

# MANTENIÉNDOLO LIMPIO. HIGIENE EN LA CERVECERÍA \*

PAUL BUTTRICK  
*PAUL.BUTTRICK@BEERDIMENSIONS.COM*

## RESUMEN

Este es un artículo abordando las diferentes opciones de limpieza en la industria cervecera en 2008. El artículo revisa los detergentes, los desinfectantes y los equipos utilizados en la actualidad en las fábricas de cerveza. También se tiene en cuenta el papel desempeñado por los proveedores, que está evolucionando hacia un servicio de soporte más proactivo que ayuda a sus clientes a incrementar la eficacia global y a reducir costes. Se analizan los métodos de comprobación de los niveles de limpieza, siendo los métodos rápidos como la bioluminiscencia los más empleados generalmente. También hablaremos de dos novedades en la legislación de la UE.

## ABSTRACT

This is an article reviewing cleaning options in the brewing industry in 2008. The article reviews the detergents, sterilants and equipment currently used in breweries. The changing role of suppliers to a more pro-active support service helping customers increase overall efficiencies and reduce costs is also considered. Methods of testing for cleanliness are discussed with rapid methods such as bio-luminescence being more widely used. Two new pieces of EU legislation are also included.