

## Leitungswasser ab Hahn aus Restaurationsbetrieben / Mikrobiologische Qualität

Anzahl untersuchte Proben: 60  
 Beanstandungsgründe:

beanstandet: 4  
 Toleranzwertüberschreitungen aerobe mesophile Keime (4)

### Ausgangslage und Untersuchungsziele

Von vielen Konsumenten wird Leitungswasser direkt ab Hahnen zur Deckung des täglichen Flüssigkeitsbedarfs bzw. als erfrischendes Getränk bei sommerlichen Temperaturen sehr geschätzt. Auch hierbei handelt es sich um Trinkwasser, das den gesetzlichen Anforderungen an Trinkwasser genügen muss. Auch wenn in der Regel die mikrobiologische Qualität des vom Wasserlieferanten gelieferten Wassers bis zur Wasseruhr als einwandfrei bezeichnet werden kann, kann dieses Wasser nachträglich im häuslichen Leitungsnetz Veränderungen der mikrobiologischen Qualität erfahren. Einfluss nehmen hierbei der Zustand, die Beschaffenheit und Wartung des Leitungsnetzes, die Verweildauer bzw. Standzeit des Wassers in der Leitung, die Temperatur des Wassers in den Leitungen sowie die Reinigung und Wartung der Entnahmestelle. Diese Kampagne sollte einen aktuellen Überblick liefern über den allgemeinen mikrobiologischen Status von Leitungswasser ab Hahn aus Restaurationsbetrieben.



### Gesetzliche Grundlagen

Die mikrobiologischen Untersuchungsparameter umfassen die aeroben mesophilen Keime, *Escherichia coli* und Enterokokken. Dabei gelten für Trinkwasser im Verteilernetz folgende Anforderungen:

Produktgruppe	Parameter	Toleranzwert
Toleranzwerte gemäss HyV Anhang 2	Aerobe mesophile Keime	300 KbE/ml
B12 bzw. B22 für Trinkwasser unbehandelt bzw. behandelt im Verteilernetz	<i>Escherichia coli</i> Enterokokken	n.n./100 ml n.n./100 ml

Legende: KbE = Koloniebildende Einheit; n.n. = nicht nachweisbar

### Probenbeschreibung

In 60 Proben Leitungswasser kalt ab Hahn aus 60 verschiedenen Restaurationsbetrieben, vornehmlich Cafés, erfolgte die quantitative Untersuchung auf aerobe mesophile Keime, *Escherichia coli* (Fäkalindikator) und Enterokokken (Fäkalindikator). Bei der Erhebung der Proben wurde eine Vorlaufzeit des Wassers gemäss den Angaben des jeweiligen Wirtes eingehalten.

### Prüfverfahren

Die Analysen erfolgten gemäss SLMB Kap. 56 oder äquivalenter validierter Methoden am Tag der Erhebung.

### Ergebnisse

Von 60 mikrobiologisch analysierten Proben entsprachen 56 den gesetzlichen Bestimmungen. Lediglich 4 Wasserproben (7%) mussten aufgrund einer Toleranzwertüberschreitung bei den aeroben mesophilen Keimen beanstandet werden. In keiner Probe konnten Fäkalindikatoren nachgewiesen werden.

### Schlussfolgerungen und Massnahmen

Zur Freude aller Konsumenten, die durstig ihr Glas Hahnenburger bestellen, kann die mikrobiologische Qualität von Leitungswasser ab Hahn aus Restaurationsbetrieben mehrheitlich als gut bezeichnet werden. Die nur in wenigen Fällen festgestellten Toleranzwertüberschreitungen bedeuten keine Gesundheitsgefährdung, sie zeigen jedoch Probleme bei der Verteilung bzw. an der Entnahmestelle des Trinkwassers auf. Ein solches Leitungswasser gilt als in seinem Wert

vermindert und täuscht den Konsumenten bezüglich Frische und einwandfreier Qualität. Die genauen Ursachen für die Toleranzwertüberschreitungen sind nun durch die Betroffenen zu ermitteln, geeignete Korrekturmassnahmen durch sie zu ergreifen.