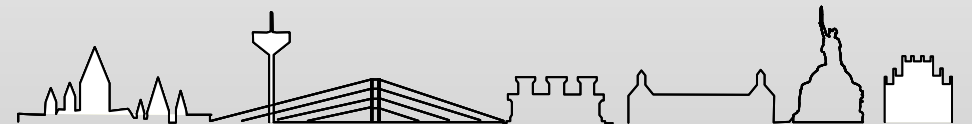


Lebensmittelrechtliche Anforderungen bei der Abfüllung von Wasser in von Verbrauchern mitgebrachten Gefäßen

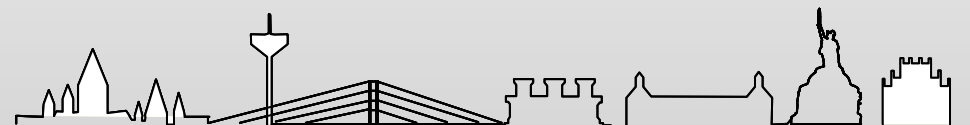


Vorstellung

Rechtliche Anforderung

Probleme bei der Umsetzung

Hinweise zum Umgang mit
Getränkeschankanlagen

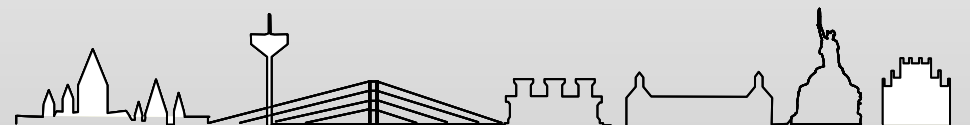


Rechtliche Anforderung

Anforderungen an Trinkwasser (Vo. 852/2004)

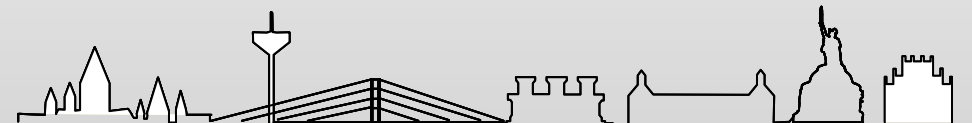
„Trinkwasser“ Wasser, das den Mindestanforderungen der Richtlinie 98/83/EG des Rates vom 3. November 1998 über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch entspricht:

Trinkwasserverordnung



Rechtliche Anforderung

- **Verordnung 852/2004 ANHANG II**
- **KAPITEL V**
- **Vorschriften für Ausrüstungen**
- 1. **Gegenstände**, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, müssen
 - a) gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Die Reinigung und die Desinfektion muss so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht,
 - b) so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist,
 - c) mit Ausnahme von Einwegbehältern oder -verpackungen so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass sie gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden können,



Rechtliche Anforderung

Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung - LMHV)

- **§ 2 Begriffsbestimmungen**
- nachteilige Beeinflussung: eine Ekel erregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln, wie durch **Mikroorganismen, Verunreinigungen**, Witterungseinflüsse, **Gerüche**, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosole, tierische Schädlinge, menschliche und tierische Ausscheidungen sowie durch Abfälle, Abwässer, Reinigungsmittel, Pflanzenschutzmittel, Tierarzneimittel, Biozid-Produkte oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren,
- **§ 3 Allgemeine Hygieneanforderungen**
- Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind.



Rechtliche Anforderung

VERORDNUNG (EG) Nr. 1935/2004

- über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
- *Artikel 3 Allgemeine Anforderungen*
- Materialien und Gegenstände, einschließlich aktiver und intelligenter Materialien und Gegenstände, sind nach guter Herstellungspraxis so herzustellen, dass sie unter den normalen oder
- vorhersehbaren Verwendungsbedingungen keine Bestandteile auf Lebensmittel in Mengen abgeben, die geeignet sind,
 - a) die menschliche Gesundheit zu gefährden
 - b) eine unverträgliche Veränderung der Zusammensetzung der Lebensmittel herbeizuführen
 - c) eine Beeinträchtigung der organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel herbeizuführen.



Probleme bei der Umsetzung

Trinkwasserzapfstelle

Hygienischer Betrieb von Getränkeschankanlagen



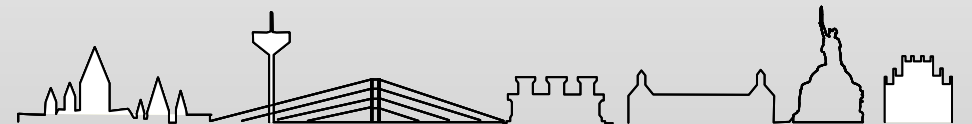
Probleme bei der Umsetzung

Reinigung und Desinfektion

Reinigen und Desinfizieren bedeutet, dass alle Verunreinigungen, die Getränke, Grundstoffe, Bauteile und Anlagen **nachteilig beeinflussen können**, einschließlich Getränke und Grundstoffreste, Mikroorganismen und deren Stoffwechselprodukte **entfernt bzw. abgetötet** werden.

Was, wann und wie oft ist zu reinigen?

Damit aus der Getränkeschankanlage ein hygienisch einwandfreies Getränk gezapft werden kann, muss diese regelmäßig gereinigt und desinfiziert werden.



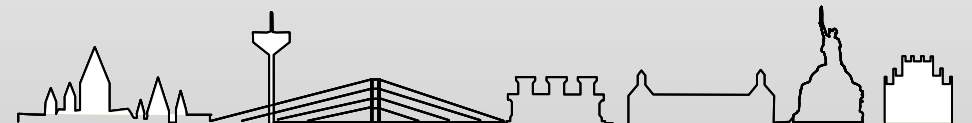
Probleme bei der Umsetzung

Trinkwasserzapfstelle

Auslaufbereich/Zapfhahn

Anhang: Beispielhafter Reinigungsplan einer Getränkeschankanlage

WAS?	WIE?	WANN?	WER?
Zapfhahn (innen und außen), Auslauffülle (innen und außen)	Zapfhahnreinigungsball einsetzen und mit Trinkwasser ausspülen Mit geeignetem Desinfektionsmittel einsprühen	Mindestens täglich Nach Betriebsschluss und vor Betriebsbeginn	Betreiber

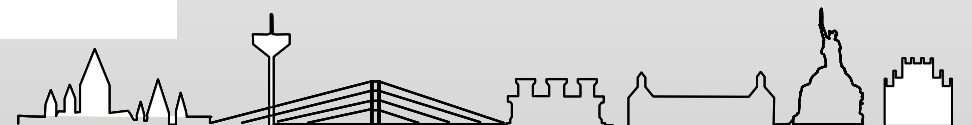


Reinigung von Anlagen

Falls keine Vorgaben verfügbar sind und der spezifische Bedarf nicht ermittelt wurde, sind in der Regel die in Tabelle 1 angegebenen Intervalle heranzuziehen.

Getränkegruppe	Reinigungs- und Desinfektionsintervall
Beispiele	Tage
Fertiggetränke: Fruchtsaft, Fruchtnektar, Fruchtsaftgetränke; Milch	1
Alkoholfreies Bier	1 bis 7
Bier	7
Weine; weinhaltiges Heißgetränk (z. B. Glühwein); kohlenensäurehaltiges, alkoholfreies Erfrischungsgetränk, z. B. Orangen-, Zitronenlimonade; Colagetränke	7 bis 14
Grundstoff (Getränkessirup), Spirituosen	30 bis 90
Wasser, Tafelwasseranlagen	90 bis 180

Tabelle 1: Reinigungs- und Desinfektionsintervalle nach DIN 6650-6



Probleme bei der Umsetzung

Getränkeschankanlage



Wasserfilter



Probleme bei der Umsetzung

Sicherer Betrieb von Getränkeschankanlage



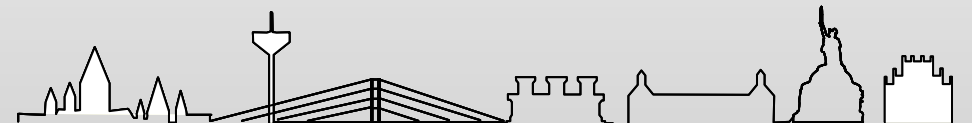
Anwendungsbereich

Diese Arbeits-Sicherheits-Information (ASI) findet Anwendung auf Getränkeschankanlagen mit Druckgasversorgung wie zum Beispiel:

Getränkeschankanlagen für Bier und Wein,

Getränkeschankanlagen für alkoholfreie Erfrischungsgetränke wie z. B. Orangen-, Zitronenlimonade oder Cola-Getränke,

Wassieranlagen.



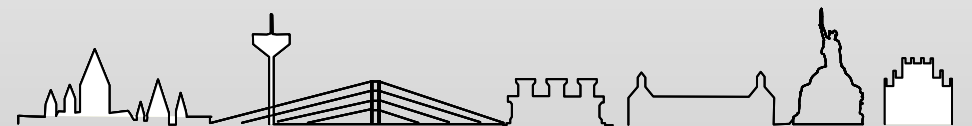
Probleme bei der Umsetzung

Gefährdungsbeurteilung

Getränkeschankanlagen dürfen nur dann den Beschäftigten (Kunden) bereitgestellt werden, wenn sie für die gegebenen Bedingungen geeignet sind und wenn bei deren bestimmungsgemäßer Benutzung Sicherheit und Gesundheitsschutz gewährleistet werden. Aus diesem Grunde haben Sie als Unternehmer eine **Beurteilung der möglichen Gefährdungen** durchzuführen.

Gefährdungen mit hohem Gesundheitsrisiko an einer Getränkeschankanlage sind insbesondere

- die Erstickungsgefahr durch unkontrolliert austretende Schankgase,
- das Gefahrenpotential druckführender Bauteile,
- der Haut- oder Augenkontakt mit reizenden oder ätzenden Reinigungs- und Desinfektionsmitteln (bei entsprechendem Einsatz),



Probleme bei der Umsetzung

Anweisung für Anschluss und Wechsel der Druckgasflaschen in Getränkeschankanlagen

Achtung!
Druckgasflaschen immer senkrecht aufstellen, gegen Umfallen sichern und niemals ohne Druckminderer und ohne Sicherheitsventil anschließen – sonst besteht Berstgefahr der Getränkebehälter bzw. der Gasleitungen.

Druckgasflaschen (1) in Räumen nur anschließen, wenn

- der Aufstellungsraum durch Lüftung oder Gaswarngerät ausreichend abgesichert ist (Prüfung durch befähigte Person ist dokumentiert),
- die Druckgasflasche (1) aufrecht steht, mit einer Halterung (z.B. Kette) sicher befestigt und vor gefährlicher Erwärmung geschützt ist.
- vor Anschluss der Druckgasflasche das Druckgasflaschenventil kurz geöffnet wurde,
- ein geprüfter Druckminderer (2) mit Sicherheitsventil (3) vorhanden ist und ordnungsgemäß funktioniert.

Wechsel einer Druckgasflasche:

- Die zu wechselnde Druckgasflasche (1) darf erst nach Schließen des Druckgasflaschenventils (7), Löften des Sicherheitsventils (3) und Abschrauben des Druckminderers (2) an der Überwurfmutter (5) aus der Halterung (z.B. Kette) gelöst werden. Transport der Druckgasflasche nur mit ausreichendem Ventilschutz.
- Die anzuschließende Druckgasflasche (1) ist mit geeigneter Halterung (z.B. Kette) aufrecht so zu befestigen, dass ein Umfallen ausgeschlossen ist.
- Den Druckminderer (2) mit Schraubenschlüssel und Überwurfmutter (5) an die Druckgasflasche (1) dicht anschrauben (eingelegte Dichtung beachten).
- Abperfhahn (6) schließen, Druckgasflaschenventil (7) öffnen und wieder schließen. Druckabfall am Vordruckmanometer (4) bedeutet Undichtheit! Sofort Leckage mit geeignetem Leckdichter feststellen und Leck beseitigen!
- Abperfhahn (6) öffnen, Druckgasflaschenventil (7) öffnen und schließen, Hinterdruckgasleitungen (8) und Rückschlagsicherungen wie vorab beschrieben auf Dichtheit prüfen. Nach erfolgten Prüfungen Druckgasflaschenventil bis zum Anschlag öffnen.

Das Diagramm zeigt eine Getränkeschankanlage mit folgenden Beschriftungen:

- Rote Mäntelung, max. Druck 3 bar Bar oder 7 bar APTG
- Druckgasflaschenventil (7)
- Sicherheitsventil (3)
- Vordruckmanometer (4)
- Druckminderer (2)
- Hinterdruckmanometer
- Überwurfmutter (5)
- Druckgasflasche (1)
- Ventilschutz
- Abperfhahn (6)
- Eisenerdschraube (8)
- Hinterdruckgasleitung (8) zur Getränkeschankanlage

Diese Anweisung gut sichtbar und dauerhaft in der Nähe der angeschlossenen Druckgasflasche anbringen

Abb. 4: Beispielhafte Anweisung für Anschluss und Wechsel der Druckgasflaschen in Getränkeschankanlagen

LVLK

*Landesverband der Lebensmittelkontrolleure und
Lebensmittelkontrolleurinnen im öffentlichen Dienst,
Nordrhein-Westfalen e.V.*

NRW

**Vielen Dank
für ihre
Aufmerksamkeit**

