

## Reinigung und Desinfektion von Schankanlagen:

Grundsätzlich ist auch die Schankanlage in die Erstellung des Reinigungs- und Desinfektionsplans (Beilage 5) mit einzubeziehen. Folgende Anforderungen gelten darüber hinaus:

### Tägliche Reinigung:

- Anlagenteile, die abwechselnd mit Getränken und Luft in Berührung kommen, sind täglich mindestens einmal gründlich mit warmem Wasser zu reinigen (z.B. Schankhähne und Ansticharmaturen, Tropftasse, Spülbecken und Bürsten).
- Das verwendete Wasser muss Trinkwasserqualität haben und soll eine Temperatur von mindestens 65 °C aufweisen.
- Werden Reinigungsmittel verwendet, ist mit kaltem Trinkwasser nachzuspülen.

### Zwischenreinigung:

Nach Bedarf wird eine Zwischenreinigung vorgenommen, bei der wie folgt vorzugehen ist:

- In einer geeigneten 5-Liter-Reinigungsflasche (Kunststoffbehälter mit Fitting und Sicherheitsventil bis 3 bar) wird z.B. eine Kristallsoda-Lösung bereitet: ¼ L Glas mit Kristallsoda in ca. 4 Liter Wasser mit 40 °C lösen. Dann den Zapfkopf an die Reinigungsflasche anschließen.
- Den Zapfhahn so lange öffnen bis die Reinigungslösung gefördert wird - die gesamte Bierleitung ist mit Reinigungslösung gefüllt.
- Die Lösung 20 Minuten einwirken lassen und anschließend die Reinigungsflasche durch öfteres „auf den Kopf stellen“, bei geöffnetem Schankhahn, leerzapfen.
- Zapfkopf von der Reinigungsflasche abschließen, die Flasche über das Sicherheitsventil entlüften und auswaschen.
- Unter weiterer Zuhilfenahme der Reinigungsflasche die Bierleitung mindestens zweimal mit kaltem, klarem Wasser spülen.
- Durchlaufkühler müssen während des gesamten Reinigungsvorganges ausgeschaltet sein.

### Periodische Reinigung:

Die gesamte Schankanlage ist nach Bedarf, mindestens jedoch in dreimonatigen Abständen, einer Generalreinigung (Sanitation) und einer Überprüfung zu unterziehen. Darüber sind Aufzeichnungen zu führen. Reinigungs- und Desinfektionsmittelreste sind durch Spülen mit Trinkwasser sorgfältig zu entfernen.

So wird beispielsweise nach jedem längeren Stillstand der Anlage, bei vorübergehend geringem Getränkeabsatz, bei Getränkewechsel u. dgl. im Interesse des ausgeschenkten Produktes eine Generalreinigung empfehlenswert sein.

Wann eine Generalreinigung notwendig ist hängt von der Beschaffenheit der Anlage, ihren hygienischen Zustand sowie den Einsatzbereich ab.

Ursachen dafür, dass eine Reinigung in kürzeren Abständen als drei Monate erforderlich ist, können sein:

- geringer Getränkeausstoß
- längere Schankpausen (z.B. Betriebsurlaub)
- höhere Lagertemperaturen
- lange Getränkeleitungen

Anzeichen dafür, dass zusätzliche Reinigungen notwendig sind, können sein:

- untypische Gerüche, z.B. Essiggeruch an den Zapfarmaturen, Milchsäuregeruch am Zapfkopf
- geschmackliche Abweichung der Getränke
- andere Auffälligkeiten z.B. Eintrübung sonst klarer Getränke, Schleimbildung an Zapfarmaturen und Fassanschlüssen