

## De Hygiëncode voor de horeca

# Reiniging drankenbar

*Richtsnoer voor het reinigen van de bar, koeling en premix- en postmixapparatuur*

### **Drankenbuffet**

- Reinig dagelijks de bar, het werkblad, de spoelbak en de lekbakken van het drankenbuffet

### **Drankenkoeling**

Controleer de volgende zaken regelmatig\* en maak ze wanneer nodig schoon:

- Roosters
- Verdampers
- Ventilatoren
- Condensoren
- Flessennest

\* Afhankelijk van het gebruik bijvoorbeeld dagelijks of wekelijks controleren

### **Premix- en postmixapparatuur**

- Maak het uitloopstuk dagelijks schoon met warm water en een geschikt reinigingsmiddel.
- Reinig en desinfecteer de leidingen en slangen zoals dit door de leverancier is voorgeschreven.

### **Glaswerk**

- Reinig en ontvet glaswerk na gebruik met een daarvoor geschikt spoelmiddel voor glaswerk.
- Maak dagelijks de spoelborstel schoon.

### **Kelderbierinstallatie**

- Maak het uitloopstuk van de biertap, de zuil, de lekbak, de spoelbak en de bierafschuimers dagelijks schoon met warm water en een geschikt reinigingsmiddel
- Houd de fustruimte schoon en koel.
- Reinig de installatie en leidingen in de bierkelder zoals dit door de leverancier is voorgeschreven.
- Laat de bierinstallatie periodiek reinigen door een gespecialiseerd bedrijf
- Sla in de bierkelder geen andere eet- en drinkwaren op dan fustbier.