



Merkblatt Getränkeschankanlagen

1. Ansprechpartner

Leipziger Messe GmbH
Abteilung Veranstaltungstechnik (TS-VT)

PF 10 07 20
04007 Leipzig

Tel.: 0341 / 678 - 9906
Fax: 0341 / 678 - 169906
E-Mail: veranstaltungstechnik@leipziger-messe.de

Die Abteilung koordiniert mit der Projektleitung im Haus alle notwendigen Randbedingungen.

Weitere Auskünfte erteilt:

Landesdirektion Sachsen
Abteilung 5, Dienststelle Leipzig
Braustraße 2, 04107 Leipzig
Tel.: (+49) (0)341 – 977 0
Fax: (+49) (0)341 – 977 1199
E-Mail: post.asl@lds.sachsen.de

2. Allgemeines

In Getränkeschankanlagen werden Bier und andere Getränke mittels Druckgasen gefördert. Als Druckgase sind dabei grundsätzlich nur die lebensmittelrechtlich unbedenklichen Gase Kohlendioxid (CO₂) oder Stickstoff (N₂) sowie Gemische aus beiden Gasen zugelassen, wobei CO₂ am häufigsten verwendet wird. CO₂ ist ein farb- und geruchloses Gas, schwerer als Luft (1,5-mal) und kann ab Konzentrationen von 4 Vol. -% in der Atemluft zu Gesundheitsstörungen (z.B. Reizung des Atemzentrums, Schwindel, Brechreiz) und ab 8-10 Vol. -% zu Bewusstlosigkeit bis hin zum Tod führen.

Der Arbeitgeber ist dafür verantwortlich:

- in einer Gefährdungsbeurteilung die Gefährdungen, die z.B. durch die Nutzung von Schankgasen entstehen können, zu ermitteln und die richtigen Schutzmaßnahmen festzulegen und durchzuführen,
- Art, Umfang und Fristen für wiederkehrende Prüfungen zu ermitteln,
- die Prüfungen vor Inbetriebnahme und die wiederkehrenden Prüfungen durch eine befähigte Person durchführen zu lassen, welche durch Berufsausbildung, Berufserfahrung und die zeitnahe berufliche Tätigkeit über die erforderlichen Fachkenntnisse zur Prüfung verfügt,
- Betriebsanweisungen in verständlicher Form und Sprache zur Unterweisung der Beschäftigten zu erstellen

3. Schutz- und Sicherheitsmaßnahmen

Um das unkontrollierte Austreten von CO₂ zu vermeiden, sind im Ergebnis der Gefährdungsbeurteilung wirksame Schutzmaßnahmen zu ergreifen.

Folgende Maßnahmen gehören dazu:

- Druckgasbehälter stehend und gegen Umfallen gesichert aufstellen,
- Druckgasbehälter gegen gefährliche Erwärmung schützen,
- Druckgasbehälter nur mit geeignetem Werkzeug anschließen,
- nur zugelassene, geprüfte und unbeschädigte Armaturen (Druckminderer) verwenden,
- nur so viele Druckgasbehälter bereitstellen wie zum Entleeren angeschlossen sind,
- anbringen des Warnzeichens W18 „Warnung vor gesundheitsschädlichen Stoffen“ und des zusätzlichen Warnhinweises an Zugängen zu allen Räumen, in denen eine Gefährdung durch austretendes Schankgas entstehen kann,
- eine ausreichende natürliche Be- und Entlüftung gewährleisten (Lüftungsöffnung mind. 10% der Raumgrundfläche)
- wenn erforderlich eine technische Lüftung installieren (mind. zweifacher Luftwechsel pro Stunde, Störungsanzeige durch Warnleuchte und Hupe, regelmäßige Prüfung der Funktionsfähigkeit),
- wenn erforderlich Gaswarneinrichtungen durch befähigte Personen installieren,
- regelmäßige sicherheitstechnische Prüfungen der Getränkeschankanlage durch eine befähigte Person (mind. alle 2 Jahre)
- jährliche, aktenkundige Unterweisung der Beschäftigten

4. Reinigungs- und Desinfektionsintervalle

Getränkeschankanlagen sind regelmäßig nach spezifischem Bedarf zu reinigen und zu desinfizieren, damit Getränke und Grundstoffe nicht nachteilig beeinflusst werden. Der spezifische Bedarf ergibt sich aus dem Verschmutzungsgrad der Getränkeschankanlage. Er kann z.B. durch geringen Ausstoß, längere Schankpausen, höhere Lagertemperaturen, Leitungslänge und Art des Reinigungsverfahrens erhöht sein. Treten vor Ablauf der Reinigungs- und Desinfektionsintervall nach Tabelle 1 Verschmutzungen auf, sind die Intervalle zu verkürzen oder das Reinigungs- und Desinfektionsverfahren zu ändern.

Indikatoren für Verschmutzung:

- Ablagerungen jeder Art,
- untypische Gerüche, z.B. Essiggeruch, Milchsäuregeruch an Zapfarmaturen,
- andere Auffälligkeiten, z.B. Schimmel auf Oberflächen, Eintrübung sonst klarer Getränke, Bierschleimbildung an Zapfarmaturen und Fassanschlüssen

Darüber hinaus sind Getränkeschankanlagen mindestens zu reinigen:

- unmittelbar vor der ersten Inbetriebnahme,
- nach den Reinigungs- und Desinfektionsintervallen nach Tabelle 1,
- unmittelbar vor und nach einer Unterbrechung des Betriebes nach einer Woche,
- nach jedem Wechsel der Getränkearten,
- mit Getränk und Luft in Berührung kommende Teile einmal täglich,
- Leitungsanschlussteile vor jedem Anschluss an den Getränke- oder Grundstoffbehälter

Tabelle 1

Getränkegruppe^a	Reinigungs- und Desinfektionsintervalle
Fruchtsaft, Fruchtnektar, Fruchtsaftgetränk	1
Stilles Wasser (< g/l CO ₂ /Kohlensäure), alkoholfreies Bier	1-7
Bier	7
Wein, kohlenstoffhaltiges, alkoholfreies Erfrischungsgetränk	7-14
Grundstoff, Spirituose	30-90

^a Bei Mischgetränken richtet sich das Reinigungsintervall nach der kürzeren Frist der Einzelkomponente.