

GEWERBERECHT - G20

Stand: Februar 2010

 Ihr Ansprechpartner
 Thomas Teschner
 E-Mail
 thomas.teschner@saarland.ihk.de
 Tel.
 (0681) 9520-200
 Fax
 (0681) 9520-690

Getränkeschankanlagen

Bis zum 31. Dezember 2002 waren der Bau, die Errichtung und der Betrieb von Getränkeschankanlagen in der **Getränkeschankanlagenverordnung** (SchankV) und den zu dieser Verordnung erlassenen **Technischen Regeln für Getränkeschankanlagen** (TRSK) geregelt. Diese Vorschriften und Regeln für Getränkeschankanlagen legten Anforderungen an die Sicherheit und Hygiene fest. Die sinnvolle Zusammenfassung der Vorschriften in einer Verordnung wurde aufgegeben.

Anforderungen an Hygiene von Getränkeschankanlage

Seit **1.1.2006** gilt im Bereich Hygiene die **EG-Verordnung über Lebensmittelhygiene VO (EG) 852/2004**, vgl. dazu unser Infoblatt G 25 - Lebensmittelhygiene, Eigenkontrollkonzept (HACCP) und Leitlinien für eine gute Hygienepaxis. Die Verordnung enthält jedoch wenig Konkretes über Getränkeschankanlagen.

Es liegt in der alleinigen **Verantwortung des Betreibers**, in welchen Fristen er seine **Schankanlage reinigt**. Er hat sich dabei jedoch **am Stand der Technik zu orientieren**, wenn er seiner Verantwortung gerecht werden will, d. h. an den Orientierungswerten für **Reinigungsintervalle in der DIN 6650-6**. Danach soll die regelmäßige Reinigung der Getränkeschankanlage in folgenden Intervallen erfolgen:

ORIENTIERUNGSWERTE FÜR REINIGUNGSINTERVALLE	
nach DIN 6650-6	
Getränk	Intervall
Fruchtsaft, Fruchtnektar, Fruchtsaftgetränke	Täglich
Stilles Wasser, alkoholfreies Bier	1 - 7 Tage
Bier (außer alkoholfreies Bier)	alle 7 Tage
Wein, kohlenensäurehaltiges, alkoholfreies Erfrischungsgetränk	7 - 14 Tage
Getränkegrundstoff, Spirituosen	30 - 90 Tage
Wasser	90 - 180 Tage

Bedarfsorientierte Reinigung

Bedarf für eine Reinigung ist gegeben, wenn folgende Indikatoren auf eine Verschmutzung hindeuten: Indikatoren für Verschmutzung sind:

- Ablagerungen aller Art
- untypische Gerüche (z.B. Essiggeruch an Zapfarmaturen, Milchsäuregeruch am Zapfkopf)
- Bierschleimbildung an Zapfarmaturen und Zapfköpfen
- sensorische Abweichung der Getränke
- andere Auffälligkeiten, z.B. Schimmelwachstum auf Oberflächen, Eintrübungen sonst klarer Getränke

Erhöhter Reinigungsbedarf besteht erfahrungsgemäß bei folgenden Bedingungen:

- geringer Getränkeausstoß,
- hohe Anzahl an Einbauten (Schaumstopper, Pumpen etc.),
- lange Leitungen,
- hohe Umgebungstemperatur,
- lange Schankpausen (z. B. mehrere Tage).

Darüber hinaus sind Getränkeschankanlagen mindestens **zu reinigen**:

- unmittelbar vor der ersten Inbetriebnahme
- nach den Reinigungs- und Desinfektionsintervallen nach o.g. Tabelle
- unmittelbar vor und nach einer Unterbrechung des Betriebes nach einer Woche
- nach jedem Wechsel der Getränkeart
- mit Getränk und Luft in Berührung kommende Teile täglich
- Leitungsanschlussteile (z.B. Zapfkopf) vor jedem Behälteranschluss

Reinigungs- und Desinfektionsverfahren:

- Chemisches Reinigungsverfahren
- Chemisch-mechanisches Reinigungsverfahren
- Desinfektionsverfahren (chemische oder thermische Desinfektion)

Die **DIN 6650-6** Getränkeschankanlagen - Anforderungen an Reinigung und Desinfektion können Sie hier beziehen: Beuth Verlag GmbH, Burggrafenstraße 6, 10787 Berlin, Internet: www.beuth.de. Alternativ können Sie auf die **Arbeitssicherheitsinformationen (ASI)** der Berufsgenossenschaft zurückgreifen, siehe nächste Seite.

Sicherheitstechnische Anforderungen an Getränkeschankanlagen

Schankanlagen fallen gemäß § 2 Absatz 7 Nr. 7 Geräte- und Produktsicherheitsgesetz (GPSG) unter die **überwachungsbedürftigen Anlagen**. Die Regelungen hierzu finden sich in den §§ 14 ff. GPSG. Die zentrale Verordnung in diesem Zusammenhang stellt die **Betriebssicherheitsverordnung** dar für den innerbetrieblichen Einsatz sowie die Errichtung und den Betrieb der überwachungsbedürftigen Anlagen.

Die **Anlagen** müssen **nach dem Stand der Technik montiert, installiert und betrieben** werden. Sie müssen vor ihrer ersten Inbetriebnahme und vor einer Wiederinbetriebnahme auf Funktionssicherheit **geprüft** werden. Die Prüfung darf nur **durch** zugelassene Überwachungsstellen oder **befähigte Personen** erfolgen. Befähigt ist eine Person, die durch ihre Berufsausbildung, ihre Berufserfahrung und ihre zeitnahe berufliche Tätigkeit über die erforderlichen Fachkenntnisse zur Prüfung der Arbeitsmittel verfügt. Dazu gehören beispielsweise die "Sachkundigen" nach altem Recht. Die **Prüfungsergebnisse** müssen **dokumentiert** und mindestens bis zur nächsten Prüfung **aufbewahrt** werden.

Die befähigten Personen müssen über ein **erhebliches Wissen über den Stand der Technik** bei Getränkeschankanlagen verfügen. Geeignet als Datenquelle sind zahlreiche **DIN-Normen**, die als **Arbeitssicherheitsinformationen (ASI)** über Getränkeschankanlagen bei der **Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten**. Diese können Sie hier herunterladen: www.bgn.de → Vorschriften → "ASI zum Download"). **Folgende ASI - Ausgaben sind relevant:**

6. Druckbehälter

6.80/08 Druckgase zur Versorgung von Getränkeschankanlagen

6.82/08 Stationäre Druckbehälter zur Versorgung von Getränkeschankanlagen mit Kohlendioxid (CO₂)

6.83/08 Sicherheitstechnische Prüfungen bei Getränkeschankanlagen

6.84/09 Reinigung und Desinfektion von Getränkeschankanlagen

6.85/09 Mobile Getränkeschankanlagen

10. Gefährdungsbeurteilung

10.33.1/09 Handlungsanleitung für die Gefährdungsbeurteilung bei Getränkeschankanlagen

Muss der Behörde die Inbetriebnahme der Getränkeschankanlage angezeigt werden und ist die Getränkeschankanlage weiterhin alle 2 Jahre durch den Sachkundigen auf Hygiene zu prüfen?

Nein! Weder eine Anzeige an die zuständige Behörde **noch eine hygienische Überprüfung der Schankanlage durch den Sachkundigen** ist **erforderlich**. Den Sachkundigen für Getränkeschankanlagen gibt es rechtlich gesehen nicht mehr, da die Rechtsgrundlage hierfür entfallen ist. Grundsätzlich gilt, der **Betreiber ist für die Sicherheit und Hygiene** seiner Anlage **alleine verantwortlich**.

Dieses Merkblatt soll – als Service Ihrer IHK – nur erste Hinweise geben und erhebt daher keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Obwohl es mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt wurde, kann eine Haftung für die inhaltliche Richtigkeit nicht übernommen werden.