

Informationen zur Trinkwasserversorgung aus nicht ortsfesten Anlagen, auf Märkten und in der Eventgastronomie

In der Eventgastronomie, bei Jahrmärkten, auf Märkten, bei Gastronomieeinrichtungen bei Zeltfesten bzw. an öffentlichen Plätzen, etc. wird die Versorgung mit Trinkwasser sehr oft durch Leitungsprovisorien oder durch transportable Behälter (z. B. Kanister) sichergestellt. Das verwendete Trinkwasser wird hierbei zumeist von einer öffentlichen Trinkwasserversorgungsanlage (WVA) bezogen.

Verantwortlichkeiten für die unterschiedlichen Versorgungsabschnitte bei nicht ortsfesten Wasserversorgungsanlagen

Die zuständige Verantwortlichkeit des Betreibers einer öffentlichen WVA endet an der Übergabestelle an den Abnehmer bzw. Verbraucher, dies ist in der Regel beim Wasserzähler. An die **Übergabestelle aus der öffentlichen Wasserversorgung** schließt sich meistens insbesondere bei größeren Veranstaltungen eine *Verteilungsanlage für die nicht ortsfesten Verbrauchsanlagen an*. Für diese **Verteilungsanlagen ist der Veranstalter** z.B. der Organisator eines Volksfestes **verantwortlich**. Ist die Gemeinde der Veranstalter, wird sie die Verteilungsanlage in der Regel von ihren Mitarbeitern des Wasserwerks betreiben lassen. Die Verteilungsanlage ist mit Abgabestellen für die nicht ortsfesten Verbrauchsanlagen (z. B.: Imbissstände, etc.) ausgestattet. Diese Verbrauchsanlagen einschließlich der Anschlussschläuche bis zur Wasserzapfstelle im Gastronomiebetrieb fallen in den Verantwortungsbereich des Lebensmittelunternehmens. **Für die Wasserqualität in den Gastronomieeinrichtungen**, wie Imbissständen, Schankanlagen usw. ist - sofern nicht anders privatrechtlich geregelt - der **Betreiber der Gastronomieeinrichtung verantwortlich**.

Technische und hygienische Anforderungen

1. Hinweise für den Wasserversorger

Die Übergabestelle der öffentlichen WVA an die nicht ortsfeste Verteileranlage ist mit einer Sicherungseinrichtung auszustatten. Im Bereich der Übergabestelle ist ein Rückflussverhinderer vorzusehen.

Zweckmäßigerweise sollten ein Wasserzähler, die erforderliche Sicherungsarmatur und ein Probenahmehahn an der Übergabestelle integriert sein.

Für die Untersuchung des Wassers im Bereich der Übergabestelle durch den Wasserversorger (kurz vor dem Event, bei nicht regelmäßig stattfindenden Veranstaltungen) im Umfang einer „Erweiterten Routinemäßigen Kontrolle“ empfiehlt sich

- KBE 22 (koloniebildende Einheiten bei 22 °C Bebrütungstemperatur)
- KBE 37 (koloniebildende Einheiten bei 37 °C Bebrütungstemperatur)
- Coliforme Bakterien
- Escherichia coli
- Enterokokken
- Pseudomonas aeruginosa

Vor Veranstaltungsbeginn und nach mehrstündigen Standzeiten muss eine **Leitungsspülung*** über eine am Ende der Leitung angebrachte Spülarmatur durchgeführt werden.

2. Hinweise für den Veranstalter (Wasserverteilung)

Leitungen, Schläuche und Armaturen müssen für den Einsatz im Lebensmittelbereich aus geeigneten Materialien bestehen (Keine Verwendung von Gartenschläuchen!).

In jedem Fall sind vor einer Verwendung der nicht ortsfesten Verteilungsanlage eine Sichtkontrolle aller verwendeten Materialien und eine Reinigung durch ausgiebiges Spülen durchzuführen. Werden Schmutzreste und /oder Biofilmlagerungen festgestellt, ist das Material zu reinigen und zu desinfizieren oder zu ersetzen. Es dürfen nur fachkundige, geschulte Personen im Umgang mit Desinfektionsmitteln eingesetzt werden.

Die Schlauchleitungen müssen so verlegt werden, dass sie **vor Beschädigung und Erwärmung** z. B. durch intensive Sonnenbestrahlung **geschützt** sind.

Wenn mit mehrstündigen Standzeiten gerechnet werden muss, ist eine **permanente Leitungsspülung*** über eine am Ende der Leitung angebrachte Armatur durchzuführen.

3. Hinweise für den Endverbraucher (z.B. Imbissstand)

Leitungen, Schläuche und Armaturen müssen für den Einsatz im Lebensmittelbereich aus geeigneten Materialien bestehen (Keine Verwendung von Gartenschläuchen!).

In jedem Fall sind vor einer Verwendung aller verwendeten Materialien eine Sichtkontrolle und eine Reinigung durch ausgiebiges Spülen durchzuführen. Werden Schmutzreste und /oder Biofilmlagerungen festgestellt, ist das Material zu reinigen und zu desinfizieren oder zu ersetzen.

Die Schlauchleitung muss so verlegt werden, dass die Zuleitung zur Zapfstelle möglichst kurzgehalten wird und möglichst **vor direkter Sonneneinstrahlung und Beschädigung geschützt** ist.

Vor Veranstaltungsbeginn und nach mehrstündigen Standzeiten muss eine **Leitungsspülung*** über die Zapfarmatur durchgeführt werden.

***) Leitungsspülung: Spülung bis zum Erreichen einer konstanten kühlen Temperatur.**

Quellenangaben:

FRITSCH P., HOCH W., MERKL G., OTTLINGER F., RAUTENBERG J., WEISS M., WRICKE B.; (2014)
„Mutschmann/Stimmelmayer Taschenbuch der Wasserversorgung“; 16. vollständig überarbeitete und aktualisierte Auflage 2014; Verlag Springer Vieweg

ÖNORM B 5014-1 bis -3: „Normenreihe über sensorische und chemische Anforderungen und Prüfung von Werkstoffen im Trinkwasserbereich“

ÖNORM EN 1717: „Schutz des Trinkwassers vor Verunreinigungen in Trinkwasser-Installationen und allgemeine Anforderungen an Sicherungseinrichtungen zur Verhütung von Trinkwasserverunreinigungen durch Rückfließen“

ÖNORM EN 901: „Produkte zur Aufbereitung von Wasser für den menschlichen Gebrauch – Natriumhypochlorit“

ÖVGW Richtlinie W 75: „Versorgung mit Trink- und Nutzwasser aus transportablen Behältern und Leitungsprovisorien“

ÖVGW Richtlinie W 78: „Wasserentnahme aus Hydranten“

ÖVGW-Richtlinie W 107: „Trinkwasserdesinfektion - Planung und Betrieb“