

Liebe Besitzer/innen und Betreiber/innen von Getränkeschankanlagen

Aufgrund der notwendig gewordenen Maßnahmen der Bundesregierung ist der Ausschank in Ihren Betrieben eingestellt. Die Schließung der Gaststätten, Bars, Hotels, Fitness Studios, Kantinen und ähnlichem bedeutet, dass ihre Schankanlagen gereinigt und stillgelegt werden müssen.

Der WGS Getränkeschankanlagen Service stellt Ihnen hiermit ein paar Informationen zur Verfügung, wie Sie diese Aufgabe im Sinne der Lebensmittelhygiene sicherstellen können.

In der Regel sollten diese Arbeiten unbedingt durch einen Schankanlagenfachbetrieb durchgeführt werden!

Maßnahmen zur Außerbetriebnahme von Schankanlagen:

- **Reinigung und Desinfektion der Getränke/Grundstoffleitungen mit geeignetem Reinigungs- und Desinfektionsmitteln.**
- **Vor dem nächsten Schritt ausreichende Spülung der Getränke/Grundstoffleitungen mit Trinkwasser.**
(Bei allen Reinigungsmitteln und Desinfektionslösungen unbedingt Herstellerangaben beachten!)
- **Anlage evtl. mit CO² (Kohlensäure) ausblasen und verschließen.**
- **Reinigung und Desinfektion aller Anschlusssteile und des direkten Umfeldes.**
- **Fasskühlboxen, Kühlhäuser, Kühler, Karbonatoren, Begleitkühler sollten in Betrieb bleiben, um durch die Kühlung die Verkeimung gering zu halten.**
Wenn sie diese ausschalten, um Strom zu sparen, ist damit zu rechnen, dass die Wiederinbetriebnahme aufwändiger wird, da die Verkeimung in den Leitungen und/oder Kühlern stark ansteigen kann!
- **Bei Außerbetriebnahme von Wasserbadkühlern (Begleitkühler, Durchlaufkühler etc.) sollte das Kühlwasser abgelassen werden.**
- **Bei Anlagen, die mit dem Wassernetz verbunden sind, ggf. vorhandene Filter entfernen.**

Maßnahmen zur Inbetriebnahme von Schankanlagen:

- **Technische Funktionsprüfung der Sicherheitseinrichtungen. (Gaswarnsystem)**
- **Technische Funktionsprüfung der Schankanlage.**
- **Dichtheitsprüfung der Schankanlage vor Einbringung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln.**
- **Reinigung und Desinfektion der Getränke/Grundstoffleitungen.**
- **NEUE Getränke- oder Grundstoffbehälter anschließen und Inbetriebnahme durchführen.**
- **Sensorische Prüfung der ausgeschänkten Produkte auf einwandfreie Qualität.**

Bei einer Außerbetriebnahme von nicht mehr als 2-4 Wochen, können ggf. einzelne Arbeitsschritte eingespart werden.

Sprechen Sie all diese Maßnahmen zusätzlich mit der Haustechnik und Ihrem Fachbetrieb ab, da nicht alle Schanksysteme identisch sind und ggf. weitere oder abweichende Maßnahmen benötigen.

ANMERKUNG:

Bitte beachten Sie, dass der Betreiber einer Schankanlage dafür verantwortlich ist, dass Getränke ohne nachteilige Beeinflussung ausgeschänkt und zum Verkehr angeboten werden.

Vor und nach Betriebsunterbrechungen empfehlen nahezu alle Leitlinien (DIN 6650-6, BGN, BvSG e.V. und weitere) eine professionelle Reinigung und Desinfektion der Schankanlagen.

Ein davon abweichendes Handeln sollte mit Ihrem zuständigen Partner daher sehr kritisch abgewogen werden.

Bei Rückfragen steht Ihnen unser Servicetechniker gerne zur Verfügung.

Arno Blessenohl

Mail: arno.blessenohl@w-gs.de

Tel: 0171/3114620