

Glaabsbräu

Aufregend Anders.

Hygieneleitfaden für Getränkeschankanlagen

Reinigungsplan

Was?	Wie?	Wann?	Wer?
Zapfhahn (außen) Auslauftülle (innen & außen)	Trinkwasser, Zapfhahnbürste, Handpumpe	Mindesten Täglich nach Betriebsschluss und vor Betriebsbeginn	Betreiber
Schanktisch, Gläserespülbürsten,	Trinkwasser mit geeigneten Reinigungsmitteln	Mindestens Täglich	Betreiber
Zapfkopf (innen & außen)	Mit Trinkwasser spülen	Bei jedem Fass Wechsel	Betreiber
Fitting	Mit Trinkwasser bürsten und ausspülen	Bei jedem neu und wieder Anschluss des Fasses, insbesondere nach der Leitungsreinigung	Betreiber oder Schankanlagenreiniger
Zapfhahn & Zapfkopf (innen & außen)	Trinkwasser, Zapfhahnbürste und geeignetes Reinigungsmittel	Wöchentlich	Betreiber oder Schankanlagenreiniger
Bierleitung	Chemische oder chemische- mechanische Reinigung	Mindestens Wöchentlich	Betreiber oder Schankanlagenreiniger
Getränkeleragerraum: Bierkeller Fassvorkühler Kühlzelle Thekeneinschub	Räume und Einbauten müssen sich in einem Hygienisch einwandfreien Zustand befinden. Bier und Getränkereste müssen entfernt werden um eine Schimmelbildung vorzubeugen.		Betreiber

TÄGLICHE REINIGUNG (BETREIBER)

Durchspülen von Zapfhahn und Auslauftülle vor Betriebsende und vor längeren Pausen

- Auslauftüllen werden mit einem Reinigungsball und Wasser durchgespült
- Reinigungsball ist regelmäßig auf innere Verunreinigungen zu überprüfen

Schanktisch und Gläser

- Saubere Reinigungstücher verwenden und täglich wechseln
- Thekenabdeckung mit speziellen Thekenputzmittel nach Betriebsende reinigen



Gläserespülbecken, Gläserespülbürste, Gläserespülgeräte

- Reinigung bedarfsgerecht mit Wasser und mit einem speziellen Reinigungsmittel
- Abgenutzte Bürsten sind durch neue auszutauschen
- Auf ein nicht Schaumzerstörendes Spülmittel ist zu achten

WÖCHENTLICHE REINIGUNG

Zapfhahn, Zapfkopf

- Zerlegen des Zapfhahnes und Zapfkopfes in Einzelteile
15 bis 20 minütiges einlegen in einen Behälter mit speziellem Reiniger
- Anschließendes Säubern mit Zapfkopfbürste
- Vor der Montage alle Teile gründlich mit fließenden Wasser spülen
- Dichtung gegeben falls fetten oder schadhafte Dichtungen austauschen



Bierleitung

- In einer geeigneten 5 Liter Reinigungsflasche (Kunststoffbehälter mit Fitting und Sicherheitsventil bis 3 Bar) wird eine mit speziellem Reinigungsmittel für Bierzapfanlagen ca. 35 bis 40 Grad warme Reinigungslösung angesetzt.
- Dann den Zapfkopf an die Reinigungsflasche anschließen und Ventile öffnen
- Den Zapfhahn solange öffnen bis die Reinigungslösung gefördert wird (die gesamte Bierleitung muss mit Reinigungslösung gefüllt sein)
- Die Reinigungslösung 20 Minuten einwirken lassen, anschließend die Reinigungsflasche „auf den Kopf stellen“, bei geöffneten Schankhahn, leer zapfen.
- Reinigungsflasche abschließen, entlüften und auswaschen
- Reinigungsflasche mit klarem Wasser füllen und die Bierleitung mindestens 2 Mal durchspülen
- Durchlaufkühler müssen während des gesamten Reinigungsvorganges abgeschaltet sein

Reinigung Getränkeraum

- Zur Erhaltung der Hygiene im Getränkelageraum, ist eine wöchentliche Reinigung mit einem Desinfektionsreiniger notwendig
- Der Geruchsverschluss im Bodenablauf muss ständig mit Wasser gefüllt sein (Gase und Schädlinge aus der Kanalisation bleiben fern)
- Getränkereste die durch Fasswechsel oder Leckagen entstanden sind, sofort entfernen (typisch saure, dumpfe Kellergerüche und Schimmelbildung werden verhindert)

FOLGENDE REINIGUNGS- UND DESINFEKTIONSINTERVALLE SIND IN ABHÄNGIGKEIT DES GETRÄNKES FESTGELEGT:

- täglich: Fruchtsaft, Fruchtnektar, Fruchtsaftgetränke
- alle 1 - 7 Tage: stilles Wasser, alkoholfreies Bier
- alle 7 Tage: Bier
- alle 7 - 14 Tage: kohlenstoffhaltiges Wasser, kohlenstoffhaltige und alkoholfreie Erfrischungsgetränke, Wein

1 CHECKLISTE

Vor Betriebsbeginn:

Falls über Nacht chemisch-mechanisch gereinigt wurde, Leitung gründlich mit Frischwasser nachspülen

Getränke aus allen Leitungen sensorisch kontrollieren (Trübung, Geschmack, Geruch, Temperatur, Kohlensäure)

Zapfhahnauslauf mit Reinigungsball und fließendem Wasser reinigen

Während des Betriebes:

Gläser mit Spezial-Gläserreiniger reinigen (evtl. in Gläserspülmaschine)

Zapfkopf und Fitting bei jedem Fasswechsel mit frischem Wasser und spezieller Bürste reinigen

Theke und Tropfmulde reinigen

Zapfhahn außen mit Bürste und Warmwasser reinigen

Zapfhahnauslauf mit Reinigungsball und fließendem Wasser reinigen

Nach Betriebsschluss:

Theke und Tropfmulde reinigen

Zapfhahnauslauf mit Reinigungsball und fließendem Wasser reinigen

Gläserspülbürsten mit Spezialreinigungsmittel reinigen

Gegebenenfalls Getränkeleitung mit Spezialgerät und -mittel reinigen

2 CHECKLISTE

Schankanlagenreinigung:

- Reinigungsmittel- und Geräte in einwandfreien Zustand?
- Neue, saubere Schwammkugeln verwendet?
- Einwirkzeit der Reinigungsmittel eingehalten?
(Herstellerangaben beachten, Indikatornachweis)
- Anschlusssteile zerlegt und gereinigt?
(Zapfköpfe, Zapfhähne, sonstige Einbauten)
- Nachspülwasser ohne Trübung und frei von Partikeln?
- Reinigungsintervall eingehalten?
(Schankbuch Führung)

Kontrolle der Reinigung:

- Getränkelagerraum aufgeräumt/sauber?
(Boden, Wände, Decke, Aggregate)
- Keine Fremdgerüche - Getränkelagerraum?
(Essig- oder Milchsäuregeruch)
- Zapfköpfe optisch sauber?
- Thekenbereich optisch sauber/aufgeräumt?
- Keine Fremdgerüche - Theke?
(Essig- oder Milchsäuregeruch)
- Gläserspüleinrichtungen und Gläser sauber?
(Bürsten, Becken etc.)
- Erstes Getränk nach der Reinigung qualitativ in Ordnung?