Verbraucherschutz: Lebensmittelsicherheit, Infektionsschutz und Trinkwasserhygiene

Hygienefehler beim Umgang mit Lebensmitteln und Trinkwasser können zu schwerwiegenden Erkrankungen, die besonders bei Kleinkindern und älteren Menschen lebensbedrohlich werden können, führen. Von solchen Infektionen kann gerade bei Vereinsfesten oder ähnlichen Veranstaltungen schnell ein größerer Personenkreis betroffen sein.

Lebensmittelsicherheit

Lebensmittel müssen so behandelt werden, dass sie vor Staub, Schmutz, Gerüchen, Krankheitserregern, Schädlingen, Witterungseinflüssen etc. geschützt werden.

Hygienefehler beim Umgang mit Lebensmitteln führen immer wieder zu schwerwiegenden Erkrankungen, die besonders bei Kleinkindern und älteren Menschen lebensbedrohlich werden können. Von solchen Lebensmittelinfektionen kann gerade bei Vereins- und Straßenfesten oder ähnlichen Veranstaltungen schnell ein größerer Personenkreis betroffen sein.

Der Leitfaden gibt Ihnen eine Orientierungshilfe, sich in diesem sensiblen Bereich richtig zu verhalten, damit gemeinschaftliches Essen und Trinken ungetrübt genossen werden können.

Ausführliche Information

Basishygiene

Großer Wert sollte auf die Ausstattung der Verkaufsstände gelegt werden, sie sind ein Aushängeschild des Festes. Folgende Grundregeln gelten für die Ausstattung von Verkaufsständen.

- Lebensmittel sollten nur in allseitig umschlossenen Räumen, die nur an einer Seite geöffnet sind, (Gebäude, Zelte, Verkaufshütten, Imbisswagen etc.) verarbeitet,

behandelt und in Verkehr gebracht werden.
- Fußböden müssen befestigt sein.
- Wände in Bereichen, in denen Lebensmittel verarbeitet werden, müssen abwischbar sein. Dies kann z. B. durch einen PVC Bodenbelag erreicht werden, welchen man im Baumarkt kaufen kann und an den Wänden befestigt.
- Die Einrichtungsgegenstände und Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.
- Handwaschbecken mit fließend warmen und kaltem Wasser, Flüssigseife und Einmalhandtücher müssen vorhanden sein.
- Spülbecken mit fließend warmen und kaltem Wasser oder eine Spülmaschine muss vorhanden sein.
- Trinkwasserleitungen aus denen Wasser zum Spülen, Händewaschen und als Zugabe in Lebensmittel verwendet wird (Schläuche, starre Leitungsteile, Armaturen, Verteiler) müssen aus trinkwassergeeignetem Material bestehen (**keine Gartenschläuche**) und dürfen keine Beschädigungen aufweisen. Trinkwasserschläuche können ohne Problem als Meterware im Internet bestellt werden.
- Abwasserentsorgung muss vorhanden sein.
- Bei der Abgabe von offenen Lebensmitteln ist auf einen ausreichenden Warenschutz (Spuckschutz) zu achten.
- Lebensmittel dürfen nur in Behältnissen aufbewahrt und feilgehalten werden, die die Lebensmittel nicht nachteilig beeinflussen können (lebensmittelechte Behältnisse/ Verpackungen).
- Behältnisse, in denen Lebensmittel aufbewahrt werden, dürfen nicht unmittelbar auf dem Boden abgestellt werden.
- Für die Lagerung kühlpflichtiger Lebensmittel müssen genügend Kühlmöglichkeiten vorhanden sein.

Personalhygiene

- Waschen Sie sich vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und selbstverständlich nach jedem Toilettenbesuch gründlich die Hände mit Seife unter fließendem Wasser.
- Verwenden Sie zum Händetrocknen Einwegtücher.
- Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe und Armbanduhr ab.
- Tragen Sie saubere Arbeitskleidung.
- Vermeiden Sie durch die Benutzung von Einmalhandschuhen oder Ausgabebesteck direkten Kontakt mit Lebensmitteln.
- Husten oder niesen Sie nicht auf Lebensmittel.
- Decken Sie auch kleine Wunden an Händen und Armen mit sauberem, wasserundurchlässigem Pflaster ab.
- Für das Personal sind eigene Toiletten bereit zu stellen.

Diese Temperaturanforderung sind einzuhalten

- Frisches Fleisch und Wurstwaren max. + 7 °C
- Molkereiprodukte max. + 10 °C
- Kuchen mit nicht durchgebackener Füllung und Sahne + 7 °C
- Verzehrfertige, heiß zu haltende Speisen mind. + 65 °C im Kern

Um die Einhaltung der Kühltemperaturen auch während des Transports zu gewährleisten bieten sich Thermoboxen an, welche mit Kühlakkus gefüllt werden, in diesen werden dann die Lebensmittel transportiert.

Getränkeausschank

Für Getränke aus Getränkeschankanlagen sollten verwendungsfertige, transportable Anlagen benutzt werden. Für die Betriebssicherheit (Prüfung durch befähigte Person) und die Hygiene dieser Anlagen sind Verleiher aber auch der Entleiher (Nutzer, Betreiber) verantwortlich.

- Bevor die Getränkeschankanlage in Betrieb genommen wird, muss eine Gefährdungsbeurteilung nach der Betriebssicherheitsverordnung (BetrSichV) durchgeführt werden. Diese muss an der Betriebsstätte ausliegen. Dies kann z. B. von der jeweiligen Brauerei oder vom Getränkeschankanlagenaufsteller durchgeführt werden.
- Die Getränkeschankanlage muss von einer befähigten Person abgenommen werden. Dies kann z. B. von der jeweiligen Brauerei oder vom Getränkeschankanlagenaufsteller durchgeführt werden.
- In der Nähe der Druckgasflaschen ist eine „Anweisung für Anschluss und Wechsel der Druckgasflaschen in Getränkeschankanlagen“ anzubringen.
- Bei manueller Reinigung der Krüge und Gläser müssen mindestens zwei Spülbecken vorhanden sein. Das Wasser muss in geeigneten Abständen regelmäßig gewechselt werden.
- Ein Spülbecken muss für die Warmwasserreinigung eingerichtet sein. Es genügt ein Spülbecken, wenn eine Gläserspülmaschine mit Vor- und Nachspülung vorhanden ist.
- Für eine Bar oder Pilsbar gelten die gleichen Spülvoraussetzungen wie beim Bierausschank: zwei Spülbecken, fließend Warm- und Kaltwasser oder eine Spülmaschine.

Kennzeichnung der in den Speisen enthaltenen Zusatzstoffe und Stoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können

Seit Geltungsbeginn der europäischen Lebensmittelinformationsverordnung VO (EU) Nr. 1169/2011 im Dezember 2014 ist auch bei nicht vorverpackten Lebensmitteln, sogenannter loser Ware, über Stoffe zu informieren, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Zudem müssen die in den Lebensmitteln enthaltenen Zusatzstoffe ebenfalls kenntlich gemacht werden.

Worüber ist zu informieren?

Allergene

Glutenhaltiges Getreide namentlich z. B. Weizen, Roggen, Hafer etc., Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte namentlich z. B. Mandeln und Haselnüsse etc., Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulphite, Lupinen, Weichtiere und für alle vorgenannten Stoffe ebenfalls daraus hergestellte Erzeugnisse.

Zusatzstoffe

- Farbstoffe durch die Angabe „mit Farbstoff“,
- Konservierungsstoffe durch die Angabe „mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“
- Antioxidationsmittel durch die Angabe „mit Antioxidationsmittel“,
- bei Lebensmitteln mit Nitrat oder Nitritpökelsalz durch die Angabe „mit Nitritpökelsalz“,
- Geschmacksverstärker durch die Angabe „mit Geschmacksverstärker“
- bei Fleischerzeugnissen mit Lebensmittelzusatzstoffen der Nummern E 338 bis E 341, E 343 und E 450 bis E 452 durch die Angabe „mit Phosphat“
- bei Oliven mit Eisen-II-gluconat (E 579) oder Eisen-II-lactat (E 585) durch die Angabe „geschwärzt“,

Wie ist zu informieren?

- Auf einem Schild auf dem Lebensmittel oder in der Nähe des Lebensmittels
- Auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen
- Durch einen Aushang in der Verkaufsstätte
- Durch sonstige schriftliche oder elektronische Informationsangebote sofern die Angaben unmittelbar und leicht zugänglich sind
- Mündlich, wenn eine schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage zugänglich ist und darauf bei dem betreffenden Lebensmittel oder mit einem Aushang hingewiesen wird

Einer der oben genannten Informationswege reicht aus.

Wann ist zu informieren?

- Die Angaben sind so bereitzustellen, dass der Verbraucher vor Kaufabschluss und vor Übergabe des Lebensmittels von Ihnen Kenntnis nehmen kann.

Schulung im Umgang mit Lebensmitteln

Da auch der Veranstalter eines Vereinsfests, bei dem Ehrenamtliche tätig sind, gegenüber den Besuchern für den einwandfreien Umgang mit Lebensmitteln verantwortlich ist, ist eine Belehrung der Helferinnen und Helfer empfehlenswert. Sie finden im Beitrag „Schutz vor Infektionen“ weitere Informationen dazu.

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.

Ansprechpartner

Landratsamt Ostallgäu
Lebensmittelüberwachung
Herr Stefan Fischer
08342 911-210
08342 911-559
stefan.fischer@lra-oal.bayern.de

Landratsamt Ostallgäu
Lebensmittelüberwachung
Frau Johanna Paschke
08342 911-474
08342 911-559
johanna.paschke@lra-oal.bayern.de

Landratsamt Ostallgäu
Lebensmittelüberwachung
Frau Anja Bader
08342 911-208
08342 911-559
anja.bader@lra-oal.bayern.de

Landratsamt Ostallgäu
Lebensmittelüberwachung
Herr Tobias Specht
08342 911-210
08342 911-559

tobias.specht@lra-oal.bayern.de

Landratsamt Ostallgäu
Lebensmittelüberwachung
Frau Bettina Hörmann
08342 911-209
08342 911-559
bettina.hoermann@lra-oal.bayern.de

Landratsamt Ostallgäu
Lebensmittelüberwachung
Frau Regina Kämpf
08342 911-833
08342 911-559
regina.kaempf@lra-oal.bayern.de

Dokumente zum Herunterladen

- Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln (StMUV, November 2015) PDF-Datei, 30 KB

Schutz vor Infektionen

Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, können wenn sie krank sind, leicht eine Vielzahl andere Personen anstecken. Daher müssen bestimmte Themen beachtet werden wie Tätigkeitsverbote für kranke Personen oder Belehrung durch das Gesundheitsamt.

Ausführliche Information

Tätigkeitsverbote beim Umgang mit Lebensmitteln

Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, können wenn sie krank sind, leicht eine Vielzahl andere Personen anstecken. Daher finden sich im Infektionsschutzgesetz (früher: Bundesseuchengesetz) Tätigkeitsverbote (§ 42 IfSG).

Personen, die

- an Typhus abdominalis, Paratyphus, Cholera, Shigellenruhr, Salmonellose, einer anderen infektiösen Gastroenteritis oder Virushepatitis A oder E erkrankt oder dessen verdächtig sind,
- an infizierten Wunden oder an Hautkrankheiten erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können,
- Krankheitserreger Shigellen, Salmonellen, enterohämorrhagische Escherichia coli oder Choleravibrionen ausscheiden,

dürfen beim Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen der folgenden Lebensmittel nicht tätig sein oder beschäftigt werden, wenn sie dabei mit diesen in Berührung kommen

- Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
- Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
- Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
- Eiprodukte
- Säuglings- und Kleinkindernahrung
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshefen.

Belehrung und Bescheinigung des Gesundheitsamts

Personen, die gewerbsmäßig und regelmäßig mit Lebensmitteln umgehen benötigen zu Beginn ihrer Tätigkeit eine nicht mehr als drei Monate alte Bescheinigung des Gesundheitsamtes oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes, in der bestätigt wird, dass sie

- über die geltenden Tätigkeitsverbote und Verpflichtungen (z.B. Mitteilung an Arbeitgeber bei Krankheit) belehrt wurden und
- nach der Belehrung schriftlich erklärt haben, dass ihnen keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bei ihnen bekannt sind.

Beratung für Ehrenamtliche

Nach der Auffassung des Bayerischen Gesundheitsministeriums sind ehrenamtliche Helfer und Helferinnen bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen nicht „gewerbsmäßig“ tätig.

- Eine Bescheinigung nach IFSG des Gesundheitsamts oder eines befähigten Arztes ist daher **für eine mitarbeitende Person (Leitung des Lebensmittelbereichs)** empfehlenswert.
- 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 „Leitfaden für ehrenamtliche Helfer bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen beim Umgang mit Lebensmitteln“ der unter Dokumente hinterlegt ist erfolgen.

- Dennoch besteht die Möglichkeit, freiwillig an einer Belehrung im Gesundheitsamt teilzunehmen. Der Vorteil gegenüber dem Merkblatt liegt darin, dass die kompetenten und erfahrenen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Gesundheitsverwaltung auch spezielle Fragen beantworten können. Die Teilnahme ist für Ehrenamtliche kostenfrei. Für eine Bescheinigung – die sich anbietet, wenn der ehrenamtliche Helfer auch gelegentlich gewerbsmäßig in der Gastronomie tätig ist – fällt die übliche Gebühr an. Da auch der Veranstalter eines Vereinsfests, bei dem Ehrenamtliche tätig sind, gegenüber den Besuchern für den einwandfreien Umgang mit Lebensmitteln verantwortlich ist, ist eine solche ausführliche Belehrung der Helferinnen und Helfer empfehlenswert.

- Es wird außerdem empfohlen, von den Mitarbeitern eine schriftliche Bestätigung einzuholen, dass derzeit keine ansteckenden Krankheiten bzw. keine Erkrankungssymptome vorliegen.

Dauer und Kosten

Die Belehrung im Gesundheitsamt dauert etwa 1 Stunde.

Es fallen folgende Kosten an:

- Einzelbelehrung 28 € pro Person
- Sammelbelehrung 14 € pro Person
- Für Ehrenamtliche ist die Teilnahme an der Belehrung kostenfrei. Für eine Bescheinigung – die auch gewerbsmäßig benötigt wird – fällt die übliche Gebühr an.

Aus Platzgründen sind Sammelbelehrungen auf 10 – 15 Personen beschränkt und müssen vorher angemeldet werden.

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.

Ansprechpartner

Landratsamt Ostallgäu
Gesundheitsamt
08342 911-623
gesundheitsamt@lra-oal.bayern.de

Dokumente zum Herunterladen

- Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln - Für ehrenamtliche Helfer bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen des Bayerischen Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz, November 2015 PDF-Datei, 30 KB

Trinkwasserversorgungsanlagen

Bei Veranstaltungen unter freiem Himmel erfolgt die Trinkwasserversorgung üblicherweise aus Hydranten, über mobile private Leitungen oder Vorratsbehälter. 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.

Bitte achten Sie deshalb darauf, dass die nachfolgenden Hygienevorschriften und die wichtigsten allgemein anerkannten Regeln der Technik (u. a. DIN 2001-2, DIN 1988, DIN EN 1717, KTW-Empfehlungen, DVGW-Regelungen) eingehalten werden.

Ausführliche Information

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.

Installation des Trinkwassersystems

- Die gesamte Installation des Leitungssystems einschließlich der Zapfhähne sollte von einer qualifizierten Sanitärfachfirma ausgeführt werden. Die weiterführenden Anschlussteile 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 Absicherungen (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 Gewerbetrieb 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 Chlorlösung) durchzuführen.
- Die Wasserüberleitung zu betriebsfremden Wohnwagen/benachbarten Betrieben ist unzulässig. Nicht genutzte Anschlusskupplungen an Wasserverteilern sind mit Blindstopfen zu verschließen.

Betrieb des Trinkwasserleitungssystems

- Der Anschlussnehmer ist für den ordnungsgemäßen Betrieb der Trinkwasserinstallation und die Einhaltung der Qualitätsanforderungen der Trinkwasserverordnung (TrinkwV 2001) an den einzelnen Zapfstellen verantwortlich. Etwaige Störungen mit einer zu erwartenden bzw. bereits eingetretenen Beeinträchtigung der Wasserqualität sind dem Landratsamt Ostallgäu – Gesundheitsamt unverzüglich zu melden. Darüber hinaus sind in Abstimmung mit dem Landratsamt Maßnahmen zur Beseitigung der Ursachen und gegebenenfalls entsprechende Untersuchungen einzuleiten.
- 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.
- Eine Stagnation des Trinkwassers in den Wasserleitungen ist zu unterbinden. Ggf. ist für einen ständigen Durchfluss zu sorgen.
- Die Wassertemperatur darf 25°C nicht überschreiten und ist in regelmäßigen Abständen zu überprüfen. Gleichermaßen 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 RGU-HU-UHM 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.

Trinkwasservorratsbehälter

- Sollte es keine Wasserleitung zur Veranstaltung (z.B. Zeltlager) geben, müssen Sie Trinkwasser in dafür bestimmten Behältnissen lagern.
- Trinkwasservorratsbehälter in Form eingebauter Tanks oder bereitgestellter Kanister müssen ebenfalls aus trinkwassergeeignetem, transparentem (gilt nur für Kunststoffbehälter) Material bestehen. Insbesondere ist darauf zu achten, dass die Behälter eine weite Öffnung besitzen und einer mechanischen Reinigung gut zugänglich sind. Die Behälter dürfen keine Beschädigungen oder Verschleißmerkmale aufweisen.
- Die Behälter sind regelmäßig gründlich zu reinigen und mit einem hierfür zugelassenen Desinfektionsmittel (z.B. auf Chlorbasis) zu desinfizieren (z.B. zweimal pro Woche). Dabei muss unbedingt die vorgeschriebene Konzentration und die Einwirkzeit des Desinfektionsmittels eingehalten werden sowie der Behälter mit frischem Trinkwasser nachgespült werden. Keinesfalls dürfen in den Vorratsbehältern Verschmutzungen sichtbar werden.
- Der Wasservorrat ist an die tatsächlich benötigte Wassermenge anzupassen und sollte mehrmals täglich verbraucht sowie entsprechend erneuert werden. Es ist darauf zu achten, dass die Trinkwasserbehälter vor Erwärmung geschützt an dunklen und kühlen Standorten vorgehalten werden.
- Bei der Tankbefüllung über bedarfsweise kurzzeitig eingesetzte Schlauchwege ist das Schlauchmaterial vor dem Befüllen des Tanksystems zu spülen. Bei der

Schlauchmaterialauswahl sind die umseitig genannten Anforderungen (Prüfzeichen KTW und DVGW W 270 oder DVGW VP 549) zu beachten. Ein Bodenkontakt der Anschlussstücke des Schlauchsystems ist dabei unbedingt zu vermeiden. Nach dem Füllvorgang ist das Schlauchmaterial vollständig zu entleeren; die Schlauchenden sind vor Verunreinigung zu schützen.

- Die Temperatur des Kaltwassers sollte 8 – 12 °C betragen; eine Temperatur von 17 °C sollte nicht überschritten werden (Höhere Temperaturen des Kaltwassers begünstigen eine Verkeimung. Daher wird empfohlen, das Wasser in den Vorratsbehältern täglich zu erneuern oder durch technische Maßnahmen zu kühlen).
- Die Vorratsbehälter und die Leitungssysteme für das Trinkwasser sind gegen direkte Sonneneinstrahlung durch geeignete Abdeckungen zu schützen.

Aufgaben

- ☐ Hygiene der Trinkwasserversorgungsanlage sicherstellen, indem die Reglungen 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)

Ansprechpartner

Landratsamt Ostallgäu
Gesundheitsamt
08342 911-623
gesundheitsamt@lra-oal.bayern.de