

Die Checkliste für die tägliche, wöchentliche und monatliche Reinigung von Lager-, Kommissionierungs- und Verpackungsbereichen.

ALLGEMEINE VORBEREITUNG

- 0 **Persönliche Schutzausrüstung (PSA) tragen:** Sicherheitsschuhe, Handschuhe und je nach Bereich weitere Schutzausrüstung verwenden.
- 0 **Reinigungsplan prüfen:** Aktuellen Reinigungsplan kontrollieren und stark frequentierte bzw. verschmutzte Bereiche priorisieren.
- 0 **Reinigungsmittel und -geräte vorbereiten:** Sicherstellen, dass alle benötigten Reinigungsmittel, Maschinen (z. B. Scheuersaugmaschine, Kehrmaschine) und Anwendungshilfen einsatzbereit sind.

TÄGLICH

- 0 Verkehrsflächen und Gänge kehren bzw. mit der Kehrmaschine vorreinigen
- 0 Böden im 2-stufigen Wischverfahren nass reinigen (Scheuersaugmaschine ab ca. 300 m² Fläche)
- 0 Grobverschmutzungen wie Verpackungsreste, Staub und Späne aufnehmen
- 0 Öl- und Fettverschmutzungen umgehend vorbehandeln, statt antrocknen zu lassen
- 0 Abfallbehälter leeren und reinigen

WÖCHENTLICH

- 0 Wände, Paneele und Fliesen reinigen, in Hygienebereichen zusätzlich desinfizieren
- 0 Laderampen, Tore und Einfahrtsbereiche reinigen (Reifenabrieb-, Diesel- und Ölspuren)
- 0 Regale gründlich feucht abwischen, auch schwer zugängliche Stellen
- 0 Fenster und Türrahmen reinigen

MONATLICH

- 0 Grundreinigung der Bodenflächen durchführen
- 0 Regale und Lagersysteme tiefenreinigen und auf Beschädigungen prüfen
- 0 Wartung der Reinigungsmaschinen durchführen bzw. veranlassen
- 0 Lüftungs- und Klimaanlage auf Verschmutzung sichtbar prüfen
- 0 Sozialräume und Umkleiden gründlich reinigen

LAGER- UND ARBEITSBEREICHE

- 0 Regale abwischen bzw. bei sichtbarer Verschmutzung reinigen
- 0 Arbeitsflächen und Arbeitstische reinigen (in Lebensmittelbereichen zusätzlich desinfizieren)
- 0 Türgriffe und Türen reinigen, in Hygienebereichen zusätzlich desinfizieren
- 0 Handwaschbecken und Sanitäreinrichtungen reinigen und desinfizieren
- 0 Wareneingang und gelagerte Ware auf ordnungsgemäßen Zustand, Verpackung und ggf. Mindesthaltbarkeitsdatum prüfen

TIPP FÜR DIE REINIGUNG

In HACCP-pflichtigen Lagerbereichen empfiehlt sich eine lückenlose Dokumentation von Reinigung und Kontrolle, z. B. digital mit dem hollu NOA Prozessmanagement-System.



**Hygiene,
die läuft
– rund um
die Uhr.**