

Unter dem Titel „Armaturen im Test“ berichteten wir in sbz-monteur 4/97 über eine Untersuchung im Sanitärbereich des Flughafens Frankfurt, in der festgestellt wurde, wie elektronische Armaturen vom Benutzer angenommen werden, welche Energieeinsparung möglich ist und nach welcher Zeit sich eine solche Armatur gegenüber anderen amortisiert. Dabei zeigte sich, daß der mit der elektronischen Armatur ausgestattete Waschtisch von den vier zur Verfügung stehenden am häufigsten benutzt wurde. Mit großer Wahrscheinlichkeit deshalb, weil man die Armatur nicht zu berühren braucht. Inzwischen wurden wir von einigen Lesern darauf hingewiesen, daß es Bereiche gibt, bei denen Waschtischarmaturen gar nicht mit der Hand betätigt werden dürfen. Die Firma Geberit, die die Untersuchung leitete, stellte uns den folgenden Übersichtsbogen zur Verfügung.

Vorschriften und Bestimmungen

Einsatzbereiche, in denen Waschtisch-Armaturen nicht von Hand zu betätigen sein dürfen sowie die dafür erlassenen Bestimmungen.

● Medizinischer Bereich

In Arbeitsbereichen mit erhöhter Infektionsgefährdung müssen an Handwaschplätzen Wascharmaturen installiert sein, die ohne Handberührung benutzt werden können, z. B. in Krankenhäu-

sern, medizinischen Laboratorien, Arztpraxen, Heilpraxen, Sektionsräumen, Fachpraxen, Rettungs- und Krankentransporten, OP-Räumen.



Waschplätze in Bereichen mit Infektionsgefahr, z. B. in Arztpraxen, müssen mit berührungslos zu steuernden Armaturen ausgestattet sein

Bestimmung:

Unfallverhütungsvorschrift VBG 103, April 1986 Berufsgenossenschaft für Gesundheitsdienst und Wohlfahrtspflege

● Fleischverarbeitende Betriebe

In größtmöglicher Nähe des Arbeitsplatzes sind in ausreichender Anzahl Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände mit heißem Wasser einzusetzen, die nicht von Hand zu betätigen sein dürfen. Dies gilt z. B. für Schlachthöfe, Zerlegungs- und fleischverarbeitende Betriebe sowie

Fleischabteilungen mit Frischfleisch und Metzgereien.

Bestimmung:

- Fleischhygiene-Verordnung HHV vom 30. 10. 1986
- LG-Richtlinie 73 A für Fleischerzeugnisse (Bundesanzeiger vom 2. 4. 1979)
- Hinweise der ARGEVET (Arbeitsgemeinschaft der leitenden Veterinärbeamten der Länder) vom 22. 1. 1981
- Bekanntmachung der Anforderungen für die Zulassung von Betrieben (Bundesanzeiger 94a) vom 21. 5. 1987.

● Milchverarbeitende Betriebe

In Räumen, in denen Milch behandelt wird, müssen in größtmöglicher Nähe des Arbeitsplatzes und in ausreichender Anzahl Einrichtungen zum Waschen der Hände vorhanden sein, die nicht von Hand betätigt werden dürfen. Angesprochen sind Molkereien, Käsereien, Milchsammelstellen sowie Be- und Verarbeitungsbetriebe von Molkereiprodukten.

Bestimmung:

- Verordnung über Hygiene- und Qualitätsanforderungen an die Gewinnung, die Behandlung und das Inverkehrbringen von Milch (Milchversorgung) EG-Richtlinie 85/397/LWG des Rates vom 5. 8. 1995 (Milch-Hygiene-Richtlinie)

● Gewerbliche Küchen

Um die Übertragung von Krankheiten zu verhindern, sind die Armaturen der Wasch-

anlagen so zu gestalten, daß sie nicht von Hand, sondern z. B. elektronisch zu bedienen sind. Dies gilt für alle Großküchen und gewerblich genutzte Küchen.

Bestimmung:

– Bundesgesundheitsblatt, Sonderdruck vom 9. 12. 1977, Hygieneanforderungen im Küchenbereich zur Verhütung übertragbarer Krankheiten.

● **Bundeswehreinrichtungen**
Waschtische in Truppenküchen müssen mit berührungslos gesteuerten Armaturen ausgestattet sein.

Bestimmung:

– Baufachliche Richtlinien für die Durchführung von Baumaßnahmen der Bundeswehr. Teil: Wirtschaftsgebäude vom 11. 12. 1986.

● **Autobahn-Raststätten**

Im öffentlichen WC-Bereich von Raststättenvorräumen sind Waschtische grundsätzlich mit elektronischen Armaturen auszustatten.

Bestimmung:

– Einführung durch den Bundesminister für Verkehr, aufgesetzt durch die Gesellschaft für Nebenbetriebe der Bundesautobahnen mbH (Gl N).

Angeprangert?

In der Juni-Ausgabe der „sbz-monteur“ bildeten wir auf Seite 13 eine Blumengießkanne ab, die als Prüfungsstück eingereicht und abgelehnt worden war. Die Seitenzahl scheint dem Produkt noch einmal Unglück gebracht zu haben, denn zu dieser Meldung erhielten wir den folgenden Leserbrief von Karl-Heinz Ketteler aus Fulda.

Auf Seite 13 bin ich auf ein Kuriosum gestoßen! Nicht etwa das Foto der mißlungenen Kanne meine ich, sondern den nebenstehenden Bericht.

Hier besteht bei mir Erklärungsbedarf, was dieser Bericht soll? Was kann man daraus lernen? Daß man bei Prüfungen nicht durchfallen soll? Aus meiner jahrelangen Ausbildungs- und Prüferarbeit weiß ich, daß hinter jedem

Prüfungsfehlschlag eine bittere Erfahrung, eine kleine oder große Tragödie, Probleme aus dem menschlichen, familiären, wirtschaftlichen oder psychologischen Bereich zu finden sind. Gute Gesellen werden nicht geboren, sondern ausgebildet! Gute Meister werden nicht geboren, sondern ausgebildet! Also, wenn die Republik schon über die Kanne lachen soll, sollte die Ausbilder-Crew auch abgebildet werden, damit der Rückfall ins antiproduktive Mittelalter des Prangers komplettiert werden kann!

Karl-Heinz Ketteler

Zentralheizungs- und Lüftungsbauermeister

Gas- und Wasserinstallateurmeister

Fachlehrer für Sanitär- und Heizungstechnik

Es stimmt, was Herr Ketteler schreibt – im allgemeinen. Zu einem guten Fachmann gehört

zweifelloso eine gute Ausbildung. Aber es gehört noch etwas mehr dazu, nämlich Zielstrebigkeit, Ehrgeiz und ein reelles Beurteilungsvermögen der eigenen Leistung.

Der Besuch eines Vorbereitungslehrganges auf die Meisterprüfung wiederum ist keinesfalls Pflicht. Denn wer die Gesellenprüfung bestanden und mindestens drei Jahre in dem Beruf, in dem er die Prüfung ablegen will, gearbeitet hat, kann grundsätzlich zugelassen werden. Und das war bei unserem Kandidaten der Fall. Der wollte sich einfach nur selbständig machen. Sein „Werk“ sehen wir daher als Ausdruck einer kaum noch zu überbietenden Dreistigkeit an, verbunden mit einer Geringschätzung sowohl der Mitglieder der Prüfungskommission als auch des Berufsstandes. Und das darf man durchaus anprangern.

ews