



Mehr Sicherheit.
Mehr Wert.

So wird gut ausgeschenkt!

Getränkeschankanlagen: Was Sie bei Vereinsfesten wissen müssen

TÜV SÜD Gruppe

TÜV®

exklusiv bei www.tuev-sued.de

Der Inhalt in Kürze:

„Wir machen ein Fass auf“ – mit diesem Spruch beginnt manch private Feier. Wer ein öffentliches Fest veranstaltet, muss aber in Sachen Getränke einiges beachten. Damit beim kleinen Fest mit großem Durst die Kundschaft professionell versorgt werden kann, brauchen Veranstalter von Vereins- oder Straßenfesten gute Vorkenntnisse im Umgang mit Getränkeschankanlagen. Die Lebensmittelexperten von TÜV SÜD haben für Organisatoren im gemeinnützigen Bereich das Wichtigste rund um Getränkeschankanlagen und den Ausschank von Getränken zusammengestellt.

Seite 3

Was Veranstalter beachten müssen

Seite 7

Die Grundsätze beim Ausschanken

Seite 8

Jugendschutz und weitere Infos

Titelfoto: © Deutscher Brauer-Bund e.V. / GfÖ

Nach dem Fest ist vor dem Fest

Nach dem Fest ist vor dem Fest. Ein Motto, dem auch Organisatoren gemeinnütziger Vereine gerne folgen. Im Sommer und Herbst haben Vereins- und Straßenveranstaltungen wieder Hochkonjunktur. Genussvolles Essen und Trinken gehören in jedem Fall dazu. Im Eifer der Gefechte für die Planung und Vorbereitung von Festen ist es gut, sich über die Vermeidung von Hygiene Fehlern beim Umgang mit Lebensmitteln und Getränken zu informieren.

Jeder Veranstalter, der Lebensmittel herstellt, behandelt und in Verkehr bringt, haftet für die gesundheitliche Unbedenklichkeit der auf seinem Fest an Gäste abgegebenen Lebensmittel. Sie sind als Organisator nicht nur an Hygieneauflagen gebunden, sondern auch an bestimmte Dokumentationspflichten. Dabei ist es unerheblich, ob es sich um kommerzielle oder gemeinnützig, nur sporadisch durchgeführte Veranstaltungen im Bereich bürgerschaftlichen Engagements handelt. Kurz gesagt: Sie könnten die Lebensmittel auch an Ihre Kundschaft verschenken und wären – in Bezug auf die abgegebenen Lebensmittel - trotzdem für den Schutz der Gesundheit der Gäste verantwortlich.

Wenn Sie auf Ihrem Fest eine Getränkeschankanlage betreiben, sind für Sie die Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelhygiene (Nr. 853/2004) wichtig, die Betriebssicherheitsverordnung (BetrSichV) und die DIN-Norm 6650-6. Nachfolgend finden Sie einige Erläuterungen zum Inhalt dieser Bestimmungen:

Lebensmittelhygieneverordnung: Wer Lebensmittel an andere Menschen abgibt, hat ein hohes Maß an Schutz für Leben und Gesundheit einzuhalten. Jeder, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in den Verkehr bringt, haftet zivil- und strafrechtlich dafür, dass die Produkte einwandfrei sind und gesundheitlich unbedenklich genossen werden können. Dazu legt die Verordnung eine Reihe von Hygienemaßnahmen fest. Sie zielen unter anderem darauf ab, dass hygienische Gefahren vorab ermittelt, vermieden oder auf ein akzeptables Maß reduziert werden müssen.

Betriebssicherheitsverordnung: Sie legt fest, dass es sich bei einer Getränkeschankanlage im rechtlichen Sinn um ein Arbeitsmittel handelt, nicht aber um eine überwachungsbedürftige Anlage. Wer eine Getränkeschankanlage betreibt, muss eine sichere Bereitstellung und Benutzung sicherstellen und vor der ersten Inbetriebnahme durch eine „befähigte Person“ prüfen. Diese Befähigung ergibt sich aus der Berufsausbildung und –erfahrung einer Person sowie durch erforderliche Fachkenntnisse zur Prüfung der Arbeitsmittel laut BetrSichV (§ 2 Abs 7).

DIN-Norm 6650-6: Sie bindet den Betreiber der Getränkeschankanlage an den aktuellen Stand der Technik. Das Führen eines Betriebsbuches, in dem die Reinigung der Anlage dokumentiert werden muss, ist nicht mehr vorgeschrieben. Dennoch müssen Sie als Veranstalter eigenverantwortlich bestimmte Reinigungsintervalle einhalten und dokumentieren, wonach Sie im Bedarfsfall auch gefragt werden.

Wer ist wofür verantwortlich beim Betrieb einer Getränkeschankanlage?

Als Veranstalter von Vereins- und Straßenfesten orientieren Sie sich am besten an den Auflagen, die auch professionelle Gastwirte beachten müssen, wenn sie eine Getränkeschankanlage aufstellen. Die TÜV SÜD-Experten raten: Nehmen Sie sich vorab die Zeit, sich über die Pflichten für den Betrieb der Getränkeschankanlage zu informieren und auch zu dokumentieren, dass Sie Ihre Pflichten erfüllt haben. In den folgenden Abschnitten haben die Lebensmittelfachleute von TÜV Süd zusammengetragen, welche Dokumente Sie beim Betrieb einer Getränkeschankanlage brauchen:

Zu einer Getränkeschankanlage auf Ihrem Fest gehören zwingend eine **Anlagenbeschreibung**, ein **Übergabeprotokoll** und ggf. **Unterlagen zur Anlagenänderung bzw. –ergänzung**. Dafür ist der Errichter bzw. Verleiher der Getränkeschankanlage verantwortlich. Sie als Betreiber sind sozusagen „Gastwirt auf Zeit“ und sind für die so genannte **Gefährdungsbeurteilung** verantwortlich. In dieser wird festgelegt, welche sicherheitstechnischen Maßnahmen beim Betrieb der Getränkeschankanlage zu ergreifen sind. Durch die Druckgasbehälter der Anlage ergibt sich beispielsweise eine raumgrößenabhängige Gefahr.

Außerdem benötigen Sie als Veranstalter eine **Überprüfung der Schankanlage nach der Betriebssicherheitsverordnung**, die von einer „befähigten Person“ durchgeführt werden muss. Sie beurteilt, ob die Getränkeschankanlage ordnungsgemäß montiert wurde und sicher funktioniert. Als Veranstalter können Sie eine solche befähigte Person bei professionellen Reinigungsunternehmen von Getränkeschankanlagen anfordern. Dort erhalten Sie kompetente Hilfe bei der Erstellung der Gefährdungsbeurteilung. Die Überprüfung der Schankanlage wird von solchen Unternehmen durchgeführt und vorgabegemäß dokumentiert. Qualifizierte Betriebe sind normalerweise in einem der Verbände organisiert und haben sich in den letzten Jahren für die Wartung und Reinigung von Getränkeschankanlagen zertifizieren lassen. Für Sie als Betreiber ist dies die beste Garantie für die Einhaltung der Betriebssicherheits-Verordnung.

Hygiene-Checks, Reinigungsplan und –nachweise sind Ihre Aufgabe. Sie tun gut daran, auch die beschäftigten Helfer entsprechend zu unterweisen und das zu dokumentieren. Letztlich müssen Sie selbst die **Betriebsanweisungen** für die Anlage kennen, Ihre Beschäftigten informieren und auch das schriftlich festhalten. Für alle **technischen Unterlagen** ist hingegen der Errichter der Anlage zuständig. Wenn Sie eine Getränkeschankanlage nur für einen kurzen Zeitraum leihen, fragen Sie den Verleiher am besten nach entsprechenden Service-Unterlagen bzw. erfragen Sie die erforderlichen Serviceadressen bei Ihrer regional zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde.

Sind alle erforderlichen Maßnahmen für Aufstellung, Inbetriebnahme und Dokumentation der Getränkeschankanlage abgeschlossen, sollten Sie die Anlage vor dem Gebrauch noch einmal reinigen und den Reinigungserfolg auch überprüfen. Sind Thekenbereich, Zapfhähne und sichtbare Leitungsteile optisch sauber? Ist der Lagerraum für die Getränke sauber und aufgeräumt, tauchen Fremdgerüche in Lagerraum oder im Bereich der Theke auf usw.

Für die Genussstauglichkeit des Bieres, den frischen und unverfälschten Geschmack sowie die hygienisch einwandfreie Beschaffenheit ist jedoch hauptsächlich die innere Reinigung der Bierleitungen verantwortlich. Schlecht gewartete Leitungen weisen häufig eine gefährliche Biofilm- Bildung auf. Daraus entsteht eine mikrobiologische Gefahr auch mit pathogenen, krankmachenden Keimen. Derartige Biofilme lassen sich ausschließlich mit einer mechanisch-chemischen Reinigung entfernen. Daher lassen Sie am besten durch professionelle Betriebe reinigen. Für Sie als Betreiber ist dann wichtig, dass die mechanisch-chemische Reinigung bestätigt, dokumentiert und die Reinigungskontrolle nachgewiesen wird. Auch hier vertrauen Sie am besten auf verbandlich organisierte und zertifizierte Fachbetriebe.

Bei der frisch gereinigten Anlage sollten Sie zur laufenden Eigenkontrolle auf folgende Kriterien achten und Ihre Helfer entsprechend schulen:

- Keine sichtbaren Verunreinigungen am Glas
- Keine sichtbaren Verunreinigungen im Getränk
- Keine Trübung blankfiltrierter Getränke
- Geruch des Getränkes typisch und rein
- Unverfälschter CO₂ – Gehalt im Getränk
- Typischer und reiner Geschmack des Getränkes
- Optimale Temperatur (siehe Herstellerangaben)
- Haltbare Schaumkrone bei Bier.

Sonstige Grundsätze:

- Einmal vom Fachmann vorgenommene Einstellungen (z.B. Betriebsdruck) nicht mehr verändern.
- **Temperatur des Kühlraumes** konstant halten: üblicherweise 5° bis 8° Celsius
- **First in First out:** Die Getränke einer Sorte sollten in der Reihenfolge ihrer Anlieferung aus dem Getränkelagerraum entnommen werden.
- **Lange Standzeiten** von Getränken in der Anlage sind zu vermeiden: Überlegen Sie, ob Sie selten nachgefragte Sorten aus Einzelflaschen einschenken.
- Spülen Sie die gereinigten Gläser vor dem Ausschank mit kaltem Wasser aus.
- Öffnen Sie den **Zapfhahn** beim Befüllen der Gläser ganz. Beim langsamen Ausschank geht Kohlensäure verloren und das Bier wird schnell schal. Schütten Sie deshalb auch keine vorgefüllten Gläser zusammen und zapfen Sie Getränke nicht vor.
- Das **7-Minuten-Pils** ist nicht mehr in. Heute gilt: Das Bier sollte so schnell wie möglich gezapft werden. Halten Sie das Glas ganz schräg und füllen Sie es bis zur Hälfte. Dann lassen Sie das Bier kurz stehen (etwa zwei bis drei Minuten) und setzen in 2-3 kurzen weiteren Schüben eine schöne Krone auf das Pils. So bleibt der Kohlensäuregehalt erhalten, das Pils schmeckt besser und frischer.
- Für die Genauigkeit eines mittels Schankanlage befüllten Schankgefäßes ist der Hersteller verantwortlich. Die Schankgefäße werden nicht eichamtlich überwacht.
- Dennoch sollte die Flüssigkeitsmenge, den **Füllstrich** des Schankgefäßes erreichen, erst dann ist das Schankgefäß ordnungsgemäß gefüllt.
- Für **Beanstandungen** beim Ausschank sind Sie verantwortlich, der Gast muss jedoch Beanstandungen *unmittelbar* beim Bedienungspersonal oder beim Veranstalter geltend machen.
- Spirituosen, Wein, Bier, Säfte, alkoholfreie Erfrischungsgetränke müssen im gewerblichen Ausschank von Getränken in Gläsern mit Füllstrich ausgegeben werden. Für alkoholfreie Mischgetränke, Kaffee, Tee, Kakao gilt dies nicht.

Kostenloser Mehrwert-Service
exklusiv bei www.tuev-sued.de

An Jugendschutz denken!

Die Lebensmittelexperten von TÜV SÜD erinnern außerdem: Vergessen Sie nicht, das **Jugendschutzgesetz** sichtbar an der Theke anzubringen: „Kein Alkohol an Jugendliche unter 16 Jahren“ gilt immer, egal ob mit oder ohne Getränkeschankanlage.

Hier gibt es **weitere Informationen** zu den gesetzlichen Bestimmungen rund um Getränkeschankanlagen für Veranstalter von Vereins- und Straßenfesten:

- Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit
www.lgl.bayern.de/
- Deutscher Brauer-Bund. e.V. www.brauerbund.de
- Fachverband Getränkeschankanlagen e.V.
www.schankanlagen-fachverband.de

Mehr zum Thema Lebensmittelsicherheit unter
www.tuev-sued.de/lebensmittel



TÜV SÜD-Download

exklusiv bei www.tuev-sued.de

Redaktion
TÜV SÜD AG
Franz Billinger
Westendstr. 199
80686 München
Telefon: +49 89 5791 - 2648
Fax: +49 89 5791 - 2269
franz.billinger@tuev-sued.de

© TÜV SÜD AG | 07-2007

TÜV[®]

