

# Technik Reinigungsplan

WAS?	Wie?	Wann?	Wer?
Zapfhahn und Auslauftülle innen und außen	Heißwasser, Zapfhahnbürste Reinigungsball	mindestens täglich nach Betriebschluss und vor Betriebsbeginn	Betreiber
Zapfhahn außen	Heißwasser, Zapfhahn	mindestens täglich nach Betriebschluss und vor Betriebsbeginn	Betreiber
Schanktisch und Gläserpöhlbürsten	Heißwasser mit geeignetem Reinigungsmittel	mindestens täglich	Betreiber
Zapfkopf innen und außen	mit Heißwasser spülen	bei jedem Fasswechsel	Betreiber
Zapfkopf	Zerlegen, Heißwasser, Bürste	wöchentlich bei der Reinigung	Betreiber
Zapfhahn innen	Zerlegen, Heißwasser, Zapfhahn- bürste, geeignetes Reinigungsmittel	wöchentlich	Betreiber oder Leitungsreiniger
Bierleitung incl. Zapfkopf innen und außen	chemisch oder chemisch / mechanisch	mindestens wöchentlich	Betreiber oder Leitungsreiniger
Bierkeller: Fußboden, Wände, Einbauten Kühlbox / Thekeneinschub	So, dass die Räume und die Einbauten stets in einem hygienisch einwandfreien Zustand sind. Insbesondere müssen Bier- und Getränkereste entfernt werden, um einer Schimmelbildung vorzubeugen		Betreiber