

Merkblatt

Reinigung und Desinfektion von Getränkeschankanlagen

I. Betrieb und Ausschank

- Keine anderen Lebensmittel im Bierkühlraum lagern
- Temperatur des Kühlraumes konstant halten und regelmäßig prüfen
- Das Unterspülrohr des Beckens (sofern vorhanden) muss ständig in Betrieb sein
- Spülbecken bzw. Spülgerät incl. Spülbürsten täglich reinigen und desinfizieren
- Beim Spülgerät Wasserinhalt mehrmals täglich austauschen

II. Reinigungsplan als Beispiel:

Was?	Wie?	Wann?	Wer?
Zapfhahn Auslauftülle innen und außen	Heißwasser, Zapfhahnbürste, Handpumpe	mindestens täglich nach Betriebschluss oder vor Betriebsbeginn	Betreibende
Zapfhahn außen	Heißwasser, Zapfhahnbürste	mindestens täglich nach Betriebschluss oder vor Betriebsbeginn	Betreibende
Schantisch und Gläserspülbürsten	Heißwasser mit geeignetem Reinigungsmittel	mindestens täglich	Betreibende
Zapfkopf innen und außen	mit Heißwasser spülen	bei jeder Leitungsreinigung	Betreibende
Fitting	mit geeignetem Desinfektionsmittel einsprühen(z.B. gelistet VAH, DGHM, IHO)	bei jedem Neu- und Wiederanschluss des Fasses	Betreibende
Bierleitung incl. Zapfkopf innen und außen	mechanisch (Schwämmchen) und chemisch/mechanisch	nach Ergebnissen der Eigenuntersuchungen, Empfehlung: spätestens alle 7 Tage nach Ergebnissen der Eigenuntersuchungen, Empfehlung: spätestens alle 7 Tage	Betreibende oder Leitungs- reinigende

Fußboden, Wände und Einbauten des Bierkellers, insbesondere der Lüfter des Kühlaggregates, sowie Kühlbox und Thekeneinschub sind durch den Betreibenden so zu reinigen, dass die Räume und die Einbauten stets in einem hygienisch einwandfreien Zustand sind.

Insbesondere müssen Bier- und Getränkereste entfernt werden, um einer Schimmelbildung vorzubeugen.

III. Reinigung und Desinfektion der Schankanlage

Die Reinigungs- und Desinfektionsintervalle für die gesamte Getränkeschankanlage ergeben sich aus:

- a) den Angaben der Getränkehersteller und Getränkeherstellerinnen,
- b) den Angaben der Gerätehersteller und Geräteherstellerinnen,
- c) dem spezifischen Bedarf oder
- d) Tabelle (oben), wenn keine Vorgaben bzw. Informationen nach a) bis c) vorliegen.

Zur Ermittlung des individuellen spezifischen Bedarfs sind insbesondere die hygienischen Umgebungsbedingungen, die Anlagenkonzeption sowie die Art des Reinigungsverfahrens zu berücksichtigen. Geringer Ausstoß bzw. lange Anstichdauer, längere Schankpausen, lange Leitungen, hohe Anzahl von Einbauten (z. B. Schaumstopper, Pumpen) und höhere Lagertemperaturen können einen erhöhten Reinigungsbedarf bedeuten.

Falls keine Vorgaben verfügbar sind und der spezifische Bedarf nicht ermittelt wurde, sind in der Regel die in Tabelle II. angegebenen Intervalle heranzuziehen.

Mögliche Reinigungsmethoden nach DIN 6650-6

Mechanische Reinigung

- Vorteil: Beläge werden entfernt
- Nachteil: keine keimhemmende Wirkung
- Wichtig: überall gleicher Leitungsquerschnitt, richtiger Durchmesser der Schwammbällchen

Chemische Reinigung

- Vorteil: keimhemmend
- Nachteil: oft unzureichende Entfernung der Beläge
- Wichtig: richtige Dosierung des Reinigungsmittels, mit ausreichender Menge Frischwasser nachspülen

Chemisch-Mechanische Reinigung

- Vorteil: optimale Kombination der chemischen und der mechanischen Methode

Hinweis

Dieses Merkblatt stellt ausschließlich eine Informationshilfe dar und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es entbindet nicht von der Verpflichtung, sich selbst über den aktuellen Stand gesetzlicher Vorschriften zu informieren.