

# Die Schankgefäßverordnung

## 1. Begriffsbestimmung Schankgefäße:

Schankgefäße im Sinne des §18 Abs. 3 des Eichgesetzes sind:

- a) Gefäße, die unmittelbar zum Trinken des eingefüllten Getränks verwendet werden.  
(Schankgefäße zum Trinken)
- b) Gefäße zum Überbringen von Getränken, die aus anderen Gefäßen getrunken werden.  
(Schankgefäße zum Umfüllen)

Schankgefäße zum Trinken, die gewerblich in den Verkehr gebracht werden, müssen geeicht sein.

## 2. Bestimmungen des Eichgesetzes zur Kennzeichnung von Schankgefäßen: (§18 Eichgesetz)

Wer gewerbsmäßig Schankgefäße in den Verkehr bringt, hat

- a) auf dem Schankgefäß einen Füllstrich, die Bezeichnung des durch den Füllstrich begrenzten Volumens, das das Schankgefäß enthalten soll, und ein von der Physikalisch-Technischen Bundesanstalt anerkanntes Herstellerzeichen aufzubringen
- und b) die in § 19 Eichgesetz festgesetzten Volumen- und Fehlergrenzen einzuhalten.

Das Gesetz bezweckt in erster Linie den Schutz von Verbraucher und Verkäufer, und dient der Lauterkeit des Wettbewerbes. Meßgeräte zur unmittelbaren oder mittelbaren Bestimmung des Volumens von Flüssigkeiten müssen geeicht sein, wenn sie im geschäftlichen Verkehr verwendet oder so bereitgehalten werden, daß sie ohne besondere Vorbereitung in Gebrauch genommen werden können. (z.B. Gewichte und Waagen, Fässer, sowie Meßgeräte aller Art)

Alle 2 Jahre hat in Allgemeinen eine Nacheichung statt zu finden, welche durch das Anbringendes Eichstempels vom Eichamt nachzuweisen ist. Davon ausgenommen sind Meßgeräte, die nur der privaten Haushaltsführung oder dem internen Betrieb dienen. (z.B. private Küchenwaage, nicht aber, wenn sie benutzt wird, um das Gewicht von Speisen für den Gast abzuwiegen)

## Eichvorschriften

1. §2 Nennvolumen: Das auf dem Schankgefäß angegebene Volumen.

Zulässige Nennvolumen bei Schankgefäßen zum Trinken:

1, 2, 4, 5, 10 cl oder 0,1; 0,2; 0,25; 0,3; 0,4; 0,5; 1,0; 1,5; 2,0; 3,0 l

Alle diese Schankgefäße müssen mit einem Füllstrich geeicht sein.

Im Gegensatz zu den oben genannten Schankgefäßen haben Flaschen unterschiedliche Füllmengen:

**Wein:**

0,375 l (1/2 Flasche)  
0,75 l (1/1 Flasche)  
1,0 l

**Schaumwein:**

0,2 l  
0,375 l  
0,75 l  
1,5 l

**Bier:**

0,33 l  
0,5 l  
0,7 l  
1,0 l

**2. Ordnungswidrigkeiten:**

1.) Ordnungswidrig handelt, wer nicht vorschriftsmäßige Schankgefäße in den Verkehr bringt, oder entgegen dem § 18 Eichgesetz zum gewerbsmäßigen Ausschank von Getränken gegen Entgelt verwendet oder bereithält.

2.) Folgen der Ordnungswidrigkeit:

Schankgefäße, die zu einer Ordnungswidrigkeit verwendet, oder bereitgehalten werden, können eingezogen werden.

**Die Getränkeschankanlagen - Verordnung**

Mit der Verordnung über Getränkeschankanlagen sollen das Personal des Schankwirtes, Gäste und alle Personen geschützt werden, die sich im Schankraum aufhalten, bzw. Zugang zu den Räumen haben, in denen die angeschlossenen Getränkebehälter lagern. Die Getränkeschankanlagen- VO enthält Vorschriften über die Reinigung, über die Getränkeleitungen, die Zapfeinrichtung, den Schanktisch und die Spülanlage sowie über Werkstoffe.

§1 Getränkeschankanlagen im Sinne der Verordnung sind Anlagen, aus denen unter Betriebsüberdruck Getränke ausgeschenkt werden, jedoch nicht Anlagen, in denen der Betriebsüberdruck durch eine Handpumpe erzeugt wird oder die mit Wasserdampf oder Heißwasser betrieben werden.

§2 Zu den Getränkeschankanlagen gehören mit Ausnahme der Druckgasbehälter alle Bauteile, die unter Betriebsüberdruck stehen, sowie Schanktische mit Spülvorrichtungen und Lagerräume, in denen die an die Getränkeschankanlage angeschlossenen Grundstoffbehälter lagern.

§5 Grundstoffe im Sinne der Verordnung sind mit Aromen versetzte Lebensmittel oder Erzeugnisse, die Lebensmittel einen süßen, sauren oder salzigen Geschmack verleihen.

Vor der Inbetriebnahme dieser Anlagen muß von einem Sachkundigen bescheinigt werden, daß die Getränkeschankanlage ordnungsgemäß errichtet wurde.

**Als sachkundig gelten:**

- Bierleitungsreiniger
- Hersteller oder Lieferanten der Anlage
- Spezialisten der Brauereien
- Fachkräfte aus der Gastronomie

Außerdem ist der zuständigen Behörde die Absicht der Inbetriebnahme anzumelden.

Der Wirt ist verpflichtet ständig ein Betriebsbuch zu führen.

Es muß folgende Angaben enthalten:

- die Bescheinigung über die ordnungsgemäße Errichtung der Anlage,
- die Durchschrift der Anzeige an die zuständige Behörde über die Inbetriebnahme der Anlage,
- die Bescheinigungen über die wiederkehrenden Prüfungen der zuständige Behörde,
- Aufzeichnungen über Änderungen der Anlage unter Angabe des Baumusterkennzeichens, der Leitungsnummer und des Änderungsdatums,
- alle Angaben über durchgeführte Reinigungen,
- alle gesundheitsgefährdenden oder tödlichen Unfälle infolge des Betriebes von Getränkeschankanlagen

Neben dem Betriebsbuch muß in der Nähe der Getränkeschankanlage eine Betriebsanleitung angebracht werden.

Vorschriften zur Reinigung von Getränkeschankanlagen:

1. Unmittelbar vor der ersten Inbetriebnahme
2. regelmäßig mindestens alle 2 Wochen
3. beim Wechsel der Getränkeart
4. wenn der Betrieb mehr als 1 Woche unterbrochen war
5. der Zapfhahn täglich ein mal
6. Grundstoffleitungen alle 3 Monate, sowie beim Wechsel der Getränkeart oder Biermarke und einer Unterbrechung von mehr als einer Woche
7. Faßanschlußteile z.B. Stechdegen vor jedem Anstich und nach jedem Abschlag
8. Druckschläuche der Kohlensäurezuführung alle 12 Monate