

MODERNE LÖSUNGEN FÜR EIN ALTES PROBLEM

Reinigung von Getränkeschankanlagen

„Ich soll meine Schankanlagen jetzt wöchentlich reinigen?“

„Ach was, reinigen Sie weiter alle 14 Tage...“. Gespräche wie dieses spielen sich seit Mitte des Jahres in der deutschen Gastronomie zuhauf ab. Aufgrund europäischer Harmonisierungen ist die Schankanlagenverordnung zum 1. Juni 2005 nunmehr endgültig außer Kraft gesetzt.

Als oberstes Ziel für den Getränkeausschank müssen aber nach wie vor die Sicherheit der Anlagen und die Qualität der ausgeschenkten Produkte gelten. Ob mit der neuen Regelung eine bessere Produktqualität erreicht wird, bleibt abzuwarten.



Zur Steuerung der Anlage ist ein Schlüsselschalter vorgesehen, der im Bereich der Zapfhähne montiert wird. Mittels LEDs werden die unterschiedlichen Zustände der Reinigungsanlage signalisiert.

Die sicherheitstechnischen Anforderungen an Getränkeschankanlagen werden durch die Betriebssicherheitsverordnung und die Arbeitsschutzverordnung geregelt. Wo aber bleibt die Hygiene? Hier gilt ab 1. Januar 2006 europä-

weit die neue Lebensmittelhygieneverordnung. Sie enthält zwar keine konkreten Anforderungen an die Reinigung von Getränkeschankanlagen, dennoch ist sie für den Gastwirt zu befolgen. Kaum ein Gastwirt wird aber diese Verordnung lesen oder gar durcharbeiten. Damit er dennoch der Verordnung gerecht wird, befinden sich sogenannte Leitlinien in Vorbereitung. Das sind landesweit abgestimmte, praxisnah formulierte Regelungen, die bei Einhaltung auch die Verordnung erfüllt.

Bis die Leitlinien erscheinen, hat sich der Gastwirt bei der Reinigung der Schankanlage nach dem Stand der Technik zu richten. Die DIN 6650-6 „Getränkeschankanlagen – Anforderungen an die Reinigung und Desinfektion“

faßt den Stand der Technik zusammen. Wendet der Gastwirt diese Norm an, erfüllt er die Hygieneverordnung, weicht er davon ab, hat er den Nachweis zu führen, daß die Hygiene bei Einhaltung des von ihm gewählten Verfahrens gewährleistet ist. Vielfach wird argumentiert, daß die bisher noch existierende Technische Regel (Reinigung nach Bedarf, mindestens alle 14 Tage) als gleichrangig eingestuft werden kann. Nach Erscheinen der Leitlinie wird diese Technische Regel jedoch ebenfalls zurückgenommen. Ab diesem Zeitpunkt wird wohl die DIN-Reihe den Stand der Technik am besten beschreiben und als Richtschnur die Anforderungen an Reinigung und Desinfektion etabliert sein.

Dr. Knut Richter

Jahrgang 1963, studierte an der TU München Brauwesen und Getränketechnologie, promovierte über Sudhaustechnologie und beschäftigt sich seit langem mit Themen der Ausschanktechnik. Seit 2003 ist er für den Aufbau des Geschäftsfeldes automatische Schankanlagenreinigung bei Ecolab Institutional GmbH & Co OHG, Düsseldorf, zuständig.



Was sollte ein Gastronom über die Reinigung wissen?

Vorab angemerkt: Reinigung ist kein Selbstzweck, sondern unverzichtbares Mittel zur Bewahrung einer hohen Produktqualität. Denn unabhängig vom Getränkeabsatz wird es bei Getränken in Schankanlagen mit der Zeit zu einer wahrnehmbaren negativen Veränderung kommen. Aufzuhalten ist dies nur durch regelmäßige Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen.

Bei neuartigen Anlagen wird anstelle der Reinigung ein Austausch der Leitungen und produktbenetzten Bauteile nach der Entleerung des Gebindes durchgeführt. Zur Zeit ist der Anteil solcher Systeme eher klein. Also wird die Reinigung der entscheidende Teil zur Bewahrung der Qualität bleiben.

Was sollte wann gereinigt werden?

Selbstverständlich müssen alle direkt mit dem Produkt in Kontakt kommenden Bauteile bzw. Flächen wie Leitungen, Zapfarmaturen, Anschlußteile (Zapfköpfe) der Reinigung unterzogen werden.

Die Reinigung von Zapfhahn und Zapfkopf hat dabei einen hohen Stellenwert, schließlich gelangen durch sie etwaige Kontaminationen in die Anlagen. Tägliches Spülen des Zapfhahnes mit Trinkwasser nach Ausschankende sollte daher eine Standardmaßnahme sein. Der Zapfkopf muß ebenfalls regelmäßig mindestens vor dem Anschluß eines neuen Fasses gereinigt werden. Zusätzlich müssen alle nur indirekt benetzten Flächen gereinigt werden. Darunter fallen Arbeitstische, Tropfbleche etc.

In der DIN 6650-6 sind für die Reinigungsintervalle je nach Getränketyp Orientierungswerte angegeben. Für Bier findet man einen Vorschlag von sieben Tagen, bei alkoholfreien Erfrischungsgetränken werden 14 Tage empfohlen. Ausgehend von diesen Empfehlungen kann ein Gastwirt die Intervalle selbst bestimmen, wenn er nachweist, daß das gewählte Intervall zusammen mit dem gewählten Reinigungsverfahren den erforderlichen Hygienestandard gewährleistet.

Der Coupler übernimmt die Aufgaben des Zapfkopfes und dient zugleich bei der Reinigung als Reinigungsvorlaufventil mit Leckagesicherung.



Leider ist zur Zeit noch offen, wie der Nachweis erbracht werden soll.

Wie muß eine Reinigung mindestens aussehen?

Reinigung ist auf den Punkt gebracht die Befreiung von Schmutz aller Art. Da es sich hierbei auch um Mikroorganismen handelt, ist neben der Reinigung immer auch eine Desinfektion der Bauteile vonnöten. Eine „Reinigung“ mit Wasser oder eine rein mechanische Reinigung ohne zusätzliche Desinfektion ist unzureichend.

Es sind unterschiedliche Reinigungsverfahren am Markt etabliert. Die chemische Reinigung als Umlaufreinigung bewegt die Reinigungslösung durch die Anlage bzw. die Bauteile. Die zweite Variante der chemischen Reinigung ist die Standreinigung, bei der das Reinigungsmittel in die Anlage gefüllt wird und dann einwirkt. Bei der mechanischen Reinigung wird eine Schwammkugel durch die Anlage bewegt. Schließlich die Kombination aus mechanischer und chemischer Reinigung. In diesem Zusammenhang muß angemerkt werden, daß die Schankanlagen durch Einbauten (Schaumkontroll-

armaturen, Pumpen, Magnetventile etc.) immer komplexer werden und eine mechanische Reinigung den Ausbau oder die Umgehung der Einbauten erfordert. Eine chemische oder kombinierte Reinigung hat in der Regel aufgrund der Zusammensetzung des Reinigungsmittels auch eine keimreduzierende Wirkung.

Bei allen Reinigungsverfahren ist es absolut notwendig, vor Wiederaufnahme des Ausschankbetriebes sicherzustellen, daß jedwede Rückstände von Reinigungsmitteln ausgespült worden sind. Lackmuspapier oder abhängig vom Reinigungsmittel geeignete Indikatoren erleichtern diese Kontrolle.

Die verwendeten Reinigungsmittel sind in aller Regel alkalische Rezepturen mit oder ohne Oxidationszusatz, selten saure Mittel. Es empfiehlt sich, beim Schankanlagenbauer oder beim Lieferanten anzufragen, ob es für bestimmte Bauteile Einschränkungen bei der Auswahl des Reinigungsmittels oder Verfahren gibt. Anfragen bei Brauereien helfen dem Gastwirt zu entscheiden, ob das eingesetzte Mittel heutigen Anforderungen gerecht wird. Die falsche Auswahl eines Reinigungsmittels kann zu irreparablen Schäden an Bauteilen führen.

Was muß dokumentiert werden?

Obwohl das Führen eines Betriebsbuchs mit Reinigungsnachweis nicht mehr vorgeschrieben ist, obliegt es dem Gastronom, eine Dokumentation oder ein Qualitätsmanagementsystem zu führen. Wichtige Unterlagen zur Schankanlage und Reinigung sollten in jedem Falle in einer Akte gesammelt werden. Ebenso empfiehlt es sich, die Reinigungsaktivitäten protokollieren zu lassen. Es gibt dabei aber keine Formvorschriften mehr. Ein Beispiel, wie eine solche Dokumentation aussehen kann, ist beim Deutschen Brauer-Bund einsehbar.

Welche Möglichkeiten zur Reinigung gibt es?

Grundsätzlich ist es für den Gastwirt möglich, die Reinigung selbst durchzuführen oder ein gewerbliches Reinigungsunternehmen damit zu beauftragen.

Aus Sicherheitsgründen ist in beiden Fällen die Reinigungstätigkeit unübersehbar mit einem entsprechenden Warnhinweis an der Zapfstelle anzuzeigen, damit das Personal oder Dritte nicht durch Verwechslung mit Getränken gefährdet werden.

Im Falle einer Beauftragung ist besonderes Augenmerk auf die korrekte Beauftragung zu legen. Die Definition des Umfangs (z. B. Leitungen, Zapfarmaturen und Anschlußteile einschließlich aller zwischengeschalteter Bauteile) und der Art der Reinigung (chemisch, chemisch-mechanisch) gehören zum Vertragsumfang wie auch die Reinigungsintervalle, etwaige Dokumentationspflichten

etc. Hierzu bietet der Deutsche Brauer-Bund e. V. Unterstützung in Form von Vertragsvorlagen und weiterem Informationsmaterial.

Die Reinigung selbst auszuführen, kann eine attraktive Alternative zur Beauftragung sein. Allerdings sollte sich der Gastwirt darüber im klaren sein, daß diese Tätigkeit ohne geeignete Hilfsmittel kaum sachgerecht durchgeführt werden kann. Weiter muß der Gastwirt die Bedienanleitung des Herstellers befolgen.

Automatisches Reinigungssystem

Hier bietet Ecolab eine neue und an die Bedürfnisse des Gastronomen angepaßte Lösung mit dem Namen BarGuard an. Das System beruht auf einem Spezialzapfkopf, der sowohl die klassischen Aufgaben des Zapfkopfes (Getränke aus Fässern ausschenken) übernimmt, zusätzlich aber bei der Reinigung als Reinigungsvorlaufventil mit Leckagesicherung dient. Der Zapfkopf wird von der Firma Micro Matic, Dänemark, im Spritzgußverfahren hergestellt. Die Betätigung erfolgt über einen Pneumatikzylinder. Zur Steuerung der Anlage ist ein Schlüsselschalter vorgesehen, der im Bereich der Zapfhähne montiert wird und mittels LEDs die unterschiedlichen Zustände der Reinigungsanlage?

Die Herstellung der Reinigungslösung übernimmt ein automatischer Dosierer, so daß der Gastwirt diesen durchaus kritischen Schritt nicht selbst ausführen muß. Der Dosierer gewährleistet auch einen immer gleichbleibenden Prozeß, der an die Schankanlage angepaßt wird.

Das System ermöglicht neben der Reinigung auch ein Spülen der Leitungen mit Wasser. Wird ein Faß leer, sammelt sich in der Regel Schaum in der Getränkeleitung. Beim Anfahren der Getränkeleitungen nach einem Faßwechsel verursacht dieser Schaum anhaltende Ausschankstörungen und folglich eine geminderte Qualität und höhere Bierverluste. Durch die Wasserspülung kann der Schaum aus der Leitung herausgedrückt werden. Das Anfahren der Leitungen ist erheblich einfacher als gewöhnlich.

Weiter kann die Schankanlage so verriegelt werden, daß kein Bier mehr entnommen werden

kann. Das ist speziell in Selbstbedienungsbereichen eine einfache und effektive Kontrolle. Schließlich verfügt das System über einen Timer, der anhängig von den programmierten Daten den Gastwirt durch ein rot-grünes Blinksignal an die Reinigung erinnert. Die Reinigung kann nicht mehr vergessen werden. Im Rahmen eines Qualitätsmanagementsystems wird der Schlüsselschalter zum einfachen QS-Kontrollpunkt. Leuchtet die LED grün, hat die letzte Reinigung vor längstens sechs Tagen stattgefunden.

Das System wurde an der TU München erfolgreich einer Sicherheitsbegutachtung unterzogen. Es wird im Mietverfahren vertrieben und von Ecolab Institutional eigenen Technikern installiert und betreut. Ergänzt wird das System durch ausführliche Bedienanleitungen und piktogramm-basierte, leicht verständliche Kurzanleitungen. Das Reinigungssystem wird einmal pro Woche eingesetzt. Zusätzlich werden ergänzende Maßnahmen an Zapfhahn und Zapfkopf (tägliche Spülung und Einsatz eines Desinfektionsmittels auf alkoholischer Basis) vorgeschrieben. Der Reinigungszeitpunkt kann an die betrieblichen Erfordernisse wie Ruhetage oder Öffnungszeiten flexibel angepaßt werden. Die effektiv benötigte Arbeitszeit für die Reinigung beträgt nur ein bis zwei Minuten, die gesamte Prozeßdauer nur 30 bis 40 Minuten. Daher ist die Reinigung vor Betriebsbeginn, in einer absatzschwächeren Pause oder nach Ausschankschluß möglich.

Fazit

Die regelmäßige Reinigung beeinflusst die hygienische Situation der Schankanlage und damit den Geschmack der Getränke sehr positiv. Dabei gilt auch hier, daß attraktive Produkte bekanntlich Bedingung für den erfolgreichen Verkauf sind. Es sollte also im ureigensten Interesse der Gastronomen, aber auch der Brauereien liegen, für einwandfreie Hygiene im Offenausschank zu sorgen. Die Deregulation bei Getränkeschankanlagen gibt den Gastwirten mehr Freiheiten, selbst entscheiden zu können, wie das Ziel einwandfreier Produktqualität erreicht werden soll. Sie stellt jedoch keinen Freibrief dar, die Pflege der Schankanlage einfach zurückzufahren. □