

## Hygienische Voraussetzungen

Sie müssen gewährleisten, dass die mit der Getränkeschankanlage in Berührung kommenden Getränke und Getränkegrundstoffe nicht durch z. B. Mikroorganismen, Verunreinigungen, untypische Gerüche 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, Auslauffülle, Tropfblech),



- Leitungsanschlussteile (z. B. Zapfkopf, Schnellsteckkupplung) vor jedem Anschluss sowie unmittelbar nach dem Lösen von dem Getränke- oder Grundstoffbehälter. Der Zapfkopf ist periodisch völlig zu zerlegen und gründlich zu reinigen.

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

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	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.

## Wo kann ich mich weiter informieren?

- Regel „Errichtung und Betrieb von Getränkeschankanlagen“ (BGR/GUV-R 228)
- Arbeits-Sicherheits-Informationen (ASI's) der BGN
- [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Wissen Kompakt „Getränkeschankanlagen“

Januar 2013

Die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) informiert:



## Hinweise zum sicheren Betrieb einer Getränkeschankanlage

Der Betreiber (Arbeitgeber/Unternehmer) ist durch Rechtsvorschriften 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 sind es vor allem die Regel „Errichtung und Betrieb von Getränkeschankanlagen“ (BGR/GUV-R 228), die Lebensmittelhygiene-Verordnung sowie zahlreiche DIN-Normen.

### Was muss ich tun?

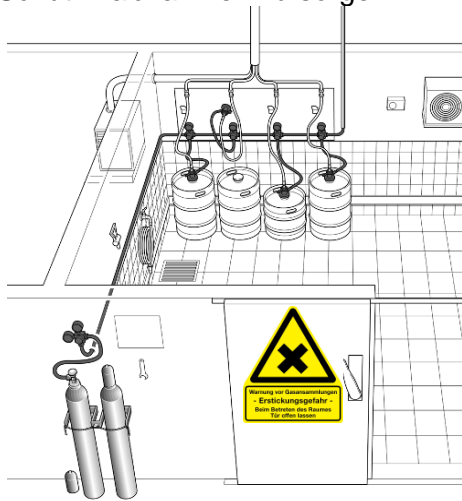
Sie müssen die einschlägigen Vorschriften kennen und einhalten.

### Was bringt mir dieses Merkblatt noch?

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 Schankgase (z. B. Kohlendioxid - CO<sub>2</sub>) als gefährliche Arbeiten einzustufen. Deshalb haben Sie über die allgemeinen Sicherheitsbestimmungen hinaus für geeignete technische und organisatorische Schutzmaßnahmen zu 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-CO<sub>2</sub>-Flasche mind. 170 m<sup>3</sup> Raumvolumen) *oder*
- der Einbau einer ausreichenden technischen Lüftung *oder*
- die Überwachung der Gas-Konzentration mit einem geeigneten Gaswarngerät. Aufgrund des geringen Raumvolumens sind für begehbare Kühlräume mit angeschlossenen Getränkebehältern (z. B. Bierfässern) in der Regel Gaswarngeräte 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 erforderlichen Schutzmaßnahmen (z. B. beim Wechseln der Druckgasflaschen und der Getränkebehälter sowie über das Verhalten beim Alarmauslösen des Gaswarngerätes).



- Unterweisen Sie die Beschäftigten vor Aufnahme der Tätigkeit und danach 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 des Gaswarngerätes, ...).
- Sprechen Sie die Beschäftigten immer wieder darauf an, dass die Kühlraumtüren bei Tätigkeiten im Kühlraum ständig offen gelassen werden.

- Getränkeschankanlagen müssen **sicherheitstechnisch geprüft** werden, und zwar durch „Befähigte Personen“. 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 unbeabsichtigtem Gasaustritt kommen kann.

- Befähigte Personen für die sicherheitstechnische Prüfung von Getränkeschankanlagen sind Fachkräfte, die z. B. nach dem Grundsatz 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, z. B. in der Prüfbescheinigung 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.