

Gesundheitspolizeiliche Auflagen:

Infektionsschutzgesetz (IfSG):

1. Soweit Personen beim gewerbsmäßigen Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen der in § 42 Abs. 2 IfSG genannten Lebensmittel, damit in Berührung kommen, oder
in Küchen von Gaststätten oder sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung beschäftigt sind, bedürfen einer Belehrung nach § 43 IfSG durch das Gesundheitsamt. Diese Belehrungen finden jeweils Mittwochs um 10:00 Uhr und Donnerstags um 14:30 statt. Anmeldungen unter der Rufnummer 0651/715-514.
2. Dies gilt entsprechend für Personen die mit Bedarfsgegenständen, die für die o.g. Tätigkeiten verwendet werden, so in Berührung kommen, dass eine Übertragung von Krankheitserregern auf die in § 42 Abs. 2 IfSG Lebensmittel zu befürchten ist.

Lebensmittel gemäß § 42 Abs. 2 IfSG

- **Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus**
- **Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis**
- **Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus**
- **Eiprodukte**
- **Säuglings- und Kleinkindernahrung**
- **Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse**
- **Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage**
- **Feinkost-, Rohkost-, und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshefen.**

Die Belehrungsnachweise sind so aufzubewahren, dass diese den Aufsichtsbehörden vorgelegt werden können. Die Bescheinigungen dürfen nicht älter als drei Monate sein.

Auf die nach § 43 Abs. 4 erforderlichen Nachbelehrungen durch den Arbeitgeber wird hingewiesen.

Sicherstellung der Versorgung mit hygienisch einwandfreiem Trinkwasser:

Trinkwasserverordnung (Trinkw)

- Gemäß der TrinkwV muss das Wasser, welches für den menschlichen Gebrauch und/oder zur Reinigung von Gegenständen, die bestimmungsgemäß mit Lebensmitteln in Berührung kommen, auch wenn es aus nicht ortsfesten Anlagen stammt, bestimmte mikrobiologische und chemische Anforderungen erfüllen.
- Diese Forderung ist nur zu gewährleisten, wenn:
- Die verwendeten Schläuche und Bauteile aus trinkwassergeeigneten, undurchsichtigen Material bestehen und keine Beschädigungen aufweisen. Geeignet sind Materialien mit DIN-DVGW (Deutscher Verein des Gas- u. Wasserfaches e.V.) Prüfung. Schläuche sollten darüber hinaus KTW/DVGW-W 270 geprüft sein. Entsprechende Zertifikate oder Bestätigungen erhalten Sie bei Ihrem Fachhandel und sind für eine Kontrolle durch das Gesundheitsamt vorzuhalten.

- Leitungsquerschnitte sind möglichst klein, den örtlichen Gegebenheiten (Wasserverbrauch), zu dimensionieren.
- Die Verbrauchsleitungen sind vor Inbetriebnahme zu desinfizieren bzw. über eine ¼ Std. mit Trinkwasser zu spülen.
- Schlauchleitungen sind gegen Beschädigung mit einem Schutzrohr zu versehen und sind, um eine Verwechslung zu vermeiden, gegenüber den Abwasserschläuchen farblich zu kennzeichnen.
- Generell sind zum Anschluss Standrohre zu verwenden. Diese müssen ebenfalls vor Verwendung desinfiziert werden.
- Tägliche Kontrolle der oberirdisch verlegten Leitungen auf Beschädigungen.
- Die für die Trinkwasserversorgung verwendeten Schläuche müssen in sauberer Umgebung und trocken gelagert werden.
- Vor erneutem Einsatz sind die Schläuche mit einem nach TrinkwV zugelassenen Mittel zu desinfizieren.
- Entsprechende Informationen erhalten Sie unter 0651/715-500, für den Bereich Verbandsgemeinderwaltungen Konz und Saarburg unter 06581/919820.

Allgemeines:

- Ausreichend sanitäre Anlagen sind zur Verfügung zu stellen. Im Sinne der Allgemeinhygiene und des Umweltschutzes ist es erforderlich, bei der Abhaltung von Veranstaltungen Toilettenwagen einzusetzen, bei dem/denen die kontinuierliche Reinigung gewährleistet ist und entsprechende Hygieneeinrichtungen (Eimer mit geschlossenem Deckel auf der Damentoilette, Bereitstellung von Einmalseife und –handtüchern) bereitgestellt werden.
- Sicherstellung der ordnungsgemäßen Abführung der Abwässer.
- Sicherstellung der ordnungsgemäßen Beseitigung anfallender Abfälle.