



Informations relatives au nettoyage en profondeur des verres

Une bière fraîche de qualité doit être dégustée dans un verre propre. Il convient donc d'accorder la plus grande attention au nettoyage des verres. Car la propreté ne favorise pas seulement l'expression des saveurs, elle empêche également la transmission de germes en tout genre.

En raison de la situation actuelle, la Commission technique de l'Association suisse des brasseries (ASB) a tenu à faire le point sur le sujet du lavage des verres et des tireuses. L'ASB rappelle ci-après les règles de base essentielles pour les procédures de lavage utilisées dans la restauration. Les informations fournies correspondent à l'état actuel des connaissances et ne remplacent en aucun cas les instructions susceptibles d'être données par les fabricants des installations.

Dans le contexte de la pandémie de coronavirus, l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires a établi une liste de questions/réponses sur le thème du coronavirus et des denrées alimentaires: <https://www.blv.admin.ch/blv/fr/home/das-blv/auftrag/one-health/coronavirus.html>.

Le nettoyage des verres obéit au principe suivant :

Plus la durée et la température de lavage sont élevées, plus l'inactivation du virus est efficace. Par conséquent, le lavage des verres au lave-vaisselle ou au lave-verres à 60° C, ou plus, est particulièrement indiqué. Si le lavage manuel est la seule possibilité, il est recommandé d'utiliser de l'eau la plus chaude possible (> 45° C, sans dépasser 50° C pour ne pas abîmer les mains) avec un produit nettoyant. S'il n'est pas possible de laver à cette température, on veillera tout particulièrement à utiliser une quantité suffisante de produit nettoyant et à laisser les verres plus longtemps dans le bac en insistant sur le lavage mécanique et le séchage correct des verres (voir également https://www.bfr.bund.de/en/can_the_new_type_of_coronavirus_be_transmitted_via_food_and_objects_-244090.html).

Vous trouverez des informations complémentaires sur le soin des verres, la distribution, le nettoyage et l'entretien dans la brochure « La Bière », publiée par l'ASB et disponible sur le site suivant : <https://biere.swiss/autour-de-la-biere/brochures/>

Vous trouverez en annexe un extrait de la brochure se rapportant à l'entretien des verres.

Les informations qui suivent ont été extraites du document d'information correspondant de l'association des brasseurs allemands (Deutscher Brauer-Bund e.V.) avec l'aimable autorisation de cette dernière.

Nettoyage dans un lave-verres automatique

Ce type de nettoyage est généralement recommandé et donne le plus souvent les meilleurs résultats si les conditions suivantes sont remplies :

- La machine est régulièrement entretenue, la dureté de l'eau est réglée en conséquence et les éléments chauffants sont exempts de calcaire, de sorte que la température optimale (65° C) peut être atteinte.
- Un produit nettoyant spécifique est utilisé conformément aux préconisations du fabricant.
- L'intérieur, les tamis, les charnières et les joints sont toujours en parfait état de propreté.
- Les tasses à café, les pots à lait, etc. ne sont pas nettoyés en même temps que les verres à bière.
- Le programme de lavage choisi tourne à pleine température.

Nettoyage avec un lave-verres manuel

S'il est utilisé correctement, ce type d'équipement permet lui aussi de laver les verres dans le respect de l'hygiène et de la propreté. Les conditions suivantes doivent être respectées pour cela :

- Les brosses à verres doivent être dimensionnées (hauteur et circonférence) de manière à pouvoir atteindre le fond des verres particulièrement hauts, tels que les verres à bières Weizen.
- Il faut veiller à ce que le positionnement des brosses de bord permette également de laver le bord des verres hauts.
- Les brosses usées doivent être retirées et remplacées par de nouvelles.
- Il faut utiliser des nettoyants pour verre appropriés et les doser correctement.
- Le nettoyage doit être effectué par plusieurs mouvements de va-et-vient (au moins 6 ou 7) sur les brosses disposées à l'intérieur du pot de lavage. Pour assurer un rinçage complet du produit nettoyant, il faut tenir le verre sur la tige de rinçage pendant au moins 3 ou 4 secondes. Il convient en plus de procéder à un contrôle (visuel) pour vérifier que la mousse (du produit nettoyant) a entièrement disparu. Plus le lavage mécanique est minutieux, meilleur sera le résultat.
- Les pots de rinçage et les brosses doivent être nettoyés tous les jours après avoir été désassemblés conformément aux indications du fabricant.
- Il faut accorder une attention particulière au nettoyage des brosses, pour lesquels on utilisera des produits spéciaux exerçant un effet désinfectant. Après utilisation, les brosses doivent être mises à sécher à l'air libre si elles ne sont pas réutilisées immédiatement.
- L'amenée d'eau de l'appareil doit elle aussi être nettoyée régulièrement. Des micro-organismes peuvent s'y installer et former un biofilm entraînant l'arrivée régulière de germes dans l'eau de rinçage.
- Le socle de certains lave-verres manuels peut être dévissé et doit être lavé chaque semaine.

Lavage avec deux bassins

Avec cette méthode, de plus en plus rare, il faut procéder à un lavage approfondi et minutieux si l'on veut garantir le nettoyage professionnel des verres.

- Les brosses utilisées dans le bac doivent avoir des dimensions suffisamment hautes et larges pour pouvoir atteindre toute la surface intérieure du verre.
- Là encore, la qualité du résultat augmente avec la durée de séjour des verres dans le bac et avec l'intensité du lavage mécanique.
- Les brosses ne doivent pas être trop usées, sans quoi elles perdent de leur efficacité.
- Un tuyau de rinçage dans le bassin d'eau froide doit assurer un approvisionnement en eau froide suffisamment claire.
- Là encore, utiliser uniquement les produits spécialement adaptés et dans les quantités requises. C'est une condition indispensable pour obtenir l'effet souhaité.
- Il faut vider le bac d'eau chaude et l'essuyer plusieurs fois par jour pour empêcher l'eau chaude de favoriser le développement des germes.
- Après la fin ou avant le début du service, les deux bacs doivent être de nouveau nettoyés de manière particulièrement approfondie, en veillant également aux tuyaux de trop-plein et de rinçage.
- Les brosses de lavage requièrent une attention particulière ; elles doivent être lavées et, le cas échéant, désinfectées tous les jours. Il suffit pour cela de les placer dans une eau additionnée de produits désinfectants spéciaux.
- Une possibilité d'évacuer les restes de boissons doit dans tous les cas être prévue, sous la forme par exemple d'un entonnoir placé dans le trop-plein du bac d'eau chaude.

Observations générales :

- Toutes les mesures mentionnées ne peuvent être efficaces que si une hygiène personnelle suffisante est garantie (voir également : <https://www.baq.admin.ch>). Il est indispensable de se laver les mains régulièrement. Les collaborateurs et les clients doivent se voir proposer suffisamment de possibilités de se laver les mains, du savon liquide, des serviettes jetables et, le cas échéant, des produits désinfectants pour les mains.
- En plus des mains, il y a lieu de nettoyer et de désinfecter régulièrement les surfaces de travail, le comptoir ou les poignées se trouvant à proximité de la zone de lavage des verres.
- Le rince-verres intégré au comptoir sert exclusivement à rafraîchir les verres et n'exerce aucune action nettoyante.
- Les surfaces d'égouttement des verres doivent évidemment toujours avoir une propreté et une hygiène impeccables dans la mesure où elles sont en contact avec le bord des verres. Il est conseillé de les désinfecter quotidiennement, p. ex. avec un vaporisateur.
- Les récipients servant à la distribution de la bière et des boissons sans alcool ne doivent en aucun cas être polis. Les torchons pourraient transporter des germes à l'intérieur des verres, sans compter le fait que les fines peluches provoquent un fort dégagement de gaz carbonique, affadissant ainsi le goût de la boisson.
- Le personnel ne doit en aucun cas mettre les mains à l'intérieur des verres au moment de ranger la vaisselle. Les traces de doigt (gras, germes) sont très difficiles à enlever.
- La prudence est de rigueur en cas de débris de verre dans les unités de lavage.

Contrôle du résultat de lavage :

- Les verres lavés ne doivent en aucun cas présenter de traces de gras, de rouge à lèvres, de traces de doigt ou autres. Pour repérer les salissures, il suffit d'examiner les verres à contre-jour.
- Si le produit nettoyant utilisé n'est pas approprié ou si le verre n'est pas suffisamment rincé, la mousse de bière, à pores généralement grossiers, s'affaisse très rapidement, tout comme en cas de surdose du produit de rinçage.

La différence entre un verre bien lavé et un verre mal lavé se voit souvent au premier coup d'œil :



Un verre à bière correctement lavé se reconnaît au film d'eau fermé qui se forme après le lavage et aux anneaux résiduels de mousse qui apparaissent une fois la bière bue.



Si le verre a été mal lavé, des gouttes se forment après le lavage. Autre signe d'un verre mal lavé : les bulles de gaz qui restent collées à la paroi quand le verre est rempli.



Pour toutes questions :

Christoph Lienert, directeur adjoint
 Association suisse des brasseries
 079 407 02 88
christoph.lienert@getraenke.ch

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

Association suisse des brasseries (ASB)

Fondée le 19 avril 1877, l'ASB est l'organisation faîtière du secteur brassicole suisse depuis plus de 140 ans. Les brasseries membres de l'ASB signent plus de 300 bières de qualité différentes. Le secteur brassicole suisse réalise un chiffre d'affaires de plus d'un milliard de francs. Environ 50 000 emplois en dépendent directement ou indirectement. L'ASB est domiciliée à Zurich.

Brasseries membres de l'ASB :

*Altes Tramdepot Brauerei Restaurant AG, Berne
 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, Schaffhouse
 Brauerei Felsenau AG, Berne
 Brauerei Fischerstube AG, Bâle
 Brauerei H. Müller AG, Baden
 Brauerei Locher Aktiengesellschaft, Appenzell
 Brauerei Rosengarten AG, Einsiedeln*

*Brauerei Schützengarten AG, Saint-Gall
 Brauerei Stadtbühl AG, Gossau
 Brauerei Uster Braukultur AG, Uster
 Doppelleu Boxer AG, Winterthour
 Feldschlösschen Boissons SA, Rheinfelden
 Heineken Switzerland SA, Lucerne
 LägererBräu AG, Wettingen
 Liechtensteiner Brauhaus AG, Schaan
 Ramseier Suisse SA, Sursee
 Rugenbräu AG, Interlaken
 Sonnenbräu AG, Rebstein
 WHITEFRONTIER SA, Martigny*