



# Kreisverwaltung Altenkirchen - Gesundheitsamt -



## Merkblatt: Wasser aus Vorratsbehältern

### Für Stände auf Wochen- und Jahrmärkten

#### **Grundsätzliches:**

Trinkwasser und Wasser für Betriebe, in denen Lebensmittel gewerbsmäßig hergestellt, behandelt oder in Verkehr gebracht werden, muss den mikrobiologischen und chemischen Qualitätskriterien der Trinkwasserverordnung entsprechen. Dies gilt auch für Wasser, welches zum Händewaschen und Reinigen von Lebensmitteln oder Gegenständen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, verwendet wird.

Um dies zu gewährleisten, sind zur Sicherstellung der einwandfreien Trinkwasserqualität an allen Entnahmestellen die in diesem Merkblatt aufgeführten hygienischen und technischen Bedingungen und Verhaltensregel einzuhalten.

#### **Gesetzliche Grundlagen:**

Die vielfältigen gesetzlichen und technischen Vorgaben können in diesem Merkblatt nur angerissen werden. Die wichtigsten Grundlagen für Wasser für den menschlichen Gebrauch und Wasser für Lebensmittelbetriebe sind:

- Die Trinkwasserverordnung
- Das Infektionsschutzgesetz
- Die Lebensmittelhygieneverordnung
- DIN-Normen

Diese grundlegenden bundeseinheitlichen Rechtsvorschriften haben uneingeschränkte Gültigkeit auch für nicht ortsfeste Lebensmittelbetriebe (z.B. Imbiss-Stände, Verkaufsautomaten, mobile Verkaufswagen usw.).

#### **Behälter:**

Der Wasservorratsbehälter muss zu diesem Zweck geeignet sein, d.h. aus einem lebensmittelgeeigneten Material bestehen. Weiterhin muss er verschließbar, leicht zu reinigen und an die tatsächlich benötigte Wassermenge angepasst sein.

Vor jedem Befüllen ist der Behälter mit frischem Wasser auszuspülen und in regelmäßigen Abständen gründlich mit Reinigungsmitteln zu reinigen.

Der Behälter ist regelmäßig mit zugelassenen Desinfektionsmitteln zu desinfizieren. Dabei muss unbedingt die vorgeschriebene Einwirkzeit eingehalten und der Behälter im Anschluss mit frischem Wasser ausgespült werden.

Die Reinigung und Desinfektion sollte in regelmäßigen, kurzen Abständen erfolgen, nicht erst, wenn eine sichtbare Verschmutzung eintritt!

### **Anforderungen an das Wasser:**

Täglich frisches Wasser, welches der Trinkwasserverordnung entspricht (öffentliche Versorgung, überwachte Kleinanlage) entspricht, einfüllen. Vor dem Befüllen das Wasser aus der Leitung zunächst bis zur Temperaturkonstanz ablaufen lassen, da sich bei längerer Standzeit in den Leitungen Bakterien oder Schadstoffe im Wasser sammeln können.

Bei Betriebsschluss den Behälter entleeren, mit frischem Wasser nachspülen und an einem sauberen Ort zum Trocknen lagern.

Zu Betriebsbeginn Behälter erneut ausspülen.

### **Erwärmen des Wassers:**

Bei Verwendung eines Boilers sollte das Wasser zunächst nach dem Befüllen zum Kochen erhitzt werden (möglichst mehrere Minuten lang), um evtl. vorhandene Keime abzutöten. Eine andauernde leichte Erwärmung des vorrätigen Wassers ist wegen der Gefahr der Verkeimung nach Möglichkeit zu vermeiden.

### **Hygiene:**

Auch beim Befüllen der Behälter und beim späteren Gebrauch muss auf die allgemeine Basishygiene geachtet werden. Dabei darf das frische Trinkwasser im Behälter z.B. nicht direkt mit verschmutzten Gegenständen oder Händen in Kontakt kommen.

Die Anschlüsse (Schläuche) und Wasserhähne müssen für Trinkwasser bzw. Lebensmittel zugelassen sein und dürfen nicht verschmutzt sein.

Der Trinkwasserbehälter ist als solcher zu kennzeichnen, um eine Verwechslung mit Schmutzwasser auszuschließen.

### **Verantwortung:**

Der Betreiber / Benutzer einer Trinkwasseranschluss- und Entnahmestelle ist für den ordnungsgemäßen Betrieb nach den gesetzlichen und technischen Vorgaben verantwortlich und hat eigenständig auf den ordnungsgemäßen Betrieb zu achten und evtl. Beeinträchtigungen umgehend zu beseitigen.

Ihr zuständiges Gesundheitsamt  
In der Malzdürre 7, 57610 Altenkirchen, Tel. 02681/81-2722