



# REINIGUNG



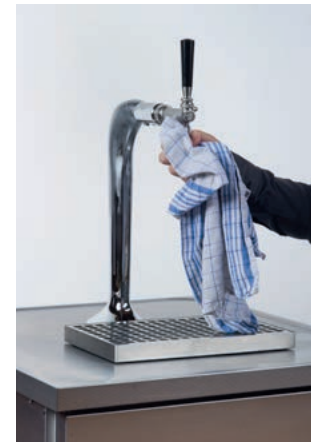
## Zapfhahn

- Die Reinigung wird täglich bei Betriebsschluss durchgeführt. Sie ist ebenfalls vor und nach längeren Ausschankpausen zu empfehlen.
- Durch die Reinigung werden Bierreste entfernt, und es verstopft nichts. Das Wachstum von Mikroorganismen oder das Anlocken von Insekten werden so weitgehend verhindert.
- Ein sauberes Gefäss (aufpassen bei Glas, da Bruch- und Verletzungsgefahr), welches mit heissem Wasser gefüllt ist, von unten an den Hahn heranführen, sodass der Hahn kurz eintaucht.
- Falls technisch möglich, kann man den Kipphebel vom Zapfhahn abschrauben und heisses Wasser darüber laufen lassen. Vor dem Wiederanschrauben den Kipphebel in heissem Wasser schwenken.
- Nach der Reinigung ist ein Einsprühen des Zapfhahnes mit einem geeigneten Desinfektionsspray zu empfehlen.
- Regelmässig, etwa bei der Bierleitungsreinigung, wird der Hahn zerlegt, und die Einzelteile werden mit geeignetem Reinigungsmittel und einer Bürste gereinigt. Vor dem Zusammen setzen sind die Teile mit Wasser abzuspülen. Bei der Reinigung sind die Einzelteile zu prüfen und beschädigte Dichtungen und Teile auszutauschen.



**Richtig:** Reinigung mit Wasser

Desinfizieren



**Falsch:** Reinigung mit Tuch

## Gläserespüleinrichtungen

Um wirklich saubere Gläser zu erhalten, müssen auch die Gläserespüleinrichtungen sauber sein. Diese sollten mindestens einmal täglich gereinigt werden. Wichtig ist, hierfür ein spezielles Spülmittel zu verwenden, welches den Geräten angepasst ist und nicht schaumzerstörend wirkt. Nach der Reinigung sind die Geräte nochmals mit frischem Wasser abzuspülen.

- Das Spülbecken regelmässig sorgfältig reinigen.
- Gläserbürsten mit heissem Wasser und einem Reinigungsmittel oder in einer Abwaschmaschine gründlich reinigen. Abgenutzte Bürsten unverzüglich auswechseln.
- Gläserspülmaschinen verschmutzen mit der Zeit und müssen regelmässig nach Herstellerangaben gereinigt werden.
- Gläserspülgeräte komplett zerlegen und reinigen. Nach der Reinigung die einzelnen Teile nochmals gründlich mit Wasser abspülen, bevor sie wieder zusammengesetzt werden.

## Zapfkopf und Fitting

- Zapfkopf und Fitting müssen bei jedem Fasswechsel mit Wasser abgespült werden. Dies entfernt Schmutz und Bierreste, welche das Wachstum von Mikroorganismen fördern.
- Nach der Reinigung ist ein Einsprühen des Zapfkopfes mit einem geeigneten Desinfektionsspray zu empfehlen.
- Bürsten und Lappen regelmässig mit heissem Wasser oder in der Abwaschmaschine reinigen. Bei Bedarf mit Desinfektionsmittel einsprühen.
- Regelmässig, etwa bei der Bierleitungsreinigung, wird der Zapfkopf zerlegt, und die Einzelteile werden mit geeignetem Reinigungsmittel und Bürste gereinigt. Vor dem Zusammensetzen sind die Teile mit Wasser abzuspülen und die Dichtungsringe mit lebensmittelechtem Fett einzufetten. Bei der Reinigung sind die Einzelteile zu prüfen und beschädigte Dichtungen und Teile auszutauschen.



Reinigung mit Wasser



Desinfizieren

## Bierleitung

Verunreinigungen in der Bierleitung beeinträchtigen die Hygiene und den Geschmack des Bieres.

Bierleitungen werden üblicherweise mithilfe der chemischen Standardreinigung gereinigt. Dabei werden die Bierleitungen und Armaturen mit einer Reinigungslauge gefüllt. Nach einer gewissen Einwirkungszeit wird der Inhalt der Bierleitung in Intervallen erneuert.

Der Reinigungszyklus ist bei jeder Anlage unterschiedlich. Er hängt vor allem vom Ausschankvolumen und Anlagentyp ab. Je geringer beispielsweise das Volumen, desto häufiger muss gereinigt werden, da so die Leitung nicht laufend durchgespült wird.

Es ist zu empfehlen, Reinigung und Wartung von Ausschankanlagen einer Fachperson zu übertragen. Bei einer Reinigung durch Fachpersonen werden beispielsweise auch die Durchlaufkühler auf Wasserstand geprüft, Wasser nachgefüllt, Behälter gereinigt, Ventilatoren revidiert (Leistung) und allgemeine Funktionstests durchgeführt.

### Wichtig:

- Nach jeder Reinigung der Ausschankanlage ist diese mit kaltem Wasser kräftig durchzuspülen, um Reste des Reinigungsmittels zu entfernen.
- Wird die Ausschankanlage mehr als zwei Tage nicht betrieben, sollten der Getränketank abgestochen und die Leitung gespült werden. Vor Inbetriebnahme ist sie kräftig mit Wasser zu spülen.
- Bei der Reinigung der Bierleitungen müssen Ausschankhahn, Zapfköpfe und andere Armaturen zerlegt und gereinigt werden. Es ist auf den Zustand der Einzelteile zu achten. Schadhafte Dichtungen und andere Teile müssen ersetzt werden.
- Bei Durchlaufkühlern sind das Kühlwasser ein- bis zweimal jährlich zu wechseln und der Behälter zu reinigen.

## Bierkeller

- Im Bierkeller muss besonders auf die Hygiene geachtet werden. Deshalb ist eine regelmässige (z. B. wöchentliche) Reinigung mit Desinfektionsreiniger zu empfehlen. Böden, Wände und Decken von Kühlräumen sind nass zu reinigen. Schimmelsporen verteilen sich nämlich durch die intensive Luftbewegung der Kühlung im ganzen Raum.
- Getränkereste vom Fasswechsel oder durch Lecks sind sofort zu entfernen. So vermeidet man den typischen Kellergeruch und eine vermehrte Schimmelbildung.
- Der Siphon (Geruchsverschluss) im Bodenablauf sollte immer mit Wasser gefüllt sein, damit weder Gase noch Schädlinge aus der Kanalisation in den Keller eindringen.
- Risse oder andere Schäden im Kellerboden sind durch den Hauseigentümer möglichst rasch auszubessern. Eindringen des Wasser beschädigt die Isolation.