

# Merkblatt zum Betrieb von Getränkeschankanlagen

Grundsätzlich gilt, Schankanlagen sind Arbeitsmittel. Der Betreiber einer Schankanlage ist sowohl für die Sicherheit als auch für die Hygiene seiner Anlage selbst verantwortlich. Er hat sich alle notwendigen Informationen (z.B. über Internet) einzuholen, um einen sachgerechten und sicheren Betrieb seiner Schankanlage zu gewährleisten.

## **Anzuwendende Vorschriften sind:**

- Betriebssicherheitsverordnung (BetrSichV)
- Arbeitsschutzgesetz (ArbSchG)
- Technische Regeln für Getränkeschankanlagen (TRSK)
- DIN – Normen
- Druckgeräteverordnung
- Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV)
- sowie der allgemeine Stand der Technik

## **Neu ist:**

Der Betreiber einer Schankanlage hat gemäß § 5 ArbSchG Gefährdungsbeurteilungen durchzuführen, die sich nach den in § 3 Abs. 1 BetrSichV geregelten Beurteilungsmaßstäben richtet. Im Rahmen der Gefährdungsbeurteilung sind auch Art, Umfang und Fristen der gem. § 10 BetrSichV erforderlichen Prüfungen zu ermitteln.

**Ansprechpartner** sind hier weiterhin die Sachkundigen für Getränkeschankanlagen (siehe Gelbe Seiten/ örtl. Telefonbuch), der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA), der Deutsche Ausschuss für Getränkeschankanlagen (DAGSCH), die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten (BGN), Brauereien und Hersteller von Schankanlagentechnik. Viele Informationen sind bereits über Internet abrufbar.

## **Was sollte der Betreiber einer Getränkeschankanlage beachten, wenn es um die Hygiene seiner Anlage geht?**

Die Getränkeschankanlage muss so betrieben werden, dass weder Mikroorganismen, Verunreinigungen, Gerüche oder auch Temperaturen die Getränke oder Grundstoffe nachteilig beeinflussen können.

Es liegt in der Verantwortung des Betreibers, in welchen Intervallen er die Anlage reinigt. Er hat sich dabei jedoch an den allgemeinen Vorschriften der Lebensmittelhygieneverordnung sowie am Stand der Technik zu orientieren, d.h., wenn er seiner Verantwortung gerecht werden will, an den Orientierungswerten für Reinigungsintervalle gemäß DIN 6650-6. Dort ist festgelegt, dass die regelmäßige Reinigung der Getränkeschankanlage (u.a. Zapfkopf, Getränkeleitungen, Zapfarmatur) sich an folgenden Intervallen orientieren soll:

<u>Getränk</u>	<u>Intervall</u>
Fruchtsaft, Fruchtnektar, Fruchtsaftgetränke	täglich
stilles Wasser, alkoholfreies Bier	1 – 7 Tage
Bier (außer alkoholfreies Bier)	alle 7 Tage
Wein, kohlenstoffhaltiges, alkoholfreies Erfrischungsgetränk, kohlenstoffhaltiges Wasser	7 – 14 Tage

Die Auslauffülde des Zapfhahnes ist weiterhin täglich zu reinigen.