

# Die Schankanlage: Neue gesetzliche Grundlagen

Fragen und Antworten

---

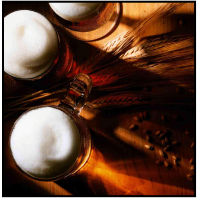


Die Schankanlagen-Verordnung ist endgültig zum 01.07.2005 aufgehoben worden. Seitdem gelten für den sicheren Betrieb und die Hygiene von Schankanlagen als übergeordnete Gesetze hauptsächlich die Betriebs-sicherheitsverordnung und die europäische Lebensmittelhygieneverordnung (EG) Nr. 852/2004.

Zur anwenderfreundlichen Ausführung und zur Erreichung der Schutzziele aus den rechtlichen Anforderungen können die BGR 228/ DGUV 110-007 „Errichtung und Betrieb von Schankanlagen“ und die DIN 6650 Teil 1 bis 7 als Anleitung herangezogen werden. Auch die ASI 6.80 und 6.84 der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten bieten hier gute Informationen.

Nachfolgend sind in Kürze die wichtigsten derzeit gültigen Regelungen zum Betrieb einer Schankanlage dargestellt.





# Die Schankanlage: Neue gesetzliche Grundlagen

## Fragen und Antworten

---



### Hygienische Vorgaben

⇒ *Wie oft muss die Schankanlage gereinigt werden?*

In der aktuell gültigen europäischen Lebensmittelhygieneverordnung ist festgelegt, dass Reinigung und Desinfektion so häufig durchgeführt werden müssen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht. In mehreren wissenschaftlichen Untersuchungen konnte gezeigt werden, dass bei einem siebentägigen Reinigungsintervall für den Bierausschank nur ein geringes Risiko besteht. Deswegen fordert die DIN 6650 Teil 6 mindestens diesen Zeitraum als Stand der Technik. Da die genannte Norm als Hygieneleitlinie im Sinne der europäischen Verordnung anerkannt ist, kann sie als Richtschnur in der behördlichen Überwachung eine Rolle spielen.

⇒ *Reicht eine mechanische Reinigung mit Wasser und Schwammbällchen aus?*

Nein, denn mikrobiologische Untersuchungen haben ergeben, dass eine ausschließlich mechanische Reinigung nicht ausreichend ist. Die DIN 6650 Teil 6 und die Hygieneleitlinie des DEHOGA sehen deswegen als optimale Möglichkeit eine chemische, oder besser, eine chemisch-mechanische Reinigung vor.

⇒ *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.

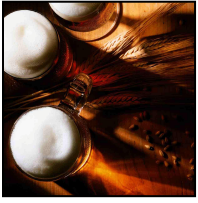
⇒ *Müssen die Mitarbeiter in Grundsätzen der Hygiene geschult werden?*

Ja, eine Hygieneschulung mit anschließender Dokumentation ist im Sinne der Hygieneverordnung mindestens einmal jährlich durchzuführen.

⇒ *Was ist bei der Verwendung von Bauteilen, wie beispielsweise Schläuchen, zu beachten, die in Kontakt mit Bier oder Trinkwasser kommen?*

Alle Kunststoffe, die in der europäischen Verordnung (EG) Nr. 10/2011 aufgeführt sind, dürfen mit Getränken in Kontakt kommen. Alle Getränkeleitungen mit SK-Zeichen sind für den Einsatz zulässig. Die Schläuche zur Reinigung der Schankanlage oder der Gläser müssen nach DVGW/KTW geprüft sein.





# Die Schankanlage: Neue gesetzliche Grundlagen

## Fragen und Antworten

---



### Sicherheitstechnische Vorgaben

- ⇒ *Warum ist auch für den Betrieb einer Schankanlage eine Gefährdungsbeurteilung durchzuführen?*

Der Arbeitgeber/Betreiber muss die Sicherheit und den Gesundheitsschutz der Beschäftigten in seinem Betrieb gewährleisten und wenn notwendig verbessern. Die Getränkeschankanlage gilt als Arbeitsmittel im Sinne der Betriebssicherheitsverordnung. Hierfür muss eine Gefährdungsbeurteilung durchgeführt werden.

- ⇒ *Wie oft muss eine Gefährdungsbeurteilung durchgeführt werden?*

Grundsätzlich erstmalig vor Inbetriebnahme, wenn noch keine Beurteilung vorliegt. Danach, wenn sich wesentliche Änderungen an der Anlage oder im Arbeitsablauf ergeben haben. 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 potenziell gefährliche Arbeitsmittel die Prüf Fristen festgelegt werden. Die Gefährdungsbeurteilung ist regelmäßig zu überprüfen.

- ⇒ *Wer führt die Gefährdungsbeurteilung durch?*

Grundsätzlich hat der Arbeitgeber (Betreiber) die Verantwortung für die Durchführung. Falls er „fachkundig“ im Sinne der Verordnung ist, kann er die Gefährdungsbeurteilung selbst durchführen, anderenfalls benötigt er Unterstützung, z.B. durch betriebliche Fachkräfte für Arbeitssicherheit oder externe Dienstleister. Weiterhin können die Handlungshilfen der zuständigen Berufsgenossenschaften als Hilfe herangezogen werden.

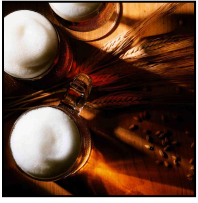
- ⇒ *Was unterscheidet die Gefährdungsbeurteilung von der Prüfung?*

In der Gefährdungsbeurteilung ermittelt die „fachkundige Person“ alle Prüfungen, die für einen kontinuierlichen, sicheren Umgang mit Schankanlagen notwendig sind. Es müssen hierfür die Art, der Umfang und die Intervalle der regelmäßigen sicherheitstechnischen Prüfung in der Gefährdungsbeurteilung festgelegt werden.

- ⇒ *Welche Prüfungen sind für Schankanlagen festzulegen?*

1. Sichtprüfungen auf offensichtliche Mängel und einfache Funktionsprüfung.
2. Prüfungen vor Inbetriebnahme der Schankanlage aufgrund § 14 Betriebssicherheitsverordnung.
3. Wiederkehrende Prüfungen an sicherheitsrelevanten Arbeitsmitteln, wie beispielsweise der Druckgasversorgung, der stromführenden Teile, der Kälteanlage und evtl. dem Reinigungsgerät.





# Die Schankanlage: Neue gesetzliche Grundlagen

## Fragen und Antworten

---

### ⇒ *Wer führt die Prüfungen durch?*

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

### ⇒ *Wer ist die „zu Prüfung befähigte Person“?*

Die „zur Prüfung 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. Diese Voraussetzungen kann beispielsweise der ehemalige Sachkundige nach einer Fortbildung auf aktuellem Stand erfüllen.

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

Das bestimmt die Gefährdungsbeurteilung. Nach dem Stand der Technik ist ein Intervall von zwei Jahren für die wiederkehrende Prüfung empfehlenswert (s. BGR 228), dieses hängt aber von den jeweilig vorherrschenden Bedingungen ab. Die Ergebnisse der Prüfungen sind aufzuzeichnen.

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

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

### ⇒ *Welche weiteren Pflichten hat der Betreiber nach der Gefährdungsbeurteilung?*

Er muss Betriebsanweisungen (z.B. für den Umgang mit CO<sub>2</sub> und Reinigungsmitteln) für die Angestellten öffentlich machen und das Personal mindestens einmal im Jahr in Sicherheitsfragen unterweisen. Auch die Unterweisung muss dokumentiert werden.

