

Trinkwasser aus öffentlichen Trinkwasserbrunnen und Gastronomieschankanlagen

Endbericht der Schwerpunktaktion A-018-17



November 2017

Zusammenfassung

Ziel der Schwerpunktaktion „Trinkwasser aus öffentlichen Trinkwasserbrunnen und Gastronomieschankanlagen“ war die Überprüfung auf eine mögliche Keimbelastung.

251 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht. Sechs Proben wurden beanstandet:

- Die sechs Proben waren wegen mikrobiologischer Kontaminationen für den menschlichen Verzehr ungeeignet.

Hintergrundinformation

[Wasser](#) aus öffentlichen Trinkwasserbrunnen und Gastronomieschankanlagen unterliegt den Anforderungen der Trinkwasserverordnung, BGBl. II Nr. 304/2001 idgF. Darin sind bakteriologische Indikatorparameterwerte und Parameterwerte festgelegt. Eine Untersuchung dieser Wässer erfolgt in der Routine allerdings selten. Daher wurde die Schwerpunktaktion „Trinkwasser aus öffentlichen Trinkwasserbrunnen und Gastronomieschankanlagen“ im nationalen Kontrollplan für das Jahr 2017 festgelegt. Die Parameter *Pseudomonas aeruginosa* und *Clostridium perfringens* wurden zusätzlich in das Untersuchungsprogramm aufgenommen, da diese routinemäßig nicht immer überprüft werden.

Die geringe Beanstandungsquote zeigt, dass das abgegebene Wasser in den meisten Fällen den geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften entspricht. Das Wasser aus Gastronomieschankanlagen wurde häufiger beanstandet.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 251 Proben

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (BGBl. I Nr. 13/2006 idgF)
- Trinkwasserverordnung (BGBl. II Nr. 304/2001 idgF) (TWW)
- Österreichisches Lebensmittelbuch IV. Auflage, Kapitel B1 (Trinkwasser)

Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag insgesamt bei 2,4 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %) ¹
nicht beanstandet	245	97,6	(95 %; 99 %)
beanstandet	6	2,4	(1 %; 5 %)
gesamt	251	100,0	---

Drei öffentliche Trinkwasserbrunnen wurden aufgrund von Parameterwert- bzw. Indikatorparameterwertüberschreitungen (1 x *Clostridium perfringens*, 1 x *E. coli*, 1 x coliforme Bakterien) beanstandet.

Drei Gastronomieschankanlagen wurden aufgrund von Parameterwertüberschreitungen (*Pseudomonas aeruginosa*, Enterokokken) beanstandet. In diesen Proben wurden zusätzlich erhöhte Anzahlen an koloniebildenden Einheiten (KBE) bei 22 °C bzw. 37 °C und coliforme Bakterien nachgewiesen.

Der Nachweis von *Pseudomonas aeruginosa* und erhöhter Anzahlen an koloniebildenden Einheiten weist auf eine Biofilmbildung in der Gastronomieschankanlage hin. Unter Biofilm versteht man eine Lebensgemeinschaft von Mikroorganismen (meistens Bakterien), die Oberflächen besiedeln. Das Entstehen von Biofilmen in wasserführenden Systemen wird zumeist durch eine geringe Strömungsgeschwindigkeit bzw. keine Was-

serentnahme, große innere Oberflächen und eine höhere Temperatur begünstigt. Zusätzlich kann die Entstehung von Biofilmen durch nicht geeignete Lebensmittelkontaktmaterialien gefördert werden. *Pseudomonas aeruginosa* kann sich im Wasser ab einer Temperatur von 20 °C vermehren. Eine [sachgerechte Wartung der Schankanlagen](#) ist daher von großer Bedeutung.

Bei fünf öffentlichen Trinkwasserbrunnen und neun Schankanlagen wurden geringfügige Überschreitungen von Indikatorparameterwerten festgestellt.

Impressum

Eigentümer, Herausgeber:

Bundesministerium für Gesundheit und Frauen
Radetzkystraße 2, 1030 Wien
www.bmgf.gv.at

AGES – Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
Spargelfeldstraße 191, 1220 Wien
www.ages.at

Alle Rechte vorbehalten. Nachdrucke – auch auszugsweise – oder sonstige Vervielfältigung, Verarbeitung oder Verbreitung, auch unter Verwendung elektronischer Systeme, sind nur mit schriftlicher Zustimmung der AGES zulässig.