

# **Inhalt HYGIENE lästige, aber UNABDINGBARE VORAUSSETZUNG**

## **Reinigung, Desinfektion, Sterilisation**



### **Hygiene: Grundlagen für den Heimbraubereich**

- 1. Wieso ist höchste Sauberkeit im Brauwesen auf jeder Stufe eine zwingende Notwendigkeit?**
- 2. Was bedeutet "Verunreinigung" und "Reinigung" im Heimbrauumfeld?**
  - 2.1. Was sind mögliche Verunreinigungen?**
  - 2.2. Biofilme - gefürchtete und hartnäckige Kontaminanten**
- 3. Reinigung**
  - 3.1. Hygienegerechtes Design und Brauumgebung**
  - 3.2. Vorbeugende Massnahmen zur Verhinderung von Hygienerisiken**
  - 3.3. Reinigungsmethoden - Reinigungsprozess beeinflussende Faktoren**
  - 3.4. Reinigungsmittel für den Heimbrauer**
    - 3.4.1. Reinigungsmittel allgemein**
    - 3.4.2. Grundchemikalien in Brauerei-typischen Reinigungsmitteln**
    - 3.4.3. Fertig einsetzbare Reinigungsmittel für den Heimbraueinsatz**
    - 3.4.4. Hilfsmittel zur Reinigung von Brautensilien**
- 4. Desinfektion**
  - 4.1. Begriffsklärung Desinfektion gegen Sterilisation sowie Abgrenzung der Notwendigkeit "Desinfektion oder Sterilisation?"**
  - 4.2. Desinfektionsverfahren**
    - 4.2.1. Physikalische Desinfektionsverfahren**
    - 4.2.2. Chemische Desinfektion: Desinfektionsmittel und Desinfektionsverfahren**
- 5. Sterilisation**
  - 5.1. Einführung: Steriles Arbeiten als Heimbrauer?**
  - 5.2. Sterilisationspraxis des Heimbrauers**
    - 5.2.1. Thermische Sterilisation**
    - 5.2.2. Bestrahlung mit Ultraviolett UV-C**
    - 5.2.3. Sterilfiltration**
- 6. Schlussfolgerungen und Hygieneleitfaden**
  - 6.1. Konsequenzen**
  - 6.2. Hygiene-Leitfaden als Vorgehenshinweis für Heimbrauer**
- 7. Bezugsquellen CH - DE - AT Reiniger/Desinfektionsmittel für Heimbrauer**
- 8. Zusätzliche Literatur/ Informationsquellen**
- 9. ANHANG: Wann ist eine BIERFLASCHE "sauber" bzw. "keimarm" oder gar "keimfrei"? - Eine experimentelle Untersuchung**
  - 9.1. Ausgangspunkt und Versuchsansätze**
  - 9.2. Resultate und Interpretation**
  - 9.3. Schlussbetrachtung**