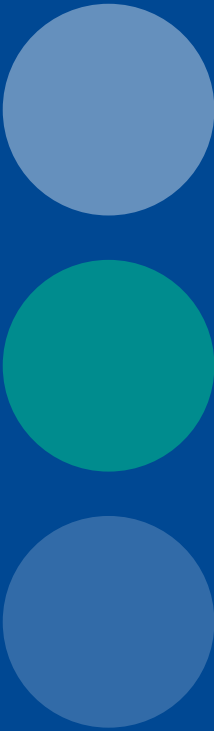


310-010

DGUV Grundsatz 310-010



**Qualifizierung von
Personen und Anerken-
nung von Lehrgängen
für die Reinigung
und Desinfektion von
Getränkeschankanlagen**

Impressum

Herausgegeben von: Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung e.V. (DGUV)
Glinkastraße 40
10117 Berlin
Telefon: 030 13001-0 (Zentrale)
E-Mail: info@dguv.de
Internet: www.dguv.de

Sachgebiet Getränkeschankanlagen des
Fachbereichs Nahrungsmittel der DGUV

Ausgabe: November 2023

Satz und Layout: Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung e. V., Berlin

Copyright: Diese Publikation ist urheberrechtlich geschützt.
Die Vervielfältigung, auch auszugsweise, ist nur mit
ausdrücklicher Genehmigung gestattet.

Bezug: Bei Ihrem zuständigen Unfallversicherungsträger oder unter
www.dguv.de/publikationen Webcode: p310010

Qualifizierung von Personen und Anerkennung von Lehrgängen für die Reinigung und Desinfektion von Getränkeschankanlagen

Inhaltsverzeichnis

	Seite
1 Einführung	5
1.1 Ziel des DGUV Grundsatzes	5
1.2 Begriffsbestimmungen	5
1.3 Rechtliche Grundlagen	5
2 Allgemeine Regelungen zur Qualifizierung	7
2.1 Lehrgangsträger	7
2.2 Inhalt und Umfang der Ausbildung	8
2.3 Ausbildungsunterlagen	9
2.4 Abschlussprüfung	9
2.5 Teilnahmebescheinigung	10
3 Anerkennung von Lehrgangsträgern	11
Anhang A	
Kompetenzprofil	12
Anhang B	
Teilnahmebescheinigung (Muster)	13
Anhang C	
Prüfungsordnung	15

1 Einführung

1.1 Ziel des DGUV Grundsatzes

Der DGUV Grundsatz beschreibt die Qualifizierung von Personen, die Getränkeschankanlagen reinigen und desinfizieren sollen.

Der DGUV Grundsatz soll einheitliche Anforderungen für deren fachliche Qualifizierung bezüglich Hygiene und Arbeitssicherheit schaffen. Darüber hinaus wird auf die Anerkennung von Lehrgangsträgern hingewiesen.

1.2 Begriffsbestimmungen

Lehrgangsträger

sind Ausbildungseinrichtungen, die Lehrgänge veranstalten.

Lernbegleitende

sind diejenigen, die den Teilnehmenden Kompetenzen vermitteln.

1.3 Rechtliche Grundlagen

Die Verantwortung für die Erfüllung der Pflichten aus Rechtsvorschriften über Reinigung und Desinfektion von Getränkeschankanlagen trägt der Betreiber.

Gemäß den nachstehenden Anforderungen hat der Betreiber dafür zu sorgen, dass Getränkeschankanlagen durch qualifizierte Personen gereinigt werden.

- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene
- Betriebssicherheitsverordnung (BetrSichV)
- Gefahrstoffverordnung (GefStoffV)
- Gefahrgutverordnung Straße, Eisenbahn und Binnenschifffahrt (GGVSEB)
- DGUV Regel 110-007 „Verwendung von Getränkeschankanlagen“

- DIN 6650-6:2014-12 Getränkeschankanlagen – Teil 6: Anforderungen an Reinigung und Desinfektion
- DIN 6650-11:2023-12 (Entwurf) Getränkeschankanlagen - Teil 11: Durchführung der Reinigung und Desinfektion von Getränkeschankanlagen
- DIN 10516:2020-10 Lebensmittelhygiene – Reinigung und Desinfektion

2 Allgemeine Regelungen zur Qualifizierung

2.1 Lehrgangsträger

Lehrgangsträger müssen

- a) über die für die Qualifizierung notwendigen Einrichtungen und Lehrmittel verfügen,
- b) ausreichende Kenntnisse im Hygiene-, Lebensmittel- und Arbeitsschutzrecht besitzen und die Inhalte der einschlägigen Normen vertieft kennen,
- c) die Gewähr dafür bieten, dass sie die erforderlichen Kompetenzen für die Reinigung von Getränkeschankanlagen durch qualifizierte Lernbegleitende vermitteln und
- d) die im Anhang C dieses DGUV Grundsatzes aufgeführte Prüfungsordnung einhalten.

Anmerkung:

Lehrgangsträger können von der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) anerkannt und registriert werden, siehe hierzu Kapitel 3.

Zu a) Für die Qualifizierung notwendige Einrichtungen und Lernmittel:

1. Für die Schulung geeigneter Unterrichtsraum mit technischer Ausstattung (z. B. Beamer, Flipchart, Pinwand)
2. Betriebsbereite Getränkeschankanlage, je nach angebotenen Lehrgang: Premix- /Bierschankanlage, Postmix-/Wasseranlage
3. Werkzeuge und Ausrüstung für die Reinigung von Getränkeschankanlagen (z. B. automatisches Reinigungsgerät, Reinigungs- und Desinfektionsmittel verschiedener Arten und Hersteller, Reinigungshilfsmittel)
4. Vorschriften, Regeln, Normen gemäß Kapitel 1.3 dieses Grundsatzes
5. Arbeitssicherheitsinformationen (ASI) der BGN und weitere Informationsmaterialien, wie Leitfaden Getränkeschankanlagen des Deutschen Brauer-Bundes
6. Geeignete persönliche Schutzausrüstung für Lehrgangsteilnehmer

Zu b) Kompetenzen der Lernbegleitenden:

Lernbegleitende müssen aufgrund ihrer bisherigen Tätigkeit und Ausbildung besondere Kenntnisse auf dem betreffenden Sachgebiet besitzen und in der Lage sein, die Kenntnisse zu vermitteln, um die erforderliche Qualifizierung der Teilnehmenden zu gewährleisten.

Die fachliche Kompetenz der Lernbegleitenden kann als ausreichend angesehen werden, wenn sie

- ein abgeschlossenes technisches oder naturwissenschaftliches Studium oder
- eine Prüfung zum staatlich geprüften Techniker bzw. Technikerin oder Meister bzw. Meisterin oder
- eine mehrjährige Berufserfahrung in dem zu unterrichtenden Fachgebiet nachweisen.

Lernbegleitende müssen durch eigene Weiterbildung den aktuellen Stand der Technik beim hygienischen Betrieb von Getränkeschankanlagen und den aktuellen Stand der Regelwerke kennen und vermitteln können.

2.2 Inhalt und Umfang der Ausbildung

Ziel der Ausbildung ist es, den Teilnehmenden Kenntnisse zum Stand der Technik und zum einschlägigen Regelwerk sowie praktische Fähigkeiten zu vermitteln.

Der Lehrinhalt der Qualifizierung folgt streng den Vorgaben der DIN 6650-11. Abweichende oder gegenteilige Aussagen sind nicht zulässig.

Inhalt und Umfang der Ausbildung ergeben sich aus dem in Anhang A beschriebenen Kompetenzprofil für Personen, die mit der Reinigung und Desinfektion von Getränkeschankanlagen beauftragt werden können.

Der Lehrgang umfasst eine Ausbildungszeit von mindestens 8 Unterrichtseinheiten (UE) mit je 45 Minuten Dauer, zuzüglich Abschlussprüfung.

Die Qualifizierung wird als Präsenzveranstaltung durchgeführt. Die Teilnehmenden und Lernbegleitende befinden sich zusammen am selben Ort, was persönliche Interaktion, Gruppenarbeit und praktische Übungen ermöglicht.

Die Zahl der Teilnehmenden soll 16 nicht überschreiten, wobei die Zahl der Teilnehmenden im Praxisteil 8 nicht überschreiten sollte.

2.3 Ausbildungsunterlagen

Die Teilnehmenden einer Qualifizierung müssen Unterlagen erhalten, welche die wesentlichen Ausbildungsinhalte wiedergeben. Die Unterlagen können auch elektronisch zur Verfügung gestellt werden. Sie müssen für die eigenständige Vor- und Nachbereitung des Unterrichts geeignet sein.

2.4 Abschlussprüfung

Der Erwerb der angestrebten Kompetenzen wird in einer schriftlichen Abschlussprüfung durch die Lehrgangsträger überprüft.

Die schriftliche Prüfung des Lehrgangs besteht aus der Beantwortung von mindestens 30 „Multiple Choice“-Fragen eines Fragebogens. Die Prüfung gilt als bestanden, wenn mindestens 75 % der Gesamtpunktzahl erreicht werden.

2.5 Teilnahmebescheinigung

Die Teilnehmenden des Lehrganges erhalten nach erfolgreichem Abschluss eine Teilnahmebescheinigung des Lehrgangsträgers. Die Teilnahmebescheinigung soll dem Muster im Anhang B dieses Grundsatzes entsprechen.

3 Anerkennung von Lehrgangsträgern

Die Anerkennung der Lehrgangsträger erfolgt durch die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) unter Zustimmung eines speziell hierfür gebildeten Beirats.

Der Antrag kann formlos erfolgen und muss einen Nachweis der ausreichenden Qualifikation für die Durchführung von Kursen nach diesem DGUV Grundsatz enthalten.

Informationen zum Verfahren sind im BGN-Branchenwissen „Wissen kompakt: Getränkeschankanlagen“ ([↗ www.bgn.de/566](http://www.bgn.de/566)) zu finden.

Die Anerkennung wird schriftlich erteilt und gilt für fünf Jahre. Rechtzeitig vor Ablauf dieser Zeit kann der Lehrgangsträger formlos einen Antrag auf eine Verlängerung der Anerkennung um weitere fünf Jahre stellen.

Nach erfolgter Anerkennung ist der Lehrgangsträger berechtigt Teilnahmebescheinigungen auszustellen. Er erhält einen Lehrplan, an den er gebunden ist, und eine Auswahl von Prüfungsfragen.

Die Anerkennung kann vorzeitig entzogen werden, wenn nachträglich Zweifel an der Kompetenz des Lehrgangsträgers bestehen oder die Kurse abweichend von diesem DGUV Grundsatz durchgeführt werden.

Anhang A

Kompetenzprofil

Die Qualifizierung vermittelt folgende Kompetenzen:

Legende zu den hochgestellten Ziffern:

Die hochgestellten Ziffern hinter den Verben bezeichnen die Kompetenzstufen 1 bis 6 in Anlehnung an Dubs, Metzger und Seitz.

¹ Erinnern: Erkennen, wiedergeben ...

² Verstehen: Beschreiben, erläutern, darstellen ...

³ Anwenden: Durchführen, übertragen, lotsen ...

⁴ Analysieren: Ermitteln, zuordnen, bestimmen ...

⁵ Evaluieren: Bewerten, abwägen, beurteilen ...

⁶ Kreieren: Entwerfen, entwickeln, planen, konstruieren ...

Die reinigende Person

- kennt¹ für ihre Tätigkeit die einschlägigen rechtlichen Grundlagen sowie das Regelwerk der Unfallversicherungsträger für sicheres, gesundheitsgerechtes und hygienisches Arbeiten. Sie ist in der Lage, die Vorgaben des Regelwerkes anzuwenden.
- versteht² die Gefährdungen bei den Reinigungstätigkeiten und kennt die Schutzmaßnahmen nach dem STOP-Prinzip.
- ist in der Lage den Aufbau von Getränkeschankanlagen (z. B. für Bier, Wein, Pre-mix, Postmix, Wasseranlagen) zu beschreiben².
- versteht² die physikalischen und chemischen Grundlagen der Reinigungsmittel und Schankgase und ist in der Lage die Auswirkungen von Schankgasen und Reinigungschemikalien auf die Gesundheit von Menschen zu erläutern².
- ist in der Lage Armaturen (z. B. Zapfkopf) zu bedienen³ und zerlegen³.
- ist in der Lage eine Reinigung ordnungsgemäß und erfolgreich selbstständig durchzuführen³ und kennt¹ die Vorgaben zur persönlichen Hygiene bei dieser Tätigkeit.
- ist in der Lage den hygienischen Status einer Getränkeschankanlage zu erkennen und nach der Reinigung eine Erfolgskontrolle durchzuführen³.
- ist in der Lage ihre Verantwortung und Haftung zu beurteilen⁵.

Anhang B

Teilnahmebescheinigung (Muster)

Teilnahmebescheinigung

über die erfolgreiche Qualifizierung zur Reinigung und Desinfektion
von Getränkeschankanlagen

**Lehrgang nach DGUV Grundsatz 310-010
„Qualifizierung von Personen und Anerkennung von Lehrgängen
für die Reinigung und Desinfektion von Getränkeschankanlagen“**

Herr/Frau

(Vorname, Name)

geb. am

(Tag, Monat, Jahr)

wohnhaft in

(Straße, Hausnummer, Postleitzahl, Ort)

hat von

bis

in

am Lehrgang nach DGUV Grundsatz 310-010 teilgenommen.

Die Qualifizierung gilt für Getränkeschankanlagen für (nichtzutreffendes streichen)

- Bier/Alkoholfreie Erfrischungsgetränke (Premix)
- Alkoholfreie Erfrischungsgetränke (Postmix)/Wasser.

Der Teilnehmer bzw. die Teilnehmerin kann als Reiniger bzw. Reinigerin für die oben genannten Getränkeschankanlagen tätig werden.

Ort, Datum

(Lehrgangsträger)

(Lernbegleitende bzw. Lernbegleitender)

Anhang C

Prüfungsordnung

Qualifizierung von Personen nach DGUV Grundsatz

„Qualifizierung von Personen und Anerkennung von Lehrgängen für die Reinigung und Desinfektion von Getränkeschankanlagen“

Präambel

Im DGUV Grundsatz 310-010 wird für die Qualifizierung von Personen und Anerkennung von Lehrgängen für die Reinigung und Desinfektion von Getränkeschankanlagen eine Prüfung gefordert. Hier werden die Prüfungsvoraussetzungen geregelt.

I Allgemeines

§1 Geltungsbereich

- (1) Die Prüfungsordnung gilt für alle Personen, die an einem Lehrgang nach DGUV Grundsatz 310-010 teilnehmen.
- (2) Die Prüfungsordnung wird den Teilnehmenden zu Beginn des Lehrgangs zur Verfügung gestellt.

§2 Abschlussprüfung: Grundsätze

- (1) Der erfolgreiche Abschluss des Lehrgangs ist durch eine bestandene Abschlussprüfung nachzuweisen.
- (2) Gegenstand der Abschlussprüfung sind die für die Tätigkeit erforderlichen Kompetenzen. Die Kompetenzanforderungen sind in dem Kompetenzprofil des DGUV Grundsatzes 310-010 näher beschrieben. Das Kompetenzprofil wird den Teilnehmenden zu Beginn des Lehrgangs zur Verfügung gestellt.
- (3) Prüfungssprache ist deutsch.
- (4) Die Termine der Abschlussprüfung sind verbindlich und werden den Teilnehmenden zu Beginn des Lehrgangs mitgeteilt.
- (5) Die Kriterien und der Maßstab für die Bewertung der jeweiligen Abschlussprüfung müssen für die Teilnehmenden vorab erkennbar sein.

II Zulassung zur Abschlussprüfung

§ 3 Allgemeine Zulassungsvoraussetzungen

- (1) Zu einer Abschlussprüfung kann zugelassen werden, wer aktiv und vollständig an allen im Ausbildungsplan vorgesehenen Modulen teilgenommen hat. Eine aktive Teilnahme zeigt sich z. B. durch die Beteiligung an Diskussionen im Seminar und durch selbstorganisiertes Lernen.
- (2) Eine vollständige Teilnahme im Sinne des Absatzes 1 liegt nicht vor, wenn Lerneinheiten versäumt wurden.
- (3) Über die Zulassung zur Abschlussprüfung entscheidet der Lehrgangsträger.

III Durchführung der Abschlussprüfung

§ 4 Abschlussprüfung

- (1) Die Abschlussprüfung wird zum Abschluss der Lernzeit schriftlich durchgeführt.
- (2) Prüfungsgegenstand sind die Lerninhalte des Lehrgangs.
- (3) Bestanden hat, wer mindestens 75 % der Gesamtpunktzahl erreicht.
- (4) Werden weniger als 75 % der Gesamtpunktzahl erreicht, ist die Abschlussprüfung nicht bestanden. In diesem Fall kann die Abschlussprüfung wiederholt werden. Wird diese nicht bestanden, ist die Abschlussprüfung endgültig nicht bestanden und der Lehrgang beendet.
- (5) Verlauf und Bewertung der Abschlussprüfung werden dokumentiert.

§ 5 Täuschungsversuche und Störung

- (1) Wer das Ergebnis der Abschlussprüfung durch Täuschung oder Benutzung nicht zugelassener Hilfsmittel zu eigenem oder fremdem Vorteil zu beeinflussen sucht oder gegen wen ein derartiger Verdacht besteht, kann von der weiteren Prüfung ausgeschlossen werden. In diesem Fall gilt die Abschlussprüfung als nicht bestanden. Bei Unklarheiten kann die Abschlussprüfung unter Vorbehalt fortgesetzt werden. Der Sachverhalt ist vom Lehrgangsträger festzustellen und zu protokollieren. Etwaige unzulässige Hilfsmittel können einbehalten werden und sind nach abschließender Entscheidung zeitnah auszuhändigen.
- (2) Stört ein Teilnehmender den ordnungsgemäßen Prüfungsablauf erheblich und setzt sein störendes Verhalten trotz Ermahnung fort, kann er von der Prüfung

ausgeschlossen werden. In diesem Fall gilt die Abschlussprüfung als nicht bestanden.

§ 6 Rücktritt, Nichtteilnahme

- (1) Versäumen Teilnehmende die Abschlussprüfung, so gilt diese als „nicht bestanden“. Dies gilt nicht, sofern das Versäumnis von den Teilnehmenden nicht zu vertreten ist. Hierüber entscheidet der Lehrgangsträger, der entsprechende Nachweise verlangen kann.

IV Ergebnis der Abschlussprüfung und Teilnahmebescheinigung

§ 7 Ergebnisse der Abschlussprüfung

- (1) Die Abschlussprüfung wird von dem bzw. der jeweiligen Lernbegleitenden bewertet. Eine Abschlussprüfung, die wiederholt wird, ist gegebenenfalls von zwei Lernbegleitenden zu bewerten.
- (2) Als Ergebnis der Abschlussprüfung wird „bestanden“ oder „nicht bestanden“ festgestellt.
- (3) Das Ergebnis der Abschlussprüfung ist den Teilnehmenden bekannt zu geben.
- (4) Mit Nicht-Bestehen der Wiederholung der Abschlussprüfung ist die Teilnahme am Lehrgang beendet.

§ 8 Teilnahmebescheinigung

- (1) Mit Bestehen der Abschlussprüfung ist die Qualifizierung abgeschlossen. Hierüber erhalten die Teilnehmenden eine Teilnahmebescheinigung gemäß Muster des DGUV Grundsatz 310-010.

§ 9 Dokumentation der Prüfungsleistungen

- (1) Die Bewertung der Prüfungsleistungen ist zu begründen, schriftlich zu dokumentieren und von dem bzw. der bewertenden Lernbegleitenden zu unterschreiben. Die Unterlagen werden beim Lehrgangsträger aufbewahrt.
- (2) Unterlagen der Abschlussprüfung werden vom Lehrgangsträger frühestens ein Jahr nach Abschluss der Ausbildung gelöscht.

§10 Einsicht in Unterlagen der Abschlussprüfung

- (1) Teilnehmende können nach Beendigung der Abschlussprüfung auf Antrag Einsicht in die entsprechenden Unterlagen nehmen.
- (2) Die Teilnehmenden dürfen keine Kopien oder Abschriften dieser Unterlagen anfertigen.

V. Widerspruchsregelung und Inkrafttreten

§11 Widerspruch

- (1) Gegen Entscheidungen der Lehrgangsträger können Teilnehmende innerhalb eines Monats nach Bekanntgabe schriftlich oder per E-Mail Widerspruch einlegen.

§12 Inkrafttreten

- (1) Diese Prüfungsordnung tritt am _____ in Kraft.

Ort, Datum

Lehrgangsträger

Lernbegleitende bzw. Lernbegleitender

**Deutsche Gesetzliche
Unfallversicherung e.V. (DGUV)**

Glinkastraße 40

10117 Berlin

Telefon: 030 13001-0 (Zentrale)

E-Mail: info@dguv.de

Internet: www.dguv.de