

4.4 Spüleinrichtungen

- Um eine schnelle und ausreichende Reinigung der verwendeten Schankgefäße (z.B. Gläser) zu gewährleisten, müssen geeignete Spüleinrichtungen vorhanden sein. Geeignete Spüleinrichtungen können z.B. sein:
 - ▶ Gläserspülmaschinen,
 - ▶ Spülgeräte mit getrennter Vorreinigung und Nachspülung,
 - ▶ zwei nebeneinander liegende Spülbecken mit einer Gläserspülbürste, wobei bei der Handspülung ein Kalt- und Warmwasseranschluss erforderlich ist.
- Spülbecken mit Überlaufrohr sollten mindestens einmal täglich gereinigt werden.
- Gläserspülbürsten sollten mindestens einmal täglich gereinigt werden und stets in einem einwandfreien Zustand sein (Achtung: bei abgenutzten Borsten ist kein Reinigungseffekt mehr vorhanden!).
- Gläserspülgeräte sollten mindestens einmal täglich innen und außen gereinigt werden.
- Eine Spüleinrichtung ist nicht erforderlich, wenn nur Schankgefäße benutzt werden, die zum einmaligen Gebrauch bestimmt sind.



4.5 Schankgefäße

- Schankgefäße aus nicht für Lebensmittel geeignetem Material, verschmutzte oder beschädigte Gefäße dürfen nicht verwendet werden.
- Schankgefäße müssen grundsätzlich mit einem Füllstrich versehen sein (Ausnahme: z.B. beim Verkauf von Karaffen oder Flaschen).
- Es sollten nur handelsübliche, geschmacks- und geruchsneutrale Spülmittel für Schankgefäße in der angegebenen Konzentration verwendet werden. Für Biergläser sollten spezielle, nicht schaumzerstörende Spülmittel eingesetzt werden.
- Gespülte und ungespülte Schankgefäße sollten aus hygienischen Gründen nur unten und von außen angefasst werden. Gläser nach dem Spülen lediglich auf sauberer Unterlage abtropfen lassen, nicht mit dem Geschirrtuch abtrocknen (Achtung: Verunreinigungsgefahr!).
- Es wird empfohlen, trockene Schankgefäße aufrecht stehend mit der Öffnung nach oben in geschlossenen Schränken aufzubewahren (hier kommen die Schankgefäße nicht mit Küchengerüchen, Fettdunst und Tabakqualm in Berührung!).

4.6 Reinigung der Getränkeschankanlage

- Getränkeschankanlagen sind in regelmäßigen Abständen und zusätzlich bei besonderem Bedarf zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren, damit Getränke und Grundstoffe nicht nachteilig beeinflusst werden.
- Vor Erstinbetriebnahme einer Getränkeschankanlage muss immer eine Grundreinigung (u.a. Reinigung der gesamten Schankanlage, Thekenbereich, Fasskühler, Bierkeller) durchgeführt werden. Es wird empfohlen, die Grundreinigung in regelmäßigen Zeitabständen, z.B. halbjährlich, zu wiederholen.
- Getränkeschankanlagen müssen regelmäßig wie folgt gereinigt werden:
 - ▶ Die mit Getränk und Luft in Berührung kommenden Teile (z.B. Teil der Zapfarmatur/Auslaufdüse, Mischarmatur, Tropfblech) müssen täglich gereinigt werden.
 - ▶ Leitungsanschlussteile (z.B. Zapfkopf, Schnellsteckkupplung) müssen vor jedem Anschluss an Getränke- oder Grundstoffbehälter gereinigt werden.
 - ▶ Getränkeleitungen einschließlich Zapfarmaturen müssen unmittelbar vor einer Unterbrechung des Betriebs (länger als eine Woche) gereinigt werden.
 - ▶ Getränkeleitungen einschließlich Zapfarmaturen müssen nach jedem Wechsel der Getränkeart gereinigt werden.

