



Peter Wester



Schoonmaken en ontsmetten

Schoonmaken en ontsmetten:

- Belang van schoon werken
- Schoonmaken en schoonmaakmiddelen
- Ontsmetten en ontsmettingsmiddelen



Schoonmaken en ontsmetten

Belang van schoon werken:

- Kans op infectie van het bier minimaliseren (negatief smaakeffect)
- Kwalitatief goed product produceren, dat een bepaalde tijd bewaard kan worden (langere bewaartijd)
- Bier brouwen = schoon/aseptisch werken, met name na de kookfase
- Besmetting vaak via niet schone handen, hoesten/niezen in de buurt van brouw materialen



Schoonmaken en ontsmetten

Schoonmaken en schoonmaakmiddelen:

- Schoonmaken van alle benodigdheden totdat alles visueel schoon is
- Schoonmaken met zeep, Chempro Caustic en/of ChemPro Oxi. Daarna materialen zeer goed spoelen met water!
- Na schoonmaken van de materialen zijn deze nog niet ontsmet!



Schoonmaken en ontsmetten

Ontsmetten en ontsmettingsmiddelen:

Ontsmetten van schoongemaakte materialen om ervoor te zorgen dat de kans op infectie minimaal wordt

Ontsmettingsmiddelen zijn:

- Star San HB; contacttijd 60 seconden
- Ethanol 70 vol%; contacttijd 5 minuten
- Oxonia P3; contacttijd 5-20 minuten
- Hitte; $>150^{\circ}\text{C}$ contacttijd minimaal 30 minuten
- Stoom (autoclaveren); contacttijd 45 minuten
- Sulfiet + citroenzuur (het gas zwaveldioxide ontstaat en is de stof die de ontsmettende werking heeft); contacttijd 30-60 minuten afhankelijk van de concentratie zwaveldioxide.

Goed uitdruipen en niet meer naspoelen met water!



Schoonmaken en
ontsmetten

Vragen?