

Sachgebiet Getränkeschankanlagen

Stilllegung und Wiederinbetriebnahme von Schankanlagen bei mehrwöchiger Betriebsunterbrechung

Stand: 07.05.2020

1 Geltungsbereich

Sollen Getränkeschankanlagen nach mehrwöchiger Betriebsunterbrechung wieder in Betrieb genommen werden, ist die Beachtung wichtiger Regeln erforderlich, um Gesundheitsgefahren und sensorische Beeinträchtigungen durch Verunreinigungen oder Keime auszuschließen.

Als Voraussetzung für eine erfolgreiche Wiederinbetriebnahme sind auch die beschriebenen notwendigen Maßnahmen bei der Außerbetriebnahme von Getränkeschankanlagen durchzuführen.

Diese Fachbereich AKTUELL beschreibt erforderliche Maßnahmen für Schankanlagen zum Ausschank aus Getränkebehältern sowie für leitungsgebundene Schankanlagen.

2 Außerbetriebnahme von Schankanlagen vor einer mehrwöchigen Betriebsunterbrechung

2.1 Schankanlagen zum Ausschank aus Getränkebehältern (z. B. Bier, AFG Premix)

- Angebrochene Getränkebehälter abzapfen, Restmengen verwerfen.
- Schankgas am Flaschenventil der Gasflasche schließen.
- Wenn möglich, chemisch-mechanische Reinigung der kompletten Schankanlage einschließlich zerlegtem Zapfkopf und Zapfhahn durchführen, mindestens komplette Schankanlage gründlich mit Wasser spülen. Leitungen nach der Reinigung entleeren oder mit karbonisiertem Wasser befüllen.
- Thekenbereich, Gläserspülgeräte, Spülbecken und Tropfwanne reinigen und trocknen lassen.
- Bierkeller / Kühlräume für Getränke und Kühlfächer der Theke reinigen. Bei Kühlräumen und Theken ohne Ware Kühlung ausschalten und Türen offenstehen lassen, mit Ware Kühlung eingeschaltet lassen und Türen geschlossen halten.
- Verdampfer der Kühlungen inklusive Tauwasserschalen reinigen.
- Begleitkühler und Durchlaufkühler mit Wasserkühlung weiterlaufen (kühlen) lassen, oder erst nach Ablassen des Kühlwassers ausschalten.

2.2 Leitungsgebundene Schankanlagen (Postmix, Wasser)

- Bei Postmixanlagen chemische Reinigung durchführen und anschließend die Leitung mit karbonisiertem Wasser füllen.
- Wasserzufuhr / Wasserhahn schließen.
- Kohlensäure am Flaschenventil schließen.
- Anlagenkühlung weiterlaufen lassen, **nicht ausschalten!**
- Hinweis „Außer Betrieb“ anbringen.

3 Inbetriebnahme von Schankanlagen nach einer mehrwöchigen Betriebsunterbrechung

Folgende grundsätzliche Regeln sind zu beachten:

- Vor Wiederinbetriebnahme einer Getränkeschankanlage ist eine Reinigung zwingend erforderlich:
 - Eine professionelle, chemisch-mechanische Reinigung der Schankanlage ist durchzuführen.
 - Es ist **nicht ausreichend**, die Schankanlage lediglich zu spülen oder den frischen Getränkebehälter an die Schankanlage anzuschließen ohne die Schankanlage zu reinigen.
- Vor der Betriebsunterbrechung teilentleerte Getränkebehälter wie Fässer oder Ausschanktanks dürfen bei Wiederinbetriebnahme nicht mehr angeschlossen werden, außer der Getränkehersteller gibt nach Rücksprache oder Prüfung den Weiterausschank ausdrücklich frei.
- Eine sensorische Prüfung des Getränkes vor Abgabe an den Gast ist unerlässlich.

3.1 Schankanlagen zum Ausschank aus Getränkebehältern (z.B. Bier, AFG Premix)

Abgeschaltete Kühlungen wieder in Betrieb nehmen

- Abgeschaltete Kühlungen von Bierkellern und Theke frühzeitig in Betrieb nehmen und Ware vorkühlen (MHD beachten), mindestens 2 Tage vor Inbetriebnahme.
- Begleitkühlungen oder Durchlaufkühler bei Bedarf wieder mit Wasser auffüllen und mit genügend Vorlaufzeit herunterkühlen. Temperaturen prüfen.

Schankanlage wieder in Betrieb nehmen

- Trinkwasser-Installation wieder in Betrieb nehmen (siehe dazu Abschnitt 3.2 Leitungsgebundene Schankanlagen in Betrieb nehmen).
- Vor Inbetriebnahme chemisch-mechanische Reinigung der Getränkeschankanlage einschließlich Zapfkopf und Zapfhahn durchführen.
- Öffnen des Schankgases am Flaschenventil und anschließende Dichtigkeitskontrolle.
- Schutz vor gefährlicher Schankgaskonzentration prüfen (Gaswarnanlage, Lüftung).
- Frische, volle Getränkebehälter anschließen, MHD prüfen.
- Gläserpülgeräte zusammenbauen und mit geeigneten Gläserpülmittel betreiben.
- Vor Ausschank an die Gäste sensorische Prüfung der Getränke vornehmen (Aussehen, Geschmack, Temperatur).
- Reinigung und Desinfektion der Thekenoberflächen empfehlenswert.

3.2 Leitungsgebundene Schankanlagen (Postmix, Wasser)

Trinkwasser-Installation wieder in Betrieb nehmen

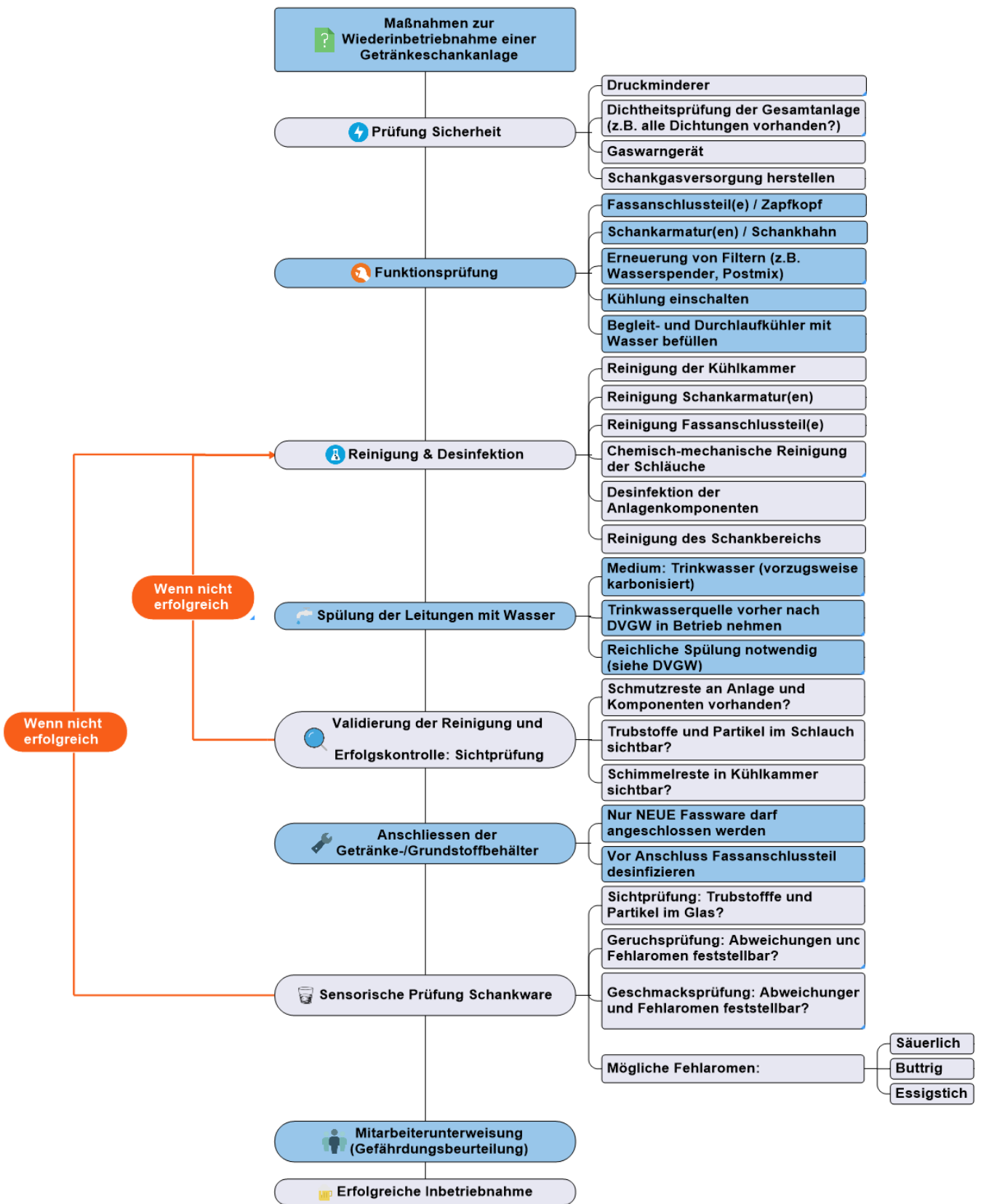
Empfehlungen des DVGW:

- Entnahmestellen vollständig öffnen und Wasser bis zur Temperaturkonstanz abfließen lassen.
- Bei Stillstand von mehr als 6 Monaten Fachfirma zur Wiederinbetriebnahme nach DIN EN 806-4 beauftragen.

Schankanlage wieder in Betrieb nehmen

- Vor Inbetriebnahme chemische Reinigung durchführen.
- Wasserfilter austauschen / erneuern.
- Wasserzulauf / Wasserhahn öffnen.
- Kohlensäure am Flaschenventil öffnen und Dichtigkeitskontrolle durchführen.
- Schutz vor gefährlicher Schankgaskonzentration prüfen (Gaswarnanlage, Lüftung).
- Sensorische Prüfung (Geschmack, Geruch, Temperatur) durchführen.

3.3 Maßnahmen-Ablaufplan



Weiterführende Informationen:

Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN):

- ASI 6.80 Sicherer Betrieb von Getränkeschankanlagen
- ASI 6.84 Hygienischer Betrieb von Getränkeschankanlagen

Herausgeber

Deutsche Gesetzliche
Unfallversicherung e.V. (DGUV)

Glinkastraße 40
10117 Berlin
Telefon: 030 13001-0 (Zentrale)
Fax: 030 13001-9876
E-Mail: info@dguv.de
Internet: www.dguv.de

Sachgebiet Getränkeschankanlagen
im Fachbereich Nahrungsmittel
der DGUV > www.dguv.de Webcode: d137370