

Merkblatt über die Anforderungen an Trinkwasseranlagen auf Märkten, Volks- und Straßenfesten oder ähnlichen Veranstaltungen

1. Einleitung/ Ziel

Das vorliegende Merkblatt gibt Veranstaltern sowie Gewerbetreibenden von bzw. auf Märkten, Volks- und Straßenfesten oder ähnlichen Veranstaltungen die Anforderungen an die Trinkwasserversorgungsanlagen und deren ordnungsgemäßem Betrieb vor, um den Eintrag und die Vermehrung von Krankheitserregern zu vermeiden.

Es richtet sich sowohl an Betreiber von Trinkwasserversorgungsanlagen, für die eine Anzeigepflicht dieser gegenüber dem Gesundheitsamt besteht, als auch an die Nutzer dieser Anlagen, für die ebenfalls Hygienevorgaben und Anforderungen an Versorgungsgeräte und Schlauchleitungen gelten.

2. Inhalt und spezielle Anforderungen

1.1. Allgemeine Anforderungen

- Wasser für die Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln sowie für die Reinigung von Gerätschaften und Geschirr muss Trinkwasserqualität haben.
- Wasser für die Händereinigung muss Trinkwasserqualität haben.
- Die Wasserversorgung muss während der Betriebszeit funktionstüchtig sein und genutzt werden.
- Zur Desinfektion sind nur Desinfektionsmittel nach § 11 Trinkwasser-Verordnung zugelassen. Siehe hierzu auch DVGW-Arbeitsblatt W 291 „Reinigung und Desinfektion von Wasserverteilungsanlagen“.
- Vor und während der Veranstaltung können Wasserproben aus den Versorgungsanlagen gemäß Trinkwasser-Verordnung entnommen werden. Die Wasserproben werden durch akkreditierte Institute untersucht. Die Kosten der Trinkwasseruntersuchungen sind vom jeweiligen Veranstalter/ Betreiber der Versorgungsanlage zu tragen. Hygienekontrollen in den mobilen Lebensmittelbetrieben bleiben davon unberührt.

1.2. Anforderungen an die Versorgungsgeräte

- Trinkwasserversorgungsanlagen sind von sachkundigen Personen, die nach allgemein anerkannten Regeln der Technik vorgehen, einzurichten.
- Nur Standrohre (z.B. Hydrant) vom zuständigen Wasserversorger verwenden. Vor Gebrauch gründlich durchspülen und ggf. desinfizieren.
- Feste Leitungen und Verbindungsstücke müssen für Trinkwasser geeignet sein und das DIN- und/oder DVGW-Prüfzeichen tragen. Prüfzeugnisse sind bereitzuhalten.
- Schlauchleitungen müssen KTW- und DVGW-W 270 geprüft sein (Prüfbericht). Schlauchleitungen müssen mind. 10 bar Berstdruck standhalten und sind nicht transparent. Prüfzeugnisse/ -berichte sind bereitzuhalten.

○ **Normale Garten- oder Druckschläuche sind unzulässig!**

- Die verwendeten Schläuche und Bauteile dürfen keine Beschädigungen aufweisen. Tägliche Kontrollen oberirdischer Leitungen sind durchzuführen.
- Oberirdische Leitungen sind vor Sonnen- bzw. Hitzeeinwirkung sowie vor Frost zu schützen. Für Anschlüsse und Kupplungen sind saubere Unterlagen zu schaffen, damit diese nicht in Pfützen liegen.
- Die Leitungen sind den benötigten Wassermengen anzupassen. Die Leitungsquerschnitte sind möglichst klein zu wählen, um Stagnationswasser zu vermeiden.
- Es sind möglichst kurze Verbindungen vom Verteiler (bzw. Hydrant) zur Entnahmestelle (Zapfhahn) herzustellen.
- Die Leitungen sind immer direkt an den Verteiler (bzw. Hydrant) anzuschließen. Eine Verbindung von einer Entnahmestelle zur nächsten ist unzulässig.
- Die Verbrauchsleitungen sind vor Inbetriebnahme sowie nach langen Standzeiten (z.B. über Nacht) gründlich zu spülen, ggf. zu desinfizieren.
- Schläuche und Anschlusskupplungen müssen unverwechselbar als Trinkwasserleitung gekennzeichnet sein, um eine Verwechslung mit Abwasserleitungen auszuschließen.
- Zwischen dem Versorgungsnetz und der Anschlussleitung muss eine zugelassene funktionierende Absicherung (z.B. Rückflussverhinderer, Rohrtrenner) eingebaut werden.
- Leitungen und Anschlüsse sind bei Außerbetriebnahme zu reinigen, ggf. zu desinfizieren sowie vollständig zu entleeren und bei Nichtgebrauch trocken und mit Blindkupplungen oder Stopfen versehen zu lagern, um diese vor Verschmutzungen zu schützen.

1.3. **Anforderungen an Verkaufseinrichtungen mit Trinkwasseranschluss**

- Der Wasserhahn ist fachgerecht zu installieren und die Anschlussstelle am Stand ist gegen Umwelteinflüsse und Verunreinigungen zu schützen.
- Vor Gebrauch ist die Trinkwasserleitung gründlich zu spülen, ggf. zu desinfizieren.
- Nach Gebrauch sind die Leitungen innerhalb der Verkaufseinrichtung zu spülen und vollständig zu entleeren.

1.4. **Anforderungen an Verkaufseinrichtungen ohne Trinkwasseranschluss**

- Trink- und Abwassertank sollten ein Volumen von mindestens 15 Litern haben (DIN 10500).
- Wasservorratsbehälter müssen aus lebensmittelgeeignetem Material, verschließbar und leicht zu reinigen sein.
- Wasservorratsbehälter sind täglich mit frischem Trinkwasser zu befüllen. Vor dem Befüllen oder der Ingebrauchnahme sind diese mit Trinkwasser zu spülen.
- Der Behälter bzw. bei Kanisterpumpsystemen auch Schläuche und Pumpe sind gründlich zu reinigen. Sie sollten sachgemäß (Herstellerangaben beachten!) mindestens einmal pro Woche mit einem dafür geeignetem Mittel desinfiziert werden.
- Nach Betriebsschluss sind die Behälter vollständig zu entleeren.

1.5. **Anforderungen an die Warmwasserbereitung**

- Bei Verwendung eines Warmwasserbereiters (z.B. Boiler) ist das Wasser nach dem Befüllen einige Minuten zum Kochen zu bringen.

- Eine andauernde leichte Erwärmung des Wassers ohne vorangehendes Abkochen ist zu vermeiden. (Gefahr der Vermehrung von Mikroorganismen)
- Warmwasserbereiter sind regelmäßig zu entkalken.

3. Allgemeine Gesetzliche Grundlagen und technische Regeln (Auszug)

- Trinkwasser-Verordnung (TrinkwV)
- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene
- Lebensmittelhygiene-Verordnungen (LMHV und Tier-LMHV)
- Infektionsschutzgesetz (IfSG)

- DVGW: Deutsche Vereinigung des Gas- und Wasserfaches e.V.:
 - Arbeitsblatt W 270 (Materialprüfung)
 - Arbeitsblatt W 291 (Reinigung und Desinfektion von Wasserversorgungsanlagen)
- KTW - Empfehlungen: Gesundheitliche Beurteilung von Kunststoffen im Trinkwasserbereich

Die gesetzlichen Grundlagen können auch unter folgenden Links erhalten werden:

Zugang zum EU-Recht: <http://eur-lex.europa.eu/de/index.htm>

Bundesministerium für Justiz: <http://www.gesetze-im-internet.de/>

4. Hinweis

Dieses Merkblatt dient lediglich der Information und nennt Schwerpunkte. Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden.

Die Durchführung von Eigenkontrollmaßnahmen im Rahmen der Sorgfaltspflicht des Gewerbetreibenden wird vorausgesetzt.

Die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde behält sich weitere Auflagen vor.

Für Fragen steht Ihnen Ihre zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde zur Verfügung.

Für weitere Fragen stehen Ihnen die Mitarbeiter/innen des Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramtes (LÜVA) des Vogtlandkreises, Stephanstr. 9, 08606 Oelsnitz, Tel. 03741 300 3601 / Fax. 03741 300 4075 / E-Mail: veterinaeramt@vogtlandkreis.de jederzeit gerne zur Verfügung.