

Formular 8:
Betriebsstätten für die Be- und Verarbeitung von Wild:
Reinigungs- und Desinfektionsplan (Muster)

Räume/ Transportfahrzeuge	Mittel/ Einwirkzeit	Name des verwendeten Mittels	Häufigkeit	Anmerkungen
Arbeitsraum/Gänge, in denen mit offenem Fleisch/Fleischerzeug- nissen umgegangen wird				
Fliesen, Fußböden, Türen, Roste, Abläufe	Reiniger + Fettlöser		nach Arbeitsende	Reste entfernen, bei Bedarf Desinfektion, trocknen und lüften
Decken und obere Wände	Reiniger		nach Bedarf	Reste entfernen, achten auf Schmutz, Staubansammlun- gen, Schimmel und Algen
Messer (während der Arbeit)	Wasser +82 °C		nach jedem Tier	Sterilbecken (oder gleichwertige an- erkannte Methode)
Geschirr, Arbeitsgeräte, Maschinen, Schneid- bretter, Kleingeräte, Messer (nach der Arbeit)	Heißwasser, Reiniger + Fettlöser		je nach Arbeitsab- lauf, jedenfalls nach Arbeitsende	möglichst maschinell bei ungefähr +65 °C
Arbeitsflächen	Reiniger		nach jedem Arbeitsende	
	Flächen- desinfektionsmittel			
Einrichtungsgegen- stände wie Spüle, Waschbecken, Ausguss, Desinfizier- einrichtungen	Heißwasser, Reiniger + Fettlöser		nach Bedarf	
Kühlräume für offenes Fleisch/Fleischerzeug- nisse, Kühlschränke	Reiniger, Flächen- desinfektionsmittel		nach Entleerung, mindestens einmal wöchentlich	
Kühlraum für umhüll- tes oder verpacktes Fleisch/Fleischerzeug- nisse und Tiefkühl- räume	Trocken- oder Nassreinigung (je nach Bedarf)		nach Bedarf	
Lagerraum	Reiniger		1× monatlich	
Fleischtransport- fahrzeuge	Heißwasser, Reiniger und Desinfektion		nach jeder Vollentladung	

Ort, Datum:

Unterschrift Verantwortlicher: