

# Die Schankanlage: Neue gesetzliche Grundlagen

Fragen und Antworten

---

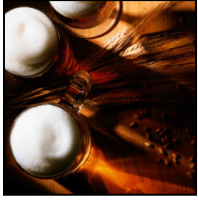


Mitte des letzten Jahres ist die Schankanlagenverordnung außer Kraft gesetzt worden. Seit dem sind für den Betrieb von Schankanlagen vorrangig die europäische Lebensmittelhygieneverordnung (852/2004) und die Betriebssicherheitsverordnung bzw. das Arbeitsschutzgesetz anzuwenden.



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

Dieses Papier richtet sich hauptsächlich an den Anwender und soll einen Hilfe zur Umsetzung der gesetzlichen Vorgaben in der Praxis geben.



# Die Schankanlage: Neue gesetzliche Grundlagen

## Fragen und Antworten

---



### ⇒ Warum ist eine Gefährdungsbeurteilung durchzuführen?

Der Arbeitgeber/Betreiber muß die Sicherheit und den Gesundheitsschutz der Beschäftigten in seinem Betrieb gewährleisten und wenn notwendig verbessern. Der erste Schritt hierzu ist die Gefährdungsbeurteilung, die in dem Arbeitsschutzgesetz und der Betriebssicherheitsverordnung gefordert wird.



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

Grundsätzlich erstmalig, 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 potentiell gefährliche Arbeitsmittel die Prüffristen festgelegt werden.

### ⇒ Wer führt die Gefährdungsbeurteilung durch?

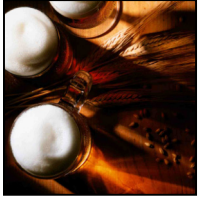
Grundsätzlich hat der Arbeitgeber (Betreiber) die Verpflichtung zur Durchführung. Er kann sich jedoch von betrieblichen Fachkräften für Arbeitssicherheit oder externen Dienstleistern, wie einer befähigten Person (z.B. den ehemaligen Sachkundigen), unterstützen lassen. Weiterhin können die Handlungshilfen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

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

In der Gefährdungsbeurteilung ermittelt der Betreiber alle Prüfungen, die für einen kontinuierlichen, sicheren Umgang mit Schankanlagen notwendig sind. 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



# Die Schankanlage: Neue gesetzliche Grundlagen

## Fragen und Antworten

---



3. Wiederkehrende Prüfungen an sicherheitsrelevanten Arbeitsmitteln, wie beispielsweise der Druckgasversorgung, der stromführenden Teile, der Kälteanlage und evtl. dem Reinigungsgerät

⇒ **Wer führt die Prüfungen durch?**

Dieses muss für die obenstehenden 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. Diese Voraussetzungen kann beispielsweise der ehemalige Sachkundige erfüllen.

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

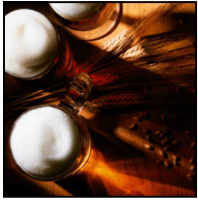
Das bestimmt der Arbeitgeber. Nach dem Stand der Technik ist ein Intervall von 2 Jahren für die wiederkehrende Prüfung empfehlenswert (s. BGR 228), hängt aber von den jeweilig vorherrschenden Bedingungen ab. Die Ergebnisse der Prüfungen sind aufzuzeichnen.

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

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

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

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



# Die Schankanlage: Neue gesetzliche Grundlagen

## Fragen und Antworten

---



### ⇒ **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 sieben-tägigen Reinigungsintervall für den Bierausschank nur ein geringes Risiko besteht. Deswegen fordert die DIN 6650 Teil 6 mindestens diesen Zeitraum als Stand der Technik.



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

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

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

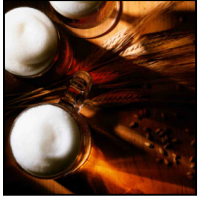
Mikrobiologische Untersuchungen haben ergeben, daß eine rein mechanische Reinigung nicht ausreichend ist. Die DIN 6650 Teil 6 und die Hygieneleitlinie des DeHoGa empfehlen deswegen als optimale Möglichkeit eine chemische oder chemisch-mechanische Reinigung.

### ⇒ **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 Dokumentation ist im Sinne der HACCP-Grundsätze mindestens einmal jährlich durchzuführen.



# Die Schankanlage: Neue gesetzliche Grundlagen

## Fragen und Antworten

---



### ⇒ **Muss eine festinstallierte ortsveränderliche Schankanlagen 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 ausgestellten Prüfbescheinigungen können zur Gefährdungsbeurteilung herangezogen werden.



### ⇒ **Wer führt die Gefährdungsbeurteilung bei festinstallierte ortsveränderliche 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 der in Kontakt mit Bier oder Trinkwasser kommenden Bauteile wie Schläuche zu beachten?**

Alle Kunststoffe, die in der europäischen Richtlinie 72/2002 aufgeführt sind, dürfen mit Getränken in Kontakt kommen. Weiterhin fordert die Deutsche Brauwirtschaft als Qualitätssiegel das SK-Zeichen für die Getränkeleitungen. Die Schläuche zur Reinigung der Schankanlage oder der Gläser müssen nach DVGW oder KTW geprüft sein.