



Merkblatt zur Trinkwasserhygiene in Gebäuden



Trinkwasser ist ein Lebensmittel

Das neue Lebensmittelgesetz und das dazugehörige Verordnungspaket sind seit 2017 in Kraft. Darunter fallen nicht nur öffentliche Wasserversorgungen, sondern auch Inhaber*innen und Betreiber*innen von Kalt- und Warmwasserinstallationen. Diese gelten von Rechts wegen als Betreiber eines Lebensmittelbetriebes und sind somit haftbar gegenüber ihren Verbraucher*innen oder Mieter*innen. Beispiele von Lebensmittelbetrieben sind Ferienwohnungen, Schulhäuser, Turnhallen, öffentliche Gebäude, Schwimmbäder, Hotels oder Restaurationsbetriebe.

In der neuen Richtlinie des SVGW wird der Notwendigkeit der Trinkwasserhygiene Rechnung getragen. Sie soll das Risiko einer Frühkontaminierung minimieren.

Was Sie beachten müssen

Als Inhaber*in oder Betreiber*in von Wasserinstallationen haben Sie die folgenden Pflichten:

- Sie sind Wasserversorger und unterstehen damit dem Lebensmittelgesetz.
- Sie sind verpflichtet, jederzeit hygienisch einwandfreies Trinkwasser an Ihre Verbraucher abzugeben.
- Sie sind verpflichtet, Ihre Wasserinfrastruktur periodisch zu unterhalten.

Wassertemperaturen

Die Wassertemperatur ist aus hygienischer Sicht eine kritische Grösse. Temperaturen zwischen 25°C und 55°C sollten unbedingt vermieden werden. In diesem Bereich ist die Vermehrung pathogener Mikroorganismen besonders ausgeprägt.

Kaltwasser (PWC / Potable Water Cold)

Das Wasser muss so kalt wie möglich sein und darf die Temperatur von 25°C nicht überschreiten. Dies gilt für die gesamte Trinkwasserinstallation vom Gebäudeeintritt bis zur Entnahmestelle.



Warmwasser (PWH / Potable Water Hot)

Um das Risiko einer Legionellenkontaminierung zu reduzieren, muss die Wassertemperatur im gesamten zirkulierenden System über 55°C liegen. Dabei ist es wichtig, dass die Trinkwasserinstallation nach anerkannten Regeln der Technik gebaut und betrieben wird.

Das sagt die Richtlinie

Bei Wasserinstallationen ohne Verbrauch oder Leitungen mit stehendem Wasser (z.B. bei unbelegten Hotelzimmern) müssen alle 3 Tage die Armaturen im Gebäude nacheinander (vorzugsweise von unten nach oben) geöffnet werden, so dass das Kalt- und Warmwasser in den Leitungen für mindestens 30 Sekunden abfließen kann. Vom Absperren und kompletten Entleeren der Gebäudeinstallation wird jedoch abgeraten. Lediglich bei Frostgefahr sind die Leitungen zu entleeren.

Wiederinbetriebnahme

Nach längeren Standzeiten (z.B. nach Betriebs- oder Schulferien, Betriebsübernahmen, Unterhalts- und Revisionsarbeiten, usw.) oder bei Abnahmen von Neuinstallationen, ist das Wasser bei allen Absperrarmaturen mindestens bis zum Erreichen der Temperaturkonstante fließen zu lassen. Nach Wiederinbetriebnahme wird eine bakteriologische Untersuchung der Warm- und Kaltwasserinstallation sehr empfohlen.

Um eine genügende Durchströmung der Verteilleitungen zu erreichen, sollten mehrere Entnahmestellen gleichzeitig geöffnet werden. Die Spülung muss für die Kalt- und Warmwasserinstallationen getrennt erfolgen.

Da sich die Legionärskrankheit vor allem über die eingeatmete Luft in der Lunge festsetzt, ist die Bildung von Aerosolen unbedingt zu vermeiden (keine Spülungen via Duschbrausen).

Gut beraten

Jedes Gebäude ist individuell und erfordert eine eigene Beurteilung. Die IBI unterstützt Sie gerne bei der Überprüfung Ihrer Trinkwasserhygiene. Ebenso stehen wir Ihnen gerne beratend zur Seite, wenn Sie Anpassungen an ihrer Installation vornehmen müssen oder Massnahmen zur Gewährleistung der Hygiene umsetzen wollen.

Kontakt

Industrielle Betriebe Interlaken AG
Installationskontrolle Gas/Wasser
Telefon +41 33 826 74 70
installationskontrolle@ibi.ch

Sie möchten es gerne genauer wissen? Hier finden Sie die rechtlichen Grundlagen:

- LMG Lebensmittelgesetzgebung
- LGV Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung
- TBDV Trink-, Bade- und Duschwasserverordnung des EDI (Eidg. Departement des Innern)
- HyV Hygieneverordnung
- SIA SIA 385/1 und 385/2 (Diese geben die Wassertemperaturen vor)
- SVGW Schweizerischer Verband des Gas- und Wasserfaches
Richtlinien und Merkblätter des SVGW (Richtlinie W3 / Ergänzung 3)