

**Das Gesundheitsamt
informiert über die Vorgaben und Richtlinien
für die Installation und den Betrieb von
Trinkwasserversorgungsanlagen auf Volksfesten,
Vereinsfesten,
Märkten und ähnlichen Veranstaltungen**



Sicherheit
und
Sauberkeit

Merkblatt
Installation und Betrieb von Trinkwasseranlagen auf
Volksfesten,
Märkten und ähnlichen Veranstaltungen

Trinkwasser ist unser wichtigstes Lebensmittel überhaupt. Die Versorgung mit Trinkwasser in einwandfreier Beschaffenheit unterliegt daher europaweit einem strengen Trinkwasserrecht. Dementsprechend werden hohe technische Anforderungen an den Betrieb von Trinkwasserversorgungsanlagen gestellt, wozu auch die Versorgung auf Märkten, Volksfesten und ähnlichen Veranstaltungen gehört. Es sind dies in der Regel nicht ortsfeste Anlagen ohne Trinkwasserspeicher, die Trinkwasser zeitweise aus einer Verteilungsanlage beziehen. Dieses Merkblatt enthält die wichtigsten Standards zur Sicherstellung einer hygienisch einwandfreien Trinkwasserversorgung in derartigen Verteilungsanlagen. Es dient der Orientierung und ist angelehnt an das technische Regelwerk; die DIN 2001 - 2 „Trinkwasserversorgung in Fahrzeugen, auf Märkten, Volksfesten und Großveranstaltungen“. Die DIN 2001 stellt insbesondere bei Großveranstaltungen eine unverzichtbare Grundlage für die sach- und fachkundige Planung, Bau, Betrieb und Instandhaltung der Anlagen dar.

Folgende Regeln sind zur Sicherstellung einer hygienisch einwandfreien Trinkwasser-versorgung zwingend zu beachten.

- Zum Anschluss an den Hydranten dürfen nur die vom örtlichen zuständigen Versorgungsunternehmen zur Verfügung gestellten Standrohre eingesetzt werden. Hierbei ist darauf zu achten, dass der Hydrant mittels eines zusätzlichen und eigens dafür vorgesehenen Standrohres ausreichend gespült wird.
- Es ist darauf zu achten, dass die zum Anschluss an das öffentliche Versorgungssystem vorgesehenen Standrohre mit entsprechenden Sicherungseinrichtungen gemäß DIN EN 1717 gegen Rückfließen ausgestattet sind.
- Alle sonstigen Übergabestellen (Verteilerleisten, Hausinstallationen etc.) müssen analog mit Sicherungseinrichtungen gemäß DIN EN 1717 gegen Rückfließen ausgestattet sein.
- Die für die weitere Verteilung verwendeten Leitungsmaterialien und Bauteile dürfen die Qualität des Trinkwassers nicht beeinträchtigen. Die verwendeten Materialien (z.B. Schläuche, Rohre, Armaturen usw.) müssen für Trinkwasser bzw. Lebensmittel zugelassen und zertifiziert sein. Schläuche müssen den KTW Empfehlungen des Umweltbundesamtes und dem DVGW Arbeitsblatt W 270 entsprechen (Prüfzeugnis). Rohre und Armaturen sind mit einer DIN-/ DVGW-Registriernummer gekennzeichnet.

Dichtungen müssen mit der Aufschrift KTW 51 versehen sein.

- Die verwendeten Leitungen müssen lichtundurchlässig, UV - beständig oder gegen Sonneneinstrahlung geschützt und ausreichend druckbeständig sein (10 bar). **Herkömmliche Garten- oder Druckschläuche sind für den Einsatz unzulässig!**
- Für jede Abnahmestelle muss eine Sicherungseinrichtung gemäß DIN EN 1717 bzw. DIN 1988-100 gegen Rückfließen vorgesehen werden, um eine Verunreinigung der vorgeschalteten Entnahmestellen bzw. der Unterverteilung sicher auszuschließen.
- Querverbindungen zwischen verschiedenen Abnahmestellen (z.B. Verkaufsständen) sind unzulässig.
- Durch kurze Verbindungen und kleine Querschnitte soll die Verweilzeit des Trinkwassers von der Übergabestelle bis zur Entnahmestelle möglichst kurz gehalten werden.
- Die Anlage ist gegen Verschmutzung, Beschädigung und Zerstörung zu sichern. Schlauchanschlüsse und Kupplungen dürfen nicht im Schmutz oder in Pfützen liegen. Die oberirdisch verlegten Leitungen sind täglich auf Beschädigungen hin zu überprüfen.
- Die verwendeten Leitungen dürfen **nur** für den Trinkwassereinsatz benutzt werden. Sie müssen als solche entsprechend gekennzeichnet werden.

Grundsätzliches zum Betrieb der nicht ortsfesten Anlagen:

Nach der Verordnung über Allgemeine Bedingungen für die Versorgung mit Wasser (AVBWasserV) **übernehmen ab der Übergabestelle des Wasserversorgers (z. B. Hydrant) die Veranstalter die Verantwortung für die Qualität des Trinkwassers bis zur jeweiligen Entnahmestelle / Verteiler.**

In den Verantwortungsbereich des Veranstalters fallen:

- die fachgerechte Erstellung der Anlage
- die Verwendung geeigneter Materialien
- ein geordneter Betrieb
- Umgehende Beseitigung von Störungen
- ordnungsgemäße Lagerung

Weiter ist folgendes zu beachten:

- Vor Inbetriebnahme sind die Leitungssysteme gründlich zu reinigen und kräftig zu spülen (maximale Strömungsgeschwindigkeit und mehrfacher Austausch des Leitungsinhaltes).
- Bestehen Zweifel an der Sauberkeit der Anlagen, ist gegebenenfalls eine Desinfektion vorzunehmen, für die ausschließlich Fachfirmen bzw. fachlich geschulte Personen heranzuziehen sind.

- Um Temperaturerhöhung zu vermeiden, sollten die Leitungen möglichst so verlegt werden, dass sie vor starker Sonneneinstrahlung geschützt sind.
- Ebenso ist ein permanenter Durchfluss hilfreich.
- Um die Qualität des Trinkwassers in mobilen Küchen, Imbiss-, Getränke- und Lebensmittelverkaufswagen, Sanitäreinrichtungen etc. nachzuweisen, kann das Gesundheitsamt stichprobenartig die Entnahme von Wasserproben an den jeweiligen Abgabestellen anordnen.
- Nach Außerbetriebnahme sind alle Anlagenteile (Kupplungsstücke, Entnahmearmaturen etc.) zu reinigen, ggf. zu desinfizieren. Die Schlauchleitungen sind vollständig zu entleeren und zu trocknen, mit Blindkupplungen oder Stopfen zu verschließen und an einem sauberen und trockenen Ort zu lagern.

Wichtige gesetzliche Grundlagen und technische Regeln:

- Infektionsschutzgesetz vom 20.07.2000, zuletzt geändert 07.08.2013 (BGBL. I S. 3154)
- Trinkwasserverordnung (TrinkwV) vom 21.05.2001 / VO i. d. F. d. Bekanntmachung vom 10.03.2016 (BGBl. I S. 459)
- Technische Regeln für Trinkwasserinstallationen DIN 1988, DIN EN 1717, DIN 2001
- Technisches Regelwerk des DVGW hier:
- Arbeitsblatt W 270 „Vermehrung von Mikroorganismen auf Werkstoffen für den Trinkwasserbereich“ u.
- Arbeitsblatt W 408 „Anschluss von Entnahmeverrichtungen an Hydranten in Trinkwasserverteilungsanlagen“

**Weitere Auskünfte erteilt Ihnen Ihr Gesundheitsamt:
 Gesundheitsamt des Landkreises Merzig-Wadern,
 Tel.: 06861-80-420**

**INFORMATION ÜBER DIE EINHALTUNG DER HYGIENE NACH DEM
INFEKTIONSSCHUTZGESETZ (IfSG)**

**Gesundheitsinformationen für den Umgang mit Lebensmitteln auf
Festen und ähnlichen Veranstaltungen**

Personen, die folgende Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen:

1. Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
2. Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
3. Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
4. Eiprodukte
5. Säuglings- oder Kleinkindernahrung
6. Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
7. Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
8. Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshefen
9. Sprossen und Keimlinge zum Rohverzehr sowie Samen zur Herstellung von Sprossen und Keimlingen zum Rohverzehr,

und dabei mit ihnen **direkt** (mit der Hand) **oder indirekt** über Bedarfsgegenstände (z.B. Geschirr, Besteck und andere Arbeitsmaterialien) in Berührung kommen

haben die nachfolgenden Schutzmaßnahmen zu beachten und einzuhalten.

Warum müssen besondere Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden?

In den oben genannten Lebensmitteln können sich bestimmte **Krankheitserreger** besonders leicht vermehren. Durch den Verzehr von derartig mit Mikroorganismen verunreinigten Lebensmitteln können Menschen an Lebensmittelinfektionen oder -vergiftungen schwer erkranken. Bei Festen und ähnlichen Veranstaltungen kann davon eine große Anzahl von Menschen betroffen sein.

Aus diesem Grunde muss von jeder Person, die mit o.g. Lebensmitteln in Berührung kommt, zum Schutz des Verbrauchers und zum eigenen Schutz **ein hohes Maß an Eigenverantwortung und Beachtung von Hygieneregeln** verlangt werden.

Das Infektionsschutzgesetz bestimmt, dass die oben genannten **Tätigkeiten nicht ausgeübt** werden dürfen, wenn bei den eingesetzten Personen **Krankheitserscheinungen** (Symptome) auftreten, die auf eine der folgenden Erkrankungen hinweisen oder die ein Arzt festgestellt hat:

- akute infektiöse Gastroenteritis (plötzlich auftretender, ansteckender Durchfall) ausgelöst durch Salmonellen, Shigellen, Cholerabakterien, Staphylokokken, Campylobacter, Rotaviren oder andere Durchfallerreger,
- Typhus oder Paratyphus,
- Virushepatitis A oder E (Leberentzündung),
- infizierte Wunden oder eine Hautkrankheit, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel auf andere Menschen übertragen werden können.

Die Untersuchung einer **Stuhlprobe** kann, auch ohne dass sich jemand krank fühlen muss, den Nachweis nachfolgend aufgezählter Krankheitserreger ergeben.

Wenn dabei festgestellt wird, dass die Person Ausscheider von

- Salmonellen,
 - Shigellen,
 - enterohämorrhagische Escherichia coli-Bakterien oder
 - Choleravibrionen
- ist, besteht ebenfalls ein **Tätigkeitsverbot** im Lebensmittelbereich.

Folgende Symptome weisen auf die genannten Erkrankungen hin:

Durchfall mit mehr als zwei dünnflüssigen Stühlen pro Tag, gegebenenfalls mit Übelkeit, Erbrechen und Fieber.

Hohes Fieber mit schweren Kopf-, Bauch- oder Gelenkschmerzen und Verstopfung (erst nach Tagen folgt schwerer Durchfall) können Zeichen für **Typhus und Paratyphus** sein.

Typisch für **Cholera** sind **milchig-weiße Durchfälle** mit hohem Flüssigkeitsverlust.

Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel mit allgemeiner Schwäche und Appetitlosigkeit weisen auf eine **Hepatitis A oder E** hin.

Wunden oder offene Stellen von **Hauterkrankungen** können infiziert sein, wenn **sie gerötet, schmierig belegt, nässend** oder **geschwollen** sind.

Treten die genannten Krankheitszeichen auf, ist unbedingt der Rat eines Arztes einzuholen!

Wie können Sie zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen beitragen?

- 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.
- Husten oder niesen Sie nie auf Lebensmittel.
- Decken Sie kleine, nicht infizierte Wunden an Händen und Armen mit wasserundurchlässigem Pflaster ab.

Hinweise an die Konzessionsnehmer/innen:

Sie sind nach dem Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz sowie nach dem Infektionsschutzgesetz für die sachgerechte Herstellung, Behandlung oder in Verkehrbringung der o.g. Lebensmittel verantwortlich.

Informieren Sie die von Ihnen während einer der o.g. Veranstaltungen im Lebensmittelbereich eingesetzten Personen **vor Aufnahme der Tätigkeit** über die entsprechenden Schutzbestimmungen.

Ich weise Sie ausdrücklich darauf hin, dass für Personen, die zwar nicht gewerbsmäßig, aber über den privaten Bereich hinaus regelmäßig bzw. häufig Umgang mit Lebensmitteln haben, die Bestimmungen des Infektionsschutzgesetzes anzuwenden sind und eine ordnungsgemäße Belehrung durch das Gesundheitsamt vor Aufnahme der Tätigkeit zwingend erforderlich ist. Auch die Wiederholungsbelehrung durch den „Arbeitgeber“ (z.B. Vereinsvorsitzender) bzw. das Gesundheitsamt ist alle zwei Jahre vorzunehmen.

Geeignete Armaturen und Materialien

Geeignetes Standrohr mit Rückflussverhinderer:



Geeignete Verteilerleiste mit Rückflussverhinderer:



Geeignetes Verteilerstandrohr mit Rückflussverhinderer:



Geeigneter Anschluss für Verkaufsstände mit Rückflussverhinderer:



Geeignetes Schlauchmaterial:



Geeignete Schlauchabdeckungen:



Notizen: