

# Hygieneplan Fleischerei



IWETEC ist zertifiziert nach  
DIN EN ISO 9001:2008  
DIN EN ISO 14001:2004

**Zukunft**   
Ein Unternehmen startet durch

Zu reinigender Bereich	Häufigkeit	Reinigungsmittel	Anwendung Reinigung	Konzentration	Einwirkzeit	Verantwortlich	Kontrolle / Datum	Häufigkeit	Desinfektionsmittel	Anwendung Desinfektion	Konzentration	Einwirkzeit	Verantwortlich	Kontrolle / Datum	
<b>Schlachtung</b>															
Türen, Wand- und Bodenfliesen	Nur nach Schlachtung	<b>Xyloquat Waschkraftverstärker „Alkalisch“</b>	Nasswischen / Nachwischen	ca. 1:15	ca. 10 Min.	Reinigungs-, Schlachtpersonal		nur nach Schlachtung	<b>Xyloquat Desinfektionsreiniger</b> im Wechsel mit	Feuchtwischen	4,00 % 2,00 %	15 Min. 30 Min.	Reinigungs-, Schlachtpersonal		
									<b>Xyloquat Plus (VAH)</b> (2-monatlicher Wechselzyklus)		5,00 % 2,00 % 1,00 % 0,75 %	5 Min. 15 Min. 60 Min. 240 Min.			
Maschinen, Geräte und Kleinteile	Nur nach Schlachtung	<b>Xyloquat Waschkraftverstärker „Alkalisch“</b>	Nasswischen / Nachwischen	ca. 1:15	ca. 10 Min.	Reinigungs-, Schlachtpersonal		nur nach Schlachtung	<b>Xyloquat Desinfektionsreiniger</b> im Wechsel mit	Feuchtwischen	4,00 % 2,00 %	15 Min. 30 Min.	Reinigungs-, Schlachtpersonal		
									<b>Xyloquat Plus (VAH)</b> (2-monatlicher Wechselzyklus)		5,00 % 2,00 % 1,00 % 0,75 %	5 Min. 15 Min. 60 Min. 240 Min.			
Brühkessel und Kratzmaschinen	Nur nach Schlachtung	<b>Xyloquat Waschkraftverstärker „Alkalisch“</b>	Nasswischen / Nachwischen	ca. 1:15	ca. 10 Min.	Reinigungs-, Schlachtpersonal		nur nach Schlachtung	<b>Xyloquat Desinfektionsreiniger</b> im Wechsel mit	Feuchtwischen	4,00 % 2,00 %	15 Min. 30 Min.	Reinigungs-, Schlachtpersonal		
									<b>Xyloquat Plus (VAH)</b> (2-monatlicher Wechselzyklus)		5,00 % 2,00 % 1,00 % 0,75 %	5 Min. 15 Min. 60 Min. 240 Min.			
<b>Produktionsraum</b>															
Türen, Wand- und Bodenfliesen	Täglich	<b>Free</b> (lt. §§ 30 u. 31 LFGB unbedenklich im Einsatz)	Aufsprühen o. Nasswischen / Nachwischen	ca. 1:5	ca. 10 Min.	Produktionspersonal		1 x wöchentlich	<b>Xyloquat Desinfektionsreiniger</b> im Wechsel mit	Feuchtwischen	4,00 % 2,00 %	15 Min. 30 Min.	Reinigungs-, Schlachtpersonal		
									<b>Xyloquat Plus (VAH)</b> (2-monatlicher Wechselzyklus)		5,00 % 2,00 % 1,00 % 0,75 %	5 Min. 15 Min. 60 Min. 240 Min.			
Maschinen, Geräte und Kleinteile	Täglich	<b>Free</b> (lt. §§ 30 u. 31 LFGB unbedenklich im Einsatz)	Aufsprühen o. Nasswischen / Nachwischen	ca. 1:5	ca. 10 Min.	Produktionspersonal		1 x wöchentlich	<b>Xyloquat Desinfektionsreiniger</b> im Wechsel mit	Feuchtwischen	4,00 % 2,00 %	15 Min. 30 Min.	Reinigungs-, Schlachtpersonal		
									<b>Xyloquat Plus (VAH)</b> (2-monatlicher Wechselzyklus)		5,00 % 2,00 % 1,00 % 0,75 %	5 Min. 15 Min. 60 Min. 240 Min.			
Schneidbretter	Täglich	<b>Free</b> (lt. §§ 30 u. 31 LFGB unbedenklich im Einsatz)	Tauchen / Nachspülen	ca. 1:10	ca. 5 Min.	Produktionspersonal		entfällt	entfällt	entfällt	entfällt	entfällt	entfällt	entfällt	

Interne Mitteilung Technische Änderungen vorbehalten – für Druckfehler keine Haftung. |w| MA | 05.06.2013 X11121



INFO-HOTLINE 0800-223022490

freecall

# Hygieneplan Fleischerei



IWETEC ist zertifiziert nach  
DIN EN ISO 9001:2008  
DIN EN ISO 14001:2004

**Zukunft**   
Ein Unternehmen startet durch

Zu reinigender Bereich	Häufigkeit	Reinigungsmittel	Anwendung Reinigung	Konzentration	Einwirkzeit	Verantwortlich	Kontrolle / Datum	Häufigkeit	Desinfektionsmittel	Anwendung Desinfektion	Konzentration	Einwirkzeit	Verantwortlich	Kontrolle / Datum	
Rauchanlage Innen	Nach Bedarf	<b>Fett Teufel</b>	Schäumen o. Aufsprühen / Nachwischen	ca. 1:6	ca. 10 Min.	Produktionspersonal		entfällt	entfällt	entfällt	entfällt	entfällt	entfällt	entfällt	
Heißluftofen Innen	Nach Bedarf	<b>Fett Teufel</b>	Schäumen o. Aufsprühen / Nachwischen	ca. 1:6	ca. 10 Min.	Produktionspersonal		entfällt	entfällt	entfällt	entfällt	entfällt	entfällt	entfällt	
Kochkessel Innen	Nach Bedarf	<b>Free</b> (lt. §§ 30 u. 31 LFGB unbedenklich im Einsatz)	Nasswischen / Nachwischen	ca. 1:10	ca. 5 Min.	Produktionspersonal		entfällt	entfällt	entfällt	entfällt	entfällt	entfällt	entfällt	
Schinkenform und Rauchspieße	Nach Bedarf	<b>Fett Teufel</b>	Tauchen / Nachspülen	ca. 1:6	ca. 10 Min.	Produktionspersonal		entfällt	entfällt	entfällt	entfällt	entfällt	entfällt	entfällt	
Pökelmaschine	Nach Bedarf	<b>Free</b> (lt. §§ 30 u. 31 LFGB unbedenklich im Einsatz)	Nasswischen / Nachwischen	ca. 1:10	ca. 5 Min.	Produktionspersonal		entfällt	entfällt	entfällt	entfällt	entfällt	entfällt	entfällt	
<b>Verkaufs- und Zubereitungsraum</b>															
Türen, Wand- und Bodenfliesen	Täglich	<b>Free</b> (lt. §§ 30 u. 31 LFGB unbedenklich im Einsatz)	Nasswischen / Nachwischen	ca. 1:10	ca. 5 Min.	Verkaufs- und Reinigungspersonal		2 x wöchentlich	<b>Xyloquat Desinfektionsreiniger</b> im Wechsel mit	Feuchtwischen	4,00 %	15 Min.	Reinigungs-, Schlachtpersonal		
									<b>Xyloquat Plus (VAH)</b> (2-monatlicher Wechselzyklus)		2,00 %				30 Min.
Maschinen, Geräte und Kleinteile	Täglich	<b>Free</b> (lt. §§ 30 u. 31 LFGB unbedenklich im Einsatz)	Aufsprühen o. Nasswischen / Nachwischen	ca. 1:10	ca. 5 Min.	Verkaufs- und Reinigungspersonal		2 x wöchentlich	<b>Xyloquat Desinfektionsreiniger</b> im Wechsel mit	Feuchtwischen	4,00 %	15 Min.	Reinigungs-, Schlachtpersonal		
									<b>Xyloquat Plus (VAH)</b> (2-monatlicher Wechselzyklus)		2,00 %				30 Min.
Schneidbretter	Täglich	<b>Free</b> (lt. §§ 30 u. 31 LFGB unbedenklich im Einsatz)	Tauchen / Nachspülen	ca. 1:10	ca. 5 Min.	Produktionspersonal		entfällt	entfällt	entfällt	entfällt	entfällt	entfällt	entfällt	
Theke und Regale	Täglich	<b>Free</b> (lt. §§ 30 u. 31 LFGB unbedenklich im Einsatz)	Nasswischen / Nachwischen	ca. 1:10	ca. 5 Min.	Verkaufs- und Reinigungspersonal		2 x wöchentlich	<b>Xyloquat Desinfektionsreiniger</b> im Wechsel mit	Feuchtwischen	4,00 %	15 Min.	Reinigungs-, Schlachtpersonal		
									<b>Xyloquat Plus (VAH)</b> (2-monatlicher Wechselzyklus)		2,00 %				30 Min.



# Hygieneplan Fleischerei



IWETEC ist zertifiziert nach  
DIN EN ISO 9001:2008  
DIN EN ISO 14001:2004

**Zukunft**   
Ein Unternehmen startet durch

Zu reinigender Bereich	Häufigkeit	Reinigungsmittel	Anwendung Reinigung	Konzentration	Einwirkzeit	Verantwortlich	Kontrolle / Datum	Häufigkeit	Desinfektionsmittel	Anwendung Desinfektion	Konzentration	Einwirkzeit	Verantwortlich	Kontrolle / Datum
<b>Kühlräume</b>														
Türen, Wand- und Bodenfliesen	Nach Bedarf	Free (lt. §§ 30 u. 31 LFGB unbedenklich im Einsatz)	Aufsprühen o. Nasswischen / Nachwischen	ca. 1:5	ca. 10 Min.	Produktionspersonal		1 x wöchentlich	Xyloquat Desinfektionsreiniger im Wechsel mit	Feuchtwischen	4,00 % 2,00 %	15 Min. 30 Min.	Reinigungs-, Schlachtpersonal	
									Xyloquat Plus (VAH) (2-monatlicher Wechselzyklus)		5,00 % 2,00 % 1,00 % 0,75 %	5 Min. 15 Min. 60 Min. 240 Min.		
Regale	Nach Bedarf	Free (lt. §§ 30 u. 31 LFGB unbedenklich im Einsatz)	Aufsprühen o. Nasswischen / Nachwischen	ca. 1:5	ca. 10 Min.	Produktionspersonal		1 x wöchentlich	Xyloquat Desinfektionsreiniger im Wechsel mit	Feuchtwischen	4,00 % 2,00 %	15 Min. 30 Min.	Reinigungs-, Schlachtpersonal	
									Xyloquat Plus (VAH) (2-monatlicher Wechselzyklus)		5,00 % 2,00 % 1,00 % 0,75 %	5 Min. 15 Min. 60 Min. 240 Min.		
<b>Personalhygiene</b>														
Hände	Vor Arbeitsbeginn, nach Arbeitsunterbrechung, Bereichswechsel und Toilettenbesuch	IWE-Hand	Hände gut reinigen und anschließend trocknen	ca. 2 ml	30 sek.	Personal		Vor Arbeitsbeginn, nach Arbeitsunterbrechung, Bereichswechsel und Toilettenbesuch	Sterilium Hände-Desinfektionsmittel	Auf Hände aufbringen und während des Verreibens mit Sterilium feucht halten	3 ml	1,5 Min.	Personal	
<b>Sozialräume</b>														
Flächen, Duschen und Toiletten	Täglich	Xyloquat Waschkraftverstärker „Sauer“	Nasswischen / Nachwischen	ca. 1:15	ca. 10 Min.	Reinigungs-, Schlachtpersonal		1 x wöchentlich	Xyloquat Desinfektionsreiniger im Wechsel mit	Feuchtwischen	4,00 % 2,00 %	15 Min. 30 Min.	Reinigungspersonal	
									Xyloquat Plus (VAH) (2-monatlicher Wechselzyklus)		5,00 % 2,00 % 1,00 % 0,75 %	5 Min. 15 Min. 60 Min. 240 Min.		

Technische Änderungen vorbehalten – für Druckfehler keine Haftung. |w | MA | 05.06.2013 X11121

Interne Mitteilung





## Reinigungsablauf

### Vorreinigung

1. Feste Stoffe zusammenschieben und in dafür vorgesehene Abfallbehälter geben. Nicht in den Abfluß spülen. Maschinenoberflächen: Auch hier feste Stoffe entfernen.
2. Flüssiges Fett aus Behältern nicht in den Abfluß geben, sondern getrennt entsorgen.
3. Maschinen zerlegen. Erst jetzt alle zu reinigenden Oberflächen mit klarem Wasser (max. 50°C.) ohne Reinigungsmittel abspülen. Zusammenspülte Abfälle in die vorgesehenen Abfallbehälter geben. Nicht in den Abfluß spülen.

### Schaumreinigung

1. Schaum gleichmäßig und nicht zu dick auftragen.
2. Schaum einwirken lassen, 5-10 Min., bzw. bis der Schaum zusammengefallen ist.
3. Gründlich abspülen des restlichen Schaumes und des gelösten Schmutzes mit Frischwasser mittels Hochdruck- oder starkem Wasserstrahl. So lange abspülen, bis kein Schaum bzw. kein Reinigungsmittel mehr vorhanden ist. Das Abspülen muss so rechtzeitig erfolgen, dass der Schmutz nicht schon wieder antrocknet.
4. Auf Flächen zurückbleibendes Wasser muss mit einem Schieber entfernt werden.
5. Zur Empfehlung: In Lebensmittelbetrieben eine regelmäßige Desinfektion durchführen. Die Mindesteinwirkzeit beachten.
6. Vor dem Arbeitsbeginn alle direkt mit Lebensmittel in Berührung kommenden desinfizierten Flächen mit Trinkwasser abspülen.
7. Wir empfehlen, in regelmäßigen Abständen zwischen alkalischer und saurer Reinigung zu wechseln, um Resistenzbildung zu vermeiden. Achtung! Wenn Chemikalien, die ätzend oder säurehaltig sind, in die Augen oder auf die Haut spritzen, diese sofort mindestens 10 Minuten mit warmem Wasser auswaschen! Niemals Reinigungsmittel verschiedener Art mischen! Bei einem Unfall sofort den Arzt konsultieren!

Die Empfehlung zu unseren Produkten beruhen auf internen und externen wissenschaftlichen Untersuchungen und werden nach bestem Gewissen gegeben. Weitergehende Empfehlungen, z. B. im Hinblick auf Materialverträglichkeit, sind nur im Einzelfall gesondert möglich. Unsere Empfehlungen befreien unsere Kunden nicht von der eigenen Prüfung unserer Produkte auf ihre Eignung für die beabsichtigten Verfahren und Zwecke. Insoweit können wir keine Haftung übernehmen.

### Personalhygiene

1. Persönliche Sauberkeit (wie tägl. Duschen, Wechsel der Unterkleidung, saubere Fingernägel).
2. Privat- und Arbeitskleidung getrennt aufbewahren.
3. Täglich mehrfaches gründliches Händewaschen (regelmäßig vor und nach Arbeitsbeginn und Pausen).
4. Händewaschen und Desinfektion nach Toilettengang sowie Kontakt mit infiziertem Material und stark verunreinigten Gegenständen.
5. Sofortige Meldung von Krankheiten und Verletzungen.
6. Betreten der Arbeitsräume nur in Arbeitskleidung.
7. Kein Tragen von Ringen, Armbändern und Armbanduhren.

