

Sicherheitstechnische Prüfungen bei Getränkeschankanlagen

ASI 6.83



Themenübersicht

	Vorwort	3
1.	Was versteht man unter „Prüfung“ einer Getränkeschankanlage	3
2.	Wo sind Prüfanforderungen für Getränkeschankanlagen geregelt?	4
3.	Welche Prüfungen sind bei einer Getränkeschankanlage durchzuführen?	4
	3.1 Prüfung auf offensichtliche Mängel	4
	3.2 Prüfung aufgrund § 10 Betriebssicherheitsverordnung	4
4.	Wer ist eine „befähigte Person“?	5
5.	Was beinhaltet die Prüfung vor der ersten Inbetriebnahme?	5
6.	Was wird bei wiederkehrenden Prüfungen ermittelt?	6
7.	Wie ist die Prüffrist für Getränkeschankanlagen?	6
8.	Wie sind die Prüfungen zu dokumentieren?	7
9.	Wo kann ich mich weiter informieren?	7

Verantwortlich für den Inhalt:

**Sachgebiet „Getränkeschankanlagen“ im Fachbereich Nahrungsmittel der
Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN)**

Vorwort

Jeder, der eine Getränkeschankanlage betreibt, steht vor der Aufgabe, seine Schankanlage zu prüfen bzw. prüfen zu lassen. Diese Forderung ergibt sich aus der Betriebs-sicherheitsverordnung. Im Rahmen der Gefährdungsbeurteilung (siehe hierzu auch ASI-Information 10.33.1) konkretisiert der Betreiber einer Getränkeschankanlage, in welchen Fristen und mit welchen Anforderungen zu prüfen ist. Die Qualifikation des Prüfers ist dabei festzulegen.

Wie soll nun diese Prüfverpflichtung vom Verantwortlichen erfüllt werden? Antwort hierauf geben verschiedene staatliche Rechtsvorschriften und Regeln der Berufsgenossen-schaft aber auch der Stand der Technik. Wenn Sie das Regelwerk selbst durchforsten müssen, gelingt Ihnen das meist aber erst nach mühevollen und aufwändigen Recherchen. In dieser Arbeits-Sicherheits-Information wollen wir versuchen, Ihnen diese Arbeit zu erleichtern.

1. Was versteht man unter „Prüfung“ einer Getränkeschananlage ?

Prüfungen laufen in der Regel nach folgendem Schema ab:

Prüfung ist

1. die Ermittlung des Ist-Zustandes der Getränkeschankanlage,
2. der Vergleich des Ist-Zustandes mit dem Soll-Zustand und
3. die Bewertung der Abweichung des Ist-Zustandes vom Soll-Zustand.

Zu 1.

Der Ist-Zustand umfasst den durch die Prüfung festgestellte sicherheitsrelevante Zustand der Getränkeschankanlage.

Zu 2.

Der Soll-Zustand ist der durch die Gefährdungsbeurteilung festgelegte sichere Zustand für den weiteren Betrieb. Dabei wird z.B. berücksichtigt, ob wirksame Maßnahmen gegen unkontrolliert austretendes Schankgas getroffen sind. Im Rahmen des Vergleichs von Ist- und Soll-Zustand werden Abweichungen bei festgelegten sicherheitstechnischen Parametern ermittelt.

Zu 3.

Durch die Bewertung der Abweichungen wird festgestellt, ob die Getränkeschankanlage ohne zusätzliche Maßnahmen weiter sicher betrieben werden kann. Gegebenenfalls müssen vor der weiteren Nutzung entsprechende Veränderungen (baulich, gerätetechnisch, organisatorisch) durchgeführt werden, ohne die ein Weiterbetrieb nicht erfolgen darf.

2. Wo sind Prüfanforderungen für Getränkeshankanlagen geregelt?

Im Rahmen der Gefährdungsbeurteilung muss für die Getränkeshankanlage ermittelt werden, ob in Vorschriften oder Regeln Angaben zu notwendigen Prüfungen vorhanden sind.

Sicherheitstechnische Prüfungen sind in der Betriebssicherheitsverordnung, in den Technischen Regeln für Betriebssicherheit und in der BG-Regel „Errichtung und Betrieb von Getränkeshankanlagen“ (BGR/GUV-R 228) festgelegt.

3. Welche Prüfungen sind bei einer Getränkeshankanlage durchzuführen?

Hier sind zu unterscheiden:

- Prüfungen auf offensichtliche Mängel und
- Prüfungen aufgrund § 10 Betriebssicherheitsverordnung.

3.1 Prüfungen auf offensichtliche Mängel

Statt „Prüfen“ kann man hier auch von einem „Überwachen“ der Schankanlage sprechen. Gefährdungen, z.B. durch undichte Verschraubungen bei Gasleitungen, können durch Sichtprüfungen oder einfache Funktionsprüfungen festgestellt werden.

Für diese Aufgabe benötigt man eine geeignete Person. Das ist jemand, der über die besonderen Gefahren, die bei Getränkeshankanlagen auftreten können, unterrichtet und unterwiesen ist.

3.2 Prüfungen aufgrund § 10 Betriebssicherheitsverordnung

Da es bei Getränkeshankanlagen durch Verschleiß, Undichtigkeiten, Verschmutzungen, Abnutzung usw. zu Schäden und damit zu gefährlichen Situationen kommen kann, müssen Schankanlagen durch hierzu befähigte Personen in regelmäßigen Zeitabständen überprüft werden.

Neben diesen regelmäßigen Prüfungen sind Getränkeshankanlagen auch

- nach der Montage und vor der ersten Inbetriebnahme sowie
- nach jeder Montage an einem neuen Standort (gilt nicht für sogenannte „verwendungsfertige Getränkeshankanlagen“ – Anlagen die nur noch aufgestellt und angeschlossen werden)

und

- nach Änderungen oder Instandsetzungsarbeiten, die die Sicherheit der Anlage beeinflussen können,

durch eine befähigte Person zu prüfen.

4. Wer ist eine „befähigte Person“?

Wer befähigte Person ist, ist in der Technischen Regel für Betriebssicherheit 1203 (TRBS) festgelegt. Danach verfügt eine befähigte Person für die Prüfung von Getränkeschankanlagen über Fachkenntnisse, die sie sowohl durch

- zeitnahe berufliche Tätigkeit
- Berufserfahrung als auch
- Berufsausbildung

erworben hat. Außerdem muss sich die befähigte Person im Hinblick auf ihre Prüfaufgabe angemessen weiterbilden.

Zeitnahe berufliche Tätigkeit

Die befähigte Person muss sich mit Getränkeschankanlagen auskennen und Erfahrungen bei der Durchführung von Prüfungen gesammelt haben.

Berufserfahrung

Die Berufserfahrung setzt voraus, dass die befähigte Person eine nachgewiesene (längere) Zeit in ihrer Berufspraxis mit Getränkeschankanlagen umgegangen ist.

Berufsausbildung

Die befähigte Person muss eine Berufsausbildung abgeschlossen haben. Diese Ausbildung soll auf einem nachweisbaren Berufsabschluss oder vergleichbarem Nachweis beruhen.

Von einer befähigten Person für Getränkeschankanlagen kann erwartet und vorausgesetzt werden, dass sie die Prüfung vollständig, korrekt und angemessen durchführt und zu einem eindeutigen Prüfergebnis kommt.

5. Was beinhaltet die Prüfung vor der ersten Inbetriebnahme?

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 Anweisung für den Anschluss und Wechsel der Druckgasflaschen ist in der Nähe der Druckgasversorgung angebracht.
- Eine technische Dokumentation für die gesamte Anlage mit Betriebsanleitung ist vorhanden.

6. 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.

7. 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.

8. Wie sind die Prüfungen zu dokumentieren?

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
- Ergebnis der Prüfung
- Bewertung festgestellter Mängel und Aussagen zum Weiterbetrieb
- Prüfer (Name, Firma, ...)

Die Prüfungen können auch in elektronischen Systemen dokumentiert werden. Die Aufzeichnungen von Prüfungen sind mindestens bis zur nächsten Prüfung aufzubewahren.

9. Wo kann ich mich weiter informieren?

Betriebssicherheitsverordnung (BetrSichV),

Technische Regeln für Betriebssicherheit,

TRBS 1111 „Gefährdungsbeurteilung und sicherheitstechnische Bewertung“,

TRBS 1201 „Prüfung von Arbeitsmitteln und überwachungsbedürftigen Anlagen“,

TRBS 1203 „Befähigte Personen“,

BGR/GUV-R 228 „Errichtung und Betrieb von Getränkeschankanlagen“,

ASI 10.33.1 Handlungsanleitung für die Gefährdungsbeurteilung bei Getränkeschankanlagen.

01.12

Herausgeber:

Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe

Dynamostraße 7 - 11 · 68165 Mannheim