Reinigungs- und Desinfektionsplan für ein Café

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

Bevor Sie beginnen

Dieses Dokument ist eine Vorlage für Cafés in Deutschland, 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, LMHV, LMIDV, Tier-LMHV, TLMV, IfSG). Das Gaststättenrecht ist Landesrecht und unterscheidet sich je nach Bundesland. Jeder Betrieb ist anders: Passen Sie die Vorlage an Ihr Sortiment, Ihre Ausstattung und Ihre Räume an, ergänzen Sie Ihre Angaben und klären Sie Unklarheiten mit der zuständigen Lebensmittelüberwachung.

Vorlage für Cafés in Deutschland, keine Rechtsberatung. Stand der Vorschriften: 24.10.2026. Gaststätten-, Nichtraucher- und Baurecht sind Landesrecht und hier nicht für jedes Bundesland ausgewertet: Regeln Ihres Bundeslands bei Gewerbeamt, Bauamt und Lebensmittelüberwachung prüfen.

Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie keiner nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt sind (§ 3 LMHV). Anforderungen an Räume, Ausrüstung und Reinigung ergeben sich aus Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 852/2004. Eine bestimmte Form des Reinigungsplans schreibt das Bundesrecht nach dieser Auswertung nicht vor; der Plan ist Teil der guten Hygienepraxis.

1. Grundregeln

- Reinigung und Desinfektion = mechanische Grobreinigung, Reinigen mit Reinigungsmittel, Nachspülen mit Trinkwasser, Desinfektion, Schlussspülung (wenn der Hersteller des Desinfektionsmittels sie vorschreibt).
- Es werden nur für den Lebensmittelbereich geeignete Mittel verwendet, in der Verdünnung laut Etikett. Die Sicherheitsdatenblätter liegen im Betrieb.
- Reinigungsmittel werden getrennt von Lebensmitteln gelagert, in Originalbehältern oder in gekennzeichneten Behältern.
- Desinfektionsmittel werden nach Herstellerempfehlung gewechselt (z. B. chlorhaltig und quartäre Ammoniumverbindungen), damit keine Resistenzen entstehen.
- Reinigungsutensilien für die Toiletten sind farblich unterschieden und werden nicht im Lebensmittelbereich verwendet.
- Die durchgeführte Reinigung trägt die zuständige Person in Blatt C der Aufzeichnungsblätter ein.

2. Verwendete Mittel

Zweck	Mittel (Name)	Verdünnung / Dosierung	Einwirkzeit
Reinigung von Flächen und Böden			
Desinfektion von Flächen			
Spülmaschine – Reiniger		Dosieranlage	
Spülmaschine – Klarspüler		Dosieranlage	
Siebträgermaschine – Reinigung der Brühgruppen (Rückspülung)	Reinigungstabletten oder -pulver für Siebträgermaschinen	nach Hersteller	
Siebträgermaschine – Entkalkung	nach Angabe des Maschinenherstellers		
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, reinigen, 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 Maschine	Rückspülung mit Blindsieb und Reinigungsmittel, danach mit klarem Wasser; Siebe und Siebträger in Lösung einweichen	täglich bei Betriebsschluss	Schließschicht
Dichtungen und Duschsiebe	Gruppenbürste, Dichtungen kontrollieren	täglich / Austausch nach Verschleiß	Schließschicht
Tropfschale und Abschlagbehälter	leeren, reinigen	täglich	Schließschicht
Mühle – Bohnenbehälter und Auswurf	Behälter leeren, Bohnenöl auswischen, Auswurf ausbürsten	wöchentlich	Schichtleitung
Mühle – Mahlscheiben	Reinigungsgranulat nach Hersteller oder zerlegen und ausbürsten	alle 2–4 Wochen	Schichtleitung
Arbeitsflächen, Theke	reinigen, desinfizieren	laufend und am Tagesende	Service
Kühlschränke und Vitrinen	ausräumen, reinigen, desinfizieren, Daten der Waren prüfen	wöchentlich	Schichtleitung
Eisbereiter	leeren, reinigen, nach Hersteller desinfizieren, Schaufel außerhalb des Eises lagern	wöchentlich / nach Hersteller	Schichtleitung
Spülmaschine	Siebe reinigen, entkalken, Dosieranlagen prüfen	täglich / wöchentlich	Schließschicht
Mixer, Shaker	zerlegen, reinigen, trocknen	nach Gebrauch	Barista

Was	Wie	Wann	Wer
Böden	kehren, mit Reinigungsmittel wischen	täglich, bei Verschmutzung sofort	Service
Toiletten und Waschraum	reinigen, desinfizieren, Seife und Papierhandtücher auffüllen	täglich und nach Bedarf	Service
Abfallbehälter	leeren, reinigen	täglich	Service
Maschine – Entkalkung, Wasserfilter	nach Hersteller und Wasserhärte, Wechsel notieren	nach Hersteller	Kundendienst / Leitung
Grundreinigung	Wände, Leuchten, Dunstabzug, Regale, hinter den Geräten	1× monatlich	Team

4. Geschirrreinigung

Spülmaschine

- Programm und Temperaturen nach Herstellerangabe der Spülmaschine (üblich sind Spülgang 55–65 °C und Nachspülen 80–85 °C).
- 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 aussortiert.

Handspülen (zwei Becken)

1. Speisereste entfernen.
2. In warmem Wasser mit Spülmittel reinigen (erstes Becken).
3. In sauberem warmem Trinkwasser nachspülen (zweites Becken).
4. Abtropfen und in sauberer Umgebung trocknen lassen, nicht mit dem 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 in Blatt F.
- Bei Befall einen Fachbetrieb beauftragen und das Einsatzprotokoll aufbewahren.

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

Quellen: LMHV § 3 (europaius.com/de/z/6935); VO (EG) 852/2004, Anhang II (europaius.com/eu-akt/32004r0852). Stand 24.10.2026.

Quellen – Volltext der Vorschriften auf Europaius

- 852/2004