

## **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, Gläserspülgeräte, 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.
- Gläserspülgeräte zusammenbauen und mit geeigneten Gläserspülmittel 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

