

DIE SCHANKKANLAGE

GESETZLICHE
GRUNDLAGEN



FRAGEN UND ANTWORTEN

Die Regeln aus dem Arbeitsschutz- und Hygienerecht werden zunehmend komplexer, das gilt auch für den Betrieb von Getränkeschankanlagen. Der Deutsche Brauer-Bund hat in einem Frage- und Antwortkatalog die wichtigsten Vorschriften kurz und einfach dargestellt. Die folgenden Hinweise basieren auf dem aktuellen Stand des Wissens, sind selbstverständlich aber nicht als rechtsverbindlich anzusehen und können auch nur einen Ausschnitt des derzeit gültigen Rechts abbilden.

BETRIEBSSICHERHEIT VON SCHANKANLAGEN

Warum ist eine Gefährdungsbeurteilung durchzuführen?

Die Gefährdungsbeurteilung ist der erste Schritt zur Sicherheit und dem Gesundheitsschutz der Beschäftigten im Betrieb. Aus diesem Grund fordert die Betriebssicherheitsverordnung von jedem Arbeitgeber die Durchführung einer Gefährdungsbeurteilung.

Was ist eine Gefährdungsbeurteilung?

Die Gefährdungsbeurteilung ist sozusagen ein Blick in die Zukunft. Der Arbeitgeber muss hierbei herausfinden, von welchem Arbeitsmittel oder von welcher Anlage eine Gesundheitsgefahr für die Angestellten ausgehen kann und wie man diese Gefährdung zukünftig durch geeignete Maßnahmen minimieren oder sogar verhindern kann.

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. Zudem muss die Beurteilung regelmäßig auf Aktualität überprüft werden. Ebenso müssen Gefahren erneut ermittelt werden, wenn sich relevante Vorschriften, der Stand der Technik oder Erkenntnisse in der Arbeitsmedizin wesentlich verändert haben.

Was sind die Inhalte einer Gefährdungsbeurteilung?

In der Gefährdungsbeurteilung müssen Maßnahmen festgelegt werden, die mögliche Gefahren so weit wie möglich verhindern. Kann die Gefährdung nicht auf Dauer ausgeschlossen werden, müssen für Arbeitsmittel und Anlagen, bei denen durch Gebrauch und Abnutzung Gesundheitsrisiken entstehen, regelmäßige Prüfungen veranlasst werden. Die Fristen und der Umfang der sicherheitstechnischen Prüfungen werden in der Gefährdungsbeurteilung festgelegt.

Der Arbeitgeber hat das Ergebnis seiner Gefährdungsbeurteilung vor der erstmaligen Verwendung der Arbeitsmittel zu dokumentieren

Was muss in der Gefährdungsbeurteilung noch beachtet werden?

Nach der Gefahrstoffverordnung muss 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 CO₂ und Reinigungsmittel) und das Personal vor Aufnahme der Tätigkeit und mindestens einmal im Jahr in Arbeitssicherheitsthemen unterweisen. Auch die Unterweisung muss dokumentiert werden.

Wer führt die Gefährdungsbeurteilung durch?

Grundsätzlich ist die Beurteilung von einer „fachkundigen Person“ vorzunehmen. Dieses kann der Arbeitgeber (Betreiber) sein. Falls er selbst nicht über die Fachkunde verfügt, kann er sich beispielsweise von betrieblichen Fachkräften für Arbeitssicherheit oder externen sachkundigen Dienstleistern unterstützen lassen. Weiterhin können die Handlungshilfen der zuständigen Berufsgenossenschaften als Hilfe herangezogen werden.

Was ist eine sicherheitstechnische Prüfung?

Während die Gefährdungsbeurteilung einen Blick in die Zukunft wirft („Was passiert, wenn...?“) müssen bei der sicherheitstechnischen Prüfung nach § 14 der Betriebssicherheitsverordnung der gegenwärtige Zustand und die Wirksamkeit von sicherheitstechnischen Maßnahmen betrachtet werden. Alle Arbeitsmittel, die durch Gebrauch und Abnutzung ein Gesundheitsrisiko bilden können, müssen regelmäßig von einer zur Prüfung befähigten Person auf den sicheren Zustand und die Funktion überprüft werden.

Wie oft müssen die Prüfungen durchgeführt werden?

Dieses wird in der Gefährdungsbeurteilung festgelegt. Nach dem Stand der Technik ist ein Intervall von zwei Jahren für die wiederkehrende Prüfung empfehlenswert, dies hängt aber von den jeweilig vorherrschenden Bedingungen und dem jeweiligen Bauteil ab. Die Ergebnisse der Prüfungen sind aufzuzeichnen.

Welche Prüfungen sind für Schankanlagen festzulegen?

1. Prüfungen vor Inbetriebnahme der Schankanlage.
2. Wiederkehrende Prüfungen an sicherheitsrelevanten Arbeitsmitteln, wie beispielsweise der Druckgasversorgung, der stromführenden Teile, der Kälteanlage und evtl. dem Reinigungsgerät.
3. Außerordentliche Prüfung bei Unfällen, Schäden, beeinflussenden Naturereignisse etc..

Wer führt die sicherheitstechnischen Prüfungen durch?

Dies muss durch eine „zur Prüfung befähigte Person“ geschehen. 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. Das heißt, es muss eine entsprechende Ausbildung (nicht unbedingt Lehre) wie Brauer, Kältebauer o.ä. absolviert worden sein und die Fachkenntnisse über das zu überprüfende Arbeitsmittel haben immer auf einem aktuellen Stand zu sein. Zusätzlich muss die Person sicherheitstechnische Prüfungen in der Praxis durchgeführt haben.

HYGIENE VON SCHANKANLAGEN

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 müssen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht. In mehreren wissenschaftlichen Untersuchungen konnte gezeigt werden, dass bei einem siebentägigen Reinigungsintervall für den Bierausschank nur ein geringes Risiko besteht. Deswegen fordert die DIN 6650 Teil 6 mindestens diesen Zeitraum als Stand der Technik, falls der spezifische Reinigungsbedarf nicht individuell ermittelt oder vom Getränkehersteller vorgegeben wurde.

Hat die DIN Verordnung Charakter?

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, kann sie als Vorlage in der behördlichen Überwachung eine Rolle spielen.

Reicht eine mechanische Reinigung mit Wasser und Schwammbällchen aus?

Mikrobiologische Untersuchungen haben ergeben, dass eine rein mechanische Reinigung nicht ausreichend ist. Die DIN 6650 Teil 6 und die Hygieneleitlinie des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes 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 (Risiko-Analyse kritischer Kontroll-Punkte) 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) im Rahmen von HACCP dokumentiert werden muss.

Müssen die Mitarbeiter in Grundsätzen der Hygiene geschult werden?

Eine Hygieneschulung mit anschließender Dokumentation ist im Sinne der HACCP-Grundsätze vor Aufnahme der Tätigkeit und anschließend regelmäßig durchzuführen.

MOBILE SCHANKANLAGEN

Muss eine festinstallierte ortsveränderliche Schankanlage geprüft werden?

Die festinstallierte ortsveränderliche Schankanlage (z.B. Schankwagen) muss nach der Installation und vor der ersten Inbetriebnahme und wiederkehrend durch eine zur Prüfung befähigte Person auf alle sicherheitsrelevanten Aspekte hin überprüft werden. Dafür ist in der Regel der Verleiher zuständig.

Wer führt die Gefährdungsbeurteilung bei festinstallierten ortsveränderlichen Schankanlagen für die Aufstellung durch?

Dieses muss 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.

Ist eine sicherheitstechnische Prüfung vor Inbetriebnahme von mobilen Durchlaufkühlern notwendig?

Auch hierfür gelten die Regeln der Betriebssicherheitsverordnung. Bei verwendungsfertigen Anlagen mit eingebautem Druckminderer kann dieses eine geeignete, unterwiesene und beauftragte Person tun, bei nicht verwendungsfertigen Anlagen, die vor Ort zusammengebaut werden, muss der Prüfer die Kriterien, die in der Arbeitssicherheitsinformation 6.80 der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) beschrieben sind, erfüllen. Prüfer ist danach die „zur Prüfung befähigte Person“ oder eine für die Aufstellungsprüfung geeignete und unterwiesene Person.