Internet / Quellen

Verband der Lebensmittelkontrolleure
www.lmk-bayern.de
=> Fachinformationen => GSA

www.bgn.de Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe

www.brauer-bund.de Deutscher Brauerbund

Allgemein:

Mit 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 Arbeitgeber bzw. BETREIBER hat die Ergebnisse der Gefährdungsbeurteilung schriftlich festzuhalten. Es gibt keine fest vorgeschriebene Form, jedoch ist der Mindestinhalt in § 3 Abs. 8 BetrSichV festgelegt.

Die Reinigung der Schankanlage ist weiterhin zu dokumentieren (HACCP-Konzept).

Die Gefährdungsbeurteilung, die Unterweisungsnachweise 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.

Fazit:

Der Arbeitgeber bzw. BETREIBER einer Getränkeschankanlage ist **verantwortlich** für die Hygiene, die Sicherheit der Anlage, die durchgeführten Prüfungen, die Instandhaltung und die ordnungsgemäße Führung der Dokumentation.

- ☑ **Checkliste:**
- ☐ **Kontrolle der GSA und Gaststätte (Augenschein)**
- ☐ **Gefährdungsbeurteilung (Betreiber)**
- ☐ **Erstmalige und wiederkehrende Prüfungen inkl. der Dokumentation z. B.**
  - **Druckminderer + Überdruckventil**
  - **Gaswarnanlage**
  - **E-Prüfungen (DGUV Vorschrift 3, bisher BGV A3)**
  - **…**
- ☐ **Reinigungsdokumentation (GSA-Reiniger/Betreiber)**
- ☐ **Unterweisungen (Betreiber)**
- ☐ **Lebensmittelrechtliche Kontrolle**
- ☐ _____
- ☐
- ☐ **Maßnahmen:**
- ☐ _____

Notizen:

Die Lebensmittelkontrolleure Bayerns informieren:

VLK

Hinweise zum Betrieb einer Getränkeschankanlage

(Ausgabe November 2015)

Ab dem 1. Juli 2005 ist die Getränkeschankanlagenverordnung (SchankV) endgültig außer Kraft getreten. Die nachfolgenden Vorschriften und Regelungen sind nun anzuwenden:

- 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)
  - Betriebssicherheitsverordnung (BetrSichV)
  - DGUV Regel 110-007 (bisher BGR/GUV-R 228)
- und hier nicht weiter aufgeführte Regelungen (z. B. ZustV-GA, GDVG, DIN, …).

Daraus ergeben sich für den BETREIBER (⇆ Lebensmittelunternehmer, ⇆ Arbeitgeber, Verwender im sprachgebrauch der BetrSichV, umgangssprachlich Gastwirt) einer Getränkeschankanlage (GSA) verschiedene Anforderungen, Auflagen und Empfehlungen:

- Der Betrieb einer Getränkeschankanlage muss bei der Gefährdungsbeurteilung nach § 3 der Betriebssicherheitsverordnung (BetrSichV) in Verbindung mit dem § 5 des Arbeitsschutzgesetzes (ArbSchG) berücksichtigt werden.
- Die Gefährdungsbeurteilung hat 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, das Gesundheitsrisiko an einer Getränkeschankanlage zu beurteilen und die daraus resultierenden Schutzmaßnahmen festzulegen.

Verantwortlich für die Durchführung der Gefährdungsbeurteilung ist der Arbeitgeber.
Dieser kann durch fachkundige Person (z. B. Fachkraft für Arbeitssicherheit) unterstützt werden.

Eine Getränkeschankanlage (GSA) birgt mehrere Risiken und Gefahren, u. a.:

1. Gefahrenpotential druckführender Bauteile durch z. B. den Einbau fehlerhafter oder falscher Bauteile für Getränkeschankanlagen oder unzulässiger Wärmeeinwirkung.
2. Erstickungsgefahr durch Kohlendioxidanreicherung oder Sauerstoffmangel in Druckgas- und/oder Getränkelagerräumen:

Bei möglichen Gaskonzentrationen von mehr als 3% CO_2 sind immer Maßnahmen erforderlich: z. B. Gaswarnanlage oder Lüftung.

CO_2 –Anteil in der Atemluft	**Gefährdung und Auswirkung bei zunehmender CO_2 –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 (mindestens jährlich) im Umgang mit der Getränkeschankanlage zu unterweisen (§12 BetrSichV), z. B. über den Wechsel der Druckgasflaschen und der Getränkebehälter sowie über das Verhalten im Alarmfall bei Einsatz einer Gaswarnanlage. Die Unterweisung ist zu dokumentieren.

Hinweis:
Es sind nur so viele Druckgasflaschen bereitzuhalten, wie auch tatsächlich angeschlossen sind!

Schutzmaßnahmen/Abhilfe:

nach dem TOP-Prinzip (Arbeitsschutzprinzip)

T = 1. **T**echnische Gefahrenvermeidung
z. B. technische Lüftung, Gaswarnanlage

O = 2. **O**rganisatorische Gefahrenvermeidung
z. B. Unterweisung, Veranlassung sicherheitstechnischer Prüfungen

P = 3. **P**ersonelle Gefahrenvermeidung
z. B. Beachtung der Anweisungen

Prüfungen

Die Getränkeschankanlage einschließlich des Druckminderers und des Sicherheitsventils müssen in regelmäßigen Abständen von einer **zur Prüfung befähigten Person** geprüft werden. Die Prüfungen müssen dokumentiert werden, z. B. in Prüfbescheinigung DGUV Grundsatz 310-008 (bisher BGG/GUV-G 969). Wenn eine Gaswarnanlage vorhanden ist, so muss diese nach den Vorgaben des Herstellers gewartet und geprüft werden.
Eine elektrische Prüfung ist ggf. nach DGUV Vorschrift 3 (bisher BGV A3) durchzuführen.

Eine **zur Prüfung befähigte Person** (§ 2 Abs. 6 BetrSichV) ist eine Person, die durch ihre Berufsausbildung, ihre Berufserfahrung und ihre zeitnahe berufliche Tätigkeit über die erforderliche Kenntnisse zur Prüfung der (jeweiligen) Arbeitsmittel verfügt.

Beispiel: Ein ehem. Sachkundiger, der sich aufgrund von regelmäßigen Weiterbildungen auf dem Laufenden gehalten oder eine Person, die einen Lehrgang

nach dem DGUV Grundsatz 310-007 (bisher BGG/GUV-G 968) erfolgreich absolviert hat.

Reinigungsintervalle

(Empfehlungen der DIN-Norm 6650-6)

- Besondere Intervalle:
  - vor Inbetriebnahme
  - Unterbrechungen von mehr als einer Woche: vor- **und** nachher
  - Wechsel der Getränkeart: z. B. Orangenlimonade auf Cola-Mix
  - mit Luft in Berührung kommende Teile **täglich**
  - Leitungsanschlussteile (Zapfkopf) bei Fasswechsel

- Allgemeine Intervalle:
  - Bier: 7 Tage
  - Fruchtsäfte, -nektare: täglich
  - Milch, milchhaltige Getränke: täglich
  - alkoholfreies Bier: 1-7 Tage
  - Wein, AfG (alkoholfreie Getränke) mit CO_2: 7-14 Tage
  - Grundstoff (Postmix), Spirituosen: 30-90 Tage
  - Wasser 90-180 Tage

- Wie erfolgt die Reinigung?
  Die reine Schwammkugel-(mechanische)-Reinigung ist nach DIN-Norm 6650-6 **nicht ausreichend!**

  Eine chemische, optimal 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.