

Verband der Lebensmittelkontrolleure  
[www.lmk-bayern.de](http://www.lmk-bayern.de)  
 => Fachinformationen => GSA

[www.bgn.de](http://www.bgn.de) Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten

[www.brauer-bund.de](http://www.brauer-bund.de) Deutscher Brauerbund

Allgemein:

Aufgrund 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 **BETREIBER** hat die Ergebnisse der Gefährdungsbeurteilung grundsätzlich schriftlich festzuhalten. 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 Unterrichtsnachweise 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.

Der **BETREIBER** einer Getränkeschankanlage ist primär **verantwortlich** für die Hygiene, die Sicherheit 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 -  
 Schuhstr. 30  
 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 Getränkeschankanlagenverordnung (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** (≙ Lebensmittelunternehmer, ≙ Arbeitgeber) einer Getränkeschankanlage (GSA) verschiedene Anforderungen, Auflagen und Empfehlungen:

- Der Betrieb einer Getränkeschankanlage mit Druckgas muss bei der Gefährdungsbeurteilung nach § 3 der Betriebssicherheitsverordnung (BetrSichV) in Verbindung mit dem § 5 des Arbeitsschutzgesetzes (ArbSchG) berücksichtigt werden.
- Die Gefährdungsbeurteilung hat grundsätzlich schriftlich 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% CO<sub>2</sub> sind Maßnahmen erforderlich:  
z.B. Gaswarngerät / Lüftung.**

CO <sub>2</sub> –Anteil in der Atemluft	Gefährdung und Auswirkung bei zunehmender CO <sub>2</sub> –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 CO<sub>2</sub>-(Schankgas)-Flaschen bereitgehalten werden, wie auch tatsächlich abgeschlossen 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 CO<sub>2</sub>: 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.