



Getränke sind Lebensmittel und unterliegen damit den lebensmittelhygienerechtlichen Anforderungen. Grundsätzlich sind Getränkeschankanlagen so zu betreiben, 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 Auslaufbögen der Zapfhähne bzw. der Tüllen und der Postmixhähne (am besten unmittelbar nach Schankschluss) ist besonders wichtig!
- KEG-Köpfe bei jedem Wechsel des Behälters mindestens mit Wasser reinigen!
- Insbesondere für die chemische Reinigung einer Schankanlage sollte ein Schankanlagenreinigungsunternehmen beauftragt werden.

Die regelmäßige Reinigung der Getränkeschankanlage (u.a. Zapfkopf, Getränkeleitungen, Zapfarmatur) soll 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) Empfehlung aus Qualitätsgründen	alle 14 Tage alle 7 Tage
Wein, kohlenensäurehaltige alkoholfreie Erfrischungsgetränke, kohlenensäurehaltiges 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 anhängt, 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 werden. 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.

allgemeine Sprechzeiten:

Vormittag
Mo, Di 8:30 bis 12:00 Uhr
Do, Fr 8:30 bis 12:00 Uhr
(Mittwoch keine Sprechzeit)

Nachmittag
Di 13:30 bis 15:30 Uhr
Do 13:30 bis 16:30 Uhr

Haus- und Lieferanschrift:

Kirchweg 18, 07646 Stadtroda
Tel.: 036428/5409-840
Fax.: 036428/13391
E-Mail: info@zvl.thueringen.de