



Wichtige lebensmittelhygienische Regeln für Schankanlagen

Getränke sind Lebensmittel und unterliegen damit den lebensmittelhygienerechtlichen Anforderungen. Grundsatz ist, dass Getränkeschankanlagen so zu betreiben sind, dass die ausgeschänkten Getränke keiner nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt sind. Zur Gewährleistung dieser Forderung ist jeder Unternehmer gehalten alle Maßnahmen einzuleiten, die der Erfüllung o.g. Grundsatzes dienen.

- **Getränkeschankanlagen** sind regelmäßig zu reinigen und zu desinfizieren, damit Getränke und Grundstoffe nicht nachteilig beeinflusst werden.
- Der Zapfkopf und die Zapfarmaturen sind kritische Stellen, an denen durch den Luftkontakt die größte Keimdichte herrscht! Von hier aus können Verunreinigungen in die Leitungen und damit auch in den Getränkebehälter gelangen. Die tägliche Reinigung der Auslaufbogen der Zapfhähne bzw. die Tüllen und der Postmixhähne (am besten unmittelbar nach Schankschluss) ist besonders wichtig!
- Kegköpfe bei jedem Wechsel des Behälters mindestens mit Wasser reinigen!
- Insbesondere für die chemische Reinigung einer Schankanlage sollte eine Schankanlagenreinigungsunternehmen beauftragt werden.

Die regelmäßige Reinigung der Getränkeschankanlage (u.a. Zapfkopf, Getränkeleitungen, Zapfarmatur) sollte sich an folgenden Intervallen (nach DIN 6650-6) orientieren:

Produkt	Intervall
Fruchtsaft, Fruchtnektar, Fruchtsaftgetränke	täglich
Stilles Wasser, alkoholfreies Bier	1 bis 7 Tage
Bier (außer alkoholfreies Bier)	alle 14 Tage
Empfehlung aus Qualitätsgründen	alle 7 Tage
Wein, kohlenstoffhaltige alkoholfreie Erfrischungsgetränke, kohlenstoffhaltiges Wasser	7 bis 14 Tage
Getränkegrundstoff, Spirituosen	30 bis 90 Tage

Die Dokumentation der durchgeführten Reinigung sollte selbstverständlich sein – sie ergibt sich aus Art. 5 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004.

Arbeitsschutzrechtliche Belange bleiben von den hygienischen Anforderungen unberührt. Getränkeschankanlagen sind Arbeitsmittel. Nach § 10 Betriebssicherheits-Verordnung (BetrSichV) hat der Arbeitgeber sicherzustellen, dass Arbeitsmittel (Getränkeschankanlagen), deren Sicherheit von den Montagebedingungen abhängt, nach der Montage, vor der ersten Inbetriebnahme und nach jeder Montage an einem neuen Standort sowie wiederkehrend (2-Jahresfrist als Orientierung) durch befähigte Personen geprüft wird. Auf die §§ der BetrSichV 3, 11, 12, 15 und 19 wird hingewiesen.

Grundsätzlich gilt, dass der Betreiber sowohl für die Sicherheit als auch für die Hygiene seiner Anlage verantwortlich ist.