

## Wegweiser für die Reinigung

### Theke und Getränkelagerraum:

- tägliche Reinigung durch das Betriebspersonal

### Zapfköpfe:

- beim Fasswechsel Getränkereste mit Trinkwasser und Bürste entfernen
- zerlegen und reinigen durch den Betreiber oder Schankanlagenreiniger gemäß Reinigungsintervall

### Zapfhähne:

- spülen (innen/außen) täglich durch das Betriebspersonal
- zerlegen und reinigen durch den Schankanlagenreiniger

### Gläser, Gläserspüleinrichtungen:

- reinigen durch das Betriebspersonal

### Bier- und Getränkeleitungen:

- Reinigung durch den Schankanlagenreiniger gemäß Reinigungsintervall

### Sonstige getränkberührte Bauteile:

- regelmäßige Reinigung durch den Schankanlagenreiniger

Stand der Technik (DIN 6650-6)

## Methoden der Leitungsreinigung

- chemisch-mechanische Reinigung
- chemische Reinigung

## Reinigungsintervalle

- mindestens wöchentlich
- bei Bedarf auch häufiger

## Checkliste:

### Schankanlagenreiniger

- Reinigungsmittel/Reinigungsgeräte in einwandfreiem Zustand?
- Neue, saubere Schwammkugeln verwendet? (Querschnitt beachten)
- Einwirkzeit der Reinigungsmittel eingehalten? (Herstellangaben beachten, Indikator nachweis)
- Anschlusssteile (Zapfköpfe, Zapfhähne, sonstige Einbauten) zerlegt und gereinigt?
- Nachspülwasser ohne Trübung und frei von Partikeln?
- Reinigungsumfang (Vertrag, Arbeitsnachweis) eingehalten?

## Reinigungsmittel

- alkalische Reinigungsmittel, für regelmäßige Leitungsreinigung, beseitigt organische Ablagerungen
- saure Reinigungsmittel, für Leitungsreinigung alle 6 Monate, beseitigt mineralische Ablagerungen
- Konzentrationsangaben der Hersteller und Einwirkzeit beachten
- Reinigungsmittel müssen desinfizierend wirken
- für Gläserreinigung geeignete Spülmittel verwenden: **keine** Haushaltsspülmittel einsetzen

## Checkliste:

### Reinigung/Reinigungserfolg

- Getränkelagerraum aufgeräumt, Boden, Decke, Wände und Aggregate sauber?
- Keine Fremdgerüche im Bereich des Getränkelagerraums? (Essig- oder Milchsäuregeruch)
- Zapfköpfe optisch sauber?
- Sichtbare Leitungsteile (CO<sub>2</sub>- und Getränkeleitungen) ohne Verunreinigungen?
- Zapfhähne optisch sauber?
- Thekenbereich optisch sauber und aufgeräumt?
- Keine Fremdgerüche im Bereich der Theke? (Essig- oder Milchsäuregeruch)
- Gläser gepflegt und sauber?
- Gläserspüleinrichtungen (Bürsten, Becken etc.) einwandfrei sauber?
- Erstes Getränk nach der Reinigung qualitativ in Ordnung?
- Schriftlicher Reinigungsnachweis erbracht?

