

Nettoyage et entretien de la cave à bière

| Quoi? | Comment et quand? | Qui? |
|---------------------|---|---|
| Cave à bière | Aussi souvent que nécessaire pour garantir un état d'hygiène irréprochable des locaux et des équipements. Éliminer partout les restes de boisson pour prévenir le développement de moisissures. | Exploitant-e de l'installation ou personne chargée de son nettoyage |

- L'hygiène est primordiale dans la cave à bière. Par conséquent, il est conseillé de la nettoyer régulièrement (p. ex. toutes les semaines) avec un produit désinfectant. Les sols, les parois et les plafonds des chambres froides sont nettoyés à l'eau. Les spores de moisissures se propagent très rapidement dans toute la pièce en raison de l'importante circulation liée au refroidissement.
- Il faut éliminer immédiatement les restes de boissons résultant d'un changement de fût ou d'une fuite. On évite ainsi l'odeur typique de la cave et le développement accru de moisissures.
- Le siphon de l'écoulement au sol doit toujours être rempli d'eau pour éviter que des gaz ou des nuisibles d'accèdent à la cave à travers les canalisations.
- Le/La propriétaire est tenu-e de réparer dans les plus brefs délais les fissures ou tout autre dommage au niveau du sol. Les infiltrations d'eau détériorent l'isolation.

