

Modelo De Lista De Verificação Para A Limpeza De Uma Cervejaria Checklist

Equipamento para produção de cerveja

Verifique e limpe todos os recipientes, tanques e equipamentos relacionados utilizados no processo de fabricação da cerveja.

Temperatura da cuba de mostura (em graus Fahrenheit)

Temperatura de Lavagem (em graus Fahrenheit)

Observações sobre o desempenho do Mash

Maior nitidez e clareza.

- Excelente
- Bom.
- Justo; claro; feira.
- Pobre

Última data de calibração — Bomba de mosto

Insira a data...

Hora de início da transferência de dados.

Insira o horário...

Fotografia do Wort Clarity

 Upload File

Recipientes de fermentação

Inspeccione e higienize os tanques de fermentação, os fermentadores cônicos e os recipientes pressurizados.

Temperatura (Inicial)

Insira um número...

Temperatura (Final)

Insira um número...

Estado da adição de levedura

- Levedura adicionada.
- Sem fermento adicionado.

Data de início da fermentação

Insira a data...

Momento da adição da levedura

Insira o horário...

Observações/Notas

Escreva alguma coisa...

Lavagem e higienização de barris de cerveja

Verifique se os procedimentos adequados de limpeza e desinfecção estão a ser seguidos para todos os barris e equipamentos relacionados.

Tempo de imersão do barril (em minutos)

Insira um número...

Desinfetante Utilizado

- Star San
- OxyClean
- Outro - Especifique.

Observações sobre o estado do barril (ferrugem, danos)

Escreva alguma coisa...

Data da última limpeza do barril

Insira a data...

Concentração do desinfetante (ppm)

Insira um número...

Ciclo de enxágue concluído?

- Sim
- Não

Adega e armazém frigorífico

Mantenha a limpeza e controle da temperatura na adega e nas áreas de armazenamento refrigerado.

Temperatura (Armazenamento a frio)

Insira um número...

Temperatura (Adega)

Insira um número...

Data da última limpeza profunda

Insira a data...

Observações sobre as Variações de Temperatura

Escreva alguma coisa...

Observações sobre o controlo de pragas

- Sem sinais de pragas.
- Atividade insetívora ligeira.
- Excrementos de roedores
- Outro (especifique no campo de texto longo)

Condições de iluminação

- Adequado
- Insuficiente
- Danificado/Indisponível

Fotografia da área de armazenamento.

 Upload File

Bombas e tubulações

Inspeccione e limpe as bombas, as válvulas e todos os sistemas de tubulação para evitar a contaminação.

Pressão na entrada da bomba (PSI)

Insira um número...

Pressão na saída da bomba (PSI)

Insira um número...

Nível de ruído da bomba (normal/excessivo)

- Normal
- Excessivo

Verificado vazamento (Sim/Não)

- Sim
- Não

Descrição do vazamento (se aplicável)

Escreva alguma coisa...

Data da última limpeza da tubulação

Insira a data...

Temperatura da tubulação (em graus Fahrenheit)

Insira um número...

Estado da tubulação (Bom/Razoável/Mau)

- Bom.
- Justo; claro; feira.
- Pobre

Pisos e ralos

Certifique-se de que as superfícies do chão estão limpas e livres de detritos; inspeccione e limpe os ralos regularmente.

Temperatura do piso (°C)

Insira um número...

Taxa de fluxo de escoamento (L/min)

Insira um número...

Estado do piso

- Limpo
- Um pouco sujo.
- Sujo
- Muito sujo.

Odor do ralo / Cheiro vindo do ralo

- Nenhum
- Suave
- Forte
- Desagradável

Última data da limpeza do ralo.

Insira a data...

Notas/Observações

Escreva alguma coisa...

Linha de envase/conservação

Limpe e desinfete todos os equipamentos utilizados nos processos de engarrafamento e conservação de alimentos.

Nível de enchimento da garrafa/lata (mm)

Insira um número...

Pressão de carbonatação (PSI)

Insira um número...

Integridade das Costuras (Classificação de 1 a 5)

Insira um número...

A codificação da data está correta?

Sim.

Não

Foram detetados contaminantes?

Poeira

Metal

Vidro

Outros

Se o contaminante for classificado como «Outro», por favor, descreva-o.

Escreva alguma coisa...

Data da última limpeza da linha de produção

Insira a data...

Zona de degustação e bar

Mantenha a área do bar e o espaço para provar cervejas limpos e higienizados, incluindo as torneiras.

Pressão de linha (PSI) em fase de projeto.

Insira um número...

Método de Limpeza de Tubulações em Fase de Projeto

- Purga com nitrogénio.
- Purga de CO2
- Banho com solução cáustica

Última data de limpeza da linha de calandragem.

Insira a data...

Data da última limpeza da tubagem de distribuição de cerveja.

Insira o horário...

Observações sobre a limpeza / problemas encontrados

Escreva alguma coisa...

Áreas Inspecionadas (Marque todas as opções aplicáveis)

- Bancada do bar
- Área de estar
- Piso
- Atrás das Grades
- Sistema de rascunho.

Classificação geral de limpeza

- Excelente
- Bom.
- Justo; claro; feira.
- Pobre

Gestão de Resíduos

Descarte adequadamente os resíduos de grãos, leveduras e outros materiais descartados.

Peso dos resíduos de cevada (lbs)

Insira um número...

Volume de lodo de levedura (em galões)

Insira um número...

Última data de descarte dos resíduos de cereais.

Insira a data...

Observações sobre o método de eliminação (por exemplo, nome da exploração agrícola, instalação de compostagem)

Escreva alguma coisa...

Método de Eliminação

- Eliminação de resíduos agrícolas
- Instalação de Compostagem
- Aterro sanitário

O formulário de gestão de resíduos está anexado?

- Sim
- Não

Conformidade com o HACCP

Verifique o cumprimento do plano de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo (APPCC).

Data da última revisão do Plano HACCP

Insira a data...

Temperatura do Armazenamento Refrigerado (Registrar a Temperatura Real)

Insira um número...

Nível de pH da solução de limpeza (registrar o valor real)

Insira um número...

Tipo de desinfetante utilizado

- Cloro
- Ácido peracético
- Composto de amónio quaternário

Estado do Monitoramento do Ponto de Controle Crítico

- Dentro dos limites.
- Fora dos limites.

Medidas corretivas implementadas (caso os valores estejam fora dos limites)

Escreva alguma coisa...

Horário de registo da temperatura/pH

Insira o horário...

Documentação de suporte (por exemplo, resultados de exames laboratoriais)

 Upload File