



SAARLAND

Großes entsteht immer im Kleinen.



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

Merzig, 03.05.2017

Uhrzeit: 18:00 Uhr



Ziel dieser Präsentation ist es:

SAARLAND

Großes entsteht immer im Kleinen.



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

Infektionsschutzgesetz

Trinkwasserverordnung

DIN-Normen

DVGW-Vorgaben

Ihnen zu verdeutlichen, dass es nicht damit getan ist, ein Standrohr aufzustellen, Schläuche anzuschließen und dann:

Wasser marsch...

...und schlussendlich Sie als Veranstalter sowie Ihre Besucher vor Schaden zu bewahren!!!



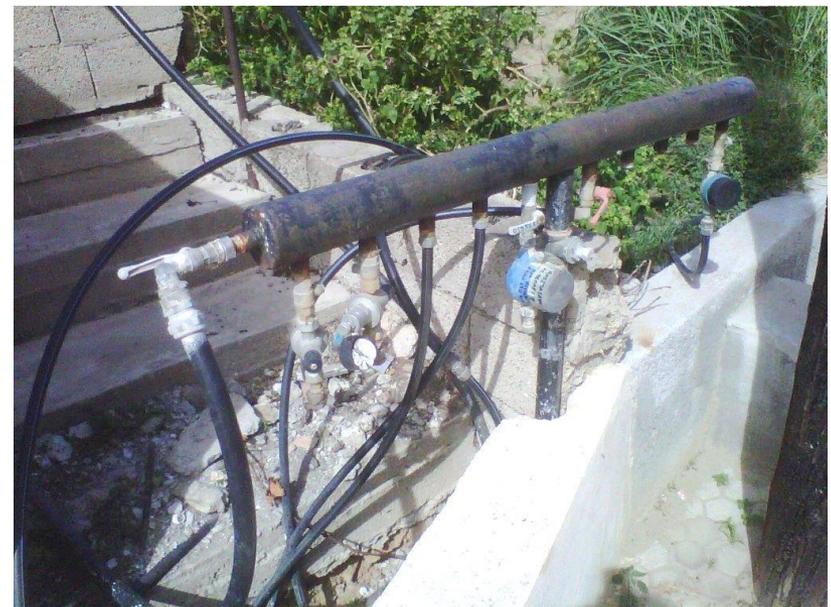


Ablauf !

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

Es gibt viele Möglichkeiten der Versorgung mit Trinkwasser!

Aber bitte nicht so!!!



Gefahrenpunkt 1

Hydranten



Gefahrenpunkt 2

Standrohre



Gefahrenpunkt 3

Anschlüsse / Anschlussleisten

SAARLAND

Großes entsteht immer im Kleinen.



Gefahrenpunkt 4

Schlauchmaterial



Gefahrenpunkt 5

Der größte Gefahrenpunkt ist jedoch immer noch ...

SAARLAND

Großes entsteht immer im Kleinen.



**Die verwendete techn. Ausrüstung und die Hilfsmittel können perfekt sein, sie werden aber versagen, wenn sie nicht richtig angewandt werden!
Und wer wendet die techn. Ausrüstung an???**



...der Mensch

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!



Wie machen wir es richtig???

2.

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

SAARLAND

Großes entsteht immer im Kleinen.



Wie machen wir es richtig???

3.

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



Wie machen wir es richtig???

4.

SAARLAND

Großes entsteht immer im Kleinen.



Hygienekonform!!!



Anschlussstation



Wie machen wir es richtig???



5.

- 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???

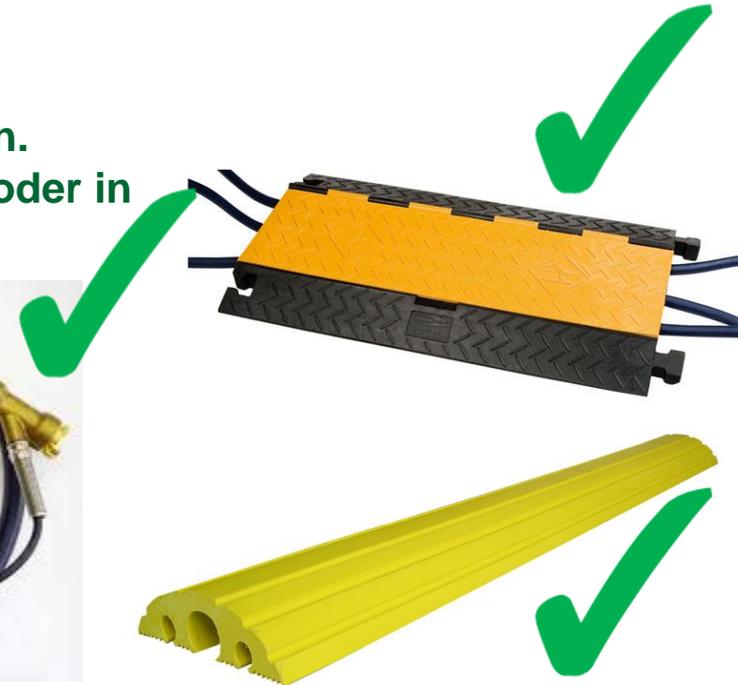
SAARLAND

Großes entsteht immer im Kleinen.



6.

- 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 (EA) haben.
- Schadhafte Schläuche sind sofort auszutauschen.
- Anschlusskupplungen dürfen nicht im Schmutz oder in Pfützen liegen.



Wie machen wir es richtig???

7.

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.

SAARLAND

Großes entsteht immer im Kleinen.



Wie machen wir es richtig???

8.

SAARLAND

Großes entsteht immer im Kleinen.



Mobile Desinfektionsstation für Trinkwasserschläuche

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)



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!**

Zum Schluss noch ein kurzer Hinweis:

SAARLAND

Großes entsteht immer im Kleinen.



Zu Ihrer Information liegt eine kleine Broschüre auf dem Tisch neben dem Ausgang für Sie bereit.

Sollten die ausgelegten Informationsbroschüren nicht in ausreichender

Anzahl vorhanden sein, so stehen diese unter:

www.pro-ehrenamt.de

www.saarland.de/lav.htm

Und den Internetseiten der Ehrenamtsbörsen der saarländischen Landkreise und des Regionalverbandes Saarbrücken

zum Download bereit.



...und wenn wir alles richtig gemacht haben, dann können wir die Speisen und die Getränke sorglos genießen!!!

SAARLAND

Großes entsteht immer im Kleinen.



Wir wünschen Ihnen für Ihre Veranstaltungen viel Erfolg!

Wenn Sie Informationen benötigen kontaktieren Sie uns einfach!



SAARLAND

Großes entsteht immer im Kleinen.



Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit



Adressen und Ansprechpartner



Ansprechpartner für alle Fragen der Lebensmittelüberwachung:

Landesamt für Verbraucherschutz
Konrad-Zuse-Straße 11 · 66115 Saarbrücken
Tel.: 0681 9978-4500

Für Fragen und Hinweise wenden Sie sich bitte an:

Regionalstelle Mitte
für Regionalverband Saarbrücken
Tel.: 0681 9978-4550

Regionalstelle Ost
für Saarpfalz-Kreis, Kreis Neunkirchen und Kreis St. Wendel
Tel.: 0681 9978-4650

Regionalstelle West
für Kreise Saarlouis und Merzig-Wadern
Tel.: 0681 9978-4600

Die Gesundheitsämter der saarländischen Landkreise und des Regionalverbandes Saarbrücken erreichen Sie hier:

Saarbrücken	Tel.: 0681 506-0
Saarlouis	Tel.: 06831 444-700
Merzig-Wadern	Tel.: 06861 80420
St. Wendel	Tel.: 06851 801-0
Neunkirchen	Tel.: 06824 906-0
Saarpfalz-Kreis	Tel.: 06841 104-0

