



Hygieneregeln für Trinkwasserversorgungsanlagen und lebensmittelrechtliche Vorgaben bei öffentlichen Veranstaltungen

Hygieneregeln für Trinkwasserversorgungsanlagen

Gesundheitsamt Augsburg, Sachgebiet Hygiene
Hoher Weg 8, 86152 Augsburg
Mail: hygiene.gesundheitsamt@augzburg.de.

Bei Veranstaltungen unter freiem Himmel erfolgt die Trinkwasserversorgung üblicherweise aus Hydranten über mobile private Leitungen. Durch die Verwendung ungeeigneter Materialien, eine fehlerhafte Installation oder eine unsachgemäße Betriebsweise kann es zum Eintrag und/ oder zur Vermehrung von Krankheitserregern und damit zu einer Gesundheitsgefährdung der Besucher der Veranstaltung kommen. Die nachfolgenden Hygienevorschriften und die allgemein anerkannten Regeln der Technik (u. a. DIN 2001-2, DIN EN 806, DIN EN 1717, KTW-Empfehlungen, DVGW-Regelungen) sind einzuhalten (Dies gilt auch für Standbetreiber, die sich an der Leitungsverlängerung beteiligen):

1. Materialauswahl für das Trinkwasserleitungssystem

- Das verwendete Installationsmaterial (Schläuche, starre Leitungsteile, Armaturen, Verteiler) muss aus trinkwassergeeignetem Material bestehen und darf keine Beschädigungen aufweisen.
- Trinkwassergeeignet sind Materialien, die ein DVGW-Zertifikat (Deutscher Verein des Gas- und Wasserfaches e.V.) erhalten haben bzw. nach den KTW-Empfehlungen des Umweltbundesamtes geprüft sind. Auch bei der Verwendung von starren Leitungssystemen aus verzinkten Stahlrohren, Edelstahl-, Kunststoff- oder Kupferleitungen ist darauf zu achten, dass diese eine entsprechende Kennzeichnung und Zulassung besitzen.
- Schlauchzuleitungen müssen die Prüfzeichen nach **KTW** (Mindestanforderung: Prüfung nach Kategorie „C“) **und DVGW-W 270** oder **DVGW VP 549** aufweisen. Entscheidend ist in diesem Zusammenhang der Nachweis der Trinkwassereignung des Schlauchmaterials, die durch die o. g. Prüfzeichen belegt wird. Die Verwendung der Produkte eines bestimmten Schlauchherstellers wird **nicht** vorgegeben. Der Einsatz von Schlauchmaterial ohne die o. g. Prüfzeichen ist **nicht** zulässig.
- Bei Neuanschaffung wird dringend empfohlen, Schlauchmaterial zu erwerben, das mindestens die Anforderungen der KTW-Empfehlungen - Prüfung nach Kategorie „A“ erfüllt.
- **Gartenschläuche und -armaturen sowie ähnliche für Trinkwasser ungeeignete/ungeprüfte Materialien dürfen auf keinen Fall in der Trinkwasserinstallation verwendet werden!**
- Der Leitungsquerschnitt ist angepasst gering zu dimensionieren, damit ein schneller Durchfluss des Trinkwassers sichergestellt, unnötige Standzeiten und eine mit unerwünschtem Keimwachstum einhergehende Erwärmung des Trinkwassers vermieden werden.
- Abwasserleitung **müssen** zum Ausschluss von Verwechslungen und zur Vermeidung von Wechseleinsatzmöglichkeiten (Trinkwasserversorgung/Abwasserentsorgung) sowohl optisch als auch anschlusstechnisch unterschiedlich gestaltet sein.

2. Installation des Trinkwasserleitungssystems

- Die gesamte Installation des Leitungssystems einschließlich der Zapfhähne sollte von einer qualifizierten Sanitärfachfirma ausgeführt werden. Die weiterführenden Anschlusssteile sind so zu verlegen und abzusichern, dass keine schädlichen Einwirkungen durch Wasserstagnation, Rücksaugen, Rückdrücken an der Entnahmestelle entstehen können. Bei der Verlegung der Leitungen ist zudem darauf zu achten, dass diese vor starker Sonneneinstrahlung, Verschmutzung durch direkten Kontakt mit dem Erdboden sowie Zerstörung durch Vandalismus geschützt sind.
- Zwischen dem öffentlichen Versorgungsnetz und den Anschlussleitungen muss eine zugelassene und funktionierende Absicherung (mindestens kontrollierbarer Rückflussverhinderer EA gemäß DIN EN 1717 DIN) eingebaut werden. Die Einbaustelle sollte möglichst nahe am Endverbraucher (Betrieb) liegen. Wird aus einem öffentlichen Trinkwasseranschluss über eine Schlauchleitung gleichzeitig Wasser für einen Gewerbebetrieb und für den privaten Bereich (z. B. Wohnwagen) entnommen, so muss ggf. auch die private Zuleitung durch einen kontrollierbaren Rückflussverhinderer EA abgesichert werden.
- Es dürfen nur hygienisch einwandfreie Leitungen, Kupplungsstücke und Anschlussventile verwendet werden. Erforderlichenfalls ist vor Inbetriebnahme dieser Bauteile eine Desinfektion (z.B. mit Chlorklösung) durchzuführen. Hierbei sind die Vorgaben des DVGW-Arbeitsblatte W 557 (A) zu beachten.
- Die Wasserüberleitung zu betriebsfremden Wohnwagen/benachbarten Betrieben ist unzulässig. Nicht genutzte Anschlusskupplungen an Wasserverteilern sind mit Blindstopfen zu verschließen.

3. Betrieb des Trinkwasserleitungssystems

- Der Anschlussnehmer ist für den ordnungsgemäßen Betrieb der Trinkwasserinstallation und die Einhaltung der Qualitätsanforderungen der Trinkwasserverordnung an den einzelnen Zapfstellen verantwortlich. Etwaige Störungen mit einer zu erwartenden bzw. bereits eingetretenen Beeinträchtigung der Wasserqualität sind dem

Gesundheitsamt Augsburg, Sachgebiet Hygiene
Hoher Weg 8, 86152 Augsburg
Mail: hygiene.gesundheitsamt@augzburg.de

unverzüglich zu melden. Darüber hinaus sind in Abstimmung mit dem Gesundheitsamt Maßnahmen zur Beseitigung der Ursachen und ggf. entsprechende Untersuchungen einzuleiten.

- Bei der Verlängerung des Trinkwassernetzes ist ein ausreichender Durchfluss zu gewährleisten. Nach Anschluss der Schläuche und Leitungen sind diese bei maximalem Durchfluss mindestens 15 Minuten zu spülen. Vor Betriebsbeginn und nach längeren Betriebspausen (über 2 Stunden) sind die Schläuche und Leitungen erneut 5 Minuten zu spülen.
- Die Wassertemperatur darf 25°C nicht überschreiten und ist in regelmäßigen Abständen zu überprüfen. Gleichmaßen sind die oberirdisch verlegten Leitungen, Schläuche, Anschlüsse und Armaturen täglich auf Unversehrtheit und Verschmutzungen zu kontrollieren.
- Vor und während der Veranstaltung ist den Mitarbeitern des Gesundheitsamtes jederzeit die Entnahme von Wasserproben zum Nachweis/Ausschluss gesundheitsrelevanter Beeinträchtigungen des in den privaten Anschlussleitungen beförderten Trinkwassers zu ermöglichen. Die Kosten der Probenahmen und Untersuchungen sind vom jeweiligen Anschlussnehmer zu tragen.

Lebensmittelrechtliche Vorgaben **(und Wasserversorgung am Stand)**

Amt für Verbraucherschutz und Marktwesen
Fuggerstr. 12 a, 86150 Augsburg
Mail: lebensmittelueberwachung@augzburg.de.
Tel. 0821-324-3914

Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind. Nachteilige Beeinflussung ist eine Ekel erregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln, wie z.B. durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosole, tierische Schädlinge, menschliche und tierische Ausscheidungen sowie durch Abfälle, Abwässer, Reinigungsmittel, oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren. Um das zu gewährleisten, muss ein Stand so gelegen und aufgebaut sein, dass darin zur Behandlung und zum Inverkehrbringen bestimmte Lebensmittel keinen, bzw. auf ein Mindestmaß beschränkten Kontaminationen ausgesetzt sind.

01. Überdachungen sind ausreichend bemessen, stabil und wetterfest zu gestalten, um Schutz vor herabfallendem Regen und sonstigen Verunreinigungen, aber auch vor direkter Sonneneinstrahlung, zu gewährleisten.
02. Stände sind so zu umbauen, dass fremde Personen und Tiere nicht eindringen können und Schutz vor Wind und Staub gewährleistet ist.
03. Es müssen befestigte Fußböden vorhanden sein, um Verschmutzungen, beispielsweise durch Aufweichen des Untergrundes bei eindringendem Regen oder sonstigem Wasseraufkommen auf ein Mindestmaß zu reduzieren.
04. Aufbauten, Ausrüstungen und Arbeitsgeräte müssen sauber und instand sein. Insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen.
05. Die Stände (inklusive Foodtrucks) sind an die öffentliche Trinkwasserversorgung anzuschließen. In Bereichen, in welchen Hausanschlüsse oder Hydranten nicht vorhanden sind oder aus triftigen Gründen nicht genutzt werden können, können saubere für Trinkwasser geeignete und mit einer auf die jeweiligen betrieblichen Anforderungen angemessenen Menge an Trinkwasser befüllte, verschlossene Vorratsbehälter verwendet werden. Um eine Keimvermehrung im stehenden Wasser zu vermeiden, sind diese täglich vollständig zu entleeren, gründlich zu reinigen und gegebenenfalls zu desinfizieren. Es sind mikrobiologische Untersuchungen durchzuführen oder durchführen zu lassen, um nachzuweisen, dass das in den Vorratsbehältern bereitgestellte Wasser, Trinkwasserqualität besitzt. Es ist darauf zu achten, dass die Leitungselemente (Schläuche, Kupplungen, Armaturen, Behältnisse) ausdrücklich für den Einsatz im Lebensmittel-, bzw. Trinkwasserbereich geeignet sind.

Es ist mindestens ein Waschbecken mit Wasserhahn einzurichten. Erfolgt das Spülen von Schankgefäßen vor Ort, so sind bei der Auswahl der Spüleinrichtungen (Spülmaschinen, Spülgeräte, Spülbecken) die Form und Größe der Schankgefäße sowie die zu erwartende Spülhäufigkeit zu berücksichtigen, um einen unkomplizierten, raschen und rückstandslosen Reinigungserfolg zu gewährleisten. Werden zwei nebeneinanderliegende Spülbecken zur getrennten Vorreinigung und Nachspülung verwendet, muss ein Spülbecken für die Warmwasserreinigung eingerichtet sein. Werden Lebensmittel im Rahmen eines Imbissbetriebs behandelt, so ist das Waschbecken mit Mischbatterie sowie Warm- und Kaltwasserzufuhr einzurichten. Es muss so bemessen und beschaffen sein, dass darin auch Arbeitsgeräte und Ausrüstungen leicht gereinigt werden können. Falls vor Ort Lebensmittel gewaschen werden, sind hierfür mindestens saubere für Lebensmittelkontakt geeignete Wannens oder Schüsseln oder ein weiteres Waschbecken zu verwenden, bzw. einzurichten.

Abwässer sind mittels Rohr- oder Schlauchsysteme möglichst direkt in die Kanalisation oder in verschließbare Auffangbehältnisse, die mindestens täglich in die Kanalisation zu entleeren sind, abzuleiten.

06. Es ist strikt zu vermeiden, Lebensmittel (auch verpackt) und Bedarfsgegenstände, welche mit Lebensmitteln in Berührung kommen, auf dem Fußboden abzustellen oder zu lagern.
07. Leicht verderbliche Lebensmittel pflanzlicher oder tierischer Herkunft, die die Vermehrung pathogener Mikroorganismen oder die Bildung von Toxinen fördern können, dürfen nicht bei Temperaturen aufbewahrt werden, die einer Gesundheitsgefährdung Vorschub leisten könnten. Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden. Sofern keine anderen Vorgaben bestehen, sind sie bei Temperaturen von höchstens 7 °C aufzubewahren. Kühlschränke oder zumindest Kühlboxen mit ausreichend Kühlelementen müssen vorhanden sein.
08. Unverpackte Lebensmittel sind zum Verkauf so aufzubauen und zu präsentieren, dass Kunden diese nicht berühren, anhusten, anhauchen oder vor dem Kauf in sonstiger Weise kontaminieren können.
09. Lebensmittelabfälle, ungenießbare Nebenerzeugnisse und andere Abfälle sind in verschließbaren Behältern zu lagern. Sie sind so rasch wie möglich aus Bereichen, in welchen Lebensmittel behandelt werden, zu entfernen.
10. Personen, die in einem Bereich arbeiten, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten; sie müssen geeignete und saubere Arbeitskleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen.
11. Personen, die an einer Krankheit leiden, die durch Lebensmittel übertragen werden kann, oder Träger einer solchen Krankheit sind, sowie Personen mit beispielsweise infizierten Wunden, Hautinfektionen oder -verletzungen oder Diarrhöe ist der Umgang mit Lebensmitteln und das Betreten von Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, generell verboten, wenn die Möglichkeit einer direkten oder indirekten Kontamination besteht.
12. Personen, die Lebensmittel tierischer Herkunft und weitere in § 42 Absatz 2 Infektionsschutzgesetz aufgeführte Erzeugnisse behandeln und solche, die Bedarfsgegenstände reinigen, mit welchen Lebensmittel in Berührung kommen, müssen an einer Belehrung in mündlicher und schriftlicher Form beim Gesundheitsamt oder bei einem durch das Gesundheitsamt beauftragten Arzt teil nehmen und nach der Belehrung schriftlich erklärt haben, dass ihnen keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bekannt sind. Der Arbeitgeber hat diese Personen, nach Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren alle zwei Jahre erneut zu belehren. Die Bescheinigung der Teilnahme ist im Original oder als Kopie am Stand aufzubewahren.
13. Bei allen Waren, die feilgeboten werden, sind die Endpreise (inklusive Umsatzsteuer und sonstiger Preisbestandteile) anzugeben. Für Speisen und Getränke sind Verzeichnisse zu erstellen und auszuhängen, auf welchen die Verkehrsbezeichnung, die Menge und der Preis angegeben sind. Bei Abgabe von Wein ist zusätzlich die Art, die Herkunft und die Qualität anzugeben.

14. Bei Lebensmitteln muss der Gehalt an Zusatzstoffen nach den Vorgaben des § 9 Absatz 1 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung, bei koffeinhaltigen Erfrischungsgetränken zusätzlich nach der Vorgabe des § 6 Absatz 2 Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränke-verordnung und bei alkoholfreie Erfrischungsgetränken, die Chinin oder dessen Salze enthalten, gemäß § 5 der Aromenverordnung, kenntlich gemacht werden. Die Angaben sind gut sichtbar, in leicht lesbarer Schrift und unverwischbar anzubringen. Die vorgeschriebenen Angaben dürfen in Fußnoten angebracht werden, wenn bei der Verkehrsbezeichnung auf diese hingewiesen wird.
15. Seit 13.12.2014 besteht die Pflicht zur Kennzeichnung von Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen. Dies ergibt sich aus Artikel 9 Absatz 1 c der Verordnung (EG) 1169/2011 (LMIV). Die zu kennzeichnenden Stoffe oder Erzeugnisse sind in Anlage II. der Verordnung (EG) 1169/2011 aufgeführt. Die Kennzeichnung kann analog zur Kenntlichmachung von Zusatzstoffen mit Fußnoten (z.B. a) = enthält Weizen, b) = enthält Milch,..) erfolgen.