



Zapfkopf, Zapfhahn, Zapfbrief 2019 Getränkeschankanlagen

Liebe Kolleginnen und Kollegen,

anbei das aktuelle Faltblatt als PDF zur weiteren Verwendung. Aktuell hat sich vor allem die Kennzeichnung der Gefahrenbereiche geändert. Außerdem haben sich die unten aufgeführten Punkte in der Praxis nachhaltig bewährt.

Die BGN-Fortbildung in Reinhardsbrunn zu Getränkeschankanlagen ist auf Seite 3 verlinkt.

Ausbildungszentrum der BGN, Reinhardsbrunn 11, 99894 Friedrichroda

Die Zentrale Lage und das attraktive Angebot für ALLE LMKs machen die FOBI zu einem echten MUSS für alle Schankinteressierten.

Coca-Cola Deutschland hat sich aus dem Premix-Bereich (das trinkfertige Getränk ist im Fass) zurückgezogen. Dies bedeutet in der Praxis, dass entweder die Abnahmemenge groß genug für eine Postmix-Anlage war oder aber die Betriebe mussten auf Flaschen oder andere Anbieter ausweichen.

Dies hat deutliche Folgen für die Praxis. Die „kleine“ Gastronomie war somit gezwungen, bei Coca-Cola auf Flaschen umzustellen. Leider findet man dadurch häufig mehr oder weniger große PET-Flasch statt die sog. Gastroflasche (0,33 l bzw. 0,5 l) vor. Bei den großen PET-Flaschen kommt es immer wieder zu z. T. massiven Wertminderungen [§11 Abs. 2 Nr. 2b) LFGB] wenn aus den Flaschen einzelne Mengen entnommen werden und die Restflaschen wieder zurück in die Kühlschublade gestoßen werden. Hierbei erzeugt man einen vergleichbaren Effekt, wie wenn man ein spritziges Mineralwasser zu einem Medium oder stillen Getränk machen möchte. Man entlastet die Flasche, schüttelt und entlastet das Gasvolumen wieder.

Bei **jedem** Fass-/Behälterwechsel bzw. An- und Abzapfen müsste das Behälteranschlussstück, also der Zapfkopf oder das BIB-Ventil (BIB=Bag in Box) mit sauberen, fließenden Wasser gespült werden. Bisher konnte man oft schon froh sein, wenn ein Eimer mit frischem Wasser verwendet wurde. Um nun die Hygiene in dem genannten Anwendungsbereich deutlich zu Verbessern, schlagen wir vor, beim Behälterwechsel stets Einmalhandtücher und Desinfektionsmittel zu verwenden.

Wichtig aus hygienischer Sicht ist die Verwendung von Einmalpapiertüchern (z. B. Küchenrolle) und Desinfektionsspray beim Fass-/Behälterwechsel. Für die Praxis bedeutet dies folgendes:

- Einmalhandtücher z. B. Papiertücher und Desi-Spray sind im Fassraum griffbereit zu halten. Natürlich sind auch andere praktikable Lösungen möglich.
- Beim Abzapfen wird ein frisches Tuch z. B. um die offene Stelle beim Flachzapfkopf, bzw. um das Behälteranschlussteil (Bag in Box) gelegt.
- Anschließend wird abgezapft und das Leitungsanschlussteil (z. B. Zapfkopf, Twistoff etc.) desinfiziert.
- Beim Anzapfen wird ein FRISCHES Papiertuch, wie bereits vorhin beim Abzapfen beschrieben um das Bauteil gehalten. Nun kann wieder hygienisch angezapft werden.

Zum Mitführen für die Kontrolle haben sich kleine Desinfektionssprays (z. B. 15 ml) bestens bewährt. Diese kann man für die Probenahme ebenso verwenden, wie für das eigene Hygieneempfinden (feuchter Handschlag).

Notwendige und aktuelle Symbole rund um Getränkeschankanlagen.



Dieses Symbol (explodierende Druckgasflasche) muss vor dem Betreten eines Gefahrenbereiches „Druckgasflasche“ gut sichtbar angebracht werden.



Das ist das aktuelle Gefahrensymbol (inhalierender Mensch) für die Erstickungsgefahr



Dieses Symbol ist bei stationären Druckgasbehältern (oft in der Systemgastronomie anzutreffen) nötig.

Vor ein paar Jahren ist es uns gelungen, bei der BGN Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe zu etablieren. Anfangs waren die Teilnehmerzahlen sehr gut, das Seminar war teilweise sogar überbucht. Nun aber sind aktuell noch viel zu wenige Teilnehmer, so dass das Seminar voraussichtlich abgesagt werden muss. Um das Seminar auch weiterhin anbieten zu können, bitten wir um eine schnelle Anmeldung, da sonst die Gefahr besteht, dass das Seminar gänzlich fällt.

Bundesweite Fortbildungsangebote der BGN

<http://getraenkeschankanlagen.portal.bgn.de/11905>

The screenshot shows the BGN portal homepage. At the top left is the BGN logo (Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe). The main heading is "Wissen kompakt: Getränkeschankanlagen". Below this are four content tiles:

- Vorschriften:** Gesetzliche Vorschriften und Regelsetzungen für Getränkeschankanlagen.
- Seminare:** Informationen zu Seminaren und Angeboten von anerkannten Lehrgangsträgern.
- Prüfungen:** Alles zum Thema Prüfungen von Getränkeschankanlagen sowie eine Datenbank mit qualifizierten Prüfern.
- SK Zertifizierung:** Hier erhalten Sie Auskünfte zur Zertifizierung von Getränkeschankanlagen und deren Bauteile.



Wissen kompakt: Getränkeschankanlagen

Home ▶ Seminare

Was ist neu?

Praxishilfen

Vorschriften

Sachgebiet Getränkeschankanlagen

▶ DIN-Normenausschuss

SK-Zertifizierung

Prüfungen

Datenbank Prüfer

Seminare

Fragen und Antworten

Linktipps

Kontakt

Seminarangebote der BGN

Im BGN-Ausbildungszentrum in Mannheim findet das Seminar "Wissen Kompakt - Getränkeschankanlagen - Sicherheit und Hygiene" statt.

Die Teilnehmer erhalten grundlegende Informationen zum sicheren und hygienegerechten Betreiben von Getränkeschankanlagen, z. B. Bier-Getränkeschankanlagen, Anlagen für alkoholfreie Erfrischungsgetränke, Wasseranlagen, mobiler Ausschank.

Wer kann teilnehmen? Unternehmer, Mitarbeiter, Führungskräfte, Sicherheitsfachkräfte, Sicherheitsbeauftragte; weitere Interessenten auf Anfrage. Das Seminar ist eine gebührenfreie Leistung der BGN.

Seminar für Mitgliedsbetriebe

Seminar 2020: Wissen kompakt - Getränkeschankanlagen - Sicherheit und Hygiene vom 03.02.-05.02.2020

Seminar für Lebensmittelkontrolleure
Seminare 2020: Lebensmittelkontrolleure (Basis) 02.03. - 04.03.2020
 Fortbildung erst nach einem Jahr Karenzzeit für praktische Erfahrungen.
Lebensmittelkontrolleure (Fortbildung) 04.03.-06.03.2020



Die nächsten Termine:

[01.04.-03.04.2019 Basis GSA-Seminar \(Stufe I\)](#)

[03.04.-05.04.2019 Fortgeschrittenen GSA-Seminar \(Stufe II\)](#)

Die Anmeldung erfolgt direkt über die Links auf der BGN-Seite.

Bitte Bilder von Neuheiten und „Exoten-Anlagen“ an die Geschäftsstelle des BVLK übermitteln:

Email: lebensmittelkontrolle@bvlk.de

Frisch gezapfte Grüße

Uwe Seisenberger, Beauftragter des BVLK e. V. für den Normenausschuss Chemischer Apparatebau (FNCA) „Gemeinschaftsausschuss Getränkeschankanlagen“

Internet / Quellen

Verband der Lebensmittelkontrolleure

www.lmk-bayern.de

=> Fachinformationen => GSA

www.bgn.de

<http://getraenkeschankanlagen.portal.bgn.de>

Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe

www.brauer-bund.de Deutscher Brauerbund

Allgemein:

In der Gefährdungsbeurteilung wird der Zeitraum für die (**jeweiligen**) „wiederkehrenden Prüfungen“ der GSA festgelegt. Stand der Technik ist i. d. R. alle 2 Jahre. Abweichungen müssen ggf. begründet werden.

Dokumentation:

Der Arbeitgeber bzw. **BETREIBER** hat die Ergebnisse der Gefährdungsbeurteilung schriftlich festzuhalten. Es gibt keine fest vorgeschriebene Form, jedoch ist der Mindestinhalt in § 3 Abs. 8 BetrSichV festgelegt.

Die Reinigung der Schankanlage ist weiterhin zu dokumentieren (gemäß Art. 5 HACCP-Konzept VO(EG) 852/2004).

Die Gefährdungsbeurteilung, die Unterweisungsnachweise und die Berichte über die Prüfung der Anlage sind den Unterlagen beizulegen.

Ahndung:

Mängel an der Getränkeschankanlage können als Ordnungswidrigkeit geahndet werden. Ebenso die mangelhafte Dokumentation der vorgeschriebenen Tätigkeiten.

Bei vorsätzlichen Verstößen kann sogar ein Strafverfahren eingeleitet werden, welches durch einen Staatsanwalt entschieden wird.

Fazit:

Der Arbeitgeber bzw. **BETREIBER** einer Getränkeschankanlage ist **verantwortlich** für die Hygiene, die Sicherheit der Anlage, die durchgeführten Prüfungen, die Instandhaltung und die ordnungsgemäße Führung der Dokumentation.

- Checkliste:**
- Kontrolle der GSA und Gaststätte (Augenschein)*
- Gefährdungsbeurteilung (Betreiber)**
- Erstmalige und wiederkehrende Prüfungen inkl. der Dokumentation**
z. B.
 1. Druckminderer + Überdruckventil
 2. Gaswarnanlage
 3. E-Prüfungen (DGUV Vorschrift 3, bisher BGV A3)
 4. ...
- Reinigungsdokumentation (GSA-Reiniger/Betreiber)**
- Unterweisungen (Betreiber)**
- Lebensmittelrechtliche Kontrolle**
- _____
- _____
- Maßnahmen:**
- _____

Notizen:

Für telefonische Rückfragen:

Landratsamt Eichstätt Telefon: 08421 / 70-555
Dienstleistungszentrum Lenting
Bahnhofstr. 16 Durchwahl:
85101 Lenting



Die Lebensmittelkontrolleure Bayerns informieren:



Hinweise zum Betrieb einer Getränkeschankanlage

(Ausgabe Mai 2019)

Rechtsgrundlagen

- Für Hygiene
 - Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch
 - VO (EU) 178/2002 EU-Basisverordnung
 - EU-Hygienepaket VO (EG) Nr. 852/2004
 - Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV)
 - Reinigungsintervalle nach DIN-Norm 6650-6
- Für die Betriebs- und Arbeitssicherheit:
 - Arbeitsschutzgesetz (ArbSchG)
 - Betriebssicherheitsverordnung (BetrSichV)
 - DGUV Regel 110-007 (bisher BGR/GUV-R 228)
- und hier nicht weiter aufgeführte Regelungen (z. B. ZustV-GA, GDVG, DIN, ...).

Daraus ergeben sich für den **BETREIBER** (⇔ Lebensmittelunternehmer, ⇔ Arbeitgeber, Verwender im Sprachgebrauch der BetrSichV, umgangssprachlich Gastwirt) einer Getränkeschankanlage (GSA) verschiedene Anforderungen, Auflagen und Empfehlungen:

- Der Betrieb einer Getränkeschankanlage muss bei der Gefährdungsbeurteilung nach § 3 der Betriebssicherheitsverordnung (BetrSichV) in Verbindung mit dem § 5 des Arbeitsschutzgesetzes (ArbSchG) berücksichtigt werden.
- Die **Gefährdungsbeurteilung** hat **schriftlich** zu erfolgen. (§ 6 ArbSchG)
- Das bisherige Betriebsbuch sollte durch eine aktuelle Dokumentation ersetzt werden (siehe Internetlinks S. 5)



Aktuelle Gefahrensymbole:



Warnung vor Gasansammlungen
- Erstickungsgefahr -
Beim Betreten des Raumes
Tür offen lassen

Informationen zur Gefährdungsbeurteilung

Ziel einer Gefährdungsbeurteilung ist es, das Gesundheitsrisiko an einer Getränkeschankanlage zu beurteilen und die daraus resultierenden Schutzmaßnahmen festzulegen.

Verantwortlich für die Durchführung der Gefährdungsbeurteilung ist der Arbeitgeber ⇔ **BETREIBER**. Dieser kann durch fachkundige Person (z. B. Fachkraft für Arbeitssicherheit) unterstützt werden.

Schutzmaßnahmen/Abhilfe:

nach dem STOP-Prinzip (Arbeitsschutzprinzip)

S = 1. **S**ubstitution = Ersatz(-maßnahmen)

T = 2. **T**echnische Gefahrenvermeidung
z. B. *technische Lüftung, Gaswarnanlage*

O = 3. **O**rganisatorische Gefahrenvermeidung
z. B. *Unterweisung, Veranlassung sicherheitstechnischer Prüfungen*

P = 4. **P**ersonelle Gefahrenvermeidung
z. B. *Beachtung der Anweisungen*

Bei möglichen Gaskonzentrationen von mehr als 3% CO₂ sind Maßnahmen erforderlich:
z. B. Gaswarnanlage oder Lüftung.

CO₂-Anteil in der Atemluft

ca. 0,5 bis 1 Vol.-%

Gefährdung und Auswirkung bei zunehmender CO₂-Einwirkung.

Bei nur kurzzeitiger Einatmung generell noch keine besonderen Beeinträchtigungen der Körperfunktionen.

ca. 2 bis 3 Vol.-%

Zunehmende Reizung des Atemzentrums mit Aktivierung der Atmung und Erhöhung der Pulsfrequenz.

ca. 4 bis 7 Vol.-%

Verstärkung der vorgenannten Beschwerden; zusätzlich Durchblutungsprobleme im Gehirn, Aufkommen von Schwindelgefühl, Brechreiz und Ohrensausen.

ca. 8 bis 10 Vol.-%

Verstärkung der vorgenannten Beschwerden bis zu Krämpfen und Bewusstlosigkeit mit kurzfristig folgendem Tod.

über 10 Vol.-%

Tod tritt kurzfristig ein.



Unterweisungen:

Die Mitarbeiter sind angemessen (**mindestens jährlich**) im Umgang mit der Getränkeschankanlage zu unterweisen (§12 BetrSichV), z. B. über den Wechsel der Druckgasflaschen und der Getränkebehälter sowie über das Verhalten im Alarmfall bei Einsatz einer Gaswarnanlage. Die Unterweisung ist zu dokumentieren.

Hinweis:

Es sind nur so viele Druckgasflaschen bereitzuhalten, wie auch tatsächlich angeschlossen sind!

Eine Getränkeschankanlage (GSA) birgt mehrere Risiken und Gefahren, u. a.:



1. Gefahrenpotential druckführender Bauteile durch z. B. den Einbau fehlerhafter oder falscher Bauteile für Getränkeschankanlagen oder unzulässiger Wärmeeinwirkung.

2. Erstickungsgefahr durch Kohlendioxidanreicherung oder Sauerstoffmangel in Druckgas- und/oder Getränkelagerräumen:

Prüfungen

Die Getränkeschankanlage einschließlich des Druckminderers und des Sicherheitsventils müssen **vor Inbetriebnahme und in regelmäßigen Abständen** von einer **zur Prüfung befähigten Person** geprüft werden. Die Prüfungen müssen dokumentiert werden, z. B. in Prüfbescheinigung DGUV Grundsatz 310-008 (bisher BGG/GUV-G 969). Wenn eine Gaswarnanlage vorhanden ist, so muss diese nach den Vorgaben des Herstellers gewartet und geprüft werden. Eine elektrische Prüfung ist ggf. nach DGUV Vorschrift 3 (bisher BGV A3) durchzuführen.

Eine **zur Prüfung befähigte Person** (§ 2 Abs. 6 BetrSichV) ist eine Person, die durch ihre Berufsausbildung, ihre Berufserfahrung und ihre zeitnahe berufliche Tätigkeit über die **erforderlichen Kenntnisse** zur Prüfung der (jeweiligen) Arbeitsmittel verfügt.

Beispiel: Ein ehem. Sachkundiger, der sich aufgrund von **regelmäßigen Weiterbildungen** auf dem Laufenden gehalten oder eine Person, die einen Lehrgang nach dem DGUV Grundsatz 310-007 (bisher BGG/GUV-G 968) erfolgreich absolviert hat.

Reinigungsintervalle

(Empfehlungen der DIN-Norm 6650-6)

Besondere Intervalle:

- vor Inbetriebnahme
- Unterbrechungen von mehr als einer Woche: vor- **und** nachher
- **Wechsel** der Getränkeart: z.B. Orangenlimonade auf Cola-Mix
- mit Luft in Berührung kommende Teile **täglich**
- Leitungsanschlussteile (Zapfkopf) **bei Fasswechsel**

Allgemeine Intervalle:

- Bier: 7 Tage
- Fruchtsäfte, -nektare: **täglich**
- Milch, milchhaltige Getränke: **täglich**
- alkoholfreies Bier: 1-7 Tage
- Wein, AfG (alkoholfreie Getränke) mit CO₂: 7-14 Tage
- Grundstoff (Postmix), Spirituosen: 30-90 Tage
- Wasser 90-180 Tage

Wie erfolgt die Reinigung?

Die reine Schwammkugel-(mechanische)-Reinigung ist nach DIN-Norm 6650-6 **nicht ausreichend!**

Eine chemische, optimal eine chemisch-mechanische Reinigung mit dem Zerlegen der Bauteile und ggf. Desinfektion nach DIN 6650-6 ist erforderlich.

Die Leitungen müssen nach der Reinigung **frei von jeglichen** (organischen und anorganischen) **Belägen** sein.

Bauteile müssen lebensmitteltauglich sein

