

## **Mindesthygieneanforderungen an mobile Verkaufsstände mit Getränkeschankanlagen**

Für die Erhaltung einer einwandfreien Bierqualität ist stets eine entsprechende Sauberkeit und Hygiene der Schankanlage notwendig. Dabei ist es unerheblich, ob der Betreiber seine Schankanlage selbst reinigt, oder eine Fachfirma damit beauftragt. Der Betreiber ist immer für den hygienisch einwandfreien Zustand seiner Schankanlage sowie die einwandfreie Pflege der Gläser und Gläserspüleinrichtungen verantwortlich.

### **1. Schanktisch**

- 1.1. Der Schanktisch muss aus einem leicht zu reinigendem Material bestehen und so errichtet sein, dass alle Teile und die Getränkeleitungen leicht gereinigt werden können.
- 1.2. Tropfmulden, die leicht gereinigt werden können, müssen vorhanden sein.
- 1.3. Die Getränkezapfstelle ist derart einzurichten, dass eine nachteilige Beeinflussung der Getränke durch äußere Einflüsse wie z.B. Staub vermieden wird.

### **2. Spüleinrichtung**

- 2.1. Als Spülvorrichtung sind geeignet:
  - 2.1.1. Gläserspülmaschine oder
  - 2.1.2. Spülgerät mit getrennter Vorreinigung und Nachspülung (Bei der Vorreinigung sind zugelassene Reinigungsmittel einzusetzen) oder
  - 2.1.3. zwei nebeneinander liegende Spülbecken.
- 2.2. Die genannten Spüleinrichtungen sind an das Trinkwassernetz mit zugelassenen Trinkwasserschläuchen/Leitungen anzuschließen.
- 2.3. Es ist für eine ordnungsgemäße Ableitung des Spülwassers zu sorgen.

### **3. Was muss wie häufig gereinigt werden?**

- 3.1. Vor der Erstinbetriebnahme einer Getränkeschankanlage muss eine Grundreinigung erfolgen.
- 3.2. Zapfhähne außen und Auslauffüllen von innen sowie Tropfschalen sind täglich zu reinigen
- 3.3. Das Zerlegen und Reinigen der Leitungsanschlussteile muss mindestens bei jeder Leitungsreinigung (alle 7- 14 Tage) vorgenommen werden.
- 3.4. Reinigungen sollten in den Begleitdokumenten der Schankanlage dokumentiert werden.

### **4. Sicherheitstechnische Überprüfung**

- 4.1. Der Lebensmittelunternehmer ist für die Sicherheit der Schankanlage nach der Betriebssicherheitsverordnung verantwortlich.

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte unter der angegebenen Anschrift an den Zweckverband Veterinäramt JadeWeser.