



Infoblatt:

Erläuterungen zum Betrieb von Getränkeshankanlagen

- Betriebsbuch
Das Führen eines Betriebsbuches ist nicht mehr vorgeschrieben!
Eine Dokumentation über die regelmäßige Reinigung ist aber erforderlich.
(Lebensmittelhygiene VO (EG) 852/2004 Artikel 5 Abs. 2)
- Gefährdungsbeurteilung
Eine Gefährdungsbeurteilung ist nach § 3 Betriebssicherheitsverordnung (BetrSichV) zu erstellen.
- Abnahme vor Inbetriebnahme
Prüfung nach Montage, vor erster Inbetriebnahme (§ 10 Abs. 1 BetrSichV) durch den Errichter der Getränkeschankanlage.
Die Dokumentation muss bei der Schankanlage hinterlegt sein und auf Verlangen der zuständigen Behörde vorgelegt werden.
(Dies gilt auch für mobile Schankanlagen – ausgenommen verwendungsfertige Anlagen).
- Wiederkehrende Prüfung
Wiederkehrende Prüfungen im Sicherheitstechnischen Bereich müssen nach Stand der Technik (Berufsgenossenschaftliche Regeln **(BGR 228)** "Errichtung und Betrieb von Getränkeschankanlagen") durch eine befähigte Person durchgeführt werden (§ 10 Abs. 2 BetrSichV).
In Verbindung mit: Arbeits-Sicherheits-Informationen **(ASI 10.33.1/06)** "Handlungsanleitung für die Gefährdungsbeurteilung bei Getränkeschankanlagen".
- Reinigung einer Getränkeschankanlage
Getränkeshankanlagen mussten bisher nach Bedarf oder mindestens alle 14 Tage, einschließlich der Anschlusssteile und Zapfarmaturen gereinigt werden. Die neu anzuwendenden Reinigungsmethoden und Intervalle wurden in der DIN 6650/6 festgelegt. Eine DIN - Norm dokumentiert den Stand der Technik und kann bei Änderungen schneller angepasst werden.
Eine Norm ist aber nur eine Empfehlung und dient zur Orientierung und ist anders wie eine Verordnung nicht verbindlich!
Die Reinigung und Desinfektion einer Getränkeschankanlage muss entsprechend den lebensmittelrechtlichen Vorgaben gewährleistet sein. Durch Anwendung der Regelungen der DIN 3350/6 können die Hygieneanforderungen erfüllt werden. Eine Reinigung ist ab dem 01.07.05 nur noch chemisch- oder chemisch-mechanisch durchzuführen.
Mechanische Reinigungen nur mit Schwammkugel und Wasser erfüllen nicht die Anforderungen der DIN 6650/6.
Um von dem empfohlenen Reinigungszyklus von 7 Tagen bei Bier abweichen zu können, muss eine Getränkeschankanlage nach den festgelegten Verfahren der DIN 6650/6, Punkt A bis D überprüft werden und den Anforderungen entsprechen.

Als Betreiber sind Sie für den Technischen - sowie den Hygienischen einwandfreien Zustand Ihrer Getränkeschankanlage verantwortlich!