



## Kreis Offenbach

### **Merkblatt für ortsveränderliche Betriebsstätten**

Verkaufs- und Imbisswagen, Verkaufszelte, Marktstände u. ä. Einrichtungen auf Festen, Märkten und ähnlichen Veranstaltungen werden als „ortsveränderliche Betriebsstätten“ bezeichnet. Diese müssen so gelegen, konzipiert und gebaut sein, dass eine gute Lebensmittelhygienepraxis betrieben werden kann.

**Folgendes ist bei ortsveränderlichen Betriebsstätten zu berücksichtigen:**

1. Der Standplatz muss befestigt sein.
2. Wände und Decken müssen aus leicht zu reinigendem und ggf. desinfizierbarem Material bestehen.
3. Lebensmittel sind vor Witterungseinflüssen und Schädlingen zu schützen (z. B. Markise, überstehendes Dach im Verkaufsbereich, Abdeckung der Lebensmittel).
4. Offene Lebensmittel sind im Kundenbereich abzudecken (Spuck- und Hustenschutz).
5. Flächen die mit Lebensmitteln in Berührung kommen müssen glatte und abriebfeste Oberflächen aufweisen, die leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sind (z. B. Kunststoff oder Edelstahl).
6. Es muss eine leicht erreichbare Handwaschgelegenheit mit fließendem warmen und kalten Wasser von Trinkwasserqualität sowie Flüssigseife und Einmalhandtücher vorhanden sein. Der Einsatz von Einmalhandschuhen ist kein Ersatz für eine Handwaschgelegenheit!
7. Wasserleitungen müssen den Anforderungen der Trinkwasserverordnung entsprechen.
8. Für Lebensmittel die gekühlt aufbewahrt werden müssen, müssen ausreichende Kühl- und/oder Gefriereinrichtungen vorhanden sein.
9. Bei Speisen die aus Warmhalteeinrichtungen ausgegeben werden, ist sicherzustellen, dass eine Produkttemperatur von über +65°C bis zur Abgabe an den Kunden eingehalten wird.
10. Personen, die unverpackte Lebensmittel behandeln oder abgeben, müssen saubere Kleidung, erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen.
11. Abfall und Abwasser sind schnellstmöglich aus dem Zubereitungs- u. Verkaufsbereich zu entfernen.
12. Es sind Personaltoiletten mit einer Handwaschgelegenheit mit fließendem warmem und kaltem Wasser von Trinkwasserqualität sowie Flüssigseife und Einmalhandtücher bereit zu halten. Sie sind in einem hygienisch einwandfreien Zustand zu halten. Sofern betriebsfremde Toilettenanlagen genutzt werden, müssen diese die genannten Bedingungen erfüllen.
13. Das Rauchen ist in den Betriebsstätten nicht gestattet

### **Für die Abgabe von Lebensmitteln ist Folgendes zu beachten:**

- Es wird dringend empfohlen, dass Lebensmittel, die unter Verwendung von frischen Eiern, Sahne und ähnlichen sensiblen Zutaten hergestellt wurden (z. B. Tiramisu, Sahnetorten) nicht verkauft werden.
- Alle Zutaten, aus denen ein Lebensmittel hergestellt wurde, sind zu kennzeichnen (Schild oder Aufzeichnung bei loser Ware, Kennzeichnung auf der Verpackung).
- Zusatzstoffe wie Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel, Konservierungsstoffe und Farbstoffe in Lebensmitteln sowie Angaben über gentechnisch veränderte Lebensmittel sind dem Verbraucher kenntlich zu machen (Schild oder Aufzeichnung bei loser Ware, Kennzeichnung auf der Verpackung).
- Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen wie Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, Gluten haltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste usw., Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, usw., müssen gekennzeichnet sein. (Schild oder Aufzeichnung bei loser Ware, Kennzeichnung auf der Verpackung).
- Personen die mit leicht verderblichen Lebensmitteln wie Fleisch, Fisch, Feinkostsalaten, Speiseeis, Sahne, Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung oder Auflage usw. in Berührung kommen, müssen im Besitz eines gültigen Belehrungsnachweises nach dem Infektionsschutzgesetz (IfSG) sein. Auskünfte hierzu erhalten Sie beim zuständigen Gesundheitsamt.
- Temperaturkontrollen und –dokumentationen von Kühl- und Warmhalteeinrichtungen sind durchzuführen (Thermometer).
- Beim Umgang mit offenen Lebensmitteln sind Nagellack und künstliche Fingernägel sowie Schmuck nicht gestattet.
- Erkundigen Sie sich bitte vor der Inbetriebnahme der Getränkeschankanlagen bei der Brauerei, dem Getränkelieteranten usw., ob die Schankanlagen gemäß DIN 6650 gewartet und gereinigt worden sind. Dokumente darüber sind der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen.

### **Rechtsgrundlagen:**

VO (EG) 178/2002  
VO (EG) 852/2004  
Lebensmittelhygieneverordnung  
Tierische Lebensmittelhygieneverordnung  
Zusatzstoffzulassungs-Verordnung (ZZuV)  
Lebensmittel-Informations-Verordnung ( VO (EU) Nr. 1169/2011)  
Trinkwasserverordnung  
Infektionsschutzgesetz (IfSG)  
Lebensmittel- und Futtermittel Gesetzbuch (LFGB)

### **weitere Informationen:**

Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepraxis in ortsveränderlichen Betriebsstätten (BGN)

<b>MERKBLATT</b> zur Beförderung von Gasflaschen mit Propangas
---

Die Feuerwehren befördern alljährlich Propangas in Stahlflaschen zur Durchführung diverser Veranstaltungen.

Um eine sichere und gesetzeskonforme Beförderung zu gewährleisten wurde dieses Merkblatt erstellt. Daher sollten die nachfolgend aufgeführten Punkte unbedingt beachtet werden.

-Kein offenes Feuer bei der Verladung oder beim Transport  
Bei der reinen Beförderung besteht kein Rauchverbot. Allerdings sollte das Rauchen aus Sicherheitsgründen vermieden werden; notfalls ist zum Anzünden der Zigarettenanzünder des Fahrzeuges und kein Feuerzeug zu verwenden.

-Ladungssicherung  
Die Gasflaschen sind so zu sichern, dass sie nicht verrutschen oder umfallen können. Hierzu können verschiedene Hilfsmittel verwendet werden. Mittlerweile gibt es Fahrzeugausrüster die besondere Halterungen anbieten.

-Ventil muss fest verschlossen sein  
Um ein Ausströmen und die Entzündung von Gasen zu vermeiden ist das Ventil während des Transports geschlossen zu halten.

-Armaturen entfernen und Schutzkappe aufsetzen  
Um eventuelle Schäden am Ventil zu verhindern sind Armaturen zu entfernen und die Flasche mit der Schutzkappe zu versehen.

-Feuerlöscher mit mindestens 6kg Füllgewicht  
Der Gesetzgeber schreibt vor, dass bei der Beförderung von Gasen ein Feuerlöscher von mindestens 6 kg Füllgewicht mitzuführen ist.

-Ausreichende Belüftung  
Für den Fall dass das Ventil der Gasflasche undicht sein sollte oder nicht ausreichend fest verschlossen ist und Gas ausströmt, muss für eine ausreichende Belüftung des Fahrzeugs gesorgt sein. Bei Pkw reicht es aus, wenn die Fenster etwas geöffnet sind, damit die Luft ausreichend zirkulieren kann.

Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an:

Lothar Müller  
Kreis Offenbach  
Gefahrenabwehr- u. Gesundheitszentrum  
- Gefahrgutüberwachung -  
Tel. 06074 / 81 80 637 22  
l.mueller@kreis-offenbach.de



## Kreis Offenbach

# Merkblatt über Installation und Betrieb von Trinkwasseranlagen auf Volksfesten, Messen und ähnlichen Veranstaltungen

Stand: September 2010

### Grundsätzliches

Trinkwasser ist das wichtigste Lebensmittel!!!

Die hygienische Vorsorge für das Trinkwasser und die Sicherung der Qualität des Trinkwassers nimmt mit zunehmendem und vielfältigem Gebrauch einen wichtigen Stellenwert ein.

Dies bekommt bei Messen, Volksfesten oder ähnlichen Veranstaltungen, bei denen die Sicherstellung des gesundheitlichen Verbraucherschutzes gewährleistet sein muss, eine zusätzliche Priorität. In diesen Fällen ist wegen des erhöhten Gefährdungspotentials besonderes Augenmerk auf die **GENUSSTAUGLICHKEIT** des Lebensmittels Trinkwasser zu legen.

Die gesetzlichen Grundlagen und das Technische Regelwerk, als anerkannte Regel der Technik, machen Vorgaben über die Art, den Umstand, die Verantwortlichkeit und die technischen Möglichkeiten zur Umsetzung einer einwandfreien Trinkwasserversorgung.

Hierunter fallen:

- die fachgerechte Erstellung der Anlage
- die Verwendung zugelassener Materialien
- ein ordnungsgemäßer Betrieb

### Gesetzliche Grundlagen

Die vielfältigen gesetzlichen und technischen Vorgaben können in diesem Merkblatt nur angerissen werden. Die wichtigsten Grundlagen für Wasser für den menschlichen Gebrauch und Wasser für Lebensmittelbetriebe sind:

- die Trinkwasserverordnung
- das Infektionsschutzgesetz
- die Lebensmittelhygiene-Verordnung
- die AVB Wasser V ( bzw. das jeweilige Satzungsrecht )
- die Technischen Regeln für Trinkwasserinstallationen DIN 1988

Die grundlegenden bundeseinheitlichen Rechtsvorschriften haben uneingeschränkte Gültigkeit auch für nicht ortsfeste Lebensmittelbetriebe (z.B. Imbiss-Stände, Verkaufsautomaten, mobile Verkaufswagen usw.). Trinkwasser und Wasser für Betriebe, in denen Lebensmittel gewerbsmäßig hergestellt, behandelt oder in Verkehr gebracht werden, muss den mikrobiologischen und chemischen Qualitätskriterien der Trinkwasserverordnung entsprechen.

Um dies zu gewährleisten, sind zur Sicherstellung der einwandfreien Trinkwasserqualität an allen Entnahmestellen und zur Vermeidung von Beeinträchtigungen des öffentlichen Versorgungsnetzes die unter Punkt 3 und 4 festgehaltenen hygienischen und technischen Bedingungen und Verhaltensregeln einzuhalten.

### Technische Vorgaben zur Erstellung der temporären Versorgungsanlagen

Zum Anschluss an den Hydranten dürfen nur die vom örtlich zuständigen Versorgungsunternehmen zur Verfügung gestellten Standrohre eingesetzt werden.

Die weiterführenden Anschlussstücke wie Rohre / Schläuche / Armaturen sind so zu verlegen und abzusichern, dass keine schädlichen Einwirkungen auf die Trinkwasserqualität (durch Temperaturerhöhung, stagnierendes Wasser, Rücksaugen, Rückdrücken o.ä.) an der Trinkwasserentnahmestelle entstehen können.

Es sind kurze und unmittelbare Verbindungen vom Standrohr bzw. Unterverteiler zum Benutzer herzustellen.

Die Leitungs- und Schlauch-Querschnitte sind möglichst klein zu wählen.

Es muss verhindert werden, dass aus dem Versorgungsnetz entnommenes Trinkwasser zurückgesaugt wird oder zurückfließen kann.

Zwischen dem Versorgungsnetz und der Anschlussleitung muss eine zugelassene funktionierende Absicherung (Rückflussverhinderer, Rohrtrenner oder dergleichen) eingebaut werden. Die Absicherung ist auf die sichere Funktion hin zu überprüfen (Inspektion, Wartung).

Mehrere Anschlussleitungen von einem Entnahmepunkt sind auf die gleiche Weise wie vorher beschrieben abzusichern, um eine Beeinträchtigung der Trinkwasserentnahmestellen untereinander auszuschließen.

Die Anschlussleitung und die angeschlossenen Anlageteile müssen für einen Druck von mindestens 10 bar ausgelegt sein.

Die verwendeten Materialien (z.B. Schläuche, Rohre, Armaturen usw.) müssen für Trinkwasser bzw. Lebensmittel zugelassen und zertifiziert sein. Zugelassene Materialien und Produkte haben keine Rückwirkungen auf das Trinkwasser und sind im Fachhandel erhältlich. Schläuche müssen den KTW-Empfehlungen des Umweltbundesamtes und dem DVGW Merkblatt W 270 entsprechen (Prüfzeugnis). Rohre und Armaturen sind mit einer DIN / DVGW-Registriernummer gekennzeichnet.

### **Normale Garten- oder Druckschläuche (auch transparent) sind für den Einsatz unzulässig!**

Schläuche und Anschlusskupplungen müssen unverwechselbar als Trinkwasserleitung gekennzeichnet sein, um eine Verwechslung mit der Abwasserleitung auszuschließen. Das Ablegen von Kupplungen, Armaturen und Verbindungsstücken auf dem Erdboden ist wegen der besonderen Verschmutzungsgefahr zu vermeiden (Auflagen schaffen).

Die Trinkwasserentnahme an den Verbrauchsstellen ist nur mittels eines freien Auslaufes (d.h. die Unterkante der Entnahmestelle muss mindestens 10 cm über dem höchstmöglichen Wasserspiegel liegen) oder bei fest angeschlossenen Geräten oder Apparaten mit einer Einzelabsicherung (Rohrbelüfter und Rückflussverhinderer) abzusichern.

Bei Missachtung dieser Vorgabe ist ein Rücksaugen in die Anschlussleitung und die gesundheitliche Gefährdung Dritter möglich.

## **Grundsätzliches zum Betrieb einer Versorgungsanlage**

Der Betreiber / Benutzer einer Trinkwasseranschluss- und Entnahmestelle ist für den ordnungsmäßigen Betrieb nach dem gesetzlichen und technischen Vorgaben verantwortlich und hat eigenständig auf den ordnungsgemäßen Betrieb zu achten und eventuelle Beeinträchtigungen umgehend zu beseitigen.

Vor dem jeweiligen Gebrauch und nach einem längeren Stillstand ist die Trinkwasserleitung gründlich und kräftig zu spülen (eventuell mit dafür zugelassenen und geeigneten Mitteln zu desinfizieren). Schläuche, Anschlusskupplungen, Rohrleitung, Armaturen usw. sind peinlichst sauber zu halten und dürfen nur zur Trinkwasserversorgung genutzt werden.

Nach der Demontage der Trinkwasserleitung sind die Einzelteile ordnungsgemäß zu spülen, eventuell zu desinfizieren, vollständig zu entleeren, mit Blindkupplungen oder Stopfen zu verschließen und hygienisch einwandfrei zu lagern, um Beeinträchtigungen im Hinblick auf den späteren Gebrauch auszuschließen.

### **Die Nichtbeachtung dieser Auflagen kann behördliche Anordnungen und kostenpflichtige Kontrolluntersuchungen zur Folge haben!**

Bei einer nachteiligen Beeinflussung der Trinkwasserqualität oder Verschmutzung des Versorgungsnetzes werden entsprechende Maßnahmen durch die zuständigen Behörden eingeleitet und die Kosten zur Behebung des Schadens an den Verursacher weitergegeben.

Zu Fragen der Installationstechnik und zum Anlagenbetrieb wenden Sie sich bitte an Ihr örtliches Versorgungsunternehmen bzw. an einen Vertragsinstallateur dieses Versorgungsunternehmens.

## **Zu Fragen**

<b>der Trinkwasserverordnung wenden Sie sich bitte an:</b>	<b>der Lebensmittelhygiene wenden Sie sich bitte an:</b>
Kreis Offenbach Fachdienst Gefahrenabwehr- und Gesundheitszentrum - Gesundheitsaufsicht - Gottlieb-Daimler-Straße 10 63128 Dietzenbach Tel.: 06074 / 8180 - 63760, 63761, und 63762 Fax: 06074 / 8180 -1921 E-Mail: <a href="mailto:gesundheit@kreis-offenbach.de">gesundheit@kreis-offenbach.de</a>	Kreis Offenbach Fachdienst Veterinärwesen und Verbraucherschutz  Gottlieb-Daimler-Straße 10 63128 Dietzenbach Tel.: 06074 / 8180 - 63900 Fax: 06074 / 8180 - 63910 E-Mail: <a href="mailto:veterinaeramt@kreis-offenbach.de">veterinaeramt@kreis-offenbach.de</a>

## Brandschutzauflagen

1. Bei der Aufstellung von Ständen ist darauf zu achten, dass die für die Feuerwehr- und Rettungsfahrzeuge erforderlichen Aufstell- und Bewegungsflächen jederzeit freigehalten werden, damit im Brandfall wirksame Lösch- und Rettungsarbeiten durchgeführt werden können.
2. Verkaufsstände dürfen nur in einem ausreichenden Sicherheitsabstand zu Gebäuden, insbesondere zu brennbaren Außenwänden von Gebäuden und Öffnungen aufgestellt werden. Der Sicherheitsabstand ist so zu bemessen, dass im Brandfalle ein Übergreifen des Brandes verhindert wird.
3. Ausgänge und Notausgänge von Gebäuden dürfen durch Stände, Wagen, Fahrzeuge, Anhänger und ähnliches nicht eingeengt oder verstellt werden.
4. **Für Gasbetriebenen Geräte (Grill, Heizgeräte usw.) und elektrisch betriebene Fritteusen sind Pulverlöscher mit mindestens 6 kg Löschmittelinhalt in ausreichender Anzahl bereit zu halten. Bei offenem Feuer (brennende Kerzen usw.) können auch Wasser- Schaumlöscher mit 6 L Löschmittelinhalt in ausreichender Anzahl verwendet werden. Die Prüfung der Feuerlöscher darf nicht länger als 2 Jahre zurückliegen und muss von einem Sachkundigen geprüft sein. Reserveflaschen sind außerhalb der Verkaufsstelle aufzubewahren.**
5. Ober- und Unterflurhydranten im gesamten Marktbereich dürfen durch Stände nicht zugestellt bzw. verstellt werden. Sollte eine Nutzung von Hydranten nötig sein, so ist dies in Absprache mit der Feuerwehr Dreieich zu klären.
6. Wasser- Stromzuführungsleitungen etc. über die Bewegungsfläche des Marktes müssen mindestens in einer Höhe von 3,50 m angebracht sein. Ist eine ebenerdige Querung der Bewegungsfläche unumgänglich, so ist eine gefahrlose Abdeckung der Leitungen herzustellen und schwarz/gelb zu kennzeichnen. Im gesamten Marktbereich ist eine Fahrspurbreite von mindestens 3,50 m einzuhalten. Fahrzeuge und Anhänger etc. dürfen die Zufahrten zum Marktgelände nicht verstellen.
7. **Die Auflagen sind jedem Aussteller und Anbieter rechtzeitig vor Beginn der Veranstaltung auszuhändigen.**

Eine Abnahme der Veranstaltung und der Brandsicherheitsdienst erfolgt durch die Feuerwehr. Bei Nichterfüllung der Auflagen behält sich die Feuerwehr greifende Maßnahmen vor.