Reinigungs- und Desinfektionsplan für das Café

Was, womit, wie und wie oft gereinigt und desinfiziert wird

Bevor Sie beginnen

Dieses Dokument ist eine Vorlage für Betriebe in Österreich, keine Rechtsberatung und keine behördliche Genehmigung. Stand der Vorschriften: 24.10.2026 (Verordnung (EG) Nr. 852/2004, Verordnung (EG) Nr. 178/2002, Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, LMSVG, Allergeninformationsverordnung BGBl. II Nr. 175/2014, GewO 1994). Jeder Betrieb ist anders: Passen Sie die Vorlage an Ihr tatsächliches Angebot, Ihre Ausstattung und Ihre Räume an, ergänzen Sie Ihre Daten und sorgen Sie für die Einhaltung. Bei Unklarheiten wenden Sie sich an die zuständige Lebensmittelaufsicht Ihres Bundeslandes. Für Deutschland ist die Vorlage nicht geeignet.

Vorlage für Betriebe in Österreich, keine Rechtsberatung. Stand der Vorschriften: 24.10.2026. Der Plan beruht auf Verordnung (EG) Nr. 852/2004, Anhang II. Nationale Detailvorgaben (z. B. Leitlinien für die Gastronomie) sind nicht verarbeitet; prüfen Sie sie bei der zuständigen Lebensmittelaufsicht.

1. Grundregeln

- Reinigung = mechanische Vorreinigung, Waschen mit Reinigungsmittel, Nachspülen mit Trinkwasser, Desinfektion, Schlussspülung (wenn der Hersteller des Desinfektionsmittels sie vorschreibt).
- Verwendet werden nur Mittel für den Lebensmittelbereich, in der Verdünnung laut Etikett. Die Sicherheitsdatenblätter liegen im Betrieb auf.
- Reinigungsmittel werden getrennt von Lebensmitteln gelagert, in Originalgebinden oder beschrifteten Behältern (Anhang II, Kapitel IX Nr. 8 Verordnung (EG) Nr. 852/2004).
- Desinfektionsmittel werden nach Empfehlung des Herstellers gewechselt (z. B. Chlor- und quartäre Ammoniumverbindungen), damit keine Resistenzen entstehen.
- Reinigungsutensilien für die Toiletten sind farblich gekennzeichnet und werden im Arbeitsbereich nicht verwendet.
- Die durchgeführte Reinigung wird auf Blatt C der Aufzeichnungsblätter eingetragen.

2. Verwendete Mittel

Zweck	Mittel (Name)	Verdünnung / Dosierung	Einwirkzeit
Reinigung von Flächen und Böden			
Desinfektion von Flächen			
Spülmaschine – Reiniger		Dosieranlage	
Spülmaschine – Klarspüler		Dosieranlage	
Kaffeemaschine – Reinigung der Brühgruppen (Rückspülen)	Reinigungstabletten oder -pulver für Siebträgermaschinen	laut Hersteller	
Kaffeemaschine – Entkalken	laut Hersteller der Kaffeemaschine		
Dampflanze und Milchkännchen	Milchsystemreiniger		
Mühle – Reinigung der Mahlscheiben	Reinigungsgranulat für Kaffeemühlen		
Händedesinfektion			

3. Reinigungsplan

Was	Wie	Wann	Wer
Dampflanze	mit einem nur dafür bestimmten feuchten Tuch abwischen und kurz mit Dampf ausblasen	nach jeder Verwendung	Barista
Milchkännchen	ausspülen, waschen, mit der Öffnung nach unten trocknen lassen; Pflanzendrinks im gekennzeichneten Kännchen	nach Gebrauch, am Tagesende in die Spülmaschine	Barista
Siebträger und Sieb	ausklopfen, auswischen, Brühgruppe zwischen den Getränken spülen (Flush)	laufend	Barista
Brühgruppen der Kaffeemaschine	Rückspülen mit Blindsieb und Reinigungsmittel, danach mit klarem Wasser; Siebe und Siebträger in Lösung einlegen	täglich bei Betriebsschluss	Schlussdienst
Dichtungen und Duschen der Brühgruppen	Gruppenbürste, Kontrolle der Dichtungen	täglich / Tausch nach Verschleiß	Schlussdienst
Abtropfschale und Satzbehälter	leeren, waschen	täglich	Schlussdienst
Mühle – Bohnenbehälter und Auslauf	Behälter leeren, Öl der Bohnen auswischen, Auslauf ausbürsten	wöchentlich	Schichtleitung
Mühle – Mahlscheiben	Reinigungsgranulat laut Hersteller oder zerlegen und ausbürsten	alle 2–4 Wochen	Schichtleitung
Arbeitsflächen, Bar	waschen, desinfizieren	laufend und am Tagesende	Service
Kühlschränke und Vitrinen	ausräumen, waschen, desinfizieren, Datum der Ware kontrollieren	wöchentlich	Schichtleitung
Eismaschine	leeren, waschen, desinfizieren laut Hersteller, Schaufel außerhalb des Eises aufbewahren	wöchentlich / laut Hersteller	Schichtleitung
Spülmaschine	Siebe reinigen, entkalken, Dosieranlagen kontrollieren	täglich / wöchentlich	Schlussdienst
Mixer, Shaker	zerlegen, waschen, trocknen	nach Gebrauch	Barista

Was	Wie	Wann	Wer
Böden	kehren, mit Reinigungsmittel wischen	täglich, bei Verschmutzung sofort	Service
Toiletten und Waschraum	waschen, desinfizieren, Seife und Papierhandtücher nachfüllen	täglich und nach Bedarf	Service
Abfallbehälter	leeren, waschen	täglich	Service
Kaffeemaschine – Entkalken, Wasserfilter	nach Hersteller und Wasserhärte, Wechsel aufzeichnen	laut Hersteller	Service / Leitung
Grundreinigung	Wände, Leuchten, Dunstabzug, Regale, hinter den Geräten	1× monatlich	Team

4. Geschirrreinigung

Spülmaschine

- Programm und Temperaturen nach Angabe des Geräteherstellers.
- Die Maschine wird nicht überladen, Gläser werden nicht zusammen mit stark verschmutztem Geschirr gespült.
- Nach dem Spülen wird das Geschirr kontrolliert, beschädigtes Glas und Porzellan wird ausgesondert.

Handspülung (zwei Becken)

1. Reste entfernen.
2. In warmem Wasser mit Spülmittel waschen (erstes Becken).
3. In sauberem, warmem Trinkwasser nachspülen (zweites Becken).
4. Abtropfen und in sauberer Umgebung trocknen lassen, nicht mit einem Tuch abtrocknen.

5. Schädlingsbekämpfung

- Vorbeugend: dichte Fenster und Türen, Insektengitter, geschlossene Behälter, keine Reste über Nacht.
- Kontrolle auf Befall 1× wöchentlich (Kot, beschädigte Verpackungen, Insekten) und Eintrag auf Blatt F.
- Bei Befall einen Schädlingsbekämpfer beauftragen, das Einsatzprotokoll aufbewahren.

Reinigungsplan erstellt von **Gültig ab** **Unterschrift**

Quellen: VO 852/2004

Quellen – Volltext der Vorschriften auf Europaius

- 852/2004