

SCHANKANLAGEN-TIPPS



GUTER GESCHMACK IST EINE FRAGE DER AUSSCHANKQUALITÄT

SCHANKANLAGEN-TIPPS

■ Vorwort	3
■ Der Kühlraum	4
■ Die Kohlensäure	5
■ Der Anschluss eines Kegs	6
■ Die saubere Leitung	7
■ Reinigungsplan	8
■ Der Zapfhahn	9
■ Reinigungs-Checkliste für Ihre Mitarbeiter	10
■ Erste Hilfe	11-13
■ Prüfung von Schankanlagen	14-15

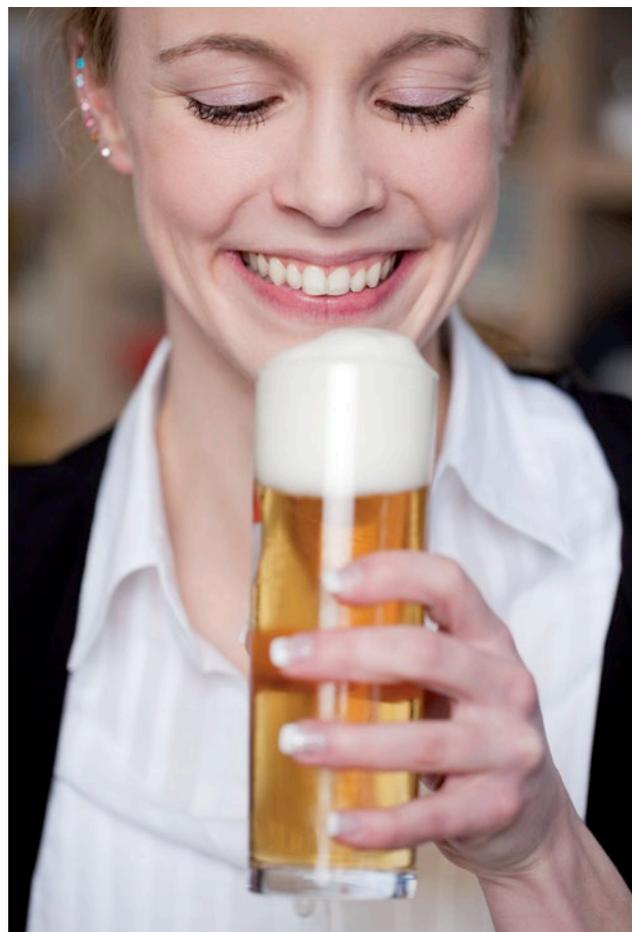


SCHANKANLAGEN-TIPPS

VORWORT

Ein richtig gezapftes Fassbier ist der Traum eines jeden Gastes. Viele Gäste freuen sich auf ein frisch gezapftes Bier. – **Schmackhaft – richtig temperiert – glanzfein und klar – prickelnd – vollmundig – in dünnem Glas mit schöner Schaumkrone** – Attribute, die bei einem Flaschenbier teilweise fehlen. **Ein Gast, dessen Qualitätsansprüche erfüllt oder bestenfalls sogar übertroffen werden, ist ein zufriedener Gast. Um eine gleichbleibende Qualität und guten Geschmack zu gewährleisten, sind auch die richtige Lagerung im Kühlraum, gepflegte Bierleitungen, fachgerecht gereinigte Schankanlagen, richtiges Zapfen, die Pflege der Gläser und zeitnahe Verzehr ausschlaggebend.**

Diese Broschüre enthält wichtige Informationen zur perfekten Bierpflege und ist dazu gedacht, Ihren Mitarbeitern die Informationen zu vermitteln und diese für „das perfekte Bier“ zu sensibilisieren.



SCHANKANLAGEN-TIPPS

DER KÜHLRAUM

Checkliste

Perfekte Bierpflege beginnt bereits in Ihrem Kühlraum. Das heißt: Der Kühlraum muss immer aufgeräumt und in bester Ordnung gehalten werden. Wenn Sie die folgenden Punkte beachten, ist das überhaupt kein Problem:

Lagern Sie in Ihrem Kühlraum ausschließlich Getränke.
Obstkisten, Kartoffelsäcke und andere Lebensmittel oder Leergut haben darin nichts verloren.

Im Kühlraum sollte eine gleichmäßige, schwankungsfreie Temperatur
zwischen fünf und acht Grad Celsius herrschen.

Im Kühlraum – oder in unmittelbarer Nähe – müssen ein Wasseranschluss und
ein Wasserablauf vorhanden sein.

Lagern Sie die Fässer grundsätzlich so, dass die älteren zuerst geleert werden.
Beachten Sie jedoch: Neu angelieferte Fässer benötigen je nach Größe zwischen
24 und 48 Stunden, um durchzukühlen.

Leitungen dürfen ausschließlich steigend bzw. selbstentleerend verlegt werden.
Denn: Durchhängende Leitungen können zu Zapf- und Hygieneproblemen führen.

Halten Sie immer einen gereinigten, sauberen Zapfkopf im Kühlraum bereit.

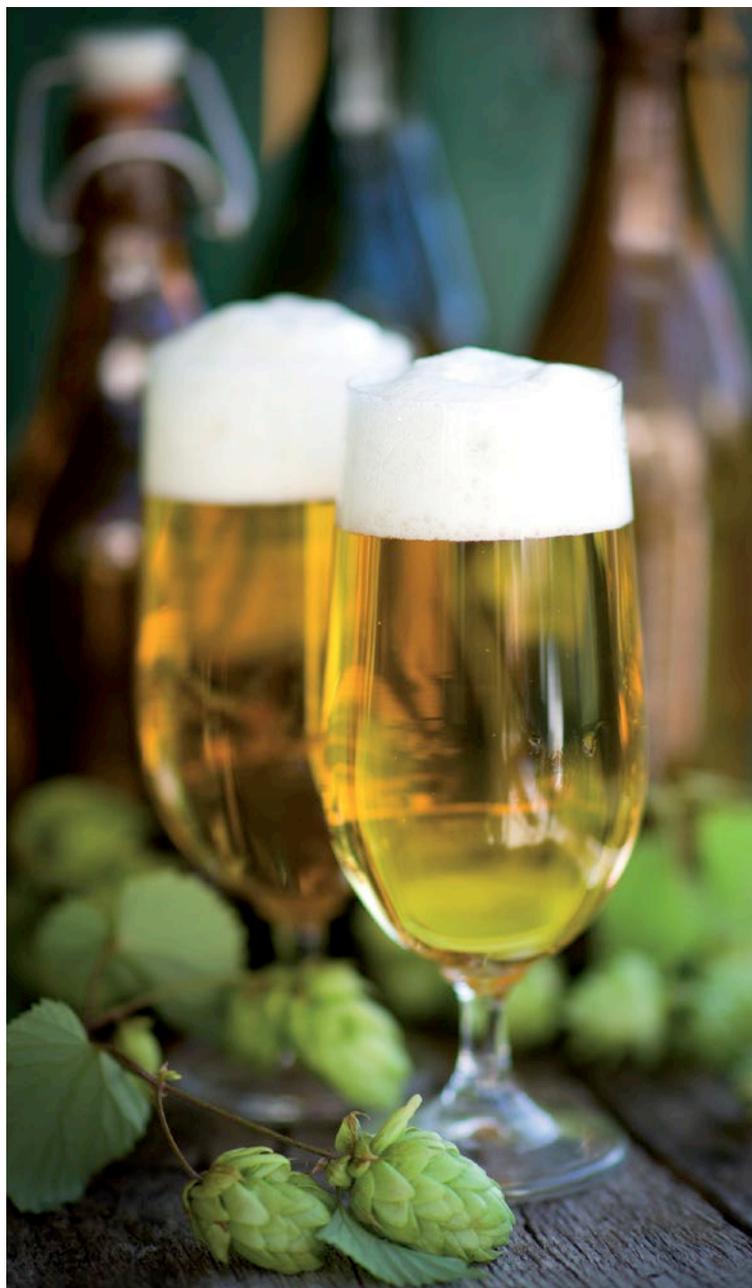


DIE KOHLENSÄURE

Die durch Gärung entstandene biereigene Kohlendensäure bestimmt die natürliche Frische des Getränkes und ist mitentscheidend für eine perfekte Schaumkrone. Daher benötigen Sie beim Fassbierausschank Kohlendensäure aus der Flasche; zum einen, um das Bier zum Zapfhahn zu fördern, und zum anderen, um die Entbindung der biereigenen Kohlendensäure zu verhindern. Das Zapfen des Bieres geschieht also unter Druck. Um Ihren Gästen das Bier in gleichbleibender Qualität anbieten zu können, muss der Betriebsdruck (abzulesen am Manometer des Zwischendruckreglers) ermittelt und eingestellt werden.

Ein Ventil für Ihre Sicherheit

Der Betriebsdruck wird mit der Regulierverschraube des Zwischendruckreglers eingestellt. Am Druckminderer wird hingegen der in der Druckgasflasche herrschende hohe Druck (je nach Temperatur ca. 60 bar) auf den für die Schankanlage zulässigen Druck (in der Regel 1 bis max. 3 bar) heruntergeregelt. **Drehen Sie die Regulierverschraube im Uhrzeigersinn, steigt der Druck an. Wollen Sie den Druck senken, muss die Regulierverschraube gegen den Uhrzeigersinn gedreht und das Sicherheitsventil kurz angelüftet werden.**



WICHTIG:

Der Betriebsdruck hinter dem Druckminderer darf 3 bar nicht überschreiten!

In der Anlage dieser Broschüre finden Sie ein laminiertes Einlegeblatt :

„Betriebsanweisung für den Umgang mit Druckgasbehältern von Getränkeschankanlagen“.

Bitte bringen Sie dieses Schild in der Nähe der Druckgasbehälter an.

DER ANSCHLUSS EINES KEGS

Wir zeigen Ihnen am Beispiel eines Flachfittings, wie das Anschließen eines Kegs funktioniert. Das Kombifitting entspricht in der Handhabung dem Flachfitting.

1. Nehmen Sie die Schutzkappe ab. Werfen Sie sie bitte nicht weg, sondern setzen Sie sie wieder auf das leere Keg.
2. Fitting und Zapfkopf mit fließendem Wasser und den hierfür bereitgelegten speziellen Bürsten reinigen.
3. Schieben Sie den Zapfkopf mit den angeschlossenen Bier- und Kohlensäureleitungen bis zum Anschlag über den Verschluss. Beim Korbfitting dagegen wird der Zapfkopf auf den Verschluss aufgesetzt und durch Drehung verbunden.
4. Hebel nach unten drücken. Dadurch werden die Ventile für Bier und Kohlensäure geöffnet und es kann gezapft werden. Wenn der Zapfkopf einen Absperrhahn hat, muss dieser nach dem Aufsetzen des Zapfkopfes geöffnet und vor dem Abnehmen geschlossen werden.
5. Zum Abnehmen des Zapfkopfes ziehen Sie den Hebel nach oben und nehmen den Zapfkopf vom Verschluss. Danach Schutzkappe wieder auflegen.



DIE SAUBERE LEITUNG

Sie müssen täglich Zapfhähne und deren Ausläufe (mit einem Reinigungsball) und natürlich auch Abtropfbleche, Spülbecken und Glasbürste reinigen.

Der Zapfhahnauslauf muss darüber hinaus desinfiziert werden. Für die Reinigung der Glasbürste verwenden Sie bitte ein spezielles Reinigungsmittel. Und auch die Spülgeräte und -becken müssen regelmäßig gereinigt werden. Das einfache Ablassen des benutzten Spülwassers reicht hierbei nicht aus. Beim Fasswechsel müssen die Bierreste vom Zapfkopf gespült werden, bevor das neue Fass angeschlossen wird.

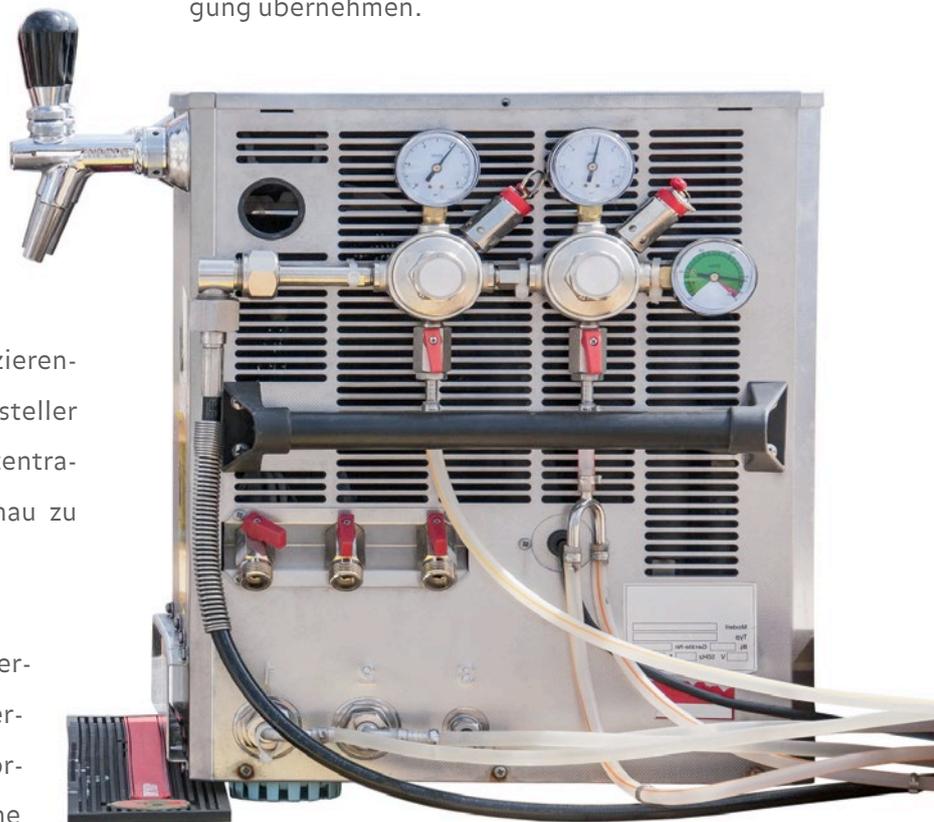
Die alleinige mechanische Reinigung der Bierleitung kann nicht als ausreichend angesehen werden. Chemische bzw. chemisch-mechanische Verfahren setzen sich bei der Reinigung der Bierleitungen zunehmend durch. Auch wir empfehlen diese Art der Reinigung. Die hier eingesetzten Mittel haben den Vorteil, dass Beläge unterwandert und somit abgelöst werden.

Sie sollten darüber hinaus auch eine desinfizierende Wirkung haben. Wichtig ist, die vom Hersteller der Reinigungsmittel vorgeschriebene Konzentration und die vorgegebene Kontaktzeit genau zu beachten.

Die chemische Leitungsreinigung ist mittlerweile durch Anlagen mit automatischen Dosiersystemen sehr komfortabel und sicher geworden. Die sogenannte chemisch-mechanische

Reinigung ist das Optimum bei der Reinigung von Bierleitungen. Hier wird die chemische Wirkung der Reinigungsmittel durch die mechanische Unterstützung einer Schwammkugel verstärkt. Diese Art der Reinigung ist nur mit speziell dafür vorgesehenen Reinigungsmitteln durchzuführen.

Die Häufigkeit der Leitungsreinigung richtet sich nach dem Bedarf, der von verschiedenen Faktoren abhängig ist. **Wir empfehlen grundsätzlich die wöchentliche Reinigung der Bierleitung sowie des zerlegten Zapfkopfes und Zapfhahnes gemäß DIN.** Für die Sauberkeit der Schankanlage sind Sie als Betreiber immer selbst verantwortlich. Das gilt auch, wenn Fremdfirmen die Wartung und Reinigung übernehmen.



SCHANKANLAGEN-TIPPS

REINIGUNGSPLAN

WAS	WIE	WANN	WER
Zapfhahn (außen)	Trinkwasser, Zapfhahnbürste	mind. täglich	Betreiber, Mitarbeiter
Auslauftülle (innen und außen)	Handpumpe, Reinigungsball	nach Betriebsschluss und vor Betriebsbeginn	Betreiber, Mitarbeiter
Schanktische und Gläserspülbürsten	Trinkwasser mit geeignetem Reinigungsmittel	mind. täglich	Betreiber, Mitarbeiter
Zapfkopf	Spülen mit Trinkwasser	bei jedem Fasswechsel	Betreiber, Mitarbeiter
Fitting	Ausbürsten und Spülen mit Trinkwasser	bei jedem Neu- und Wiederanschluss des Fasses, besonders nach der Leitungsreinigung	Betreiber, Mitarbeiter evtl. Schankanlagenreiniger
Zapfhahn (innen und außen)	Trinkwasser, Zapfhahnbürste	wöchentlich	Betreiber, Mitarbeiter evtl. Schankanlagenreiniger
Zapfkopf (innen und außen)	geeignetes Reinigungsmittel	wöchentlich	Betreiber, Mitarbeiter evtl. Schankanlagenreiniger
Bierleitung	chemisch oder chemisch-mechanisch	mind. wöchentlich	Betreiber, Mitarbeiter evtl. Schankanlagenreiniger
Getränkeleragerraum: Bierkeller, Fassvorkühler, Kühlzelle, Thekeneinschub	Alle Räume und Einbauten müssen in einem hygienisch einwandfreien Zustand sein. Bier- und Getränke-reste entfernen, um Schimmelbildung vorzubeugen.		Betreiber, Mitarbeiter



SCHANKANLAGEN-TIPPS

DER ZAPFHAHN

Ein schnell gezapftes Bier schmeckt viel frischer, weil es noch seinen ursprünglichen Kohlensäuregehalt aufweist. Voraussetzung ist allerdings, dass die Regeln der Sauberkeit und Zapftechnik eingehalten werden.

Optimale Handhabung beim Zapfen:

- Das saubere Glas muss direkt vor dem Zapfen mit frischem kaltem Wasser ausgespült worden sein.
- Das Glas soll schräg unter den ganz geöffneten Zapfhahn gehalten werden, sodass das Bier am Glas entlanglaufen kann, damit möglichst wenig Kohlensäure verloren geht.
- Das zu 2/3 gefüllte Glas sollte zugunsten der Schaumhaltbarkeit für eine kurze Zeit abgestellt werden.
- Beim Nachzapfen darf der Hahnauslauf nicht in das Bier eingetaucht werden, sonst wird Luft hineingedrückt und die Kohlensäure entweicht.
- Nach dem Aufsetzen der Schaumkrone ist ein Bier nach maximal zwei bis drei Minuten servierfertig. Länger darf es auf keinen Fall dauern.



Zapfsünden

■ Schlecht gespülte Gläser

Ein schlecht gespültes Glas kann man an den Kohlensäurebläschen an der Glaswand erkennen.

■ Gläser

Nicht in das warme, trockene Glas zapfen.

■ Falsches Spülmittel

Wird ein normales Haushaltsspülmittel verwendet, erkennt man das durch extrem große Blasen im Schaum. Der Schaum fällt in kürzester Zeit zusammen.

■ Vorgezapftes Bier

Durch Vorzapfen wird das Bier nur schal und warm. Bei einer gut eingestellten Schankanlage ist dieses nicht notwendig.

■ Zusammengeschüttetes Bier

Durch Zusammenschütten aus mehreren Gläsern verliert das Bier Kohlensäure und wird damit schal und warm.

■ Sieben-Minuten-Pils

Ein Sieben-Minuten-Pils kann niemals ein gutes Bier sein. Durch das zu lange Zapfen geht viel Kohlensäure verloren und das Bier erwärmt sich schnell.

■ Nachtwächter

Das Bier, das nachts in der Leitung bleibt, wegschütten.

■ Schuss

Das Bier, den sogenannten ersten „Schuss“, nach dem Fasswechsel wegschütten.

SCHANKANLAGEN-TIPPS

REINIGUNGS-CHECKLISTE FÜR IHRE MITARBEITER

Vor Betriebsbeginn:

- Leitungen gründlich mit Frischwasser nachspülen, wenn über Nacht chemisch-mechanisch gereinigt wurde.
- Zapfhahnauslauf mit Reinigungsball und fließendem Wasser reinigen.
- Zapfhahn außen mit Bürste und Warmwasser reinigen.
- Getränke aus allen Leitungen überprüfen/kontrollieren: Trübung, Geschmack, Geruch, Temperatur, Kohlensäure.

Während des Betriebs:

- Gläser mit speziellem Glasreiniger, evtl. Gläserspülmaschine, reinigen.
- Beim Fasswechsel Zapfkopf und Fitting mit Frischwasser und Bürste reinigen.

Nach Betriebsschluss:

- Theke und Tropfmulde reinigen.
- Zapfhahnauslauf mit Reinigungsball und fließendem Wasser reinigen.
- Gläserspülbürsten mit Spezialreinigungsmittel reinigen.
- Gläserspülbecken und Unterspülrohr bei Warmwasserbenutzung mit Kalkentferner reinigen.
- Gläserspülgerät zerlegen und mit Desinfektionsreiniger reinigen.
- Eventuell Getränkeleitung mit Spezialreinigungsgerät und -mittel reinigen.



SCHANKANLAGEN-TIPPS

ERSTE HILFE

Störung	Mögliche Ursache	Vorschlag zur Abhilfe
Das Bier läuft nicht.	Das Fass ist leer.	Neues Fass anschließen. Absperrhahn öffnen.
	Der Leitungsabsperrhahn für die Getränkeleitung ist geschlossen.	
	Die Bierleitung ist verstopft (z. B. durch Reinigungsbällchen).	Fremdkörper beseitigen.
	Die Bierleitung ist geknickt.	Knick beseitigen.
	Die Bierleitung ist eingefroren.	Zunächst Kühlmaschine abstellen und Leitung auftauen lassen. Technischen Service verständigen.
	Das Keg ist eingefroren.	Dringendst eingestellte Temperatur im Kühlraum und korrekte Funktion der Kühlung überprüfen.
	Der Keg-Zapfkopf ist falsch zusammengebaut.	Auseinandernehmen und richtig zusammenbauen
	Die Kohlensäureflasche ist leer.	Neue Druckgasflasche anschließen.
	Der Leitungsabsperrhahn für die Druckgasleitung ist geschlossen.	Absperrhahn öffnen.
	Der Kohlensäuredruck ist zu gering.	Korrekten Druck einstellen (hierfür sollte so bald wie möglich ein Fachmann zurate gezogen werden).
Das Bier läuft trüb.	Die Lippenventile im Bierfänger sind verklebt, deswegen gelangt keine Kohlensäure in das Fass.	Dringende Reinigung erforderlich. Möglichst Lippenventile erneuern.
	Die Kohlensäureleitung ist undicht.	Unbedingt Undichtigkeit beseitigen bzw. den Technischen Service verständigen. Achtung: Ausströmendes CO ₂ -Gas ist farb- und geruchlos und kann beim Einatmen zu gesundheitlichen Schäden und sogar zum Tode führen!
	Kohlensäureleitung und Bierleitung wurden vertauscht.	Leitungen richtig montieren und zukünftig nur noch neuen Zapfkopf mit den richtigen, verwechslungssicheren Anschlussgewinden verwenden (5/8" getränkeseitig und 3/4" gasseitig).
Das Bier läuft trüb.	Es ist ein trübes Bier, z. B. Hefeweizen, Zwickelbier etc. angeschlossen.	Weiterzapfen
	Die Bierleitungen wurden vertauscht.	Leitungen tauschen und vor erneutem Anschluss reinigen.
	Die Bierleitungen oder Armaturen sind nicht sauber.	Es wird allerhöchste Zeit, eine gründliche chemische bzw. chemisch-mechanische Reinigung durchzuführen. Die Reinigungsintervalle sollten verkürzt werden.
	Das Bier hat eine Kältetrübung.	Temperatur korrekt einstellen (lassen).
Das Bier schäumt zu stark.	Die Schankanlage hat zu viel CO ₂ -Druck.	Korrekten Druck einstellen (lassen). Hierfür sollte ein Fachmann zurate gezogen werden.
	Das Bier ist zu warm.	Am wahrscheinlichsten ist, dass das Fass nach der Anlieferung nicht ausreichend lange (bis zu 48 Std. werden für ein 50-l-Keg benötigt!) im Kühlraum durchkühlen konnte und zu schnell angeschlossen wurde. Also sollte der Anlieferhythmus überprüft werden. Es ist auch möglich, dass die Kühlraumtemperatur falsch eingestellt wurde und herabreguliert werden muss. Eine konstante Temperatur im Bereich von 5–8° C ist hierbei anzustreben. Schwierig wird es, wenn die Kälteanlage z. B. wegen hoher Außentemperaturen überlastet ist. Dann ist die Installation eines zusätzlichen/leistungsfähigeren Aggregates zu überlegen.

SCHANKANLAGEN-TIPPS

ERSTE HILFE

Störung	Mögliche Ursache	Vorschlag zur Abhilfe
Das Bier schäumt zu stark.	Das Bier erwärmt sich in der Leitung.	Die Getränkeleitung sollte mindestens mit einer Isolierung oder noch besser mit einer Leitungsbegleitkühlung versehen werden. Falls schon vorhanden, muss der Zustand der Isolierung bzw. die Funktion der Leitungsbegleitkühlung überprüft bzw. die Temperatur korrekt eingestellt werden.
	Das Bier wird aus der Leitung gequetscht, d.h., der Hahn wird beim Zapfen nicht ganz geöffnet.	Beim Zapfen den Bierhahn immer ganz öffnen. Sicherstellen, dass der Hahntyp richtig bedient wird.
	Die Bierleitung ist geknickt.	Knick beseitigen.
	In den Leitungen ist Belag von Bierstein.	Es wird höchste Zeit, regelmäßig eine chemische bzw. chemisch-mechanische Grundreinigung durchzuführen.
Das Bier schäumt zu wenig.	Fremdkörper zwischen Fitting und Zapfkopf	Zapfkopf abnehmen und überprüfen.
	Der Kohlensäuredruck war über längere Zeit zu hoch, das Bier ist daher aufkarbonisiert.	Für die Leerung dieses Fasses muss der Druck noch weiter heraufreguliert werden. Das Getränk ist jedoch verfälscht. Für die Einstellung eines korrekten Druckes für weitere Fässer sollte so schnell wie möglich ein Fachmann zurate gezogen werden.
	Kohlensäuredruckminderer ist defekt oder verstellt.	Vom Fachmann austauschen bzw. einstellen lassen.
	Kohlensäuredruck ist zu niedrig, die bier-eigene Kohlensäure entbindet zu Gasblasen, was beim Kompensatorhahn zu Schaumbildung führen kann.	Korrekten Druck einstellen. Hierfür sollte ein Fachmann zurate gezogen werden. Es sollte überprüft werden, ob ein Kompensator bei dieser Anlage überhaupt sinnvoll ist.
Das Bier schäumt zu wenig.	Das Bier ist zu kalt.	Die Kühlraumtemperatur ist falsch eingestellt und muss heraufreguliert werden. Eine konstante Temperatur im Bereich von 5-8° C ist anzustreben.
	Es wurden schaumzerstörende Reinigungsmittel verwendet.	Nur spezielle Reinigungsmittel für Biergläser verwenden.
	Der Kohlensäuredruck ist über längere Zeit zu niedrig gewesen.	Das Bier hat einen Teil seiner eigenen Kohlensäure verloren und kann keinen Schaum mehr aufbauen. Es ist somit verfälscht und sollte nicht mehr ausgeschenkt werden. Für die Einstellung eines korrekten Druckes sollte ein Fachmann zurate gezogen werden.
	Die Kohlensäureleitungen sind zu klein dimensioniert.	Vom Fachmann Leitung mit größerem Durchmesser installieren lassen.
	Die Kohlensäurezufuhr wird unterbrochen.	Leitungsweg überprüfen und Defekt ggf. vom Fachmann beheben lassen.

SCHANKANLAGEN-TIPPS

ERSTE HILFE

Störung	Mögliche Ursache	Vorschlag zur Abhilfe
Der Bierschaum ist grobporig und fällt sofort zusammen.	Die Biergläser weisen Fettspuren auf.	Auch bei den ungespülten Gläsern niemals mit den Fingern in die Gläser hineingreifen. Spezielle Spülmittel für Biergläser verwenden. Erfolg der Reinigung regelmäßig überprüfen. Generell Hinweise zur Gläserpflege beachten.
	Es wurden schaumzerstörende Reinigungsmittel verwendet.	Nur spezielle Reinigungsmittel für Biergläser verwenden.
	Fettspuren in der Bierleitung oder an Armaturen	Bierweg überprüfen und gründlich chemisch-mechanisch reinigen.
Das Bier schmeckt untypisch.	Der flexible Teil der Bierleitung wurde mit ungeeigneten Mitteln gereinigt und ist daher unbrauchbar.	Leitung austauschen.
	Kunststoffschläuche ungeeignet	Austauschen und auf SK-Kennzeichnung der Schläuche achten.
	Ungeeignete Reinigungsmittel	Geeignetes Reinigungsmittel verwenden und ggf. Leitungen erneuern.
Das Bier schmeckt schal.	Leitungen verlaufen nicht genug geschützt durch kritische Bereiche.	Leitungen ersetzen und in Schutzrohr verlegen lassen.
	Kohlensäureverluste beim Zapfen durch falsche Zapftechnik	Typische Erscheinung bei den Anhängern des „Sieben-Minuten-Pils“. Bitte informieren Sie sich, wie man ohne Kohlensäureverluste und ohne den Gast verdursten zu lassen, ein Bier mit schöner Schaumkrone zapfen kann.
	Der eingestellte Kohlensäuredruck ist zu niedrig.	In Abstimmung mit Fachmann heraufregeln.
Das Bier schmeckt schal.	Das Fass befand sich längere Zeit ohne bzw. ohne ausreichenden Kohlensäure-Gegendruck im Anschluss. Die biereigene Gärungskohlensäure ist daher entwichen.	Fass austauschen. Sofort den Betriebsdruck und den CO ₂ -Leitungsweg überprüfen.
	Kohlensäureverluste im Leitungssystem	Dringend Leitungsweg auf Undichtigkeiten überprüfen!



PRÜFUNG VON SCHANKANLAGEN

Prüfung von Schankanlagen

Im Ergebnis der Prüfung vor der ersten Inbetriebnahme wird unter anderem festgestellt:

- Die Anlage ist ordnungsgemäß ausgerüstet und aufgestellt.
- Die sicherheitstechnisch erforderlichen Bauteile sind funktionsfähig.
- Das Sicherheitsventil ist auf den maximal zulässigen Druck eingestellt, es ist verplombt und funktionsfähig.
- Die sicherheitstechnische Unbedenklichkeit der Bauteile und Baugruppen ist durch das Vorhandensein von Bescheinigungen der Hersteller nachgewiesen, z. B. durch SK-Zeichen.
- Die Druckgasflaschen sind ordnungsgemäß aufgestellt und der Aufstellungsraum entspricht den Anforderungen des Arbeitsstättenrechts und sicherheitstechnischen Anforderungen.
- Der Getränke- und Grundstofflagerraum entspricht den Anforderungen des Arbeitsstättenrechts, sicherheitstechnischen und hygienischen Anforderungen.
- Schanktisch, Zapfstelle und Spülvorrichtung entsprechen den technischen und hygienischen Anforderungen.
- Eine Betriebsanweisung für den Umgang mit Druckgasflaschen ist in der Nähe der Druckgasversorgung angebracht.
- Eine technische Dokumentation für die gesamte Anlage mit Betriebsanleitung ist vorhanden.

Was wird bei wiederkehrenden Prüfungen ermittelt?

Bei wiederkehrenden Prüfungen wird insbesondere festgestellt:

- Sind die Prüfunterlagen der Getränkeschankanlage vorhanden und schlüssig?
- Entspricht das Ergebnis der Gefährdungsbeurteilung der Schankanlage dem Ist-Zustand vor Ort?
- Sind Beschaffenheit und/oder Betriebsbedingungen seit der letzten Prüfung geändert worden?
- Bei der technischen Prüfung werden die sicherheitsrelevanten Bauelemente der Getränkeschankanlage auf Zustand, Vorhandensein und ggf. Funktion geprüft.



SCHANKANLAGEN-TIPPS

Wie ist die Prüffrist für Getränkeschankanlagen?

Die Prüffrist ist der Zeitraum bis zur nächsten wiederkehrenden Prüfung. **Nach dem derzeitigen Stand der Technik ist eine Frist von zwei Jahren angemessen.** Kürzere Fristen können z. B. bei Unternehmer- bzw. Betreiberwechsel oder starker Beanspruchung der Anlage erforderlich sein. Die Prüfung muss durch eine befähigte Person (wer eine befähigte Person ist, ist in der Technischen Regel für Betriebssicherheit 1203 (TRBS) niedergelegt) durchgeführt und dokumentiert werden.

Für die Ergebnisdokumentation gibt es keine Vorgaben. Sie sollte jedoch folgende Angaben enthalten:

- Datum der Prüfung
- Art der Prüfung
- Prüfgrundlagen
- Was wurde im Einzelnen geprüft? / Prüfumfang
- Bewertung festgestellter Mängel und Aussagen zum Weiterbetrieb
- Prüfer (Name, Firma, ...)



SCHANKANLAGEN-TIPPS



trinkkontor Buchtaleck & Schmidt GmbH & Co. KG
Lahnwegsberg 13-15
35435 Wettenberg

T +49 641 98200-0
F +49 641 98200-29

info.bs@trinkkontor.de
www.bs.trinkkontor.de