

Hygienische Voraussetzungen

Sie müssen gewährleisten, dass die mit der Getränkeschankanlage in Berührung kommenden Getränke und Getränkegrundstoffe nicht durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, untypische Gerüche o. ä. nachteilig beeinflusst werden können.

Deshalb sind Getränkeschankanlagen zu reinigen und zu desinfizieren:

- vor der ersten Inbetriebnahme
- vor und nach einer Betriebsunterbrechung von einer Woche
- beim Wechsel der Getränkearten
- einmal täglich die mit Getränk und Luft in Berührung kommenden Teile (z. B. Zapfhahn, Auslauftülle, Tropfblech)
- Leitungsanschlussteile (z. B. Zapfkopf, Schnellsteckkupplung) vor jedem Anschluss sowie unmittelbar nach dem Lösen von dem Getränke- oder Grundstoffbehälter. Der Zapfkopf ist regelmäßig völlig zu zerlegen und gründlich zu reinigen



Bewährt hat sich ein chemisch-mechanisches Reinigungsverfahren. Die Reinigung und Desinfektion ist von demjenigen zu beschreiben, der die Reinigung durchgeführt hat (z. B. Betreiber oder Fachfirma). Die Dokumentation der Reinigung und Desinfektion ist an der Betriebsstätte zu hinterlegen.

Die Reinigungs- und Desinfektionsintervalle ergeben sich aus den Angaben der Getränke- bzw. Gerätehersteller und/oder dem spezifischen Bedarf (z. B. hygienische Umgebungsbedingungen, Art des Reinigungsverfahrens, Ausstoß, Schankpausen). Falls der Bedarf nicht ermittelt wurde und keine Vorgaben verfügbar sind, sind die in der Tabelle angegebenen Intervalle heranzuziehen.

Produkt	Intervall
Fruchtsaft, Fruchtnektar, Fruchtsaftgetränke, Milch	täglich
Alkoholfreies Bier	1–7 Tage
Bier	7 Tage
Kohlensäurehaltiges, alkoholfreies Erfrischungsgetränk, z. B. Orangen-, Zitronenlimonade, Colagetränke; Weine, Glühwein	7–14 Tage
Grundstoff (Getränkessirup); Spirituosen	30–90 Tage
Wasser, Tafelwasseranlagen	90–180 Tage

Ebenso unerlässlich sind persönliche Hygiene, insbesondere saubere Hände und saubere Arbeitskleidung.

Weitere Informationen

- › DGUV Regel 110–007 „Errichtung und Betrieb von Getränkeschankanlagen“ (bisher BGR/GUV-R 228)
- › Arbeits-Sicherheits-Informationen (ASI) der BGN
- › www.bgn.de, Wissen Kompakt „Getränkeschankanlagen“

Berufsgenossenschaft
Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN)

Dynamostraße 7 – 11
68165 Mannheim
Internet: www.bgn.de

Stand: April 2016



**Hinweise zum sicheren und
hygienegerechten Betrieb
einer Getränkeschankanlage**

Der Betreiber (Arbeitgeber/Unternehmer) ist verpflichtet, Sicherheit und Gesundheitsschutz seiner Beschäftigten beim Betreiben von Getränkeschankanlagen zu gewährleisten. Ebenso sind Hygienevorschriften zu beachten.

Wo steht das alles?

Neben dem Arbeitsschutzgesetz und der Betriebssicherheitsverordnung gelten vor allem die Regel „Errichtung und Betrieb von Getränkeschankanlagen“ (DGUV Regel 110–007, bisher BGR/GUV-R 228), die Lebensmittelhygiene-Verordnung sowie zahlreiche DIN-Normen.

Was muss ich tun?

Sie müssen die einschlägigen Vorschriften kennen und einhalten.

Was bringt mir dieses Merkblatt?

Die Umsetzung der geltenden Vorschriften ist oftmals komplex. Deshalb haben wir in diesem Merkblatt die wichtigsten Hinweise und Tipps zum sicheren und hygienegerechten Betreiben von Getränkeschankanlagen für Bier, Cola, Limonade, Wasser etc. für Sie zusammengestellt.

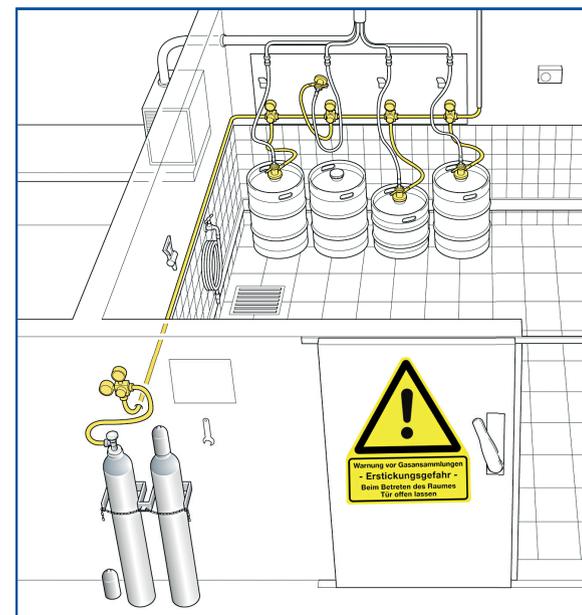
Sicherheitstechnische Maßnahmen

Tätigkeiten an Getränkeschankanlagen sind insbesondere wegen der Erstickungsgefahr durch unkontrolliert austretende Gase (z. B. Kohlendioxid - CO₂) als gefährliche Arbeiten einzustufen. Deshalb müssen Sie über die allgemeinen Sicherheitsbestimmungen hinaus für geeignete technische und organisatorische Schutzmaßnahmen sorgen.

Geeignete **Maßnahmen zum Personenschutz** in Räumen sind entweder

- eine ausreichende natürliche Be- und Entlüftung der Räume bzw. ein ausreichendes Raumvolumen (Beispiel: für eine 10-kg-CO₂-Flasche mind. 170 m³ Raumvolumen) **oder**
- der Einbau einer ausreichenden technischen Lüftung **oder**
- die Überwachung der Gas-Konzentration mit einer geeigneten Gaswarnanlage. Aufgrund des geringen Raumvolumens sind für begehbare Kühlräume mit angeschlossenen Getränkebehältern (z. B. Bierfässern) in der Regel Gaswarnanlagen erforderlich.

Lassen Sie sich bei Bedarf von Fachfirmen beraten!



- Alle gefährdeten Räume und Bereiche (z. B. Getränkekühlräume) sind mit einem entsprechenden Warnhinweis -Erstickungsgefahr- zu kennzeichnen.



- Beauftragen Sie Beschäftigte nur mit Tätigkeiten, für die diese ausreichend qualifiziert sind.
- Unterweisen und sensibilisieren Sie die Beschäftigten entsprechend der zu erwartenden Gefährdungen. Informieren Sie über erforderliche Schutzmaßnahmen, z. B. beim Wechseln der Druckgasflaschen und der Getränkebehälter sowie über das Verhalten beim Alarmauslösen der Gaswarnanlage.
- Unterweisen Sie die Beschäftigten vor und nach Aufnahme der Tätigkeit mindestens einmal jährlich und dokumentieren Sie alle Unterweisungen.
- Führen Sie regelmäßig Sichtkontrollen auf augenscheinliche Mängel durch (Kontrolle der Gasleitungen, der lösbaren Verbindungsstellen, bei Vorhandensein die Betriebsbereitschaft der Lüftungsanlage oder der Gaswarnanlage).
- Sprechen Sie die Beschäftigten immer wieder darauf an, dass die Kühlraumtüren bei Tätigkeiten im Kühlraum ständig offen gelassen werden müssen.

- Getränkeschankanlagen müssen durch „zur Prüfung befähigte Personen“ sicherheitstechnisch geprüft werden. Hierbei wird untersucht, ob die sicherheitstechnisch erforderlichen Bauteile vorhanden und funktionsfähig sind (z. B. Sicherheitsventil am Druckminderer, technische Maßnahmen zum Personenschutz). Durch die Prüfungen sollen Beschädigungen sowie Mängel rechtzeitig erkannt und behoben werden, damit es während des Betriebes nicht zu gefährlichen Situationen wie z. B. unbeabsichtigtem Gasaustritt kommen kann.
- Zur Prüfung befähigte Personen für die sicherheitstechnische Prüfung von Getränkeschankanlagen sind Fachkräfte, die zum Beispiel nach dem DGUV Grundsatz 310–007 (bisher BGG/GUV-G 968) ausgebildet worden sind. Informieren Sie sich im Zweifelsfall über deren Qualifikation.
- Prüfungen sind vor Inbetriebnahme sowie wiederkehrend erforderlich. Nach dem derzeitigen Stand der Technik ist eine Frist von zwei Jahren angemessen.
- Die Ergebnisse der Prüfungen sind zu dokumentieren, zum Beispiel in der Prüfbescheinigung DGUV Grundsatz 310–007 (bisher BGG/GUV-G 969).
- Die Durchführung der Prüfungen haben Sie als Unternehmer zu veranlassen.

Haben Sie bereits alle erforderlichen Maßnahmen zum Personenschutz durchgeführt?

Dann müsste Ihre **Gefährdungsbeurteilung**, die ebenfalls gesetzlich vorgeschrieben ist, die oben genannten Schutzmaßnahmen beinhalten.

