



Dokumentation

für eine

Getränkeschankanlage

GPSG, ArbSchG, BetrSichV, LFGB, LMHV, EGVO 852 und BGR/GUV-R 228

An der Betriebsstätte aufbewahren !
Für die zuständige Behörde bereithalten!
Bei einem Wechsel des Betreibers ist diese Dokumentation
dem neuen Betreiber zu übergeben.

Wichtiger Hinweis für die Verwendung dieser Dokumentation:

Die vorliegende Dokumentation (früher Betriebsbuch) betrifft nur die Beschreibung und Prüfung des technischen und teilweise hygienischen Teils der Getränkeschankanlagentechnik und Bauteile sowie deren Prüfergebnisse einschließlich der CO₂- Raumberechnung (befähigte Person)

Die weitere Gefährdungsbeurteilung des Betreibers, (siehe BG Regel BGR/GUV- R 228, ASI 10.12, 10.12.1 und 10.33.1), die Prüfung anderer Arbeitsmittel und zusätzliche Unterlagen, z.B. Betriebsanleitungen, Sicherheitsdatenblätter und BGN-Unterlagen sollten zusätzlich dokumentiert werden.

Das deutsche Getränkeschankanlagenrecht

Eine Getränkeschankanlage ist ein Arbeitsmittel und unterliegt den gesetzlichen Anforderungen aus **GPSG** (Geräte- und Produktsicherheitsgesetz) , **ArbSchG** (Arbeitsschutzgesetz), **BetrSichV** (Betriebssicherheitsverordnung), **LFGB** (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch), **LMHV** (Lebensmittelhygieneverordnung) und **EG- Verordnung Nr. 852/2004** über Lebensmittelhygiene. Der Betreiber einer Schankanlage ist für die Anforderungen an die Sicherheit und Hygiene zum Schutz der Verbraucher und Mitarbeiter alleine verantwortlich.

Laut ArbSchG und BetrSichV müssen Arbeitsmittel wie Schankanlagen und deren Bauteile vor Inbetriebnahme und wiederkehrend von einer befähigten Person (früher Sachkundige) geprüft werden, Die befähigte Person prüft, ob die beschriebenen Anlagen, Bauteile und Räume sicher sind oder Maßnahmen erforderlich sind, bestätigt und dokumentiert dieses. Zusätzliche Unterlagen z.B., Beschreibung, Gefährdungsbeurteilung, Betriebsanweisungen Reinigungsnachweise, Sicherheitsdatenblätter und Unterweisungsnachweise müssen ebenfalls in einer Dokumentation vorhanden sein.

Diese Unterlagen müssen jederzeit vor Ort für die Behörde bereitgehalten werden.

Die Formulare sind nicht vorgegeben und können sehr unterschiedlich sein. Einige formulieren die Unterlagen für das gesamte gastronomische Objekt, Andere beschreiben nur Bieranlagen, oder Limonadenanlagen, oder Tafelwasseranlagen.

Dies ist auch logisch weil viele Anlagen sehr unterschiedlich sind und die prüfende Person nur das beschreiben und beurteilen kann, womit diese sich auskennt. (befähigte Person)

Eine befähigte Person ist eine Person, die sich beruflich mit den zu prüfenden Anlagen oder Bauteilen beschäftigt und deshalb genau mit dem Stand der Technik und den Gesetzen auskennt und vorhandene Gefährdungen auf Grund einer Ausbildung, Erfahrung und Kenntnisse sicher beurteilen kann. (Siehe Technische Regel Betriebssicherheit TRBS 1203)

Hilfestellungen findet der Betreiber in den BGR/GUV-R 110 und R 228 Errichtung und Betrieb und ASI 6.80 und 6.82 Gase, 6.83 Prüfung, ASI 10.12 und 10.33.1 Gefährdungsbeurteilung der BGN in Mannheim (www.bgn.de)

Zum Thema Hygiene und Reinigung gibt es u.a. eine „Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in der Gastronomie“ vom DEHOGA. (www.dehoga-berlin.de , die DIN 6650 (www.din.de) und die ASI 6.84 Reinigung (www.bgn.de)

Der Betreiber einer Schankanlage ist gesetzlich verpflichtet, durch eine befähigte Person, vor Inbetriebnahme feststellen zu lassen, ob in seinem Objekt technische oder hygienische Gefährdungen zu befürchten sind und entsprechende Maßnahmen zum Schutz der Menschen zu veranlassen. (Arbeitsschutz, Produkthaftung)

In allen Fällen dienen als Grundlage die oben genannten Gesetze und Verordnungen und der Stand der Technik, z.B. Betriebsanleitungen der Hersteller, DIN-Normen, Leitlinien DeHoGa, Techn. Regeln, Arbeitssicherheitsinformationen ASI und BGR-Regeln der Berufsgenossenschaft (www.BGN.de)

Bezeichnung der Betriebsstätte / Angaben über den Betreiber

Bezeichnung der Betriebsstätte: _____

PLZ / Ort: _____

Straße: _____

Name / Anschrift des Betreibers _____

Bei Wechsel des Betreibers:

_____	seit _____	_____
Name		Datum
_____	seit _____	_____
Name		Datum
_____	seit _____	_____
Name		Datum
_____	seit _____	_____
Name		Datum

Inhaltsverzeichnis dieser Dokumentation

- Bezeichnung der Betriebsstätte / Angaben über den Betreiber
- Beschreibung der Anlagentechnik
- Gasversorgung und Prüfung der Getränkeschankanlage nach BetrSichV
- Beschreibung und Auflistung der Bauteile
- Bescheinigung der Prüfung und Gefährdungsbeurteilung
- Wesentliche Änderung einer Getränkeschankanlage
- Bescheinigung über eine wiederkehrende Prüfung nach BetrSichV
- Unterweisungsnachweise und Übergabeprotokoll
- Reinigungsnachweise
- _____
- _____

Änderungen / Ergänzungen: folgende Seiten wurden ausgefüllt / verändert / ergänzt:

_____	Änderungen / Ergänzungen	Datum	Unterschrift
_____	Änderungen / Ergänzungen	Datum	Unterschrift
_____	Änderungen / Ergänzungen	Datum	Unterschrift
_____	Änderungen / Ergänzungen	Datum	Unterschrift
_____	Änderungen / Ergänzungen	Datum	Unterschrift

Beschreibung der Anlagentechnik

Errichter der Anlage:

Betriebsstätte:

Die Anlage dient dem Ausschank von folgenden Getränken:

Getränk / Grundstoff	Leistungsnummer(n)	Druckerzeugung

Folgende Getränkeschankanlagen sind vorhanden:

Premix / Postmix Nichtzutreffendes bitte streichen

eigener Getränkelagererraum	über Erdgleiche	unter Erdgleiche	begehbar	gekühlt
dazugehöriger Aufstellraum für Gase	Flaschenschrank	über Erdgleiche	unter Erdgleiche	
natürliche Lüftung	technische Lüftung	ständig laufend	über Kontakt	Gaswarngerät

Bier

eigener Getränkelagererraum	über Erdgleiche	unter Erdgleiche	begehbar	gekühlt
dazugehöriger Aufstellraum für Gase	Flaschenschrank	über Erdgleiche	unter Erdgleiche	
natürliche Lüftung	technische Lüftung	ständig laufend	über Kontakt	Gaswarngerät

Sonstige/Tafelwasser/

eigener Getränkelagererraum	über Erdgleiche	unter Erdgleiche	begehbar	gekühlt
dazugehöriger Aufstellraum für Gase	Flaschenschrank	über Erdgleiche	unter Erdgleiche	
natürliche Lüftung	technische Lüftung	ständig laufend	über Kontakt	Gaswarngerät

Bestätigung: Zutreffendes bitte ankreuzen:

- Für den Getränke- Grundstoff- Karbonator- Lagerraum sind**, aufgrund seiner Größe und der angeschlossenen Gasmenge, **keine technischen Sicherheitseinrichtungen notwendig.**
- Für den Aufstellungsraum für Gase sind**, aufgrund seiner Größe und der angeschlossenen Gasmenge, **keine technischen Sicherheitseinrichtungen notwendig.**

Anweisung für Druckgasflaschen und Warnhinweise sind an folgenden Stellen angebracht:

Beschreibung der Technik und Auflistung der Bauteile

Getränkeart: _____

Leistungsnummern: _____

Vordruckgasleitung SK-Nr. _____ Leitungs- Verteiler SK-Nr.: _____

Druckminderer: SK-Nr.: _____ Bauj.: _____ Herstnr.: _____

Sicherheitsventil: SK-Nr.: _____ Bauj.: _____ Herstnr.: _____

Druckminderer: SK-Nr.: _____ Bauj.: _____ Herstnr.: _____

Sicherheitsventil: SK-Nr.: _____ Bauj.: _____ Herstnr.: _____

Zwischendruckregler: SK-Nr.: _____ Bauj.: _____ Herstnr.: _____

SK-Nr.: _____ Bauj.: _____ Herstnr.: _____

SK-Nr.: _____ Bauj.: _____ Herstnr.: _____

SK-Nr.: _____ Bauj.: _____ Herstnr.: _____

Hinterdruckgasleitung: SK-Nr.: _____ Leitungs- Verteiler SK-Nr.: _____

Rückschlagsicherung: SK-Nr.: _____ ja nein

Leistungsanschlusssteil: SK-Nr.: _____ ja nein

Getränke/Grst.leitung: SK-Nr.: _____ ID _____ mm

Zapfarmatur: SK-Nr.: _____

Mischaggregat/Karbonator SK-Nr.: _____ Mischarmatur: SK-Nr.: _____

Pumpe: SK-Nr.: _____ Umschaltung: SK-Nr.: _____

sonstige Bauteile: _____ SK-Nr.: _____

_____ SK-Nr.: _____

Die Leitungen sind gekennzeichnet mit: Nummern Produktaufkleber _____

Die Bierleitung/en _____ hat/haben einen/keinen durchgehend gleichen Querschnitt.

Die Bierleitung/en _____ hat / haben Einbauten, die den Querschnitt verändern.

Die Einbauten befinden sich an folgender einsehbarer Stelle:

Wasserfilter (Herstellerangaben beachten)

Modell: _____ Einbaudatum: _____

spätestens zu wechseln am: _____ gewechselt am: _____ Unterschrift: _____

spätestens zu wechseln am: _____ gewechselt am: _____ Unterschrift: _____

spätestens zu wechseln am: _____ gewechselt am: _____ Unterschrift: _____

spätestens zu wechseln am: _____ gewechselt am: _____ Unterschrift: _____

spätestens zu wechseln am: _____ gewechselt am: _____ Unterschrift: _____

Sonstiges:.....

.....

.....

Bescheinigung der Prüfung und Gefährdungsbeurteilung nach BGR/GUV-R 228 und BetrSichV, befähigte Person

Vor und Zuname der befähigten Person

Name des Arbeitgebers, falls unselbständig tätig

Anschrift: PLZ / Ort / Straße / Tel.-Nr.; falls unselbständig tätig: Adresse des Arbeitgebers

Name und Anschrift der Betriebsstätte:

Ich bestätige hiermit, dass in oben genannter Schankanlage Zutreffendes ankreuzen

- die errichtete Anlage und Bauteile der BGR/GUV-R 228 und DIN 6650 entsprechen.
- die Bauteile mit dem SK- Kennzeichen nach DIN 6650 versehen sind oder Bescheinigungen der Hersteller vorliegen.
- die Anlage ordnungsgemäß ausgerüstet und aufgestellt ist.
- die sicherheitstechnischen Bauteile funktionsfähig sind.
- die hygienischen Anforderungen dem LFGB, LMHV und der EGVO 852 entsprechen.
- ein HACCP- Konzept vorhanden ist.
- die Bescheinigungen für Großbehälter nach der Druckgeräte-Richtlinie vorliegen.

Eine Gefährdungsbeurteilung der beschriebenen Schankanlage wurde entsprechend BetrSichV durchgeführt und dokumentiert.

- die Prüfung und Gefährdungsbeurteilung der Schankanlage ergab keine Mängel.
- die Anlage hat folgende Mängel :

- die Anlage kann nicht in Betrieb genommen werden !

- Folgende Sofortmaßnahmen sind erforderlich:**

Gegen den Betrieb der Anlage bestehen:

- keine Bedenken
- nach Beseitigung der oben aufgeführten Mängel keine Bedenken.

Die nächste Prüfung ist erforderlich am:.....

PLZ, Ort

Datum

Unterschrift der befähigten Person

Wesentliche Änderung einer Getränkeschankanlage

Betriebsstätte:

Folgende wesentliche Änderungen wurden vorgenommen: bitte ankreuzen und ausfüllen

- Einbau und Austausch von Druckminderern, Zwischendruckreglern und Sicherheitsventilen.
SK.Nr.: _____ Bauj.: _____ Herst. Nr.: _____
- Einbau von Bauteilen, deren Nennweite von der Nennweite der Getränkeleitungen abweicht.
SK.Nr.: _____ Bezeichnung: _____
- Einbau zusätzlicher Getränkeleitungen oder Leitungsabzweigungen.
SK.Nr.: _____ Bezeichnung: _____
- Auswechseln des Schanktisches
(z.B. Art des Umbaues)
- Änderungen im Bereich der Lüftung oder Gaswarngeräte.
(z.B. Art und Umfang der Änderung)
- Aufstellung eines Getränke- oder Grundstoff- Großbehälters
- Sonstige Änderungen: _____

Beschreibung:

Maßnahmen:

Ort und Datum

Unterschrift der befähigten Person

Es ist mir bekannt, dass die wesentlich geänderten Teile der Anlage erst in Betrieb genommen werden dürfen, wenn eine befähigte Person die Prüfung der wesentlichen Änderung mit seiner Unterschrift bescheinigt hat und keine weiteren Maßnahmen erforderlich sind.

Datum

Unterschrift des Betreibers

Bescheinigung über eine wiederkehrende Prüfung nach BGR/GUV-R 228 und BetrSichV, befähigte Person

Vor und Zuname der befähigten Person

Name des Arbeitgebers, falls unselbständig tätig

Anschrift: PLZ / Ort / Straße / Tel.-Nr., falls unselbständig tätig: Adresse des Arbeitgebers

Name und Anschrift der Betriebsstätte:

Die Prüfung der Getränkeschankanlage nach BetrSichV wurde heute in Anwesenheit von

– Herrn – Frau – _____ vorgenommen.

Name des Betreibers oder seines Beauftragten

Eine Prüfung der Anlage wurde durchgeführt von: _____
Befähigte Person / Unterschrift

Zutreffendes bitte ankreuzen

- Die Anlage hat keine technischen und hygienischen Mängel.
- Die Anlage hat folgende Mängel / erforderliche Maßnahmen:

- _____

 **Die Anlage kann nicht weiterbetrieben werden,
folgende Sofortmaßnahmen sind erforderlich:**

Gegen den Weiterbetrieb der Anlage bestehen:

- keine Bedenken
- nach Beseitigung der oben aufgeführten Mängel keine Bedenken.

Die nächste Wiederkehrende Prüfung ist erforderlich am: _____
Datum

Bemerkungen:

PLZ, Ort

Datum

Unterschrift der befähigten Person

Unterweisungsnachweise und Übergabeprotokoll:

Der Betreiber dieser Getränkeschankanlage wurde über Funktion, Sicherheit, Sauberkeit, Reinigung, Wartung, Anweisungen, Warn- u. Hinweisschilder, Hinweis auf die Gefährdungsbeurteilung und Prüfung sowie erforderliche Maßnahmen lt. BetrSichV, Hinweise auf gesetzliche Anforderungen, BGR/GUV-R 228 und BGV A1 und A3, an Hand von beiliegenden Unterlagen unterwiesen. Die Anlage wurde betriebssicher übergeben. Es wurde auf hygienische Anforderungen und auf das erforderliche HACCP Konzept nach EGVO 852 hingewiesen. Verwendung von CO₂ zur Karbonisierung des Wassers und den Behälterkopfdruck nur mit Kennzeichnung E 290, Lebensmittelqualität, Reinheit 99,9 Vol %, Geruch rein und typisch, weder stechend noch ölhaltig, Geschmack rein, ohne Fremdgeschmack.

Der Abfüller von CO₂ Zylindern muss mit einem Zertifikat nachweisen können, das er nur CO₂ abfüllt, das den obigen Spezifikationen entspricht und ein Verfahren etabliert hat, das sicherstellt, dass CO₂ Zylinder vor der Wiederbefüllung auf fremde Rückstände überprüft und ggf. gereinigt wurden.

Datum: _____ Errichter: _____ / _____
Name Unterschrift

Ort: _____ Betreiber: _____ / _____
Name Unterschrift

Wichtiger Hinweis! Der Betreiber ist verpflichtet, seinen Beschäftigten vor Arbeitsaufnahme und mindestens jährlich eine Unterweisung über alle sicherheitstechnischen und hygienischen Anforderungen zu erteilen. (§ 4 BGV A1 und BGR/GUV-R 228)

HACCP-Gefahrenanalyse:

CCP1: Bei der Reinigung der Schankanlage muss ein Hinweisschild aufgestellt werden, das auf die Reinigungsarbeiten an der Schankanlage hinweist.

CCP2: Nach der Reinigung der Getränkeleitungen ist die Reinigungsmittelfreiheit mit geeigneten Teststreifen zu kontrollieren und zu dokumentieren.

CCP3: Zuckerfreie Getränke prüfen und kennzeichnen (z.B. weiße Getränkekupplungen)

Unterweisung für die Beschäftigten des Betreibers über das Betreiben, Benutzen und Bedienen der Getränkeschankanlage

Zutreffendes bitte ankreuzen

- allgemeine Betriebsabläufe, Sicherheit und Sauberkeit, Personahygiene, HACCP, IfSG
- Beachtung der Anweisungen, Hinweis- und Warnschilder,
- Betreiben einer Getränkeschankanlage für Bier Premix Postmix Wasser Wein:
 - den Wechsel der Getränke- / Grundstoffbehälter, Kennzeichnung, Reinigung der Anschlüsse
 - die tägliche Reinigung der Schankhahnausläufe und Thekenbereiche
 - den Wechsel der Druckgasflaschen, Montage der Druckminderer und Dichtheitsprüfung
 - die Prüfung der Rückschlagsicherungen und Sicherheitsventile
 - die Anwendung der Gläserspüleinrichtung und das richtige Einschenken
 - den sicheren Umgang mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln, die dazugehörige Betriebsanweisung
 - die Reinigung und Desinfektion der Anlage und der Bauteile, die Erläuterung der obigen HACCP-Analyse

-
- Die Wartung und Reinigung der Kühlsysteme
 - die besonderen Gefahren beim Umgang mit Druckgasflaschen und Gasen
 - die Funktion und Wartung der:
 - Lüftungsanlage
 - Druckminderer
 - Sicherheitsventile
 - Gaswarngeräte
 - Gläserreinigung
 - Durchlaufkühler
 - die bei Alarmierung oder Ausfall der vorgenannten Bauteile zu treffenden Maßnahmen.

Ich bestätige, über o.g. Sachverhalte ausreichend u. verständlich unterwiesen worden zu sein:

Name/Vorname _____ Unterschrift _____
Name/Vorname _____ Unterschrift _____
Name/Vorname _____ Unterschrift _____
Name/Vorname _____ Unterschrift _____
Name/Vorname _____ Unterschrift _____
Name/Vorname _____ Unterschrift _____

Ort _____ Datum _____ Unterschrift des Unterweisenden: _____