



# Die Schankanlage: Rechtliche Grundlagen

Fragen und Antworten

---



Im Jahr 2005 ist der Rest der Schankanlagenverordnung außer Kraft gesetzt worden. Seit dem sind für den Betrieb von Schankanlagen vorrangig die europäische Lebensmittelhygieneverordnung und die Betriebssicherheitsverordnung bzw. das Arbeitsschutzgesetz anzuwenden.



Eine Arbeitsgruppe des Deutschen Brauer-Bundes hat unter Mitwirkung der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe und verschiedener Vertreter der Behörden einen knappen Fragen und Antwortkatalog mit der Interpretation der wichtigsten anzuwendenden Regelungen erarbeitet.

Dieses Papier richtet sich hauptsächlich an den Anwender und soll einen Überblick zur Umsetzung der rechtlichen Vorgaben in der Praxis darstellen.



# Die Schankanlage: Rechtliche Grundlagen

## Fragen und Antworten

---



### ⇒ Was ist eine Gefährdungsbeurteilung und warum muss sie durchgeführt werden?

Die Gefährdungsbeurteilung wird als zentrales Element des betrieblichen Arbeitsschutzes angesehen. Sie muss durch den § 5 des Arbeitsschutzgesetzes verpflichtend durchgeführt werden. Durch die Gefährdungsbeurteilung sollen mögliche Sicherheitsrisiken erkannt und mittels entsprechender Maßnahmen minimiert werden.



### ⇒ Wie oft muss eine Gefährdungsbeurteilung durchgeführt werden?

Grundsätzlich erstmalig, wenn noch keine Beurteilung vorliegt. Danach nur wenn sich wesentliche Änderungen an der Anlage oder im Arbeitsablauf ergeben haben die die Sicherheit der Angestellten beeinträchtigen können. Ebenso müssen Gefahren erneut ermittelt werden, wenn sich relevante Vorschriften, der Stand der Technik oder Erkenntnisse in der Arbeitsmedizin wesentlich verändert haben.

Im Rahmen der Gefährdungsbeurteilung müssen für potentiell gefährliche Arbeitsmittel die Prüffristen festgelegt werden.

### ⇒ Wer führt die Gefährdungsbeurteilung durch?

Grundsätzlich hat der Arbeitgeber (Betreiber) die Verpflichtung zur Durchführung. Er kann sich jedoch von betrieblichen Fachkräften für Arbeitssicherheit oder externen Dienstleistern, wie einer befähigten Person, unterstützen lassen. Weiterhin können die Handlungsanleitungen der zuständigen Berufsgenossenschaften als Hilfe herangezogen werden.

### ⇒ Was unterscheidet die Gefährdungsbeurteilung von der Prüfung?

In der Gefährdungsbeurteilung ermittelt der Betreiber alle Prüfungen, die notwendig sind, um die Sicherheit des Arbeitsmittel (Schankanlage) zu gewährleisten. Der Betreiber muss die Art, den Umfang und die Intervalle hierfür in der Gefährdungsbeurteilung festlegen.

### ⇒ Welche Prüfungen sind für Schankanlagen festzulegen?

1. Prüfungen auf offensichtliche Mängel durch Sichtprüfung und einfache Funktionsprüfung
2. Prüfungen vor Inbetriebnahme der Schankanlage aufgrund § 10 Betriebssicherheitsverordnung
3. Wiederkehrende Prüfungen an sicherheitsrelevanten Arbeitsmitteln, wie beispielsweise die Druckgasversorgung der Schankanlage.



# Die Schankanlage: Rechtliche Grundlagen

## Fragen und Antworten

---



### ⇒ Wer führt die Prüfungen durch?

Dies muss für die vorigen Punkte 2 und 3 durch die „befähigte Person“ geschehen. Die Sicht- und einfache Funktionsprüfung kann der Arbeitgeber oder eine geeignete Person durchführen.

### ⇒ Wer ist die „Befähigte Person“?

Die „Befähigte Person“ zeichnet sich nach der TRBS 1203 (Technische Regel für Betriebssicherheit) durch eine fachbezogene Berufsausbildung, Berufserfahrung und die zeitnahe berufliche Tätigkeit im Bereich der Schankanlagen aus. Um einen einheitlichen Ausbildungs- und Wissenstand der „Befähigten Person“ zu gewährleisten, hat die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe den BG-Grundsatz 968 veröffentlicht, der die notwendige Qualifikation festlegt.



### ⇒ Wie oft müssen die Prüfungen durchgeführt werden?

Das bestimmt der Arbeitgeber. Nach dem Stand der Technik ist ein Intervall von 2 Jahren für die wiederkehrende Prüfung empfehlenswert (s. BGR 228). Die Ergebnisse der Prüfungen sind aufzuzeichnen.

### ⇒ Was muss in der Gefährdungsbeurteilung noch beachtet werden?

Nach der Gefahrstoffverordnung muss neben den Arbeitsmitteln auch der Umgang mit gefährlichen Stoffen eingeschätzt werden. Für Schankanlagen sind dieses die Reinigungsmittel und die Schankgase.

### ⇒ Welche weiteren Pflichten hat der Betreiber neben der Gefährdungsbeurteilung?

Er muss sein Personal mindestens einmal im Jahr in Sicherheitsfragen unterweisen. Die Unterweisung muss dokumentiert werden.

### ⇒ Wie oft muss die Schankanlage gereinigt werden?

In der seit 1.1.2006 gültigen europäischen Lebensmittelhygieneverordnung ist festgelegt, dass Reinigung und Desinfektion so häufig durchgeführt werden muss, dass kein Kontaminationsrisiko besteht. In mehreren wissenschaftlichen Untersuchungen konnte gezeigt werden, dass bei einem siebentägigen Reinigungsintervall für den Bierausschank nur ein geringes Hygienierisiko besteht. Deswegen fordert die DIN 6650 Teil 6 mindestens diesen Zeitraum als Stand der Technik für die komplette Reinigung der Schankanlage.



# Die Schankanlage: Rechtliche Grundlagen

## Fragen und Antworten

---



### ⇒ **Hat die DIN Verordnungscharakter?**

Nein, die Normen geben nur den Stand der Technik wieder. Da die DIN 6650 Teil 6 aber als Hygieneleitlinie im Sinne der europäischen Verordnung eingereicht ist, kann sie als Vorlage in der behördlichen Überwachung eine Rolle spielen.



### ⇒ **Reicht eine mechanische Reinigung mit Wasser und Schwammballchen aus?**

Mikrobiologische Untersuchungen haben ergeben, daß eine rein mechanische Reinigung nicht ausreichend ist. Die DIN 6650 Teil 6 und die Hygieneleitlinie des DeHoGa empfehlen deswegen als optimale Möglichkeit eine chemische oder chemisch-mechanische Reinigung.

### ⇒ **Muss die Reinigung dokumentiert werden?**

Nach der europäischen Lebensmittelhygieneverordnung muss die Durchführung von Hygienemaßnahmen auch in der Gastronomie auf den Grundsätzen von HACCP basieren. Der Verbleib von Reinigungsmitteln in der Leitung kann für den Verbraucher kritisch sein, weswegen die Kontrolle des Leitungssystems nach dem Nachspülen (und damit auch die Reinigung) dokumentiert werden muss.

### ⇒ **Müssen die Mitarbeiter in Grundsätzen der Hygiene geschult werden?**

Eine Hygieneschulung mit anschließender Unterschrift des Geschulten ist im Sinne der HACCP-Grundsätze mindestens einmal jährlich durchzuführen.

### ⇒ **Muss eine festinstallierte ortsveränderliche Schankanlage geprüft werden?**

Die festinstallierte ortsveränderliche Schankanlage (z.B. Schankwagen) muss nach der Installation und vor der ersten Inbetriebnahme durch eine befähigte Person auf alle sicherheitsrelevanten Aspekte hin überprüft werden.



# Die Schankanlage: Rechtliche Grundlagen

## Fragen und Antworten

---



- ⇒ **Wer führt die Gefährdungsbeurteilung für die Aufstellung bei festinstallierten ortsveränderlichen Schankanlagen durch?**

Dieses muss auch durch den Betreiber geschehen. Der Verleiher (z.B. die Brauerei) kann aber eine Vorlage hierfür erstellen und sie bei Übergabe mitliefern. Der Betreiber muss sie dann nur noch auf die Situation angepasst ausfüllen und ggf. sicherheitstechnische Maßnahmen durchführen.



- ⇒ **Was ist bei der Verwendung von Zulaufschläuchen für Trinkwasser beim mobilen Ausschank zu beachten?**

Die Schläuche zur Reinigung der Schankanlage oder der Gläser müssen nach DVGW / KTW (oder gleichwertigem) geprüft sein.