



**DEPARTEMENT
GESUNDHEIT UND SOZIALES**

AMT FÜR VERBRAUCHERSCHUTZ

Basis für gute Hygiene im Trinkwasser



Dr. Irina Nüesch, Amt für Verbraucherschutz, Aarau

Energieapéro Nr. 98, 15. Mai 2019; Chur



Basis für gute Hygiene im Trinkwasser

- **historisch gesehen**
- **lebensmittelrechtlich gesehen**
- **(verfahrens-) technisch gesehen**
- **wasser-assoziierte Krankheitskeime**

Historisch gesehen...

- > Aus Schaden klug geworden
- > Vom wirtschaftlichen Erfolg beflügelt
- > Gestiegene Hygieneansprüche in allen Lebensbereichen
- > Leitungswasser (auch) als Lebensmittel

Trinkwasserhygiene ist eng mit Wohlstand und Lebensqualität verbunden.



Lebensmittelrechtlich gesehen...

> Trinkwasser

muss hinsichtlich **Geruch, Geschmack und Aussehen unauffällig** sein und darf hinsichtlich Art und Konzentration der darin enthaltenen **Mikroorganismen, Parasiten** sowie **Kontaminanten keine Gesundheitsgefährdung** darstellen.

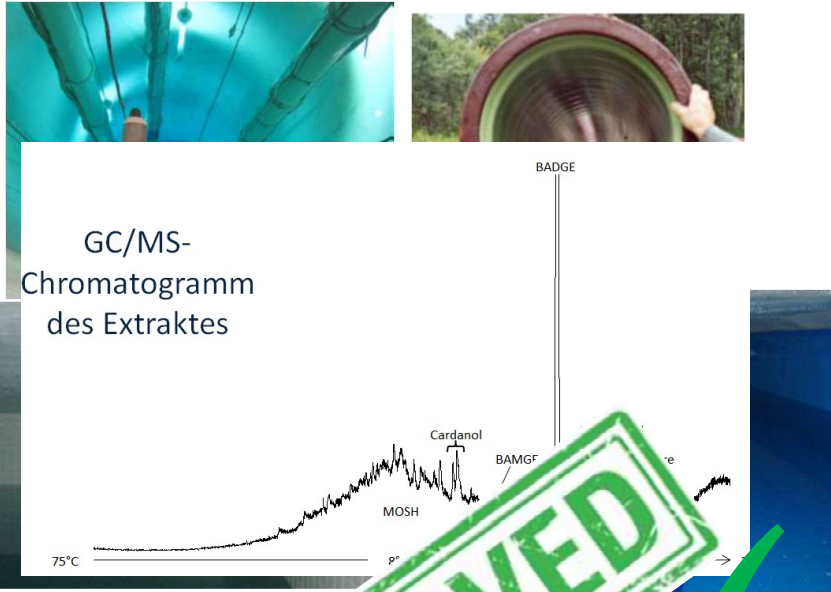
> Das Lebensmittelrecht regelt (u.a.)

- Anforderungen an Trinkwasser
 - Anforderungen an Wasserversorgungsanlagen
 - Anforderungen an Duschanlagen
- Bei Abgabe an Kunden, Mieter, Angestellte u.a. "Dritte"
In öffentlich zugänglichen Anlagen

> Das Lebensmittelrecht schreibt vor:

- Sicherstellen der einwandfreien Qualität durch Prozessbeherrschung. Auf allen Stufen der Wasserversorgung.
- Selbstkontrolle ← Wer Trinkwasser abgibt steht in der Pflicht!

(verfahrens-) technisch gesehen...



APPROVED



Wasser-assoziierte Krankheitskeime in Trinkwasser-Hausinstallationen

Pseudomonas aeruginosa

Legionella pneumophila

Burkholderia cepacia

Alcaligenes xylosoxidans

Mycobacterium avium

Acinetobacter baumannii

Klebsiella oxytoca

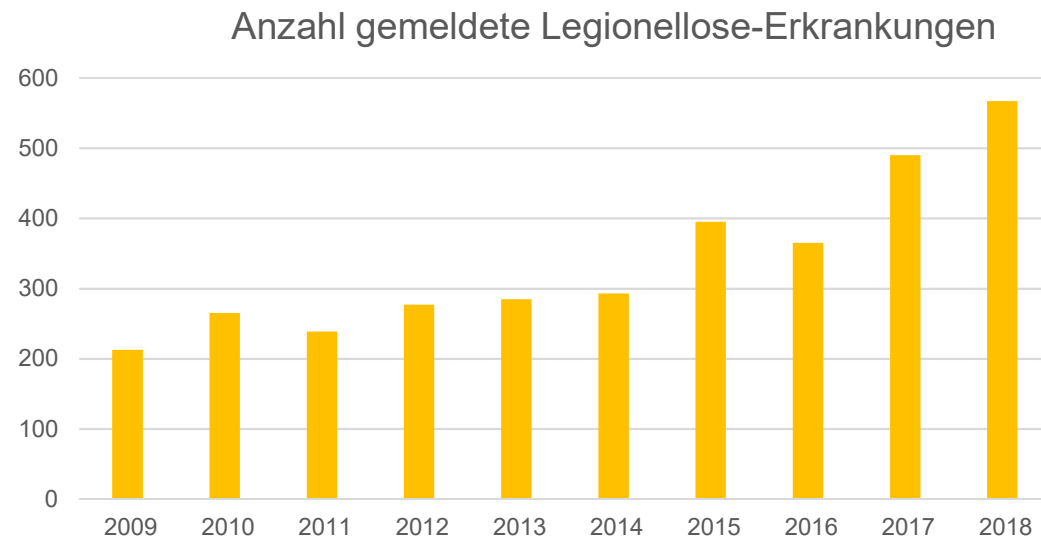
Mycobacterium chelonae

Stenotrophomonas,
Sphingomonas,
Fusarium

Serratia marcescens

Wasser-assoziierte Krankheitskeime in Trinkwasser-Hausinstallationen

Wie schlimm ist die Situation?



Quelle: www.bag.admin.ch

Infektionen letzte 52 Wochen

Salmonellose	1484
Enterohämorrhagische E. coli-Infektion (EHEC)	859
Campylobacteriose	7853
Chlamydiose	11334
Syphilis	799

Ist «aus Nachlässigkeit infektiöses Leitungswasser» zu rechtfertigen?



Gute Betriebspraxis etablieren und beibehalten!


Gute Betriebspraxis bezüglich Legionellen

In den Legionellen-Modulen der Bundesämter konkretisiert, August 2018
(revidierte «Legionellen-Broschüre»)

Als Beispiel:

Empfehlungen Selbstkontrolle Duschanlagen in Hotels

- 2-monatliche Kontrolle der Soll-Temperaturen
- Duschköpfe regelmässig entkalken
- Nicht benutzte Duschen und Lavaboarmaturen
2-mal wöchentlich gründlich spülen
- Zimmer-Buchungs-Software verwenden
- Legionellen-Untersuchung von Wasserproben zur Überprüfung der
Wirksamkeit des Selbstkontrollkonzeptes (inkl. Anleitung zur Auswahl
der Entnahmestellen und zur Probenahme)

 Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement des Innern EDI
Bundesamt für Gesundheit BAG
Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und
Veterinärwesen BLV

22. August 2018

August 2018

Legionellen und Legionellose BAG-/BLV-Empfehlungen

Bundesamt für Gesundheit BAG
Schwarzenburgstrasse 155, 3003 Bern
Website: www.bag.admin.ch
E-Mail: info@bag.admin.ch
Telefon: +41-(0)58 463 87 06

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV
Schwarzenburgstrasse 155, 3003 Bern
Website: www.blv.admin.ch
E-Mail: info@blv.admin.ch
Telefon: +41-(0)58-4633033

Wasser-assoziierte Krankheitskeime in Trinkwasser-Hausinstallationen

Legionella pneumophila
Pseudomonas aeruginosa
Mycobacterium avium
Burkholderia cepacia
Mycobacterium chelonae
Acinetobacter baumanii
Serratia marcescens
Klebsiella oxytoca
Alcaligenes xylosoxidans
Stenotrophomonas,
Sphingomonas,
Fusarium

Wichtigste Beiträge für Wasserhygiene in Gebäuden

- Kaltwasser vor Erwärmung schützen (Soll-T <25 °C).
- Warmwasser-Temperatur nach kurzem Vorlauf mindestens 50 °C an allen Entnahmestellen.
- Alle Warmwasserspeicher müssen bei permanent mindestens 60 °C betrieben werden können.



Hygienegerechte Planung, Installation und Betrieb

Danke für Ihre Aufmerksamkeit

