Liebe Kolleginnen und Kollegen,
Liebe Besitzerinnen und Betreiber von Schankanlagen!

Aufgrund der notwendig gewordenen Maßnahmen der Bundesregierung ist es vielen Betrieben nicht mehr möglich, Ihren Ausschank aufrecht zu erhalten. Die Schließung der Gaststätten, Bars, Hotels, Fitness Studios, Kantinen und ähnlichem bedeutet, dass ihre Schankanlagen gereinigt und stillgelegt werden müssen.
Der Bundesverband für Schankanlagen- und Gastronomietechnik e.V. stellt Ihnen hiermit einen Standard zur Verfügung, wie Sie diese Aufgabe im Sinne der Lebensmittelhygiene sicherstellen.

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

Maßnahmen zur Außerbetriebnahme von Schankanlagen nach BvSG e.V. Standards:

- **Reinigung und Desinfektion der Getränke/Grundstoffleitungen mit geeignetem R&D Mittel.**
- **VOR nächstem Schritt ausreichende Spülung der Getränke/Grundstoffleitungen mit Trinkwasser.**
- **Anlage mit Standdesinfektion (z.B. auf Basis von Wasserstoffperoxid) befüllen und verschließen.**
  (Bei allen Reinigungsmitteln und Desinfektionslösungen unbedingt Herstellerangaben beachten!)
- **Reinigung und Desinfektion aller Anschlussteile 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: Wasserbad und Begleitkühlleitungen leeren.**
- **Bei Anlagen, die mit dem Wassernetz verbunden sind, ggf. vorhandene Filter entfernen.**

Maßnahmen zur Inbetriebnahme von Schankanlagen nach BvSG e.V. Standards:

- **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 ausgeschenkten 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 ausgeschenkt 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.

Mit den besten Grüßen vom BvSG e.V.
Christian Holzner
2. Vorsitzender

Weitere Informationen unter:
Facebook: https://www.facebook.com/bvsgev
Bundesverband für Schankanlagen: www.bvsg.de

HINWEIS: Diese Liste erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Bei Fragen wenden Sie sich an unserere Geschäftsstelle.
Wir sind gerne für Sie erreichbar: 06732-919871 – info@bvsg.de (Dieses Infoblatt darf unverändert gerne weiter verteilt werden)