



Merkblatt Schankanlagenreinigung

Was?	Wie?	Wie oft?	Durch wen?
Zapfhahn, Auslauftülle innen und außen	Heißwasser, Zapfhahnbürste Handpumpe	täglich nach Betriebsschluss	Wirt, Thekenpersonal
Schantisch, Tropfblech	Heißwasser, mit geeignetem Reinigungsmittel	täglich, auch mehrmals täglich	Wirt, Thekenpersonal
Bierleitung inkl. Zapfkopf und Zapfhahn	mechanisch	nach Wechsel der Biersorte	Wirt, Thekenpersonal
Zapfkopf innen und außen (Keg)	mit Heißwasser spülen	bei jedem Fasswechsel	Wirt, Thekenpersonal
Bierleitung inkl. Zapfkopf und Zapfhahn innen und außen	chemische und mechanische Handreinigung	2 x monatlich	Wirt, Schankanlagenreiniger
Bierkeller, Fasskühlbox, Fußboden, Wände	Heißwasser mit Reinigungsmittel, Bürste, Lappen	nach Bedarf, mind. 1 x monatlich	Wirt, Thekenpersonal
Spülboy	entleeren, ausbauen, Reinigen mit Spezialreiniger, ggf. Desinfektion, spülen, trocknen lassen	täglich nach Betriebsschluss	Wirt, Thekenpersonal
Beweglicher Teil der Hinterdruckgasleitung	Chemisch und mechanisch (evtl. wechseln)	1 x jährlich	Wirt, Schankanlagenreiniger

Stand: November 2008

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte unter der angegebenen Anschrift an Ihre Lebensmittelüberwachungsbehörde