



Informazioni sull'accurato lavaggio dei bicchieri

Una birra fresca e gustosa deve essere servita in un bicchiere pulito. Pertanto, è necessario prestare la massima attenzione alla pulizia dei bicchieri. Questo non solo per un fatto di gusto, ma anche per impedire la trasmissione di ogni tipo di germe.

La Commissione tecnica dell'Associazione svizzera delle birrerie (ASB) ha pertanto affrontato l'argomento del lavaggio dei bicchieri e degli impianti di mescita alla luce degli eventi attuali. Di seguito, l'ASB fornisce informazioni sulle regole fondamentali per le procedure di pulizia adottate nel settore della ristorazione. Le indicazioni sottostanti sono conformi allo stato attuale delle conoscenze e non sostituiscono le istruzioni dei produttori di apparecchi e impianti.

Alla luce della situazione dovuta alla pandemia di coronavirus, l'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria ha elencato domande e risposte relative al coronavirus e alle derrate alimentari: <https://www.blv.admin.ch/blv/it/home/das-blv/auftrag/one-health/coronavirus.html>.

Per quanto concerne il lavaggio dei bicchieri vale il principio fondamentale:

tempi più lunghi e temperature più elevate possono aumentare l'efficienza dell'inattivazione del virus. Il lavaggio dei recipienti per bevande in lavastoviglie o in lavabicchieri a una temperatura di 60 gradi Celsius o superiore è quindi particolarmente efficiente. Laddove ciò non fosse possibile, per i processi di risciacquo a mano si dovrebbe usare acqua calda (> 45 °C, ma non superiore a 50 °C per proteggere le mani) con detersivo. Se si utilizza acqua più fredda, occorre prestare particolare attenzione a usare una quantità sufficiente di detersivo, a prolungare i tempi di permanenza dei bicchieri nel lavello e a un'accurata pulizia meccanica con successiva asciugatura dei bicchieri (vedi anche https://www.bfr.bund.de/de/kann_das_neuartige_coronavirus_ueber_lebensmittel_und_gegenstaende_uebertragen_werden_-244062.html).

Per ulteriori informazioni sulla cura dei bicchieri, la mescita, il lavaggio e la manutenzione, consultare l'opuscolo dell'ASB «Birra e mescita», che può essere richiesto al seguente sito web: <https://bier.swiss/rund-ums-bier/broschueren/>

In allegato trovate un estratto dell'opuscolo dedicato alla cura dei bicchieri.

Le seguenti informazioni sono tratte dal corrispondente documento informativo dell'associazione tedesca dei birrai (Deutscher Brauer-Bund e.V.) per gentile concessione.

Lavaggio in lavabicchieri

Fondamentalmente si raccomanda questo tipo di lavaggio che normalmente permette di ottenere i migliori risultati se sono soddisfatte le seguenti condizioni:

- La lavabicchieri viene sottoposta a regolare manutenzione, la durezza dell'acqua viene regolata opportunamente e le resistenze sono prive di calcare, in modo che si raggiunga la temperatura ottimale (65 °C).
- Viene utilizzato un detergente speciale raccomandato dal produttore.
- L'interno, i filtri, le cerniere e le guarnizioni sono sempre perfettamente puliti.
- Le tazze da caffè, le tazze per il latte, ecc. non vengono lavate insieme ai bicchieri per la birra.
- Non è stato impostato il programma di lavaggio a temperatura ridotta.

Lavaggio con attrezzatura per il lavaggio dei bicchieri a mano

Se effettuato correttamente, i bicchieri possono essere lavati igienicamente anche con questo metodo. Devono essere però rispettate le seguenti condizioni:

- Le spazzole devono essere sufficientemente dimensionate in altezza e circonferenza per tutti i tipi di bicchieri, in modo tale che, ad esempio, il fondo sia raggiunto anche nei bicchieri più alti, come quelli per la birra di frumento.
- Occorre assicurarsi che le spazzole del cerchio esterno siano posizionate in modo tale da pulire i bordi anche nei bicchieri lunghi.
- Le spazzole usurate devono essere eliminate e sostituite.
- Occorre assicurarsi che vengano utilizzati detersivi appropriati per il lavaggio dei bicchieri e che siano dosati a sufficienza.
- Il lavaggio deve avvenire in più colpi (almeno 6 o 7) nella vasca di lavaggio mediante l'uso di spazzole. Per rimuovere completamente il detergente, il bicchiere deve rimanere sull'asta di risciacquo per almeno 3 o 4 secondi. Per verificare che la schiuma di lavaggio (detergente) sia stata completamente rimossa, è necessario effettuare un ulteriore controllo (visivo). Più la pulizia meccanica è accurata, migliore è il risultato.
- Le vaschette di lavaggio e le spazzole devono essere pulite quotidianamente e a tal fine devono essere smontate in ogni singola parte, seguendo le istruzioni del produttore.
- Particolare attenzione deve essere prestata alla pulizia delle spazzole, a tale scopo esistono appositi prodotti che spesso svolgono anche un'azione disinfettante. Dopo il lavaggio, le spazzole devono essere asciugate all'aria prima di essere riutilizzate, a meno che non vengano riutilizzate immediatamente.
- Anche il tubo flessibile di ingresso dell'acqua dell'apparecchio deve essere pulito regolarmente. Qui, infatti, possono insediarsi microrganismi e formare biofilm, ciò significa che i germi possono continuamente infiltrarsi nell'acqua di risciacquo.
- Alcune basi degli apparecchi per il lavaggio dei bicchieri sono svitabili e devono essere pulite settimanalmente.

Lavaggio con due lavelli

Questo metodo, che viene usato sempre meno frequentemente, richiede un lavoro particolarmente accurato e attento al fine di garantire un lavaggio igienico dei bicchieri:

- le spazzole utilizzate nel lavello devono sempre essere sufficientemente dimensionate in altezza e larghezza in modo che la superficie interna del vetro sia raggiunta ovunque.
- Anche in questo caso vale: più a lungo i bicchieri rimangono nel lavandino e più accurata è la pulizia meccanica, migliore sarà il risultato.
- Le spazzole non devono essere troppo usurate, altrimenti perdono la loro efficacia.
- Un tubo di scarico nella vasca dell'acqua fredda deve garantire l'erogazione di acqua fredda sufficientemente limpida.
- Anche in questo caso si possono utilizzare solo detersivi appositi, che devono essere sufficientemente dosati. Solo in questo modo è possibile raggiungere l'effetto desiderato.
- Il lavello dell'acqua calda deve essere svuotato più volte al giorno e poi ripulito per evitare che l'acqua calda favorisca la proliferazione dei germi.
- Al termine delle attività o prima dell'inizio delle attività, i due lavelli devono essere ripuliti ancora una volta con molta cura e si deve prestare attenzione anche ai tubi di troppopieno e di risciacquo.
- Particolare attenzione deve essere prestata alle spazzole per il lavaggio, che devono essere lavate e disinfettate ogni giorno. Il lavaggio può essere effettuato tramite l'ammollo in acqua con speciali disinfettanti.
- In ogni caso, deve esserci la possibilità di smaltire i residui di bevande, ad esempio tramite un imbuto nel tubo di troppopieno del lavello dell'acqua calda.

Indicazioni generali:

- Tutte le misure sopra menzionate possono avere successo solo se è garantita anche un'adeguata igiene personale (vedi anche: <https://www.bag.admin.ch>). Lavarsi regolarmente le mani è essenziale. Sia i dipendenti che i clienti devono poter usufruire di sufficienti lavabi, sapone liquido, asciugamani monouso e, se necessario, di disinfettanti per le mani.
- Oltre alle mani, anche i piani di lavoro, i banconi o le maniglie che si trovano nelle vicinanze degli apparecchi di lavaggio dei bicchieri devono essere puliti e disinfettati regolarmente.
- La doccia integrata nel bancone viene utilizzata esclusivamente per raffreddare i bicchieri, e non è adatta per ottenere un effetto pulente.
- Le superfici di scolo per i bicchieri, naturalmente, devono essere sempre pulite e lavate conformemente alle norme igieniche, in quanto i bicchieri vi vengono posizionati capovolti. Si raccomanda la disinfezione quotidiana, ad es. con uno spray.
- I recipienti per la miscela della birra e delle bevande analcoliche non devono mai essere lucidati. I panni potrebbero veicolare germi nel bicchiere, inoltre la lanugine può causare un forte rilascio di anidride carbonica e quindi conferire alla bevanda un gusto stantio.
- Il personale di servizio deve assolutamente evitare di afferrare i bicchieri dall'interno con le dita mentre sparcchia. Le impronte digitali (grasso, germi) sono difficili da rimuovere.
- Particolare attenzione deve essere prestata alle schegge di vetro nei lavelli.

Verifica del risultato del lavaggio:

- In nessun caso devono esserci tracce di grasso, rossetto, impronte digitali o simili sul bicchiere lavato. Lo sporco residuo può essere facilmente individuato in controluce.
- Se si sceglie il detersivo sbagliato o se il bicchiere non viene risciacquato a sufficienza, la schiuma della birra perlopiù a pori grossi si scompone velocemente, lo stesso avviene se si fa uso eccessivo di brillantante.

Un bicchiere ben lavato e uno lavato male si riconoscono spesso a prima vista:



Il bicchiere di birra lavato in modo corretto si riconosce dalla pellicola d'acqua chiusa dopo il risciacquo e dagli anelli di schiuma che rimangono attaccati al bicchiere man mano che si beve.



Se il bicchiere non è stato lavato correttamente, dopo il risciacquo si formeranno singole gocce. Un altro segno di bicchiere mal lavato è la presenza di bolle di gas che aderiscono alla parete del bicchiere riempito.



Per eventuali domande:

Christoph Lienert, vicedirettore
 Associazione svizzera delle birrerie
 079 407 02 88
christoph.lienert@getraenke.ch

www.bier.swiss
[twitter @info_bier](https://twitter.com/info_bier)
www.facebook.com/schweizerbiere
www.instagram.com/schweizerbier

Associazione svizzera delle birrerie (ASB)

L'ASB – fondata il 19 aprile 1877 – è l'organizzazione corporativa del settore birrario svizzero da oltre 140 anni. I birrifici membri dell'ASB producono più di 300 birre di qualità. Il settore birrario svizzero genera un fatturato complessivo di oltre un miliardo di franchi. Circa 50'000 posti di lavoro sono correlati ad esso direttamente e indirettamente. L'ASB è domiciliata a Zurigo.

Birrifici membri dell'ASB:

*Altes Tramdepot Brauerei Restaurant AG, Berna
 Brasserie Docteur Gab's SA, Puidoux
 Brauerei A. Egger AG, Worb
 Brauerei Adler AG, Schwanden
 Brauerei Baar AG, Baar
 Brauerei Erusbacher & Paul AG, Villmergen
 Brauerei Falken AG, Sciaffusa
 Brauerei Felsenau AG, Berna
 Brauerei Fischerstube AG, Basilea
 Brauerei H. Müller AG, Baden
 Brauerei Locher AG, Appenzello
 Brauerei Rosengarten AG, Einsiedeln*

*Brauerei Schützengarten AG, San Gallo
 Brauerei Stadtbühl AG, Gossau
 Brauerei Uster Braukultur AG, Uster
 Doppelleu Boxer AG, Winterthur
 Feldschlösschen Getränke AG, Rheinfelden
 HEINEKEN Switzerland AG, Lucerna
 LägererBräu AG, Wettingen
 Liechtensteiner Brauhaus AG, Schaan
 Ramseier Suisse AG, Sursee
 Rugenbräu AG, Interlaken
 Sonnenbräu AG, Rebstein
 WhiteFrontier Ltd., Martigny*