

Gute Hygiene-Praxis für Watercooler-Unternehmen

Die Anzahl von Watercoolern (auch Wasserspender genannt) in Deutschland ist in den letzten Jahren deutlich angewachsen. Ein Watercooler ist ein Erfrischungsgetränkeautomat, der Leitungs-, Mineral-, Quell- oder Tafelwasser abgibt. Waren es im Jahr 2002 noch 94.800 aufgestellte Geräte, wuchs deren Zahl bis 2009 auf über 210.000 an. Seriöse Quellen sehen bis Ende 2011 für den deutschen Markt ein Potential von ca. 270.000 aufgestellten Watercoolern. So stellt sich die Frage nach den Bemühungen der Watercooler-Industrie in Sachen Hygieneschutz und nach den rechtlichen Grundlagen für die Hygieneprüfung.

Verbraucherschutz-Selbstregulierung der Branche

Der einwandfreie Zustand von Watercoolern sowie die Sicherung einer hohen Trinkwasserqualität für die Verbraucher sind zentrale Anliegen für die Watercooler-Industrie. In der German Bottled Watercooler Association e.V. (GBWA) sind die führenden deutschen Watercooler-Unternehmen organisiert.

Bottled Watercooler

Im Rahmen der Selbstregulierung hat die GBWA einen Hygienekodex erarbeitet, die sog. „Leitlinien für eine gute Hygiene-Praxis für Watercooler-Unternehmen“, der auf dem europäischen „Code of Good Hygienic Practice“ beruht. Dieser Verhaltenskodex wurde durch den EU VO Nr. 852/2004 zur Lebensmittelhygiene festgelegt. Der Hygienekodex der GBWA beschreibt alle Richtlinien die eingehalten werden müssen, um den Anforderungen der einschlägigen EU-Gesetzgebung sowie der deutschen Tafelwasser- und Mineralwasserverordnung zu entsprechen. Diese Leitlinien wurden im Rahmen des nationalen Prüfverfahrens unter Koordination des Ministeriums für Umwelt und Naturschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen geprüft, im Ergebnis von allen Bundesländern, dem Bundesinstitut für Risikobewertung und dem Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft im Juni 2005 anerkannt und von der EU-Kommission in Brüssel notifiziert.

Jedes Unternehmen ist angewiesen, ihn im Sinne des Nahrungsmittelsicherheitsprogramms HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) individuell und unternehmensspezifisch umzusetzen und anzupassen. Die Unternehmen berücksichtigen hierbei bestimmte Anforderungen an die Reinigung und Instandhaltung der Watercooler sowie derzeit geltende Bestimmungen zur Wasserqualität für den menschlichen Verzehr (festgehalten durch den Codex Alimentarius) und zur Verwendung und Vermarktung von Wasser. Kontrolliert wird die Einhaltung des Hygienekodex von unabhängigen Auditoren, wie dem Institut Fresenius, dem National Sanitation Foundation (NSF) und dem Institut für mikrobiologische Qualitätssicherung (IMQ). Ein regelmäßig angewandter Inspektionsplan für Watercooler Abfüller und Distributoren garantiert außerdem die Einhaltung des Hygienekodex.

Leitungsgebundene Watercooler

Anders stellt sich die Situation bei Leitungsgebundenen Wasserspendern (sog. „Point-of-Use-Geräte“) dar. Wie das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) anmerkt, gibt es für diese Systeme momentan noch keine Hygieneleitlinien. Dies wäre allerdings nach Ansicht des BfR dringend erforderlich. Auch hier ist die GBWA aktiv und hat federführend in Zusammenarbeit mit dem Bundesverband der Deutschen Vending-Automatenwirtschaft (BDV) „Leitlinien für Gute Hygiene-Praxis für Unternehmen von Leitungsgebundenen Wasserspendern“ erarbeitet, die es nunmehr gilt in Zusammenarbeit mit dem koordinierenden Ministerium für Umwelt und Naturschutz, Landwirtschaft und

Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen (MUNLV NRW) zu implementieren. Immerhin werden zur Zeit ca. 55.000 dieser Geräte genutzt.

Diese Leitlinie soll das Erreichen der höchsten Standards in Bezug auf Qualität, Sicherheit, Hygiene und ethisches Verhalten in der Wasserspender-Branche sicherstellen, indem die Vertrieber und Betreiber von leitungsgebundenen Wasserspendern ihren Kunden in voller Anerkennung ihrer umweltbezogenen Pflichten sichere Produkte liefern und einwandfreie Dienstleistungen erbringen.

Die neu erarbeitete Leitlinie für eine Gute Hygiene-Praxis entspricht im Sinne des Artikels 8 der Verordnung (EG) 852/2004 der Zielsetzung, die Anwendung des einschlägigen europäischen und nationalen Rechts, insbesondere der Verordnung (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene, zu erleichtern.

Rechtliche Grundlagen zur Beurteilung des Wassers

In freistehenden Wasserspendern wird nach der „Leitlinie für eine Gute Hygiene-Praxis für Watercooler-Unternehmen“, ausschließlich Quell- und Tafelwasser, sog. Produktwasser, verwendet. Zur rechtlichen Beurteilung des verwendeten Wassers ist die Mineral- und Tafelwasserverordnung einschlägig.

Werden die Behälter für Watercooler-Systeme mit Produktwasser befüllt, sind die in § 4 Abs. 1 der Mineral- und Tafelwasserverordnung festgesetzten Grenzwerte am Punkt der Abfüllung einzuhalten. Es dürfen also keine Krankheitserreger, das heißt in 250 ml keine Escherichia coli, coliforme Keime, Fäkalstreptokokken oder Pseudomonas aeruginosa, sowie in 50 ml keine sulfitreduzierende sporenbildende Anaerobier vorhanden sein.

Ferner sind ggf. die mikrobiologischen Anforderungen aus § 4 Abs. 1 Satz 3 bei einer Probe innerhalb 12 Stunden nach der Abfüllung zu erfüllen. Ist die 12-Stundenfrist überschritten, sind die Grenzwerte aus der Mineral- und Tafelwasserverordnung nicht mehr einschlägig. Der Verordnungsgeber hat somit in der Mineral- und Tafelwasserverordnung eine Begrenzung der Koloniezahl nur während der Produktionsphase vorgeschrieben.

Der Grund ist, dass sich wassertypische Keime im abgefüllten Wasser vermehren, soweit ihm keine antimikrobiell wirkenden Substanzen zugesetzt sind. Diese Keimvermehrung ist natürlich bedingt und führt zu keiner Beanstandung der Lebensmittelsicherheit.

Folglich muss in Bottles abgefülltes Produktwasser, welches Tage nach der Abfüllung beim Endkunden zu dessen Bereitstellung angekommen ist ausschließlich den allgemeinen Vorschriften des Lebensmittelrechts, d.h.

- des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFBG),
 - der Lebensmittelrahmenverordnung (VO (EG) 178/2002) bzw.
 - der Verordnung über Lebensmittelhygiene (VO (EG) 852/2004)
- entsprechen.

Bei leitungsgebundenen Wasserspendern gilt beim Eingang des Wassers die TrinkwV und zwar bis zur Sicherungseinrichtung der Hausinstallation, beim Ausgang bzw. ab dieser Stelle gelten wiederum die Regeln des Lebensmittelrechts.

Wie sehen wir die Arbeit der Lebensmittelkontrolleure?

Die GWCA- Mitgliedsunternehmen schätzen die qualitativ hochwertige Arbeit der Lebensmittelkontrolleure. Unsere Unternehmen stehen in einer Wettbewerbssituation und deshalb ist es sehr wichtig, dass wir uns darauf verlassen können, dass die Qualitäts- und Hygienestandards bundesweit eingehalten werden. Standards kosten Geld. Geld muss verdient werden. Die Unternehmen die der GWCA angehören, dürfen keinen Nachteil

dadurch haben, dass sie sehr viel Geld und Zeit in den Hygiene- und Verbraucherschutz investieren. Deshalb sehen wir den Lebensmittelkontrolleur als Partner und nicht als Gegner. Denn Hygiene und Verbraucherschutz ist unser Kapital.

Verfasser: RA Frank E. Weigand, GBWA, Karlsruhe

(Die Leitlinien für Gute Hygiene-Praxis für Watercooler-Unternehmen können von Mitgliedern des Bundesverbands der Hygieneinspektoren e.V. kostenlos per E-Mail unter info@gbwa.de angefordert werden.)