 ZVL Jena- Saale- Holzland	Informationsblatt	Stand: 2022-11-03
	Infoblatt für Betreiber von Wasserspendern	Lebensmittelüberwachung

Betreiber von Wasserspendern sind als private oder juristische Personen Lebensmittelunternehmer und müssen für die Einhaltung des Lebensmittelrechts sorgen (Art. 3 Satz 1 Nr. 3 VO (EG) Nr. 178/2002). Nach Art. 6 (2) VO (EG) Nr. 852/2004 haben die Betreiber die Installation von Wasserspendern dem Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt (→ ZVL Jena-Saale- Holzland) zu melden.

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. Gebrauchsanleitung zur Inbetriebnahme, Hygiene- und Sicherheitsinformationen müssen vorliegen und dem Personal bekannt sein.

Geräte- und Produkthygiene

Der Standort sollte eine ausreichende Belüftung ermöglichen (mindestens 5 cm Abstand von Wänden). Eine unmittelbare Sonneneinstrahlung über längere Zeit ist zu vermeiden. Der Wasserspender darf nicht in Nähe von Toiletten, Durchgangstüren und Wärmequellen (mindestens 20 cm Abstand) und nicht im Freien aufgestellt werden. Die Umgebung muss leicht zu reinigen sein.

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

Armaturen, Zuleitungen und 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 Zusatzstoff zugelassen sein und die Gasflasche hat einen hygienischen einwandfreien Zustand aufzuweisen.

Trinkgefäße sind sauber und trocken zu lagern. Sie sind 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 2 Tage unterbrochen, so sind 3 Liter Wasser je Zapfhahn zu entsorgen.

Die Reinigung und Desinfektion muss vor Inbetriebnahme und im weiteren nach den Herstellerangaben durchgeführt werden. Dies ist zu dokumentieren. Das Reinigungs- und Desinfektionsmittel muss lebensmittelgeeignet und leicht ausspülbar sein.


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

Eigenkontrollen

Lebensmittelunternehmer dürfen nur sichere Lebensmittel in den Verkehr bringen (Art. 14 VO (EG) Nr. 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) Nr. 852/2004). Die Beprobung der Wasserspender und die Untersuchung des Wassers in einem für Lebensmittel akkreditiertem Labor ist eine geeignete Eigenkontrollmaßnahme. Sie muss vom Betreiber auf eigene Kosten in Auftrag gegeben werden.

Amtliche Lebensmittelüberwachung

Wasserspender werden von der Lebensmittelüberwachung durch Betriebskontrollen und stichprobenartige Probenahmen überwacht. Ihre Überprüfung erfolgt i. d. R. im Rahmen von Routinekontrollen anderer Lebensmittelbereiche der jeweiligen Betriebsstätte.

 <i>ZVL Jena- Saale- Holzland</i>	Informationsblatt	Stand: 2022-11-03
	Infoblatt für Betreiber von Wasserspendern	Lebensmittelüberwachung

Die Hygienekontrolle umfasst außer der Inaugenscheinnahme der Standortbedingungen u. a. auch die Wartung des Gerätes (→ Wartungsprotokolle), die Reinigung (→ Reinigungsnachweise), die Eigenkontroll- (Probenbefunde) sowie die Hygieneschulungsnachweise.