

Betrieb von Wasserversorgungsanlagen auf Volksfesten und ähnlichen Veranstaltungen

Trinkwasser ist unser wichtigstes Lebensmittel. Um die Trinkwasserqualität zu erhalten, kommt der Qualität und Pflege der verwendeten Trinkwasserleitungen und Bauteile – wie bei anderen Lebensmittelverpackungen auch – eine entscheidende Bedeutung zu. Auch zum Spülen von Geschirr muss Trinkwasser verwendet werden.

Um die Versorgung mit hygienisch einwandfreiem Trinkwasser bei Veranstaltungen zu gewährleisten, sind die Trinkwasserverordnung (TrinkwV 2001) und das aktuelle Regelwerk zu beachten. Die Überwachung erfolgt durch das Gesundheitsamt und ist kostenpflichtig.

Die Stadtwerke Münster liefert Trinkwasser von hoher Qualität bis an die Übergabestelle (Hydrant). Diese Qualität unterliegt einer laufenden Kontrolle.

Für die gleichbleibende Trinkwasserqualität hinsichtlich der von der Trinkwasserverordnung geforderten chemischen und mikrobiologischen Parametern, von der Übergabestelle bis zur Entnahmestelle ist der Veranstalter / Betreiber verantwortlich. Um dieser Verantwortung gerecht zu werden, sind folgende Punkte zwingend zu beachten:

1. Der Trinkwasseranschluss der einzelnen Endverbraucher darf nur an den vom Veranstalter zur Verfügung gestellten Unterverteiler erfolgen.
2. Die verwendeten Schläuche müssen aus trinkwassergeeignetem Material bestehen (KTW/DVGW-W 270), geprüft, zertifiziert und **undurchsichtig** sein. (Handelsübliche Gartenschläuche sind nicht zulässig.) Entsprechende Zertifikate oder Bestätigungen sind beim Hersteller/Händler erhältlich und für eine Kontrolle durch das Gesundheitsamt vorzuhalten. Die Schläuche müssen unbeschädigt sein und sollten mindestens vor jedem Neuanschluss gereinigt und desinfiziert werden. Um Verwechslungen auszuschließen sind Abwasserleitungen und Trinkwasserleitungen dauerhaft zu kennzeichnen. Zudem sind die Anschlüsse an den Verkaufsständen unverwechselbar zu beschriften.
3. Unmittelbar nach dem Schlauchanschluss ist das Wasser vor dem ersten Gebrauch gründlich zu spülen, ebenfalls nach längeren Stagnationszeiten z. B. über Nacht.
4. Zu große Leitungsquerschnitte sind zu vermeiden (in zu groß dimensionierten Leitungen stagniert das Trinkwasser unnötig lange; ein permanenter Durchfluss ist sicherzustellen). Durch diesen Durchfluss wird sichergestellt, dass Stagnationswasser abfließt und die Wassertemperatur 25 Grad nicht überschreitet (erhöhte Wassertemperatur fördert die Vermehrung der Bakterien im Trinkwasser und auf den Leitungswandungen).

5. Es dürfen keine Werkstoffe, Schmier- und Gleitmittel, Dichtstoffe (Hanf) und Zapfhähne benutzt werden, die das Trinkwasser nachteilig beeinflussen können.
6. Sofern am Stand kein Wasseranschluss wie oben beschrieben besteht, sind für den Transport von Trinkwasser nur gut gereinigte, desinfizierte, geschlossene, ausschließlich für Trinkwasser genutzte Behälter zu verwenden.
7. Zum Reinigen der Hände oder von Bedarfsgegenständen ist nur fließendes Wasser zu verwenden. Sofern hierfür keine eingebaute Vorrichtung dieser Art am Stand besteht, können Behältnisse mit Abflusshahn über einem Abflussbecken oder Eimer benutzt werden.
8. Wenn Wasser unmittelbar für die Zubereitung von Lebensmitteln verwendet wird, ist das Abkochen **dringend** zu empfehlen.

Es ist zu beachten, dass die Stände nur **direkte** Anschlüsse an den Wasserzapfstellen haben. Ein Wasseranschluss darf nicht mit anderen Ständen geteilt werden (durch Kupplungen etc.). Ist dies nicht möglich, sind Unterverteiler aufzustellen. Diese können ggfls. durch einen Installateur besorgt werden.

Wenn Sie diese Regeln bei dem Gebrauch von Trinkwasser für Ihren Lebensmittelbetrieb beachten, verhindern Sie damit weitgehend Verunreinigungen des Trinkwassers und tragen entscheidend dazu bei, Gesundheitsschädigungen durch Krankheitserreger im Trinkwasser zu vermeiden.

Das Gesundheitsamt kann, in Ausführung der Trinkwasserverordnung (§14), **kostenpflichtige** Kontrolluntersuchungen der Wasserqualität durchführen. Wiederholte oder schwerwiegende Verstöße gegen die Vorschriften der Trinkwasserverordnung können durch Bußgelder geahndet werden, bzw. Einfluss auf eine Standplatzvergabe haben.

Bei Rückfragen steht Ihnen das Amt für Gesundheit, Veterinär- und Lebensmittelangelegenheiten Münster gerne zur Beratung zur Verfügung.

Ihre Ansprechpartner:

Dr. Rainer Neumann
neumannr@stadt-muenster.de
Tel. 02 51/4 92-53 34

Kirsten Krychowski
Krychowski@stadt-muenster.de
Tel. 02 51/4 92-53 38