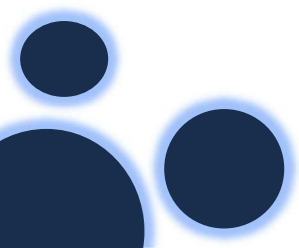


Anleitung

**Tafelwassergeräte &
Wasserspender richtig
reinigen**





Tafelwassergeräte & Wasserspender richtig reinigen

Wichtige Infos zur Reinigung und Desinfektion von Wasserspendern.

Bitte nur Reinigungsmittel verwenden, die geeignet sind. Ungeeignete Mittel haben Einfluss auf den Schaum.

1. Einleitung

Bei der Reinigung einer Schankanlage wird zwischen zwei verschiedenen Verfahrensschritten unterschieden; die regelmäßige wöchentliche Reinigung und die Grundreinigung. Letztere wird vor allem bei der Erst- oder Wiederinbetriebnahme von Getränkeschankanlagen angewandt, aber auch bei erheblichen Verunreinigungen sowie starken Infektionen, die sich mittels einer „normalen“ Reinigung nicht mehr entfernen lassen.

Der Zweck der Grundreinigung ist es, die Schankanlage erstmals -oder wieder- in einen guten hygienischen Basiszustand zu versetzen, um den Erfolg der folgenden regelmäßigen Reinigung zu gewährleisten.

Grundsätzlich sollte aber die Grundreinigung nur eine Art Nothilfemaßnahme beim dauerhaften Betrieb einer Schankanlage darstellen. Eine ordnungsgemäß durchgeführte, wiederkehrende Reinigung reicht im Normalfall vollständig aus, die Anlage in einem guten hygienischen Betriebszustand zu erhalten.

2. Wann ist eine Grundreinigung notwendig?

Bei Inbetriebnahme von Neuanlagen

Eine Grundreinigung sollte zwingend vor der Inbetriebnahme einer neuen Getränkeschankanlage durchgeführt werden. Sie dient zur Entfernung von Produktionsrückständen wie Metallspänen, leicht lösliche Kunststoffreste, Fette, Zunder und auch Installationsrückständen.


Nach längeren Stillstands Zeiten

Wird die Schankanlage über einen längeren Zeitraum nicht benutzt, können sich in den Leitungen und an den Anschlüssen Verschmutzungen oder Verkeimungen ansammeln, beispielsweise durch Staub oder zurückgebliebenes Haftwasser bzw. Kondensat. Deswegen wird auch für diese Fälle dringend eine Grundreinigung empfohlen.

Die Dauer der Reinigung hängt vom Verschmutzungsgrad und vom eingesetzten Reinigungsmittel ab.

Die richtige Kombination aller Reinigungsparameter stellt sicher, das gewünschte Reinigungsziel zu erreichen. Die Wirksamkeit einer Reinigung wird immer durch mehrere Faktoren beeinflusst, die auch bei der Grundreinigung einer Schankanlage zutreffen.

Ein wichtiger Faktor ist die Temperatur. Da die Schankanlagen in der Regel zum Ausschank von Wasser dienen, sind hier bestimmte Höchsttemperaturen einzuhalten, da die Bauteile der Anlage sonst leiden und die Wiederinbetriebnahme zu lange dauert. Eine maximale Temperatur von 35°C ist daher nicht zu überschreiten. Bei sehr niedrigen Temperaturen besitzen die Reinigungsmittel eine geringere Wirksamkeit. Daher ist es wichtig, die vorhandenen Kühleinrichtungen wie Begleilkühler und evtl. Durchlaufkühler vor der Reinigung außer Betrieb zu nehmen. Man sollte sich mit der Temperatur der Reinigungslösung daher an die maximale Temperatur herantasten, sie allerdings nicht überschreiten. Bei der eingesetzten Chemie sollte es sich ausschließlich um Reinigungsmittel handeln, die vom Hersteller für die Reinigung und Desinfektion an



Schankanlagen entwickelt wurden. An diese werden spezielle Anforderungen gestellt. Die Konzentration muss wie vom Hersteller empfohlen eingehalten werden.

Und so geht's:

Das zu reinigende und zu desinfizierende Gerät sollte sich im Betriebszustand befinden, d.h. komplett mit Wasser gefüllt, CO2 System angeschlossen (CO2 Flasche geöffnet), Karbonator mit CO2 Wasser gefüllt und der Strom angeschlossen sein.

1. Vorbereitung zur Reinigung

Reinigungspatrone mit Reinigungsmittel füllen
Tauschen Sie den im Betrieb genommenen Wasserfilter gegen die Reinigungspatrone.

2. Start der chemischen Reinigung.

Zapfen Sie aus **jedem** Wasserauslass so viel Wasser bis Sie eine Farbveränderung (meist ROT) im Wasser feststellen können.

3. Chemischen Reinigung

Lassen Sie das Reinigungsmittel bzw. Desinfektionsmittel so lang in der Tafelwasseranlage stehen, wie es der Hersteller vorgibt.

4. Nachspülen mit Wasser.

Tauschen Sie die Reinigungspatrone gegen den im Betrieb genommenen Wasserfilter.
Zapfen Sie mindestens 5 Liter Wasser **jede** Wasserauslass und werfen, um die Restbestände des Reinigungsmittels aus der Anlage zu entfernen.
Ggf. pH-Wert mit Indikatorstreifen überprüfen. Kontrolle des Nachspülwassers auf Verunreinigungen.

5. Kontrolle/Nachbereitung

Zum Abschluss der Arbeiten ist selbstverständlich die Kontrolle des Reinigungserfolges notwendig, d.h. Überprüfung der Bauteile und Leitungen auf Verschmutzungen, Beläge und Fehlgerüche. Ebenso kann der Erfolg mittels nicht-kulturellen Testmethoden (z. B. Farbindikator; ATP-Methode) nachgewiesen werden.

6. ENDE

Damit ist die Reinigung und Desinfektion beendet.

