

Reinigungsplan Supermarkt



Name :

Datum :

Uhrzeit :

Bereich :

Tägliche Reinigung

- ☐ Verkaufsfläche / Böden feucht wischen, kehren
- ☐ Fleisch- & Fischtheke vollständige Reinigung & Desinfektion
- ☐ Kühlregale Türdichtungen abwischen
- ☐ Tiefkühlbereiche Sichtkontrolle, Temperatur prüfen
- ☐ Kassenterminals & Touchpoints 2x täglich desinfizieren
- ☐ Sanitäranlagen mindestens 2x täglich reinigen & desinfizieren
- ☐ Backwarenbereich Reinigung & Desinfektion aller Flächen
- ☐ Lager / Warenannahme Rückstände sofort entfernen
- ☐ Einkaufswagen Griffdesinfektion

Reinigungsplan Supermarkt



Name

:

Datum

:

Uhrzeit

:

Bereich

:

Wöchentliche Reinigung

- ☐ Verkaufsfläche / Böden Maschinelle Grundreinigung
- ☐ Fleisch- & Fischtheke Intensivreinigung Geräteteile
- ☐ Kühlregale Innenreinigung
- ☐ Tiefkühlbereiche Außenreinigung
- ☐ Kassenterminals & Touchpoints Grundreinigung Umfeld
- ☐ Sanitäranlagen Intensivreinigung Fugen
- ☐ Backwarenbereich Ofenreinigung
- ☐ Lager / Warenannahme Boden maschinell reinigen
- ☐ Einkaufswagen Vollständige Reinigung

Reinigungsplan Supermarkt



Name :

Datum :

Uhrzeit :

Bereich :

Monatliche Reinigung

- ☐ Verkaufsfläche / Böden Pflegebehandlung
- ☐ Fleisch- & Fischtheke Wartungsprüfung
- ☐ Kühlregale Kondensatablauf prüfen
- ☐ Tiefkühlbereiche Innenreinigung bei Abtauphasen
- ☐ Kassenterminals & Touchpoints Gerätereinigung
- ☐ Sanitäranlagen Entkalkung Armaturen
- ☐ Backwarenbereich Geräteservice
- ☐ Lager / Warenannahme Regalreinigung, Schädlingskontrolle
- ☐ Einkaufswagen Radkontrolle & Intensivreinigung