


**310-007**

## **DGUV Grundsatz 310-007**



**Qualifizierung von Personen  
und Anerkennung von  
Lehrgängen für die  
sicherheitstechnische Prüfung  
von Getränkeschankanlagen**

## **Impressum**

Herausgeber:  
Deutsche Gesetzliche  
Unfallversicherung e.V. (DGUV)

Glinkastraße 40  
10117 Berlin  
Tel.: 030 288763800  
Fax: 030 288763808  
E-Mail: [info@dguv.de](mailto:info@dguv.de)  
Internet: [www.dguv.de](http://www.dguv.de)

Sachgebiet „Getränkeschankanlagen“ des  
Fachbereichs „Nahrungsmittel“ der DGUV

Ausgabe: November 2016

DGUV Grundsatz 310-007  
zu beziehen bei Ihrem zuständigen Unfallversicherungsträger  
oder unter [www.dguv.de/publikationen](http://www.dguv.de/publikationen)

# **Qualifizierung von Personen und Anerkennung von Lehrgängen für die sicherheitstechnische Prüfung von Getränkeschankanlagen**

# Inhaltsverzeichnis

<b>Vorbemerkung</b> .....	5
<b>1 Ziel des Grundsatzes</b> .....	6
<b>2 Rechtliche Grundlagen</b> .....	7
<b>3 Lehrgänge</b> .....	8
3.1 Grund- und Fortbildungslehrgang.....	8
3.2 Anerkennung von Lehrgängen .....	9
<b>Anhang 1</b>	
Lehrplan Grundlehrgang .....	11
<b>Anhang 2</b>	
Lehrplan Fortbildungslehrgang.....	12
<b>Anhang 3</b>	
Lehrgangszertifikat .....	13
<b>Anhang 4</b>	
Raumausstattung mit Ausbildungseinrichtungen und Lehrmitteln .....	14
<b>Anhang 5</b>	
Prüfungsordnung .....	15

# Vorbemerkung

Zur Erfüllung der Pflichten aus Rechtsvorschriften über Prüfungen von Getränkeschankanlagen trägt die Arbeitgeberin bzw. der Arbeitgeber die Verantwortung. Nach § 3 Abs. 6 Betriebs-sicherheitsverordnung (BetrSichV) hat die Arbeitgeberin bzw. der Arbeitgeber die notwendigen Voraussetzungen zu ermitteln und festzulegen, welche die Personen erfüllen müssen, die von ihr bzw. ihm mit der Prüfung von Getränkeschankanlagen zu beauftragen sind. Legt die Arbeitgeberin bzw. der Arbeitgeber die Kriterien zur Auswahl der Prüferin bzw. des Prüfers falsch fest oder wählt eine offensichtlich ungeeignete Prüferin bzw. einen offensichtlich ungeeigneten Prüfer aus, so kann sie bzw. er grundsätzlich für Schäden, die durch einen Unfall entstehen, haften. Der nachstehende Grundsatz soll ihr bzw. ihm bei der **Auswahl einer geeigneten Prüferin bzw. eines geeigneten Prüfers** behilflich sein.

# 1 Ziel des Grundsatzes

Der Grundsatz beschreibt die zielgerichtete Qualifizierung der mit der sicherheitstechnischen Prüfung von Getränkeschankanlagen beauftragten Person.

Bei Anwendung des Grundsatzes kann davon ausgegangen werden, dass sowohl die Arbeitgeberin bzw. der Arbeitgeber als auch die Prüferin bzw. der Prüfer ihren Verantwortlichkeiten gerecht und die Prüfungen von Getränkeschankanlagen ordnungsgemäß durchgeführt werden.

Der Grundsatz soll einheitliche Bedingungen für die Qualifizierung der Prüferinnen bzw. der Prüfer schaffen.

## 2 Rechtliche Grundlagen

Gemäß den Prüfungsanforderungen nach

- Betriebssicherheitsverordnung (BetrSichV),
- Technische Regel für Betriebssicherheit (TRBS) 1201 „Prüfungen von Arbeitsmitteln und überwachungsbedürftigen Anlagen“ sowie
- Regel „Errichtung und Betrieb von Getränkeschankanlagen“ (DGUV Regel 110-007, bisher BGR/GUV-R 228)

hat die Arbeitgeberin bzw. der Arbeitgeber dafür zu sorgen, dass Getränkeschankanlagen durch zur Prüfung befähigte Personen geprüft werden.

**Prüfungen durch zur Prüfung befähigte Personen sind insbesondere vor Inbetriebnahme der Getränkeschankanlage sowie wiederkehrend erforderlich.**

Zur Prüfung befähigte Person im Sinne des § 2 Abs. 6 BetrSichV ist eine Person, die durch ihre

- Berufsausbildung,
- Berufserfahrung und
- zeitnahe berufliche Tätigkeit

über die erforderlichen Fachkenntnisse zur Prüfung der Arbeitsmittel (hier: Getränkeschankanlage) verfügen muss. Technische Regeln für Betriebssicherheit (TRBS) konkretisieren die Betriebssicherheitsverordnung. Die TRBS 1203 „Befähigte Personen“ konkretisiert die Voraussetzungen für die erforderlichen Fachkenntnisse einer zur Prüfung befähigten Person. Sie muss z. B. durch Teilnahme an Lehrgängen ihre Kenntnisse regelmäßig aktualisieren.

# 3 Lehrgänge

## 3.1 Grund- und Fortbildungslehrgang

### 3.1.1 Die Lehrgänge werden als

- Grundlehrgang und
  - Fortbildungslehrgang
- durchgeführt.

#### **Grundlehrgang:**

Zur Durchführung einer ordnungsgemäßen Prüfung bzw. zur Beurteilung des sicheren Zustandes der Getränkeschankanlage muss die Prüferin bzw. der Prüfer 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.

---

#### **Anmerkung:**

*Wie im Abschnitt 2 beschrieben, muss die Prüferin bzw. der Prüfer bzw. die zur Prüfung befähigte Person zur Prüfung der Getränkeschankanlage ihre bzw. seine Fachkenntnisse durch Berufsausbildung, Berufserfahrung und der zeitnahen beruflichen Tätigkeit erworben haben. Der Grundlehrgang kann jedoch 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. Mit der entsprechenden Berufsausbildung und Berufserfahrung sowie der erfolgreichen Teilnahme an dem Grundlehrgang kann davon ausgegangen werden, dass die vorgeschriebenen Anforderungen an die Prüfperson („zur Prüfung befähigte Person“) erfüllt sind und sicherheitstechnische Prüfungen an Getränkeschankanlagen ordnungsgemäß durchgeführt werden können.*

---

#### **Fortbildungslehrgang:**

Gemäß TRBS 1203 muss die zur Prüfung befähigte Person ihre Kenntnisse regelmäßig aktualisieren, z. B. 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.



Die Aktualisierung der erforderlichen Kenntnisse soll nach diesem Grundsatz mindestens alle 5 Jahre oder bei relevanter Änderung im sicherheitstechnischen Regelwerk und beim Stand der Technik erfolgen.

- 3.1.2 Die zu vermittelnden Lehrinhalte und die Lehrgangsdauer sind folgenden Anhängen zu entnehmen:
- Grundlehrgang                   Anhang 1
  - Fortbildungslehrgang       Anhang 2
- 3.1.3 Die Teilnehmerzahl des Grundlehrganges soll in der Regel 15 Personen nicht überschreiten.
- 3.1.4 Grund- und Fortbildungslehrgang sind mit einer schriftlichen Prüfung abzuschließen.
- 3.1.5 Über die erfolgreiche Teilnahme an den Lehrgängen ist dem Teilnehmer ein Zertifikat auszustellen. Das Zertifikat soll dem Anhang 3 entsprechen.

## **3.2 Anerkennung von Lehrgängen**

- 3.2.1 Die Lehrgänge müssen unter einer fachlichen Leitung (Lehrgangsträger) stehen. Lehrkräfte 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 Ausbildung zu gewährleisten.

Die fachliche Qualifikation der Lehrkräfte kann als ausreichend angesehen werden, wenn

- ein abgeschlossenes technisches oder naturwissenschaftliches Studium oder Prüfung zum staatlich geprüften Techniker oder Meisterprüfung und
- mehrjährige Berufserfahrung in dem zu unterrichtenden Fachgebiet nachgewiesen ist.

## Lehrgänge

Eine nachgewiesene, angemessene fachliche Qualifikation und langjährige Tätigkeit im jeweiligen Sachgebiet können im Einzelfall oben genannte Anforderungen ersetzen.

- 3.2.2 Die fachliche Qualifikation der Lehrkräfte ist der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) schriftlich nachzuweisen.
- 3.2.3 Die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) ist befugt, Beauftragte zu den Lehrgängen zu entsenden.
- 3.2.4 Lehrgänge werden nur anerkannt, wenn die Lehrgangsträger die Gewähr dafür bieten,
- dass sie die erforderlichen Kenntnisse für die Prüfung von Getränkeschankanlagen vermitteln,
  - über die im Anhang 4 aufgeführten Ausbildungseinrichtungen und Lehrmittel verfügen und
  - die im Anhang 5 aufgeführte Prüfungsordnung beachten.
- 3.2.5 Die Anerkennung von Lehrgangsträgern wird nur auf Antrag erteilt. Antragsberechtigt ist jede natürliche oder juristische Person. Eine Ablehnung von Lehrgangsträgern ist zu begründen.
- 3.2.6 Die Anerkennung ist schriftlich zu erteilen. Ein Widerruf der Anerkennung aus begründetem Anlass ist möglich.
- 3.2.7 Die schriftliche Anerkennung ist 5 Jahre gültig.
- 3.2.8 Zur Verlängerung der Anerkennung ist ein erneuter Antrag zu stellen.

# Anhang 1

## Lehrplan Grundlehrgang

### Lehrplan für die Qualifizierung von Personen zur sicherheitstechnischen Prüfung von Getränkeschankanlagen

Prüfung vor Inbetriebnahme sowie wiederkehrende Prüfungen

Lehrinhalte	Anzahl Lehreinheiten (LE) 1 LE = 45 min
<ul style="list-style-type: none"><li>• Rechtliche Grundlagen, Sicherheitstechnisches Regelwerk für Getränkeschankanlagen (z. B. BetrSichV, TRBS, DGUV Regel 110-007, Normen)</li><li>• Arbeits-Sicherheits-Informationen (ASI) der BGN</li></ul>	3
<ul style="list-style-type: none"><li>• Aufbau von Getränkeschankanlagen (z. B. Bier, Wein, Premix, Postmix, Wasseranlagen)</li></ul>	1,5
<ul style="list-style-type: none"><li>• Einsatz von Schankgasen (CO<sub>2</sub>, N<sub>2</sub>, N<sub>2</sub>/CO<sub>2</sub>-Gemische)</li></ul>	2
<ul style="list-style-type: none"><li>• Arbeiten mit Armaturen einschließlich Anschluss von Behältern, Funktion der Sicherheitseinrichtungen (z. B. Druckminderer, Sicherheitsventil)</li></ul>	1
<ul style="list-style-type: none"><li>• Praktikum: Prüfen von Bauteilen und Schankanlagen</li></ul>	2
<ul style="list-style-type: none"><li>• Prüftätigkeit der Prüferin/des Prüfers<ul style="list-style-type: none"><li>– Feststellung des IST-Zustandes</li><li>– Vergleich des IST- mit dem SOLL-Zustand</li><li>– Bewertung der Prüfergebnisse</li><li>– Durchführung von Prüfungen</li></ul></li></ul>	2
<ul style="list-style-type: none"><li>• Ausfüllen der Prüfbescheinigung DGUV Grundsatz 310-008, Beschreibung von Mängeln, ggf. Vorschlag von erforderlichen Maßnahmen beim Vorhandensein von Mängeln</li></ul>	1
<ul style="list-style-type: none"><li>• Grundkenntnisse einer Gefährdungsbeurteilung</li></ul>	1
<ul style="list-style-type: none"><li>• Verantwortung der Prüferin/des Prüfers (z. B. Konsequenzen)</li></ul>	0,5
<ul style="list-style-type: none"><li>• Schriftliche Prüfung</li></ul>	1
<ul style="list-style-type: none"><li>• Auswertung, Abschlussdiskussion</li></ul>	1
<b>Insgesamt</b>	<b>16 LE</b>

# Anhang 2

## Lehrplan Fortbildungslehrgang

### Lehrplan für die Fortbildung von zur Prüfung befähigten Personen zur sicherheitstechnischen Prüfung von Getränkeschankanlagen

Prüfung vor Inbetriebnahme sowie wiederkehrende Prüfungen

Lehrinhalte	Anzahl Lehreinheiten (LE) 1 LE = 45 min
<ul style="list-style-type: none"><li>• Rechtliche Grundlagen, Änderungen seit Wegfall der Getränkeschankanlagenverordnung (z. B. BetrSichV, TRBS, DGUV Regel 110-007, Normen)</li><li>• Arbeits-Sicherheits-Informationen (ASI) der BGN</li><li>• Wesentliche Änderungen der letzten 5 Jahre</li></ul>	2
<ul style="list-style-type: none"><li>• Einsatz von Schankgasen (CO<sub>2</sub>, N<sub>2</sub>, N<sub>2</sub>/CO<sub>2</sub>-Gemische)</li></ul>	1
<ul style="list-style-type: none"><li>• Arbeiten mit Armaturen einschließlich Anschluss von Behältern, Funktion der Sicherheitseinrichtungen (z. B. Druckminderer, Sicherheitsventil)</li></ul>	1
<ul style="list-style-type: none"><li>• Praktikum: Prüfen von Bauteilen und Schankanlagen</li></ul>	1
<ul style="list-style-type: none"><li>• Prüftätigkeit der Prüferin/des Prüfers<ul style="list-style-type: none"><li>– Feststellung des IST-Zustandes</li><li>– Vergleich des IST- mit dem SOLL-Zustand</li><li>– Bewertung der Prüfergebnisse</li><li>– Durchführung von Prüfungen</li></ul></li></ul>	1
<ul style="list-style-type: none"><li>• Ausfüllen der Prüfbescheinigung DGUV Grundsatz 310-008, Beschreibung von Mängeln, ggf. Vorschlag von erforderlichen Maßnahmen beim Vorhandensein von Mängeln</li></ul>	1
<ul style="list-style-type: none"><li>• Grundkenntnisse einer Gefährdungsbeurteilung</li></ul>	0,5
<ul style="list-style-type: none"><li>• Verantwortung der Prüferin/des Prüfers (z. B. Konsequenzen)</li></ul>	0,5
<ul style="list-style-type: none"><li>• Schriftliche Prüfung</li></ul>	0,5
<ul style="list-style-type: none"><li>• Abschlussdiskussion</li></ul>	0,5
<b>Insgesamt</b>	<b>9,0 LE</b>

# Anhang 3

## Lehrgangszertifikat

### Zertifikat

über die erfolgreiche Qualifizierung zur sicherheitstechnischen Prüfung  
von Getränkeschankanlagen

#### Lehrgang nach DGUV Grundsatz 310-007

Herr/Frau

\_\_\_\_\_

(Name)

\_\_\_\_\_

(Vorname)

geb. am

\_\_\_\_\_

(Tag, Monat, Jahr)

wohnhaft in

\_\_\_\_\_

(Straße, Hausnummer, Postleitzahl, Stadt)

hat vom

\_\_\_\_\_ bis \_\_\_\_\_

in

an einem

Grundlehrgang

Fortbildungslehrgang

nach DGUV Grundsatz 310-007 für die Qualifizierung von Personen zur sicherheitstechnischen Prüfung  
von Getränkeschankanlagen teilgenommen und die Abschlussprüfung bestanden.

Persönliche Prüfer-Nr.: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(Lehrgangsträger)

\_\_\_\_\_  
(Lehrgangsleiter)

# Anhang 4

## Raumausstattung mit Ausbildungseinrichtungen und Lehrmitteln

### **Nachfolgend aufgeführte Einrichtungen und Lehrmittel müssen mindestens vorhanden sein:**

1. Betriebsbereite Getränkeschankanlage sowie spezifische Bauteile zum Ausschank von Bier, Wein, alkoholfreien Getränken (Premix, Postmix) und Wasser
2. Durchlaufkühler
3. Werkzeuge für die Prüfung von Getränkeschankanlagen
4. Mehrere Zapfarmaturen
5. Druckminderer, Zwischendruckregler unterschiedlicher Bauarten, Absperrrichtungen (z. B. Zapfarmaturen, Ventile, Hähne), Anstichvorrichtungen, Behälteranschlussteile, Durchflussmengenmesser, Flüssigkeitspumpen, Getränke- und Grundstoffleitungen, Hinterdruck- und Vordruckgasleitung, Leitungs- und Behälteranschlussteile, Leitungsverteiler, Mischarmaturen, Mischaggregate, Rückschlagsicherungen, Sicherheitsventile, Überdruckmessgeräte (Manometer), Dichtungen
6. Getränke- und Grundstoffbehälter unterschiedlicher Bauarten
7. Einsatzbereite Druckgasflasche (z. B. mit dem Schankgas Kohlendioxid)
8. Gaswarnanlage für Kohlendioxid
9. Verwendungsfertige Getränkeschankanlage
10. Bauteilmuster zum Zerlegen, Schnittmodelle
11. Prüfbescheinigung nach DGUV Grundsatz 310-008
12. Vorschriften, Regeln (z. B. BetrSichV, TRBS, DGUV Regel 110-007, Normen)
13. Arbeits-Sicherheits-Informationen (ASI) der BGN

# Anhang 5

## Prüfungsordnung

### Inhaltsangabe

1. Vorbemerkung
2. Anwendungsbereich
3. Lehrgänge
4. Zulassung zur Prüfung
5. Prüfung
6. Bewertung der Prüfung
7. Wiederholung der Prüfung
8. Lehrgangszertifikat

### 1 **Vorbemerkung**

Eine sach- und fachgerechte Qualifizierung von „Prüfpersonen“ ist die Grundlage für eine qualifizierte sicherheitstechnische Prüfung von Getränkeschankanlagen. Zur Ausbildung gehört eine theoretische und eine praktische Wissensabfrage der Lehrgangsteilnehmer, inwieweit das vermittelte Fachwissen am Ende der Ausbildung abrufbar ist. Ziel dieser Prüfungsordnung ist es, die Wissensabfrage transparent und für alle Beteiligten nachvollziehbar zu machen.

### 2 **Anwendungsbereich**

Diese Prüfungsordnung findet Anwendung auf

- die Qualifizierung von Personen für die sicherheitstechnische Prüfung von Getränkeschankanlagen,
- die theoretische und praktische Prüfung der Lehrgangsteilnehmerin bzw. des Lehrgangsteilnehmers,
- die Anerkennung von Lehrgängen sowie
- das Erteilen eines Lehrgangszertifikates.

### 3 **Lehrgänge**

Die Lehrgangsträger bieten durch geeignetes Fachpersonal, geeignete technische Einrichtungen und Lehrmittel sowie geeignete Räumlichkeiten die Gewähr dafür, dass den Teilnehmenden ausreichende Kenntnisse für die sicherheitstechnische Prüfung von Getränkeschankanlagen vermittelt werden.

Die Lehrgänge entsprechen den Anforderungen des DGUV Grundsatzes 310-007 in allen Punkten.

Voraussetzung für die Teilnahme an einem Lehrgang ist:

- 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.

Die Verantwortung für das Entsenden geeigneter Personen zu einem Lehrgang liegt bei der Arbeitgeberin bzw. beim Arbeitgeber.

#### **4 Zulassung zur Prüfung**

Die Teilnahme an einem Lehrgang für die sicherheitstechnische Prüfung von Getränkeschankanlagen ist Voraussetzung für die Zulassung zur Prüfung.

#### **5 Prüfung**

Im Rahmen der Prüfung hat die Lehrgangsteilnehmerin bzw. der Lehrgangsteilnehmer die erworbenen theoretischen Kenntnisse und praktischen Fertigkeiten nachzuweisen. Die Prüfung gliedert sich in einen schriftlichen theoretischen und einen praktischen Teil.

Der schriftliche Teil besteht aus der Beantwortung von „Multiple Choice“-Fragen eines Fragebogens. Der Fragebogen des Grundlehrgangs beinhaltet mindestens 30 Fragen, der Fragebogen des Fortbildungslehrgangs mindestens 15 Fragen. Die beantworteten Fragebögen verbleiben mindestens fünf Jahre beim Lehrgangsträger. Sie werden dem Prüfungsteilnehmer bzw. der Prüfungsteilnehmerin nicht überlassen.

#### **6 Bewertung der Prüfung**

Die Prüfung gilt als bestanden, wenn der Prüfungsteilnehmer bzw. die Prüfungsteilnehmerin die schriftliche theoretische Prüfung bestanden und das Praktikum absolviert hat.

Zum Bestehen der schriftlichen Prüfung müssen mind. 80% aller Fragen richtig beantwortet werden.



Die Fragen müssen aus den Bereichen

- rechtliche Grundlagen (20 %),
- Anlagen- und Bauteilkunde (30 %) und
- sicherheitstechnische Anforderungen (50%)  
gestellt werden.

Werden in der schriftlichen Prüfung weniger als 80 %, aber mindestens 70 % der Fragen richtig beantwortet, kann im Einzelfall unmittelbar eine mündliche Nachprüfung durchgeführt werden.

#### **7 Wiederholung der Prüfung**

Eine nicht bestandene Prüfung ohne erneute Teilnahme am Lehrgang kann beim gleichen Lehrgangsträger innerhalb von 12 Monaten zweimal wiederholt werden.

#### **8 Lehrgangszertifikat**

Über die bestandene Prüfung erhält der Lehrgangsteilnehmer ein vom Lehrgangsträger unterzeichnetes Zertifikat. Das Zertifikat entspricht der Anlage 3 des DGUV Grundsatzes 310-007.

---

Ort, Datum

---

Unterschrift Lehrgangsleiter

---

Ort, Datum

---

Unterschrift Leiter Lehrgangsträger





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

Glinkastraße 40  
10117 Berlin  
Tel.: 030 288763800  
Fax: 030 288763808  
E-Mail: [info@dguv.de](mailto:info@dguv.de)  
Internet: [www.dguv.de](http://www.dguv.de)