

forderungen gemäß Anlage 1 entsprechen. Dies gilt auch für importierte Getränkeschankanlagen.

(2) Der Umgang mit Druckgefäßen und ortsunbeweglichen Druckbehältern unterliegt den Bestimmungen des Gesundheits-, Arbeits- und Brandschutzes¹.

(3) Bier kann mittels Kohlendioxid oder eines Gemisches von Kohlendioxid und Luft gefördert werden. Luft, die zur Förderung von Bier mittels Kompressor angesaugt wird, muß beim Ausgang aus dem Kompressor durch Spezialfilter vollständig von Schmutz, Feuchtigkeit und Mikroorganismen gereinigt sein und darf das Bier nicht nachteilig beeinflussen. Die Spezialfilter sind bei Benutzung gemäß der Betriebsanweisung zu reinigen.

(4) Die Förderung des Bieres mittels eines Gemisches von Kohlendioxid und Luft ist nur gestattet, wenn gesichert ist, daß die Standzeiten des angestochenen Bieres in den Gebinden 5 Tage nicht überschreiten.

(5) Alkoholfreie Erfrischungsgetränke sind ausschließlich mittels Kohlendioxid zu fördern.

§ 7

Reinigung der Anlagen

(1) Teile von Getränkeschankanlagen, die unmittelbar mit den Getränken in Berührung kommen, sind ausschließlich nach den in Anlage 2 aufgeführten Verfahren zu reinigen.

(2) Getränkeleitungen, die nach einem der in Anlage 2 aufgeführten Verfahren nicht gereinigt werden können, sind entsprechend den Festlegungen dieser Anordnung zu verändern.

(3) Getränkeleitungen sind beim Wechsel der Getränkeart, jedoch mindestens im Abstand von 14 Tagen zu reinigen.

(4) Über die Reinigung ist ein schriftlicher Nachweis zu führen.

§ 8

Schlußbestimmung

Diese Anordnung tritt am 1. Oktober 1986 in Kraft.

Berlin, den 7. Juli 1986

Der Minister für Gesundheitswesen

Prof. Dr. sc. med. Mecklinger

¹ Z. Z. gilt der DDR-Standard Druckgefäße TGL 30330.

Anlage 1

zu § 6 Abs. 1 vorstehender Anordnung

Anforderungen an Getränkeschankanlagen

1. Allgemeine Grundsätze

- 1.1. Getränkeschankanlagen müssen so beschaffen sein, daß die Ausschenkttemperatur der Getränke $-f-15^{\circ}\text{C}$ nicht überschreitet.
- 1.2. Werden Getränke ausgeschenkt, sind benutzte Trinkgefäße — ausgenommen Einwegtrinkgefäße — in einem Spülbecken mit kontinuierlichem Wasserwechsel zu reinigen.
- 1.3. Der Eiskasten darf nur zum Kühlen von Getränken benutzt werden.

2. Getränkeleitungen

2.1. Die Getränkeleitungen müssen in derselben Reihenfolge wie die zugehörigen Zapfhähne von links nach rechts verlegt sein. Sie müssen überall eine glatte Innenfläche und vom Getränkebehälter bis zum Auslauf der Zapfhähne einen durchweg gleichmäßigen inneren Kreisquerschnitt aufweisen und frei von Knicken, Quetschungen, Verdrehungen und scharfen Krümmungen sein.

Der Innendurchmesser von Getränkeleitungen muß 10 mm betragen; für Getränkeautomaten können die Getränkeleitungen unterschiedliche Durchmesser aufweisen. Zur Überwachung ihres Zustandes müssen sie überall dort zugänglich sein, wo eine nachteilige Veränderung ihrer vorgeschriebenen Beschaffenheit eintreten kann. Rohrverbindungsstellen in den Getränkeleitungen sind soweit wie möglich zu vermeiden oder sichtbar auszuführen.

- 2.2. Das Abdichten oder das Verbinden von Teilen der Getränkeleitungen mit Werkstoffen, die die Getränke nachteilig beeinflussen, ist unzulässig.
- 2.3. Die Getränkeleitungen sollen so kurz wie möglich sein. Alle Leitungen sind mit Gefälle fest und zum Getränkebehälter hin zu verlegen; sie müssen sich nach beiderseitigem Öffnen der Leitung von selbst restlos entleeren. In begründeten Fällen kann von dieser Regelung abgewichen werden. Die Getränke dürfen nicht in die Getränkebehälter zurückgedrückt werden.
- 2.4. Getränkeleitungen müssen in der gesamten Länge aus demselben Werkstoff gefertigt sein¹. Diese Regelung betrifft nicht Getränkeautomaten, Zapfgeräte, den Kühlschlangenteil und die bewegliche Leitung zwischen Anstichrohr und festverlegtem Leitungsteil.
- 2.5. Eingebaute Kühleinrichtungen müssen so beschaffen sein, daß bei einem Schaden eine Verunreinigung der Getränke durch das Kühlmittel ausgeschlossen ist.
- 2.6. Verteiler sind mit den Rohren der Getränkeleitungen fest zu verbinden und so in der Nähe der Getränkebehälter anzubringen, daß die zu den Getränkebehältern führenden Leitungsteile die Länge von 2 m nicht überschreiten.

3. Prüfvorrichtungen

- 3.1. In jeder Getränkeleitung ist möglichst in der Mitte zwischen Getränkebehälter und Zapfhahn eine Prüfvorrichtung anzubringen, die jederzeit die Prüfung des Zustandes im Inneren der Getränkeleitung gestattet; sie muß zugänglich und fest mit der Leitung verbunden sein.
- 3.2. Bei Getränkeleitungen, die ohne besondere Vorrichtungen in ihrer ganzen Länge geprüft werden können oder die weniger als 2 m lang sind, ist eine Prüfvorrichtung nicht erforderlich. Auf den Einbau einer Prüfvorrichtung kann verzichtet werden, wenn Getränkeleitungen im überwiegenden Teil ihrer Länge in einem Kühlzylinder eingebaut und nicht über 4 m lang sind.

4. Anstichvorrichtungen

- 4.1. Der Absperrhahn muß in seinem Inneren glatt und zylindrisch angebohrt sein.
Das Anstichrohr muß einen Innendurchmesser von mindestens 10 mm aufweisen. Es muß an seinem unteren Ende offen oder zu öffnen sein. Winklige Anstichrohre dürfen nur dann verwendet werden, wenn sie wegen enger Raumverhältnisse nicht vermeidbar sind. Derartige Anstichrohre müssen so beschaffen sein, daß das Innere des Winkelrohres kontrolliert werden kann.
- 4.2. Anstichvorrichtungen sind sauber aufzubewahren.

¹ Z. Z. gilt die Anordnung Nr. 1 vom 4. August 1964 über Plaste für Bedarfsgegenstände (GBl. II Nr. 90 S. 752 und Sonderdruck Nr. 499 des Gesetzblattes), zuletzt ergänzt durch die Anordnung Nr. 9 vom 18. August 1983 (GBl. I Nr. 25 S. 247).