

# Merkblatt für Betreiber von Wasserspendern

Betreiber von Wasserspendern sind als private oder juristische Person **Lebensmittelunternehmer** und müssen für die Einhaltung des Lebensmittelrechts sorgen (Art. 3 Satz 1 Nr. 3 VO (EG) 178/2002). Die Installation von Wasserspendern ist dem Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt zu melden (**Meldepflicht** gemäß Art. 6 Abs. 2 VO (EG) 852/2004).

## 1. Verantwortliches Personal

Am Aufstellungsort muss das für die Pflege, Wartung und Reinigung des Gerätes verantwortliche Personal benannt werden. Es ist vor Inbetriebnahme des Wasserspenders und danach jährlich zur Geräte- und Produkthygiene, persönlichen Hygiene sowie zu gesundheitlichen Fragen und Gerätesicherheit nachweislich zu schulen. Betriebsanleitung, Hygiene- und Sicherheitsinformationen müssen vorliegen und dem Personal bekannt sein.

## 2. Geräte- und Produkthygiene

Standort: ausreichend belüftet (mindestens 5 cm Abstand von Wänden), keine unmittelbare Sonneneinstrahlung über längere Zeit, nicht in der Nähe von Toiletten, Durchgangstüren, Wärmequellen (mindestens 20 cm Abstand), nicht im Freien

Umgebung muss leicht zu reinigen sein

Leitungsgebundene Wasserspender müssen über ein Absperrventil zur Trinkwasserleitung verfügen, welches leicht erreichbar und gut gekennzeichnet ist.

Armaturen, Zuleitungen, Schläuche müssen lebensmittelgeeignet sein.

Spender mit Wasserheizvorrichtung müssen am entsprechenden Zapfhahn mit dem Warnhinweis „Vorsicht heißes Wasser“ sowie mit einer Kindersicherung versehen sein.

Verwendete Gase müssen als Lebensmittelzusatzstoff zugelassen, die Gasflasche in hygienisch einwandfreiem Zustand sein.

Trinkgefäße: sauber und trocken lagern. Sie sind am Entnahmeort so vor zu stapeln, dass eine Kontamination während des Entnehmens verhindert wird. Für Einwegbecher muss eine Konformitätserklärung vorliegen. Wird die Nutzung des Spenders länger als zwei Tage unterbrochen, so sind drei Liter Wasser je Zapfhahn zu entsorgen.

Die Reinigung und Desinfektion muss vor Inbetriebnahme und dann mindestens alle 90 bis 180 Tage durchgeführt werden (entsprechend Herstellerangabe);

zusätzlich nach Standzeiten, Verschmutzungen, Auffälligkeiten im Wassernetz. Das Reinigungs- und Desinfektionsmittel muss lebensmittelgeeignet und leicht ausspülbar sein

Bei Geräten mit Wasserfilter sind diese entsprechend Herstellerangabe zu wechseln. Dabei sind Nutzungsdauer und Wasserdurchsatz zu beachten.

Reinigung und Desinfektion sowie Filterwechsel sind zu dokumentieren.

## 3. Eigenkontrolle

Lebensmittelunternehmer dürfen nur sichere Lebensmittel in den Verkehr bringen (Art. 14 VO (EG) 178/2002). Sie haben im Rahmen ihrer Eigenkontrolle Verfahren nach HACCP-Grundsätzen durchzuführen, zu dokumentieren und die entsprechenden Nachweise der Lebensmittelüberwachungsbehörde auf Verlangen vorzulegen (Art. 5 VO (EG) 852/2004).

Die Beprobung der Wasserspender und die Untersuchung des Wassers in einem für Lebensmittel akkreditierten Labor ist eine geeignete Eigenkontrollmaßnahme. Sie muss als solche vom Betreiber (z.B. Klinik, Schule...) auf eigene Kosten in Auftrag gegeben werden.

Hygiene und Eigenkontrollmaßnahmen werden von der **Lebensmittelüberwachung** mittels Betriebskontrollen und stichprobenartiger Probenahmen überwacht.