



# Installation und Betrieb von Trinkwasserversorgungsanlagen auf Volksfesten, Märkten und ähnlichen Veranstaltungen



Quelle: Umweltbundesamt

# Ziel dieser Präsentation ist es:

**Die Akzeptanz für die gesetzlichen und normativen Vorgaben zu fördern...**

**Infektionsschutzgesetz**

**Trinkwasserverordnung**

**DIN-Normen**

**DVGW-Vorgaben**

**Es ist also nicht damit getan ein Standrohr aufzustellen,  
Schläuche anzuschließen und dann: **Wasser marsch...****

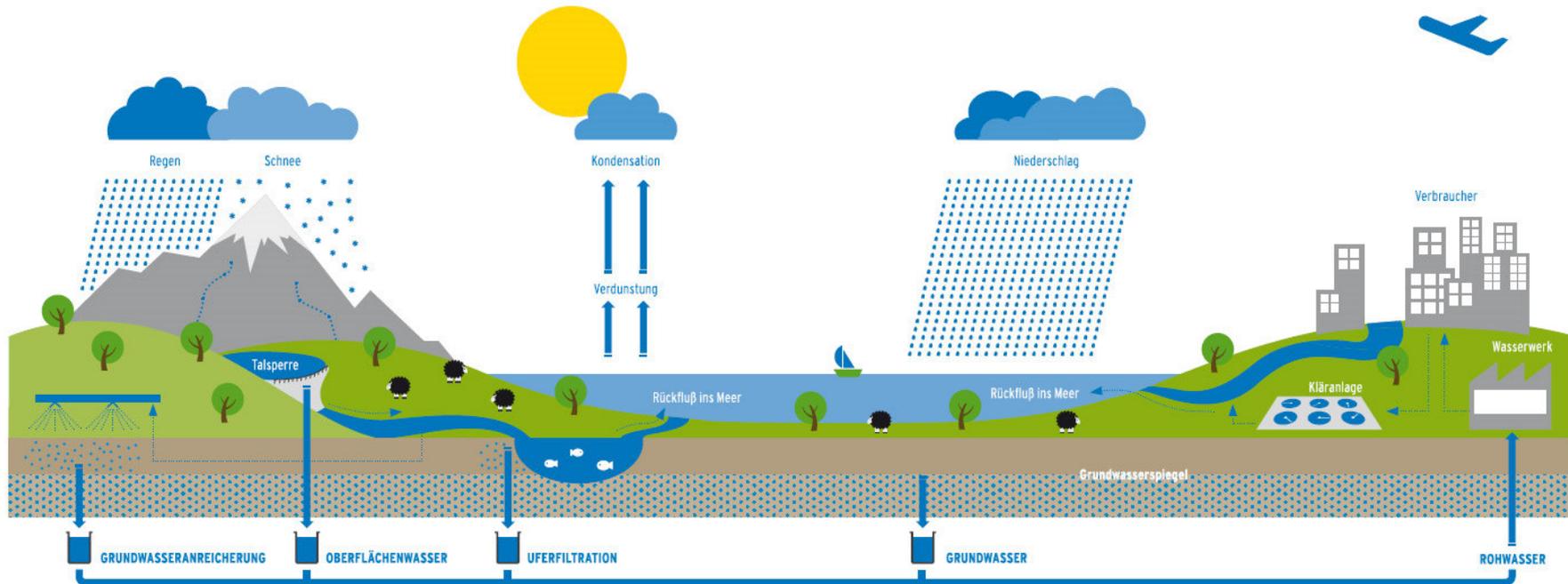
**Schlussendlich sind Sie als Veranstalter für den sicheren Betrieb  
Ihres Festes und somit auch für eine ordnungsgemäße  
Trinkwasserversorgung Ihrer Gäste verantwortlich**

## **Ablauf:**

- 1. Gefahrenpunkte beim Aufbau einer mobilen Trinkwasserversorgung**
- 2. Wie wir es richtig machen**
- 3. Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz (IfSG)**

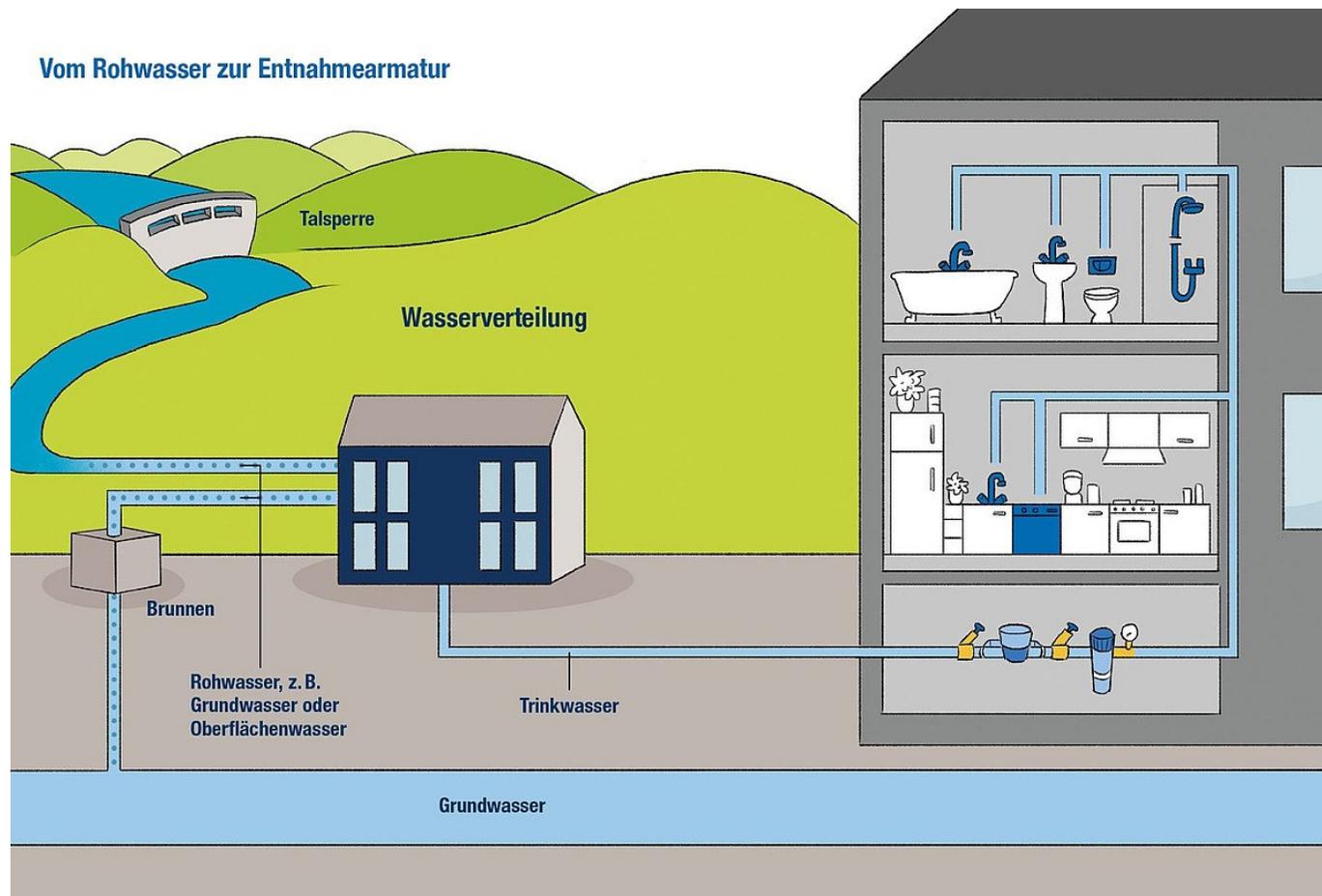


# Wie funktioniert das „System Trinkwasser“ im Saarland



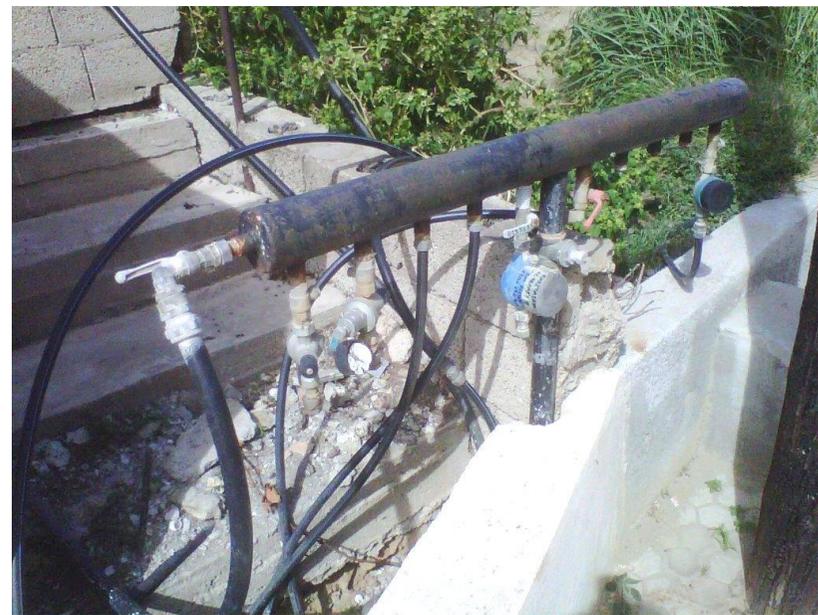


# Wie funktioniert das „System Trinkwasser“ im Saarland



**Es gibt viele Möglichkeiten der Versorgung mit  
Trinkwasser!**

**Aber bitte nicht so!!!**



# Gefahrenpunkte (1)

## Hydranten

SAARLAND

Großes entsteht immer im Kleinen.



## Wie machen wir es richtig??? (1)

**Der Hydrant muss vor dem Anschluss des Standrohres gründlich gereinigt, gespült und ggf. desinfiziert werden. Hierfür ist Ihr Wasserversorgungsunternehmen zuständig und verantwortlich!**



## Gefahrenpunkte (2)

### Standrohre





## Wie machen wir es richtig??? (2)

- Es dürfen nur Standrohre angeschlossen werden, die vom Wasserversorger zur Verfügung gestellt werden und vor dem Anschluss gereinigt und desinfiziert worden sind.
- Eine (ausreichende) Sicherungseinrichtung (Rückflussverhinderer) muss am Standrohr vorhanden und funktionsfähig sein.



## Gefahrenpunkte (3)

## Anschlüsse / Anschlussleisten



## Wie machen wir es richtig??? (3)

- Es dürfen nur Verteilerleisten benutzt werden, die den Vorgaben der DIN-Normen entsprechen.
- Auch diese haben einen Rückflussverhinderer.



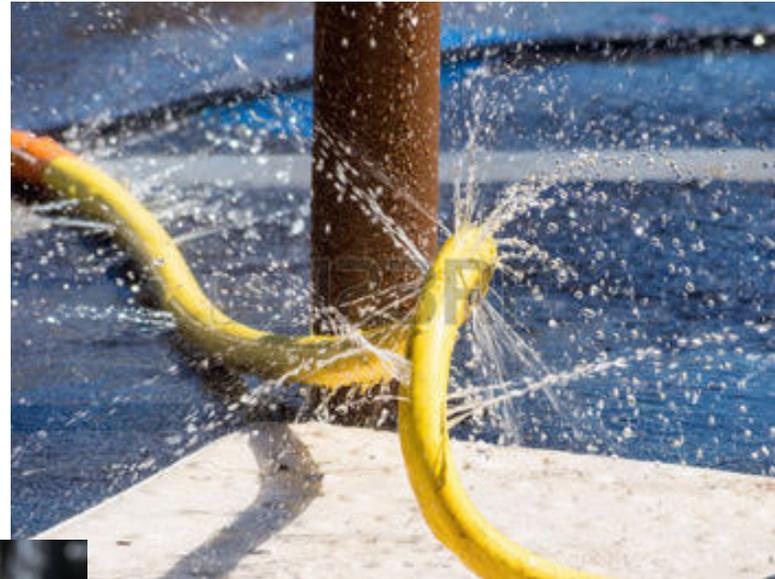
**Wie machen wir es richtig???**

**Wunschvorstellung 😊**



# Gefahrenpunkte (4)

## Schlauchmaterial



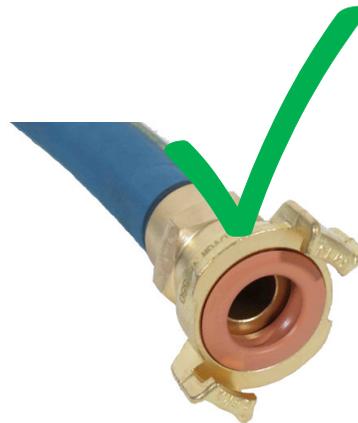


SAARLAND

Großes entsteht immer im Kleinen.

## Wie machen wir es richtig??? (4)

- Es dürfen nur Schläuche verwendet werden, die ein KTW- und DVGW-Prüfzeichen besitzen.
- Auch Kupplungsdichtungen müssen KTW und DVGW geprüft sein.
- **Handelsübliche Schläuche und Kupplungen sind tabu!**



# Wie machen wir es richtig???

- Alle Schläuche müssen so verlegt werden, dass sie gegen Sonneneinstrahlung und vor Beschädigung geschützt sind.
- Querverbindungen sind dabei zu vermeiden.
- Der Anschluss an den Endabnehmer muss eine Sicherungseinrichtung haben.
- Schadhafte Schläuche sind sofort auszutauschen.
- Anschlusskupplungen dürfen nicht im Schmutz oder in Pfützen liegen.



# Wie machen wir es richtig???



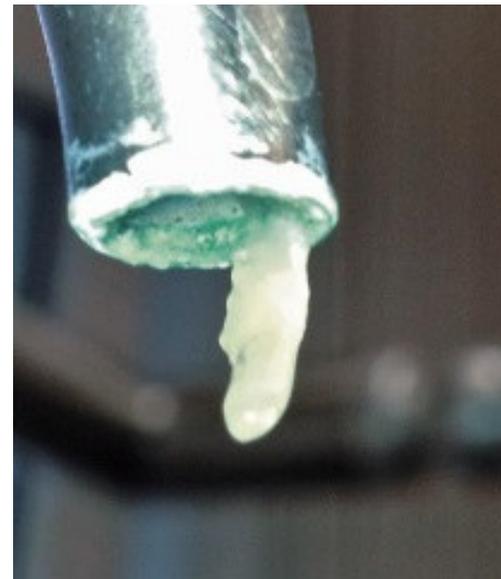
**SAARLAND**

Großes entsteht immer im Kleinen.

Wenn alle Anlagenteile und Leitungssysteme angeschlossen sind, müssen diese durch kräftiges Spülen gründlich gereinigt werden. Bei maximaler Strömungsgeschwindigkeit soll der gesamte Leitungsinhalt mehrmals ausgetauscht werden.

Bestehen dennoch Zweifel an der Sauberkeit der Anlagen (Geruch, Geschmack, schmierige Fäden...) ist gegebenenfalls eine Desinfektion des Leitungssystems vorzunehmen, für die ausschließlich Fachfirmen oder fachlich geschulte Personen heranzuziehen sind.

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.



# Wie machen wir es richtig???



## Wichtig!!!

### In den Verantwortungsbereich des Veranstalters fallen:

- die fachgerechte Erstellung der Anlage
- die Verwendung geeigneter Materialien
- einen geordneten Betrieb zu gewährleisten
- die umgehende Beseitigung von Störungen
- ordnungsgemäße Lagerung (hierfür ist der Eigentümer des Materials verantwortlich)

**SAARLAND**

Großes entsteht immer im Kleinen.



**Zum Glück haben wir in Deutschland und natürlich im Saarland  
sauberes Trinkwasser...**



**... und deshalb müssen wir es schützen,  
vom Ursprung bis hin zum letzten Verbraucher!**



## §§ 42 und 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG) Gesundheitliche Anforderungen an das Personal beim Umgang mit Lebensmitteln

Der § 42 IfSG beschreibt die **Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote** beim Umgang mit Lebensmitteln.

Der § 43 IfSG fordert, dass Personen, die **gewerbsmäßig** Tätigkeiten mit Lebensmitteln ausüben (herstellen, verkaufen oder mit Bedarfsgegenständen arbeiten , die mit Lebensmitteln in Berührung kommen...), eine **Erstbelehrung durch das Gesundheitsamt** benötigen.

**gewerbsmäßig** = zum Zweck der Gewinnerzielung und dauerhafte Tätigkeit

# Vorgehensweise bei Vereinsfesten :

## Kurzbelehrung (**Papierform/Informationsblatt**) und **Dokumentation (Liste)**

### Jeder Helfer am Stand ist durch korrektes Hygiene-Verhalten Garant für ein **unbeschwertes Fest!**



IHR GESUNDHEITSAMT INFORMIERT

#### Informationen zur Belehrung gemäß § 43 Abs.1 Nr.1 Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Personen, die gewerkmäßig 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 Speiseishalberzeugnisse
7. Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
8. Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Majonäsen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen
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. Geschir, Besteck und andere Arbeitsmaterialien) in Berührung kommen, oder in Küchen von Gaststätten, Restaurants, Kantinen, Cafés oder sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung tätig sind, benötigen vor erstmaliger Ausübung dieser Tätigkeiten eine Bescheinigung gemäß § 43 Abs.1 Infektionsschutzgesetz von ihrem Gesundheitsamt. Diese ist beim Arbeitgeber zu hinterlegen.

Weiterhin müssen die o.g. Personen direkt nach Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Folgenden alle zwei Jahre von ihrem Arbeitgeber über ihre Verpflichtungen gemäß § 43 Abs. 2, IfSG und die Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote gemäß § 42 IfSG belehrt werden.

Ein Gesundheitszeugnis nach § 18 Bundesseuchengesetz, gilt als Ersatz für die Bescheinigung nach § 43 Infektionsschutzgesetz. Dies bedeutet wer noch ein „altes“ Gesundheitszeugnis besitzt, benötigt keine Bescheinigung durch das Gesundheitsamt, muss aber an den regelmäßigen Belehrungen des Arbeitgebers teilnehmen!

#### Welche Verpflichtungen haben die Mitarbeiter?

Wenn bei Ihnen nach Aufnahme Ihrer Tätigkeit die auf der Rückseite genannten Hinderungsgründe auftreten, sind Sie verpflichtet dies Ihrem Arbeitgeber oder Dienstherrn unverzüglich mitzuteilen (§ 43 Abs. 2, IfSG).

#### Welche Hinderungsgründe führen zu einem Tätigkeits- oder Beschäftigungsverbot?

Das Infektionsschutzgesetz bestimmt, dass Sie die auf der Vorderseite genannten Tätigkeiten nicht ausüben dürfen (Tätigkeitsverbot), wenn bei Ihnen Krankheitserscheinungen (Symptome) auftreten, die auf eine der folgenden Erkrankungen hinweisen oder die ein Arzt bei Ihnen festgestellt hat:

- Akute infektiöse Gastroenteritis (plötzlich auftretender, ansteckender Durchfall) ausgelöst durch Salmonellen, Shigellen, Cholerabakterien, Staphylokokken, Campylobacter, Rotaviren, Noroviren oder andere Durchfallerreger.
- Typhus oder Paratyphus
- Virushepatitis A oder E (Leberentzündung)
- Sie haben infizierte Wunden, eitrige Erkrankungen im Mund und/oder Rachenraum, oder eine Hautkrankheit, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel auf andere Menschen übertragen werden können.

#### Bestätigung zu den Regelungen der §§ 42 und 43 des Infektionsschutzgesetzes

Ich bestätige mit meiner Unterschrift, dass ich das Merkblatt zu den Regelungen der §§ 42 und 43 des Infektionsschutzgesetzes gelesen und verstanden habe. Mir sind derzeit keine Hinderungsgründe bekannt, die zu einem Tätigkeitsverbot im Sinne des § 42 IfSG führen würden.

Nr.:	Name	Vorname	Datum	Unterschrift
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				



**SAARLAND**

Großes entsteht immer im Kleinen.



**Wir wünschen Ihnen für Ihre Veranstaltungen viel Erfolg!**

**Wenn Sie Informationen benötigen kontaktieren Sie uns einfach!**

# Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit

**Heiko Weinland**

**Fachbereich 3.1  
Lebensmittelüberwachung Zentralaufgaben**

SAARLAND · Landesamt für Verbraucherschutz  
Konrad-Zuse-Straße 11 · 66115 Saarbrücken

Tel.: 0681 9978-4671 · Fax: 0681 9978-4549

Email: [h.weinland@lav.saarland.de](mailto:h.weinland@lav.saarland.de)  
Internet: [www.saarland.de](http://www.saarland.de)

**Michael Ruppenthal**

**Regionalverband Saarbrücken  
Fachdienst 53 - Gesundheitsamt  
Abteilung 53.4 – Gesundheitsschutz**

Stengelstraße 10-12  
66117 Saarbrücken

Tel.: 0681-506-5377 - Fax: 0681-506-5392

E-Mail: [Gesundheitsschutz@rvsbr.de](mailto:Gesundheitsschutz@rvsbr.de)  
Internet: [www.regionalverband-saarbruecken.de](http://www.regionalverband-saarbruecken.de)