

Leitfaden für Veranstalter

Verbraucherschutz: Lebensmittelsicherheit, Infektionsschutz und Trinkwasserhygiene

Lebensmittelsicherheit

Aufgaben

- ☐ Sorgen Sie dafür, dass die Basishygiene eingehalten werden kann.
- ☐ Jeder der mit Lebensmitteln auf der Veranstaltung umgeht, muss die Personalhygiene beachten und einhalten.
- ☐ Machen Sie sich mit den Temperaturanforderungen je nach Lebensmittel vertraut und halten Sie diese durch geeignete Maßnahmen ein.
- ☐ Halten Sie die Vorgaben für Getränkeschankanlagen ein und sorgen Sie für geeignete und ausreichende Spülmöglichkeiten.
- ☐ Bereiten Sie notwendige Kennzeichnungen der Lebensmittel zu enthaltenen Zusatzstoffen und Stoffen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können vor.

Schutz vor Infektionen

Aufgaben

- ☐ Stellen Sie sicher, dass Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, gesund sind und

keine ansteckenden Krankheiten haben.

- ☐ Stellen Sie sicher, dass mindestens eine mitarbeitende Person eine Bescheinigung nach IfSG des Gesundheitsamts oder eines befähigten Arztes vorweisen kann
- ☐ Vor Aufnahme der Tätigkeit im Umgang mit Lebensmitteln müssen alle in der Küche arbeitenden Personen gemäß § 43 IfSG von dieser oben genannten Person belehrt werden. Dies ist zu dokumentieren.
- ☐ Die Schulung des Personals durch den Veranstalter kann mit Hilfe des „Leitfadens für ehrenamtliche Helfer bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen beim Umgang mit Lebensmitteln“, der unter Dokumente hinterlegt ist erfolgen.
- ☐ Es wird außerdem empfohlen, von den Mitarbeitern eine schriftliche Bestätigung einzuholen, dass derzeit keine ansteckenden Krankheiten bzw. keine Erkrankungssymptome vorliegen.

Trinkwasserversorgungsanlagen

Aufgaben

- ☐ Hygiene der Trinkwasserversorgungsanlage sicherstellen, indem die Regelungen für Materialauswahl, Installation und den Betrieb der Trinkwasserversorgungssystems sowie für Trinkwasserversorgungsbehälter eingehalten werden.
- ☐ Wasserleitungen, die keinen ständigen Durchfluss haben, sind vor Inbetriebnahme gründlich zu spülen und zu desinfizieren.
- ☐ Eine Stagnation des Trinkwassers in den Wasserleitungen ist zu unterbinden. Ggf. ist für einen ständigen Durchfluss zu sorgen.
- ☐ Sollte es keine Wasserleitung zur Veranstaltung geben, müssen Sie Trinkwasser in dafür bestimmten Behältnissen lagern. Hierbei ist zu beachten, dass sie für die Aufbewahrung von Trinkwasser zulässig sind. Verwenden Sie nur saubere Behältnisse!
- ☐ Trinkwasser kann durch unsachgemäße technische Infrastruktur verkeimen. Es muss zwingend darauf geachtet werden, dass durch entsprechende Maßnahmen (z.B. Kühlung, Verhinderung der Stagnation, regelmäßiger Wasseraustausch, Desinfektion nach den allgemein anerkannten Regeln der Technik) eine Verkeimung des Trinkwassers und somit eine Gesundheitsgefährdung verhindert wird.
- ☐ Die Behältnisse müssen täglich neu befüllt werden und mindestens 1x wöchentlich gereinigt bzw. desinfiziert werden. Achten Sie darauf, dass der Trinkwasservorrat

nicht in der Sonne steht.

- ☐ Die Wasserversorgungsanlage muss der Trinkwasserverordnung 2001 sowie den allgemein anerkannten Regeln der Technik entsprechen.
- ☐ Wenn Schläuche zur Trinkwasserversorgung benutzt werden, ist darauf zu achten, dass die Schläuche hierfür geeignet sind. Die verwendeten Schläuche und Bauteile müssen aus trinkwassergeeignetem, undurchsichtigem Material bestehen und sie dürfen keine Beschädigungen aufweisen. Zudem sind sie so zu verlegen, dass sie keiner direkten Sonneneinstrahlung ausgesetzt sind.
- ☐ Zulässig sind Materialien mit DVGW-Prüfung (z.B. PE-Rohre oder flexible Schläuche mit den Prüfzeichen KTW (Kategorie A) oder DVGW-W 270)