

DIN 6650-11:2024-12 (D)

Getränkeschankanlagen - Teil 11: Durchführung der Reinigung und Desinfektion von Getränkeschankanlagen

Inhalt	Seite
Vorwort	3
Einleitung	4
1 Anwendungsbereich.....	5
2 Normative Verweisungen	5
3 Begriffe	5
4 Reinigungs- und Desinfektionsmittel	6
5 Vorbereitung.....	7
6 Verfahren zur Reinigung von Getränkeschankanlagen zum Ausschank von Bier	7
6.1 Auswahl des Reinigungsverfahrens	7
6.2 Grundreinigung.....	7
6.2.1 Allgemeines	7
6.2.2 Verfahrensschritte Umlaufreinigung.....	8
6.2.3 Verfahrensschritte Standreinigung.....	8
6.3 Intervallreinigung.....	9
6.3.1 Allgemeines	9
6.3.2 Umlaufreinigung.....	9
6.3.3 Standreinigung.....	9
7 Anforderungen an die Reinigung für Getränkeschankanlagen zum Ausschank von alkoholfreien Erfrischungsgetränken	9
7.1 Allgemeines	9
7.2 Premix-Schankanlagen.....	9
7.2.1 Grundreinigung.....	9
7.2.2 Intervallreinigung.....	10
7.3 Postmix-Schankanlagen	10
7.3.1 Grundreinigung der grundstoffführenden Anlagenteile (Getränkесirup)	10
7.3.2 Intervallreinigung der grundstoffführenden Anlagenteile (Getränkесirup)	11
7.3.3 Grundreinigung der wasserführenden Anlagenteile.....	11
7.3.4 Intervallreinigung der wasserführenden Anlagenteile	12
8 Leitungsgebundene Wasseranlagen	12
8.1 Grundreinigung des Kaltwasser-Systems.....	12
8.2 Intervallreinigung eines Heißwasser-Systems.....	13
9 Nicht ortsfeste Getränkeschankanlage	14
9.1 Allgemeines	14
9.2 Grundreinigung.....	14
9.3 Intervallreinigung.....	15
10 Nachbereitung.....	15
11 Überprüfung des Reinigungserfolgs.....	15
Anhang A (informativ) Hilfsmittel für die Reinigung von Getränkeschankanlagen und Bauteilen.....	16
Anhang B (informativ) Hinweise für die Persönliche Schutzausrüstung (PSA)	17
Literaturhinweise	18