

Pulizia e manutenzione della cantina di stoccaggio di birra

Cosa?	Come e quando?	Chi?
Cantina di stoccaggio della birra	Con una frequenza tale da garantire che i locali e gli equipaggiamenti siano sempre in condizioni igienicamente impeccabili. I residui di birra e bevande devono essere rimossi ovunque per evitare la formazione di muffa.	Gestore dell'impianto o addetto alla pulizia dell'impianto di spillatura

- Nella cantina dove viene stoccata la birra occorre prestare particolare attenzione all'igiene. Si raccomanda pertanto una pulizia regolare (ad esempio settimanale) con un detergente disinfettante. I pavimenti, le pareti e i soffitti delle celle frigorifere devono essere puliti a umido. Le spore della muffa si diffondono molto rapidamente in tutta la stanza a causa dell'intenso movimento d'aria del sistema di refrigerazione.
- I residui di bevande fuoriusciti dal fusto o da perdite devono essere rimossi immediatamente. In questo modo si evita il tipico odore di cantina e la crescita di muffe.
- Il sifone dello scarico a pavimento deve essere sempre riempito d'acqua, in modo che non entrino in cantina né gas né parassiti provenienti dalle canalizzazioni.
- Crepe o altri danni nel pavimento della cantina devono essere riparati dal proprietario dell'edificio il prima possibile. Le infiltrazioni d'acqua compromettono l'isolazione.

