



Merkblatt

Wasser aus Schlauchleitungen

Gesetzliche Grundlagen

Ortsveränderliche Einrichtungen wie Verkaufswagen und Verkaufsstände, in denen Lebensmittel behandelt oder verkauft werden, **benötigen laut Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV)** eine angemessene Versorgung mit **Wasser in Trinkwasserqualität**, um die Lebensmittel nicht der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung auszusetzen. Dieses muss beispielsweise zum Händewaschen (Personalhygiene) und Reinigen von Lebensmitteln oder Gegenständen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, verwendet werden. Das Wasser muss daher den Anforderungen der **Trinkwasserverordnung 2001** entsprechen. Bei Gebrauch von verunreinigtem Wasser können Mikroorganismen, auch Krankheitserreger, durch Geräte und Hände auf Lebensmittel übertragen werden. Die Wasserversorgung muss während des Standbetriebs zu jeder Zeit funktionsfähig und einsatzbereit sein, sonst wird gegen die geltenden Vorschriften verstoßen!

Materialanforderungen

Die **Schläuche und Schlauchleitungen** müssen trinkwassergeeignet sein, z.B. KTW-DVGW1 geprüft (Herstellernachweis!). Schläuche und Leitungen sollten **nicht unnötig lang bzw. dick** sein, sondern an die tatsächlich benötigte Wassermenge angepasst sein, um die Verweilzeiten des Wassers möglichst gering zu halten. Auch Schmier- und Dichtstoffe, Gleitmittel und Zapfhähne müssen für Trinkwassersysteme geeignet sein.

Inbetriebnahme und Betrieb

Nach Anschluss sind **Schlauch und Leitungen** mindestens **5 Min.** bei maximalem Durchfluss zu **spülen!** In den Leitungen sollten die Standzeiten des Wassers möglichst gering gehalten werden. Wenn das Wasser längere Zeit in Leitungen steht, können sich leicht Bakterien oder Schadstoffe im Wasser anreichern. Vor Betriebsbeginn und nach längeren **Betriebspausen** (über 2 Stunden) Schlauch und Leitungen erneut mindestens **5 Min (Uhr) spülen**. Leitungen, Schläuche, Anschlüsse und Dichtungen vor Verschmutzung und Beschädigung schützen und täglich überprüfen. Die Wassertemperatur in den Leitungen sollte 25 °C nicht überschreiten.

Erwärmen des Wassers

Bei Verwendung eines Boilers sollte das Wasser zunächst **nach dem Befüllen zum Kochen erhitzt** werden (**möglichst mehrere Minuten lang**), um eventuell vorhandene Keime abzutöten. Eine andauernde leichte Erwärmung des vorrätigen Wassers (z. B. durch das Einstellen der Geräte auf „lauwarmes“ Wasser oder durch Sonneneinstrahlung oder hohe Umgebungstemperaturen) ist nach Möglichkeit zu vermeiden, da sich dann Mikroorganismen im Wasser besonders gut vermehren können. Aus dem gleichen Grund das Warmwassergerät regelmäßig entkalken.

Lagerung und Reinigung der Schläuche

Nach dem Betrieb Schläuche und Leitungen unbedingt **vollständig entleeren**. Nach Möglichkeit Schläuche aufhängen und trocknen lassen (verbleibt Restwasser in den Schläuchen, besteht die Gefahr der Vermehrung von Bakterien und Pilzen). Lagerung der Schläuche, Kupplungsstücke und Ventile an einem sauberen und trockenen Ort. In regelmäßigen Abständen eine gründliche **Reinigung und Desinfektion** der **Schlauchleitungen**, Verbindungsstücke, Ventile und Anschlüsse durchführen oder von einer Fachfirma durchführen lassen!

1DVGW = Deutsche Vereinigung des Gas- und Wasserfaches e.V.

Die DVGW hat Informationen zur Trinkwasserinstallation herausgegeben, die auf der Homepage des DVGW abrufbar sind.