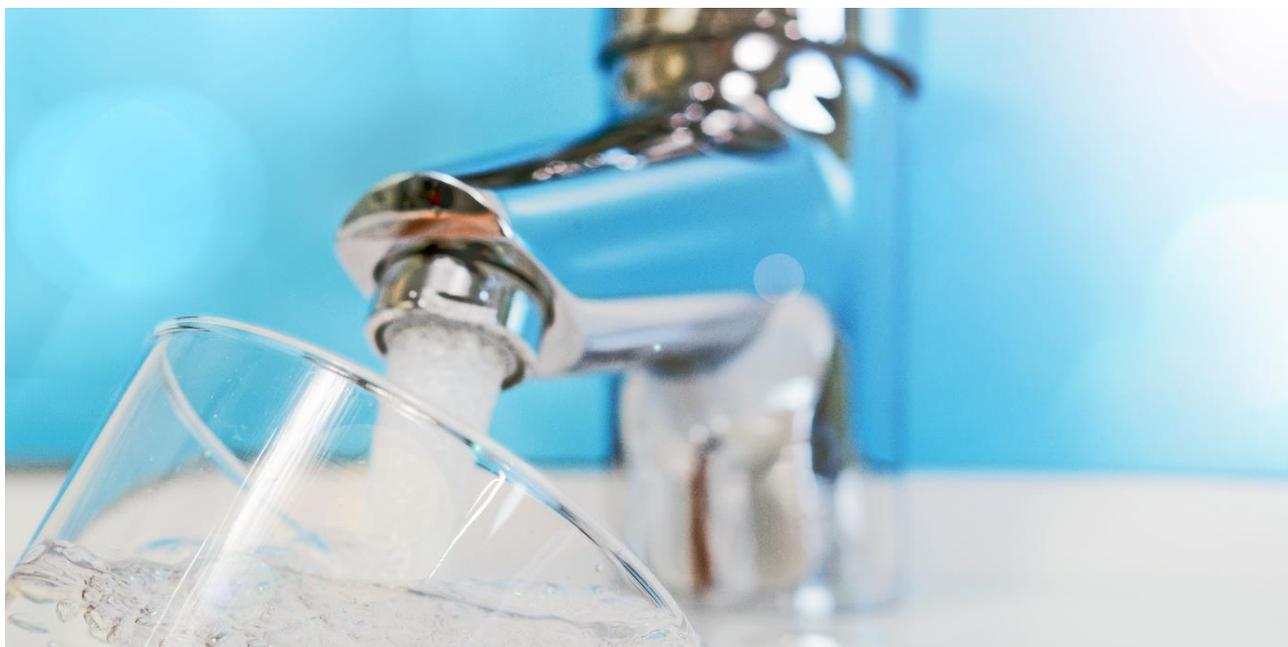


## Merckblatt zur Trinkwasserhygiene in Gebäuden



### 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 Legionellenkontamination 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 Absperrern 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).

### **Massnahmen im Befundfall**

Ein positiver Legionellenbefund ist meldepflichtig und kann grosse finanzielle Auswirkungen für Ihr Unternehmen haben. Im schlimmsten Fall kann es zu einem Betriebsverbot ihrer Wasserinstallation kommen. Werden im Rahmen eines Trinkwasser-Checks oder -Monitorings erhöhte Legionellenwerte festgestellt, erarbeiten wir zusammen mit Ihnen eine Gefährdungsanalyse und einen Massnahmeplan. Darin festgehalten werden auch die erforderlichen Nachuntersuchungen, deren Zeitpunkt sowie nötige Verbesserungsmassnahmen in der Infrastruktur. Diese Arbeiten werden nach Aufwand verrechnet (CHF 100.--/h).

### **Trinkwasser Wartungsplan**

Den «Trinkwasser Wartungsplan» können Sie kostenlos auf unserer Webseite [www.ibi.ch](http://www.ibi.ch) herunterladen. Er hilft Ihnen bei der Vervollständigung ihrer Gebäudedokumentation, beim Festlegen der nötigen Prüfintervalle sowie Dokumentation der Mess- und Prüfergebnisse. Er verschafft Ihnen einen Überblick über die wesentlichen Bestandteile ihrer Installation, deren Betriebsweisen und Wartungsmassnahmen. Er enthält zudem wertvolle Checklisten und Vorlagen und ist eine Arbeitshilfe für den verantwortlichen Haustechniker.

### **Gut beraten**

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

### **Kontakt**

Installationskontrolle Gas/Wasser

Telefon +41 33 826 74 70

[installationskontrolle@ibi.ch](mailto: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)