

Änderungen im Getränkeschankanlagenrecht

Seit dem 30.06.2005 gibt es für Getränkeschankanlagen keine Spezialvorschrift mehr. Das Führen eines Betriebsbuches ist nun nicht mehr zwingend vorgeschrieben.

Was bedeutet dies für Sie, als Betreiber einer solchen Anlage?

1. Die **sicherheitstechnischen Anforderungen** sind seit 01. Januar 2003 in der Betriebssicherheitsverordnung (BetrSichV) geregelt (siehe hierzu Kapitel 4 unserer Anlage).
2. Die **hygienischen Anforderungen** werden seit 01. Juli 2005 durch die Lebensmittel-Hygieneverordnung und durch das Lebensmittel-Bedarfsgegenständegesetz geregelt (siehe Kapitel 5).
3. **Unterweisungsnachweise** nach § 9 der Betriebssicherheitsverordnung sind zu führen und zur behördlichen Überprüfung bereitzuhalten (siehe Kapitel 6).

Sicherheitstechnische Anforderungen:

Sie als Unternehmer / Betreiber einer Getränkeschankanlage haben nach § 3 der Betriebssicherheitsverordnung (BetrSichV), sowie § 6 des Arbeitsschutzgesetz (ArbSchG) eine Gefährdungsbeurteilung durchzuführen und diese zu dokumentieren. Die Art der Dokumentation ist Ihnen freigestellt. Wir empfehlen Ihnen jedoch die Verwendung des Musterformulars, das wir Ihnen als Anlage zu diesem Schreiben übergeben (siehe Kapitel 4).

Art, Umfang und Fristen der Sicherheitsüberprüfung (**Wiederkehrende Prüfung**) von Getränkeschankanlagen sind gem. § 10 der Betriebssicherheitsverordnung vom Betreiber / Unternehmer festzulegen und in der Gefährdungsbeurteilung zu dokumentieren. Die Aufzeichnungen der Prüfungen sind über einen angemessenen Zeitraum aufzubewahren, mindestens aber bis zur nächsten Überprüfung.

Hygienische Anforderungen:

Für die Erhaltung einer hervorragenden Getränkequalität ist stets eine einwandfreie Sauberkeit und Hygiene der Schankanlage notwendig. Hierbei ist es gleich, ob Sie als Betreiber die Schankanlage selbst reinigen, oder eine Fachfirma damit beauftragen.

Der Betreiber ist immer für den hygienisch einwandfreien Zustand der Getränkeschankanlage, sowie die hygienische Pflege der Gläser und Gläserspüleinrichtung verantwortlich.

Über **Qualität, Hygiene, Reinigung**, sowie **Reinigungsnachweis** von Schankanlagen informieren Sie sich in Kapitel 5 unserer Anlage.

Als Orientierungswerte für Reinigungsintervalle nach DIN 6650-6 gelten:

Getränk	Intervall
Fruchtsaft, Fruchtnektar, Fruchtsaftgetränke	täglich
Stilles Wasser, alkoholfreies Bier	1-7 Tage
Bier (außer alkoholfreies Bier)	alle 7 Tage
Wein, kohlesäurehaltiges, alkoholfreies Erfrischungsgetränk, kohlesäurehaltiges Wasser	7-14 Tage
Getränkegrundstoffe, Spirituosen	30-90 Tage

Unterweisungsnachweise:

Nach § 9 der Betriebssicherheitsverordnung ist der Betreiber / Unternehmer, oder eine von ihm beauftragte Person verpflichtet, die Beschäftigten über die **Gefahren im Umgang mit dem Arbeitsmittel Schankanlage** zu unterweisen, insbesondere über:

- allgemeine Betriebsabläufe,
- Wechsel der Getränkebehälter,
- Anschließen der Druckgasbehälter und der Druckminderer,
- besondere Gefahren beim Umgang mit Druckgas (CO₂ und Stickstoff),
- Funktion der Lüftungsanlage und der Gaswarnanlage,
- Verhalten bei Alarm durch die Gaswarnanlage,
- Maßnahmen bei Störungen der Gaswarnanlage,
- Umgang mit Gefahrstoffen (Reinigungsmittel),
- Hinweis auf bestehende Unterlagen.

Darüberhinaus sind die Beschäftigten auf die **notwendigen Reinigungs- und Kontrollaufgaben** hinzuweisen:

1. Reinigung des Zapfkopfes
2. Reinigung des Zapfhahns
3. Reinigung der Gläser / Gläserspüleinrichtung
4. Reinigung der Theke
5. Reinigung des Getränkelageraumes

Den Vordruck für den Unterweisungsnachweis können Sie dem Kapitel 6 unserer Anlage entnehmen.