

De Hygiënecode voor de horeca

Schoonmaakplan

Registratieformulier schoonmaakplan voor keukens en restaurants, partycatering en mobiele verkoop.

Voor zowel de keuken, de afwaskeuken, de bar, het restaurant, de partycatering als de mobiele verkoop moet een goed schoonmaakregime worden ingevoerd. Het opstellen van een schoonmaakplan kan daarbij een goed hulpmiddel zijn. In een schoonmaakplan staan de volgende zaken aangegeven:

- Welk object (ruimte, apparatuur, materiaal) gereinigd of gedesinfecteerd wordt.
- Hoe vaak het object wordt schoongemaakt.
- Hoe het object wordt schoongemaakt.

Bij het opzetten van het schoonmaakplan kunt u gebruik maken van het **voorbeeld** in deze bijlage. U mag echter ook zelf een formulier ontwerpen of de hulp inschakelen van een leverancier.

Voorbeeld:

Object	Na gebruik	Dagelijks	Wekelijks	Naar behoefte	Product	Reinigen	Desinfecteren	Naspoelen	Drogen
Ruimte									
Vloeren		X			Vloerreiniger vloerschrobber, vloertrekker	X			X
Muren				X	Allesreiniger borstel, werkdoek	X			X
Kasten				X	Allesreiniger borstel, werkdoek	X			X
Apparatuur									
Fornuis		X			Allesreiniger borstel, werkdoek	X			X
Bain-marie		X			Allesreiniger borstel, werkdoek	X			X
Friteuse				X	Ontvettingsmiddel borstel, werkdoek	X		X	X
Magnetron		X			Allesreiniger borstel, werkdoek	X		X	X
Koelkast			X		Allesreiniger borstel, werkdoek	X		X	X
Materialen									
Snijplank	X				Allesreiniger en desinfectiemiddel borstel, werkdoek	X	X	X	X
Klein keuken- gereedschap	X				Allesreiniger en desinfectiemiddel borstel, werkdoek	X	X	X	X

