

Hinweise für Privathaushalte und Lebensmittelbetriebe, wenn das Wasser nicht den mikrobiologischen Anforderungen der Trinkwasserverordnung entspricht:

Wasser für Trinkzwecke:

Das Wasser muss vor der Verwendung als Trinkwasser zumindest 3 Minuten lang bei Siedetemperatur abgekocht werden. Dieses Wasser kann dann wieder bedenkenlos getrunken und verwendet werden, sollte jedoch gekühlt (Empfehlung: +6°C) und höchstens einen Tag lang verwendet werden (Gefahr der Wiederverkeimung!).

Wasser zur Zubereitung von Speisen und Reinigung von Lebensmitteln:

Für die Zubereitung von Speisen und für die Verarbeitung von Lebensmitteln darf ausschließlich abgekochtes Wasser verwendet werden.

Dies gilt auch für das Reinigen von Lebensmitteln bzw. das Waschen von Obst und Gemüse.

Wasser für Kaffee oder Tee:

Auch hier ist abgekochtes Wasser zu verwenden.

Information: Bei der Herstellung von heißen Getränken in Kaffee- und Teemaschinen wie sie im Haushalt verwendet werden, wird das Wasser oft lediglich erwärmt. Eine ausreichende Desinfektionswirkung ist damit nicht gegeben.

Wasser zum Reinigen von Geschirr und Gläsern:

Geschirr- bzw. Gläser-spüler sollen beim Nachspülen 85 °C erreichen. Kann die Temperatur vom Gerät nicht erreicht werden, so soll das Geschirr bzw. die Gläser nach der Reinigung mit abgekochtem Warmwasser nachgespült werden. Geschirr bzw. Gläser sind anschließend abtropfen und trocknen zu lassen. Bei Haushaltsgeschirrspülern ist auf den Einsatz von Energiesparprogrammen (zu niedrige Temperatur) jedenfalls zu verzichten.

Wasser zur Reinigung von Arbeitsflächen:

Die Reinigungslösung zur Reinigung von Arbeitsflächen und Geräten ist mit Heißwasser (Leitungsnetz min. 80°C) oder mit abgekochtem Wasser, unter Verwendung eines Reinigungsmittels mit Desinfektionswirkung herzustellen. Zum Nachspülen ist abgekochtes Wasser zu verwenden.

Wasser zum Duschen und Baden:

Die Temperatur sollte im Warmwasserbereich für die Dauer der Belastung auf wenigstens 80 °C eingestellt werden, wenn das Material des Rohrleitungsnetzes derartige Temperaturen erlaubt. Beim Verrieseln des Wassers in den Duschen bilden sich kleinste Wassertröpfchen, in denen sich Mikroorganismen befinden können. Beim Einatmen können diese Mikroorganismen in den Körper gelangen und so zu Erkrankungen führen. Ebenso ist beim Baden von Kleinkindern auf Verschlucken von Wasser zu achten. Bei belastetem Wasser kann sich die Keimzahl beim Erwärmen weiter erhöhen.

Ansprechstellen im Amt der Niederösterreichischen Landesregierung:

Abt. Umwelthygiene (GS2)

Landhausplatz 1

Haus 15b

3100 St. Pölten

Tel.: +43 (0)2742 9005 12942

Abt. Veterinärangelegenheiten und Lebensmittelkontrolle (LF5)

Landhausplatz 1

Haus 12

3100 St. Pölten

Tel.: +43 (0)2742 9005 13437

Zusätzliche Hinweise für Lebensmittelbetriebe *wenn das Wasser nicht den mikrobiologischen Anforderungen der Trinkwasserverordnung entspricht*

Personalhygiene:

Nach dem Händewaschen Desinfektionslösungen verwenden: Nach jeder Reinigung und Trocknung der Hände ist unbedingt eine Händedesinfektion (z.B. im Feinkostbereich) durchzuführen, wobei auf die notwendige Einwirkzeit zu achten ist.

Reinigung und Desinfektion von Arbeitsflächen und Gerätschaften:

Nach der normalen Reinigung sind abschließend rückstandsfreie Desinfektionsmittel (z.B. auf Alkoholbasis) anzuwenden.

Schankanlagen:

Auf die Bestimmungen betreffend Trinkwasser in der Leitlinie Schankanlagen vom 2.8.2016 (Punkt 3.2.4) wird verwiesen.

Eine Gläserdusche darf nicht mehr verwendet werden!

Postmixanlage, Carbonator und Eiswürfelmaschine sind außer Betrieb zu nehmen!

Statt abgekochtem Leitungswasser kann auch kohlenstoffreies Mineralwasser für die Zubereitung von Eiswürfeln im Tiefkühlschrank verwendet werden.

Die tägliche Reinigung der Schankanlage darf nur mit abgekochtem Wasser durchgeführt werden.

Getränkeautomaten (inkl. Wasserspender) mit direktem Anschluss an die Wasserleitung:

Zubereitung von heißen Getränken (Kaffee, Tee, ...): Erreichen die Heißwasserbehälter der verwendeten Geräte nicht eine Temperatur von mindestens 80°C, dürfen diese nicht verwendet werden. Als Alternative können Filterkaffee und Tee aus abgekochtem Trinkwasser hergestellt und angeboten werden.

Abgabe von kalten Getränken (z.B. Eistee): Werden diese durch Zugabe von Leitungswasser hergestellt, ist eine Abgabe nicht zulässig.

Leitungsgebundene Wasserspender sind entweder abzusperrern (keine Abgabe möglich) oder deutlich mit dem Hinweis „Kein Trinkwasser“ zu kennzeichnen.

Speiseeis:

Geräte zur Portionierung von Speiseeis sind nur in abgekochtem und angesäuertem Wasser aufzubewahren: Es muss eine 1,5%ige Zitronen- oder Weinsäurelösung, hergestellt mit abgekochtem Wasser oder Mineralwasser aus der Flasche, verwendet werden, welche mindestens jede Stunde erneuert wird. Die Geräte zur Portionierung dürfen **nicht in fließendem Wasser aufbewahrt werden.**

Bei der Speiseeiserzeugung hat die Zubereitung des Speiseeisansatzes sowie die Reinigung der Geräte ausschließlich mit abgekochtem Wasser zu erfolgen: Auch bei heißer Herführung des Speiseeises ist zur Produktion ausschließlich abgekochtes Wasser zu verwenden.

Bäckereien, Aufbackstationen und Konditoreien:

Zur Produktion darf ausschließlich abgekochtes Wasser verwendet werden: Toxinbildende Mikroorganismen könnten auch während des Verarbeitungsprozesses Toxine bilden, welche beim Backen nicht zerstört werden und somit eine Gefahr für die Gesundheit darstellen können.

Schlachtbetriebe, Be- und Verarbeitungsbetriebe von Fleisch, Fisch und Milch:

Da einfache Notmaßnahmen wie Abkochen aufgrund der erforderlichen Wassermenge in den Betrieben oft nicht möglich sind, muss das benötigte Wasser vor der Verwendung desinfiziert werden, damit der hygienisch einwandfreie Zustand des Wassers hergestellt wird. Zur Aufrechterhaltung der Produktion sollten daher bereits vorsorglich vom Lebensmittelunternehmer Maßnahmen geplant werden, wie im Falle einer mikrobiologischen Verunreinigung des Wassers hygienisch einwandfreies Trinkwasser in ausreichender Menge zur Verfügung steht. **Ohne sicheres Trinkwasser ist eine Produktion nicht möglich!**

**Bei allen öffentlich zugänglichen Wasserentnahmestellen sind Hinweisschilder
mit der Aufschrift „KEIN TRINKWASSER“ anzubringen!!!**

Bei diesem Informationsblatt handelt es sich um eine überarbeitete Version von Hinweisen aus dem „Notfallplan für Trinkwasserversorgungsanlagen“ des Amtes der Salzburger Landesregierung.

Für den Inhalt verantwortlich:

Abt. Umwelthygiene (GS2)

Dr. med. Werner Gugubauer

Dipl.-Ing. (FH) Norbert Wolf

Abt. Veterinärangelegenheiten und Lebensmittelkontrolle (LF5)

Dipl.-Ing. Walter Mittendorfer

Ing. Norbert Mayer

Stand: Oktober 2016

Seite 2 von 2