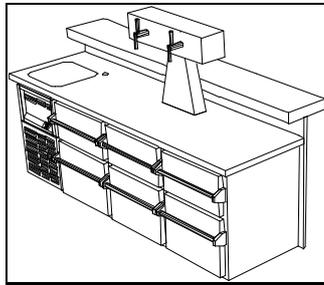


Ruisinger Thekenbau

Ruisinger Thekenbau, Baarer Straße 21, 86684 Holzheim



Ruisinger Hermann

Baarer Str. 21
86684 Holzheim
Tel.: (08276) 986
Fax: (08276) 916
Mobil (0171) 84 87 965
Email: Hermann@Ruisinger-Thekenbau.de
Web: <http://www.Ruisinger-Thekenbau.de>
Ust-IdNr. DE 127 839 288

wichtige INFO für Gastronomen

Am 30. Juni 2006 ist die Schankanlagenverordnung außer Kraft gesetzt worden. Seit dem sind für den Betrieb von Schankanlagen vorrangig die europäische Lebensmittelhygieneverordnung (852/2004) und die Betriebssicherheitsverordnung bzw. das Arbeitsschutzgesetz anzuwenden

- 1) Der Arbeitgeber/Betreiber muß die Sicherheit und den Gesundheitsschutz der Beschäftigten in seinem Betrieb gewährleisten und wenn notwendig verbessern. Der erste Schritt hierzu ist die Gefährdungsbeurteilung, die in dem Arbeitsschutzgesetz und der Betriebssicherheitsverordnung gefordert wird.
- 2) Diese Prüfung ist von einer „befähigten Person“ durchzuführen und nach dem derzeitigen Stand der Technik mindestens alle zwei Jahre zu wiederholen.
- 3) Anstelle der technischen Regeln für Schankanlagen tritt die BG-Regel 228 „Errichtung und Betrieb von Getränkeschankanlagen“ (<http://www.arbeitssicherheit.de/servlet/PB/show/1200951/bgr228.pdf>)
- 4) Diese enthält eine gravierende Änderung. Danach ist eine Gaswarnanlage für fast alle Kühlräume/Gaslagerräume erforderlich, wobei es nunmehr keine Rolle spielt ob sich die Anlage über, oder unter Erdgleiche befindet. (BGR228 - 3.2.2 und BGR228 - 3.3.2)
- 5) Eine weitere Neuerung ergibt sich bei den Reinigungszyklen. In der seit 1.1.2006 gültigen europäischen Lebensmittelhygieneverordnung ist festgelegt, dass Reinigung und Desinfektion so häufig durchgeführt werden muss, dass kein Kontaminationsrisiko besteht. In mehreren wissenschaftlichen Untersuchungen konnte gezeigt werden, dass bei einem siebentägigen Reinigungsintervall für den Bierausschank nur ein geringes Risiko besteht. Deswegen fordert die DIN 6650 Teil 6 mindestens diesen Zeitraum als Stand der Technik.

Ruisinger Thekenbau

Orientierungswerte für Reinigungsintervalle nach DIN 6650-6	
Fruchtsäfte; Fruchtnektar; Fruchtsaftgetränke	täglich
stilles Wasser; alkoholfreies Bier	1 - 7 Tage
Biere (außer alkoholfreies Bier)	7 Tage
Wein; kohlenstoffhaltiges alkoholfreies Erfrischungsgetränk; kohlenstoffhaltiges Wasser	7 – 14 Tage
Getränkegrundstoffe (Postmix), Spirituosen	30-90 Tage

- 6) Anzumerken wäre hierzu noch dass eine DIN keinen Verordnungscharakter hat und es sich um Orientierungswerte handelt. So kann je nach Anlage sowohl eine längere als auch kürzerer Reinigungsfrist nötig sein. Da die DIN 6650 Teil 6 aber als Hygieneleitlinie im Sinne der europäischen Verordnung eingereicht ist, wird sie zukünftig als Vorlage in der behördlichen Überwachung eine größere Rolle spielen.
- 7) Mikrobiologische Untersuchungen haben ergeben, daß eine rein mechanische Reinigung nicht ausreichend ist. Die DIN 6650 Teil 6 und die Hygieneleitlinie des DeHoGa empfehlen deswegen als optimale Möglichkeit chemisch-mechanische Reinigung.
- 8) Obwohl es eigentlich kein Betriebsbuch mehr gibt, ist nach der zuständigen EG- Verordnung 852/2004 über Lebensmittelhygiene eine Dokumentation der Reinigungen erforderlich. Nach der europäischen Lebensmittelhygieneverordnung muss die Durchführung von Hygienemaßnahmen auch in der Gastronomie auf den Grundsätzen von HACCP basieren. Der Verbleib von Reinigungsmitteln in der Leitung kann für den Verbraucher kritisch sein, weswegen die Kontrolle des Leitungssystems nach dem Nachspülen (und damit auch die Reinigung) dokumentiert werden muss.
- 9) Die zuständige Behörden sind in Bayern (nach der Verordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Arbeitsschutzes, der Sicherheitstechnik, des Chemikalien- und Medizinprodukterechts (ASiMPV)) die Kreisverwaltungsbehörden

noch Fragen ???

08276 - 986

..... wir beraten Sie gerne.....