

Modul

Schankanlage





Table des matières

1.	Einleitung	5
1.1	Anwendungsbereich	5
1.2	Wie ist dieses Modul anzuwenden?	5
2.	Gute Hygienepraxis	6
3.	Ablaufdiagramme für Prozesse	7
4.	Kritische Kontrollpunkte (CCP) und Aufmerksamkeitspunkte (AP)	7

1. Einleitung

Dieses Modul stellt eine Ergänzung zum praktischen Handbuch zur Eigenkontrolle für den B2C Sektor dar. Es muss obligatorisch, zusätzlich zum praktischen Handbuch, durch diejenigen Betreiber angewandt werden, die in den Anwendungsbereich dieses Moduls fallen und die wünschen, von den Lockerungen in Bezug auf HACCP zu profitieren.

1.1 Anwendungsbereich

Dieses Modul wird auf Anbieter angewandt, die eine Schankanlage zum Ausschank an Ihre Kunden besitzen. Es handelt sich um eine Zapfanlage für Bier, aber auch für Fruchtsäfte und andere Getränke. Diese Tätigkeiten beziehen sich auf die Horeca-Tätigkeiten des Anbieters.

1.2 Wie ist dieses Modul anzuwenden?

- ⇒ Wenden Sie die gute Hygienepraxis (GHP) korrekt auf die in diesem Modul beschriebene Weise an.
- ⇒ Entnehmen Sie die Gefährdungen, kritischen Punkte (CCP und AP), kritischen Schwellenwerte und Korrekturhandlungen so, wie diese in diesem Modul dargestellt werden. Auch hier ist es möglich, dass bestimmte Gefährdungen nicht auf Ihren speziellen Produktionsprozess zutreffen, oder dass Sie andere Schwellenwerte anwenden oder die Korrekturhandlungen anpassen möchten. Es ist zulässig, von den vorgeschlagenen Werten und Handlungen abzuweichen, aber nur unter der Bedingung, dass Ihre Entscheidung ordnungsgemäß motiviert und untermauert wird: Achten Sie darauf, dass Sie über die erforderliche Dokumentation verfügen (z. B. Gefahrenanalyse, wissenschaftliche Studien, Daten aus der Literatur, Laboranalysen usw.).

Zusätzliche Überprüfungen sind für jeden AP und CCP erforderlich, um am Ende des Verfahrens zu einem sicheren Endprodukt zu gelangen.






- ⇒ Kontrollieren Sie (durch Überprüfen, Messen, Wiegen usw.) nach den angegebenen Überwachungsmethoden und in der vorgeschriebenen Häufigkeit, ob die Normen und kritischen Schwellenwerte richtig eingehalten werden.
- ⇒ Führen Sie die erforderlichen Korrekturhandlungen und -maßnahmen durch, wenn die Normen oder Schwellenwerte nicht eingehalten werden und zeichnen Sie dies auf, wobei Sie auch die Anomalie/Abweichung erwähnen. Die Korrekturhandlungen und -maßnahmen müssen entsprechend der festgestellten Abweichung gewählt werden.

Vergessen Sie nicht, die CCP und AP zu überprüfen und gegebenenfalls anzupassen, wenn Sie die vorhergehenden Schritte des Prozessdiagramms geändert haben!

2. Gute Hygienepaxis

Schankanlage für Bier

Um das Verderben von Bier zu vermeiden, das lange in den Bierleitungen gestanden hat oder die Schankanlage angegriffen hat, muss die Anlage regelmäßig unterhalten und es müssen einige Hygieneregeln eingehalten werden:

- Im Bierkeller eine Anlage vorsehen, mit der der Zapfkopf der Bierleitung an die **Trinkwasserleitung** angeschlossen werden kann.
 - Bier aus Bierfässern kann nur **mit Kohlensäure, mit komprimiertem Stickstoff oder auch mit einer Mischung der beiden Gase** entnommen werden. Diese Inertgase müssen gewissen Reinheitskriterien (foodgrade) entsprechen, die für Gase erforderlich sind, die mit Lebensmitteln in Kontakt treten. Die Hersteller dieser Gase müssen diesbezüglich die notwendigen Garantien (foodgrade) liefern.
-  Flaschen mit Gas von Kohlensäure, Stickstoff oder einer Mischung der beiden:
- müssen unter 32°C gelagert werden;
 - müssen gegen Sonnenstrahlen geschützt sein, falls Sie draußen gelagert werden; und
 - müssen an der Wand befestigt werden.
-  • Reinigen Sie die Außenseite der **Zapfhähne** (einschließlich Abflussgitter und Gitter) mindestens einmal pro Tag. Nach dieser Desinfektion muss mit kaltem Trinkwasser nachgespült werden, um alle Rückstände von Reinigungsmitteln zu vermeiden.
- Spülen Sie den **Fasskopf** zwischen jedem Fass gründlich und systematisch aus;
- Desinfizieren Sie die gesamte **Schankanlage** so oft, wie der Gebrauch es erfordert, aber in jedem Fall mindestens einmal alle drei Monate.
-  ◦ Tragen Sie die allgemeine Wartung in einem zu diesem Zweck aufbewahrten Register ein;
- Nach dieser allgemeinen Wartung muss die Anlage erneut mit Trinkwasser ausgespült werden, bis dass alle Rückstände von Reinigungs- oder Desinfektionsmitteln vollständig verschwunden sind.
- Tauchen Sie danach die Bierschläuche unter Wasser und drehen Sie den Gaskreislauf ab.
- **Die Leitungen**, die seit mehr als 2 Wochen nicht verwendet werden, müssen nach der Reinigung mit unter Gasdruck stehender Kohlensäure getrocknet werden und vor Inbetriebnahme erneut ausgespült werden.
- **Die Zapfköpfe** nicht im Keller liegen lassen; sie müssen entweder an das Fass oder an die Trinkwasserleitung angeschlossen werden.
-  • Die Zapfköpfe regelmäßig reinigen.
- Sorgen Sie für einen sachgemäßen Unterhalt der Zapfanlage, entweder einen Unterhaltsvertrag mit einer spezialisierten Firma abschließen oder eine interne Unterhaltsprozedur ausarbeiten und ausführen. Alle Termine, an dem der Unterhalt stattfindet, müssen registriert werden.
-  • Die Haltbarkeitsdauer der Bierfässer vor Anschluss an die Leitungen kontrollieren.
- Achten Sie auf eine sachgemäße Lagerverwaltung. Das FIFO-Prinzip ist anzuwenden. Erstgelieferte Fässer müssen zuerst gebraucht werden;
- **Biergläser** können Sie in der Spülmaschine oder per Hand waschen. In letzterem Fall für ein doppeltes Spülbecken sorgen: eines mit kaltem Wasser, zu dem Spülmittel hinzugefügt wird und das mit Glasspülbürsten ausgestattet ist, das andere mit sauberem kaltem Wasser gefüllt und mit einem Überlauf ausgestattet, sodass während dem Spülen ständig neues frisches Wasser nachläuft. Regelmäßig das Wasser der zwei Spülbecken auswechseln. Die Glaspülbürsten müssen ebenfalls regelmäßig ausgetauscht werden.



Schankanlage von Fruchtsäften oder anderen Getränken (kein Bier)

Folgende Hygieneregeln gelten für Schankanlagen von Fruchtsäften oder anderen Getränken (Erfrischungsgetränke, Kaffeemaschinen, ...) oder Geräte zur Herstellung von Fruchtsäften oder Getränken (Saftpresse...):

- Ausschließlich **Trinkwasser** in der Schankanlage verwenden;
- Flüssigkeiten aus Fässern von Erfrischungsgetränken können nur **mit Kohlensäure, mit komprimiertem Stickstoff oder auch mit einer Mischung der beiden Gase** entnommen werden.
- Reinigen Sie die **Zapfhähne** (einschließlich Abflussgitter und Gitter) mindestens einmal pro Tag.
- Säubern Sie **Leitungen** bei jedem Wechsel von Getränken mit Trinkwasser und mindestens einmal pro Tag nach Betriebsende. Befolgen Sie dazu die Herstelleranweisungen;
- Sehen Sie einen Plan für die Materialinstandhaltung vor.
- Täglich alle zur Herstellung verwendeten Geräte reinigen (Entsafter...).
- Die **Gläser** können Sie in der Spülmaschine oder per Hand waschen. In letzterem Fall für ein doppeltes Spülbecken sorgen: eines mit kaltem Wasser, zu dem Spülmittel hinzugefügt wird und das mit Glasspülbürsten ausgestattet ist, das andere mit sauberem kaltem Wasser gefüllt und mit einem Überlauf ausgestattet, sodass während dem Spülen ständig neues frisches Wasser nachläuft. Die Glasspülbürsten müssen ebenfalls regelmäßig ausgetauscht werden. Regelmäßig das Wasser der zwei Spülbecken auswechseln.
- Bei Verwendung von **Frischobst** für die Zubereitung von Obstsäften, regelmäßig den Frischegehalt der gebrauchten Früchte kontrollieren (keine braunen Stellen oder Schimmel) und das Obst sorgfältig waschen;
- Systematisch die Haltbarkeitsdauer der verwendeten Produkte kontrollieren (Kaffee, Milch, Sahne, Fässer von Erfrischungsgetränken, ...), bevor sie angeschlossen oder aufgefüllt werden.
- Achten Sie auf eine sachgemäße Lagerverwaltung. Das FIFO-Prinzip ist anzuwenden.

3. Ablaufdiagramme für Prozesse

Es besteht kein spezifisches Ablaufdiagramm für Schankanlagen.

4. Kritische Kontrollpunkte (CCP) und Aufmerksamkeitspunkte (AP)

Es sind keine spezifischen CCP und AP für Schankanlagen vorgesehen. Wenden Sie die CCP und AP, die im praktischen Handbuch beschrieben sind, an.

