

Technische Regeln für Getränkeschankanlagen	Prüfung von Getränkeschank- anlagen (Prüfrichtlinie)	TRSK 600
--	---	----------

Inhalt

- 1 Geltungsbereich
- 2 Allgemeines
- 3 Prüfung vor Inbetriebnahme und Erteilung der Bescheinigung durch den Sachkundigen
- 4 Prüfung der Anzeige durch die zuständige Behörde
- 5 Wiederkehrende Prüfungen durch den Sachkundigen
- 6 Prüfbescheinigungen

1 Geltungsbereich

Diese Richtlinie gilt für die Prüfung vor Inbetriebnahme einer Getränkeschankanlage nach § 8 Abs. 1 und 2 Getränkeschankanlagenverordnung (SchankV) durch den Sachkundigen, für die Prüfung der Anzeige nach § 8 Abs. 3 SchankV durch die zuständige Behörde und für die wiederkehrenden Prüfungen nach § 12 Abs. 1 SchankV durch den Sachkundigen.

2 Allgemeines

2.1 Der Sachkundige prüft die Getränkeschankanlage nach Maßgabe dieser Prüfrichtlinie daraufhin, ob sie den Anforderungen der Getränkeschankanlagenverordnung (SchankV), den Technischen Regeln für Getränkeschankanlagen (TRSK) und den sonstigen technischen Regeln nach dem Stand der Technik entspricht.

2.2 Die zuständige Behörde prüft die Anzeigeunterlagen und die Bescheinigung des Sachkundigen entsprechend der SchankV.

3 Prüfung vor Inbetriebnahme und Erteilung der Bescheinigung durch den Sachkundigen

3.1 Der Sachkundige hat vor Inbetriebnahme der Anlage zu prüfen, ob

- die verwendungsfertige Getränkeschankanlage, Bauteilgruppen oder Bauteile mit den Kennzeichen und Angaben nach § 6 Abs. 2 SchankV versehen sind oder entsprechende Nachweise aus einem anderen Vertragsstaat des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum vorliegen, aus denen hervorgeht, daß diese nach den dort geltenden Regelungen oder Anforderungen rechtmäßig hergestellt sind und die gleiche Sicherheit gewährleisten,
- Überdruckmeßgeräte vorhanden sind, die den Anforderungen der TRSK 304 entsprechen,
- die verwendeten Rohre, die von der Prüfung nach § 6 Abs. 1 SchankV ausgenommen sind, nach einer vorliegenden Bescheinigung des Herstellers aus den im Anhang 2 SchankV bezeichneten Werkstoffen bestehen,
- die Anlage ordnungsgemäß ausgerüstet und aufgestellt ist,

- die sicherheitstechnisch erforderlichen Bauteile funktionsfähig sind,
- das Sicherheitsventil auf den zulässigen Betriebsüberdruck eingestellt und verplombt ist,
- die Druckgasbehälter bzw. Druckbehälter für Druckgas ordnungsgemäß aufgestellt sind und der Aufstellungsraum den sicherheitstechnischen Anforderungen entspricht,
- der Getränke- bzw. Grundstofflagerraum den technischen und hygienischen Anforderungen entspricht,
- der Schanktisch, die Zapfstelle und die Spülvorrichtung den technischen und hygienischen Anforderungen entsprechen,
- Getränke- und Grundstoffbehälter mit den jeweiligen Kennzeichen nach § 7 SchankV versehen sind und die zugehörigen Bescheinigungen vorliegen,
- die Betriebsanweisung in der Nähe der Druckgasversorgung angebracht ist und
- Reinigungsnachweise vorliegen.

3.2 Der Sachkundige hat den Anhang zur Anzeige (TRSK 601, Anlage, Formblatt III/1-3) auszufüllen, vorhandene Mängel und Besonderheiten zu vermerken und die in Nummer 6 des Formblattes III/4 vorgesehene Bescheinigung mit Unterschrift und Datum zu bestätigen und damit zu versichern, daß er hinsichtlich dieser Bestätigung die erforderliche Sachkunde und Zuverlässigkeit besitzt und keinen Weisungen unterliegt.

3.3 Der vom Sachkundigen ausgefüllte Anhang entsprechend Nummer 3.2 ist der Anzeige an die zuständige Behörde beizufügen.

4 Prüfung der Anzeige durch die zuständige Behörde

Die zuständige Behörde prüft die Anzeigeunterlagen nach § 8 Abs. 3 Satz 1 SchankV sowie die Bescheinigung des Sachkundigen nach § 8 Abs. 1 und 2 SchankV auf Vollständigkeit und Richtigkeit. Zur Prüfung der Richtigkeit gehört insbesondere auch die Prüfung, ob die im Betriebsbuch (Anhang zu TRSK 601) bzw. den Formblättern aufgeführten Bauteile für die vorgesehene Verwendung baumustergeprüft oder entsprechende Nachweise aus einem anderen Vertragsstaat des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum vorliegen, aus denen hervorgeht, daß diese nach den dort geltenden Regelungen oder Anforderungen rechtmäßig hergestellt sind und ob beim Betrieb der Getränkeschankanlage oder ihrer Bauteile Beschränkungen oder Auflagen zu beachten sind. Diese Prüfung ist im wesentlichen auf Grund der Gesamtliste der baumustergeprüften Getränkeschankanlagen und Bauteile vorzunehmen. Ferner ist zu prüfen, ob weitergehende Anforderungen nach § 4 SchankV zu stellen sind oder - bei Vorliegen eines entsprechenden Antrags - Ausnahmen nach § 5 Abs. 1 SchankV zugelassen werden können.

Bei verwendungsfertigen Getränkeschankanlagen oder Bauteilgruppen nach § 6 Abs. 1 SchankV muß eine Zweitschrift der Baumusterprüfbescheinigung (ohne Anlagen) vorliegen.

Wenn der Sachkundige im Formblatt III/4 "Bescheinigung des Sachkundigen" unter Nummer 6.3 Beanstandungen aufgeführt hat, so obliegt es der zuständigen Behörde, die weiteren Maßnahmen zu treffen.

5 Wiederkehrende Prüfungen durch den Sachkundigen

5.1 Die wiederkehrenden Prüfungen nach § 12 Abs. 1 SchankV müssen alle zwei Jahre durch den Sachkundigen durchgeführt werden. Die Eintragungen im Betriebsbuch sind auf Vollständigkeit und Richtigkeit zu überprüfen. Die wiederkehrenden Prüfungen umfassen die sicher-

heitstechnische Beurteilung der Getränkeschankanlage und die Überprüfung der Anlage auf Sauberkeit. Die Prüfungen unter Nummer 3 gelten sinngemäß.

5.2 Bei Getränke- und Grundstoffleitungen, die durch Augenschein nicht zu überprüfen sind, muß eine Durchspülung der Leitung mittels Trinkwasser und einer neuen, sauberen Schwammkugel vorgenommen werden. Sollte eine zweifelsfreie Beurteilung der Sauberkeit der Anlage nicht möglich sein, ist durch eine nicht kulturelle Schnelltestmethode (z.B. der ATP-Biolumineszenz-Methode *) der Hygienestatus der Schankanlage zu überprüfen.

6 Prüfbescheinigungen

6.1 Das Ergebnis der Prüfungen nach den Nummern 3 und 5 ist in das Betriebsbuch bzw. Formblatt nach TRSK 601 einzutragen. Sofern Mängel festgestellt werden, durch die Beschäftigte oder Dritte gefährdet werden, darf die Getränkeschankanlage nach § 9 Abs. 5 SchankV nicht weiterbetrieben werden. Die zuständige Behörde ist unverzüglich zu informieren (§ 14 SchankV).

6.2 Sachkundige haben bei Getränkeschankanlagen nach TRSK 400 Nrm. 3.1.1, 3.2, 3.3.1 und 3.3.3 die Sachkundigen-Bescheinigungen mindestens fünf Jahre, bei Getränkeschankanlagen nach TRSK 400 Nummer 3.3.2 mindestens 6 Monate aufzubewahren. Die Bescheinigung über die wiederkehrende Prüfung ist mindestens bis zur nächsten wiederkehrenden Prüfung aufzubewahren.

*) Die ATP-Biolumineszenz-Methode ist ein Beispiel für ein geeignetes Verfahren. Diese Angabe dient nur zur Unterrichtung der Anwender dieser technischen Regel und bedeutet keine Anerkennung dieses Verfahrens durch den Deutschen Ausschuß für Getränkeschankanlagen (DAGSch). Gleichwertige Verfahren dürfen verwendet werden, wenn sie nachweisbar zu identischen Ergebnissen führen.