

Reinigungs-Plan



Brau und Rauchshop GmbH, Hauptstrasse 1, 5026 Densbüren

Tel. 056 666 35 18

Heimbrauereien

Maschine / Objekt		Intervall				Reinigungsmittel	Anwendung			Bemerkungen
		Nach Gebrauch	Nach Bedarf	1 x wöchentlich	1 x monatlich		Konzentration in %	Temperatur in °C	Zeit in Minuten	
Maischepfanne, Läuterbottich, Würzepfanne, Lagertanks, Flaschen, etc.		X				Halapur MP	1.0 - 2.0	20 - 70		Je nach Verschmutzungsgrad
		X				Pasteurreiniger 442	1.0 - 2.0			
		X				ENZYBREW 10	1.0 - 2.0	50 - 60		Enzymreiniger
Leichte Verschmutzungen: (z.B. Flaschenreinigung und Spülung vor Abfüllung)			X			RV 408	0.5 - 1.0	60 - 70		Nachspülung zwingend
Biersteinentfernung (Entkalkung Sudpfanne und Heizelemente)		X				Halacid S / RV 547 PF	2.0 - 2.5	20 - 70		
Oberflächendesinfektion (Tanks, Sudpfanne etc.)		X				Halades PE / Halades 01*	0.5 - 1.0	kalt		Keine Nachspülung notwendig
Standdesinfektion				X		Halades 191 / Halades 194	0.5 - 1.5	kalt		1 x wöchentlich Kontrolle mit Test-Streifen
Sprühdesinfektion: Kleinteile, Gerätschaften, Hilfsmittel, etc.		X				Halades Alco	pur			Keine Nachspülung notwendig
Chromstahl Oberflächen, Brauanlage aussen, Wände, Böden (Braulokal)		X				Aktiv Schaum 690 / DURA 441 top	3.0	kalt		
		X				Aktiv Schaum 565 PF	3.0	kalt		
Händereinigung und Händedesinfektion		Mehrmals täglich				Haladerm 761	pur			
						Halasept 792	pur			
Nach der <u>Reinigung</u> immer mit kaltem Trinkwasser nachspülen										

*Halades 01 = FIBL gelistet

Allgemeine Bedingungen für Reinigungspläne

Dieser Hygiene- und Reinigungsplan wurde in Zusammenarbeit mit dem Kunden erstellt. Der Inhalt basiert auf den zum Zeitpunkt der Erstellung vorliegenden Kundenangaben und stellt lediglich eine Empfehlung dar. Der Kunde ist selbst dafür verantwortlich sicherzustellen, dass die geltenden Vorschriften und internen Qualitätsstandards eingehalten werden. Auch die Verantwortung für Schulung, Anwendung und Überführung in das betriebsinterne QS-System, obliegt damit dem Kunden. Für Schadenersatzansprüche materieller oder immaterieller Art, die durch Missachtung oder eine durch den Kunden unterlassene notwendige Anpassung oder Aktualisierung dieses Dokuments entstehen, ist die Halag Chemie AG in keinem Fall haftbar.

Erstellt: 05.01.2026	Visum: © Halag Chemie AG	AA-Nr.
Geprüft:	Visum:	Version:
Freigegeben:	Visum:	Seite 1 von 6

Alkalisch

Mit Aktivchlor

Sauer

Desinfektion

Neutral



Es gelten die allgemeinen Bedingungen für Reinigungspläne. Detaillierte Informationen zu den erwähnten Halag-Produkten siehe Produktbeschreibungen & Sicherheitsdatenblätter.

18602_ri_Brau_und_Rauchshop_GmbH_Densbüren_Massendruck_190520k

HALAG
SWITZERLAND

www.halagchemie.ch

Reinigungs-Plan



Brau und Rauchshop GmbH, Hauptstrasse 1, 5026 Densbüren

Tel. 056 666 35 18

Mikrobrauereien

Maschine / Objekt		Intervall				Reinigungsmittel		Anwendung			Bemerkungen
		Nach Gebrauch	Optional	1 x wöchentlich	1 x monatlich			Konz. in %	Temperatur in °C	Zeit in Minuten	
Maischepfanne, Läuterbottich, Würzpfanne, Plattenapparate, Flaschenreinigung, Abfüllsystem, etc.		X				Halapur SPA oder		1.5	kalt		Alk.Reiniger m. Aktivchlor
						Pastr. 442 / CIP 452		2.0	70		Alk.Reiniger (stapelbar)
			X			RV 408		0.5-1.0			Zugabe als Reinigungsverstärker zu Pastr. 442 / CIP 452
		X				ENZYBREW 10		1.0 - 2.0	50 - 60		Enzymreiniger
		X				RV 547 PF / *Halacid ultra		1.5 - 2.0	kalt - 70		Biersteinentfernung (stapelbar) *Temp. 45 – 70 °C
Lagertanks, Drucktanks		X				RV 547 PF / *Halacid ultra		1.5 - 2.5	kalt - 70		Biersteinentfernung (stapelbar) *Temp. 45 – 70 °C
Flaschenreiniger		X				RV 410		1.0 - 1.5	50		Manuelle Reinigung
		X				RV 410		0.5 - 1.0	70		Maschinelle Reinigung
Kreislaufdesinfektion: Tanks, Abfüllsystem, etc.		X				Halades PE / Halades 01*		0.5 – 1.0	kalt		Keine Nachspülung notwendig
Standdesinfektion				X		Halades 191 / Halades 194		0.5 – 1.5	kalt		1 x wöchentlich. Kontrolle mit Test-Streifen
Sprühdesinfektion: Kleinteile, Gerätschaften, Hilfsmittel, etc.		X				Halades Alco		pur			Keine Nachspülung notwendig
Chromstahl Oberflächen, Brauanlage aussen, Wände, Böden (Braulokal)			X			Aktiv Schaum 690 / DURA 441 top		3.0	kalt		
			X			Aktiv Schaum 565 PF		3.0	kalt		
Händereinigung und Händedesinfektion		Mehrmals täglich				Haladerm 761		pur			
						Halasept 792		pur			
Nach der Reinigung immer mit kaltem Trinkwasser nachspülen											

Erstellt: 05.01.2026	Visum: © Halag Chemie AG	AA-Nr.
Geprüft:	Visum:	Version:
Freigegeben:	Visum:	Seite 2 von 6

Alkalisch	Mit Aktivchlor	Sauer	Desinfektion	Neutral
-----------	----------------	-------	--------------	---------



Es gelten die allgemeinen Bedingungen für Reinigungspläne. Detaillierte Informationen zu den erwähnten Halag-Produkten siehe Produktbeschreibungen & Sicherheitsdatenblätter.

18602_ri_Brau_und_Rauchshop_GmbH_Densbüren_Massendruck_190520k

HALAG
SWITZERLAND

www.halagchemie.ch

Reinigungs-Plan



Brau und Rauchshop GmbH, Hauptstrasse 1, 5026 Densbüren

Tel. 056 666 35 18

Heimbrauereien (BIO)

Maschine / Objekt		Intervall				Reinigungsmittel	Anwendung			Bemerkungen
		Nach Gebrauch	Nach Bedarf	1 x wöchentlich	1 x monatlich		Konzentration in %	Temperatur in °C	Zeit in Minuten	
Maischepfanne, Läuterbottich, Würzepfanne, Lagertanks, Flaschen, etc.		X				Pasteurreiniger 442 / CIP 452 / Bio AP	1.0 -	20 -		Je nach Verschmutzungsgrad
		X				ENZYBREW 10	1.0 -	50 -		Enzymreiniger
							2.0	70		
							2.0	60		
Leichte Verschmutzungen: (z.B. Flaschenreinigung und Spülung vor Abfüllung)			X			RV 408	0.5 -	60 -		Nachspülung zwingend
							1.0	70		
Biersteinentfernung (Entkalkung Sudpfanne und Heizelemente)		X				Halacid S / Bio SP / Bioacid/ RV 547 PF	2.0 -	20 -		
							2.5	70		
Oberflächendesinfektion (Tanks, Sudpfanne etc.)		X				Halades 01*	0.5 -	kalt		Keine Nachspülung notwendig
							1.0			
Standdesinfektion				X		Halades 194	0.5 -	kalt		1 x wöchentlich Kontrolle mit Test-Streifen
							1.5			
Sprühdesinfektion: Kleinteile, Gerätschaften, Hilfsmittel, etc.		X				Halades Alco	pur			Keine Nachspülung notwendig
Chromstahl Oberflächen, Brauanlage aussen, Wände, Böden (Braulokal)			X			DURA 441 top	3.0	kalt		
			X			Aktiv Schaum 565 PF	3.0	kalt		
Händereinigung und Händedesinfektion		Mehrmals täglich				Haladerm 761	pur			
						Halasept 792	pur			

Nach der Reinigung immer mit kaltem Trinkwasser nachspülen

*Halades 01 = FIBL gelistet

Allgemeine Bedingungen für Reinigungspläne

Dieser Hygiene- und Reinigungsplan wurde in Zusammenarbeit mit dem Kunden erstellt. Der Inhalt basiert auf den zum Zeitpunkt der Erstellung vorliegenden Kundenangaben und stellt lediglich eine Empfehlung dar. Der Kunde ist selbst dafür verantwortlich sicherzustellen, dass die geltenden Vorschriften und internen Qualitätsstandards eingehalten werden. Auch die Verantwortung für Schulung, Anwendung und Überführung in das betriebsinterne QS-System, obliegt damit dem Kunden. Für Schadenersatzansprüche materieller oder immaterieller Art, die durch Missachtung oder eine durch den Kunden unterlassene notwendige Anpassung oder Aktualisierung dieses Dokuments entstehen, ist die Halag Chemie AG in keinem Fall haftbar.

Erstellt: 05.01.2026	Visum: © Halag Chemie AG	AA-Nr.
Geprüft:	Visum:	Version:
Freigegeben:	Visum:	Seite 3 von 6

Alkalisch	Mit Aktivchlor	Sauer	Desinfektion	Neutral
-----------	----------------	-------	--------------	---------



Es gelten die allgemeinen Bedingungen für Reinigungspläne. Detaillierte Informationen zu den erwähnten Halag-Produkten siehe Produktbeschreibungen & Sicherheitsdatenblätter.

18602_ri_Brau_und_Rauchshop_GmbH_Densbüren_Massendruck_190520k

HALAG
SWITZERLAND

www.halagchemie.ch

Reinigungsnachweis

Monat: _____ Jahr: _____ Zulassungs-Nr.: _____

Hausbrauereien

Nach Gebrauch

Reinigungen	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Maischepfanne, Läuterbottich, Würzpfanne, Lagertanks, Flaschen, etc.																															
Biersteinentfernung																															
Kreislaufdesinfektion																															
Sprühdesinfektion: Kleinteile, Gerätschaften, Hilfsmittel, etc.																															

1 x wöchentlich

Reinigungen	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Standdesinfektion																															

Mehrmals täglich

Reinigungen	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Händereinigung und Händedesinfektion																															

Reinigungskontrolle	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Visum Stichproben																															

Reinigungsnachweis

Monat: _____ Jahr: _____ Zulassungs-Nr.: _____

Mikrobrauereien

Nach Gebrauch

Reinigungen	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Maischepfanne, Läuterbottich, Würzpfanne, Plattenapparate, Flaschenreinigung, Abfüllsystem, etc.																															
Lagertanks, Drucktanks																															
Flaschenreiniger																															
Kreislaufdesinfektion: Tanks, Abfüllsystem, etc.																															
Sprühdesinfektion: Kleinteile, Gerätschaften, Hilfsmittel, etc.																															

1 x wöchentlich

Reinigungen	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Standdesinfektion																															

Mehrmals täglich

Reinigungen	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Händereinigung und Händedesinfektion																															

Reinigungskontrolle	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Visum Stichproben																															

Reinigungsnachweis

Monat: _____ Jahr: _____ Zulassungs-Nr.: _____

Hausbrauereien (BIO)

Nach Gebrauch

Reinigungen	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Maischepfanne, Läuterbottich, Würzpfanne, Lagertanks, Flaschen, etc.																															
Biersteinentfernung																															
Kreislaufdesinfektion																															
Sprühdesinfektion: Kleinteile, Gerätschaften, Hilfsmittel, etc.																															

1 x wöchentlich

Reinigungen	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Standdesinfektion																															

Mehrmals täglich

Reinigungen	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Händereinigung und Händedesinfektion																															

Reinigungskontrolle	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Visum Stichproben																															