

Hinweise zum Betrieb von Getränkeschankanlagen

(Stand 20.10.2006)

Der Betreiber einer Getränkeschankanlage hat die Anlage nach § 3 Betriebssicherheitsverordnung vom 27.9.2002 (BetrSichV) in der zur Zeit gültigen Fassung einer **Gefährdungsbeurteilung** und gemäß § 10 BetrSichV einer **Überprüfung durch eine befähigte Person** zu unterziehen. Das Ergebnis dieser Gefährdungsbeurteilung ist nach § 11 BetrSichV zu dokumentieren. Vorgeschrieben sind darüber hinaus regelmäßige Überprüfungen. Die Fristen ergeben sich aus der Gefährdungsbeurteilung, auch die Überprüfungen müssen dokumentiert werden.

Nähere Auskünfte zur Betriebssicherheit erteilt die Bezirksregierung Arnsberg, Arbeitsschutzverwaltung Dortmund, Ruhrallee 1-3, 44139 Dortmund, Tel. 0231/5415-298.

Die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten, Dynamostraße 7-11, 68165 Mannheim, Tel. 0621/4456-0 hat eine Handlungsanleitung für die Gefährdungsbeurteilung herausgegeben.

Im Bereich der **Hygiene** sind die Vorschriften des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) vom 1.9.2005 zu beachten. Der Betreiber ist dafür verantwortlich, dass die Getränkeschankanlage ausreichend chemisch-mechanisch gereinigt wird.

Es wird empfohlen, die Reinigungsintervalle der DIN 6650-6 zu beachten und die Reinigungen zu dokumentieren:

- Fruchtsäfte, Fruchtnektare, Fruchtsaftgetränke: tägliche Reinigung
- Stilles Wasser, alkoholfreies Bier: 1-7 Tage
- Bier (alkoholisch): alle 7 Tage
- Wein, alkoholfreie Erfrischungsgetränke (kohlenensäurehaltig): 7-14 Tage
- Getränkegrundstoff, Spirituosen: 30-90 Tage