmitteln durch Patienten/Bewohner in den **Stationsküchen**

Betrifft: Forensik und einige psychiatrische Stationen

Tägliche Reinigungscheckliste Küche										
Zeit vombis				Geleistete Arbeitsvorgänge mit Handzeichen vermerken						
Arbeitsvorgänge		Intervall		Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
Reinigung	Schränke	alle 2	W							
	Fußboden	3 x	T							
	Kühlschrank	1 x	M							
	Tiefkühlschrank	halbjährlich								
	Tiefkühlschrankfach									
Temperaturkontrolle:		1 x	T							
o Kühlschrank										
Reinigung	Waschbecken	3 x	T							
	Arbeitsflächen	nach Benutzung								
	Herd									
	Abfallbehälter		T							
Desinfektion		1 x	W							
o Abfallbehälter										
Wechsel		1 x	T							
o Geschirrtuch		sofort bei Verschmutzung								
o Abwaschlappen										
Vorratskontrolle		1 x	W							
o Lebensmittel										

Legende

W	Wochen/wöchentlich
T	täglich
M	monatlich
B	nach Benutzung