

----- **FACHBEREICH GESUNDHEIT** -----

Postanschrift: D-46322 Borken
Hausanschrift: Burloer Straße 93, D-46325 Borken

Tel.: 02861/82-1030:

Fax 02861/82-2021

MERKBLATT

Mindestanforderungen an die Wasserversorgung

**für Lebensmittel- und Ausschankbetriebe auf
Jahrmärkten, Straßenfesten und anderen
Veranstaltungen unter freiem Himmel**

Nach den Bestimmungen der Trinkwasserverordnung vom 21.05.2001 muss das Wasser für Lebensmittelbetriebe Trinkwasserqualität haben. Nachfolgende Punkte sind daher zu beachten:

1. Die verwendeten Schläuche müssen aus trinkwassergeeignetem Material (KTW- bzw. DVGW W270-Empfehlungen) und undurchsichtig sein. Sie müssen unbeschädigt sein und sollten mindestens vor jedem Neuanschluß gereinigt und desinfiziert werden. Zur besseren Unterscheidung zwischen Trinkwasser und Abwasser wird empfohlen, einen Trinkwasserschlauch mit blauer Farbe zu verwenden.
2. Unmittelbar nach Schlauchanschluß ist das Wasser vor dem ersten Gebrauch einige Minuten durchlaufen zu lassen.
3. Zu große Leitungsquerschnitte sind zu vermeiden, weil in zu groß dimensionierten Leitungen das Trinkwasser unnötig lange steht. Ein permanenter Durchfluss ist sicherzustellen, damit Stagnationswasser abfließt und die Wassertemperatur 25° C nicht überschreitet. Erhöhte Wassertemperatur fördert die Vermehrung der Bakterien im Trinkwasser und auf den Leitungswandungen.

4. Es dürfen keine Werkstoffe, Schmier- und Gleitmittel, Dichtstoffe (z. B. Hanf) und Zapfhähne benutzt werden, die das Trinkwasser nachteilig beeinflussen können.
5. Sofern am Stand kein Wasseranschluss wie oben beschrieben besteht, sind für Transport und Lagerung von Trinkwasser nur gut gereinigte, desinfizierte, geschlossene, ausschließlich für Trinkwasser genutzte Behälter zu verwenden. Der Behälter ist so aufzustellen, dass sich das Wasser nicht über 25° C erwärmen kann. Außerdem ist das Wasser spätestens alle 6 Stunden durch frisches Trinkwasser zu ersetzen.
6. 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. Der Behälter ist so aufzustellen, dass sich das Wasser nicht über 25° C erwärmen kann. Außerdem ist das Wasser spätestens alle 6 Stunden durch frisches Trinkwasser zu ersetzen.

Wenn Sie diese Regeln beim Gebrauch von Wasser für Ihren Lebensmittelbetrieb beachten, verhindern Sie damit weitgehend Verunreinigungen des Wassers und tragen entscheidend dazu bei, Gesundheitsschädigungen durch Krankheitserreger im Wasser und somit auch auf Lebensmitteln und Gerätschaften zu vermeiden.

Der Fachbereich Gesundheit des Kreises Borken behält sich vor, entsprechend der Trinkwasserverordnung Prüfungen und Kontrollen einschließlich einer Untersuchung der Wasserqualität durchzuführen. Die dafür anfallenden Kosten und Gebühren sind vom Betriebsinhaber zu tragen. Wiederholte und schwerwiegende Verstöße gegen die Vorschriften der Trinkwasserverordnung werden gemäß §§ 24 und 25 Trinkwasserverordnung mit Bußgeld bzw. Ordnungsstrafe geahndet.

Für Fragen steht Ihnen der Fachbereich Gesundheit des Kreises Borken gerne zur Verfügung.

Medizinische Auskunft und Beratung erhalten sie unter folgenden Telefonnummern:

Hauptstelle Borken:	Herr Dr. Ettliger	Tel.: 0 28 61 / 82-11 65
	E-Mail: g.ettlinger@kreis-borken.de	
Nebenstelle Ahaus:	Frau Winkler-Serbetci	Tel.: 0 25 61 / 912-134
Nebenstelle Bocholt:	Frau Volkmann	Tel.: 0 28 71 / 270-111

In Fragen der Infektionsverhütung beraten Sie auch die Gesundheitsaufseher unter folgenden Telefonnummern:

Hauptstelle Borken:	Herr Pochanke/Frau Hertog	Tel.: 0 28 61 / 82-11 48
Nebenstelle Ahaus:	Herr Schürmann/Herr Bußhoff	Tel.: 0 25 61 / 912-133/132
Nebenstelle Bocholt:	Frau Wingerter	Tel.: 0 28 71 / 270-118