

# Hygiene von Getränkeschankanlagen

Getränke dürfen nicht, z. B. durch Mikroorganismen (Keime), Verunreinigungen, Gerüche, Temperaturen oder Witterungseinflüsse nachteilig beeinflusst werden. Für die Einhaltung der „Guten Hygienepraxis“ sind Sie als Gastwirt verantwortlich.

## Was verschmutzt eine Schankanlage?

In vielen Fällen führen unerwünschte Keime zum Verderb von Getränken. Mikroorganismen sind allgegenwärtig und gelangen, z. B. beim Anschließen des Getränkebehälters oder beim Öffnen des Zapfhahnes, in die Schankanlage. Die Keime vermehren sich schnell, bilden Beläge in der Anlage und führen zu Geschmacksveränderungen sowie Trübungen im Getränk. Wenn ein sonst klares Getränk leicht getrübt erscheint, ist es nicht mehr einwandfrei.

## Insbesondere folgende Indikatoren deuten auf eine Verschmutzung hin:

sichtbare Verschmutzungen	Geruch und Geschmack
<ul style="list-style-type: none"><li>• Ablagerungen und Verfärbungen in Bierleitungen</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Essigergeruch an den Zapfarmaturen</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Bierschleimbildung an Zapfarmaturen und Zapfköpfen</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Milchsäuregeruch am Zapfkopf</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Schimmelwachstum auf Oberflächen</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Auftreten von Fremdgerüchen</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Trübungen sonst klarer Getränke</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• saurer, modriger oder anderer nachteiliger Geschmack</li></ul>

## Wo wird die Hygiene von Getränkeschankanlagen geregelt?

Allgemeine hygienische Grundsätze sind in der EU-Verordnung Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene sowie in der Lebensmittelhygieneverordnung festgelegt. Konkrete Empfehlungen zur Hygiene von Getränkeschankanlagen enthält die DIN-Norm 6650-6.

## Wann sind Schankanlagen zu reinigen?

Laut DIN 6650-6 sind Getränkeschankanlagen regelmäßig zu reinigen und zu desinfizieren. Die Anlage soll zuvor durch die Grundreinigung in einen guten hygienischen Ausgangszustand versetzt werden. Eine Grundreinigung (gesamte Schankanlage, Thekenbereich, Fasskühler, Bierkeller etc.) sollte in regelmäßigen Zeitabständen wiederholt werden. Empfehlenswert ist ein Abstand von einem halben Jahr.

## Getränkeschankanlagen sind mindestens zu reinigen:

- vor der ersten Inbetriebnahme,
- unmittelbar vor und nach der Betriebsunterbrechung von einer Woche,
- nach dem Wechsel der Getränkeart.

Zudem ist die Reinigung von Leitungsanschlussteilen (z. B. Zapfkopf, Schnellsteckkupplung) vor dem Anschluss an den Getränkebehälter erforderlich. Mit Getränk und Luft in Berührung kommende Teile (z. B. Auslauftülle, Mischarmatur, Tropfblech) sind täglich, am besten bei Betriebsschluss, zu reinigen.

Reinigungs- und Desinfektionsintervalle der Getränkeschankanlage (u.a. Zapfkopf, Getränkeleitungen, Zapfarmatur):

Getränkegruppen (Beispiele)	Reinigungs- und Desinfektionsintervalle in Tagen
Fruchtsaft, -nektar, -saftgetränk	täglich
stilles Wasser, mit weniger als 4g CO <sub>2</sub> /Kohlensäure pro Liter, alkoholfreies Bier	1 bis 7
Bier, außer alkoholfrei	7
Wein; kohlenstoffhaltiges, alkoholfreies Erfrischungsgetränk; kohlenstoffhaltiges Wasser	7 bis 14
Getränkegrundstoff, Spirituosen	30 bis 90

## Zu beachten:

- Bei Mischgetränken richtet sich das Reinigungsintervall nach der kürzeren Frist des jeweiligen Einzelgetränks.
- Geringer Getränkeausstoß, lange Schankpausen (z. B. mehrere Tage), höhere Lagertemperaturen, lange Leitungen, hohe Anzahl an Einbauten führen zu einem erhöhten Reinigungs- und Desinfektionsbedarf.

## Wie sind Schankanlagen zu reinigen?

Die DIN 6650-6 fordert eine mechanisch-chemische Reinigung (z. B. mit Handbürste und nur einmal zu verwendende Schwammkugeln) und Desinfektion nach dem Zerlegen der Bauteile. Dabei sind Reinigungsmittel zu verwenden, die sich zur Entfernung von Verschmutzungen und Mikroorganismen eignen. Um ein gutes Ergebnis zu erreichen, müssen Konzentration, Temperatur und Einwirkzeit des eingesetzten Mittels beachtet werden.

Reinigungshilfsmittel wie Bürsten sind trocken und hygienisch einwandfrei aufzubewahren. Nach der Reinigung ist auch eine Heißwasser- oder Dampfdesinfektion bei entsprechender Material- und Temperaturverträglichkeit bis 100°C (nicht bei Kunststoffleitungen!) anwendbar. Reinigung und Desinfektion sind nach Betriebsanleitung bzw. Gebrauchsanweisung des Herstellers durchzuführen. Nicht benutzte Leitungen sollten gereinigt, trockengelegt, belüftet und vor dem Eindringen von Schädlingen geschützt werden.

Der Erfolg nach Reinigung und Desinfektion ist mindestens durch Prüfung auf sichtbare Verunreinigung (auch des benutzten Reinigungsmittels), Geruch und Geschmack des Getränks zu bestätigen. Zusätzlich kann der Erfolg durch mikrobiologische und nichtkulturelle Testmethoden (z. B. ATP-Messung) überprüft werden. Reinigung und Desinfektion sind in einem Betriebsbuch oder auf einem anderen Dokument einzutragen, was an der Betriebsstätte aufzubewahren ist.

## Worauf muss außerdem geachtet werden?

Im Lagerraum dürfen außer Getränken keine anderen Lebensmittel oder Leergut aufbewahrt werden. Da sich Keime bei höheren Temperaturen deutlich schneller vermehren, sind die Getränke in den Leitungen der Schankanlage so kühl wie möglich zu halten.

Für die verwendeten Schankgefäße müssen geeignete Spüleinrichtungen zur Verfügung stehen. Aus hygienischen Gründen sollten Trinkgläser vorzugsweise maschinell gereinigt werden (DIN 10511), da die Mikroorganismen durch maschinelle Reinigung und Desinfektion sowie Klarspülung mit heißem Wasser effektiv abgetötet werden. Für die Handreinigung von Trinkgläsern sind Spülgeräte mit getrennter Vorreinigung und Nachspülung zu verwenden (DIN 6653-3). Beachten Sie die Bedienungsanleitungen des Herstellers der Spüleinrichtungen und verwenden Sie die empfohlenen Reinigungs- und Desinfektionsmittel.

## Herausgeber:

Behörde für Gesundheit und Verbraucherschutz  
Abteilung Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen  
Billstraße 80  
20539 Hamburg  
www.hamburg.de/verbraucherschutz

Redaktion: Dr. Anselm Lehmacher/ Dr. Stefan Weiß/  
Carina Banaski

Bezug: publikationen@bgv.hamburg.de  
Telefon: 040 42837-2368

Gestaltung: kwh-design  
Titelfoto: © Aliaksei Smalenski / Fotolia.com  
Druck: flyeralarm

Stand April 2014

Gläserespülgeräte sind mindestens einmal täglich von innen und außen zu reinigen. Bei der Handreinigung müssen zwei nebeneinanderliegende Spülbecken mit einem Kalt- und Heißwasseranschluss an die Trinkwasserleitung sowie eine Gläserespülbürste vorhanden sein. Deren Reinigung ist mindestens täglich durchzuführen. Zur Reinigung muss heißes Wasser verwendet werden. Bürsten mit Holzgriffen sind ungeeignet. Reinigungstücher sollten mindestens einmal täglich ausgetauscht werden.

Verschmutzte oder beschädigte Schankgefäße dürfen nicht verwendet werden. Gespülte und ungespülte Gefäße sind nur am unteren Bereich und von außen anzufassen. Die auf optische Sauberkeit kontrollierten Schankgefäße sollten nicht mit dem Geschirrtuch abgetrocknet werden, sondern nach dem Spülen lediglich auf sauberer und trockener Unterlage abtropfen, um insbesondere die Verunreinigung von Trinkrand und Innenwand des Schankgefäßes zu vermeiden. Auch das Polieren der Glasinnenwand ist zu unterlassen. Trockene Gefäße werden am besten aufrecht stehend mit der Öffnung nach oben in geschlossenen Schränken aufbewahrt.

### Weitere Maßnahmen zur Vermeidung einer Keimbildung und -vermehrung:

- Vor dem Kontakt mit Oberflächen, die mit dem Getränk in Berührung kommen (auch vor der Reinigung), Hände waschen und desinfizieren. Zum Abtrocknen der Hände sind Einmalhandtücher zu verwenden.
- Zapfarmaturen dürfen nicht an der Auslauftülle angefasst werden. Zur Reinigung der Armatur von außen am besten Einmaltücher benutzen.
- Verschüttete oder verspritzte Getränkereste müssen möglichst schnell entfernt werden.

### Literaturhinweise/ Rechtsgrundlagen

1. EU-Verordnung Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
2. Lebensmittelhygiene-Verordnung
3. Leitlinie für die Gute Hygienepraxis in der Gastronomie in der überarbeiteten Fassung 9/2011, zu beziehen über Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e. V. (DEHOGA), Am Weidendamm 1 A, 10117 Berlin
4. Arbeitssicherheitsinformation (ASI) der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten Nr. 6.84/09 (Reinigung und Desinfektion von Getränkeschankanlagen)
5. DIN 6650-6, Getränkeschankanlagen, Teil 6: Anforderungen an Reinigung und Desinfektion, Beuth Verlag GmbH, Burggrafenstraße 6, 10178 Berlin
6. Merkblatt zur Hygiene von Getränkeschankanlagen (M3) 09/2012, Institut für Hygiene und Umwelt, Marckmannstraße 129a, 20539 Hamburg
7. DIN 10511, Gewerbliches Gläserespülen mit Gläserespülmaschinen, Beuth Verlag GmbH, Burggrafenstraße 6, 10178 Berlin
8. DIN 6653-3, Getränkeschankanlagen, Teil 3: Anforderungen an manuelle Gläserespülgeräte mit räumlich getrennter Vorspülung und Nachspülung, Beuth Verlag GmbH, Burggrafenstraße 6, 10178 Berlin



## Hygiene von Getränkeschankanlagen

Eine Information für die Gastronomie