

Datum: 07.11.2022

Gesundheitsreferat
Hygiene und Umweltmedizin
Umwelthygiene/-medizin
GSR-GS-HU-UHM

Schluss- und Erfahrungsbericht Oktoberfest 2022 und Oide Wiesn

- Ergebnisse der hygienischen Kontroll- und Überwachungstätigkeit des GSR-GS-HU-UHM

An das Referat für Arbeit und Wirtschaft, Fachbereich 6 – Veranstaltungen,
RAW-GB4-6-FB6

Die folgenden Ausführungen enthalten den Schluss- und Erfahrungsbericht des GSR zu den Tätigkeiten auf dem Oktoberfest und der Oidn Wiesn 2022 wie gewünscht in Kurzform.

1. Maßnahmen vor Wiesnbeginn 2022

Analog zu den Vorjahren nahm das Sachgebiet Umwelthygiene/-medizin (GSR-GS-HU-UHM) auch im Jahr 2022 vor Festbeginn

- eine Untersuchung der Trinkwasser-Installation im Behördenhof,
- eine Kontrolle der zelteigenen Wasserinstallationssysteme und
- eine Überprüfung der Anschlussleitungen/Wasserbevorratung bei Kleinbeschickern

vor. Die Untersuchung der Trinkwasser-Installation im Behördenhof war erfreulicherweise erneut beanstandungsfrei. Die wenigen Beanstandungen bei der Kontrolle der zelteigenen Trinkwasserinstallationen und der Kleinbeschicker wurden ausnahmslos vor Festbeginn beseitigt.

2. Begleitung des laufenden Festbetriebes in 2022

Für die Kontrolltätigkeiten während des Festbetriebes war überwiegend täglich ein Mitarbeiter des GSR-GS-HU-UHM vor Ort präsent. Zur Beantwortung infektionshygienischer Fragestellungen standen arbeitstäglich wie auch an den Wochenenden Ärzte des Sachgebietes telefonisch als Ansprechpartner zur Verfügung. In der Betriebsphase wurden vorrangig

- die Abfall- und Abwasserbeseitigung, die Trinkwasserversorgung, Sanitär- und allgemeine Hygiene kontrolliert sowie
- in Amtshilfe für das KVR optische Kontrollen der Einrichtungen zur Trinkgefäßreinigung und mikrobiologische Kontrollen von Trinkgefäßen („Krugspülproben“)

vorgenommen.

2.1 Allgemeine Hygienekontrollen (Abwasser/Abfall/Sanitär/öffentl. Hygiene)

In den öffentlichen Sanitärbereichen wurden bei den stichpunktartigen Kontrollen keine Auffälligkeiten festgestellt. Die Grundreinigung und Betriebshygiene der WC-Anlagen war - soweit ersichtlich - ausnahmslos als zufriedenstellend einzustufen. Beschwerden hinsichtlich der Sanitärhygiene/-ausstattung wurden auch in 2022 nicht an GSR-GS-HU-UHM herangetragen.

Bei der Abwasserbeseitigung sowie der Hygiene und Abfallbeseitigung im öffentlichen Bereich waren erfreulicherweise ebenfalls keine Beanstandungen zu verzeichnen.

Die Trinkwasserversorgung erfolgte ebenso störungsfrei ohne Auffälligkeiten.

2.2. Kontrolle der hygienegerechten Trinkgefäßreinigung

Arbeitstägig wurden durch GSR-GS-HU-UHM in Amtshilfe für das KVR optische Kontrollen der zur Trinkgefäßreinigung auf dem Oktoberfest eingesetzten Spülmaschinen vorgenommen. Die Anzahl der vornehmlich auf die Beurteilung von Bedienung, Wartung und Pflege der Spülmaschinen ausgerichteten Überprüfungen belief sich auf insgesamt **637** Einzelkontrollen. Hierbei wurde in **21** Fällen der technische/hygienische Zustand der Spülmaschinen oder die Glasreinigung beanstandet. Dies entspricht einer Beanstandungsquote von **3 %**.

Die festgestellten Mängel wurden mit wenigen Ausnahmen noch im Beisein der Mitarbeiter des GSR beseitigt. Sofern dies nicht möglich war, wurde das Gerät aus dem laufenden Betrieb ausgliedert und nach Instandsetzung eine erneute Nachkontrolle durchgeführt.

Neben den arbeitstägigen Sichtprüfungen wurde im Auftrag des KVR (KVR-III/10) von GSR-GS-HU-UHM während des laufenden Festbetriebes auch die aus infektionshygienischer Sicht notwendige Effizienz der Trinkgefäßreinigung überprüft.

Hierzu wurden in zwei zeitlich versetzten Durchgängen im wesentlichen am ersten und zweiten Festsonntag mikrobiologische Proben aus frisch gereinigten Trinkgefäßen von Gastronomiebetrieben entnommen und dem Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit zur mikrobiologischen Untersuchung und Bewertung zugeleitet. Insgesamt ergab sich derart ein Aufkommen von **214** Erstproben.

Die sich aus allen mikrobiologischen Befunden für den gesamten Festbetrieb errechnende Gesamtbeanstandungsquote betrug im Jahr 2022 rund **3 %** (insgesamt 7 auffällige Proben). Damit bewegt sich die Krughygiene auch auf dem Oktoberfest 2022 trotz „Pandemie-Pause“ nachweislich auf anhaltend hohem Niveau.

Als wichtiges Kontrollinstrument und mittlerweile vor allem auch als Element der Dokumentation des hohen hygienischen Standards hat sich die analytische Untersuchung der „Krugspülproben“ bewährt und sollte daher in dieser Form auch künftig beibehalten werden.

2.3 Sonstiges

Bereits in der Woche vor Festbeginn wurden das GSR und das KVR sowie das Bayerische Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL), der Bayerische Brauerbund sowie einzelne Wieswirte mit Anfragen eines Journalisten und Münchner Tageszeitungen zum Thema Krugspülhygiene konfrontiert. Die Vermutungen der Medienvertreter zu dem vermeintlichen „Hygieneskandal“ aufgrund der Reinigung der Maßkrüge mit kaltem Wasser konnten jedoch widerlegt werden.

Dennoch kam es in der Folge zu weiteren entsprechenden Anfragen. Das Thema wurde Ende der zweiten Festwoche und auch nach Ende des Oktoberfestes erneut aufgegriffen. Aus Sicht des KVR und des GSR bestand jedoch keine Veranlassung, von den ausführlich formulierten Positionen abzurücken.

Das GSR möchte dennoch anregen, im Benehmen mit dem für dieses Thema federführenden KVR für kommende Oktoberfestveranstaltungen zu prüfen, ob es sinnvoll ist, für erneute Anfragen zur Kaltspülung von Trinkgefäßen auf dem Oktoberfest sich bereits vor Festbeginn abzustimmen.

3. Zusammenfassende Bewertung für das Oktoberfest 2022

Die Ergebnisse der Überprüfungen und Kontrollen durch das GSR-GS-HU-UHM auf dem Oktoberfest 2022 zeigen, dass der hohe Standard in trinkwasserhygienischen Belangen und bei der Krughygiene bis zum Jahr 2019 auch nach dem pandemiebedingten Ausfall von zwei

