



**Infoblatt für Betreiber von  
Wasserspendern**

**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. Die Gebrauchsanleitung zur Inbetriebnahme, Hygiene- und Sicherheitsinformationen müssen vorliegen und dem verantwortlichen 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 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.

Die Tafelwasserschankanlagen besitzen meist einen hermetisch dichten Wasserkreislauf und erzeugen selber keine Keime. Wenn eine Verkeimung auftritt, ist diese von außen über den Wasserzulauf oder über den Zapfhahn eingebracht worden (retrograde Verkeimung). Die Gerätehersteller bieten oftmals entsprechende Schutzmechanismen an, um hier vorzubeugen.

Verwendete Gase müssen als Zusatzstoff zugelassen sein und die Gasflasche selbst einen hygienischen einwandfreien Zustand aufzuweisen.

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

Trinkgefäße sind sauber und trocken zu lagern. Sie sind so vorzustapeln, dass eine Kontamination während des Entnehmens verhindert wird. Für Einwegbecher muss eine Konformitätserklärung vorliegen.

Wird der Spender länger als 2 Tage nicht genutzt, so sind vor Nutzung 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.

Grundsätzlich dürfen Lebensmittel (hier gezapftes Wasser) nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind (§3 Satz 1 Lebensmittelhygiene-Verordnung – LMHV). Unter einer nachteiligen Beeinflussung wird eine

#### allgemeine Sprechzeiten:

Vormittag

Mo, Di 8:30 bis 12:00 Uhr

Do, Fr 8:30 bis 12:00 Uhr

(Mittwoch keine Sprechzeit)

Nachmittag

Di 13:30 bis 15:30 Uhr

Do 13:30 bis 16:30 Uhr

#### Haus- und Lieferanschrift:

Kirchweg 18, 07646 Stadtroda

Tel.: 036428/5409-840

Fax.: 036428/13391

E-Mail: info@zvl.thueringen.de



Ekel erregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln, wie durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosole, tierische Schädlinge, menschliche und tierische Ausscheidungen sowie durch Abfälle, Abwässer, Reinigungsmittel, Pflanzenschutzmittel, Tierarzneimittel, Biozid-Produkte oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren verstanden (§2 Abs. 1 Nr. 1 LMHV).

### **Gefahrenvermeidung, HACCP-Konzept**

Betreiber von leitungsgebundenen Wasserspendern müssen über ein HACCP-Konzept verfügen, das an die individuellen Anforderungen ihres Unternehmens und dessen Produkte angepasst ist.

Der Betreiber muss Besonderheiten, die sich bei seinem Aufstellort ergeben, in sein spezifisches Konzept einarbeiten. Unter der Voraussetzung, dass alle allgemeinen Hygieneregeln (Maßnahmen der Guten Hygienepraxis) umgesetzt sind und eingehalten werden, ist im Rahmen der HACCP-Analyse zu entscheiden, ob zusätzliche Sicherungsmaßnahmen notwendig sind.

Die HACCP-Analyse und Festlegung eines HACCP-Konzepts haben folgende Schritte zu umfassen:

- Gefahrenanalyse und Risikobewertung
- Identifizierung kritischer Kontrollpunkte (CCPs), an denen eine Kontrolle notwendig ist, um Gefahren zu vermeiden, auszuschalten oder auf ein akzeptables Maß zu reduzieren oder ggf. anderweitiger Kontrollpunkte (CPs)
- Festlegung von Grenzwerten/Lenkungskriterien für die kritischen Kontrollpunkte
- Festlegung Durchführung effizienter Verfahren zur Überwachung der kritischen Kontrollpunkte
- Festlegung von Korrekturmaßnahmen für den Fall, dass ein kritischer Kontrollpunkt nicht unter Kontrolle ist
- Festlegung regelmäßiger Verifizierungsverfahren
- Erstellung von angemessenen Dokumenten und Aufzeichnungen
- Kontrollmechanismen zur Überprüfung der Wirksamkeit einer eventuell vorhandenen UV-Bestrahlung

Auf die Leitlinien für Gute Hygiene-Praxis für Verteiler und Betreiber von leitungsgebundenen Wasserspendern (POU - Point of Use) der GWCA (German WaterCooler Association) und des BDV (Bundesverband der Deutschen Vending-Automatenwirtschaft) vom Juli 2010 wird verwiesen.

### **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.

Eine Untersuchung und Beurteilung der Wasserproben erfolgt auf das Vorhandensein von pathogenen Keimen. Proben aus Tafelwasseranlagen werden als „nicht zu beanstanden“

---

#### **allgemeine Sprechzeiten:**

Vormittag

Mo, Di 8:30 bis 12:00 Uhr

Do, Fr 8:30 bis 12:00 Uhr

(Mittwoch keine Sprechzeit)

Nachmittag

Di 13:30 bis 15:30 Uhr

Do 13:30 bis 16:30 Uhr


#### **Haus- und Lieferanschrift:**

Kirchweg 18, 07646 Stadtroda

Tel.: 036428/5409-840

Fax.: 036428/13391

E-Mail: info@zvl.thueringen.de

 ZVL Jena- Saale- Holzland	<b>Informationsblatt</b>	Stand: 2025-01-30
	<b>Infoblatt für Betreiber von Wasserspendern</b>	Lebensmittelüberwachung

bewertet, sofern keine pathogenen, d.h. krankmachenden Keime nachweisbar sind (konkret: Pseudomonas aeruginosa, Coliforme Keime, Fäkalstreptokokken → in 250ml, sulfitreduzierende-sporenbildende Anaerobier → in 50ml).

### **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.

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.

---

#### **allgemeine Sprechzeiten:**

Vormittag

Mo, Di 8:30 bis 12:00 Uhr

Do, Fr 8:30 bis 12:00 Uhr

(Mittwoch keine Sprechzeit)

Nachmittag

Di 13:30 bis 15:30 Uhr

Do 13:30 bis 16:30 Uhr

#### **Haus- und Lieferanschrift:**

Kirchweg 18, 07646 Stadtroda

Tel.: 036428/5409-840

Fax.: 036428/13391

E-Mail: info@zvl.thueringen.de