

Verband der Lebensmittelkontrolleure
www.lmk-bayern.de
 => Fachinformationen => GSA

www.bgn.de Berufsgenossenschaft Nah-
 rungsmittel und Gaststätten

www.brauer-bund.de Deutscher Brauerbund

Allgemein:

Aufgrund der Gefährdungsbeurteilung wird der Zeit-
 raum 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 **BETREIBER** hat die Ergebnisse der Gefähr-
 dungsbeurteilung grundsätzlich schriftlich festzuhal-
 ten. Es gibt keine fest vorgeschriebene Form, jedoch
 ist die Übersichtlichkeit zu wahren.

Die Reinigung der Schankanlage ist weiterhin zu
 dokumentieren (HACCP-Konzept).

Die Gefährdungsbeurteilung, die Unterrichtungs-
 nachweise und die Berichte über die Prüfung der An-
 lage 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 Strafver-
 fahren eingeleitet werden, welches durch einen
 Staatsanwalt entschieden wird.

Der **BETREIBER** einer Getränkeschankanlage ist
 primär **verantwortlich** für die Hygiene, die Sicher-
 heit der Anlage, die durchgeführten Prüfungen und
 die ordnungsgemäße Führung der Dokumentation.

- Checkliste:**
- Gefährdungsbeurteilung (Betreiber)**
- Wiederkehrende Prüfungen**
 z.B.
 - **Druckminderer +Überdruckventil**
 - **Gaswarngerät**
 - **E-Check (BGV A3)**
 - ...
- Reinigungsdokumentation**
 ggf. **Reinigungsvertrag**
(GSA-Reiniger/Betreiber)
- Unterweisungen (Betreiber)**
- _____

Platz für Notizen:

Für telefonische Rückfragen:
 Stadt Erlangen
 Amt für Veterinärwesen und
 gesundheitlichen Verbraucherschutz
 - Lebensmittelüberwachung -
 Nägelsbachstr. 40
 91052 Erlangen
 Tel: 09131 – 86 2519 Fax: 09131 – 86 1726
 eMail: lebensmittelueberwachung@stadt.erlangen.de



Hinweise zum Betrieb einer
 Getränkeschankanlage

(Ausgabe Februar 2012)

Ab dem 1. Juli 2005 ist die Getränkeschankan-
 lagenverordnung (SchankV) endgültig außer Kraft
 getreten. In die entstandene Gesetzeslücke treten
 in Bayern verschiedene andere Rechtsnormen:

- 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)
 - Die Betriebssicherheitsverordnung (BetrSichV)
 - Produktsicherheitsgesetz (ProdSG)
- und hier nicht weiter aufgeführte Normen
 (z. B. ASiMPV, GDVG, DIN, ...).

Daraus ergeben sich für den **BETREIBER** (⇔ Lebens-
 mittelunternehmer, ⇔ Arbeitgeber) einer Geträn-
 keschankanlage (GSA) verschiedene Anforderungen,
 Auflagen und Empfehlungen:

- Der Betrieb einer Getränkeschankanlage mit Druckgas
 muss bei der Gefährdungsbeurteilung nach § 3 der Be-
 triebssicherheitsverordnung (BetrSichV) in Verbindung
 mit dem § 5 des Arbeitsschutzgesetzes (ArbSchG) be-
 rücksichtigt werden.
- Die Gefährdungsbeurteilung hat grundsätzlich schrift-
 lich zu erfolgen. (§ 6 ArbSchG)
- Das bisherige Betriebsbuch sollte durch eine aktuelle
 Dokumentation ersetzt werden.
 (siehe Internetlinks)

Informationen zur Gefährdungsbeurteilung

Ziel einer Gefährdungsbeurteilung ist es, die notwendigen sicherheitstechnischen Maßnahmen in Betrieben zu ermitteln und festzulegen. Die Getränkeschankanlage (GSA) ist bei der Gefährdungsbeurteilung zu berücksichtigen. Verantwortlich für die Durchführung der Gefährdungsbeurteilung ist der **BETREIBER**. Dieser kann durch einen Spezialisten (z.B. Fachkräfte für Arbeitssicherheit) unterstützt werden.

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

1. Explosionsgefahren durch die Überschreitung höchstzulässiger Betriebsüberdrücke durch den Einbau fehlerhafter oder falscher Bauteile für Getränkeschankanlagen.
2. Erstickungsgefahren durch Kohlendioxidanreicherung oder Sauerstoffmangel in Druckgas- und/oder Getränkelagerräumen:

**Bei Gaskonzentrationen von mehr als 3% CO₂ sind Maßnahmen erforderlich:
z.B. Gaswarngerät / Lüftung.**

CO ₂ -Anteil in der Atemluft	Gefährdung und Auswirkung bei zunehmender CO ₂ -Einwirkung.
ca. 0,5 bis 1 Vol.-%	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 (jährlich) im Umgang mit dem Arbeitsmittel Getränkeschankanlage zu unterweisen (§ 9 BetrSichV).

Anmerkung in Sachen Schankgas:
Es sollten nur so viele CO₂-(Schankgas)-Flaschen bereitgehalten werden, wie auch tatsächlich ange-schlossen sind!

Maßnahmen/Abhilfe:

nach dem TOP-Prinzip (Arbeitsschutzprinzip)

T = 1. Technische Gefahrenvermeidung
z. B. *technische Lüftung*

O = 2. Organisatorische Gefahrenvermeidung
z. B. *Warnschild*

P = 3. Personelle Gefahrenvermeidung
z. B. *Unterweisung*

Prüfungen

Der Druckminderer und das Sicherheitsventil einer Getränkeschankanlage müssen in regelmäßigen Abständen von einer hierfür **befähigten Person** geprüft werden. Wenn eine Gaswarnanlage vorhanden ist, so muss diese nach den Vorgaben des Herstellers geprüft werden. Eine elektrische Prüfung ist ggf. nach BGV A3 durchzuführen.

Eine **befähigte Person** (§ 2 Abs. 7 BetrSichV) ist eine Person, die durch ihre Berufsausbildung, ihre Berufserfahrung und ihre zeitnahe berufliche Tätigkeit über die erforderliche Fachkenntnis zur Prüfung der (jeweiligen) Arbeitsmittel verfügt. Beispiel: Ein ehem. Sachkundiger, der sich auf Grund von Weiterbildungen gemäß DGUV/BGN Grundsatz auf dem Laufenden gehalten hat.

Reinigungszyklen

(Empfehlungen der DIN-Norm 6650-6)

- Besondere Intervalle:

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

- Allgemeine Intervalle:

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

- Wie erfolgt die Reinigung?

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

Eine chemische, besser 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.