



## Merkblatt

# Wasser aus Schlauchleitungen

### für Stände auf Wochen- und Jahrmärkten

Ortsveränderliche Einrichtungen wie Verkaufswagen und Verkaufsstände, in denen Lebensmittel behandelt oder verkauft werden, benötigen Wasser in Trinkwasserqualität. Untersuchungen von Wasser aus Verkaufsfahrzeugen und Marktständen haben ergeben, dass das vorhandene Wasser häufig verunreinigt ist. Zur Vermeidung derartiger Belastungen sollten die nachfolgenden Hinweise für einen sachgemäßen Umgang mit Wasser und Schlauchleitungen beachtet werden:

#### **Materialanforderungen**

Es sind trinkwassergeeignete, undurchsichtige Schläuche und Schlauchleitungen zu verwenden (z.B. KTW/DVGW geprüft). Die Verwendung herkömmlicher PVC-Schläuche (Gartenschläuche) kann zu einer negativen Beeinflussung des Wassers führen.

Länge und Querschnitt der Schläuche und Leitungen sollten den Anforderungen angepasst sein (nicht unnötig lange bzw. dicke Schläuche verwenden).

#### **Inbetriebnahme**

Nach Anschluss sind die Leitungen mindestens 5 min. (Zeit überprüfen!) bei maximalem Durchfluss zu spülen. Schläuche, Anschlüsse und Dichtungen sind vor Verschmutzung und Beschädigung schützen. Leitungen und Bauteile sind täglich darauf zu überprüfen.

#### **Betrieb**

Jeden Morgen bzw. nach längeren Betriebspausen sind die Leitungen erneut mindestens 5 min (Zeit überprüfen!) spülen. In den Leitungen sollten die Standzeiten möglichst gering gehalten werden. Die Wassertemperatur in den Leitungen sollte 25 °C nicht überschreiten.

Die Wasserversorgung muss während des Standbetriebs zu jeder Zeit funktionsfähig und einsatzbereit sein und auch tatsächlich benutzt werden!

#### **Lagerung und Reinigung der Schläuche**

Nach Betriebsschluss sind die Leitungen und Bauteile vollständig zu entleeren. Schlauchleitungen sollten zur vollständigen Trocknung möglichst aufgehangen werden. Das Leitungsmaterial sollte anschließend an einem sauberen und trockenen Ort gelagert werden. Gegebenenfalls sollte in regelmäßigen Abständen eine gründliche Reinigung und Desinfektion durchgeführt werden.

Wir empfehlen Ihnen, dass mindestens eine mit dem Verkauf von Lebensmitteln beauftragte Person eine gültige Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz besitzt oder erwirbt. Nähere Informationen erhalten Sie unter der Telefonnummer 06152 989-227.



## Merkblatt

# Wasser aus Vorratsbehältern

### für Stände auf Wochen- und Jahrmärkten

Ortsveränderliche Einrichtungen wie Verkaufswagen und Verkaufsstände, in denen Lebensmittel behandelt oder verkauft werden, benötigen Wasser in Trinkwasserqualität. Untersuchungen von Wasser aus Verkaufsfahrzeugen und Marktständen haben ergeben, dass das vorrätig gehaltene Wasser häufig verunreinigt ist. Zur Vermeidung derartiger Belastungen sollten die nachfolgenden Hinweise für einen sachgemäßen Umgang mit Trinkwasserspeichern beachtet werden:

#### **Behälter**

Es dürfen ausschließlich Wasservorratsbehälter aus trinkwassergeeignetem Material verwendet werden, die verschließbar und leicht zu reinigen sind. Vor jedem Befüllen ist der Behälter mit frischem Wasser auszuspülen. Ergänzend dazu sollte in regelmäßigen Abständen eine Reinigung mit anschließender Desinfektion durchgeführt werden (z.B. einmal pro Woche).

#### **Wasser**

Trinkwasserbehälter sind täglich mit frischem Leitungswasser zu befüllen und nach Betriebsschluss vollständig zu entleeren, mit frischem Wasser nachspülen und in einer sauberen Umgebung zu trocknen und zu lagern.

Vor dem erneuten Befüllen zu Betriebsbeginn sollte das Wasser aus der Leitung grundsätzlich zunächst einige Minuten ablaufen und der Behälter sorgfältig ausgespült werden.

#### **Erwärmen des Wassers**

Bei Verwendung eines Boilers sollte das Wasser nach dem Befüllen des Boilers zunächst kurz zum Kochen gebracht werden. Eine andauernde leichte Erwärmung des Wassers im Vorratsbehälter ist zu vermeiden, da sich dann Mikroorganismen im Wasser besonders gut vermehren können. Warmwassergeräte sollten in regelmäßigen Abständen entkalkt werden.

#### **Hygiene**

Auch beim Befüllen der Behälter und beim späteren Gebrauch ist auf die Einhaltung der allgemein gültigen Grundsätze der Hygiene zu achten.

Die Wasserversorgung muss während des Standbetriebs zu jeder Zeit funktionsfähig und einsatzbereit sein und auch tatsächlich benutzt werden!

Wir empfehlen Ihnen, dass mindestens eine mit dem Verkauf von Lebensmitteln beauftragte Person, eine gültige Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz besitzt oder erwirbt. Nähere Informationen erhalten Sie unter der Telefonnummer 06152 989-227.