



Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit
Uffizi per la segirezza da victualias e per la sanadad d'animals
Ufficio per la sicurezza delle derrate alimentari e la salute degli animali

Kontrollen ALT /

QS Wasser



25.10.2019

Brunnenmeistertagung Maienfeld

1

Trinkwasserkontrolleur des Kantons Graubünden

- Christian Gujan
- Fideris
- Dipl. Baupolier
- Eidg. Dipl. Lebensmittelkontrolleur



Inhalte

- Gesetzliche Grundlagen
- Branchenleitlinien
- Inspektionsablauf
- Inspektionsberichte



Lebensmittelrecht

- LMG Lebensmittelgesetz
- LGV Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung
- LMVV Lebensmittelvollzugsverordnung
- **TBDV Trink, Bade- und Duschwasserverordnung**



LMG

➤ LMG Art. 4, Abs. 2

- Als Lebensmittel gilt auch: **Wasser für den menschlichen Konsum.**

➤ LMG Art. 7

- Es dürfen nur **sichere** Lebensmittel in Verkehr gebracht werden.



LMG

➤ LMG Art. 26 Selbstkontrolle

- Wer Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände herstellt, behandelt, lagert, transportiert, in Verkehr bringt, ein-, aus- oder durchführt, muss dafür sorgen, dass die gesetzlichen Anforderungen eingehalten werden. Er oder sie ist zur Selbstkontrolle verpflichtet.
- Die amtliche Kontrolle entbindet nicht von der Pflicht zur Selbstkontrolle.



LMG

➤ LMG Art. 33 Beanstandung

Stellt die Vollzugsbehörde fest, dass gesetzliche Anforderungen nicht erfüllt sind, spricht sie eine Beanstandung aus.



LGV

➤ Lebensmittel und Gebrauchsgegenständeverordnung

- Art. 85
- Das Selbstkontrollkonzept und die zu dessen Umsetzung ergriffenen Massnahmen sind schriftlich oder durch gleichwertige Verfahren zu dokumentieren.
- Die Dokumentation der Selbstkontrolle ist in einer dem Sicherheitsrisiko und dem Produktionsumfang angepassten Form zu gewährleisten.
- Kleinbetriebe können die Dokumentation der Selbstkontrolle angemessen reduzieren.



LMVV

➤ LMVV

- **Art. 3 Grundsätze für die amtlichen Kontrollen**
- Amtliche Kontrollen werden von den Vollzugsbehörden vorgenommen. Sie dienen zur Überprüfung der Einhaltung der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständegesetzgebung.



TBDV Trink-, Bade- und Duschwasserverordnung

- **Art. 3 Anforderungen an Trinkwasser**
- 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.



TBDV

- **Art. 4 Anforderungen an Wasserversorgungsanlagen**
- Wer eine Wasserversorgungsanlage bauen oder baulich verändern will, muss dies der kantonalen Vollzugsbehörde vorgängig melden. Von dieser Bestimmung ausgenommen sind Inhaberinnen und Inhaber sowie Betreiberinnen und Betreiber von Hausinstallationen.
- Beim Bau oder Umbau sowie beim Betrieb der Wasserversorgungsanlage müssen die anerkannten **Regeln der Technik** eingehalten werden. **W12**
- Die Betreiberin oder der Betreiber ist verpflichtet, die Anlage durch entsprechend ausgebildete Personen regelmässig überwachen und warten zu lassen.



TBDV

- **Art. 5 Information der Zwischen- oder Endabnehmerinnen und -abnehmer**
- Wer über eine Wasserversorgungsanlage Trinkwasser abgibt, hat die Zwischen- oder Endabnehmerinnen und -abnehmer mindestens einmal jährlich umfassend über die Qualität des Trinkwassers zu informieren.
- Siehe Homepage des ALT (Beispiele)



Mikrobiologische Anforderungen an Trinkwasser

Ziffer	Produkt	Parameter	Höchstwerte KBE	Analytische Referenzmethode	Bemerkungen
1	Trinkwasser				
1.1	an der Fassung, unbehandelt	Aerobe, mesophile Keime	100/ml	EN/ISO 6222	Bebrütungstemperatur: 30 °C Bebrütungszeit: 72 Stunden
		<i>Escherichia coli</i>	nn/100 ml	EN/ISO 9308-1	
		Enterokokken	nn/100 ml	EN/ISO 7899-2	
1.2	nach der Behandlung	Aerobe, mesophile Keime	20/ml	EN/ISO 6222	Bebrütungstemperatur: 30 °C Bebrütungszeit: 72 Stunden gilt unmittelbar nach der Aufbereitung oder Behandlung des Wassers
		<i>Escherichia coli</i>	nn/100 ml	EN/ISO 9308-1	
		Enterokokken	nn/100 ml	EN/ISO 7899-2	
1.3	im Verteilnetz, behandelt oder unbehandelt	Aerobe, mesophile Keime	300/ml	EN/ISO 6222	Bebrütungstemperatur: 30 °C Bebrütungszeit: 72 Stunden
		<i>Escherichia coli</i>	nn/100 ml	EN/ISO 9308-1	
		Enterokokken	nn/100 ml	EN/ISO 7899-2	



Branchenleitlinien

- Regelwerke des SVGW (Schweizerischer Verein des Gas- und Wasserfaches).
- Regelwerk W12, Branchenleitlinie für eine gute Verfahrenspraxis. Ist vom BLV (Bundesamt für Lebensmittel und Veterinärwesen) abgenommen.
- Art.12 LGV. Die Branchenleitlinien bedürfen der Genehmigung durch das BLV.



Inspektionsablauf

- Anmeldung der Inspektion (normal 2 Wochen im voraus)
- Begrüssung
- Inspektionsablauf im Gelände anhand des hydraulischen Schemas festlegen (zusammen mit dem Brunnenmeister)
- Kontrolle der Unterlagen (falls vorhanden)
- Rechtsgültige Schutzzonenausscheidung
- Infopflicht
- Selbstkontrollkonzept



Inspektionsablauf

- Inspektion endet mit der Schlussbesprechung am Inspektionstag
- Es folgt ein Inspektionsbericht mit Fotodokumentation (evtl. mit Beanstandungen, Gebühren, Verfügungen mit Fristen)



Auf los geht's los...



Quellschutz

**Ungeschützter
Fassungsbereich**



**Kuh-Mist auf der
Fassung**



Quellschutz

Fester Bretterzaun



Beweglicher Weidezaun



Deckel

**Gussdeckel mit
Bajonettverschluss**



**Sicherheitsdeckel mit
Zylinderschloss und Feinfilter**



Armaturen

So nicht

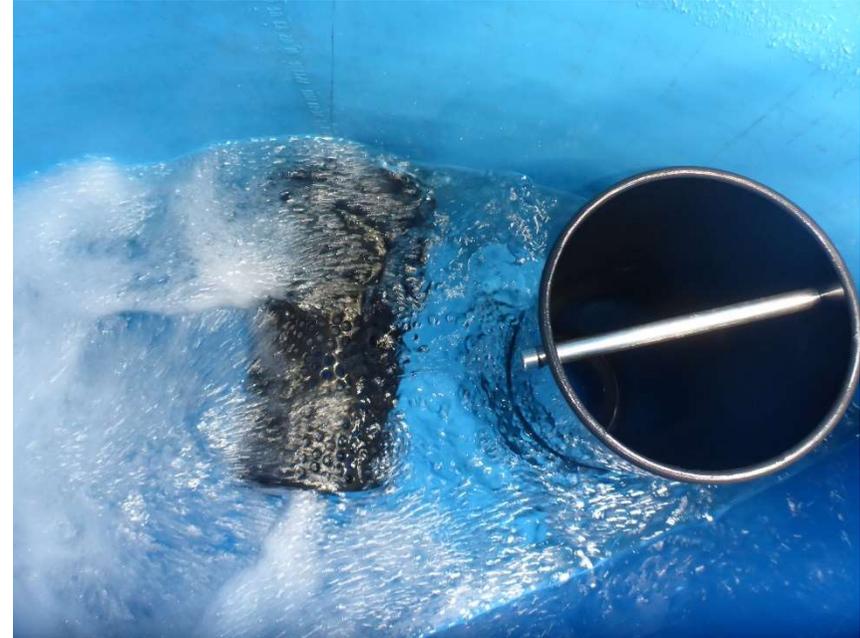


Sondern so

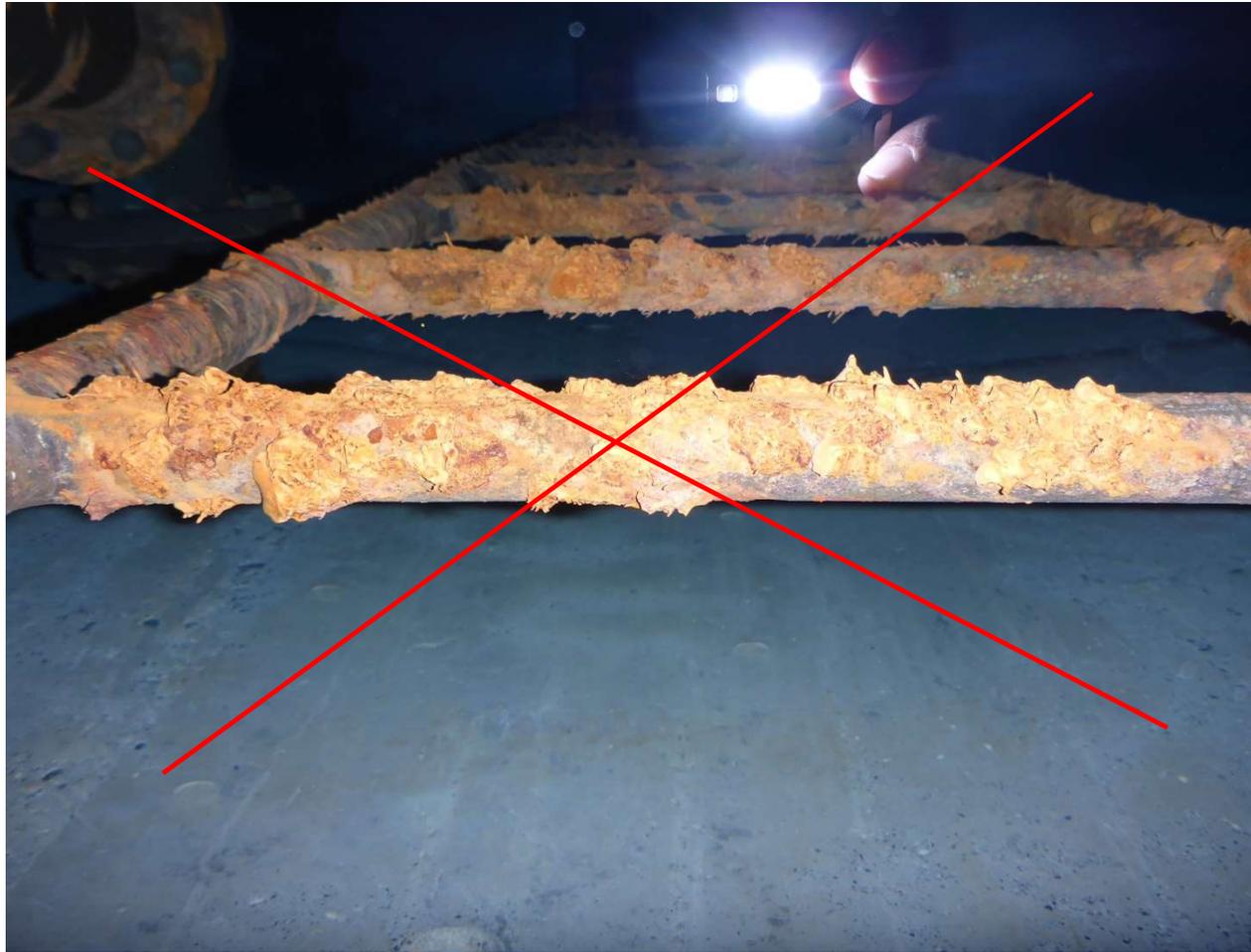


Korrosion (Rost)

Anforderung



Keimfallen

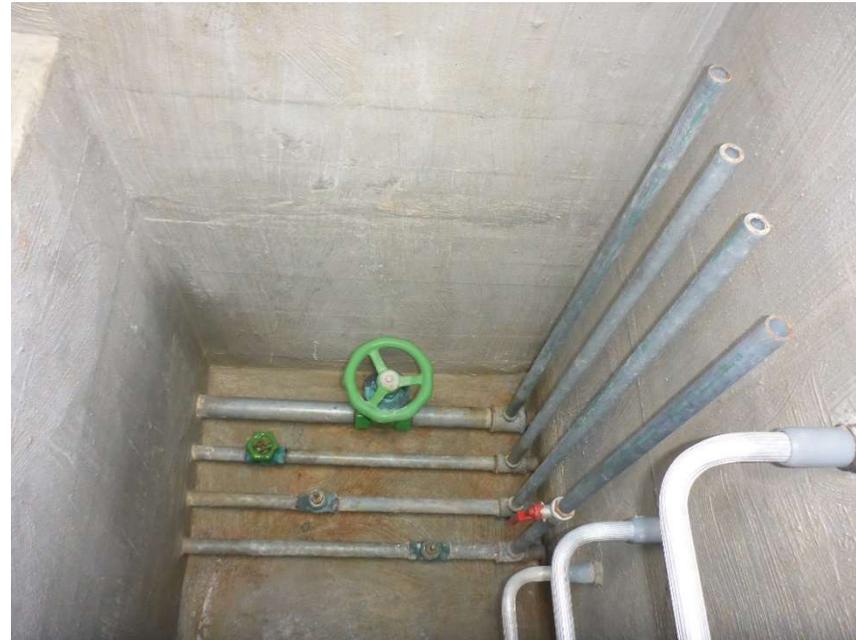


Privatabgänge

Bedienung im Trinkwasser



**Bedienung ausserhalb des
Trinkwassers**



Dichtheit

**Eindringendes
Oberflächenwasser**



Wurzeln



Deckelabstand zum Oberboden



Be- und Entlüftung



Siphonierung



Bist du müde, dann raste hier, trink
nit zu lütschel und nit zuviel.





Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit
Uffizi per la segirezza da victualias e per la sanadad d'animals
Ufficio per la sicurezza delle derrate alimentari e la salute degli animali

Vielen Dank
für Ihre Aufmerksamkeit



25.10.2019

Brunnenmeistertagung Maienfeld

30