

Seit dem 01.07.2005 gibt es keine eigene Vorschrift für Getränkeschankanlagen (SchankV) mehr. Seitdem ist die allgemein verbindliche Lebensmittelhygieneverordnung anzuwenden. Der Betreiber einer Getränkeschankanlage ist verantwortlich für die Sicherheit der Anlage, die durchgeführten Prüfungen, die Hygiene und die Dokumentation. Im Folgenden wird auf die einzelnen Aufgaben des Schankanlagenbetreibers (Gastwirt) näher eingegangen.

Gefährdungsbeurteilung

Ziel der Gefährdungsbeurteilung ist es die notwendigen sicherheitstechnischen Maßnahmen zu ermitteln und festzulegen (vor der erstmaligen Inbetriebnahme der Getränkeschankanlage/Änderungen bei der Schankanlage). Grundsätzlich hat der Betreiber die Verpflichtung zur Durchführung der Gefährdungsbeurteilung, er kann jedoch von einer befähigten Person (Personen die durch ihre Berufsausbildung, ihre Berufserfahrung und ihre zeitnahe berufliche Tätigkeit über die erforderlichen Fachkenntnis zur Prüfung der Getränkeschankanlage verfügt) unterstützt werden. In der Gefährdungsbeurteilung wird der Zeitraum für die wiederkehrende Prüfung festgelegt. Nach dem Stand der Technik ist die wiederkehrende Prüfung alle 2 Jahre durchzuführen. Abweichungen müssen begründet werden.

Wiederkehrende Prüfung

Die Getränkeschankanlage ist in regelmäßigen Abständen (alle 2 Jahre) von einer befähigten Person auf die Sicherheit zu überprüfen (z.B. Druckminderer + Überdruckventil, Gaswarngerät, E-Check nach BGV A3).

Reinigung der Getränkeschankanlage

Die Reinigung und Desinfektion muss so häufig durchgeführt werden, dass kein Kontaminationsrisiko besteht.

Eine reine mechanische Reinigung (nur Schwammkugel) ist laut der DIN-Norm 6650-6 nicht ausreichend. Eine chemische oder eine chemisch-mechanische Reinigung wird nach der DIN-Norm 6650-6 als optimale Reinigung empfohlen.

Folgende Reinigungsintervalle werden von der DIN-Norm 6650-6 und von der Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in der Gastronomie (DEHOGA) empfohlen.

Version 2	Erstellt am 21.04.2017 / GW	Freigegeben durch Sachgebietsleiter 34:  am: 26.01.2018	Seite 1 von 2
-----------	-----------------------------	---	---------------

Besondere Intervalle

- Vor Inbetriebnahme
- Unterbrechungen von mehr als einer Woche: vor- und nachher
- Wechsel der Getränkeart z. B. Zitronenlimonade auf Cola
- Mit Luft in Berührung kommende Teile täglich
- Leitungsanschlussteile (Zapfkopf) bei jedem Fasswechsel

Allgemeine Intervalle

- Bier: 7 Tage
- Fruchtsäfte, -nektare: täglich
- Alkoholfreies Bier: 1-7 Tage
- Grundstoff (Postmix), Spirituosen: 30-90 Tage
- Wasser: 90-180 Tage

Unterweisung

Die Mitarbeiter sind jährlich über die Gefahren im Umgang mit der Getränkeschankanlage zu unterweisen. Des Weiteren sind die Beschäftigten auf die notwendigen Reinigungs- und Kontrollaufgaben hinzuweisen.

Betriebsanweisung

Die Betriebsanweisung für Getränkeschankanlagen ist in der Nähe der angeschlossenen Getränkefässer und Gasflaschen anzubringen.

Dokumentation

- Die Ergebnisse der Gefährdungsbeurteilung sind schriftlich festzuhalten.
- Die wiederkehrende Prüfung der Getränkeschankanlage ist zu dokumentieren.
- Die Reinigung der Schankanlage ist aufzuzeichnen.
- Die Mitarbeiterunterweisungen sind schriftlich aufzuzeichnen.

Hinweis: Dieses Merkblatt ist ein Service der Lebensmittelüberwachung am Landratsamt Kitzingen. Es handelt sich dabei um eine zusammenfassende Darstellung der fachlichen und rechtlichen Grundlagen, die keinen Anspruch auf Vollständigkeit erhebt. Obwohl das Merkblatt mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt wurde, kann eine Haftung für die inhaltliche Richtigkeit nicht übernommen werden. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an die Lebensmittelüberwachung des LRA Kitzingen unter 09321-928 3403.

Version 2	Erstellt am 21.04.2017 / GW	Freigegeben durch Sachgebietsleiter 34: am: 26.01.2018 	Seite 2 von 2
-----------	-----------------------------	--	---------------