

# Merkblatt zur Hygiene bei Schankgefäßen

Eine einwandfreie Schankgefäß-Hygiene ist unerlässlich für einen gesundheitlichen Verbraucherschutz. Auch optisch saubere Gefäße können Mikroorganismen wie Bakterien oder Viren enthalten, wodurch es zu Infektionen beim Verbraucher kommen kann. Dieses Merkblatt soll eine Hilfestellung sein, um eine optimale Hygiene bei Schankgefäßen zu ermöglichen.

## Ausstattung des Arbeitsplatzes für die Schankgefäß-Reinigung

- ausreichend Platz für:
  - die getrennte Lagerung von benutzten und gespülten Schankgefäßen
  - die Trocknung der gespülten Schankgefäßen
- Verwendung von Trinkwasser mit den erforderlichen Leitungs- und Anschlussteilen (DVGW-Zulassung)
- Witterungsschutz (vor z.B. Regen, Blütenstaub, etc.)
- gute Beleuchtung zum Erkennen von nicht behobenen Verschmutzungen (z.B. Lippenstiftreste, etc.)



### Kurz & einfach

Über Schankgefäße können Krankheitserreger übertragen werden. Auch sauber aussehende Trinkgefäße könnten noch Keime auf sich tragen. Daher ist es wichtig, Hygienegrundsätze so gut es geht umzusetzen.

## Die häufigsten Materialien die für Schankgefäße verwendet werden

1. **Schankgefäße aus Glas**  
Durch die glatte Oberfläche lassen sich Trinkgläser und Glaskrüge leichter reinigen.
2. **Schankgefäße aus Kunststoff**  
Bei Veranstaltungen, bei denen Glasbruch vermieden werden soll, werden oft Schankgefäße aus Kunststoff verwendet. Durch Abnutzung werden die Oberflächen rau und damit schlechter zu reinigen.
3. **Schankgefäße aus Steingut oder Ton**  
Aufgrund der allgemein rauen Oberflächen sind Schankgefäße aus Steingut oder Ton eher schwieriger hygienisch einwandfrei zu reinigen.



Reinigbarkeit

### Wie können Schankgefäße gereinigt werden?

- Spülen per Hand in Doppelspülbecken mit Kaltwasser und Spülbürsten
- Spülen per Hand in Doppelspülbecken mit Kalt- und Warmwasser und Spülbürsten
- Spülen mit einer Standspülmaschine
- Spülen mit einer Durchschubspülmaschine (Krug Spülmaschinen)
- Spülen mit einem „SPÜLBOY®“

### Auswahl der geeigneten Spülmittel- und Desinfektionsmittel

Die Auswahl geeigneter Reinigungsmittel ist wichtig um ein hygienisches Ergebnis zu erzielen. **Krankheitserreger können auch bei optisch sauberen Gläsern vorhanden sein und dadurch eine Gesundheitsgefahr für den Gast darstellen.** Um die Verunreinigung auf ein gesundheitsunschädliches Maß zu reduzieren sollten **chlorhaltige** Mittel verwendet werden. Zusätzlich wirken diese Mittel auch gegen optisch sichtbare Verschmutzungen (z.B. Lippenstiftreste, etc.).

Weitere desinfizierend wirkende Substanzen sind:

- Wasserstoffperoxid-Verbindungen,
- Reinigungsmittel auf Peressigsäure-Basis oder
- quartäre Ammonium Verbindungen etc.

Für das eingesetzte Spülsystem informieren Sie sich am besten beim Fachhandel über **geeignete Reinigungs- und Desinfektionsmittel.**

### Empfehlungen zur Lagerung der gespülten Schankgefäße

Um eine Re-Kontamination mit Mikroorganismen nach dem Spülen zu vermeiden, sollte Folgendes beachtet werden:

- Regelmäßige Reinigung und ggf. Desinfektion von Flächen, auf denen Schankgefäße abgestellt werden (vor allem bei „gestürzten“ Gefäßen!)
- Schutz vor nachteiliger Beeinflussung, insbesondere durch Staub und Witterungseinflüsse
- Verwendung von sauberen Kisten für die Lagerung der gereinigten Schankgefäße
- Trocknung der Gläser durch ausreichende Belüftung bei der Lagerung

### Bakterielle Kontaminationen bzw. Erkenntnisse aus Ergebnissen der amtlichen Kontrollen

Sowohl auf frisch gewaschenem, als auch auf sauberen, trockenen Schankgefäßen wurden Keime nachgewiesen.

Je höher die Temperatur des Waschwassers, desto geringer die bakterielle Besiedlung der Schankgefäße. Es wird eine Wassertemperatur von mind. 55 °C empfohlen.

Die Reinigung von Oberflächen vor der Desinfektion ist unerlässlich.

Maschinenspülung ist im Vergleich zur Handspülung (Spülbürste, Druckspülgerät) im Vorteil.

Bei Handspülung muss auf einen regelmäßigen Austausch des Waschwassers geachtet werden.

Auch die Klarspülung ist ein wesentlicher Teil des Reinigungs- und Desinfektionsvorganges.

Es muss darauf geachtet werden, dass die technische Ausstattung Lebensmittel-hygienischen Ansprüchen genügt und für den Einsatz verhältnismäßig ist.

### Lebensmittelrechtliche Beurteilung von wiederverwendbaren Trinkhalmen

Aus Umweltschutzgründen werden in der Gastronomie immer häufiger wiederverwendbare Trinkhalme verwendet. Diese sind meist aus Glas, Edelstahl oder Kunststoff.

Bei den lebensmittelrechtlichen Kontrollen wurde festgestellt, dass in den meisten Fällen eine optimale Reinigung der Trinkhalme nicht gewährleistet wurde.

Verschmutzungen im Inneren von Trinkhalmen, können in Gläserspülmaschinen nur unzureichend beseitigt werden. Nur eine Handreinigung mit der Verwendung von Bürsten und geeigneten Reinigungsmittel gewährleistet eine hygienisch einwandfreie Reinigung.

Um der Verbreitung möglicher Krankheitskeime vorzubeugen, sollten wiederverwendbare Trinkhalme nach der Reinigung desinfiziert (Einlegen in geeignetes Desinfektionsmittel) und ausreichend mit sauberem Trinkwasser nachgespült werden.

Aus lebensmittelrechtlicher Sicht kann die Verwendung von wiederverwendbaren Trinkhalmen nicht empfohlen werden.

## Der optimale Reinigungsprozess



## Zusammenfassung

Wichtig für eine optimale Reinigung von Schankgefäßen ist, soweit dies möglich ist,

- die Verwendung geeigneter Schankgefäße,
- ein geeigneter und hygienischer Arbeitsplatz,
- der Einsatz geeigneter Spülmaschinen oder die richtige Ausstattung von Spülbecken (Warm-/Kaltwasser, Unterspülrohre, zugelassene Leitungsteile, Wasserüberlauf)
- die Umsetzung der geeigneten Reinigungsmethode
- die Verwendung richtiger Reinigungs- und ggf. Desinfektionsmittel.

Um den Erfolg der gewählten Maßnahmen zu gewährleisten, sind alle, mit der Reinigung von Schankgefäße beauftragten Mitarbeiter zu sensibilisieren. Hierfür sind ggf. regelmäßige Schulungen erforderlich.

Um die Wirkung der gewählten Faktoren überprüfen zu können, wird eine Kontrolle durch eine entsprechende Probenentnahmen (Abklatschproben) und eine mikrobiologische Untersuchung der gereinigten Schankgefäße im Rahmen der betrieblichen Eigenkontrolle empfohlen.

Sphäre 1  
max. 14 mm breit  
und 14 mm hoch