

Außerbetriebnahme von Schankanlagen vor einer mehrwöchigen Betriebsunterbrechung

Schankanlagen zum Ausschank aus Getränkebehältern (z. B. Bier, AFG Premix)

- Angebrochene Getränkebehälter abzapfen, Restmengen verwerfen.
- Schankgas am Flaschenventil der Gasflasche schließen.
- **Wenn möglich, chemisch- mechanische Reinigung der kompletten Schankanlage einschließlich zerlegtem Zapfkopf und Zapfhahn durchführen**, wenigstens komplette Schankanlage gründlich mit Wasser spülen. Leitungen nach der Reinigung entleeren oder mit karbonisiertem Wasser befüllen.
- Thekenbereich, Gläserpülgeräte, Spülbecken und Tropfwanne reinigen und trocknen lassen.
- Bierkeller / Kühlräume für Getränke und Kühlfächer der Theke reinigen. Bei Kühlräumen und Theken ohne Ware Kühlung ausschalten und Türen offenstehen lassen, mit Ware Kühlung eingeschaltet lassen und Türen geschlossen halten.
- Verdampfer der Kühlungen inklusive Tauwasserschalen reinigen.
- Begleitkühler und Durchlaufkühler mit Wasserkühlung weiterlaufen (kühlen) lassen, oder erst nach Ablassen des Kühlwassers ausschalten.

Leitungsgebundene Schankanlagen (Postmix, Wasser)

- Bei Postmixanlagen Reinigung durchführen
- Wasserzufuhr / Wasserhahn schließen
- Kohlensäure am Flaschenventil schließen
- Kühlung weiterlaufen lassen, **nicht** ausschalten
- Hinweis „Außer Betrieb“ anbringen

Inbetriebnahme von Schankanlagen nach einer mehrwöchigen Betriebsunterbrechung

Schankanlagen zum Ausschank aus Getränkebehältern (z. B. Bier, AFG Premix)

- Abgeschaltete Kühlungen von Bierkellern und Theke frühzeitig in Betrieb nehmen und Ware (MHD beachten) vorkühlen, mindestens 2 Tage.
- Begleitkühlungen oder Durchlaufkühler bei Bedarf wieder mit Wasser auffüllen und mit genügend Vorlaufzeit herunterkühlen. Temperaturen prüfen.
- **Vor Inbetriebnahme chemisch- mechanische Reinigung der Getränkeschankanlage einschließlich Zapfkopf und Zapfhahn durchführen.** Zuvor Trinkwasser-Installation wieder in Betrieb nehmen. (Siehe dazu Abschnitt Leitungsgebundene Schankanlagen in Betrieb nehmen)
- Öffnen des Schankgases am Flaschenventil und anschließende Dichtigkeitskontrolle.
- Schutz vor gefährlicher Schankgaskonzentration prüfen (Gaswarnanlage, Lüftung)
- Frische, volle Getränkebehälter anschließen, MHD prüfen.
- Gläserpülgeräte zusammenbauen und mit geeigneten Gläserpülmittel betreiben.
- Vor Ausschank an die Gäste, sensorische Prüfung (Aussehen, Geschmack, Temperatur) vornehmen.

- Reinigung und Desinfektion der Thekenoberflächen empfehlenswert.

Leitungsgebundene Schankanlagen (Postmix, Wasser)

- **Trinkwasser-Installation wieder in Betrieb nehmen.**
Empfehlung DVGW: Entnahmestellen vollständig öffnen und Wasser bis zur Temperaturkonstanz abfließen lassen. Bei Stillstand von mehr als 6 Monaten Fachfirma zur Wiederinbetriebnahme nach DIN EN 806-4 beauftragen.

Schankanlage

- **Vor Inbetriebnahme chemische Reinigung durchführen.**
- Wasserfilter austauschen / erneuern
- Wasserzulauf / Wasserhahn öffnen
- Kohlensäure am Flaschenventil öffnen und Dichtigkeitskontrolle durchführen
- Schutz vor gefährlicher Schankgaskonzentration prüfen (Gaswarnanlage, Lüftung)
- Sensorische Prüfung (Geschmack, Geruch, Temperatur) durchführen

Wichtig:

Vor Wiederinbetriebnahme einer Getränkeschankanlage ist eine Reinigung zwingend erforderlich!

Es sollte eine professionelle, chemisch- mechanische Reinigung der Schankanlage durchgeführt werden.

Lediglich spülen der Schankanlage mit Wasser oder direktes Anzapfen eines Getränkebehälters an eine über längeren Zeitraum stillgelegte Schankanlage ist nicht ausreichend und unakzeptabel.

Vor der Betriebsunterbrechung angezapfte Getränkebehälter dürfen bei Wiederinbetriebnahme nicht mehr angezapft werden, außer der Getränkehersteller gibt, nach Rücksprache oder Prüfung, einen Weiterausschank ausdrücklich frei.

Getränke aus Ausschanktanks sind vor Wiederinbetriebnahme der Schankanlage durch den Getränkehersteller auf möglichen Weiterausschank zu prüfen.

Eine sensorische Prüfung des Getränkes vor Abgabe an den Gast ist unerlässlich.

Hilfreiche Informationen der BGN:

ASI 6.80 Sicherer Betrieb von Getränkeschankanlagen

ASI 6.84 Hygienischer Betrieb von Getränkeschankanlagen

Sachgebiet Getränkeschankanlagen, 06. Mai 2020

