

Verband der Lebensmittelkontrolleure

[www.lmk-bayern.de](http://www.lmk-bayern.de)

=> Fachinformationen => GSA

[www.bgn.de](http://www.bgn.de)

<http://getraenkeschankanlagen.portal.bgn.de>

Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe

[www.brauer-bund.de](http://www.brauer-bund.de) Deutscher Brauerbund

Allgemein:

In 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 (gemäß Art. 5 HACCP-Konzept VO(EG) 852/2004).

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.
  1. Druckminderer + Überdruckventil
  2. Gaswarnanlage
  3. E-Prüfungen (DGUV Vorschrift 3, bisher BGV A3)
  4. ...
- Reinigungsdokumentation** (GSA-Reiniger/Betreiber)
- Unterweisungen (Betreiber)**
- Lebensmittelrechtliche Kontrolle*
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- Maßnahmen:**
- \_\_\_\_\_

Notizen:

Für telefonische Rückfragen:

Stadt Amberg  
Herrnstraße 1 - 3  
92224 Amberg

Hr. Thumbeck 09621 - 101306  
Hr. Balk 09621 - 101307  
Hr. Wing 09621 - 101360



## Hinweise zum Betrieb einer Getränkeschankanlage

(Ausgabe Mai 2019)

### Rechtsgrundlagen

- 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 S. 5)



Aktuelle Gefahrensymbole:



## 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 ⇔ **BETREIBER**. Dieser kann durch fachkundige Person (z. B. Fachkraft für Arbeitssicherheit) unterstützt werden.

### Schutzmaßnahmen/Abhilfe:

nach dem STOP-Prinzip (Arbeitsschutzprinzip)

**S** = 1. **S**ubstitution = Ersatz(-maßnahmen)

**T** = 2. **T**echnische Gefahrenvermeidung  
z. B. *technische Lüftung, Gaswarnanlage*

**O** = 3. **O**rganisatorische Gefahrenvermeidung  
z. B. *Unterweisung, Veranlassung sicherheitstechnischer Prüfungen*

**P** = 4. **P**ersonelle Gefahrenvermeidung  
z. B. *Beachtung der Anweisungen*

**Bei möglichen Gaskonzentrationen von mehr als 3% CO<sub>2</sub> sind Maßnahmen erforderlich:**  
z. B. Gaswarnanlage oder Lüftung.

#### CO<sub>2</sub>-Anteil in der Atemluft

ca. 0,5 bis 1 Vol.-%

#### Gefährdung und Auswirkung bei zunehmender CO<sub>2</sub>-Einwirkung.

*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!

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:

### Prüfungen

Die Getränkeschankanlage einschließlich des Druckminderers und des Sicherheitsventils müssen **vor Inbetriebnahme und 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 **erforderlichen 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<sub>2</sub>: 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.

Bauteile müssen lebensmitteltauglich sein

