

# Leitfaden für Veranstalter

---

## Toiletten- und Sanitäranlagen

### Aufgaben

- Für das Küchenpersonal ist eine gesonderte Toilette zur Verfügung zu stellen, um Infektionsketten zu vermeiden.
- Stellen Sie für Ihre Besucher, sofern keine anderweitigen Toilettenanlagen vorhanden, Miet-WC Anlagen auf.
- Halten Sie Ihre Toilettenanlage sauber, d.h. mindestens täglich 1-2-mal ist eine Reinigung mit handelsüblichen Reinigungsmitteln erforderlich. Bei Bedarf sind die Reinigungsintervalle zu verkürzen.
- Die Abwässer der Toiletten- und Sanitäranlagen sind – soweit eine anderweitige Beseitigung z. B. durch Einleitung in die Kanalisation nicht möglich ist - in eine dichtschießende Grube einzuleiten, die mit einer sicheren Abdeckung versehen ist.
- Abwasser aus der Küche darf ebenfalls weder versickert, noch in ein Gewässer eingeleitet werden.