



Merkblatt¹ LH 04

Trinkwasseranalyse

- zulassungs- und genehmigungspflichtige Lebensmittelbetriebe mit zentralem Wasserversorger -

Das in einem Lebensmittelbetrieb eingesetzte Wasser (auch als Eis oder Dampf) muss den Anforderungen der Trinkwasserverordnung entsprechen. Dies gilt sowohl für im Lebensmittel bzw. bei dessen Herstellung eingesetztes Wasser, als auch für die Reinigung von Händen, Geräten, Anlagen und Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen können.

Die Einhaltung der **chemischen und physikalischen Parameter** kann bei Verwendung von Wasser eines zentralen Wasserversorgers grundsätzlich vorausgesetzt werden. Hiervon abweichende Befunde und daraus ggf. resultierende Warnhinweise oder Behandlungsanweisungen des Wasserversorgers oder zuständiger Stellen sind zu beachten.

Die Einhaltung der **mikrobiologischen Parameter** erfordert jedoch aufgrund einer potentiellen Kontamination der Zapfstellen – d. h. jenseits der Verantwortung des Wasserversorgers – eine regelmäßige und systematische Überprüfung der Wasserqualität sämtlicher Zapfstellen im Betrieb.

Sofern jede Zapfstelle mindestens einmal innerhalb von 3 Jahren beprobt wird, reicht es aus, wenn bei der jährlichen Untersuchung jeweils nur ein Teil der Zapfstellen untersucht wird. Hierfür ist ein Zapfstellenplan zu erstellen, aus dem die Lage der jeweiligen Zapfstelle sowie ggf. der jeweilige Beprobungszeitpunkt nach dem Rotationsprinzip hervorgehen. Es empfiehlt sich, die Zapfstellen entsprechend zu markieren (z. B. zu nummerieren).

Die Probenahme erfolgt durch Auffangen des aus dem vorhandenen Endstück (Wasserhahn) austretenden Wassers. Eine zusätzliche Reinigung oder Desinfektion des Wasserhahns vor Probenahme (Abflammen, Demontage des Wasserhahnes mit Desinfektion, Spülen) ist nicht durchzuführen, da auf diese Weise eine Kontamination des Endstücks u.U. nicht festgestellt und infolgedessen auch keine Korrekturmaßnahme eingeleitet werden könnte. Die Probenahme soll die Qualität des Wassers, wie es verbraucht wird, abbilden. Dies entspricht nach der **DIN EN ISO 19458** dem **Zweck c**. Hierauf ist das beauftragte Untersuchungslabor hinzuweisen.

¹ Dieses Merkblatt wurde mit größter Sorgfalt erstellt. Dennoch kann keinerlei Gewähr für die inhaltliche Richtigkeit und Vollständigkeit übernommen werden.



Die Proben sind als Einzelproben (keine Pool- oder Sammelprobe) unter Angabe der Zapfstelle auf folgende mikrobiologische Parameter zu untersuchen:

- Gesamtkeimzahl bei 22°C und 36°C (Grenzwert: 100 Keime / ml)
- Enterokokken, *E.coli* und coliforme Keime (Grenzwert: 0 Keime / 100 ml)

Die Untersuchungsergebnisse sind zu prüfen und zur Dokumentation der diesbezüglichen Eigenkontrollmaßnahmen aufzubewahren.

Bei Überschreitung der Grenzwerte sind geeignete Maßnahmen (u.a. Feststellung und Behebung der Ursache, ggf. Anpassung des Reinigungsplans sowie ggf. Rücknahme und Entsorgung von Lebensmitteln, die infolgedessen als nicht sicher zu beurteilen sind) zu treffen.

Für Fragen zum Verbraucherschutz steht Ihnen das Landratsamt Schwäbisch Hall, Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz, zur Verfügung.
Tel.: 07904/7007-3240, Fax: 07904/7007-3280, Mail: veterinaeramt@lrasha.de