



Mühlenkreis  
**MINDEN-LÜBBECKE**

**Veterinär- und Lebensmittelüberwachung**  
**MB-08 - Stand 09/2015**

## **Merkblatt**

### **Wasser für ortsveränderliche Lebensmittelbetriebsstätten**

Ortsveränderliche und / oder nichtständige Betriebsstätten (z. B. Marktstände, Verkaufszelte und mobile Verkaufsfahrzeuge) in denen unverpackte Lebensmittel behandelt und in den Verkehr gebracht werden, müssen hinsichtlich der Versorgung mit Wasser bestimmte Voraussetzungen erfüllen.

Ausgenommen von dieser Regelung ist das Anbieten von Eiern und Primärerzeugnissen pflanzlicher Herkunft, z. B. Gemüse, Kartoffeln und Obst.

Lebensmittel dürfen grundsätzlich nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie nicht der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt sind. Voraussetzung hierfür ist die Verwendung von einwandfreiem Wasser in Trinkwasserqualität.

Insbesondere ist Folgendes zu beachten:

1. Es müssen geeignete Vorrichtungen zum hygienischen Waschen und Trocknen der Hände vorhanden sein.
2. Arbeitsgeräte und Ausrüstungen müssen gereinigt und ggfs. desinfiziert werden können.
3. Bei der Säuberung von Lebensmittel vor Ort muss dafür Sorge getragen werden, dass die jeweiligen Arbeitsvorgänge unter hygienisch einwandfreien Bedingungen und nicht in den Vorrichtungen für die Reinigung der Hände ablaufen (getrennte Waschbecken).
4. Beim Umgang mit leichtverderblichen Lebensmitteln muss zusätzlich die Zufuhr von Warmwasser in Trinkwasserqualität gewährleistet sein.

Wasservorratsbehälter müssen aus lebensmittelgeeignetem Material bestehen und leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Behälter aus Edelstahl sind besser geeignet als Kunststoffkanister, da deren Oberfläche mit der Zeit aufraut und rissig wird, so dass sich Bakterien leicht festsetzen können.

Die Behälter müssen in regelmäßigen kurzen Abständen gereinigt und desinfiziert werden und zwar bevor eine sichtbare Verschmutzung eintritt. Zur Desinfektion ist eine Behandlung mit heißem Dampf geeignet oder die Befüllung der Behälter über Nacht mit desinfektionsmittelhaltigem Wasser und anschließendem gründlichen Nachspülen.

Wasser (Trinkwasserqualität) muss täglich frisch eingefüllt werden. Es darf vorher nicht stundenlang in der Leitung gestanden haben. In den Fällen, in denen die Zapfstelle längere Zeit nicht benutzt wurde, ist das Stagnationswasser nicht zu verwenden.

Zur Keimverringerung und längeren Haltbarkeit kann das Wasser zwischenzeitlich auf genügend hohe Temperatur (ca. 80°C) erhitzt werden oder es können unbedenkliche Trinkwasseraufbereitungsmittel, wie sie auch im Campingbereich verwendet werden, hinzugefügt werden. Die festgelegten Höchstmengen laut Gebrauchsanweisung sind zu beachten.

Hinweis:

Abgefülltes Trinkwasser, z. B. in Kanistern, unterliegt dem Lebensmittelrecht und somit der Kontrolle durch die Lebensmittelüberwachung.

Leitungsgebundene Tanks und Wasserversorgungsanlagen unterliegen der Trinkwasserverordnung bzw. der Überwachung durch das Gesundheitsamt.

Bei Anschlüssen an das Leitungsnetz sind lebensmittelechte Schläuche (zugelassen nach KTW und DVGW W 270) zu verwenden.