Grundsätze schaffen Klarheit

Sicherheitstechnische Prüfungen von Getränkeschankanlagen

Das aktuelle Regelwerk ist so angelegt, dass den Unternehmen bei Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz Gestaltungsspielräume zustehen, ohne aber das bestehende Sicherheitsniveau zu verlassen. Das derzeitige gefährdungsbezogene Regelwerk mit dem zentralen Element Gefährdungsbeurteilung gewährt die geforderten Freiräume für individuelle betriebliche Lösungen. Gleichzeitig verlangt es bei den notwendigen Maßnahmen von Unternehmern und Betreibern von Arbeitsmitteln ein höheres Maß an eigener Verantwortung.

Einschlägige Regelwerke wie die Betriebssicherheitsverordnung (BetrSichV), die Technischen Regeln für Betriebssicherheit (TRBS) 1201 „Prüfung von Arbeitsmitteln und überwachungsbedürftigen Anlagen“, TRBS 1203 „Befähigte Personen“ und TRBS 1111 „Gefährdungsbeurteilung und sicherheitstechnische Bewertung“ sowie im Speziellen die Regel „Errichtung und Betrieb von Getränkeschankanlagen“ (BGR/GUV-R 228) geben daher zumeist nur allgemeine Schutzziele vor und beschreiben grundlegende Anforderungen.

Wie oft und was bei einer Getränkeschankanlage geprüft werden oder welche Qualifikationen ein geeigneter Prüfer haben muss, sind aber Fragen, die der Unternehmer nun im Rahmen der Gefährdungsbeurteilung grundsätzlich selbst beantwortet. Das ist nicht so einfach, wie die Praxis zeigt. Immer wieder diskutiert wurden in der Vergangenheit auch Fragen darüber, wie Prüfungen dokumentiert werden müssen, welche Konsequenzen es zum Beispiel hat, wenn getroffene Schutzmaßnahmen nicht ausreichen und es zum Schaden kommt.

Rolf Schwebel

Dipl.-Ing. (FH), Aufsichtsperson der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) sowie Leiter Sachgebiet und Obmann des Normenausschusses „Getränkeschankanlagen“

Im Sachgebiet „Getränkeschankanlagen“ des Fachbereichs „Nahrungsmittel“ der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) wurden deshalb zwei Grundsatz-Papiere erarbeitet, die wesentlich die Ausbildung der Prüfpersonen („Befähigte Person“) auf bundesweit einheitlichem Niveau und die ordnungsgemäße sicherheitstechnische Prüfung sowie deren Dokumentation zum Inhalt haben. Die beiden Grundsätze

- „Ausbildung von Personen und Anerkennung von Lehrgängen für die sicherheitstechnische Prüfung von Getränkeschankanlagen“ (BGG/GUV-G 968) sowie
- „Prüfbescheinigung über die sicherheitstechnische Prüfung von Getränkeschankanlagen“ (BGG/GUV-G 969)

sind 2012 veröffentlicht worden. Zusätzlich wurden bei der Erstellung der Lehrpläne (Lehrinhalte, Lehrgangsdauer für den Grundlehrgang bzw. Fortbildungslehrgang) national bekannte und langjährig tätige Ausbildungsträger mit eingebunden.

Grundsatz zur „Ausbildung von Personen und Anerkennung von Lehrgängen für die sicherheitstechnische Prüfung von Getränkeschankanlagen“

Die Lehrgänge zur Ausbildung der Prüfpersonen werden als *Grundlehrgang* und *Fortbildungslehrgang* durchgeführt. Der Abschluss erfolgt jeweils mit einer schriftlichen Prüfung.

Grundlehrgang

Zur Durchführung einer ordnungsgemäßen Prüfung bzw. zur Beurteilung des sicheren Zustandes der Getränkeschankanlage muss der Prüfer ausreichend qualifiziert sein. Ziel des Grundlehrganges ist es daher, die Teilnehmer mit den spezifischen Kenntnissen zum Stand der Technik (z. B. dem sicherheitstechnischen Regelwerk für Getränkeschankanlagen, der zu betrachtenden Gefährdungen sowie der Prüftätigkeiten) vertraut zu machen.

Der zweitägige Grundlehrgang besteht aus nachfolgenden Lehrinhalten:

- Rechtliche Grundlagen, Sicherheitstechnisches Regelwerk für Getränkeschankanlagen (z. B. BetrSichV, TRBS, BGR/GUV-R 228, Normen)
- Arbeits-Sicherheits-Informationen (ASI) der BGN

- Aufbau von Getränkeschankanlagen (z. B. Bier, Wein, Premix, Postmix, Wasseranlagen)
- Einsatz von Schankgasen (CO_2, N_2, N_2/CO_2-Gemische)
- Arbeiten mit Armaturen einschließlich Anschluss von Behältern, Funktion der Sicherheitseinrichtungen
- Praktikum: Prüfen von Bauteilen und Getränkeschankanlagen
- Prüftätigkeit des Prüfers
- Ausfüllen der Prüfbescheinigung BGG/GUV-G 969, Beschreibung von Mängeln, ggf. Vorschlag von erforderlichen Maßnahmen beim Vorhandensein von Mängeln
- Grundkenntnisse einer Gefährdungsbeurteilung
- Verantwortung des Prüfers (z. B. Konsequenzen)
- Schriftliche Prüfung
- Auswertung, Abschlussdiskussion.

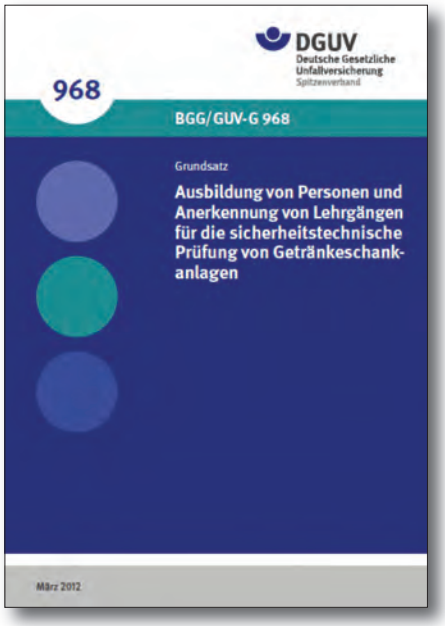

Abb. 1: Grundsatz „Ausbildung von Personen und Anerkennung von Lehrgängen für die sicherheitstechnische Prüfung von Getränkeschankanlagen“ (BGG/GUV-G 968)

Hierbei ist aber zu beachten, dass gemäß den einschlägigen Regelungen (BetrSichV, TRBS 1203) muss der Prüfer bzw. die befähigte Person zur Prüfung der Getränkeschankanlage seine Fachkenntnisse durch Berufsausbildung, Berufserfahrung und der zeitnahen beruflichen Tätigkeit erworben haben. Der Grundlehrgang kann **nicht** die erforderliche Berufsausbildung (z. B. einschlägige handwerkliche oder industrielle Ausbildung) und auch nicht die erforderliche Berufserfahrung (z. B. nachgewiesene Zeit im Berufsleben mit den zu prüfenden Getränkeschankanlagen) ersetzen.

Aber mit der entsprechenden Berufsausbildung und Berufserfahrung sowie der erfolgreichen Teilnahme an dem Grundlehrgang kann davon ausgegangen werden, dass die vorgeschriebenen Anforderungen an die Prüfperson („Befähigte Person“) erfüllt sind und sicherheitstechnische Prüfungen an Getränkeschankanlagen ordnungsgemäß durchgeführt werden können.

Fortbildungslehrgang

Gemäß TRBS 1203 muss die befähigte Person ihre Kenntnisse regelmäßig aktualisieren, zum Beispiel durch Teilnahme an Lehrgängen. Daher richtet sich der Fortbildungslehrgang an die Personen, die bereits nachweislich an dem oben genannten Grundlehrgang oder einem alternativen Lehrgang mit vergleichbaren Lehrinhalten erfolgreich teilgenommen haben.

Lehrinhalte des eintägigen Fortbildungslehrgangs sind die Auffrischung bzw. Vertiefung der Kenntnisse unter besonderer Berücksichtigung der wesentlichen Änderungen der letzten Jahre, insbesondere des sicherheitstechnischen Regelwerkes.

Die Aktualisierung der erforderlichen Kenntnisse – also die Teilnahme an einem Fortbildungslehrgang – soll nach diesem Grundsatz mindestens alle 5 Jahre oder bei relevanter Änderung im sicherheitstechnischen Regelwerk und beim Stand der Technik erfolgen.

Der Lehrgangsträger stellt über jede erfolgreiche Teilnahme an dem Grundlehrgang und an dem Fortbildungslehrgang ein *Zertifikat* aus. Der Lehrgangsteilnehmer kann mit diesem Zertifikat die spezifischen Kenntnisse zur Prüfung von Getränkeschankanlagen nachweisen.

Da die Auswahl der Prüfperson („Befähigten Person“) durch den Unternehmer bzw. Betreiber der Getränkeschankanlage erfolgt, kann der Lehrgangsteilnehmer mit dem Befähigungsnachweis (Zertifikat) nachweisen, dass er über die grundlegenden bzw. erforderlichen Fachkenntnisse zur Durchführung einer ordnungsgemäßen Prüfung verfügt.

Wenn es zu einem Unfall bzw. Schadensfall kommt, der bei sorgfältiger Prüfung hätte vermieden werden können, so ist für jeden Einzelfall zu prüfen, ob das Nicht-Erkennen des Mangels schuldhaft

BRAU INDUSTRIE

Gründungsverleger Werner Sachon
(1920 – 2005)
Schriftleitung
Dipl.-Volksw. Wolfgang Burkart
Redaktion
Andreas Hofbauer (verantw.) - 311
Dipl.-Ing. für Brauwesen und Getränketechnologie
hofbauer@sachon.de
Sebastian Kappler - 317
Dipl.-Ing. für Brauwesen und Getränketechnologie
Schloss Mindelburg
D-87719 Mindelheim
Telefon (08261) 999-0
Fax (08261) 999-391 (Anzeigen)
Fax (08261) 999-395 (Redaktion)
www.sachon.de
bi@sachon.de

Die Zeitschrift und alle in ihr enthaltenen einzelnen Beiträge und Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt. Mit der Annahme des Manuskripts gehen das Recht zur Veröffentlichung sowie die Rechte zur Übersetzung, zur Vergabe von Nachdruckrechten, zur elektronischen Speicherung in Datenbanken, zur Herstellung von Sonderdrucken, Fotokopien und Mikrokopien an den Verlag über. Jede Verwertung außerhalb der durch das Urheberrechtsgesetz festgelegten Grenzen ist ohne Zustimmung des Verlags unzulässig. In der unaufgeforderten Zusendung von Beiträgen und Informationen an den Verlag liegt das jederzeit widerrufliche Einverständnis, die zugesandten Beiträge bzw. Informationen in Datenbanken einzustellen, die vom Verlag oder von mit diesem kooperierenden Dritten geführt werden. Für die mit Namen oder Signatur gekennzeichneten Beiträge übernehmen Verlag und Schriftleitung keine Haftung.

Verlag und Herstellung
VERLAG W. SACHON GMBH+CO
Fachzeitschriften · Wirtschaftsdatenbanken
Graphischer Betrieb
Schloss Mindelburg · D-87719 Mindelheim
Inhaberverhältnisse gem. Bayer. Pressegesetz
Alleinige Inhaberin und Geschäftsführerin
© Ernestine Sachon
HRA 16639 München
HRB 85685 München
Sprecher der Geschäftsleitung
Dipl.-Volksw. Wolfgang Burkart - 310
burkart@sachon.de
Media-Beratung
Anita Elsäßer - 331
elsaesser@sachon.de
Media-Disposition
Irene Zink - 361
zink@sachon.de
Vertrieb
Werner Scharpf - 453
scharpf@sachon.de
Herstellung
Ulrich Manlig - 820
technik@sachon.de
Druck
Holzmann Druck GmbH & Co. KG
Gewerbestraße 2, 86825 Bad Wörishofen
Anzeigenpreise:
Zur Zeit ist Anzeigenpreisliste Nr. 58 gültig
Erscheinungsweise: monatlich
Bezugspreis
Jahresabo EUR 70,– + MwSt.
Für Mitglieder des Bundes der Doemensianer e.V. ist der Bezugspreis der Zeitschrift im Mitgliedsbeitrag enthalten.
Hinweis gemäß § 26 (1) Bundesdatenschutzgesetz
Die Empfänger der Zeitschrift sind in einer Adressdatei gespeichert, die mit Hilfe automatisierter Datenverarbeitung geführt wird.
Gerichtsstand wahlweise für den Verlag
Mindelheim oder München

AMF 1–3 — Prüfung der Empfängerstruktur-Analyse
IVW — Prüfung der Verbreitungs-Analyse
EDA — Auflagenprüfung

Tatsächlich verbreitete Auflage
8.075 Exemplare
(IVW-Auflagenliste 4/2012)

zustande gekommen ist. Liegt zum Beispiel Fahrlässigkeit bei der Prüfung vor, können für die Prüfperson rechtliche Konsequenzen in Betracht kommen (unter anderem Regressansprüche).

Voraussetzungen für die Lehrgangsträger

Lehrgangsträger nach dem oben genannten Grundsatz werden von der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) anerkannt, wenn sie die Gewähr dafür bieten, dass sie die erforderlichen Kenntnisse für die Prüfung von Getränkeschankanlagen vermitteln, über die notwendigen Ausbildungseinrichtungen und Lehrmittel verfügen sowie die im Grundsatz aufgeführte Prüfungsordnung beachten.

Von der BGN anerkannte Lehrgangsträger, die bereits in 2012 entsprechende Lehrgänge durchgeführt haben, sind:

- Artmann Schankanlagen Seminare, Solingen
- Bundesverband für Schankanlagen- und Gastronomietechnik (BvSG), Waltrop
- Doemens Academy, Gräfelfing
- Fachverband Getränkeschankanlagen, Abensberg
- IMI Cornelius Deutschland, Langenfeld
- Knappmeyer Kältetechnik & Schankanlagenbau, Oer-Erkenschwick
- Prüflaboratorium für Getränkeschankanlagen (Herr Körner), Rödermark
- TU München – Lehrstuhl für Brau- und Getränketechnologie (Herr Tippmann), Freising.

Voraussetzung für die Teilnahme an einem Lehrgang sowie Termine sind bei den Lehrgangsträgern zu erfragen.

Voraussetzung für die Teilnahme am Grundlehrgang

In der Regel ist als Voraussetzung ausreichend:

- eine Berufsausbildung in einem einschlägigen technischen Beruf oder
- ausreichende Erfahrung mit Getränkeschankanlagen wie z. B. bei Errichtung, Instandhaltung, Reinigung oder Prüfung von Getränkeschankanlagen. Die vorgenannte Erfahrung sollte zeitnah mindestens 12 Monate betragen.

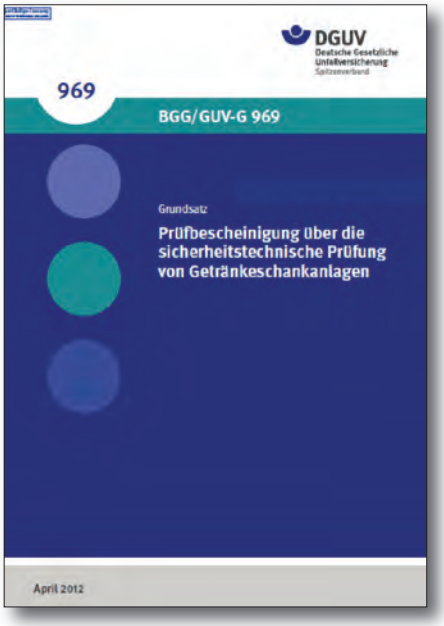

Abb. 2: Grundsatz „Prüfbescheinigung über die sicherheitstechnische Prüfung von Getränkeschankanlagen“ (BGG/GUV-G 969)

Im Bedarfsfall (z. B. Schadensfall) können Nachweise zur Berufsausbildung und Berufserfahrung erforderlich sein. Zu entsenden sind daher ausschließlich geeignete Personen zu einem Lehrgang.

Suche nach geeigneten Prüfpersonen

Zur Unterstützung nach der Suche nach regionalen Prüfern („Befähigten Personen“) hat die BGN eine *Datenbank von Prüfern für Getränkeschankanlagen* eingerichtet (http://getraenkeschankanlagen.portal.bgn.de/10532?wc_lkm=11250). In der Datenbank befinden sich Adressen von Prüfern, die an einem Lehrgang nach dem oben beschriebenen Grundsatz BGG/GUV-G 968 teilgenommen und die Abschlussprüfung bestanden haben. Bereits über 100 Prüfer sind in der Datenbank gelistet, mehr als 500 Personen entsprechend ausgebildet.

Da die Auswahl der Prüfperson durch den Unternehmer bzw. Betreiber der Getränkeschankanlage erfolgt, kann die Prüfer-Datenbank als gute Hilfestellung bei der Auswahl einer geeigneten Prüfperson herangezogen werden. Legt der Unternehmer die Kriterien zur Auswahl des Prüfers falsch fest oder wählt er einen offensichtlich ungeeigneten Prüfer aus, so kann er grundsätzlich für Schäden, die durch einen Unfall entstehen, haften. Der Unternehmer sollte sich im Zweifelsfall über die Qualifikation der Prüfperson informieren.

Grundsatz „Prüfbescheinigung über die sicherheitstechnische Prüfung von Getränkeschankanlagen“

Die Getränkeschankanlagen müssen durch „Befähigte Personen“ sicherheitstechnisch geprüft werden. Durch die Prüfungen sollen Beschädigungen sowie Mängel rechtzeitig erkannt und behoben werden, damit es während des Betriebes nicht zu gefährlichen Situationen wie beispielsweise unbeabsichtigtem Gasaustritt kommen kann.

Prüfungen sind vor Inbetriebnahme sowie wiederkehrend erforderlich. Das Sachgebiet „Getränkeschankanlagen“ hat hierzu eine Muster-Prüfbescheinigung bzw. den Grundsatz „Prüfbescheinigung über die sicherheitstechnische Prüfung von Getränkeschankanlagen“ (BGG/GUV-G 969) erarbeitet.

Die Prüfbescheinigung besteht aus dem

- Stammblatt (Dokumentation der Getränkeschankanlage) und
- Prüfbefund. Im Prüfbefund werden insbesondere eventuelle Mängel und erforderliche Maßnahmen protokolliert. Vorhandene Mängel werden von der Prüfperson bewertet (z. B. geringfügige Mängel, unverzügliche Beseitigung der Mängel).

Die Durchführung der Prüfungen hat der Unternehmer bzw. Betreiber der Getränkeschankanlage zu veranlassen. Ebenso ist er für eine geeignete Dokumentation verantwortlich. Es ist daher zu empfehlen, die Prüfperson mit der Dokumentation der Prüfergebnisse in der Prüfbescheinigung BGG/GUV-G 969 zu beauftragen.

Fazit

Die Anwendung der beiden beschriebenen Grundsätze ist freiwillig. Bei Anwendung kann aber davon ausgegangen werden, dass sowohl der Unternehmer bzw. Betreiber einer Getränkeschankanlage als auch der Prüfer ihren Verantwortlichkeiten gerecht und die Prüfungen von Getränkeschankanlagen ordnungsgemäß durchgeführt werden.

Beide Grundsätze sowie weiterführende Informationen zu Getränkeschankanlagen sind unter www.bgn.de, Wissen Kompakt „Getränkeschankanlagen“ (http://getraenkeschankanlagen.portal.bgn.de/8266/16236) verfügbar. □