

6. Qualität, Hygiene und Reinigung von Schankanlagen

6.1 Reinigungsplan

Zur Erhaltung einer hohen Bierqualität ist stets eine einwandfreie Sauberkeit der Schankanlage notwendig. Dabei ist es egal, ob der Betreiber seine Schankanlage selbst reinigt, oder eine Fachfirma damit beauftragt.

Der Betreiber ist immer für den hygienisch einwandfreien Zustand seiner Schankanlage sowie die einwandfreie Pflege der Gläser und Gläserspüleinrichtungen verantwortlich.

Nachfolgend sind die notwendigen Reinigungsarbeiten als Übersicht dargestellt.

WAS?	WIE?	WANN?	WER?
Zapfhahn, (außen) Auslauftülle (innen und außen)	Trinkwasser, Zapfhahnbürste, Handpumpe	Mindestens täglich, nach Betriebsschluss und vor Betriebsbeginn	Betreiber
Schantisch und Gläserspülbürsten	Trinkwasser mit geeignetem Reinigungsmittel	Mindestens täglich	Betreiber
Zapfkopf (innen und außen)	Mit Trinkwasser spülen	Bei jedem Fasswechsel	Betreiber
Behälteranschlußteil	Mit Trinkwasser ausbürsten und spülen	Bei jedem Neu- und Wiederanschluss des Fasses, insbesondere nach der Leitungsreinigung	Betreiber oder Schankanlagen- reiniger
Zapfhahn (innen und außen), Zapfkopf (innen und außen)	Trinkwasser, Zapfhahnbürste, geeignetes Reinigungsmittel	Wöchentlich	Betreiber oder Schankanlagen- reiniger
Bierleitung	Chemisch oder Chemisch-mechanisch	Mindestens wöchentlich	Betreiber oder Schankanlagen- reiniger
Getränkelagerraum: Bierkeller, Fassvorkühler, Kühlzelle, Thekeneinschub	So, dass die Räume und die Einbauten stets in einem hygienisch einwandfreien Zustand sind. Insbesondere müssen Bier- und Getränke- reste entfernt werden, um einer Schimmelbildung vorzubeugen		Betreiber